

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 274



Ausgabe  
in deutscher Sprache

## Mitteilungen und Bekanntmachungen

63. Jahrgang  
19. August 2020

### Inhalt

#### II *Mitteilungen*

##### MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

###### **Europäische Kommission**

2020/C 274/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9867 — Allianz/BBVA Allianz Seguros y Reaseguros) <sup>(1)</sup> .....	1
2020/C 274/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9874 — Tokyo Century Corporation/Nippon Telegraph and Telephone Corporation/JV) <sup>(1)</sup> .....	2
2020/C 274/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9439 — Warner Bros/Universal/Home Entertainment/JV) <sup>(1)</sup> .....	3

#### IV *Informationen*

##### INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

###### **Europäische Kommission**

2020/C 274/04	Euro-Wechselkurs — 18. August 2020 .....	4
---------------	--	---

##### INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2020/C 274/05	Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft Änderung gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen im Linienflugverkehr <sup>(1)</sup> .....	5
2020/C 274/06	Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft Ausschreibung für die Durchführung von Linienflugdiensten aufgrund gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen <sup>(1)</sup> .....	6

# DE

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR.

2020/C 274/07	Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft Gemeinwirtschaftliche Verpflichtungen im Linienflugverkehr <sup>(1)</sup> .....	7
---------------	--	---

---

V *Bekanntmachungen*

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

**Europäische Kommission**

2020/C 274/08	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.....	8
---------------	--	---

---

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR.

## II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN  
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**  
**(Sache M.9867 — Allianz/BBVA Allianz Seguros y Reaseguros)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 274/01)

Am 13. August 2020 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden;
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32020M9867 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**  
**(Sache M.9874 — Tokyo Century Corporation/Nippon Telegraph and Telephone Corporation/JV)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 274/02)

Am 6. Juli 2020 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden;
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32020M9874 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**  
**(Sache M.9439 — Warner Bros/Universal/Home Entertainment/JV)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 274/03)

Am 6. April 2020 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32020M9439 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>

18. August 2020

(2020/C 274/04)

## 1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1906	CAD	Kanadischer Dollar	1,5672
JPY	Japanischer Yen	125,54	HKD	Hongkong-Dollar	9,2274
DKK	Dänische Krone	7,4466	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,8119
GBP	Pfund Sterling	0,90375	SGD	Singapur-Dollar	1,6250
SEK	Schwedische Krone	10,3200	KRW	Südkoreanischer Won	1 410,08
CHF	Schweizer Franken	1,0773	ZAR	Südafrikanischer Rand	20,7150
ISK	Isländische Krone	161,80	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,2407
NOK	Norwegische Krone	10,5010	HRK	Kroatische Kuna	7,5296
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	17 674,46
CZK	Tschechische Krone	26,134	MYR	Malaysischer Ringgit	4,9797
HUF	Ungarischer Forint	349,85	PHP	Philippinischer Peso	57,804
PLN	Polnischer Zloty	4,3870	RUB	Russischer Rubel	87,0531
RON	Rumänischer Leu	4,8355	THB	Thailändischer Baht	37,051
TRY	Türkische Lira	8,8024	BRL	Brasilianischer Real	6,4778
AUD	Australischer Dollar	1,6447	MXN	Mexikanischer Peso	26,2626
			INR	Indische Rupie	88,8790

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

## INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

**Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008  
des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung  
von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft**

**Änderung gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen im Linienflugverkehr**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 274/05)

Mitgliedstaat	Vereinigtes Königreich <sup>(1)</sup>
Flugstrecken	Kirkwall–North Ronaldsay und Papa Westray Kirkwall–Eday, Sanday, Stronsay und Westray
Ursprüngliches Datum des Inkrafttretens der gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen	30. Dezember 1997 (Kirkwall–North Ronaldsay und Papa Westray), 19. Dezember 2001 (Kirkwall–Eday, Sanday, Stronsay und Westray)
Datum des Inkrafttretens der Änderungen	1. April 2021
Anschrift, bei der der Text und sonstige einschlägige Informationen und/oder Unterlagen im Zusammenhang mit den gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen angefordert werden können	Weitere Informationen: Orkney Islands Council Council Offices School Place Kirkwall KW15 1NY VEREINIGTES KÖNIGREICH  Z. Hd.: Ms Rosemary Colsell Procurement Manager E-Mail: <a href="mailto:procurement@orkney.gov.uk">procurement@orkney.gov.uk</a> und auch über folgendes Anzeigenportal abrufbar:  <a href="http://www.publiccontractsscotland.gov.uk">www.publiccontractsscotland.gov.uk</a>

<sup>(1)</sup> Gemäß dem Abkommen über den Austritt des Vereinigten Königreichs Großbritannien und Nordirland aus der Europäischen Union und der Europäischen Atomgemeinschaft („Austrittsabkommen“) (Abl. L 29 vom 31.1.2020, S. 7) gilt die Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 während des Übergangszeitraums für das Vereinigte Königreich und im Vereinigten Königreich und entfaltet dieselben Rechtswirkungen wie in der Union und ihren Mitgliedstaaten.

**Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008  
des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung  
von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft**

**Ausschreibung für die Durchführung von Linienflugdiensten aufgrund gemeinwirtschaftlicher  
Verpflichtungen**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 274/06)

Mitgliedstaat	Vereinigtes Königreich <sup>(1)</sup>
Flugstrecken	Orkney Mainland (Kirkwall)–Inseln Papa Westray, North Ronaldsay, Westray, Sanday, Stronsay und Eday
Laufzeit des Vertrags	1. April 2021 bis 31. März 2025
Frist für die Einreichung von Zulassungsanträgen bzw. für die Angebotsabgabe	20. Oktober 2020
Anschrift, bei der der Text der Ausschreibung und sonstige einschlägige Informationen und/oder Unterlagen im Zusammenhang mit der öffentlichen Ausschreibung und den gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen angefordert werden können	Orkney Islands Council Council Offices School Place Kirkwall KW15 1NY UNITED KINGDOM  Z. Hd.: Ms Rosemary Colsell Procurement Manager E-Mail: <a href="mailto:procurement@orkney.gov.uk">procurement@orkney.gov.uk</a> und auch über folgendes Anzeigenportal abrufbar:  <a href="http://www.publiccontractsscotland.gov.uk">www.publiccontractsscotland.gov.uk</a>

<sup>(1)</sup> Gemäß dem Abkommen über den Austritt des Vereinigten Königreichs Großbritannien und Nordirland aus der Europäischen Union und der Europäischen Atomgemeinschaft („Austrittsabkommen“) (ABl. L 29 vom 31.1.2020, S. 7) gilt die Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 während des Übergangszeitraums für das Vereinigte Königreich und im Vereinigten Königreich und entfaltet dieselben Rechtswirkungen wie in der Union und ihren Mitgliedstaaten.



**Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008  
des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung  
von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft**

**Gemeinwirtschaftliche Verpflichtungen im Linienflugverkehr**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 274/07)

Mitgliedstaat	Italien
Betroffene Flugstrecken	Crotone–Rom Fiumicino–Crotone Crotone–Turin–Crotone Crotone–Venedig–Crotone
Datum des Inkrafttretens der gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen	1. Februar 2021
Anschrift, bei der der Text und sonstige einschlägige Informationen und/oder Unterlagen im Zusammenhang mit den gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen angefordert werden können	<p>Weitere Informationen: Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti (Ministerium für Infrastruktur und Verkehr) Dipartimento per i trasporti, la navigazione, gli affari generali ed il personale Direzione generale per gli aeroporti ed il trasporto aereo Via Giuseppe Caraci, 36 00157 Roma ITALIA</p> <p>Tel. +39 0641 583690</p> <p>Ente nazionale per l'aviazione civile (ENAC) Direzione Sviluppo Trasporto Aereo e Licenze Viale Castro Pretorio, 118 00185 Roma ITALIA</p> <p>Tel. +39 0644596515</p> <p>Website     <a href="http://www.mit.gov.it">http://www.mit.gov.it</a>                   <a href="http://www.enac.gov.it">http://www.enac.gov.it</a></p> <p>E-Mail:        <a href="mailto:dg.ta@pec.mit.gov">dg.ta@pec.mit.gov</a>                   <a href="mailto:osp@enac.gov.it">osp@enac.gov.it</a></p>

## V

(Bekanntmachungen)

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2020/C 274/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> innerhalb von drei Monaten nach dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

**Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**

„MONTI IBLEI“

EU-Nr.: PDO-IT-1521-AM03 — 14.3.2018

g. U. (X) g. g. A. ( )

**1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

„Consorzio di Tutela dell'olio extravergine d'oliva Monti Iblei“ mit Sitz bei der Handelskammer in Ragusa — Piazza Libertà — 97100 Ragusa

Das Schutzkonsortium „Consorzio di Tutela dell'olio extravergine d'oliva Monti Iblei“ setzt sich aus Erzeugern des Olivenöls „Monti Iblei“ zusammen und ist berechtigt, den Antrag auf Änderung gemäß Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft Nr. 12511 vom 14. Oktober 2013 zu stellen.

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

**3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges: Folgende Artikel wurden hinzugefügt: der Artikel über die Kontrollstelle, der in der geltenden Produktspezifikation nicht enthalten ist, sowie der Artikel in Bezug auf die Verpackung.

#### 4. **Art der Änderung(en)**

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

#### 5. **Änderungen**

*Beschreibung des Erzeugnisses, für das der Name gilt*

Verwendung des Namens „Monti Iblei“

Die Änderung betrifft Artikel 1 der Produktspezifikation, Punkt 4.2 der Zusammenfassung sowie die Punkte 3.2 und 3.6 des Einziges Dokuments.

Es wurde die Möglichkeit vorgesehen, für die gesamte Olivenölproduktion im abgegrenzten geografischen Gebiet die Bezeichnung „Monti Iblei“ zu verwenden. Dadurch entfällt die Verpflichtung zur Verwendung der zusätzlichen geografischen Angaben.

Der in der geltenden Produktspezifikation enthaltene Wortlaut:

„Die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ mit obligatorischer Angabe einer der folgenden geografischen Angaben: ‚Monte Lauro‘, ‚Val d’Anapo‘, ‚Val Tellaro‘, ‚Frigintini‘, ‚Gulfi‘, ‚Valle dell’Irminio‘, ‚Calatino‘, ‚Trigona-Pancali‘ ist nativem Olivenöl extra vorbehalten, das die in dieser Produktspezifikation vorgeschriebenen Voraussetzungen und Anforderungen erfüllt.“

erhält folgende neue Fassung:

„Die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘, gegebenenfalls ergänzt durch eine der geografischen Angaben ‚Monte Lauro‘, ‚Val d’Anapo‘, ‚Val Tellaro‘, ‚Frigintini‘, ‚Gulfi‘, ‚Valle dell’Irminio‘, ‚Calatino‘, ‚Trigona-Pancali‘ ist nativem Olivenöl extra vorbehalten, das die in dieser Produktspezifikation vorgeschriebenen Voraussetzungen und Anforderungen erfüllt.“

Diese Änderung trägt einer Notwendigkeit Rechnung, die von den Erzeugern inzwischen als sehr wichtig empfunden wird. Zum Zeitpunkt der Eintragung des geschützten Namens „Monti Iblei“ beschränkte sich der Handel mit dem Erzeugnis nur auf lokale Märkte oder allenfalls auf Märkte innerhalb Italiens, wo die Verwendung der zusätzlichen geografischen Angaben von Bedeutung ist.

In den letzten Jahren war ein höherer Absatz des Erzeugnisses zu verzeichnen, da es nun auch auf internationalen Märkten verkauft wird. Für die Aufmachung des Erzeugnisses und die Absatzförderung ist es daher viel wirksamer, die Bezeichnung „Monti Iblei“ zu verwenden, ohne notwendigerweise die zusätzlichen geografischen Angaben anführen zu müssen. Diese Möglichkeit bleibt den Anbietern jedoch erhalten.

*Beschreibung des Erzeugnisses*

Die Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation, Punkt 4.2 der geltenden Zusammenfassung und Punkt 3.2 des Einziges Dokuments.

Entsprechend der vorangegangenen Änderung wird vorgeschlagen, ein einziges Merkmal des Olivenöls beim Inverkehrbringen zu verwenden, das sich hinsichtlich der organoleptischen Prüfung auf die Methode des Internationalen Olivenölrats und das offizielle Softwareprogramm für sensorische Analysen im Panel-Test bezieht.

Man hat sich dazu entschieden, die Farbe zu streichen, da sie nicht mehr als Attribut für die Qualität von Olivenöl angesehen wird.

