

## V

(Γνωστοποιήσεις)

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων**

(2020/C 274/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup> εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ/  
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

**Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012**

«MONTI IBLEI»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-1521-AM03 – 14.3.2018

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

**1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον**

Consorzio di Tutela dell'olio extravergine d'oliva Monti Iblei [Ένωση για την Προστασία του Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου Monti Iblei] με έδρα στο Εμπορικό, Βιομηχανικό, Βιοτεχνικό και Γεωργικό Επιμελητήριο της Ragusa στη διεύθυνση Piazza della Libertà - 97100 Ragusa.

Η Ένωση για την Προστασία του Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου Monti Iblei απαρτίζεται από παραγωγούς του «Monti Iblei». Έχει έννομο συμφέρον να υποβάλει αίτηση τροποποίησης κατά την έννοια του άρθρου 13 παράγραφος 1 του Διατάγματος του υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών αριθ. 12511 της 14ης Οκτωβρίου 2013.

**2. Κράτος μέλος ή Τρίτη Χώρα**

Ιταλία

**3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-εις**

- Ονομασία του προϊόντος  
 Περιγραφή προϊόντος  
 Γεωγραφική περιοχή

(<sup>1</sup>) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

- Απόδειξη της καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Άλλο: Προστίθενται άρθρα σχετικά με τον φορέα ελέγχου, ο οποίος δεν αναφέρεται στις ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος, και με τη συσκευασία.

#### 4. Τύπος τροποποίησης/-ων

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

#### 5. Τροποποιήσεις

*Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία*

Χρήση της ονομασίας «Monti Iblei»

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 1 των προδιαγραφών προϊόντος, το σημείο 4.2 της ισχύουσας σύνοψης και τα σημεία 3.2 και 3.6 του ενιαίου εγγράφου.

Εισάγεται η δυνατότητα χρήσης της ονομασίας «Monti Iblei» για όλα τα ελαιόλαδα που παράγονται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, προκειμένου η χρήση πρόσθετων γεωγραφικών ενδείξεων να μην είναι πλέον υποχρεωτική.

Η διατύπωση στις ισχύουσες προδιαγραφές:

«Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Monti Iblei”, η οποία συνοδεύεται επίσης υποχρεωτικά από μία από τις ακόλουθες γεωγραφικές ενδείξεις: «Monte Lauro», «Val d’Anapo», «Val Tellaro», «Frigintini», «Gulfi», «Valle dell’Irmínio», «Calatino» και «Trigona-Pancali», πρέπει να καλύπτει αποκλειστικά το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που πληροί τους όρους και τις απαιτήσεις που προβλέπονται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος.»

έχει πλέον ως εξής:

«Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Monti Iblei”, η οποία μπορεί επίσης να συνοδεύεται από μία από τις ακόλουθες γεωγραφικές ενδείξεις: «Monte Lauro», «Val d’Anapo», «Val Tellaro», «Frigintini», «Gulfi», «Valle dell’Irmínio», «Calatino» και «Trigona-Pancali», πρέπει να καλύπτει αποκλειστικά το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που πληροί τους όρους και τις απαιτήσεις που προβλέπονται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος.»

Η τροποποίηση ανταποκρίνεται σε μια επείγουσα ανάγκη των παραγωγών. Κατά τον χρόνο καταχώρισης της ονομασίας «Monti Iblei», το προϊόν πωλείτο στις τοπικές αγορές ή το πολύ σε ολόκληρη την ιταλική επικράτεια, οπότε και η χρήση των πρόσθετων γεωγραφικών ενδείξεων ήταν σημαντική.

Τα τελευταία χρόνια η παραγωγή αυξήθηκε και το προϊόν πωλείται πλέον στις διεθνείς αγορές. Επομένως, η χρήση της ονομασίας «Monti Iblei» χωρίς να συμπληρώνεται κατ’ ανάγκη από πρόσθετες γεωγραφικές ενδείξεις είναι ένας πολύ πιο αποτελεσματικός τρόπος παρουσίασης και προώθησης του προϊόντος. Ωστόσο, οι παραγωγοί είναι ελεύθεροι να αποφασίζουν αν θα κάνουν χρήση ή μη αυτής της επιλογής.

*Περιγραφή προϊόντος*

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος, το σημείο 4.2 της ισχύουσας σύνοψης και το σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

Σύμφωνα με την προηγούμενη τροποποίηση, προτείνεται ένα και μοναδικό χαρακτηριστικό κατά την κατανάλωση, το οποίο βασίζεται, ως προς την οργανοληπτική αξιολόγηση, στη μέθοδο του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιάς (IOC) και στο επίσημο πρόγραμμα διαχείρισης των συνεδριών οργανοληπτικής αξιολόγησης (πάνελ τεστ).

Αποφασίστηκε να απαλειφθεί η παράμετρος του χρώματος, καθώς δεν θεωρείται πλέον ενδεικτική της ποιότητας του ελαιολάδου.

Το άρωμα και η γεύση περιγράφονται πλέον, αντιστοίχως, με τη λέξη «φρουτώδης» και τη διατύπωση «πικρή και πικάντικη» και ταξινομούνται σε κλίμακα από το 0 έως το 10.

Όσον αφορά τη χημική αξιολόγηση, οι παράμετροι που επισημαίνονται στις ισχύουσες προδιαγραφές είναι ήδη αρκετά ομοιογενείς.

Ο αριθμός υπεροξειδίων και ολικών πολυφαινόλων παραμένει αμετάβλητος.

Στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος, η μέγιστη ολική οξύτητα κυμαίνεται από 0,5 έως 0,65 ανάλογα με την πρόσθετη γεωγραφική ένδειξη που συνοδεύει την ονομασία «Monti Iblei».

Για την ονομασία «Monti Iblei» προτείνεται μέγιστη ολική οξύτητα εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ 0,5 %, η οποία αντιστοιχεί στην πιο περιοριστική τιμή που ορίζεται στις ισχύουσες προδιαγραφές.

Οι τιμές K232 και K270, στις ισχύουσες προδιαγραφές, έχουν ως εξής:  $K232 \leq 2,20$ ·  $K270 \leq 0,18$ .

Αυτές τροποποιούνται ως εξής:

$K232 \leq 2,50$ ·  $K270 \leq 0,22$ .

Ο λόγος για αυτήν την τροποποίηση είναι ότι σύμφωνα με πολυετείς χημικές αναλύσεις του ελαιολάδου ΠΟΠ «Monti Iblei», μερικές από τις ποικιλίες ελαιοδένδρου επηρεάζουν την τιμή K κατά τη διάρκεια της 18-μηνιαίας ζωής του ελαιολάδου και, σε ορισμένες περιπτώσεις, την αυξάνουν ελάχιστα πάνω από τα επίπεδα που υποδεικνύονται στις ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος (πάντοτε ωστόσο εντός των ορίων που προβλέπονται από τα πρότυπα).

Ως εκ τούτου, η ισχύουσα διατύπωση:

«1. Κατά τη στιγμή της συσκευασίας, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Monti Iblei” συνοδευόμενο από τη γεωγραφική ένδειξη “Monte Lauro” πρέπει να διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Χρώμα: πράσινο·

Οσμή: φρουτώδης μετρίως άγουρη·

Γεύση: φρουτώδης με μέτρια αίσθηση πικάντικου·

Η μέγιστη ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ κατά βάρος, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 0,5 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια ελαιολάδου·

Αριθμός υπεροξειδίων:  $\leq 12$  mEq O<sub>2</sub>/kg·

·  $K232 \leq 2,20$ ·

·  $K270 \leq 0,18$ ·

Ολικές πολυφαινόλες:  $\geq 120$  ppm·

2. Κατά τη στιγμή της συσκευασίας, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Monti Iblei” συνοδευόμενο από τη γεωγραφική ένδειξη “Val d’Arapo” πρέπει να διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Χρώμα: πράσινο·

Οσμή: φρουτώδης ελαφρώς άγουρη·

Γεύση: φρουτώδης με ελαφριά αίσθηση πικάντικου·

Η μέγιστη ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ κατά βάρος, δεν υπερβαίνει τα 0,5 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια ελαιολάδου·

Αριθμός υπεροξειδίων:  $\leq 12$  mEq O<sub>2</sub>/kg·

·  $K232 \leq 2,20$ ·

·  $K270 \leq 0,18$ ·

Ολικές πολυφαινόλες:  $\geq 120$  ppm·

3. Κατά τη στιγμή της συσκευασίας, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Monti Iblei” συνοδευόμενο από τη γεωγραφική ένδειξη “Val Tellaro” πρέπει να διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Χρώμα: πράσινο·

Οσμή: φρουτώδης μετρίως άγουρη·

Γεύση: φρουτώδης με μέτρια αίσθηση πικάντικου·

Η μέγιστη ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ κατά βάρος, δεν υπερβαίνει τα 0,5 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια ελαιολάδου·

Αριθμός υπεροξειδίων:  $\geq 12$  mEq O<sub>2</sub>/kg·

· K232:  $\leq 2,20$ ·

· K270:  $\leq 0,18$ ·

Ολικές πολυφαινόλες:  $\geq 120$  ppm.

4. Κατά τη στιγμή της συσκευασίας, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Monti Iblei” συνοδευόμενο από τη γεωγραφική ένδειξη “Frigintini” πρέπει να διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Χρώμα: πράσινο·

Οσμή: φρουτώδης εντόνως άγουρη·

Γεύση: φρουτώδης με μέτρια αίσθηση πικάντικου·

Η μέγιστη ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ κατά βάρος, δεν υπερβαίνει τα 0,5 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια ελαιολάδου·

Αριθμός υπεροξειδίων:  $\leq 12$  mEq O<sub>2</sub>/kg·

· K232:  $\leq 2,20$ ·

· K270:  $\leq 0,18$ ·

Ολικές πολυφαινόλες:  $\geq 120$  ppm.

5. Κατά τη στιγμή της συσκευασίας, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Monti Iblei” συνοδευόμενο από τη γεωγραφική ένδειξη “Gulfi” πρέπει να διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Χρώμα: πράσινο·

Οσμή: φρουτώδης εντόνως άγουρη·

Γεύση: φρουτώδης με μέτρια αίσθηση πικάντικου·

Η μέγιστη ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ κατά βάρος, δεν υπερβαίνει τα 0,5 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια ελαιολάδου·

Αριθμός υπεροξειδίων:  $\leq 12$  mEq O<sub>2</sub>/kg·

· K232:  $\leq 2,20$ ·

· K270:  $\leq 0,18$ ·

Ολικές πολυφαινόλες:  $\geq 120$  ppm.

6. Κατά τη στιγμή της συσκευασίας, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Monti Iblei” συνοδευόμενο από τη γεωγραφική ένδειξη “Valle dell'Irminio” πρέπει να διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Χρώμα: πράσινο·

Οσμή: φρουτώδης ελαφρώς άγουρη·

Γεύση: φρουτώδης με ελαφριά αίσθηση πικάντικου·

Η μέγιστη ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ κατά βάρος, δεν υπερβαίνει τα 0,65 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια ελαιολάδου·

Αριθμός υπεροξειδίων:  $\leq 12 \text{ mEq O}_2/\text{kg}$ .

· K232:  $\leq 2,20$ .

· K270:  $\leq 0,18$ .

Ολικές πολυφαινόλες:  $\geq 120 \text{ ppm}$ .

7. Κατά τη στιγμή της συσκευασίας, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Monti Iblei” συνοδευόμενο από τη γεωγραφική ένδειξη “Calatino” πρέπει να διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Χρώμα: πράσινο.

Οσμή: φρουτώδης ελαφρώς άγουρη.

Γεύση: φρουτώδης με ελαφριά αίσθηση πικάντικου.

Η μέγιστη ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ κατά βάρος, δεν υπερβαίνει τα 0,6 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια ελαιολάδου.

Αριθμός υπεροξειδίων:  $\leq 12 \text{ mEq O}_2/\text{kg}$ .

· K232:  $\leq 2,20$ .

· K270:  $\leq 0,18$ .

Ολικές πολυφαινόλες:  $\geq 120 \text{ ppm}$ .

8. Κατά τη στιγμή της συσκευασίας, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Monti Iblei” συνοδευόμενο από τη γεωγραφική ένδειξη “Trigona-Pancali” πρέπει να διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Χρώμα: πράσινο.

Οσμή: φρουτώδης μετρίως άγουρη.

Γεύση: φρουτώδης με ελαφριά αίσθηση πικάντικου.

Η μέγιστη ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ κατά βάρος, δεν υπερβαίνει τα 0,5 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια ελαιολάδου.

Αριθμός υπεροξειδίων:  $\leq 12 \text{ mEq O}_2/\text{kg}$ .

· K232:  $\leq 2,20$ .

· K270:  $\leq 0,18$ .

Ολικές πολυφαινόλες:  $\geq 120 \text{ ppm}$ .

9. Οι άλλες παράμετροι που δεν αναφέρονται ρητώς πρέπει να συμμορφώνονται με την ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία., αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Κατά τη στιγμή της συσκευασίας, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Monti Iblei” πρέπει να διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Χημική αξιολόγηση:

— Οξύτητα (εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ): ανώτατο όριο 0,5 %.

— Μέγιστος αριθμός υπεροξειδίων:  $\leq 12 \text{ mEq O}_2/\text{kg}$ .

— K232  $\leq 2,5$ .

— K270  $\leq 0,22$ .

— Ολικές πολυφαινόλες  $\geq 120 \text{ ppm}$ .

—  $\Delta K \leq 0,01$ .

### Οργανοληπτική εξέταση

Εύρος διάμεσων τιμών Ελάχιστο, Μέγιστο

- Φρουτώδεις (ώριμης ελιάς)  $> 2, \leq 6$ .
- Φρουτώδεις (άγουρης ελιάς)  $> 2, \leq 8$ .
- Πικρό  $> 2, \leq 6$ .
- Πικάντικο  $> 2, \leq 8$ .
- Χόρτο και/ή ντομάτα και/ή αγκινάρα  $> 2, \leq 8$ .

Η διάμεση τιμή ελαττωμάτων πρέπει να είναι ίση με 0.

Οι άλλες παράμετροι που δεν αναφέρονται ρητώς πρέπει να συμμορφώνονται με την ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία.»

### Γεωγραφική περιοχή

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 των προδιαγραφών προϊόντος, το σημείο 4.3 της ισχύουσας σύνοψης και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Προστίθενται ο δήμος Avola στην επαρχία Siracusa και οι δήμοι Mirabella Imbaccari και Scordia στην επαρχία Catania, δεδομένου ότι έχει διαπιστωθεί ότι πληρούν τις ιστορικές και αγρονομικές απαιτήσεις ώστε να αποτελούν τμήμα της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής του ελαιολάδου «Monti Iblei». Επιπλέον, για να προσαρμοστούν οι προδιαγραφές του προϊόντος «Monti Iblei» στην αρχή της μοναδικότητας της περιοχής αναφοράς της ΠΟΠ, η γεωγραφική περιοχή τροποποιείται προκειμένου να ενσωματώσει ολόκληρο τον δήμο Carlentini, ο οποίος περιλαμβάνεται μόνο εν μέρει στις ισχύουσες προδιαγραφές.

Κατά τον χρόνο καταχώρισης, αυτές οι περιοχές βρίσκονταν εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, καθώς η τοπική παραγωγή ελαιολάδου προοριζόταν κυρίως για ίδια κατανάλωση και οι παραγωγοί αυτών των κοινοτήτων δεν ενδιαφέρονταν να ενταχθούν στην ΠΟΠ. Τα τελευταία χρόνια, η ελαιοκαλλιέργεια στις εν λόγω περιοχές αναβιώνει, κυρίως χάρη σε νέους επιχειρηματίες. Λόγω της γεωγραφικής, ιστορικής και αγρονομικής συνέχειας με τη γεωγραφική περιοχή, αυτά τα εδάφη παρουσιάζουν τα ίδια χαρακτηριστικά με την περιοχή και παράγουν ελαιολάδο με χαρακτηριστικά όμοια με αυτά του «Monti Iblei». Υπό αυτή την έννοια, προστίθενται στην περιοχή παραγωγής.

Ως εκ τούτου, επαναπροσδιορίζονται τα όρια της γεωγραφικής περιοχής που οριοθετούν την ακτίνα προαιρετικής χρήσης των πρόσθετων γεωγραφικών ενδείξεων οι οποίες επηρεάζονται από τη διεύρυνση της γεωγραφικής περιοχής.

Πιο συγκεκριμένα, αναπροσαρμόζονται τα εξής όρια:

Η υποπεριοχή «Monte Iblei» με την πρόσθετη γεωγραφική ένδειξη «Val Tellaro», τώρα περιλαμβάνει τον δήμο Avola.

Η υποπεριοχή «Monte Iblei» με την πρόσθετη γεωγραφική ένδειξη «Calatino», διευρύνεται για να συμπεριλάβει τους δήμους Mirabella και Imbaccari.

Η υποπεριοχή «Monte Iblei» με την πρόσθετη γεωγραφική ένδειξη «Trigona-Pancali», διευρύνεται για να συμπεριλάβει τους δήμους Scordia και Carlentini.

Επιπλέον, διορθώνονται αρκετές ανακρίβειες, αφενός με τον καθορισμό αξιόπιστων ορίων που βασίζονται κυρίως σε διοικητικά όρια, κύριους οδικούς άξονες, μεγάλα υδάτινα ρεύματα κ.λπ., και αφετέρου με την αποφυγή, όπου είναι δυνατόν, τυχόν αναφορών σε αγροτικές οδούς και εμπορικές δομές. Για να προσδιορίζονται λεπτομερώς τα όρια των διαφορετικών υποπεριοχών που αντιστοιχούν στις διάφορες πρόσθετες γεωγραφικές ενδείξεις, η περιγραφή της γεωγραφικής περιοχής στην ισχύουσα έκδοση προδιαγραφών περιλαμβάνει ουσιαστικά αναφορές σε ιδιωτικές κατοικίες, αγροτικές οδούς, εμπορικές δομές κ.λπ. Με την πάροδο του χρόνου ωστόσο, αυτές οι αναφορές προκάλεσαν αμφισβητήσεις, στο πλαίσιο ελέγχων, δεδομένου ότι δεν ερμηνεύονταν πάντοτε κατά τον ίδιο τρόπο.

Ως εκ τούτου, η ισχύουσα διατύπωση:

«1. Η περιοχή παραγωγής του ελαιοκάρπου που προορίζεται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, το οποίο αναφέρεται στο άρθρο 1, περιλαμβάνει εντός της επικράτειας των επαρχιών Syracusa, Ragusa και Catania, στους δήμους που απαριθμούνται κατωτέρω, εκτάσεις με ελαιώνες όπου είναι εφικτή η επίτευξη των ποιοτικών χαρακτηριστικών που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος:

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

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.

2. Η περιοχή παραγωγής ελαιοκάρπου που προορίζεται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Monti Iblei”, συνοδευόμενου από τη γεωγραφική ένδειξη “Monte Lauro”, περιλαμβάνει το σύνολο της επικράτειας των ακόλουθων δήμων: Buccheri, Buscemi, Cassaro, Ferla.

3. Η περιοχή παραγωγής ελαιοκάρπου που προορίζεται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Monti Iblei”, συνοδευόμενου από τη γεωγραφική ένδειξη “Val d’Anapo”, περιλαμβάνει τμήμα ή το σύνολο της επικράτειας των ακόλουθων δήμων: Canicattini Bagni, Florida, Noto, Palazzolo Acreide, Syracusa, Solarino, Sortino.

Η περιοχή οριοθετείται από μια γραμμή που ξεκινά βόρεια του σημείου συμβολής των δήμων Sortino, Ferla και Carlentini και συνεχίζει ανατολικά κατά μήκος των συνόρων των δήμων Carlentini και Melilli μέχρι να συναντήσει την επαρχιακή οδό SP 76 με κατεύθυνση από Diddino προς Monte Climiti και Dariazza στον δήμο Syracusa. Προς νότο από τη γέφυρα Diddino, η γραμμή ακολουθεί τη δεξιά όχθη του ποταμού Anapo μέχρι την αγροτική οδό που συνδέει τις κατοικίες Palazzelli και το αγρόκτημα Freddura με την εθνική οδό SS 124. Συνεχίζοντας νότια, διασχίζει αυτήν την οδό ακριβώς στο χιλιόμετρο 112 και συναντά την αγροτική οδό που συνδέει, αφενός την εθνική οδό SS 124 με την επαρχιακή οδό SP 14 Fusco-Canicattini Bagni-Passo Ladro στο χιλιόμετρο 9 και αφετέρου το αγρόκτημα Cardinale, διαμέσου της κοιλάδας Cefalino, με το αγρόκτημα Pareo, το αγρόκτημα San Francesco, το αγρόκτημα Benali di sotto, το αγρόκτημα Perrotta και την ιδιοκτησία Busacca. Από εκεί, ακολουθεί την επαρχιακή οδό SP 14, από το χιλιόμετρο 9 έως το χιλιόμετρο 11, όπου συνεχίζει προς τα νότια ακολουθώντας την επαρχιακή οδό SP 12 Florida-Grotta Perciata-Cassibile μέχρι να φτάσει στην αγροτική οδό που οδηγεί από τις κατοικίες Nava στα σύνορα με τον δήμο Noto, από όπου συνεχίζει νότια κατά μήκος της οριογραμμής μεταξύ των δήμων Noto και Syracusa μέχρι τη συμβολή με τον ποταμό Cassibile. Από το σημείο αυτό, συνεχίζει βορειοδυτικά κατά μήκος της οριογραμμής μεταξύ των δήμων Noto και Avola μέχρι να φτάσει στην επαρχιακή οδό SP 4 Avola Manchisi, την οποία ακολουθεί έως τη διασταύρωση με την εθνική οδό SS 287, όπου διατρέχει τα όρια της περιοχής που φέρει τη γεωγραφική ένδειξη “Val Tellaro”, τα οποία και ακολουθεί με κατεύθυνση προς τον βορρά, καλύπτοντας το σύνολο του εδάφους του δήμου Palazzolo. Κατόπιν, συνεχίζει κατά μήκος των συνόρων μεταξύ των δήμων Palazzolo, Giarratana, Buscemi, Cassaro και Ferla, επιστρέφοντας στον βορρά και στην αφετηρία της γραμμής οριοθέτησης.

4. Η περιοχή παραγωγής ελαιοκάρπου που προορίζεται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Monti Iblei”, συνοδευόμενου από τη γεωγραφική ένδειξη “Val Tellaro” περιλαμβάνει τους νοτιοανατολικούς λόφους Monti Iblei και περιλαμβάνει τμήμα ή το σύνολο της επικράτειας των ακόλουθων δήμων: Rosolini, Noto, Ispica, Modica, Pachino.

Η περιοχή οριοθετείται από μια γραμμή η οποία προς τα νότια προχωρά παράλληλα με την επαρχιακή οδό SP 49 με κατεύθυνση από Ispica προς Pachino και ακριβώς στη γέφυρα Passo Corrado συνεχίζει προς τα ανατολικά κατά μήκος της ίδιας επαρχιακής οδού μέχρι τη διασταύρωση με την επαρχιακή οδό SP 100 Burgio-Luparello. Από το σημείο αυτό συνεχίζει στον οδικό άξονα με κατεύθυνση από Burgio προς Plevata και από εκεί προς τα ανατολικά, κατά μήκος της ιδιωτικής οδού από Coste προς Sant'Ippolito μέχρι την επαρχιακή οδό SP 85 Marzamemi-Chiaramida, την οποία και ακολουθεί μέχρι να φτάσει στην εξωτερική δημοτική οδό με κατεύθυνση από Pianetti προς Serbatolo. Από εκεί, ακολουθεί τα βορειοδυτικά όρια της πόλης Pachino μέχρι να φτάσει στην εξωτερική δημοτική οδό Via Vecchia-Guastalla, την οποία ακολουθεί μέχρι την επαρχιακή οδό SP 85 Marzamemi-Chiaramida. Από το σημείο αυτό συνεχίζει προς τα ανατολικά μέχρι τη διασταύρωση με την επαρχιακή οδό SP 19 Pachino-Noto, την οποία ακολουθεί προς τα βόρεια μέχρι τις σιδηροδρομικές γραμμές Noto-Pachino. Κινείται παράλληλα με τις γραμμές από τη δυτική πλευρά μέχρι να φτάσει και πάλι στην επαρχιακή οδό SP 19 Pachino-Noto, την οποία ακολουθεί με κατεύθυνση βόρεια, μέχρι να φτάσει στη πλατεία Piazzetta San Corrado στο κέντρο της πόλης Noto. Από το σημείο αυτό, ακολουθεί προς τα βόρεια την εθνική οδό SS 287

που συνδέει το Noto με το Palazzolo Acreide μέχρι το σημείο όπου αυτός ο οδικός άξονας διασταυρώνεται με τα σύνορα μεταξύ των δήμων Noto και Palazzolo Acreide. Από εκεί κατευθύνεται προς τα δυτικά παράλληλα με τα σύνορα μεταξύ των δήμων Palazzolo Acreide και Noto μέχρι τον ποταμό Tellaro. Στη συνέχεια κατευθύνεται νότια, παράλληλα με τον ποταμό Tellaro μέχρι να φτάσει στην επαρχιακή οδό SP 22 Prainito-Renna, την οποία ακολουθεί μέχρι την επαρχιακή οδό SP 17 Favarotta-Ritellini. Ακολουθεί την SP 17 μέχρι την τοποθεσία “Cozza Rose” και από εκεί συνεχίζει κατά μήκος της οριογραμμής μεταξύ των επαρχιών Syracuse και Ragusa μέχρι τη γέφυρα Favarotta. Συνεχίζει παράλληλα με τη δημοτική οδό Commalido Superiore μέχρι να φτάσει στα σύνορα μεταξύ των δήμων Rosolini και Ispica. Έπειτα ακολουθεί τον δρόμο με κατεύθυνση το Cava d’Ispica μέχρι το Bettola del Capitano στη διασταύρωση με την εθνική οδό SS 115, από όπου συνεχίζει κατά μήκος της ίδιας εθνικής οδού μέχρι τη διασταύρωση Beneventano και έπειτα τη διασταύρωση για Zappulla. Στη συνέχεια ακολουθεί παράλληλα την επαρχιακή οδό SP 45 Bugilfezza-Pozzallo μέχρι να φτάσει στη δημοτική οδό Graffetta και στο σημείο συμβολής των δήμων Pozzallo και Modica. Ακολουθεί αυτή την οριογραμμή προς τα ανατολικά και έπειτα την οριογραμμή μεταξύ των δήμων Pozzallo και Ispica μέχρι την επαρχιακή οδό SP 46 Pozzallo-Ispica, την οποία και ακολουθεί μέχρι τη διασταύρωση με τις σιδηροδρομικές γραμμές στο Contrada Garzalla. Κατόπιν συνεχίζει παράλληλα με την εξωτερική δημοτική οδό Nardella μέχρι να φτάσει στην οδό Bufali-Marza, την οποία ακολουθεί μέχρι τη γέφυρα επί του καναλιού Fosso Bufali. Ακολουθεί το κανάλι αυτό μέχρι την επαρχιακή οδό SP 49 Ispica-Pachino, και συνεχίζει παράλληλα προς αυτήν με κατεύθυνση προς τα ανατολικά μέχρι να φτάσει στα σύνορα της επαρχίας Syracuse στην τοποθεσία Passo Corrado, στην αφετηρία της γραμμής οριοθέτησης.