Heutzutage werden die Parameter für Geruch und Geschmack jeweils mit den Begriffen „fruchtig“ und „bitter und scharf“ beschrieben und auf einer Skala von 0 bis 10 bewertet.

In Bezug auf die chemische Bewertung sind die in der Produktspezifikation angegebenen Parameter bereits ausreichend einheitlich.

Die Peroxidzahl und der Gesamtgehalt an Polyphenolen bleiben unverändert.

In der geltenden Produktspezifikation variiert der maximale Gesamtsäuregehalt je nach zusätzlicher geografischer Angabe, die in Verbindung mit der g. U. „Monti Iblei“ verwendet wurde, zwischen 0,5 und 0,65.

Für das Olivenöl mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monti Iblei“ wird vorgeschlagen, den maximalen Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt in Ölsäure, auf höchstens 0,5 % festzulegen, der dem in der geltenden Produktspezifikation angegebenen restriktiveren Wert entspricht.

Die in der geltenden Produktspezifikation angegebenen K232- und K270-Werte:  $K232 \leq 2,20$ ;  $K270 \leq 0,18$

wurden wie folgt geändert:

$K232 \leq 2,5$ ;  $K270 \leq 0,22$

Diese Änderung stützt sich auf jahrelange chemische Analysen des Olivenöls mit der g. U. „Monti Iblei“, die gezeigt haben, dass einige der zugelassenen Sorten während der 18-monatigen Haltbarkeitsdauer des Öls den K-Wert beeinflussen und in bestimmten Fällen auf leicht höhere Werte bringen als in der geltenden Produktspezifikation angegeben (die jedoch stets unterhalb des in der Richtlinie festgelegten Grenzwerts liegen).

Der folgende Abschnitt:

„1. Natives Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Monte Lauro‘ muss beim Abfüllen die folgenden Merkmale aufweisen:

Farbe: grün

Geruch: von mittlerer grüner Fruchtigkeit

Geschmack: fruchtig mit mittlerer Schärfe

maximaler Gesamtsäuregehalt in Ölsäure-Gewichtsanteil höchstens 0,5 g je 100 g Öl

Peroxidzahl:  $\leq 12$  meq  $O_2$ /kg

·  $K232 \leq 2,20$

·  $K270 \leq 0,18$

Polyphenole insgesamt  $\geq 120$  ppm

2. Natives Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Val d’Anapo‘ muss beim Inverkehrbringen die folgenden Merkmale aufweisen:

Farbe: grün

Geruch: von leicht grüner Fruchtigkeit

Geschmack: fruchtig mit leichter Schärfe

maximaler Gesamtsäuregehalt in Ölsäure-Gewichtsanteil höchstens 0,5 g je 100 g Öl

Peroxidzahl:  $\leq 12$  meq  $O_2$ /kg

·  $K232 \leq 2,20$

·  $K270 \leq 0,18$

Polyphenole insgesamt  $\geq 120$  ppm

3. Natives Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Val Tellaro‘ muss beim Inverkehrbringen die folgenden Merkmale aufweisen:

Farbe: grün

Geruch: von mittlerer grüner Fruchtigkeit

Geschmack: fruchtig mit mittlerer Schärfe

maximaler Gesamtsäuregehalt in Ölsäure-Gewichtsanteil höchstens 0,5 g je 100 g Öl

Peroxidzahl:  $\leq 12$  meq O<sub>2</sub>/kg

· K232:  $\leq 2,20$

· K270:  $\leq 0,18$

Polyphenole insgesamt:  $\geq 120$  ppm

4. Natives Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Frigintini‘ muss beim Inverkehrbringen die folgenden Merkmale aufweisen:

Farbe: grün

Geruch: von intensiver grüner Fruchtigkeit

Geschmack: fruchtig mit mittlerer Schärfe

maximaler Gesamtsäuregehalt in Ölsäure-Gewichtsanteil höchstens 0,5 g je 100 g Öl

Peroxidzahl:  $\leq 12$  meq O<sub>2</sub>/kg

· K232:  $\leq 2,20$

· K270:  $\leq 0,18$

Polyphenole insgesamt:  $\geq 120$  ppm

5. Natives Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Gulfi‘ muss beim Inverkehrbringen die folgenden Merkmale aufweisen:

Farbe: grün

Geruch: von intensiver grüner Fruchtigkeit

Geschmack: fruchtig mit mittlerer Schärfe

maximaler Gesamtsäuregehalt in Ölsäure-Gewichtsanteil höchstens 0,5 g je 100 g Öl

Peroxidzahl:  $\leq 12$  meq O<sub>2</sub>/kg

· K232:  $\leq 2,20$

· K270:  $\leq 0,18$

Polyphenole insgesamt:  $\geq 120$  ppm

6. Natives Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Valle dell'Irminio‘ muss beim Inverkehrbringen die folgenden Merkmale aufweisen:

Farbe: grün

Geruch: von leicht grüner Fruchtigkeit

Geschmack: fruchtig mit leichter Schärfe

maximaler Gesamtsäuregehalt in Ölsäure-Gewichtsanteil höchstens 0,65 g je 100 g Öl

Peroxidzahl:  $\leq 12$  meq O<sub>2</sub>/kg

· K232:  $\leq 2,20$

· K270:  $\leq 0,18$

Polyphenole insgesamt:  $\geq 120$  ppm

7. Natives Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Calatino‘ muss beim Inverkehrbringen die folgenden Merkmale aufweisen:

Farbe: grün

Geruch: von leicht grüner Fruchtigkeit

Geschmack: fruchtig mit leichter Schärfe

maximaler Gesamtsäuregehalt in Ölsäure-Gewichtsanteil höchstens 0,6 g je 100 g Öl

Peroxidzahl:  $\leq 12$  meq O<sub>2</sub>/kg

· K232:  $\leq 2,20$

· K270:  $\leq 0,18$

Polyphenole insgesamt:  $\geq 120$  ppm

8. Natives Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Trigona-Pancali‘ muss beim Inverkehrbringen die folgenden Merkmale aufweisen:

Farbe: grün

Geruch: von mittlerer grüner Fruchtigkeit

Geschmack: fruchtig mit leichter Schärfe

maximaler Gesamtsäuregehalt in Ölsäure-Gewichtsanteil höchstens 0,5 g je 100 g Öl

Peroxidzahl:  $\leq 12$  meq O<sub>2</sub>/kg

· K232:  $\leq 2,20$

· K270:  $\leq 0,18$

Polyphenole insgesamt:  $\geq 120$  ppm

9. Weitere Eigenschaften, die nicht ausdrücklich angegeben sind, müssen in jedem Fall den geltenden EU-Rechtsvorschriften entsprechen.“

erhält folgende neue Fassung:

„Natives Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ muss beim Abfüllen die folgenden Merkmale aufweisen:

Chemische Analyse

— Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): höchstens 0,5 %

— Maximale Peroxidzahl:  $\leq 12$  meq O<sub>2</sub>/kg

— K232  $\leq 2,5$

— K270  $\leq 0,22$

— Polyphenole insgesamt  $\geq 120$  ppm

— Delta-K  $\leq 0,01$

### Sensorische Prüfung

Medianbereich Min. Max.

- fruchtig nach reifen Oliven  $> 2, \leq 6$
- fruchtig nach grünen Oliven  $> 2, \leq 8$
- bitter  $> 2, \leq 6$
- scharf  $> 2, \leq 8$
- Gras und/oder Tomate und/oder Artischocke  $> 2, \leq 8$

Der Fehlermedian muss bei 0 liegen.

Weitere Eigenschaften, die nicht ausdrücklich angegeben sind, müssen in jedem Fall den geltenden EU-Rechtsvorschriften entsprechen.“

### Geografisches Gebiet

Die Änderung betrifft Artikel 3 der Produktspezifikation, Punkt 4.3 der geltenden Zusammenfassung und Punkt 4 des Einzigigen Dokuments.

Es wurden die Gemeinde Avola in der Provinz Syrakus und die Gemeinden Mirabella Imbaccari und Scordia in der Provinz Catania hinzugefügt, da sie die historischen und agronomischen Voraussetzungen erfüllen, um in das geografische Erzeugungsgebiet des Olivenöls mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monti Iblei“ aufgenommen zu werden. Um die Produktspezifikation des Olivenöls „Monti Iblei“ mit dem Grundsatz der Einzigartigkeit des betreffenden g. U.-Gebiets in Einklang zu bringen, wurde ferner die gesamte Gemeinde Carlentini in das geografische Erzeugungsgebiet aufgenommen, da in der derzeit geltenden Produktspezifikation nur ein Teil dieser Gemeinde vorgesehen ist.

Zum Zeitpunkt der Eintragung des geschützten Namens wurden diese Gebiete nicht in das abgegrenzte geografische Gebiet aufgenommen, weil das Olivenöl hier hauptsächlich für den Eigenverbrauch hergestellt wurde und die Erzeuger in diesen Gemeinden daher nicht daran interessiert waren, Teil des g. U.-Gebiets zu werden. In den letzten Jahren haben vor allem junge Unternehmer den Olivenanbau in diesen Gemeinden wiederentdeckt, weshalb diese Gebiete, die wegen des geografischen, historischen und agronomischen Zusammenhangs die gleichen Merkmale wie das geografische Erzeugungsgebiet aufweisen und Öl mit den gleichen Eigenschaften der g. U. „Monti Iblei“ erzeugen, in das Erzeugungsgebiet aufgenommen wurden.

Das geografische Gebiet mit den freiwillig anzugebenden Teilgebieten, die von der Erweiterung des geografischen Gebiets betroffen sind, wurde infolgedessen neu abgegrenzt.

Insbesondere wurden folgende Gebiete neu abgegrenzt:

das Erzeugungsgebiet des Olivenöls mit der g. U. „Monti Iblei“ und der zusätzlichen geografischen Angabe „Val Tellaro“ wegen der Aufnahme der Gemeinde Avola;

das Erzeugungsgebiet des Olivenöls mit der g. U. „Monti Iblei“ und der zusätzlichen geografischen Angabe „Calatino“ wegen der Ausdehnung auf die Gemeinden Mirabella und Imbaccari;

das Erzeugungsgebiet des Olivenöls mit der g. U. „Monti Iblei“ und der zusätzlichen geografischen Angabe „Trigona-Pancali“ wegen der Ausdehnung auf die Gemeinden Scordia und Carlentini.

Darüber hinaus wurden einige Ungenauigkeiten korrigiert, indem genaue Grenzlinien definiert wurden. Diese Grenzlinien wurden hauptsächlich anhand von Verwaltungsgrenzen, Hauptverkehrsstraßen, großen Gewässern usw. festgelegt, wobei Verweise auf Anliegerwege und Gewerbebauten möglichst vermieden wurden. In der Beschreibung des geografischen Gebiets zur ausführlichen Angabe der Abgrenzung der Teilgebiete, die den verschiedenen zusätzlichen geografischen Angaben in der veröffentlichten Fassung entsprechen, wurde auf Privathäuser, Anliegerwege, Gewerbebauten usw. Bezug genommen, die im Laufe der Zeit bei Kontrollen zu Beanstandungen geführt haben, da sie nicht eindeutig interpretiert werden konnten.

Der folgende Abschnitt:

„1. Das Erzeugungsgebiet der Oliven für das native Olivenöl extra gemäß Artikel 1 umfasst innerhalb des Verwaltungsgebiets der Provinzen Syrakus, Ragusa und Catania die Olivenanbaugebiete der folgenden Gemeinden, die dazu geeignet sind, dem Erzeugnis die in der veröffentlichten Produktspezifikation vorgesehenen qualitativen Eigenschaften zu verleihen.

Syrakus: Buccheri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Florida, Francofonte, Lentini, Melilli, Noto, Pachino, Palazzolo Acreide, Rosolini, Syrakus, Solarino, Sortino.

Ragusa: Acate, Chiamonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli, Vittoria.

Catania: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mazzarrone, Militello in Val di Catania, Mineo, San Michele di Ganzaria, Vizzini.

2. Das Erzeugungsgebiet der Oliven für das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Monte Lauro‘ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden: Buccheri, Buscemi, Cassaro, Ferla.

3. Das Erzeugungsgebiet der Oliven für das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Val d'Anapo‘ umfasst ganz oder teilweise das Verwaltungsgebiet folgender Gemeinden: Canicattini Bagni, Florida, Noto, Palazzolo Acreide, Syrakus, Solarino, Sortino.