5. Η περιοχή παραγωγής ελαιοκάρπου που προορίζεται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Monti Iblei» συνοδευόμενου από τη γεωγραφική ένδειξη “Frigintini”, περιλαμβάνει τμήμα ή το σύνολο της επικράτειας των ακόλουθων δήμων: Ragusa, Modica, Rosolini.

Η περιοχή οριοθετείται από μια γραμμή που κατευθύνεται νότια, παράλληλα με την εθνική οδό SS 115, και συγκεκριμένα από το Bettola del Capitano, και συνεχίζει με βορειοανατολική κατεύθυνση κατά μήκος του δυτικού ορίου της περιοχής “Val Tellaro” μέχρι να φτάσει στα σύνορα μεταξύ των επαρχιών Ragusa και Syracuse στο Contrada Cozzo Scozzaria. Ακολουθεί τα νότια σύνορα των δήμων Giarratana και Monterosso Almo μέχρι να συναντήσει τις οριογραμμές των δήμων Monterosso Almo, Chiaramonte Gulfi και Ragusa, από όπου συνεχίζει παράλληλα με την οριογραμμή μεταξύ των δήμων Chiaramonte και Ragusa πριν φτάσει στην επαρχιακή οδό SP 62. Ακολουθεί αυτή την πορεία μέχρι τη διασταύρωση Maltempo. Έπειτα συνεχίζει παράλληλα με την επαρχιακή οδό SP 10 μέχρι να φτάσει στην εθνική οδό SS 115, την οποία και ακολουθεί μέχρι το κέντρο της πόλης Ragusa. Από εκεί κατευθύνεται παράλληλα με την παλιά εθνική οδό SS 115, φτάνει και περνά το κέντρο της πόλης Modica και επιστρέφει στο Bettola del Capitano, στην αφετηρία της γραμμής οριοθέτησης.

6. Η περιοχή παραγωγής ελαιοκάρπου που προορίζεται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Monti Iblei”, συνοδευόμενου από τη γεωγραφική ένδειξη “Gulfi” περιλαμβάνει το σύνολο της επικράτειας των ακόλουθων δήμων: Chiaramonte Gulfi, Monterosso Almo, Giarratana.

7. Η περιοχή παραγωγής ελαιοκάρπου που προορίζεται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Monti Iblei” συνοδευόμενου από τη γεωγραφική ένδειξη “Valle dell’Irmínio” περιλαμβάνει τμήμα ή το σύνολο της επικράτειας των ακόλουθων δήμων: Ragusa, Scicli, Comiso, Vittoria, Acate, Modica, Santa Croce Camerina. Η περιοχή οριοθετείται από μια γραμμή που ξεκινά νοτιώς της διασταύρωσης Contrada Zappulla και συναντά με κατεύθυνση νότια την επαρχιακή οδό Modica-Sampieri, την οποία και ακολουθεί μέχρι τη διασταύρωση με την οδό που συνδέει το Scicli με το Pozzallo. Από εκεί συνεχίζει στην ιδιωτική οδό Guarneri έως την κατοικία του συντηρητή δρόμων στην επαρχιακή οδό Scicli-Sampieri. Συνεχίζει κατά μήκος της ίδιας ιδιωτικής οδού μέχρι να φτάσει στην επαρχιακή οδό και στην ισόπεδη διάβαση. Συνεχίζει παράλληλα με τις σιδηροδρομικές γραμμές μέχρι την περιοχή του Jungi di Scicli, όπου στρίβει στην επαρχιακή οδό Scicli-Donnalucata, την οποία ακολουθεί μέχρι την ιδιωτική οδό από L’Andolina προς Piano Corvaia και Cudiano. Συνεχίζει παράλληλα με αυτή την οδό μέχρι την επαρχιακή οδό με κατεύθυνση από Scicli προς Santa Croce Camerina. Αφήνει το Santa Croce Camerina και κατευθύνεται βόρεια παράλληλα με την επαρχιακή οδό προς Comiso μέχρι το χιλιόμετρο 8, όπου συνεχίζει παράλληλα με την επαρχιακή οδό προς Vittoria μέχρι να φτάσει στη διασταύρωση με τη νέα δημοτική οδό που διασχίζει την Cooperativa Agri Sud και οδηγεί στην οδό από Vittoria προς Scogiliti. Αφού περάσει τη διασταύρωση, φτάνει μέχρι την οδό Alcerito και συνεχίζει στην οδό Macchione. Έπειτα συναντά τη δημοτική οδό που οδηγεί στην εθνική οδό SS 115 και στις σιδηροδρομικές γραμμές. Από εκεί συνεχίζει με βορειοανατολική κατεύθυνση προς τα σύνορα με την επαρχία Caltanissetta και ακολουθεί, με ανατολική κατεύθυνση, καθόλο το μήκος τους, τα σύνορα με την επαρχία Catania μέχρι την οριογραμμή με την περιοχή “Gulfi”, την οποία και ακολουθεί μέχρι τα δυτικά σύνορα της περιοχής “Frigintini”. Κατόπιν διατρέχει προς τα νότια ολόκληρη την οριογραμμή μέχρι να επιστρέψει στη διασταύρωση για Zappulla στην επαρχιακή οδό από Modica προς Pozzallo, στην αφετηρία της γραμμής οριοθέτησης.



8. Η περιοχή παραγωγής ελαιοκάρπου που προορίζεται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Monti Iblei”, συνοδευόμενου από τη γεωγραφική ένδειξη “Calatino”, περιλαμβάνει τμήμα ή το σύνολο της επικράτειας των ακόλουθων δήμων: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, San Michele di Ganzaria, Mazzarone. Η περιοχή οριοθετείται από μια γραμμή η οποία στα νότια ακολουθεί τα σύνορα της επαρχίας Catania με τις επαρχίες Ragusa και Syracusa μέχρι την εθνική οδό SS 194. Στα δυτικά ακολουθεί τα σύνορα της επαρχίας Catania με την επαρχία Caltanissetta και κατόπιν την οριογραμμή μεταξύ San Michele di Ganzaria και δήμου San Cono. Προς τα βόρεια ακολουθεί παράλληλα τον ποταμό Temprio-Pietrarossa-Margherita-Ferro μέχρι την εθνική οδό SS 417 Catania-Gela. Προς τα ανατολικά, ακολουθεί την εθνική οδό SS 194 μέχρι τη διασταύρωση Vizzini Scalo και έπειτα την επαρχιακή οδό από την ίδια διασταύρωση μέχρι την εθνική οδό SS 417, την οποία και ακολουθεί με κατεύθυνση τον ποταμό Ferro.

9. Η περιοχή παραγωγής ελαιοκάρπου που προορίζεται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Monti Iblei” συνοδευόμενου από τη γεωγραφική ένδειξη “Trigona-Pancali” περιλαμβάνει τμήμα ή το σύνολο της επικράτειας των ακόλουθων δήμων:

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

Η περιοχή οριοθετείται από μια γραμμή η οποία στα νότια ακολουθεί παράλληλα τα σύνορα μεταξύ των δήμων Melilli και Sortino κοντά στην κάτω επαρχιακή οδό SP 30 Melilli-Sortino και έπειτα συνεχίζει προς τα βορειοανατολικά παράλληλα με την ίδια επαρχιακή οδό, διαγράφοντας τα δυτικά και τα βόρεια όρια της πόλης Melilli. Από το βόρειο άκρο του δήμου Melilli συνεχίζει παράλληλα με τη δημοτική οδό που οδηγεί στην επαρχιακή οδό SP 95 Priolo-Lentini κοντά στο χιλιόμετρο 151. Από εκείνο το σημείο, συνεχίζει βόρεια παράλληλα με την ίδια επαρχιακή οδό μέχρι τα σύνορα μεταξύ των δήμων Melilli και Augusta. Συνεχίζει κατά μήκος των ίδιων συνόρων μέχρι τον δρόμο που οδηγεί από την οδό Costa Arita, περνώντας με βόρεια κατεύθυνση από τις κατοικίες Rasolo και Pandolfi, στα καινούργια σύνορα μεταξύ των δήμων Melilli και Augusta. Συνεχίζει προς τα βόρεια παράλληλα με αυτή την οριογραμμή προς τον ποταμό Mulinello, ακολουθώντας τον ρου του προς τα δυτικά μέχρι την επαρχιακή οδό SP 95 Priolo-Lentini κοντά στο χιλιόμετρο 140. Κατόπιν, συνεχίζει παράλληλα με την ίδια επαρχιακή οδό μέχρι το νότιο άκρο της πόλης Carlentini. Περνά την πόλη και συνεχίζει παράλληλα με την επαρχιακή οδό που συνδέει τους δήμους Carlentini και Lentini. Έπειτα κατευθύνεται δυτικά παράλληλα με την οριογραμμή μεταξύ των δύο δήμων, και φτάνει στον ποταμό Zena. Η γραμμή συνεχίζει παράλληλα με τη δυτική όχθη του ποταμού Zena και κατόπιν βόρεια προς την επαρχιακή οδό κοντά στη γέφυρα Reina και την επαρχιακή οδό με κατεύθυνση από Lentini προς Scordia. Κατόπιν ακολουθεί τα σύνορα του δήμου Militello in Val di Catania, παράλληλα καθόλο το μήκος τους, μέχρι τα σύνορα μεταξύ των δήμων Francofonte, Vizzini και Militello In Val di Catania, από όπου συνεχίζει παράλληλα με τα σύνορα μεταξύ των δήμων Francofonte και Vizzini, των δήμων Francofonte και Buccheri και των δήμων Ferla και Carlentini. Έπειτα συνεχίζει παράλληλα με τα σύνορα μεταξύ των δήμων Sortino, Carlentini και Melilli μέχρι την κάτω επαρχιακή οδό SP 30 Melilli-Sortino και την αφετηρία της γραμμής οριοθέτησης.».

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«1. Η περιοχή παραγωγής του ελαιοκάρπου που προορίζεται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, το οποίο αναφέρεται στο άρθρο 1, περιλαμβάνει εντός της επικράτειας των επαρχιών Syracusa, Ragusa και Catania, στους δήμους που απαριθμούνται κατωτέρω, εκτάσεις με ελαιώνες όπου είναι εφικτή η επίτευξη των ποιοτικών χαρακτηριστικών που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος:

Syracusa:

Buccheri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Florida, Francofonte, Lentini, Melilli, Noto, Pachino, Palazzolo Acreide, Rosolini, Syracusa, 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. Η περιοχή παραγωγής ελαιοκάρπου που προορίζεται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Monti Iblei”, συνοδευόμενου από τη γεωγραφική ένδειξη “Monte Lauro”, περιλαμβάνει το σύνολο της επικράτειας των ακόλουθων δήμων: Buccheri, Buscemi, Cassaro, Ferla.

3. Η περιοχή παραγωγής ελαιοκάρπου που προορίζεται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Monti Iblei”, συνοδευόμενου από τη γεωγραφική ένδειξη “Val d’Anapo”, περιλαμβάνει το σύνολο της επικράτειας των ακόλουθων δήμων: Canicattini Bagni, Floridaia, Palazzolo Acreide, Syracuse, Solarino, Sortino και τμήμα της επικράτειας του δήμου Noto.

Η περιοχή οριοθετείται από μια γραμμή που ξεκινά βόρεια του σημείου συμβολής των δήμων Sortino, Ferla και Carlentini και συνεχίζει ανατολικά κατά μήκος των συνόρων των δήμων Carlentini, Melilli και Sortino μέχρι να συναντήσει την επαρχιακή οδό SP 76 Diddino-Monte Climiti-Dariazza στον δήμο Syracuse. Προς νότο από τη γέφυρα Diddino, η γραμμή ακολουθεί τη δεξιά όχθη του ποταμού Anapo, μέχρι την αγροτική οδό που συνδέει τις κατοικίες Palazzelli και το αγρόκτημα Frescura με την εθνική οδό SS 124. Συνεχίζοντας νότια, διασχίζει αυτήν την οδό ακριβώς στο χιλιόμετρο 112 και συναντά την αγροτική οδό που συνδέει αφενός την εθνική οδό SS 124 με την επαρχιακή οδό SP 14 Fusco-Canicattini Bagni-Passo Ladro στο χιλιόμετρο 9 και αφετέρου το αγρόκτημα Cardinale, διαμέσου της κοιλάδας Cefalino, με το αγρόκτημα Papeo, το αγρόκτημα San Francesco, το αγρόκτημα Benali di sotto, το αγρόκτημα Perrota και την ιδιοκτησία Busacca. Από εκεί, ακολουθεί την επαρχιακή οδό SP 14, από το χιλιόμετρο 9 έως το χιλιόμετρο 11, όπου συνεχίζει προς τα νότια ακολουθώντας την επαρχιακή οδό SP 12 Floridaia-Grotta Perciata-Cassibile μέχρι να φτάσει στην αγροτική οδό που οδηγεί από τις κατοικίες Nava στα σύνορα με τον δήμο Noto, από όπου συνεχίζει νότια κατά μήκος της οριογραμμής μεταξύ των δήμων Noto και Syracuse μέχρι τη συμβολή με τον ποταμό Cassibile. Από το σημείο αυτό, συνεχίζει βορειοδυτικά κατά μήκος της οριογραμμής μεταξύ των δήμων Noto και Avola μέχρι να φτάσει στην επαρχιακή οδό SP 4 Avola Manchisi, την οποία ακολουθεί έως τη διασταύρωση με την εθνική οδό SS 287, όπου διατρέχει τα όρια της περιοχής που φέρει τη γεωγραφική ένδειξη “Val Tellaro”, τα οποία και ακολουθεί με κατεύθυνση προς τον βορρά, καλύπτοντας το σύνολο του εδάφους του δήμου Palazzolo. Κατόπιν, συνεχίζει κατά μήκος των συνόρων μεταξύ των δήμων Palazzolo, Giarratana, Buscemi, Cassaro και Ferla, επιστρέφοντας στον βορρά και στην αφετηρία της γραμμής οριοθέτησης.