Dieses Gebiet ist wie folgt abgegrenzt: Ausgangspunkt ist eine Linie, die nördlich der Stelle beginnt, an denen die Gemeinden Sortino, Ferla und Carlentini aufeinandertreffen, und in östlicher Richtung an der Grenze der Gemeinden Carlentini und Melilli weiter verläuft, bis diese die Provinzstraße 76 ‚Diddino — Monte Climiti — Dariazza‘ im Gemeindegebiet von Syrakus kreuzt. Die Grenzlinie verläuft dann von der Diddino-Brücke südwärts am rechten Ufer des Flusses Anapo entlang bis zu dem Anliegerweg, der die Häusergruppe ‚Palazzelli‘ und das Gehöft Freddura mit der Staatsstraße 124 verbindet. Bei Kilometer 112 kreuzt sie die genannte Straße und läuft weiter im Süden mit dem Anliegerweg zusammen, der bei Kilometer 9 die genannte Staatsstraße 124 mit der Provinzstraße 14 ‚Fusco — Canicattini Bagni — Passo Ladro‘ und den Gehöft Cardinale über die Cefalino-Talmulde mit dem Gehöft Papeo, dem Gehöft San Francesco, Benali di sotto, dem Gehöft Perrota und dem Grundstück Busacca verbindet. Danach verläuft sie von Kilometer 9 bis Kilometer 11 an der Provinzstraße 14 entlang, wo sie anschließend in südlicher Richtung weiter auf der Provinzstraße 12 ‚Florida — Grotta Perciata — Cassibile‘ bis zu dem Anliegerweg führt, der von der Häusergruppe ‚Nava‘ bis zur Grenze mit dem Gemeindegebiet von Noto verläuft. An dieser Stelle führt die Grenzlinie weiter in südlicher Richtung an der Grenze zwischen den Gemeinden Noto und Syrakus entlang, bis sie den Fluss Cassibile kreuzt. Von hier aus verläuft sie in nordwestlicher Richtung an der Grenze zwischen den Gemeinden Noto und Avola bis zur Provinzstraße 4 zwischen Avola und Manchisi und kreuzt danach die Staatsstraße 287. An dieser Stelle fällt sie mit der Grenzlinie der geografischen Angabe ‚Val Tellaro‘ zusammen, der sie in nördlicher Richtung um das gesamte Gebiet der Gemeinde Palazzolo herum folgt. Die Linie führt dann an der Grenze zwischen den Gemeinden Palazzolo, Giarratana, Buscemi, Cassaro und Ferla weiter, bis sie wieder den Ausgangspunkt im Norden erreicht.

4. Das Erzeugungsgebiet der Oliven für das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Val Tellaro‘ liegt in den südöstlichen Hügeln der Monti Iblei und umfasst ganz oder teilweise das Verwaltungsgebiet folgender Gemeinden: Rosolini, Noto, Ispica, Modica, Pachino.

Dieses Gebiet ist wie folgt abgegrenzt: Ausgangspunkt ist eine Linie im Süden, die an der Provinzstraße 49 von Ispica nach Pachino entlangführt und auf der Brücke über dem ‚Passo Corrado‘ in östlicher Richtung an der genannten Provinzstraße entlang bis zur Kreuzung mit der Provinzstraße 100 zwischen Burgio und Luparello weiterführt. Anschließend verläuft die Begrenzungslinie bis zum Viehweg ‚Burgio — Prevuta‘ und führt ostwärts auf dem Genossenschaftsweg ‚Coste — Sant'Ippolito‘ weiter bis zur Provinzstraße 85 ‚Marzamemi — Chiamamida‘, der sie bis zur äußeren Gemeindestraße zwischen Pianetti und Serbatoio folgt. Von hier aus führt die Grenzlinie am Stadtrand von Pachino an der nordwestlichen Seite entlang zur äußeren Gemeindestraße ‚Via Vecchia — Guastalla‘, bis sie in die



Provinzstraße 85 ‚Marzamemi — Chiaramida‘ mündet, wo sie dann ostwärts auf die Kreuzung mit der Provinzstraße 19 ‚Pachino — Noto‘ trifft, der sie in nördlicher Richtung folgt, bis sie an die Eisenbahnlinie zwischen Noto und Pachino gelangt, der sie auf der westlichen Seite folgt, bis sie wieder auf die Provinzstraße 19 ‚Pachino — Noto‘ trifft. Sie folgt der genannten Straße in Richtung Norden bis zur Piazzetta ‚San Corrado‘ im Stadtzentrum von Noto. Von hier aus verläuft sie in nördlicher Richtung auf der Staatsstraße 287 entlang, die Noto mit Palazzolo Acreide verbindet, bis sie an die Kreuzung zwischen der Staatsstraße und der Grenze zwischen den Gemeinden Noto und Palazzolo Acreide gelangt, von wo aus sie in westlicher Richtung an der Grenze zwischen den Gemeinden Palazzolo Acreide und Noto weiterführt und letztlich auf den Fluss Tellaro trifft. An dieser Stelle führt die Grenzlinie weiter in südlicher Richtung am Fluss Tellaro entlang, bis sie in die Provinzstraße 22 ‚Prainito — Renna‘ mündet. Sie folgt dieser Straße bis zur Einmündung in die Provinzstraße 17 ‚Favarotta — Ritellini‘ bis ‚Cozza Rose‘, von wo aus sie weiter an der Grenze zwischen den Provinzen Syrakus und Ragusa bis zur Brücke ‚Favarotta‘ verläuft. Von dort führt die Grenze an der Gemeindestraße ‚Commaldo — Superiore‘ weiter bis zur Grenze zwischen den Gemeinden Rosolini und Ispica und an der Straße nach ‚Cava d’Ispica‘ bis zur ‚Bettola del Capitano‘ an der Abzweigung zur Staatsstraße 115, von wo aus sie auf dieser Staatsstraße bis zur Kreuzung von ‚Beneventano‘ bis zur Abzweigung nach ‚Zappulla‘ und anschließend an der Provinzstraße 45 ‚Bugilfezza — Pozzallo‘ bis zur Gemeindestraße ‚Graffetta‘ und bis zur Kreuzung zwischen den Gemeinden Pozzallo und Modica führt. Die Begrenzungslinie folgt nun dieser Gemeindegrenze in östlicher Richtung und führt weiter an der Grenze zwischen den Gemeinden Pozzallo und Ispica entlang bis zur Provinzstraße 46 ‚Pozzallo — Ispica‘, bis sie die Bahnstrecke im Ortsteil ‚Garzalla‘ kreuzt. Von hier aus führt sie an der äußeren Gemeindestraße namens ‚Nardella‘ entlang bis zur ‚Bufali — Marza‘, auf der sie bis zur Brücke über den Graben ‚Fosso Bufali‘ weiterführt. Von hier aus führt die Begrenzungslinie am ‚Fosso Bufali‘ entlang, bis sie auf die Provinzstraße 49 ‚Ispica — Pachino‘ trifft, der sie in östlicher Richtung folgt, bis sie am ‚Passo Corrado‘ schließlich die Grenze zur Provinz Syrakus und somit wieder den Ausgangspunkt erreicht.

5. Das Erzeugungsgebiet der Oliven für das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Frigintini‘ umfasst ganz oder teilweise das Verwaltungsgebiet folgender Gemeinden: Ragusa, Modica und Rosolini.

Dieses Gebiet ist wie folgt abgegrenzt: Ausgehend von einer Linie, die im Süden an der Staatsstraße 115, genauer gesagt an der ‚Bettola del Capitano‘ beginnt, folgt die Begrenzung der gesamten westlichen Grenze des Teilgebiets ‚Val Tellaro‘ in nordöstlicher Richtung bis zur Provinzgrenze zwischen Ragusa und Syrakus in der Contrada Cozzo Scozzaria. Hier verläuft sie an den südlichen Grenzen der Gemeinden Giarratana und Monterosso Almo entlang, bis sie die Grenzen der Gemeindegebiete von Monterosso Almo, Chiaramonte Gulfi und Ragusa kreuzt. Von dort führt die Begrenzungslinie weiter an der Gemeindegrenze zwischen Chiaramonte und Ragusa, bis sie auf die Provinzstraße 62 trifft und dieser bis zur Abzweigung Maltempo folgt. Dann führt sie an der Provinzstraße 10 und der Staatsstraße 115 bis zum Siedlungsbereich von Ragusa, von wo aus sie auf der alten Trasse der Staatsstraße 115 verläuft und den Siedlungsbereich von Modica durchquert, bis sie erneut die ‚Bettola del Capitano‘ und damit den Ausgangspunkt erreicht.

6. Das Erzeugungsgebiet der Oliven für das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Gulfi‘ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden: Chiaramonte Gulfi, Monterosso Almo und Giarratana.

7. Das Erzeugungsgebiet der Oliven für das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Valle dell’Irminio‘ umfasst ganz oder teilweise das Verwaltungsgebiet folgender Gemeinden: Ragusa, Scicli, Comiso, Vittoria, Acate, Modica und Santa Croce Camerina. Dieses Gebiet ist wie folgt abgegrenzt: Die Grenzlinie beginnt im Süden an der Abzweigung von Contrada Zappulla, führt in südlicher Richtung über die Provinzstraße zwischen Modica und Sampieri bis zur Abzweigung der Straße zwischen Scicli und Pozzallo weiter, von wo aus sie auf dem Guarnieri Genossenschaftsweg weitergeht und das Straßenwärterhaus an der Provinzstraße zwischen Scicli und Sampieri erreicht. Dann verläuft die Grenzlinie auf dem genannten Genossenschaftsweg weiter, bis sie an die Provinzstraße und den Bahnübergang gelangt. Nun führt die Linie an den Bahngleisen bis zum Stadtteil Jungi von Scicli weiter, wo sie in die Provinzstraße zwischen Scicli und Donnalucata einbiegt, bis sie an den Genossenschaftsweg ‚Andolina — Piano Corvaia — Cudiano‘ gelangt, der sie bis zur Provinzstraße zwischen Scicli und Santa Croce Camerina folgt. In Santa Croce Camerina biegt sie in nördlicher Richtung in die Provinzstraße nach Comiso ein und folgt dieser bis zum Kilometer 8. Hier führt die Linie an der Provinzstraße nach Vittoria weiter, bis sie die neue Gemeindestraße kreuzt, die über die Genossenschaft ‚Cooperativa Agri Sud‘ zur Straße zwischen Vittoria und Scoglitti führt. Nach der Kreuzung folgt die Linie der Landstraße von Alcerito bis zur Landstraße von Macchione, wo sie in die Gemeindestraße einbiegt, die bis zur Staatsstraße 115 und zu den Bahngleisen führt. An dieser Stelle verläuft sie in nordöstlicher Richtung hinauf bis an die Grenze zur Provinz Caltanissetta und in östlicher Richtung weiter an der gesamten Grenze zur Provinz Catania entlang, bis sie die Grenze zum Teilgebiet ‚Gulfi‘ erreicht und anschließend auf die westliche Grenzlinie des Teilgebiets ‚Frigintini‘ trifft. In südlicher Richtung folgt die Linie der genannten Grenze, bis sie an der Provinzstraße zwischen Modica und Pozzallo wieder auf die Abzweigung nach Zappulla trifft und somit den Ausgangspunkt erreicht.

8. Das Erzeugungsgebiet der Oliven für das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Calatino‘ umfasst ganz oder teilweise das Verwaltungsgebiet folgender Gemeinden: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, San Michele di Ganzaria und Mazzarone. Dieses Gebiet ist wie folgt abgegrenzt: Ausgangspunkt ist eine Linie, die im Süden an der Grenze zwischen der Provinz Catania und den Provinzen Ragusa und Syrakus bis zur Staatsstraße 194 verläuft. Im Westen folgt die Linie der Provinzgrenze zwischen Catania und Caltanissetta und dann der Grenze zwischen den Gemeinden San Michele di Ganzaria und San Cono. Im Norden folgt sie Fiume Tempio, Pietrarossa, Margherita und Ferro, bis sie auf die Staatsstraße 417 zwischen Catania und Gela trifft. Im Osten folgt sie der Staatsstraße 194 bis zur Abzweigung nach Vizzini Scalo, der Provinzstraße der genannten Abzweigung, der Staatsstraße 417 und von dort aus weiter bis zum Fluss Ferro.

9. Das Erzeugungsgebiet der Oliven für das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Trigona-Pancali‘ umfasst ganz oder teilweise das Verwaltungsgebiet folgender Gemeinden:

Francofonte, Lentini, Carlentini, Melilli und Militello in Val di Catania.

Dieses Gebiet ist wie folgt abgegrenzt: Ausgangspunkt ist eine Linie, die im Süden entlang der Grenze zwischen den Gemeinden Melilli und Sortino an der Provinzstraße 30 ‚Melilli — Sortino‘ beginnt und an der genannten Provinzstraße in nordöstlicher Richtung vorbei an der West- und Nordseite des Stadtzentrums von Melilli verläuft. Am nördlichen Stadtrand von Melilli verläuft sie an der Gemeindefstraße entlang, die zur Provinzstraße 95 zwischen Priolo und Lentini bei Kilometer 151 führt. Dann folgt sie dieser Provinzstraße weiter in nördlicher Richtung bis zur Grenze zwischen den Gemeinden Melilli und Augusta. Die Linie führt an dieser Grenze bis zum Viehweg, der von der Straße ‚Costa Arita‘ in nördlicher Richtung vorbei an den Häusergruppen ‚Rasolo‘ und ‚Pandolfi‘ bis zur neuen Grenze zwischen den Gemeinden Melilli und Augusta verläuft. Anschließend geht die Linie an dieser Grenze in nördlicher Richtung weiter, bis sie auf den Fluss Mulinello trifft. Von hier aus folgt sie dem Fluss Mulinello in Richtung Westen und trifft am Kilometer 140 auf die Provinzstraße 95 zwischen Priolo und Lentini. Die Begrenzungslinie führt dann an der genannten Provinzstraße bis zum südlichen Rand des Stadtzentrums von Carlentini. Nachdem sie das Stadtzentrum durchquert hat, verläuft sie an der Provinzstraße weiter, die die Gemeinden Carlentini und Lentini verbindet. Weiter westwärts läuft sie an der Gebietsgrenze der beiden zuvor genannten Gemeinden entlang, bis sie an den Fluss Zena gelangt. Die Linie führt nun am Westufer des Flusses Zena entlang weiter nach Norden, bis sie auf die Provinzstraße an der Reina-Brücke trifft und anschließend die Provinzstraße erreicht, die von Lentini nach Scordia führt. Von hier aus folgt sie der gesamten Gebietsgrenze der Gemeinde Militello in Val di Catania, bis sie auf die Gebietsgrenze der Gemeinden Francofonte, Vizzini und Militello in Val di Catania trifft. Von hier aus folgt sie den Gemeindegrenzen zwischen Francofonte und Vizzini, Francofonte und Buccheri, Ferla und Carlentini und verläuft dann weiter entlang der Grenze zwischen den Gemeinden Sortino, Carlentini und Melilli, bis sie wieder auf die Provinzstraße 30 ‚Sotto Melilli — Sortino‘ trifft, an der die Abgrenzung begann.“

erhält daher folgende neue Fassung:

„1. Das Erzeugungsgebiet der Oliven für das native Olivenöl extra gemäß Artikel 1 umfasst innerhalb des Verwaltungsgebiets der Provinzen Syrakus, Ragusa und Catania die Olivenanbaugebiete der folgenden Gemeinden, die dazu geeignet sind, dem Erzeugnis die in der veröffentlichten Produktspezifikation vorgesehenen qualitativen Eigenschaften zu verleihen.

Syrakus:

Buccheri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Florida, Francofonte, Lentini, Melilli, Noto, Pachino, Palazzolo Acreide, Rosolini, Syrakus, Solarino, Sortino, Avola.

Ragusa:

Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli, Vittoria.

Catania:

Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mazzarone, Militello in Val di Catania, Mineo, San Michele di Ganzaria, Vizzini, Mirabella Imbaccari, Scordia.

2. Das Erzeugungsgebiet der Oliven für das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Monte Lauro‘ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden: Buccheri, Buscemi, Cassaro, Ferla.

3. Das Erzeugungsgebiet der Oliven für das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Val d’Anapo‘ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet folgender Gemeinden: Canicattini Bagni, Floridia, Palazzolo Acreide, Syrakus, Solarino, Sortino und einen Teil des Verwaltungsgebiets der Gemeinde Noto.

Dieses Gebiet ist wie folgt abgegrenzt: Ausgangspunkt ist eine Linie, die nördlich der Stelle beginnt, an denen die Gemeinden Sortino, Ferla und Carlentini aufeinandertreffen, und in östlicher Richtung an der Grenze der Gemeinden Carlentini, Melilli und Sortino weiter verläuft, bis diese die Provinzstraße 76 ‚Diddino — Monte Climiti — Dariazza‘ im Gemeindegebiet von Syrakus kreuzt. Die Grenzlinie verläuft dann von der Diddino-Brücke südwärts am rechten Ufer des Flusses Anapo entlang bis zu dem Anliegerweg, der die Häusergruppe ‚Palazzelli‘ und das Gehöft Frescura mit der Staatsstraße 124 verbindet. Bei Kilometer 112 kreuzt sie die genannte Straße und läuft weiter im Süden mit dem Anliegerweg zusammen, der bei Kilometer 9 die genannte Staatsstraße 124 mit der Provinzstraße 14 ‚Fusco — Canicattini Bagni — Passo Ladro‘ und den Gehöft Cardinale über die Cefalino-Talmulde mit dem Gehöft Papeo, dem Gehöft San Francesco, Benali di sotto, dem Gehöft Perrota und dem Grundstück Busacca verbindet. Danach verläuft sie von Kilometer 9 bis Kilometer 11 an der Provinzstraße 14 entlang, wo sie anschließend in südlicher Richtung weiter auf der Provinzstraße 12 ‚Floridia — Grotta Perciata — Cassibile‘ bis zu dem Anliegerweg führt, der von der Häusergruppe ‚Nava‘ bis zur Grenze mit dem Gemeindegebiet von Noto verläuft. An dieser Stelle führt die Grenzlinie weiter in südlicher Richtung an der Grenze zwischen den Gemeinden Noto und Syrakus entlang, bis sie den Fluss Cassibile kreuzt. Von hier aus verläuft sie in nordwestlicher Richtung an der Grenze zwischen den Gemeinden Noto und Avola bis zur Provinzstraße 4 zwischen Avola und Manchisi und kreuzt danach die Staatsstraße 287. An dieser Stelle fällt sie mit der Grenzlinie der geografischen Angabe ‚Val Tellaro‘ zusammen, der sie in nördlicher Richtung um das gesamte Gebiet der Gemeinde Palazzolo herum folgt. Die Linie führt dann an der Grenze zwischen den Gemeinden Palazzolo, Giarratana, Buscemi, Cassaro und Ferla weiter, bis sie wieder den Ausgangspunkt im Norden erreicht.

4. Das Erzeugungsgebiet der Oliven für das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Val Tellaro‘ liegt in den südöstlichen Hügeln der Monti Iblei und umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet folgender Gemeinden: Ispica, Pachino, Avola und einen Teil der Verwaltungsgebiete der Gemeinden Rosolini, Noto und Modica.

Dieses Gebiet ist wie folgt abgegrenzt: Ausgangspunkt ist eine Linie im Süden, die an der Provinzstraße 49 von Ispica nach Pachino entlangführt und auf der Brücke über dem ‚Passo Corrado‘ in östlicher Richtung an der genannten Provinzstraße entlang bis zur Kreuzung mit der Provinzstraße 100 zwischen Burgio und Luparello weiterführt. Anschließend verläuft die Begrenzungslinie bis zum Viehweg ‚Burgio — Prevuta‘ und führt ostwärts auf dem Genossenschaftsweg ‚Coste — Sant’Ippolito‘ weiter bis zur Provinzstraße 85 ‚Marzamemi — Chiaramida‘, der sie bis zur äußeren Gemeindestraße zwischen Pianetti und Serbatoio folgt. Von hier aus führt die Grenzlinie am Stadtrand von Pachino an der nordwestlichen Seite entlang zur äußeren Gemeindestraße ‚Via Vecchia — Guastalla‘, bis sie in die Provinzstraße 85 ‚Marzamemi — Chiaramida‘ mündet, wo sie dann weiter ostwärts auf die Kreuzung mit der Provinzstraße 19 zwischen Pachino und Noto trifft, der sie in nördlicher Richtung folgt, bis sie den Fluss Asinaro erreicht, der die Verwaltungsgrenze der Gemeinde Avola darstellt. Danach führt sie an der Verwaltungsgrenze in östlicher Richtung weiter bis zum Viehweg, der im Osten an Cozzo Carrube und dem Haus ‚Casa Mazzone‘ vorbeiführt. Sie folgt diesem Viehweg weiter in nördlicher Richtung in der Ortschaft Contrada Risicone, bis sie die Provinzstraße 15 zwischen Avola, Bochino und Noto erreicht und dann an den Friedhof von Avola gelangt. Von hier aus verläuft die Begrenzungslinie weiter in nördlicher Richtung an der Straße entlang, die am Haus ‚Casa Sanghetello‘ vorbeiführt, bis sie die Provinzstraße 4 zwischen Avola und Manghesi erreicht und auf dem Viehweg ostwärts in Richtung der Häuser ‚Casa Modica‘ und ‚Casa Fosso di Sotto‘ weiterführt. An diesem Viehweg entlang führt sie bis zur Grenze zwischen den Gemeinden Avola und Syrakus. Sie folgt dieser Grenze in Richtung Westen bis zur Gemeindegrenze zwischen Avola und Noto. Sie folgt dieser Grenze weiter in Richtung Westen, bis sie die Stelle erreicht, an der die Abgrenzung des Teilgebiets ‚Val d’Anapo‘ und die Grenze der Gemeinde Avola auseinanderlaufen. Von hier aus folgt sie der Abgrenzung des Teilgebiets ‚Val d’Anapo‘ an der Provinzstraße 4 entlang bis zur Staatsstraße 287, der sie in nördlicher Richtung folgt. Entlang der Staatsstraße 287, die Noto mit Palazzolo Acreide verbindet, führt sie bis sie an die Kreuzung zwischen der Staatsstraße und der Grenze zwischen den Gemeinden Noto und Palazzolo Acreide, von wo aus sie in westlicher Richtung an der Grenze zwischen der Gemeinde Palazzolo Acreide und der Gemeinde Noto weiterführt, bis sie auf den Fluss Tellaro trifft. An dieser Stelle führt die Grenzlinie weiter in südlicher Richtung am Fluss Tellaro entlang, bis sie in die Provinzstraße 82 zwischen Prainito und Renna mündet. Sie folgt dann dieser Straße bis zur Einmündung in die Provinzstraße 17 zwischen Favarotta und Ritellini bis ‚Cozza Rose‘, von wo aus sie weiter an der Grenze zwischen den Provinzen Syrakus und Ragusa bis zur Brücke ‚Favarotta‘ verläuft. Von dort führt sie auf der Gemeindestraße ‚Commaldo — Superiore‘ weiter bis zur Grenze zwischen den Gemeinden Rosolini und Ispica. Von hier aus folgt sie der Grenze zwischen den Gemeinden Ispica und Modica bis zur Staatsstraße 115, auf der sie westwärts bis zur ‚Bettola del Capitano‘ verläuft, von wo aus sie bis zur Kreuzung von ‚Beneviano‘, dann bis zur Abzweigung nach ‚Zappulla‘ und anschließend auf der Provinzstraße 45 ‚Bugilfezza — Pozzallo‘ bis zur Gemeindestraße ‚Graffetta‘ und bis zur Kreuzung zwischen den Gemeinden Pozzallo und Modica führt. Die

Begrenzungslinie folgt nun dieser Gemeindegrenze in östlicher Richtung und führt weiter an der Grenze zwischen den Gemeinden Pozzallo und Ispica entlang bis zur Provinzstraße 46 ‚Pozzallo — Ispica‘, bis sie die Bahnstrecke im Ortsteil ‚Garzalla‘ kreuzt. Von hier aus führt sie an der Gemeindestraße 40 bis zur Gemeindestraße 97 hin zur ehemaligen Provinzstraße ‚Bufali — Marza‘, auf der sie bis zur Brücke über den Graben ‚Fosso Bufali‘ weiterführt. Von hier aus verläuft die Begrenzungslinie am ‚Fosso Bufali‘ entlang, bis sie auf die Provinzstraße 49 ‚Ispica — Pachino‘ trifft, der sie in östlicher Richtung folgt, bis sie am ‚Passo Corrado‘ schließlich die Grenze zur Provinz Syrakus und somit wieder den Ausgangspunkt erreicht.

Ferner wird darauf hingewiesen, dass die Erweiterung des Verwaltungsgebiets der betreffenden Gemeinden für dieses Teilgebiet die folgenden Gemeinden betrifft: die Gemeinde Noto, durch die sich die Abgrenzung des Teilgebiets ‚Val Tellaro‘ nach Süden bis an die Gemeindegrenzen von Pachino verlagert und sich im Osten bis zum staatseigenen Gebiet des Küstenbereichs ausdehnt; die Gemeinde Avola, die sich in südöstlicher Richtung bis zur Grenze des staatseigenen Gebiets erstreckt, und schließlich die Gemeinde Modica, durch die die Abgrenzung dieses Teilgebiets bis an die Grenze der Gemeinde Pozzallo erweitert wird.