4. Η περιοχή παραγωγής ελαιοκάρπου που προορίζεται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Monti Iblei” συνοδευόμενου από τη γεωγραφική ένδειξη “Val Tellaro” περιλαμβάνει τους νοτιοανατολικούς λόφους Monti Iblei και περιλαμβάνει το σύνολο της επικράτειας των ακόλουθων δήμων: Ispica, Pachino, Avola και τμήμα της επικράτειας των δήμων Rosolini, Noto και Modica.

Η περιοχή οριοθετείται από μια γραμμή η οποία προς τα νότια προχωρά παράλληλα με την επαρχιακή οδό SP 49 με κατεύθυνση από Ispica προς Pachino και ακριβώς στη γέφυρα Passo Corrado συνεχίζει προς τα ανατολικά κατά μήκος της ίδιας επαρχιακής οδού μέχρι τη διασταύρωση με την επαρχιακή οδό SP 100 Burgio-Luparello. Από το σημείο αυτό συνεχίζει στον οδικό άξονα με κατεύθυνση από Burgio προς Pevuta και από εκεί προς τα ανατολικά, κατά μήκος της ιδιωτικής οδού από Coste προς Sant’Ippolito μέχρι την επαρχιακή οδό SP 85 Marzamemi-Chiaramida, την οποία και ακολουθεί μέχρι να φτάσει στην εξωτερική δημοτική οδό με κατεύθυνση από Pianetti προς Serbatoio. Από εκεί, ακολουθεί τα βορειοδυτικά όρια της πόλης Pachino μέχρι να φτάσει στην εξωτερική δημοτική οδό Via Vecchia-Guastalla, την οποία ακολουθεί μέχρι την επαρχιακή οδό SP 85 Marzamemi-Chiaramida. Από το σημείο αυτό συνεχίζει προς τα ανατολικά μέχρι τη διασταύρωση με την επαρχιακή οδό SP 19 Pachino-Noto, την οποία και ακολουθεί προς τα βόρεια μέχρι τον ποταμό Asinago που είναι το διοικητικό όριο του δήμου Avola. Συνεχίζει ανατολικά κατά μήκος των διοικητικών ορίων στον δρόμο που τρέχει παράλληλα με τα Cozzo Carrube και Casa Mazzone προς τα ανατολικά. Στη συνέχεια κατευθύνεται προς τα βόρεια στην τοποθεσία Contrada Risicone με κατεύθυνση την επαρχιακή οδό SP 15 Avola-Bochino-Noto, την οποία ακολουθεί μέχρι το κοιμητήριο της πόλης Avola. Από εκεί συνεχίζει βόρεια στην οδό που τρέχει παράλληλα με το Casa Sanghetello με κατεύθυνση την επαρχιακή οδό SP 4 Avola-Maghesi. Κατόπιν, ακολουθεί τον δρόμο προς τα ανατολικά με κατεύθυνση τα Casa Modica and Casa Fosso di Sotto. Συνεχίζει κατά μήκος του δρόμου στην οριογραμμή μεταξύ των δήμων Avola και Syracuse, με κατεύθυνση προς τα δυτικά στην οριογραμμή μεταξύ των δήμων Avola και Noto. Συνεχίζει την πορεία προς τα δυτικά, κατά μήκος αυτής της οριογραμμής, μέχρι να φτάσει στο σημείο όπου η οριογραμμή της περιοχής Val d’Anapo αποκλίνει από τα διοικητικά όρια του δήμου Avola. Από εκεί ακολουθεί την οριογραμμή της υποπεριοχής Val d’Anapo κατά μήκος της επαρχιακής οδού SP 4 μέχρι τη διασταύρωση με την εθνική οδό SS 287, την οποία ακολουθεί προς τα βόρεια. Συνεχίζει κατά μήκος της εθνικής οδού SS 287 με κατεύθυνση από Noto προς Palazzolo Acreide, μέχρι το σημείο όπου αυτός ο οδικός άξονας διασταυρώνεται με τα σύνορα μεταξύ των δήμων Noto και Palazzolo Acreide. Από εκεί, κατευθύνεται προς τα δυτικά παράλληλα με τα σύνορα μεταξύ των δήμων Palazzolo Acreide και Noto μέχρι τον ποταμό Tellaro. Κατόπιν κατευθύνεται νότια παράλληλα με τον ποταμό Tellaro μέχρι να φτάσει στην επαρχιακή οδό SP 82 Prainito-Renna, την οποία ακολουθεί μέχρι την επαρχιακή οδό SP 17 Favarotta-Ritellini και την τοποθεσία “Cozza Rose”, περνώντας την οριογραμμή μεταξύ των επαρχιών Syracuse και Ragusa μέχρι τη γέφυρα Favarotta. Συνεχίζει

παράλληλα με τη δημοτική οδό Commalido Superiore μέχρι να φτάσει στα σύνορα μεταξύ των δήμων Rosolini και Ispica. Έπειτα ακολουθεί την οριογραμμή μεταξύ των δήμων Ispica και Modica μέχρι την εθνική οδό SS 115, την οποία ακολουθεί προς τα δυτικά μέχρι το Bettola del Capitano, από όπου κατευθύνεται νότια κατά μήκος της ίδιας εθνικής οδού μέχρι τη διασταύρωση Beneventano και έπειτα τη διασταύρωση για Zappulla. Στη συνέχεια ακολουθεί παράλληλα την επαρχιακή οδό SP 45 Bugilfezza-Pozzallo μέχρι να φτάσει στη δημοτική οδό Graffetta και στο σημείο συμβολής των δήμων Pozzallo και Modica. Ακολουθεί αυτή την οριογραμμή προς τα ανατολικά και έπειτα την οριογραμμή μεταξύ των δήμων Pozzallo και Ispica μέχρι την επαρχιακή οδό SP 46 Pozzallo-Ispica, την οποία και ακολουθεί μέχρι τη διασταύρωση με τις σιδηροδρομικές γραμμές στο Contrada Garzalla. Συνεχίζει κατά μήκος της δημοτικής οδού SC 40 μέχρι τη δημοτική οδό SC 97 και μέχρι να φτάσει στην παλιά επαρχιακή οδό Bufali-Marza, την οποία ακολουθεί μέχρι τη γέφυρα επί του καναλιού Fosso Bufali. Ακολουθεί το κανάλι αυτό μέχρι την επαρχιακή οδό SP 49 Ispica-Pachino, και συνεχίζει παράλληλα προς αυτήν, με κατεύθυνση προς τα ανατολικά, μέχρι να φτάσει στα σύνορα της επαρχίας Syracusa στην τοποθεσία Passo Corrado, στην αφετηρία της γραμμής οριοθέτησης.

Επισημαίνεται ακόμη ότι η διεύρυνση της επικράτειας των δήμων που συμπεριλαμβάνονται σε αυτήν την υποπεριοχή αφορά: τον δήμο Noto, ο οποίος έχει μετατοπίσει την οριοθέτηση της υποπεριοχής “Val Tellaro” προς τα νότια στα διοικητικά όρια του δήμου Pachino και προς τα ανατολικά σε δημόσιες εκτάσεις στην ακτογραμμή· τον δήμο Avola, ο οποίος επεκτείνεται με νοτιοανατολική κατεύθυνση προς την οριογραμμή με τις δημόσιες εκτάσεις· και, τέλος, τον δήμο Modica, ο οποίος επεκτείνει αυτήν την υποπεριοχή, μετατοπίζοντας την οριοθέτησή του στα διοικητικά όρια του δήμου Pozzallo.

5. Η περιοχή παραγωγής ελαιοκάρπου που προορίζεται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Monti Iblei”, συνοδευόμενου από τη γεωγραφική ένδειξη “Frigintini”, περιλαμβάνει τμήμα της επικράτειας των ακόλουθων δήμων: Ragusa, Modica, Rosolini.

Η περιοχή οριοθετείται από μια γραμμή που κατευθύνεται νότια, παράλληλα με την εθνική οδό SS 115, και συγκεκριμένα από το Bettola del Capitano, και συνεχίζει με βορειοανατολική κατεύθυνση κατά μήκος του δυτικού ορίου της περιοχής “Val Tellaro” μέχρι να φτάσει στα σύνορα μεταξύ των επαρχιών Ragusa και Syracusa στο Contrada Cozzo Scozzaria. Ακολουθεί τα νότια σύνορα των δήμων Giarratana και Monterosso Almo μέχρι να συναντήσει τις οριογραμμές των δήμων Monterosso Almo, Chiaramonte Gulfi και Ragusa, από όπου συνεχίζει παράλληλα με την οριογραμμή μεταξύ των δήμων Chiaramonte και Ragusa πριν φτάσει στην επαρχιακή οδό SP 8. Ακολουθεί αυτή την πορεία μέχρι τη διασταύρωση Maltempo. Έπειτα συνεχίζει παράλληλα με την επαρχιακή οδό SP 10 μέχρι να φτάσει στην εθνική οδό SS 115, την οποία και ακολουθεί μέχρι το κέντρο της πόλης Ragusa. Από εκεί κατευθύνεται παράλληλα με την παλιά εθνική οδό SS 115, φτάνει και περνά το κέντρο της πόλης Modica και επιστρέφει στο Bettola del Capitano, στην αφετηρία της γραμμής οριοθέτησης.

6. Η περιοχή παραγωγής ελαιοκάρπου που προορίζεται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Monti Iblei”, συνοδευόμενου από τη γεωγραφική ένδειξη “Gulfi”, περιλαμβάνει το σύνολο της επικράτειας των ακόλουθων δήμων: Chiaramonte Gulfi, Monterosso Almo, Giarratana.

7. Η περιοχή παραγωγής ελαιοκάρπου που προορίζεται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Monti Iblei”, συνοδευόμενου από τη γεωγραφική ένδειξη “Valle dell’Irmínio”, περιλαμβάνει το σύνολο της επικράτειας των ακόλουθων δήμων: Scicli, Comiso, Vittoria, Acate, Santa Croce Camerina και τμήμα της επικράτειας των δήμων Ragusa και Modica.

Η περιοχή οριοθετείται από μια γραμμή που ξεκινά νοτίως της διασταύρωσης Contrada Zappulla και συναντά με κατεύθυνση νότια την επαρχιακή οδό Modica-Sampieri, την οποία και ακολουθεί μέχρι τη διασταύρωση με την οδό που συνδέει το Scicli με το Pozzallo. Από εκεί συνεχίζει στην ιδιωτική οδό Guarnieri έως την κατοικία του συντηρητή δρόμων στην επαρχιακή οδό Scicli-Sampieri. Συνεχίζει κατά μήκος της ίδιας ιδιωτικής οδού μέχρι να φτάσει στην επαρχιακή οδό και στην ισόπεδη διάβαση. Συνεχίζει παράλληλα με τις σιδηροδρομικές γραμμές μέχρι την περιοχή του Jungi di Scicli, όπου στρίβει στην επαρχιακή οδό Scicli-Donnalucata, την οποία ακολουθεί μέχρι την επαρχιακή οδό SP 127 Marina-Donnalucata. Από εκεί, συνεχίζει μέχρι να φτάσει στην επαρχιακή οδό SP 119 Scicli-Spinazza, την οποία ακολουθεί μέχρι την επαρχιακή οδό Scicli-Santa Croce Camerina. Αφήνει το Santa Croce Camerina και κατευθύνεται βόρεια παράλληλα με την επαρχιακή οδό προς Comiso μέχρι το χιλιόμετρο 8, όπου συνεχίζει παράλληλα με την επαρχιακή οδό προς Vittoria μέχρι να φτάσει στη διασταύρωση με τη νέα δημοτική οδό που διασχίζει την Cooperativa Agri Sud και οδηγεί στην οδό από Vittoria προς Scogilitti. Αφού περάσει τη διασταύρωση, φτάνει μέχρι την οδό Alcerito και συνεχίζει στην οδό Macchione. Έπειτα ακολουθεί τις αγροτικές οδούς που συνδέουν την οδό Macchione με την εθνική οδό SS 115 και τις σιδηροδρομικές γραμμές. Από εκεί συνεχίζει με βορειοανατολική κατεύθυνση προς τα σύνορα με την επαρχία Caltanissetta και ακολουθεί, με ανατολική κατεύθυνση, καθόλο το μήκος τους, τα σύνορα με την επαρχία Catania μέχρι την οριογραμμή με την περιοχή “Gulfi”, την οποία και ακολουθεί μέχρι τα δυτικά σύνορα της περιοχής “Frigintini”. Κατόπιν διατρέχει προς τα νότια ολόκληρη την οριογραμμή μέχρι να επιστρέψει στη διασταύρωση για Zappulla στην επαρχιακή οδό από Modica προς Pozzallo, στην αφετηρία της γραμμής οριοθέτησης.

Επισημαίνεται ακόμη ότι η διεύρυνση της επικράτειας των δήμων που συμπεριλαμβάνονται σε αυτήν την υποπεριοχή αφορά: τον δήμο Ragusa, ο οποίος έχει μετατοπίσει την οριοθέτηση της υποπεριοχής “Valle Dell’Irmínio” προς τα νότια σε δημόσιες εκτάσεις, παράλληλα με τα διοικητικά όρια των δήμων Vittoria, Santa Croce και Scicli· και τον δήμο Modica, ο οποίος έχει επεκτείνει την υποπεριοχή προς τα νότια σε δημόσιες εκτάσεις, ακολουθώντας την οριογραμμή των δήμων Pozzallo και Scicli.