5. Das Erzeugungsgebiet der Oliven für das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Frigintini‘ umfasst einen Teil des Verwaltungsgebiets folgender Gemeinden: Ragusa, Modica und Rosolini.

Dieses Gebiet ist wie folgt abgegrenzt: Ausgehend von einer Linie, die im Süden an der Staatsstraße 115, genauer gesagt an der ‚Bettola del Capitano‘ beginnt, folgt die Begrenzung der gesamten westlichen Grenze des Teilgebiets ‚Val Tellaro‘ in nordöstlicher Richtung bis zur Provinzgrenze zwischen Ragusa und Syrakus in der Contrada Cozzo Scozzaria. Hier verläuft sie an den südlichen Grenzen der Gemeinden Giarratana und Monterosso Almo entlang, bis sie die Grenzen der Gemeindegebiete von Monterosso Almo, Chiaramonte Gulfi und Ragusa kreuzt. Von dort führt die Begrenzungslinie weiter an der Gemeindegrenze zwischen Chiaramonte und Ragusa, bis sie auf die Provinzstraße 8 trifft und dieser bis zur Abzweigung Maltempo folgt. Dann führt sie an der Provinzstraße 10 und der Staatsstraße 115 bis zum Siedlungsbereich von Ragusa, von wo aus sie auf der alten Trasse der Staatsstraße 115 verläuft, den Siedlungsbereich von Modica durchquert, bis sie erneut die ‚Bettola del Capitano‘ und damit den Ausgangspunkt erreicht.

6. Das Erzeugungsgebiet der Oliven für das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Gulfi‘ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden: Chiaramonte Gulfi, Monterosso Almo und Giarratana.

7. Das Erzeugungsgebiet der Oliven für das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Valle dell’Irminio‘ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet folgender Gemeinden: Scicli, Comiso, Vittoria, Acate, Santa Croce Camerina und einen Teil des Verwaltungsgebiets der Gemeinden Ragusa und Modica.

Dieses Gebiet ist wie folgt abgegrenzt: Die Grenzlinie beginnt im Süden an der Abzweigung von Contrada Zappulla, führt in südlicher Richtung über die Provinzstraße zwischen Modica und Sampieri bis zur Abzweigung der Straße zwischen Scicli und Pozzallo weiter, von wo aus sie auf dem Guarnieri Genossenschaftsweg weitergeht und das Straßenwärterhaus an der Provinzstraße zwischen Scicli und Sampieri erreicht. Dann verläuft die Grenzlinie auf dem genannten Genossenschaftsweg weiter, bis sie an die Provinzstraße und den Bahnübergang gelangt. Nun führt sie an den Bahngleisen bis zum Stadtteil Jungi von Scicli weiter, wo sie in die Provinzstraße zwischen Scicli und Donnalucata einbiegt und bis zur Provinzstraße 127 Marina — Donnalucata verläuft. Von hier aus folgt sie der Provinzstraße 119 zwischen Scicli und Spinazza bis zur Provinzstraße zwischen Scicli und Santa Croce Camerina. In Santa Croce Camerina biegt sie in nördlicher Richtung in die Provinzstraße nach Comiso ein und folgt dieser bis zum Kilometer 8. Hier führt die Linie an der Provinzstraße nach Vittoria weiter, bis sie die neue Gemeindestraße kreuzt, die über die Genossenschaft ‚Cooperativa Agri Sud‘ zur Straße zwischen Vittoria und Scoglitti führt. Nach der Kreuzung folgt die Linie der Landstraße von Alcerito bis zur Landstraße von Macchione, von wo sie den Anliegerwegen folgt, die die Landstraße von Macchione mit der Staatsstraße 115 und den Bahngleisen verbinden. An dieser Stelle verläuft sie in nordöstlicher Richtung bis an die Grenze zur Provinz Caltanissetta und in östlicher Richtung weiter an der gesamten Grenze zur Provinz Catania entlang, bis sie die Grenze zum Teilgebiet ‚Gulfi‘ erreicht, der sie bis zur westlichen Grenze des Teilgebiets ‚Frigintini‘ folgt. In südlicher Richtung folgt die Linie der genannten Grenze, bis sie an der Provinzstraße zwischen Modica und Pozzallo wieder auf die Abzweigung nach Zappulla trifft und somit den Ausgangspunkt erreicht.

Ferner wird darauf hingewiesen, dass die Erweiterung des Verwaltungsgebiets der betreffenden Gemeinden für dieses Teilgebiet die folgenden Gemeinden betrifft: die Gemeinde Ragusa, durch die die Abgrenzung des Teilgebiets ‚Valle dell’Irminio‘ nach Süden bis zum staatseigenen Gebiet verlagert wird, das an den Verwaltungsgrenzen der Gemeinden Vittoria, Santa Croce und Scicli verläuft; und die Gemeinde Modica, die die Abgrenzung hingegen südwärts bis zum staatseigenen Gebiet an den Gemeindegrenzen von Pozzallo und Scicli erweitert.

8. Das Erzeugungsgebiet der Oliven für das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe „Calatino“ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet folgender Gemeinden: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, San Michele di Ganzaria, Mazzarrone und Mirabella Imbaccari.

9. Das Erzeugungsgebiet der Oliven für das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Trigona-Pancali‘ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet folgender Gemeinden: Francofonte, Lentini, Melilli, Militello in Val di Catania, Scordia und Carlentini.“

#### *Ursprungsnachweis*

Der Produktspezifikation wird ein spezifischer Artikel über den Ursprungsnachweis hinzugefügt, der in der bisher geltenden Produktspezifikation fehlte. Nachfolgend ist der eingefügte Artikel angegeben:

„Artikel 4

#### **Ursprungsnachweis**

Jede Phase des Erzeugungsprozesses muss durch die Dokumentation der jeweils eingehenden und ausgehenden Erzeugnisse überwacht werden. Durch die Eintragung der zur Erzeugung genutzten Flurstücke, der Erzeuger, der Betreiber von Ölpresen und der Verpackungsbetriebe in besondere von der Kontrollstelle geführte Verzeichnisse sowie durch das Führen von Registern über die produzierten und abgefüllten Mengen wird die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses gewährleistet. Alle in diese Verzeichnisse eingetragenen natürlichen und juristischen Personen unterliegen gemäß den Bestimmungen in der Produktspezifikation und im betreffenden Kontrollplan der Kontrolle durch die Kontrollstelle.“

Hierdurch wird die Produktspezifikation an die Vorgaben in der Verordnung angepasst.

#### *Erzeugungsverfahren*

#### **Olivensorten**

Die Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigsten Dokuments.

Entsprechend der Änderung in Artikel 1 in Bezug auf die fakultative Verwendung der zusätzlichen geografischen Angaben wird auch der Artikel über die Olivensorten dahingehend geändert, dass zur Erzeugung des Olivenöls mit der g. U. „Monti Iblei“ alle laut geltender Produktspezifikation zulässigen Olivensorten verwendet werden dürfen, und zwar unabhängig von der zusätzlichen geografischen Angabe, die die Erzeuger angeben können.

Darüber hinaus werden die einheimischen Sorten Verdese, Biancolilla und Zaituna aufgenommen.

Die Sorten Verdese und Biancolilla wurden nicht neu aufgenommen, da sie bereits zu den anderen Olivensorten gehören, die laut geltender Produktspezifikation je nach zusätzlicher geografischer Angabe neben der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monti Iblei“ in einem Anteil zwischen 10 % und 40 % verwendet werden dürfen.

Darüber hinaus wurde in der vorgeschlagenen Fassung der Produktspezifikation festgelegt, dass der Anteil der anderen zulässigen Sorten höchstens 20 % betragen darf.

Daher wird vorgeschlagen, die Olivensorten Verdese und Biancolilla ausdrücklich als zulässige Sorten aufzunehmen, da der Anteil des Bestands dieser Sorten zum Zeitpunkt des Antrags auf Eintragung des Namens unterschätzt worden war.

Es gibt verschiedene Gründe, die die Erzeuger dazu veranlasst haben, die Sorte Zaituna aufzunehmen. Das Anbaugebiet dieser Sorte ist auf den hoch gelegenen Teil der Provinz Syrakus beschränkt, wobei einige verstreute Exemplare in einigen benachbarten Gemeinden der Provinzen Ragusa und Catania anzutreffen sind. Von vielen wird sie als die älteste Olivenbaumsorte angesehen, die im gesamten DOP-Gebiet angebaut wird und bis auf die Zeit der Herrschaft des antiken Syrakus zurückgeht. Durch die Aufnahme der Sorte Zaituna in die Produktspezifikation gemeinsam mit der beantragten Anerkennung als „Slow Food Presidio“ ließe sich das Risiko vermeiden, dass eine Sorte mit einem erheblichen historischen und ökologischen Wert ausstirbt. Die in den letzten Jahren durchgeführten Analysen haben gezeigt, dass das aus der Sorte Zaituna gewonnene Olivenöl die Merkmale aufweist, die in der Produktspezifikation für das Erzeugnis mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monti Iblei“ vorgeschrieben sind.

Der folgende Abschnitt:

- „1. Die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Monte Lauro‘ ist nativem Olivenöl extra vorbehalten, das zu nicht weniger als 90 % aus der in den Olivenhainen wachsenden Sorte Tonda Iblea gewonnen wird. Der Anteil anderer Sorten darf höchstens 10 % betragen.
2. Die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Val d’Anapo‘ ist nativem Olivenöl extra vorbehalten, das zu nicht weniger als 60 % aus der in den Olivenhainen wachsenden Sorte Tonda Iblea gewonnen wird. Der Anteil anderer Sorten darf höchstens 40 % betragen.
3. Die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Val Tellaro‘ ist nativem Olivenöl extra vorbehalten, das zu nicht weniger als 70 % aus der in den Olivenhainen wachsenden Sorte Moresca gewonnen wird. Der Anteil anderer Sorten darf höchstens 30 % betragen.
4. Die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Frigintini‘ ist nativem Olivenöl extra vorbehalten, das zu nicht weniger als 60 % aus der in den Olivenhainen wachsenden Sorte Moresca gewonnen wird. Der Anteil anderer Sorten darf höchstens 40 % betragen.
5. Die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Gulfi‘ ist nativem Olivenöl extra vorbehalten, das zu nicht weniger als 90 % aus der in den Olivenhainen wachsenden Sorte Tonda Iblea gewonnen wird. Der Anteil anderer Sorten darf höchstens 10 % betragen.
6. Die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Valle dell’Irmínio‘ ist nativem Olivenöl extra vorbehalten, das zu nicht weniger als 60 % aus der in den Olivenhainen wachsenden Sorte Moresca gewonnen wird. Der Anteil anderer Sorten darf höchstens 40 % betragen.
7. Die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Calatino‘ ist nativem Olivenöl extra vorbehalten, das zu nicht weniger als 60 % aus der in den Olivenhainen wachsenden Sorte Tonda Iblea gewonnen wird. Der Anteil anderer Sorten darf höchstens 40 % betragen.
8. Die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Trigona-Pancali‘ ist nativem Olivenöl extra vorbehalten, das zu nicht weniger als 60 % aus der in den Olivenhainen wachsenden Sorte Nocellara Etnea gewonnen wird. Der Anteil anderer Sorten darf höchstens 40 % betragen.“

erhält folgende neue Fassung:

Die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘, gegebenenfalls ergänzt durch eine der geografischen Angaben gemäß Artikel 1, wird aus den in den Olivenhainen angebauten Sorten ‚Tonda Iblea‘, ‚Moresca‘, ‚Nocellara Etnea‘, ‚Verdese‘, ‚Biancolilla‘ und ‚Zaituna‘ und deren Synonymen gewonnen, die in einem Anteil von mindestens 80 % einzeln oder gemischt verwendet werden müssen.

Der Anteil anderer Sorten darf höchstens 20 % betragen.

#### Anbaubedingungen

Es wurde Punkt 1 in Artikel 5 der Produktspezifikation geändert.

Der ursprüngliche Wortlaut:

„1. Die Umwelt- und Anbaubedingungen der Olivenbäume, die zur Erzeugung des nativen Olivenöls extra gemäß Artikel 1 bestimmt sind, müssen den traditionellen und für das Gebiet charakteristischen Bedingungen entsprechen und in jedem Fall geeignet sein, den Oliven und dem daraus gewonnenen Öl die besonderen qualitativen Eigenschaften zu verleihen.