8. Η περιοχή παραγωγής ελαιοκάρπου που προορίζεται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Monti Iblei”, συνοδευόμενου από τη γεωγραφική ένδειξη “Calatino”, περιλαμβάνει το σύνολο της επικράτειας των ακόλουθων δήμων Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, San Michele di Ganzaria, Mazzarrone, Mirabella Imbaccari.

9. Η περιοχή παραγωγής ελαιοκάρπου που προορίζεται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Monti Iblei”, συνοδευόμενου από τη γεωγραφική ένδειξη “Trigona-Panicali”, περιλαμβάνει το σύνολο της επικράτειας των ακόλουθων δήμων Francofonte, Lentini, Melilli, Militello in Val di Catania, Scordia και Carlentini.»

#### Απόδειξη της καταγωγής

Προστίθεται άρθρο σχετικά με την απόδειξη της καταγωγής, το οποίο δεν υπάρχει στις ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος. Αυτό το άρθρο ορίζει τα εξής:

«Άρθρο 4

#### Απόδειξη της καταγωγής

Για κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας πρέπει να πραγματοποιείται παρακολούθηση καθώς και καταγραφή των εισροών και των εκροών. Η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος διασφαλίζεται με την εγγραφή των αγροτεμαχίων στα οποία καλλιεργείται το προϊόν, των παραγωγών, των ελαιοτριβείων και των συσκευαστηρίων, σε καταλόγους που τηρεί για τον σκοπό αυτό ένας και μοναδικός φορέας ελέγχου, καθώς και με την τήρηση μητρώων παραγωγής και συσκευασίας. Ο φορέας ελέγχου υποβάλλει κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο εγγεγραμμένο στους καταλόγους αυτούς, στον έλεγχο που προβλέπεται από τις προδιαγραφές προϊόντος και από το σχετικό σχέδιο ελέγχου.»

Κατ’ αυτόν τον τρόπο οι προδιαγραφές προϊόντος συμμορφώνονται με τον κανονισμό.

#### Μέθοδος παραγωγής

##### Ποικιλίες ελαιοδένδρου

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

Σύμφωνα με την τροποποίηση στο άρθρο 1, η οποία καθιστά προαιρετική τη χρήση πρόσθετης γεωγραφικής ένδειξης, το άρθρο που αφορά τις ποικιλίες ελαιοδένδρου τροποποιείται ώστε να ορίζει ότι όλες οι ποικιλίες που περιλαμβάνονται στις ισχύουσες προδιαγραφές επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για το προϊόν ΠΟΠ «Monti Iblei», ανεξαρτήτως της πρόσθετης γεωγραφικής ένδειξης που ενδέχεται να χρησιμοποιούν οι παραγωγοί.

Επιπλέον, προστίθενται οι αυτόχθονες ποικιλίες Verdese, Biancolilla και Zaituna.

Οι ποικιλίες Verdese και Biancolilla δεν αποτελούν νέες προσθήκες, απλώς συγκαταλέγονται στις άλλες ποικιλίες που, σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές, επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται ανάλογα με την πρόσθετη γεωγραφική ένδειξη που συνοδεύει την ονομασία προέλευσης «Monti Iblei», σε ποσοστό 10 % έως 40 % του ελαιολάδου.

Επιπλέον, οι προτεινόμενες προδιαγραφές δηλώνουν ότι το σύνολο των άλλων ποικιλιών που μπορούν να είναι παρούσες δεν μπορεί να υπερβαίνει το 20 %.

Επομένως, προτείνεται οι ποικιλίες Verdese και Biancolilla να συγκαταλέγονται ρητώς στις επιτρεπόμενες ποικιλίες, δεδομένου ότι το ποσοστό παρουσίας τους σε ορισμένες επαρχίες είχε εκτιμηθεί εσφαλμένα χαμηλό κατά την υποβολή της αίτησης καταχώρισης.

Οι λόγοι που οδήγησαν τους παραγωγούς να συμπεριλάβουν την ποικιλία Zaituna είναι ποικίλοι. Η περιοχή όπου φύεται αυτή η ποικιλία περιορίζεται στο άνω τμήμα της επαρχίας Syracuse και σε λιγοστές, διάσπαρτες τοποθεσίες, σε όμορους δήμους των επαρχιών Ragusa και Catania. Πολλοί θεωρούν ότι πρόκειται για την παλαιότερη ποικιλία ελαιοδένδρου στην περιοχή ΠΟΠ, καθώς χρονολογείται από την εποχή που η περιοχή βρισκόταν υπό την κυριαρχία των αρχαίων Συρακουσών. Η προσθήκη της ποικιλίας Zaituna στις προδιαγραφές προϊόντος μπορεί να συμβάλει, παράλληλα με την αιτούμενη αναγνώριση ως «Slow Food Presidium», στο να αποφευχθεί ο κίνδυνος εξάλειψης μιας ποικιλίας με μεγάλη ιστορική και περιβαλλοντική αξία. Τονίζεται ότι οι αναλύσεις που πραγματοποιούνται τα τελευταία χρόνια καταδεικνύουν ότι το ελαιόλαδο που λαμβάνεται από την ποικιλία Zaituna ανταποκρίνεται στα χαρακτηριστικά του «Monti Iblei» όπως αυτά ορίζονται στην περιγραφή του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, η υφιστάμενη διατύπωση:

1. Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Monti Iblei”, συνοδευόμενη από τη γεωγραφική ένδειξη “Monte Lauro”, καλύπτει αποκλειστικά το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που λαμβάνεται από ελαιώνες όπου η ποικιλία ελαιοδένδρου Tonda Iblea αντιστοιχεί σε ποσοστό τουλάχιστον 90 % της παραγωγής. Άλλες ποικιλίες μπορούν να είναι παρούσες σε ποσοστό 10 % κατ’ ανώτατο όριο.
2. Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Monti Iblei”, συνοδευόμενη από τη γεωγραφική ένδειξη “Val d’Anapo”, καλύπτει αποκλειστικά το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που λαμβάνεται από ελαιώνες όπου η ποικιλία ελαιοδένδρου Tonda Iblea αντιστοιχεί σε ποσοστό τουλάχιστον 60 % της παραγωγής. Άλλες ποικιλίες μπορούν να είναι παρούσες σε ποσοστό 40 % κατ’ ανώτατο όριο.
3. Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Monti Iblei”, συνοδευόμενη από τη γεωγραφική ένδειξη “Val Tellaro”, καλύπτει αποκλειστικά το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που λαμβάνεται από ελαιώνες όπου η ποικιλία ελαιοδένδρου Moresca αντιστοιχεί σε ποσοστό τουλάχιστον 70 % της παραγωγής. Άλλες ποικιλίες μπορούν να είναι παρούσες σε ποσοστό 30 % κατ’ ανώτατο όριο.
4. Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Monti Iblei”, συνοδευόμενη από τη γεωγραφική ένδειξη “Frigintini”, καλύπτει αποκλειστικά το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που λαμβάνεται από ελαιώνες όπου η ποικιλία ελαιοδένδρου Moresca αντιστοιχεί σε ποσοστό τουλάχιστον 60 % της παραγωγής. Άλλες ποικιλίες μπορούν να είναι παρούσες σε ποσοστό 40 % κατ’ ανώτατο όριο.
5. Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Monti Iblei”, συνοδευόμενη από τη γεωγραφική ένδειξη “Gulfi”, καλύπτει αποκλειστικά το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που λαμβάνεται από ελαιώνες όπου η ποικιλία ελαιοδένδρου Tonda Iblea αντιστοιχεί σε ποσοστό τουλάχιστον 90 % της παραγωγής. Άλλες ποικιλίες μπορούν να είναι παρούσες σε ποσοστό 10 % κατ’ ανώτατο όριο.
6. Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Monti Iblei”, συνοδευόμενη από τη γεωγραφική ένδειξη “Valle dell’Irminio”, καλύπτει αποκλειστικά το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που λαμβάνεται από ελαιώνες όπου η ποικιλία ελαιοδένδρου Moresca αντιστοιχεί σε ποσοστό τουλάχιστον 60 % της παραγωγής. Άλλες ποικιλίες μπορούν να είναι παρούσες σε ποσοστό 40 % κατ’ ανώτατο όριο.
7. Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Monti Iblei”, συνοδευόμενη από τη γεωγραφική ένδειξη “Calatino”, καλύπτει αποκλειστικά το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που λαμβάνεται από ελαιώνες όπου η ποικιλία ελαιοδένδρου Tonda Iblea αντιστοιχεί σε ποσοστό τουλάχιστον 60 % της παραγωγής. Άλλες ποικιλίες μπορούν να είναι παρούσες σε ποσοστό 40 % κατ’ ανώτατο όριο.
8. Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Monti Iblei”, συνοδευόμενη από τη γεωγραφική ένδειξη “Trigona-Pancali”, καλύπτει αποκλειστικά το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που λαμβάνεται από ελαιώνες όπου η ποικιλία ελαιοδένδρου Nocellara Etnea αντιστοιχεί σε ποσοστό τουλάχιστον 60 % της παραγωγής. Άλλες ποικιλίες μπορούν να είναι παρούσες σε ποσοστό 40 % κατ’ ανώτατο όριο.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Monti Iblei”, η οποία μπορεί να συνοδεύεται από μία από τις γεωγραφικές ενδείξεις που αναφέρονται στο άρθρο 1, πρέπει να λαμβάνεται από τις ακόλουθες ποικιλίες ελαιοδένδρου: Tonda Iblea, Moresca, Nocellara Etnea, Verdesse, Biancolilla και Zaituna και τις συνώνυμους τους, που καλλιεργούνται στους ελαιώνες είτε χωριστά είτε από κοινού και πρέπει να αντιστοιχούν τουλάχιστον σε ποσοστό 80 % του ελαιολάδου.

Άλλες ποικιλίες μπορούν να είναι παρούσες σε ποσοστό 20 % κατ’ ανώτατο όριο.»

#### Χαρακτηριστικά της καλλιέργειας

Τροποποιείται το άρθρο 5 παράγραφος 1 των προδιαγραφών προϊόντος.

Η υφιστάμενη διατύπωση:

«1. Οι περιβαλλοντικές και καλλιεργητικές συνθήκες των ελαιοδένδρων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που αναφέρεται στο άρθρο 1 πρέπει να είναι οι παραδοσιακές συνθήκες που χαρακτηρίζουν την περιοχή και, σε κάθε περίπτωση, να μπορούν να προσδίδουν στον ελαιόκαρπο και στο παραγόμενο από αυτόν ελαιόλαδο τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους.

Οι μοναδικοί ελαιώνες που μπορούν να θεωρούνται επιλέξιμοι βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 80 και 700 μέτρων και εκτείνονται σε κοιλάδες της περιοχής παραγωγής, γνωστές τοπικά ως “λατομεία”. Οι κοιλάδες αυτές εναλλάσσονται με τα υψίπεδα της οροσειράς Monte Iblei, της οποίας τα ασβεστολιχικά εδάφη χρονολογούνται από το Μειόκαινο, με εξαίρεση την περιοχή “Calatino” όπου το έδαφος αποτελείται από διοξείδιο του πυριτίου, με φλέβες ηφαιστίτη.»

Αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«1. Οι περιβαλλοντικές και καλλιεργητικές συνθήκες των ελαιοδένδρων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που αναφέρεται στο άρθρο 1 πρέπει να είναι οι παραδοσιακές συνθήκες που χαρακτηρίζουν την περιοχή και, σε κάθε περίπτωση, να μπορούν να προσδίδουν στον ελαιόκαρπο και στο παραγόμενο από αυτόν ελαιόλαδο τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους.»

Αποφασίστηκε να απαλειφθεί από τα χαρακτηριστικά της καλλιέργειας ο υψομετρικός περιορισμός, δηλαδή οι ελαιώνες να βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 80 και 700 μέτρων, καθώς πολυετείς αναλύσεις επιβεβαιώνουν ότι, εάν ο ελαιόκαρπος των διαφόρων ποικιλιών συγκομίζεται κατά την περίοδο που υποδεικνύεται στις προδιαγραφές προϊόντος και παράλληλα τηρούνται τα κριτήρια των σύγχρονων τεχνικών εκχύλισης του ελαιολάδου, δεν υπάρχει διαφορά στο λαμβανόμενο ελαιόλαδο, ακόμη και αν ο ελαιώνας βρίσκεται σε υψόμετρο μικρότερο από τα 80 μέτρα. Η παγιωμένη πλέον τάση της ολοένα και πιο πρώιμης συγκομιδής μέσα στο έτος, καθώς και η χρήση σύγχρονων τεχνικών εκχύλισης (το σύστημα «δύο φάσεων» ή «ολοκληρωμένης μεθόδου» είναι όλο και πιο διαδεδομένο) έχουν συμβάλει στην ενίσχυση της ιδιαίτερης οσμής και γεύσης που χαρακτηρίζουν το ελαιόλαδο ΠΟΠ «Monti Iblei». Συνεπώς, οι συνθήκες που περιγράφονται στις προδιαγραφές στις οποίες αναφέρεται η καταχώριση έχουν μεταβληθεί, με αποτέλεσμα να εξαλειφθούν, ουσιαστικά, όλες οι διαφορές που εντοπίζονταν κατά την καταχώριση της ονομασίας και συνδέονταν με τα διαφορετικά υψόμετρα των ελαιώνων.