Als geeignet gelten daher lediglich Olivenhaine in 80 bis 700 Metern Höhe über dem Meeresspiegel in den Anbaugebieten der im lokalen Dialekt ‚Cave‘ genannten Täler des Gebirgsmassivs der Monti Iblei, deren kalkhaltige Böden aus dem Miozän stammen, mit Ausnahme des Anbaugebiets ‚Calatino‘, dessen Böden siliciumhaltig und von Vulkanitadern durchzogen sind.“

erhält folgende neue Fassung:

„1. Die Umwelt- und Anbaubedingungen der Olivenbäume, die zur Erzeugung des nativen Olivenöls extra gemäß Artikel 1 bestimmt sind, müssen den traditionellen und für das Gebiet charakteristischen Bedingungen entsprechen und in jedem Fall geeignet sein, den Oliven und dem daraus gewonnenen Öl die besonderen qualitativen Eigenschaften zu verleihen.“

Es wurde als sinnvoll erachtet, bei den in der Produktspezifikation enthaltenen Anbaubedingungen die Höhenbegrenzung von 80 bis 700 Metern über dem Meeresspiegel zu streichen, da Jahre der Analyse gezeigt haben, dass das erzeugte Olivenöl auch bei Höhenlagen unter 80 m über dem Meeresspiegel keine Unterschiede aufweist, wenn die Ernte der unterschiedlichen Olivensorten innerhalb des angegebenen Zeitraums erfolgt und das Öl wie in der Produktspezifikation vorgesehen mit modernen Extraktionsverfahren gewonnen wird. Mittlerweile hat sich die Tendenz durchgesetzt, die Erntezeit immer weiter vorzulegen und moderne Extraktionsverfahren (Zweiphasen-Prozess oder kontinuierliche Systeme) anzuwenden. Dies hat dazu beigetragen, die für das Olivenöl mit der geschützten geografischen Angabe „Monti Iblei“ typischen geruchlichen und geschmacklichen Merkmale hervorzuheben. Im Hinblick auf die beschriebenen Bedingungen in der Produktspezifikation, die bei der Eintragung des Namens eingereicht wurde, hat sich eine Weiterentwicklung vollzogen, die zur Folge hatte, dass die zum Zeitpunkt der Eintragung des Namens festgestellten Unterschiede im Zusammenhang mit der unterschiedlichen Höhenlage der Olivenhaine im Wesentlichen nicht mehr bestehen.

Es wurde Punkt 2 in Artikel 5 der Produktspezifikation geändert.

Der ursprüngliche Wortlaut:

„2. Die Anbauformen und die Schnittmethoden der Olivenbäume sowie die Anbautechniken müssen den traditionell angewandten Verfahren entsprechen beziehungsweise dürfen keine Veränderung der Eigenschaften der Oliven und des Olivenöls bewirken.“

erhält folgende neue Fassung:

„2. Die Anbauformen und die Schnittmethoden der Olivenbäume sowie die Anbautechniken müssen den traditionell angewandten Verfahren entsprechen bzw. bei der bewährten landwirtschaftlichen Praxis berücksichtigt werden und dürfen jedenfalls keine Veränderung der Eigenschaften der Oliven und des Olivenöls bewirken.“

Mit der Änderung sollen die Bemühungen der Erzeuger im Hinblick auf eine professionelle Bewirtschaftung der Olivenhaine verstärkt werden.

In Artikel 5 der Produktspezifikation wurde Punkt 4 in Bezug auf die Ernte geändert.

Der folgende Punkt:

„4. Das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ wird aus gesunden Oliven gewonnen, die ab Beginn der Reifezeit bis zum 15. Januar geerntet wurden.“

erhält folgende neue Fassung:

„4. Das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ wird aus gesunden Oliven gewonnen, deren Ernte beginnt, wenn die grüne Farbe anfängt, von matt zu glänzend und ins Gelbliche überzugehen.“

Der Zeitpunkt des Erntebeginns wurde genauer beschrieben, um wirksamere Kontrollen zu ermöglichen und die entsprechenden Kontrolltätigkeiten zu vereinfachen. Darüber hinaus erschien es sinnvoll, das Datum des Ernteeendes zu streichen, da es sich um eine unzeitgemäße Einschränkung handelt, die in mittlerweile überholten nationalen Vorschriften vorgeschrieben war.

Es wurden Vorschriften für die Art und Weise des Transports der Oliven zur Ölmühle aufgenommen. Daher wird in Artikel 5 der Produktspezifikation folgender Satz hinzugefügt:

„6. Der Transport zur Ölmühle muss in geeigneten gelochten Behältern erfolgen, um Überhitzung und Fäulnis zu vermeiden. Die Verwendung von Säcken oder geschlossenen Behältnissen ist verboten.“

Die Vorschrift, gelochte Behälter zu verwenden, hat den Zweck, eine Überhitzung und das Faulen der Oliven zu vermeiden, die die Qualität des Olivenöls beeinträchtigen würden.

In Artikel 5 wurden die unter Punkt 7 vorgesehenen Höchstserträge geändert, da es richtiger erschien, die Erträge je nachdem zu unterscheiden, ob der Anbau in den Olivenhainen in Monokultur oder in Mischkultur erfolgt.

Der folgende Abschnitt:

„Der Höchstsertrag an Oliven in den Olivenhainen, die zur Erzeugung des nativen Olivenöls extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung gemäß Artikel 1 bestimmt sind, darf beim Intensivanbau 10 000 kg/ha nicht überschreiten. Der Höchstsertrag an Oliven in den Olivenhainen darf höchstens 10 000 kg/ha betragen. Die Ölausbeute darf höchstens 18 % betragen.“

erhält folgende neue Fassung:

„7. Der Höchstertag an Oliven in den Olivenhainen, die zur Erzeugung des nativen Olivenöls extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung gemäß Artikel 1 bestimmt sind, darf 15 000 kg/ha nicht überschreiten. Beim Anbau im Olivenhain in Mischkultur darf der Ertrag höchstens 120 kg pro Olivenbaum betragen. In allen Fällen dürfen diese Obergrenzen die in Artikel 7 beschriebenen besonderen Qualitätsmerkmale nicht verändern. Die Ölausbeute darf höchstens 18 % betragen.“

Die Änderung des Ertrags pro Hektar ist durch die Analyse der in den letzten zehn Jahren in dem betreffenden geografischen Gebiet gesammelten Daten gerechtfertigt, aus der die Beschreibung eines Erzeugnisses hervorgeht, bei dem keine negative Korrelation zwischen der neu formulierten Menge pro Hektar und der Einhaltung der in der Produktspezifikation beschriebenen chemischen und organoleptischen Parameter besteht. Darüber hinaus ermöglicht die Aufnahme des Höchstertags pro Olivenbaum in Olivenhainen in Mischkultur eine genauere Kontrolle.

#### *Verfahren zur Ölerzeugung*

Es wurde Artikel 6 der Produktspezifikation in Bezug auf die Verfahren zur Ölerzeugung geändert.

Der folgende Abschnitt:

- „1. Die Verfahren zur Ölerzeugung aus den Oliven, die für die Herstellung von nativem Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in Verbindung mit den betreffenden geografischen Angaben bestimmt sind, müssen innerhalb der Grenzen des gesamten Erzeugungsgebiets gemäß Artikel 3 Absatz 1 erfolgen.
2. Die Ölerzeugung muss innerhalb von höchstens zwei Tagen nach der Ernte erfolgen.
3. Das Öl wird ausschließlich durch mechanische und physikalische Verfahren gewonnen, geeignet für die Erzeugung von Öl, das die ursprünglichen typischen Merkmale der Frucht möglichst weitgehend bewahrt.“

erhält daher folgende neue Fassung:

- „1. Die Verfahren zur Ölerzeugung aus den Oliven zur Herstellung des nativen Olivenöls extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘, gegebenenfalls ergänzt durch die jeweiligen geografischen Angaben, müssen innerhalb der Grenzen des gesamten Erzeugungsgebiets gemäß Artikel 3 Absatz 1 erfolgen.
2. Die Ölerzeugung muss innerhalb von höchstens zwei Tagen nach der Ernte in Anlagen erfolgen, die sowohl im kontinuierlichen als auch im Pressbetrieb arbeiten.
3. Das Öl darf ausschließlich mit mechanischen und physikalischen Verfahren in Anlagen mit kontinuierlichem und Pressbetrieb gewonnen werden, die zur Erzeugung von Olivenöl geeignet sind, bei dem die ursprünglichen besonderen Merkmale der Frucht und der Ursprungssorte möglichst weitgehend bewahrt werden.“

Die neue Fassung wurde an die Änderung in Artikel 1 angepasst, laut der die zusätzliche geografische Angabe nicht mehr zwingend notwendig ist.

Darüber hinaus wurden die Verfahren zur Ölerzeugung genauer beschrieben, um den Text klarer zu formulieren.

#### *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

In der geltenden Produktspezifikation fehlt der Artikel über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet, der in der veröffentlichten Zusammenfassung jedoch enthalten ist. Daher wurde der Produktspezifikation der betreffende Artikel hinzugefügt, wie in Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 vorgesehen, und mit den unter Punkt 4.6 der geltenden Zusammenfassung und unter Punkt 4 des Einzigsten Dokuments enthaltenen Angaben ergänzt.

Darüber hinaus wurden die nachfolgenden Änderungen am ursprünglichen Wortlaut vorgenommen.

In Übereinstimmung mit der Änderung der Erzeugungsverfahren, bei der die Höhenbegrenzung gestrichen wurde, wird die Bezugnahme darauf im Artikel über den Zusammenhang ebenfalls gestrichen. Daher fällt der folgende 5. Satz weg:

„Als geeignet gelten lediglich Olivenhaine in 80 bis 770 Meter Höhe.“

Außerdem wurde der 7. Satz mit folgendem Wortlaut gestrichen:

„Das erzeugte Öl ist mittelfruchtig, mit einem Hauch Süße, und leicht scharf.“



Die Änderung erfolgte, weil diese Beschreibung nicht mehr den Änderungen entspricht, die hinsichtlich der Beschreibung des Erzeugnisses mit Aufnahme der IOR-Methode und der entsprechenden Software vorgenommen wurden. Bei dieser Methode werden gut definierte Mediane für die Deskriptoren Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe verwendet, und sie erscheint viel präziser, da sie nicht nur qualitative, sondern auch quantitative Parameter berücksichtigt.

Daher war es erforderlich, den Satz „Das erzeugte Öl ist mittelfruchtig, mit einem Hauch Süße, und leicht scharf“ zu streichen, da diese Parameter bei der IOR-Methode nicht berücksichtigt werden und sich daher nicht ohne Weiteres als Mediane quantifizieren lassen.

In Übereinstimmung mit der Änderung bezüglich der Olivensorten und dem Abschnitt 3.3. des Einzigsten Dokuments wurden außerdem die Sorten „Verdese“, „Biancolilla“ und „Zaituna“ aufgenommen.

Ferner wurde am Ende des Absatzes über den Zusammenhang der folgende Text hinzugefügt:

„Bei allen nationalen und internationalen Wettbewerben hat sich ein sensorisches Profil der Öle mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ herausgebildet. Dieses Profil lässt sich besser beschreiben durch den Deskriptor ‚grüne oder reife Tomate‘, der kennzeichnend für die Olivensorte ‚Tonda Iblea‘ ist, und durch den für die Olivensorten ‚Moresca‘, ‚Verdese‘ und ‚Zaituna‘ typischen Deskriptor ‚Artischocke‘. Bei allen vier Sorten ist fast immer der Deskriptor ‚Gras‘ wahrnehmbar.

Eine weitere Besonderheit der Öle mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ betrifft die Kategorie des Attributs Fruchtigkeit, zu der die Öle gehören, die fast immer als mittel bis intensiv bewertet werden können, wobei sehr wenige Öle als leicht fruchtig beschrieben werden. Das überragende sensorische Profil hängt eng mit den geruchlichen und geschmacklichen Besonderheiten der vier Sorten zusammen, die zur Erzeugung des Olivenöls mit der g. U. ‚Monti Iblei‘ verwendet werden dürfen.

Diese Sorten repräsentieren die Geschichte des gesamten Olivenanbaus im abgegrenzten Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘. Diese passen sich nur schwer an andere Anbaugebiete an, wodurch das Öl mit der g. U. ‚Monti Iblei‘ ein einzigartiges und unnachahmliches organoleptisches Profil aufweist.“

Die Aufnahme des Textes war erforderlich, um die Besonderheit des Öls mit der g. U. ‚Monti Iblei‘ zu beschreiben und so den Abschnitt über den Zusammenhang an die vorgeschlagenen Änderungen anzupassen.

Der folgende Abschnitt:

„Der Olivenanbau ist ein überaus bedeutender Produktionszweig des Gebiets. Die wichtigste Sorte ist Tonda Iblea oder Cetrala oder Prunara oder Abunata oder Tunna, die typisch für das angegebene geografische Gebiet ist (sie ist im Durchschnitt resistent gegen Krankheitserreger und eignet sich hervorragend für die kalkhaltigen Böden des Hochplateaus der Monti Iblei) und auch als Tafelolive Verwendung findet. Andere lokale Sorten werden ebenfalls genutzt: ‚Moresca‘ und ‚Nocellara Etnea‘. Neben den Olivenhainen mit Jahrhunderte alten Bäumen wurden in jüngster Zeit neue Anpflanzungen mit anderen Sorten angelegt, deren Form sich an die ihrer Vorgänger anlehnt, d. h., sie werden als Kugelbäume gezüchtet, um sie vor den vorherrschenden Winden zu schützen. Die Verwendung von Ölen, die in diesem Gebiet hergestellt werden, hat bei den örtlichen als auch bei den anderen italienischen Verbrauchern schon eine sehr lange Tradition. Als geeignet gelten lediglich Olivenhaine in 80 bis 700 Metern Höhe. Sie müssen in den weiten Tälern des Hochplateaus der Monti Iblei liegen, deren Böden quarzhaltig sind und von Adern vulkanischen Gesteins durchzogen werden. Das erzeugte Öl ist mittelfruchtig, mit einem Hauch Süße, und leicht scharf. Es ist zu berücksichtigen, dass durch das Bergmassiv der Monti Iblei besondere Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht entstehen, was für die Ausprägung der spezifischen Merkmale der Agrarprodukte besonders wichtig ist. Es muss bedacht werden, dass Sizilien, eine Insel mit antiken Traditionen, die auf die griechisch-römischen Siedlungen zurückgehen, im Laufe der Zeit die typischen Gebräuche der Magna Grecia weiter ausgebaut hat. Aufgrund dieses bestimmenden kulturellen Elements, das sich auch in einem Jahrhunderte währenden Kommunikationsproblem niederschlägt, wurden die Besonderheiten jeder städtischen Siedlung unverändert beibehalten, wobei sich die einzelnen von der Bevölkerung geschaffenen Kerne in diesem genau festgelegten geografischen Gebiet herauskristallisierten. Selbst in einem im Wesentlichen homogenen klimatischen System dieser Region kann daher die Existenz von Traditionen, die uns die Zeit und die Geschichte überliefert haben, nicht außer Acht gelassen werden. Deshalb schließt die Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ die Identifizierung von Gebieten, die diesen, sie mit der Zeit prägenden menschlichen Siedlungen entsprechen, in ihr Gebiet mit ein. Somit ergeben sich ‚Monti Iblei Monte Lauro‘, ‚Monti Iblei Val d’Anapo‘, ‚Monti Iblei Val Tellaro‘, ‚Monti Iblei Frigintini‘, ‚Monti Iblei Gulfi‘, ‚Monti Iblei Valle dell’Irminio‘, ‚Monti Iblei Calatino‘ und ‚Monti Iblei Trigona-Pancali‘, wobei Letztere auch die Gemeinde Militello in Val di Catania umfasst. Schon die bloße Aufzählung dieser zusätzlichen geografischen Angaben weist eindeutig auf das Vorhandensein menschlicher Traditionen hin, die mit den zum Massiv der Monti Iblei gehörenden verschiedenen Tälern verbunden sind. Täler, die sich trotz ihrer geografischen Nähe eine starke Individualität menschlichen Handelns und menschlicher Verhaltensweisen bewahrt haben. Dies zu ignorieren hieße, die tiefe Bedeutung der kulturellen und menschlichen Traditionen erheblich zu entstellen. Hinsichtlich der organoleptischen Eigenschaften weisen die Öle der oben genannten Täler allerdings geringfügige Unterschiede auf, die nur erfahrene Ölverkoster wahrnehmen können.“

erhält daher folgende neue Fassung:

„Der Olivenanbau stellt einen überaus bedeutenden Produktionszweig des Gebiets dar.

Die wichtigste Sorte ist die Tonda Iblea, die auch als Cetrala, Prunara, Abbunata oder Tunna bezeichnet wird. Sie ist typisch für das angegebene geografische Gebiet (sie weist eine durchschnittliche Widerstandsfähigkeit gegen Schädlinge auf und ist für die kalkhaltigen Böden des Hochplateaus der Monti Iblei hervorragend geeignet) und findet auch als Tafelolive Verwendung. Andere lokale Sorten werden ebenfalls genutzt: ‚Moresca‘, ‚Nocellara Etnea‘, ‚Verdese‘, ‚Biancolilla‘ und ‚Zaituna‘.

Neben den Olivenhainen mit jahrhundertealten Baumbeständen wurden in jüngster Zeit auch Anpflanzungen mit anderen Sorten angelegt, die den älteren Bäumen in der Form ähneln, da sie als Kugelbäume angebaut werden, um sie vor den vorherrschenden Winden zu schützen. Die Verwendung von Ölen, die in diesem Gebiet erzeugt werden, hat bei den Verbrauchern der Region wie auch landesweit eine sehr lange Tradition.

Die Olivenhaine müssen in den weiten Tälern des Hochplateaus der Monti Iblei liegen, deren Böden quarzhaltig sind und von Adern vulkanischen Gesteins durchzogen werden.

Es ist zu berücksichtigen, dass durch das Bergmassiv der Monti Iblei besondere Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht entstehen, was für die Ausprägung der spezifischen Merkmale der Agrarprodukte besonders wichtig ist.

Hierbei ist zu berücksichtigen, dass sich die Insel Sizilien, deren Traditionen auf die antiken griechischen und römischen Ansiedlungen zurückgehen, die typischen Bräuche der Magna Graecia bewahrt und über die Zeit gestärkt hat. Aufgrund dieser maßgeblichen kulturellen Besonderheit, die sich durch die jahrhundertlange schlechte Verbindung zum Festland erklärt, blieben die Eigenarten der einzelnen Ansiedlungen praktisch unverändert erhalten, da jede der von der Bevölkerung organisierten Gemeinschaften an einen Ort gebunden blieb. Selbst in einem im Wesentlichen homogenen klimatischen System dieser Region kann daher die Existenz von Traditionen, die uns die Zeit und die Geschichte überliefert haben, nicht außer Acht gelassen werden.

Daher schließt die Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ in ihrem territorialen Bereich die Gebiete ein, die den oben erwähnten menschlichen Siedlungen entsprechen, die diese Orte mit der Zeit geprägt haben.

Bei diesen Gebieten handelt es sich um ‚Monti Iblei Monte Lauro‘, ‚Monti Iblei Val d'Anapo‘, ‚Monti Iblei Val Tellaro‘, ‚Monti Iblei Frigintini‘, ‚Monti Iblei Gulfi‘, ‚Monti Iblei Valle dell'Irminio‘, ‚Monti Iblei Calatino‘ und ‚Monti Iblei Trigona-Pancali‘, wobei zum letzten Teilgebiet auch die Gemeinde Militello in Val di Catania gehört. Allein die Aufzählung dieser zusätzlichen geografischen Angaben macht deutlich, dass die menschlichen Traditionen mit den verschiedenen Tälern verbunden sind, die zum Bergmassiv der Monti Iblei gehören. Diese Täler liegen zwar nah beieinander, jedoch haben sich die dort lebenden Menschen jeweils andere Traditionen und Eigenarten bewahrt. Dies zu ignorieren hieße, die tiefe Bedeutung der menschlichen und kulturellen Traditionen zu vernachlässigen. Hinsichtlich der organoleptischen Eigenschaften weisen die Öle der oben genannten Täler allerdings geringfügige Unterschiede auf, die nur erfahrene Ölverkoster wahrnehmen können.

Bei allen nationalen und internationalen Wettbewerben hat sich ein sensorisches Profil der Öle mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ durchgesetzt, das besser beschrieben werden kann durch den Deskriptor ‚grüne oder reife Tomate‘, der kennzeichnend für die Olivensorte ‚Tonda Iblea‘ ist, und durch den für die Olivensorten ‚Moresca‘, ‚Verdese‘ und ‚Zaituna‘ typischen Deskriptor ‚Artischocke‘. Bei allen vier Sorten ist fast immer der Deskriptor ‚Gras‘ wahrnehmbar.

Eine weitere Besonderheit der Öle mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ betrifft die Kategorie des Attributs Fruchtigkeit, zu der die Öle gehören, die fast immer als mittel bis intensiv bewertet werden können, wobei nur sehr wenige Öle als leicht fruchtig beschrieben werden. Das überragende sensorische Profil hängt eng mit den geruchlichen und geschmacklichen Besonderheiten der vier Sorten zusammen, die zur Erzeugung des Olivenöls mit der g. U. ‚Monti Iblei‘ verwendet werden dürfen.

Diese Sorten repräsentieren die Geschichte des gesamten Olivenanbaus im abgegrenzten Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘. Diese passen sich nur schwer an andere Anbaugebiete an, wodurch das Öl mit der g. U. ‚Monti Iblei‘ ein einzigartiges und unnachahmliches organoleptisches Profil aufweist.“

#### *Kennzeichnung*

Geändert wurden Punkt 5 in Artikel 7 der Produktspezifikation, Absatz 3 unter Punkt 4.8 der Zusammenfassung und Punkt 3.6 des Einzigigen Dokuments. Diese Änderung bezieht sich auf die zusätzlichen geografischen Angaben. In Übereinstimmung mit der Änderung in Artikel 1, mit der die zusätzliche geografische Angabe nicht mehr zwingend notwendig ist, sondern freiwillig angebracht werden kann, wurde das Wort „muss“ durch den Wortlaut „zulässig ist“ ersetzt.

Darüber hinaus wurde die Beschreibung hinzugefügt, wie die Sorte auf dem Etikett angegeben werden kann.

Der folgende Abschnitt:

„5. Die Schriftgröße, mit der die in Artikel 1 der Produktspezifikation vorgesehenen geografischen Angaben auf dem Etikett angeführt werden, darf nicht größer sein als die, mit der die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ angegeben wird.“

erhält daher folgende neue Fassung:

„5. Zulässig ist neben den zusätzlichen geografischen Angaben gemäß Artikel 1 die Angabe der Sorte, die zur Erzeugung des Öls mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ gemäß Artikel 2 verwendet wurde, sofern die Echtheit der Sorte zertifiziert wird. Ebenfalls zulässig ist die Angabe, dass es sich um ein sortenreines Erzeugnis handelt, gefolgt vom Namen der verwendeten Sorte, vorausgesetzt, dass auch in diesem Fall die Echtheit der Sorte zertifiziert wird.“

Die Schriftgröße der zusätzlichen geografischen Angaben, der Angabe der verwendeten Sorten bzw. der Angabe der Sortenreinheit auf dem Etikett darf nicht größer sein als die Schriftgröße, mit der die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Monti Iblei‘ angegeben wird.“

Geändert wurden Punkt 8 in Artikel 7 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigsten Dokuments.

Der ursprüngliche Wortlaut:

„8. Auf dem Etikett sind neben den obligatorischen Angaben die beiden Jahre anzuführen, die zum Erntejahrgang der Oliven gehören, aus denen das Öl gewonnen wird.“

erhält folgende neue Fassung:

„8. Auf dem Etikett sind neben den obligatorischen Angaben die Herstellungscharge des Öls und der Erntejahrgang der Oliven anzuführen, aus denen das Öl gewonnen wird.“

Aufgrund der Rechtsvorschriften über die Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses (Verordnung (EG) Nr. 178/2002 in geltender Fassung) ist die Angabe der Herstellungscharge zwingend vorgeschrieben.

Die Angabe des Erntejahrgangs bezieht sich stets auf den Zeitraum der beiden Erntejahre, da zu berücksichtigen ist, dass die vorgesehene Erntezeit von September bis Januar des Folgejahres andauert. Daher ist unter dem Erntejahrgang ein zwei Jahre umfassendes Agrarjahr zu verstehen.

*Sonstiges*

Zudem werden die Verweise auf die Kontrollstelle hinzugefügt, die in der geltenden Produktspezifikation fehlten, in der Zusammenfassung jedoch enthalten sind.

Daher wurde die Produktspezifikation durch folgenden Artikel ergänzt.

„Artikel 10

### **Kontrollen**

Die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation erfolgt durch die Kontrollstelle gemäß den Vorschriften in den geltenden EU-Rechtsvorschriften. Die benannte Kontrollstelle ist:

Agroqualità  
Viale Cesare Pavese 305  
00144 Roma  
ITALIA

E-Mail: [agroqualita@agroqualita.it](mailto:agroqualita@agroqualita.it)

Tel. 06 54228675

Fax 06 54228692.“

Geändert wurde der Teil in Bezug auf die Verpackung unter Punkt 7 in Artikel 8 — Bezeichnung und Aufmachung — sowie Punkt 3.6 des Einzigsten Dokuments.