Τροποποιείται το άρθρο 5 παράγραφος 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

Η υφιστάμενη διατύπωση:

«2. Οι τεχνικές καλλιέργειας και τα συστήματα διαμόρφωσης και κλαδέματος των ελαιοδένδρων που εφαρμόζονται πρέπει να είναι τα παραδοσιακά και, πάντως, να μην μεταβάλλουν τα χαρακτηριστικά του ελαιοκάρπου ή του ελαιολάδου.»

Αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«2. Οι τεχνικές καλλιέργειας και τα συστήματα διαμόρφωσης και κλαδέματος των ελαιοδένδρων που εφαρμόζονται πρέπει να είναι τα παραδοσιακά ή τα προβλεπόμενα από τους κανόνες της ορθής γεωργικής πρακτικής και, πάντως, να μην μεταβάλλουν τα χαρακτηριστικά του ελαιοκάρπου ή του ελαιολάδου.»

Στόχος της τροποποίησης είναι η ενίσχυση της δέσμευσης των παραγωγών σε μια επαγγελματική διαχείριση των ελαιώνων τους.

Τροποποιείται το άρθρο 5 παράγραφος 4 των προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με τη συγκομιδή.

Η υφιστάμενη διατύπωση:

«4. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Monti Iblei” λαμβάνεται από ελιές υγιείς, που έχουν συγκομιστεί στην αρχή της ωρίμασης του καρπού έως τις 15 Ιανουαρίου κάθε έτους.»

Αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«4. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Monti Iblei” λαμβάνεται από ελιές υγιείς, που συγκομίζονται από τη στιγμή που το χρώμα του ελαιοκάρπου μετατρέπεται από θαμπό πράσινο σε γυαλιστερό πράσινο με τάση προς το κίτρινο.»

Ο χρόνος έναρξης της συγκομιδής περιγράφεται με μεγαλύτερη ακρίβεια ώστε οι έλεγχοι να απλοποιούνται και να είναι πιο αποτελεσματικοί. Κρίθηκε επίσης σκόπιμο να απαλειφθεί η τελική ημερομηνία συγκομιδής καθώς αυτός ο περιορισμός θεωρείται παρωχημένος και βασίζεται σε εθνικούς κανόνες που είναι πλέον ξεπερασμένοι.

Ενσωματώνονται απαιτήσεις ως προς τις μεθόδους μεταφοράς του ελαιοκάρπου στο ελαιοτριβείο με την προσθήκη, στο άρθρο 5 των προδιαγραφών, της ακόλουθης πρότασης:

«6. Ο ελαιόκαρπος πρέπει να μεταφέρεται στο ελαιοτριβείο με τη χρήση κατάλληλων δοχείων που είναι διάτρητα ώστε να αποτρέπεται η υπερθέρμανση και η ζύμωση του καρπού. Απαγορεύεται η χρήση σάκων ή κλειστού δοχείου.»

Στόχος αυτής της απαίτησης για χρήση διάτρητων δοχείων είναι να αποτρέπεται η ζύμωση και η υπερθέρμανση του καρπού, οι οποίες θα απέβαιναν εις βάρος της ποιότητας του ελαιολάδου.

Τροποποιείται το άρθρο 5 παράγραφος 7 σχετικά με τα ανώτατα όρια παραγωγής καθώς θεωρείται πιο σωστό η παραγωγή να διαφοροποιείται ανάλογα με το αν οι ελαιώνες είναι ειδικευμένοι ή συνδυάζονται με άλλες καλλιέργειες.

Ως εκ τούτου, η ισχύουσα διατύπωση:

«Η μέγιστη παραγωγή ελιών από τους ελαιώνες που προορίζονται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης δεν μπορεί, σύμφωνα με το άρθρο 1, να υπερβαίνει τα 10 000 χιλ. ανά εκτάριο, για τις εντατικές καλλιέργειες. Η μέγιστη παραγωγή ελιών από τους ελαιώνες δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 10 000 χιλ. ανά εκτάριο. Η μέγιστη απόδοση των ελαιοκάρπων σε ελαιόλαδο δεν μπορεί να υπερβαίνει το 18 %.»

Αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«7. Η μέγιστη παραγωγή ελιών από τους ελαιώνες που προορίζονται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης δεν μπορεί, σύμφωνα με το άρθρο 1, να υπερβαίνει τα 15 000 χιλ. ανά εκτάριο. Εφόσον ο ελαιώνας συνδυάζεται με άλλες καλλιέργειες, η μέγιστη απόδοση δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 120 χιλ. ανά δένδρο. Σε όλες τις περιπτώσεις, τα υψηλότερα ανώτατα όρια δεν πρέπει να τροποποιούν τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται στο άρθρο 7 κατωτέρω. Η μέγιστη απόδοση των ελαιοκάρπων σε ελαιόλαδο δεν μπορεί να υπερβαίνει το 18 %.»

Η τροποποίηση στην απόδοση ανά εκτάριο είναι αιτιολογημένη βάσει της ανάλυσης των στοιχείων που συλλέγονται κατά την τελευταία δεκαετία στη γεωγραφική περιοχή, και τα οποία καταδεικνύουν ότι δεν υπάρχει αρνητική συσχέτιση ανάμεσα στην ποσότητα ανά εκτάριο, όπως τροποποιείται, και στη συμμόρφωση με τις χημικές και τις οργανοληπτικές παραμέτρους που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος. Επιπλέον, η προσθήκη ενός ορίου παραγωγής ανά δένδρο για τους ελαιώνες που συνδυάζονται με άλλες καλλιέργειες δίνει τη δυνατότητα για πιο επακριβείς ελέγχους.

#### Μέθοδος εκχύλισης ελαιολάδου

Τροποποιείται το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με τη μέθοδο εκχύλισης ελαιολάδου:

Ως εκ τούτου, η υφιστάμενη διατύπωση:

1. Οι ελαιοκομικές εργασίες για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Monti Ibleri”, που φέρει τις σχετικές γεωγραφικές ενδείξεις, πρέπει να εκτελούνται εντός των ορίων της συνολικής περιοχής παραγωγής, όπως αυτή οριοθετείται στο άρθρο 3 παράγραφος 1.
2. Οι ελαιοκομικές εργασίες πρέπει να εκτελούνται εντός δύο ημερών το πολύ από τη συγκομιδή.
3. Για την εκχύλιση του ελαιολάδου είναι αποδεκτές μόνον οι φυσικομηχανικές διεργασίες που επιτρέπουν την παραγωγή ελαιολάδων τα οποία παρουσιάζουν όσο το δυνατόν πιο πιστά τα ιδιαίτερα αρχικά χαρακτηριστικά του ελαιοκάρπου.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

1. Οι ελαιοκομικές εργασίες για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Monti Ibleri”, που φέρει ενδεχομένως τις σχετικές γεωγραφικές ενδείξεις, πρέπει να εκτελούνται εντός των ορίων της συνολικής περιοχής παραγωγής, όπως αυτή οριοθετείται στο άρθρο 3 παράγραφος 1.
2. Οι ελαιοκομικές εργασίες πρέπει να εκτελούνται σε εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούν, είτε συνεχή κύκλο παραγωγής, είτε την παραδοσιακή μέθοδο (πίεση) εντός δύο ημερών το πολύ από τη συγκομιδή.
3. Για την εκχύλιση του ελαιολάδου σε εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούν, είτε συνεχή κύκλο παραγωγής είτε την παραδοσιακή μέθοδο (πίεση), είναι αποδεκτές μόνον οι φυσικομηχανικές διεργασίες που επιτρέπουν την παραγωγή ελαιολάδων, τα οποία παρουσιάζουν όσο το δυνατόν πιο πιστά τα ιδιαίτερα αρχικά χαρακτηριστικά του ελαιοκάρπου και της ποικιλίας προέλευσης.»

Το κείμενο ευθυγραμμίζεται με την τροποποίηση στο άρθρο 1, η οποία καθιστά προαιρετική τη χρήση πρόσθετης γεωγραφικής ένδειξης.

Επιπλέον, οι μέθοδοι εκχύλισης ελαιολάδου περιγράφονται πιο αναλυτικά προκειμένου το κείμενο να καταστεί σαφέστερο.

#### Δεσμός

Οι ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος δεν περιλαμβάνουν άρθρο που περιγράφει τον δεσμό, σε αντίθεση με τη δημοσιευμένη σύνοψη. Επομένως, όπως προβλέπεται στο άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, προστίθεται ειδικό άρθρο με τις πληροφορίες που περιέχονται στο σημείο 4.6 της ισχύουσας σύνοψης και στο σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Επιπλέον, στο εν λόγω κείμενο πραγματοποιούνται οι κατωτέρω αλλαγές.

Σύμφωνα με την τροποποίηση στη μέθοδο παραγωγής και την απαλοιφή του υψομετρικού περιορισμού, η μνεία σε αυτόν τον περιορισμό απαλείφεται από τον «Δεσμό». Επομένως, διαγράφεται η πέμπτη πρόταση, η οποία δηλώνει τα εξής:

«Για να θεωρούνται κατάλληλοι οι ελαιώνες πρέπει να βρίσκονται σε υψόμετρο από 80 έως 700 μέτρα.»

Επίσης, διαγράφεται και η έβδομη πρόταση, η οποία δηλώνει τα εξής:

«Το παραγόμενο ελαιόλαδο είναι μετρίως φρουτώδες, με μια αιχμή γλυκύτητας, ελαφρώς πικάντικο.»

Η τροποποίηση έγινε επειδή αυτή η περιγραφή δεν συνάδει πλέον με τις τροποποιήσεις που πραγματοποιήθηκαν στην περιγραφή του προϊόντος μετά την ενσωμάτωση της μεθόδου του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιάς (IOC) και του αντίστοιχου λογισμικού. Η μέθοδος, αφενός χρησιμοποιεί παραμέτρους καλά καθορισμένων διάμεσων τιμών για τους περιγραφείς της ιδιότητας του φρουτώδους, του πικρού και του πικάντικου, και αφετέρου είναι πολύ πιο ακριβής, καθότι συνεκτιμά όχι μόνο ποιοτικές αλλά και ποσοτικές παραμέτρους.

Κρίθηκε επομένως αναγκαία η διαγραφή της διατύπωσης «Το παραγόμενο ελαιόλαδο είναι μετρίως φρουτώδες, με μια αιχμηρή γλυκύτητα, ελαφρώς πικάντικο», καθώς αυτές οι παράμετροι δεν συνεκτιμώνται στη μέθοδο του IOC και, ως εκ τούτου, ποσοτικοποιούνται δυσκολότερα σε επίπεδο διάμεσων τιμών.

Σύμφωνα με τις τροποποιήσεις που αφορούν τις ποικιλίες ελαιόδένδρου και το τμήμα 3.3 του ενιαίου εγγράφου, προστίθενται επίσης οι ποικιλίες «Verdese» «Biancolilla» και «Zaituna».

Οι ακόλουθες προτάσεις προστίθενται επίσης στο τέλος της παραγράφου που αναφέρεται στον δεσμό:

«Σε όλους τους εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς, θεσπίζεται οργανοληπτικό προφίλ για τα ελαιόλαδα ΠΟΠ “Monti Iblei” που αποτυπώνεται καλύτερα από τους περιγραφείς “Άγουρη ή ώριμη ντομάτα” για την ποικιλία Tonda Iblea και “Αγκινάρα” για τις ποικιλίες Moresca, Verdese και Zaituna. Ο περιγραφέας “Χόρτο” συσχετίζεται σχεδόν πάντοτε και με τις τέσσερις ποικιλίες.

Μια ακόμη ιδιαιτερότητα των ελαιολάδων ΠΟΠ “Monti Iblei” είναι ο τρόπος κατηγοριοποίησής τους ως προς την ιδιότητα του φρουτώδους. Μπορούν σχεδόν πάντα να ταξινομούνται ως ελαιόλαδα μετρίως ή εντόνως φρουτώδη και σε ελάχιστες περιπτώσεις ως ελαιόλαδα ελαφρώς φρουτώδη. Το ανώτερο οργανοληπτικό προφίλ συνδέεται στενά με την ιδιαίτερη οσμή και γεύση των τεσσάρων ποικιλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου “Monti Iblei”.

Αυτές οι ποικιλίες αντιπροσωπεύουν ολόκληρη την ελαιοκομική ιστορία της οριοθετημένης περιοχής του προϊόντος ΠΟΠ “Monti Iblei”. Προσαρμόζονται ελάχιστα σε άλλα πλαίσια παραγωγής, καθιστώντας το οργανοληπτικό προφίλ του ελαιολάδου του προϊόντος ΠΟΠ “Monti Iblei” μοναδικό και απαρύμλλο.»

Η προσθήκη αυτών των προτάσεων κρίθηκε απαραίτητη προκειμένου να περιγραφεί η ιδιαίτερη φύση του ελαιολάδου «Monti Iblei» και επομένως να ευθυγραμμιστεί το τμήμα του δεσμού με τις προτεινόμενες τροποποιήσεις.

Ως εκ τούτου, η υφιστάμενη διατύπωση:

«Η ελαιοκαλλιέργεια αντιπροσωπεύει έναν παραγωγικό τομέα πολύ σημαντικό για την περιοχή. Η σημαντικότερη ποικιλία είναι η Tonda Iblea ή Cetralla ή Prunara ή Abbnata ή Tunna, που είναι τυπική για τη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή (μετρίως ανθεκτική στους παθογόνους παράγοντες και τελείως προσαρμοσμένη στα εδάφη του ασβεστολιθικού υψιπέδου της οροσειράς Monti Iblei) και χρησιμοποιείται επίσης και για την παραγωγή επιτραπέζιας ελιάς. Χρησιμοποιούνται επίσης και άλλες τοπικές ποικιλίες: “Moresca” και “Nocellara Etnea”. Κοντά στους ελαιώνες που αποτελούνται από αιωνόβια φυτά έχουν αναπτυχθεί τα τελευταία χρόνια και νέες καλλιέργειες με άλλες ποικιλίες που αντιγράφουν τη μορφή των προγενέστερων, καλλιεργούμενες σε σφαιρικό σχήμα, ώστε να προστατεύονται από τους επικρατούντες ανέμους. Η κατανάλωση των παραγόμενων σε αυτήν την περιοχή ελαιολάδων τόσο από τοπικούς καταναλωτές όσο και από καταναλωτές όλης της ιταλικής επικράτειας έχει μακρόχρονη παράδοση. Για να θεωρούνται κατάλληλοι οι ελαιώνες πρέπει να βρίσκονται σε υψόμετρο από 80 έως 700 μέτρα. Πρέπει να βρίσκονται στις κοιλάδες της οροσειράς Monti Iblei, της οποίας το έδαφος αποτελείται από διοξειδίο του πυριτίου, με φλέβες ηφαιστίτη. Το παραγόμενο ελαιόλαδο είναι μετρίως φρουτώδες, με μια αιχμηρή γλυκύτητα, ελαφρώς πικάντικο. Πρέπει να ληφθεί υπόψη ότι στην οροσειρά των Monti Iblei οφείλεται μια ιδιαίτερη διακύμανση θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας, η οποία είναι ιδιαίτερος σημαντική για την εμφάνιση των ειδικών χαρακτηριστικών των γεωργικών προϊόντων. Πρέπει επίσης να ληφθεί υπόψη ότι στη Σικελία, νησί με αρχαία παράδοση που ανάγεται στην εγκατάσταση των Ελλήνων και των Ρωμαίων, παγιώθηκαν με την πάροδο του χρόνου πρακτικές που ήταν χαρακτηριστικές της Μεγάλης Ελλάδας. Αυτό το καθοριστικό πολιτιστικό στοιχείο, σε συνδυασμό με τις δύσκολες συνθήκες επικοινωνίας που επικρατούσαν επί αιώνες, είχε ως αποτέλεσμα να παραμείνουν αμετάβλητες οι ιδιαιτερότητες κάθε αστικού οικισμού, και να διατηρηθούν αυτούσιες οι παραδόσεις κάθε κοινότητας στη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή. Ακόμη και αν το κλιματικό και εδαφικό περιβάλλον παρουσιάζει μεγάλη ομοιογένεια, δεν είναι εντούτοις δυνατό να αγνοηθεί η ύπαρξη παραδόσεων που έφθασαν έως τις μέρες μας με την πάροδο του χρόνου. Για τους λόγους αυτούς, η ονομασία προέλευσης “Monti Iblei” περιλαμβάνει στη γεωγραφική της περιοχή εδάφη που συνδέονται με τις προαναφερόμενες εγκαταστάσεις πληθυσμών οι οποίες τα χαρακτήρισαν με την πάροδο του χρόνου. Τα εδάφη αυτά είναι τα εξής: “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”, “Monti Iblei Trigona Pancali” και περιλαμβάνουν επίσης την κοινότητα Militello in Val di Catania. Ακόμη και από την απλή αναφορά των προαναφερόμενων πρόσθετων γεωγραφικών ενδείξεων καταδεικνύεται αδιαμφισβήτητη η ύπαρξη παραδόσεων που συνδέονται με τις διάφορες κοιλάδες που συναποτελούν την οροσειρά των Monti Iblei. Αυτές οι κοιλάδες, παρόλο που γειτνιάζουν γεωγραφικά, έχουν διατηρήσει την έντονη ιδιαιτερότητά τους, όσον αφορά τις ανθρώπινες δραστηριότητες και τα χαρακτηριστικά. Το να αγνοηθεί αυτό το γενικότερο πλαίσιο θα σήμαινε σημαντική αλλοίωση της βαθιάς σημασίας των καλλιεργητικών και ανθρώπινων παραδόσεων. Ωστόσο, σε οργανοληπτικό επίπεδο, τα ελαιόλαδα των προαναφερόμενων κοιλάδων παρουσιάζουν ελάχιστα διαφορές που μόνο οι ειδικοί γευσιγνώστες είναι ικανοί να αντιληφθούν.»



αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Η ελαιοκαλλιέργεια αντιπροσωπεύει έναν παραγωγικό τομέα πολύ σημαντικό για την περιοχή.

Η σημαντικότερη ποικιλία είναι η Tonda Iblea ή Cetrula ή Prunara ή Abbunata ή Tunna, που είναι τυπική για τη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή (μετρίως ανθεκτική στους παθογόνους παράγοντες και τελείως προσαρμοσμένη στα εδάφη του ασβεστολιθικού υψιπέδου της οροσειράς Monti Iblei) και χρησιμοποιείται επίσης και για την παραγωγή επιτραπέζιας ελιάς. Χρησιμοποιούνται επίσης και άλλες τοπικές ποικιλίες: “Moresca”, “Nocellara Etnea”, “Verdese”, “Biancolilla” και “Zaituna”.

Κοντά στους ελαιώνες που αποτελούνται από αιωνόβια φυτά έχουν αναπτυχθεί τα τελευταία χρόνια και νέες καλλιέργειες με άλλες ποικιλίες που αντιγράφουν τη μορφή των προγενέστερων, καλλιεργούμενες σε σφαιρικό σχήμα, ώστε να προστατεύονται από τους επικρατούντες ανέμους. Η κατανάλωση των παραγόμενων σε αυτήν την περιοχή ελαιολάδων τόσο από τοπικούς καταναλωτές όσο και από καταναλωτές όλης της ιταλικής επικράτειας έχει μακρόχρονη παράδοση.

Πρέπει να βρίσκονται στις κοιλάδες που εναλλάσσονται με το υψίπεδο της οροσειράς Monti Iblei, της οποίας το έδαφος αποτελείται από διοξειδίο του πυριτίου, με φλέβες ηφαιστίτη.

Πρέπει να ληφθεί υπόψη ότι στην οροσειρά των Monti Iblei οφείλεται μια ιδιαίτερη διακύμανση θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας, η οποία είναι ιδιαίτερος σημαντική για την εμφάνιση των ειδικών χαρακτηριστικών των γεωργικών προϊόντων.

Πρέπει επίσης να ληφθεί υπόψη ότι στη Σικελία, νησί με αρχαία παράδοση που ανάγεται στην εγκατάσταση των Ελλήνων και των Ρωμαίων, παγιώθηκαν με την πάροδο του χρόνου πρακτικές που ήταν χαρακτηριστικές της Μεγάλης Ελλάδας. Αυτό το καθοριστικό πολιτιστικό στοιχείο, σε συνδυασμό με τις δύσκολες συνθήκες επικοινωνίας που επικρατούσαν επί αιώνες, είχε ως αποτέλεσμα να παραμείνουν αμετάβλητες οι ιδιαιτερότητες κάθε αστικού οικισμού, και να διατηρηθούν αυτούσιες οι παραδόσεις κάθε κοινότητας στη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή. Ακόμη και αν το κλιματικό και εδαφικό περιβάλλον παρουσιάζει μεγάλη ομοιογένεια, δεν είναι εντούτοις δυνατό να αγνοηθεί η ύπαρξη παραδόσεων που έφθασαν έως τις μέρες μας με την πάροδο του χρόνου.

Για τους λόγους αυτούς, η ονομασία προέλευσης “Monti Iblei” περιλαμβάνει στη γεωγραφική της περιοχή εδάφη που συνδέονται με τις προαναφερόμενες εγκαταστάσεις πληθυσμών οι οποίες τα χαρακτήρισαν με την πάροδο του χρόνου.

Τα εδάφη αυτά είναι τα εξής: “Monti Iblei Monte Lauro”, “Monti Iblei Val d’Anapo”, “Monti Iblei Val Tellaro”, “Monti Iblei Frigintini”, “Monti Iblei Gullfi”, “Monti Iblei Valle dell’Irmínio”, “Monti Iblei Calatino” και “Monti Iblei Trigona Pancali” και περιλαμβάνουν επίσης τον δήμο Militello in Val di Catania. Ακόμη και από την απλή αναφορά των προαναφερόμενων πρόσθετων γεωγραφικών ενδείξεων καταδεικνύεται αδιαμφισβήτη η ύπαρξη παραδόσεων που συνδέονται με τις διάφορες κοιλάδες που συναποτελούν την οροσειρά των Monti Iblei. Αυτές οι κοιλάδες, παρόλο που γειτνιάζουν γεωγραφικά, έχουν διατηρήσει την έντονη ιδιαιτερότητά τους, όσον αφορά τις ανθρώπινες δραστηριότητες και τα χαρακτηριστικά. Το να αγνοηθεί αυτό το γενικότερο πλαίσιο θα σήμαινε σημαντική αλλοίωση της βαθιάς σημασίας των καλλιεργητικών και ανθρώπινων παραδόσεων. Ωστόσο, σε οργανοληπτικό επίπεδο, τα ελαιόλαδα των προαναφερόμενων κοιλάδων παρουσιάζουν ελάχιστες διαφορές που μόνο οι ειδικοί γευστήρες είναι ικανοί να αντιληφθούν.

Σε όλους τους εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς, θεσπίζεται οργανοληπτικό προφίλ για τα ελαιόλαδα ΠΟΠ “Monti Iblei” που αποτυπώνεται καλύτερα από τους περιγραφείς “Άγουρη ή ώριμη ντομάτα” για την ποικιλία Tonda Iblea και “Αγκινάρα” για τις ποικιλίες Moresca, Verdese και Zaituna. Ο περιγραφέας “Χόρτο” συσχετίζεται σχεδόν πάντοτε και με τις τέσσερις ποικιλίες.

Μια ακόμη ιδιαιτερότητα των ελαιολάδων ΠΟΠ “Monti Iblei” είναι ο τρόπος κατηγοριοποίησής τους ως προς την ιδιότητα του φρουτώδους. Μπορούν σχεδόν πάντα να ταξινομούνται ως ελαιόλαδα μετρίως ή εντόνως φρουτώδη και σε ελάχιστες περιπτώσεις ως ελαιόλαδα ελαφρώς φρουτώδη. Το ανώτερο οργανοληπτικό προφίλ συνδέεται στενά με την ιδιαίτερη οσμή και γεύση των τεσσάρων ποικιλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου “Monti Iblei”.

Αυτές οι ποικιλίες αντιπροσωπεύουν ολόκληρη την ελαιοκομική ιστορία της οριοθετημένης περιοχής του προϊόντος ΠΟΠ “Monti Iblei”. Προσαρμόζονται ελάχιστα σε άλλα πλαίσια παραγωγής, καθιστώντας το οργανοληπτικό προφίλ του ελαιολάδου του προϊόντος ΠΟΠ “Monti Iblei” μοναδικό και απαράμιλλο.»

#### Επισήμανση

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 παράγραφος 5 των προδιαγραφών προϊόντος, το σημείο 4.8 παράγραφος 3 της σύνοψης και το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου σχετικά με τις πρόσθετες γεωγραφικές ενδείξεις. Σύμφωνα με την τροποποίηση στο άρθρο 1 που καθιστά προαιρετική και όχι υποχρεωτική τη χρήση της πρόσθετης γεωγραφικής ένδειξης, η λέξη «πρέπει» αντικαθίσταται από τη λέξη «μπορεί».

Επιπλέον, διευκρινίζεται ο τρόπος με τον οποίο πρέπει να περιλαμβάνεται η ποικιλία.

Ως εκ τούτου, η υφιστάμενη διατύπωση:

«5. Κάθε γεωγραφική ένδειξη που προβλέπεται στο άρθρο 1 αυτών των προδιαγραφών προϊόντος πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα με διαστάσεις μικρότερες ή ίσες με αυτές των στοιχείων με τα οποία αναγράφεται η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Monti Iblei”.»

Αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«5. Όπως οι πρόσθετες γεωγραφικές ενδείξεις που αναφέρονται στο άρθρο 1, οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ελαιολάδου με την ΠΟΠ “Monti Iblei”, οι οποίες αναφέρονται στο άρθρο 2, μπορεί να αναγράφονται στην ετικέτα, υπό την προϋπόθεση ότι τα φυτά έχουν πιστοποιηθεί ως αντίστοιχα των εν λόγω ποικιλιών. Επιπροσθέτως, εάν το ελαιόλαδο παράγεται από μία και μοναδική ποικιλία, αυτή η ποικιλία επιτρέπεται να αναγράφεται στην ετικέτα ακολουθούμενη από την ονομασία της χρησιμοποιούμενης καλλιεργούμενης ποικιλίας, υπό την προϋπόθεση, και σε αυτή την περίπτωση, ότι τα φυτά έχουν πιστοποιηθεί ως αντίστοιχα αυτής της ποικιλίας.

Τυχόν πρόσθετες γεωγραφικές ενδείξεις, ενδείξεις χρησιμοποιούμενων ποικιλιών ή ένδειξη για τη μία και μοναδική ποικιλία πρέπει να αναγράφονται με διαστάσεις μικρότερες ή ίσες με αυτές των στοιχείων με τα οποία αναγράφεται η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Monti Iblei”.».

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 παράγραφος 8 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου.

Η υφιστάμενη διατύπωση:

«8. Στην ετικέτα αναγράφονται υποχρεωτικά, επιπλέον των υποχρεωτικών ενδείξεων, τα δύο ημερολογιακά έτη που συναποτελούν το έτος παραγωγής των ελαιοκάρπων από τους οποίους έχει παραχθεί το ελαιόλαδο.»

Αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«8. Στην ετικέτα αναγράφονται υποχρεωτικά, επιπλέον των υποχρεωτικών ενδείξεων, ο αριθμός παρτίδας του ελαιολάδου και το έτος παραγωγής των ελαιοκάρπων από τους οποίους έχει παραχθεί το ελαιόλαδο.»