Der ursprüngliche Wortlaut:

„7. Das native Olivenöl extra gemäß Artikel 1 darf nur in Glas- oder Weißblechbehältnissen mit einem Fassungsvermögen von maximal 5 Litern in den Verkehr gebracht werden.“

erhält folgende neue Fassung:

„7. Das native Olivenöl extra gemäß Artikel 1 darf nur in Behältnissen aus Glas, Weißblech oder einem anderen zur Aufbewahrung von Öl geeigneten Material mit einem Fassungsvermögen von höchstens 5 Litern in den Handel gebracht werden.“

Diese Änderung ist bedingt durch das Bedürfnis einiger Erzeuger, die zur Abfüllung verwendeten Behältnisse an die vielfältigen Anforderungen des Marktes anpassen zu können.

EINZIGES DOKUMENT

„MONTI IBLEI“

EU-Nr.: PDO-IT-1521-AM03 — 14.3.2018

g. U. (X)g. g. A. ()

1. **Name(n)**

„Monti Iblei“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.5. — Fette

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Punkt 1 aufgeführten Namen führt*

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Monti Iblei“ ist nativem Olivenöl extra vorbehalten, das die folgenden Merkmale aufweist:

Chemische Analyse

— Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): höchstens 0,5 %

— Maximale Peroxidzahl:

≤ 12 meq O<sub>2</sub>/kg

— K232 ≤ 2,5

— K270 ≤ 0,22

— Polyphenole insgesamt ≥ 120 ppm

— Delta-K ≤ 0,01

Sensorische Prüfung

Medianbereich Min. Max.

— fruchtig nach reifen Oliven > 2, ≤ 6

— fruchtig nach grünen Oliven > 2, ≤ 8

— Gras und/oder Tomate und/oder Artischocke > 2, ≤ 8

- bitter  $> 2, \leq 6$
  - scharf  $> 2, \leq 8$
  - Der Fehlermedian
- muss bei 0 liegen.

Weitere Eigenschaften, die nicht ausdrücklich angegeben sind, müssen in jedem Fall den geltenden EU-Rechtsvorschriften entsprechen.

### 3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Das Olivenöl mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monti Iblei“ wird aus den in den Olivenhainen angebauten Sorten „Tonda Iblea“, „Moresca“, „Nocellara Etnea“, „Verdese“, „Biancolilla“ und „Zaituna“ und deren Synonymen gewonnen, die in einem Anteil von mindestens 80 % einzeln oder gemischt enthalten sein müssen.

### 3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Schritte des Erzeugungsprozesses wie Anbau, Ernte und Ölerzeugung dürfen ausschließlich in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

### 3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Um in allen Phasen des Erzeugungsprozesses die spezifischen Merkmale des Erzeugnisses zu wahren und die Einhaltung der Qualitätskette sicherzustellen, muss die Abfüllung des Olivenöls mit der g. U. „Monti Iblei“ seit jeher innerhalb des unter Punkt 4 abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen. Die Erzeuger in diesem Gebiet kennen das Verhalten des Öls in der Phase vor und bei der Abfüllung genau; sie wissen zum Beispiel, wann und wie das Öl gefiltert und dekantiert werden muss und wann die ideale Abfülltemperatur erreicht ist. Mit der Abfüllung im Erzeugungsgebiet am Ende des Herstellungsprozesses kann zudem sichergestellt werden, dass die organoleptischen Eigenschaften erhalten bleiben, die andernfalls durch den Kontakt mit Sauerstoff rasch beeinträchtigt würden. Das native Olivenöl extra „Monti Iblei“ darf nur in Behältnissen aus Glas, Weißblech oder einem anderen zur Aufbewahrung von Öl geeigneten Material mit einem Fassungsvermögen von höchstens 5 Litern in den Handel gebracht werden.

### 3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Monti Iblei“ kann gegebenenfalls durch eine der folgenden geografischen Angaben ergänzt werden: „Monte Lauro“, „Val d'Anapo“, „Val Tellaro“, „Frigintini“, „Gulfi“, „Valle dell'Irminio“, „Calatino“, „Trigona-Pancali“.

Neben der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monti Iblei“ sind keine Hinweise auf weitere, nicht in dieser Produktspezifikation ausdrücklich angegebene Merkmale zulässig, auch nicht die Attribute: „fine“ (edel), „scelto“ (erlesen), „selezionato“ (ausgewählt), „superiore“ (hochwertig).

Die wahrheitsgetreue Angabe von Namen, Firmenbezeichnungen und privaten Marken ist zulässig, sofern sie keinen anpreisenden Charakter haben und den Verbraucher nicht irreführen könnten.

Die Angabe von Betrieben, Landgütern sowie der Hinweis auf die Abfüllung durch den Olivenerzeugungsbetrieb oder ein Unternehmen im Erzeugungsgebiet ist nur zulässig, wenn das Erzeugnis ausschließlich von Oliven stammt, die in Olivenhainen des betreffenden Betriebs geerntet wurden.

Zulässig ist neben den zusätzlichen geografischen Angaben die Angabe der Sorte, die zur Erzeugung des Öls mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monti Iblei“ verwendet wurde, sofern die Echtheit der Sorte zertifiziert wird. Ebenfalls zulässig ist die Angabe, dass es sich um ein sortenreines Erzeugnis handelt, gefolgt vom Namen der verwendeten Sorte, vorausgesetzt, dass auch in diesem Fall die Echtheit der Sorte zertifiziert wird.

Die Schriftgröße der zusätzlichen geografischen Angaben, der Angabe der verwendeten Sorten bzw. der Angabe der Sortenreinheit auf dem Etikett darf nicht größer sein als die Schriftgröße, mit der die geschützte Ursprungsbezeichnung „Monti Iblei“ angegeben wird.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Monti Iblei“ muss auf dem Etikett in deutlich lesbarer und unverwischbarer Schrift angebracht sein, deren Farbe einen starken Kontrast zu der des Etiketts aufweisen muss, sodass sich der Name deutlich von den anderen Angaben auf dem Etikett abhebt. Bei der Aufmachung müssen zudem die geltenden Rechtsvorschriften zur Kennzeichnung eingehalten werden.

Auf dem Etikett sind neben den obligatorischen Angaben die Herstellungscharge des Öls und der Erntejahrgang der Oliven anzuführen, aus denen das Öl gewonnen wird.

#### 4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet der Oliven für das native Olivenöl extra „Monti Iblei“ umfasst innerhalb des Verwaltungsgebiets der Provinzen Syrakus, Ragusa und Catania die Olivenanbaugebiete der folgenden Gemeinden: Syrakus: Buccheri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Florida, Francofonte, Lentini, Melilli, Noto, Pachino, Palazzolo Acreide, Rosolini, Syrakus, Solarino, Sortino, Avola.

Ragusa: Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli, Vittoria.

Catania: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mazzarrone, Militello in Val di Catania, Mineo, San Michele di Ganzaria, Vizzini, Mirabella Imbaccari, Scordia.

#### 5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Olivenanbau stellt einen überaus bedeutenden Produktionszweig des Gebiets dar.

Die wichtigste Sorte ist die Tonda Iblea, die auch als Cetrala, Prunara, Abbunata oder Tunna bezeichnet wird. Sie ist typisch für das angegebene geografische Gebiet (sie weist eine durchschnittliche Widerstandsfähigkeit gegen Schädlinge auf und ist für die kalkhaltigen Böden des Hochplateaus der Monti Iblei hervorragend geeignet) und findet auch als Tafelolive Verwendung. Andere lokale Sorten werden ebenfalls genutzt: „Moresca“, „Nocellara Etnea“, „Verdese“, „Biancolilla“ und „Zaituna“.

Neben den Olivenhainen mit jahrhundertealten Baumbeständen wurden in jüngster Zeit auch Anpflanzungen mit anderen Sorten angelegt, die den älteren Bäumen in der Form ähneln, da sie als Kugelbäume angebaut werden, um sie vor den vorherrschenden Winden zu schützen. Die Verwendung von Ölen, die in diesem Gebiet erzeugt werden, hat bei den Verbrauchern der Region wie auch landesweit eine sehr lange Tradition.

Die Olivenhaine müssen in den weiten Tälern des Hochplateaus der Monti Iblei liegen, deren Böden quarzhaltig sind und von Adern vulkanischen Gesteins durchzogen werden.

Es ist zu berücksichtigen, dass durch das Bergmassiv der Monti Iblei besondere Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht entstehen, was für die Ausprägung der spezifischen Merkmale der Agrarprodukte besonders wichtig ist.

Hierbei ist zu berücksichtigen, dass sich die Insel Sizilien, deren Traditionen auf die antiken griechischen und römischen Ansiedlungen zurückgehen, die typischen Bräuche der Magna Graecia bewahrt und über die Zeit gestärkt hat. Aufgrund dieser maßgeblichen kulturellen Besonderheit, die sich durch die jahrhundertlang schlechte Verbindung zum Festland erklärt, blieben die Eigenarten der einzelnen Ansiedlungen praktisch unverändert erhalten, da jede der von der Bevölkerung organisierten Gemeinschaften an einen Ort gebunden blieb. Selbst in einem im Wesentlichen homogenen klimatischen System dieser Region kann daher die Existenz von Traditionen, die uns die Zeit und die Geschichte überliefert haben, nicht außer Acht gelassen werden.

Daher schließt die Ursprungsbezeichnung „Monti Iblei“ in ihrem territorialen Bereich die Gebiete ein, die den oben erwähnten menschlichen Siedlungen entsprechen, die diese Orte mit der Zeit geprägt haben.

Bei diesen Gebieten handelt es sich um „Monti Iblei Monte Lauro“, „Monti Iblei Val d'Anapo“, „Monti Iblei Val Tellaro“, „Monti Iblei Frigintini“, „Monti Iblei Gulfi“, „Monti Iblei Valle dell'Irminio“, „Monti Iblei Calatino“ und „Monti Iblei Trigona-Pancali“, wobei zum letzten Teilgebiet auch die Gemeinde Militello in Val di Catania gehört. Allein die Aufzählung dieser zusätzlichen geografischen Angaben macht deutlich, dass die menschlichen Traditionen mit den verschiedenen Tälern verbunden sind, die zum Bergmassiv der Monti Iblei gehören. Diese Täler liegen zwar nah beieinander, jedoch haben sich die dort lebenden Menschen jeweils andere Traditionen und Eigenarten bewahrt. Dies zu ignorieren hieße, die tiefe Bedeutung der menschlichen und kulturellen Traditionen zu vernachlässigen. Hinsichtlich der organoleptischen Eigenschaften weisen die Öle der oben genannten Täler allerdings geringfügige Unterschiede auf, die nur erfahrene Ölverkoster wahrnehmen können.

Bei allen nationalen und internationalen Wettbewerben hat sich ein sensorisches Profil der Öle mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monti Iblei“ durchgesetzt, das besser beschrieben werden kann durch den Deskriptor „grüne oder reife Tomate“, der kennzeichnend für die Olivensorte „Tonda Iblea“ ist, und durch den für die Olivensorten „Moresca“, „Verdese“ und „Zaituna“ typischen Deskriptor „Artischocke“. Bei allen vier Sorten ist fast immer der Deskriptor „Gras“ wahrnehmbar.

Eine weitere Besonderheit der Öle mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monti Iblei“ betrifft die Kategorie des Attributs Fruchtigkeit, zu der die Öle gehören, die fast immer als mittel bis intensiv bewertet werden können, wobei sehr wenige Öle als leicht fruchtig beschrieben werden. Das überragende sensorische Profil hängt eng mit den geruchlichen und geschmacklichen Besonderheiten der vier Sorten zusammen, die zur Erzeugung des Olivenöls mit der g. U. „Monti Iblei“ verwendet werden dürfen.

Diese Sorten repräsentieren die Geschichte des gesamten Olivenanbaus im abgegrenzten Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monti Iblei“. Diese passen sich nur schwer an andere Erzeugerstandorte an, wodurch das Öl mit der g. U. „Monti Iblei“ ein einzigartiges und unnachahmliches organoleptisches Profil aufweist.

### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation ist abrufbar unter dem Link: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

durch direkten Zugriff auf die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)). Dort zunächst auf „Qualità“ (oben rechts auf dem Bildschirm) klicken und dann auf „Prodotti DOP, IGP e STG“ (g. U.-, g. A.- und g. t. S.-Erzeugnisse) (seitlich, auf der linken Seite des Bildschirms) und schließlich auf „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU) klicken.

---





ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)  
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



**Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**DE**