Όσον αφορά τον αριθμό παρτίδας, η αναγραφή κατέστη υποχρεωτική δυνάμει της νομοθεσίας σχετικά με την επισήμανση και την ιχνηλασιμότητα των προϊόντων (κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 όπως τροποποιήθηκε).

Όσον αφορά τη διατύπωση για το έτος παραγωγής, αναφέρονται πάντοτε τα δύο έτη που καλύπτονται στην περίοδο παραγωγής, δεδομένου ότι η περίοδος της συγκομιδής αρχίζει από τον Σεπτέμβριο ενός έτους και λήγει τον Ιανουάριο του επόμενου έτους. Ως εκ τούτου, ως περίοδος παραγωγής νοείται το έτος συγκομιδής που περιλαμβάνει δύο ημερολογιακά έτη.

Άλλο

Προστίθενται αναφορές στον φορέα ελέγχου, οι οποίες δεν περιλαμβάνονται στις ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος αλλά βρίσκονται στη σύνοψη.

Έτσι, στις προδιαγραφές προϊόντος προστίθεται το ακόλουθο άρθρο:

«Άρθρο 10

### Έλεγχοι

Η συμμόρφωση του προϊόντος στις προδιαγραφές ελέγχεται από τον φορέα ελέγχου σύμφωνα με τις διατάξεις της ισχύουσας ενωσιακής νομοθεσίας. Ο επιλεγμένος φορέας ελέγχου είναι ο φορέας:

Agroqualità,  
Viale Cesare Pavese 305  
00144 Roma  
ITALIA

Ηλ. διεύθυνση: [agroqualita@agroqualita.it](mailto:agroqualita@agroqualita.it);

Τηλ. 06 54228675

Φαξ 06 54228692.»

Τροποποιείται το τμήμα που αναφέρεται στη συσκευασία, δηλαδή το άρθρο 8 παράγραφος 7 σχετικά με την ονομασία και την εμφάνιση και το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου.

Η υφιστάμενη διατύπωση:

«7. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που αναφέρεται στο άρθρο 1 πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση σε δοχεία χωρητικότητας που δεν υπερβαίνει τα 5 λίτρα, από γυαλί ή λευκοσίδηρο.»

Αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«7. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που αναφέρεται στο άρθρο 1 πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση σε δοχεία χωρητικότητας που δεν υπερβαίνει τα 5 λίτρα, από γυαλί ή λευκοσίδηρο ή σε άλλους περιέκτες κατάλληλους για την αποθήκευση ελαιολάδου.»

Ο λόγος για αυτήν την τροποποίηση είναι ότι οι παραγωγοί πρέπει να είναι σε θέση να προσαρμόζουν τους περιέκτες που χρησιμοποιούν για τη συσκευασία στις πολλαπλές απαιτήσεις της αγοράς.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«MONTI IBLEI»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-1521-AM03 – 14.3.2018

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. **Όνομασία/-ες**

«Monti Iblei»

2. **Κράτος μέλος ή Τρίτη Χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.5. - Έλαια και λίπη

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1*

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Monti Iblei» καλύπτει αποκλειστικά το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Χημική αξιολόγηση:

— Οξύτητα (εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ): ανώτατο όριο 0,5 %

— Μέγιστος αριθμός υπεροξειδίων:

≤ 12 mEq O<sub>2</sub>/kg

— K232 ≤ 2,5

— K270 ≤ 0,22

— Ολικές πολυφαινόλες ≥ 120 ppm

— ΔK ≤ 0,01

Οργανοληπτική εξέταση

Εύρος διάμεσων τιμών Ελάχιστο, Μέγιστο

— Φρουτώδες (ώριμης ελιάς) > 2, ≤ 6

— Φρουτώδες (άγουρης ελιάς) > 2, ≤ 8

— Χόρτο και/ή ντομάτα και/ή αγκινάρα > 2, ≤ 8

- Πικρό  $> 2, \leq 6$ .
- Πικάντικο  $> 2, \leq 8$ .
- Η διάμεση τιμή ελαττωμάτων πρέπει να είναι ίση με 0.

Οι άλλες παράμετροι που δεν αναφέρονται ρητώς πρέπει να συμμορφώνονται με την ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Monti Iblei» πρέπει να λαμβάνεται από τις ακόλουθες ποικιλίες ελαιοδένδρου: Tonda Iblea, Moresca, Nocellara Etnea, Verdesse, Biancolilla και Zaituna και τις συνώνυμους τους, που καλλιεργούνται στους ελαιώνες, είτε χωριστά είτε από κοινού, και πρέπει να αντιστοιχούν τουλάχιστον σε ποσοστό 80 % του ελαιολάδου.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλα τα στάδια της διαδικασίας παραγωγής, δηλαδή καλλιέργεια, συγκομιδή ελαιοκάρπου και εκχύλιση ελαιολάδου, πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Για να διατηρηθούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος σε όλα τα στάδια και να διασφαλιστεί η τήρηση της αλυσίδας ποιότητας, το ελαιολάδο «Monti Iblei» πρέπει να συσκευάζεται πάντοτε εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 περιοχής. Οι παραγωγοί της περιοχής γνωρίζουν επακριβώς τη συμπεριφορά του ελαιολάδου κατά το στάδιο της προσυσκευασίας και της συσκευασίας, π.χ. διάρκεια και μέθοδοι διήθησης και μετάγγισης, θερμοκρασία συσκευασίας. Η συσκευασία στην περιοχή, στο τέλος της διεργασίας παραγωγής, διασφαλίζει, επιπλέον, τη διατήρηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του ελαιολάδου, τα οποία, σε αντίθετη περίπτωση, θα αλλοιώνονταν με ταχύ ρυθμό κατά την επαφή με το οξυγόνο του ατμοσφαιρικού αέρα. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιολάδο «Monti Iblei» πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση σε δοχεία χωρητικότητας που δεν υπερβαίνει τα 5 λίτρα, από γυαλί ή λευκοσίδηρο ή σε άλλους περιέκτες κατάλληλους για την αποθήκευση ελαιολάδου.

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Monti Iblei» μπορεί επίσης να συνοδεύεται από μία από τις ακόλουθες γεωγραφικές ενδείξεις: «Monte Lauro», «Val d'Anapo», «Val Tellaro», «Frigintini», «Gulfi», «Valle dell'Irminio», «Calatino», «Trigona-Pancali».

Απαγορεύεται η προσθήκη στην προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Monti Iblei» κάθε χαρακτηρισμού ο οποίος δεν προβλέπεται ρητά, συμπεριλαμβανομένων των επιθέτων: «fine» (εκλεκτό), «scelto» (επιλογής), «selezionato» (επιλεγμένο) ή «superiore» (ανώτερο).

Επιτρέπεται η χρήση, εφόσον είναι αληθή στοιχεία, ονομάτων, εδρών, ιδιωτικών σημάτων εφόσον δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή.

Η χρήση των ονομάτων εκμεταλλεύσεων και κτημάτων, καθώς και η αναφορά στη συσκευασία σε ελαιοκομική εκμετάλλευση ή επιχείρηση που είναι εγκατεστημένες στην περιοχή παραγωγής, επιτρέπεται μόνον εάν το προϊόν έχει ληφθεί αποκλειστικά από ελιές που έχουν συγκομιστεί από ελαιώνες οι οποίοι αποτελούν τμήμα της επιχείρησης.

Όπως οι επιτρεπόμενες πρόσθετες γεωγραφικές ενδείξεις, οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ελαιολάδου ΠΟΠ «Monti Iblei» επιτρέπεται να αναγράφονται στην ετικέτα, υπό την προϋπόθεση ότι τα φυτά έχουν πιστοποιηθεί ως αντίστοιχα των εν λόγω ποικιλιών. Επίσης, εάν το ελαιολάδο παράγεται από μία και μοναδική ποικιλία, αυτή η ποικιλία επιτρέπεται να αναγράφεται στην ετικέτα ακολουθούμενη από την ονομασία της χρησιμοποιούμενης καλλιεργούμενης ποικιλίας, υπό την προϋπόθεση, και σε αυτή την περίπτωση, ότι τα φυτά έχουν πιστοποιηθεί ως αντίστοιχα αυτής της ποικιλίας.

Κάθε πρόσθετη γεωγραφική ένδειξη και κάθε ένδειξη για τις χρησιμοποιούμενες ποικιλίες ή τη μία και μοναδική ποικιλία, πρέπει να αναγράφονται με διαστάσεις μικρότερες ή ίσες με αυτές των στοιχείων με τα οποία αναγράφεται η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Monti Iblei».

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Monti Iblei» πρέπει να εμφανίζεται στην ετικέτα με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες σε χρώματα που έρχονται σε έντονη αντίθεση με το χρώμα της ετικέτας, ώστε να μπορεί να διακρίνεται σαφώς από το σύνολο των άλλων ενδείξεων που εμφανίζονται στην ετικέτα. Η ονομασία πρέπει επίσης να τηρεί τα πρότυπα επισήμανσης που προβλέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία.

Στην ετικέτα αναγράφονται υποχρεωτικά, επιπλέον των υποχρεωτικών ενδείξεων, ο αριθμός παρτίδας του ελαιολάδου και το έτος παραγωγής των ελαιοκάρπων από τους οποίους έχει παραχθεί το ελαιόλαδο.

#### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής του ελαιοκάρπου που προορίζεται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Monti Iblei» περιλαμβάνει, εντός της επικράτειας των επαρχιών Syracuse, Ragusa και Catania, εκτάσεις με ελαιώνες στους ακόλουθους δήμους. Syracuse: Buccheri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Florida, Francofonte, Lentini, Melilli, Noto, Pachino, Palazzolo Acreide, Rosolini, Syracuse, 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. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η ελαιοκαλλιέργεια αντιπροσωπεύει έναν παραγωγικό τομέα πολύ σημαντικό για την περιοχή.

Η σημαντικότερη ποικιλία είναι η Tonda Iblea ή Cetrula ή Prunara ή Abbunata ή Tunna, που είναι τυπική για τη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή (μετρίως ανθεκτική στους παθογόνους παράγοντες και τελείως προσαρμοσμένη στα εδάφη του ασβεστολιθικού υψιπέδου της οροσειράς Monti Iblei), χρησιμοποιείται δε επίσης και για την παραγωγή επιτραπέζιας ελιάς. Χρησιμοποιούνται επίσης και άλλες τοπικές ποικιλίες: «Moresca», «Nocellara Etnea», «Verdese», «Biancolilla» και «Zaituna».

Κοντά στους ελαιώνες που αποτελούνται από αιωνόβια φυτά έχουν αναπτυχθεί τα τελευταία χρόνια και νέες καλλιέργειες με άλλες ποικιλίες που αντιγράφουν τη μορφή των προγενέστερων, καλλιεργούμενες σε σφαιρικό σχήμα, ώστε να προστατεύονται από τους επικρατούντες ανέμους. Η κατανάλωση των παραγόμενων σε αυτήν την περιοχή ελαιολάδων τόσο από τοπικούς καταναλωτές όσο και από καταναλωτές όλης της ιταλικής επικράτειας, έχει μακρόχρονη παράδοση.

Πρέπει να βρίσκονται στις κοιλάδες που εναλλάσσονται με το υψίπεδο της οροσειράς Monti Iblei, της οποίας το έδαφος αποτελείται από διοξειδίο του πυριτίου, με φλέβες ηφαιστίτη.

Πρέπει να ληφθεί υπόψη ότι στην οροσειρά των Monti Iblei οφείλεται μια ιδιαίτερη διακύμανση θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας, η οποία είναι ιδιαίτερος σημαντική για την εμφάνιση των ειδικών χαρακτηριστικών των γεωργικών προϊόντων.

Πρέπει επίσης να ληφθεί υπόψη ότι στη Σικελία, νησί με αρχαία παράδοση που ανάγεται στην εγκατάσταση των Ελλήνων και των Ρωμαίων, παιγώθηκαν με την πάροδο του χρόνου πρακτικές που ήταν χαρακτηριστικές της Μεγάλης Ελλάδας. Αυτό το καθοριστικό πολιτιστικό στοιχείο, σε συνδυασμό με τις δύσκολες συνθήκες επικοινωνίας που επικρατούσαν επί αιώνες, είχε ως αποτέλεσμα να παραμείνουν αμετάβλητες οι ιδιαιτερότητες κάθε αστικού οικισμού, και να διατηρηθούν αυτούσιες οι παραδόσεις κάθε κοινότητας στη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή. Ακόμη και αν το κλιματικό και εδαφικό περιβάλλον παρουσιάζει μεγάλη ομοιογένεια, δεν είναι εντούτοις δυνατό να αγνοηθεί η ύπαρξη παραδόσεων που έφθασαν έως τις μέρες μας με την πάροδο του χρόνου.

Για τους λόγους αυτούς, η ονομασία προέλευσης «Monti Iblei» περιλαμβάνει στη γεωγραφική της περιοχή εδάφη που συνδέονται με τις προαναφερόμενες εγκαταστάσεις πληθυσμών, οι οποίες τα χαρακτήρισαν με την πάροδο του χρόνου.

Τα εδάφη αυτά είναι τα εξής: «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» και «Monti Iblei Trigona Pancali» και περιλαμβάνουν επίσης τον δήμο Militello in Val di Catania. Ακόμη και από την απλή αναφορά των προαναφερόμενων πρόσθετων γεωγραφικών ενδείξεων καταδεικνύεται αδιαμφισβήτη η ύπαρξη παραδόσεων που συνδέονται με τις διάφορες κοιλάδες που συναποτελούν την οροσειρά των Monti Iblei. Αυτές οι κοιλάδες, παρόλο που γειτνιάζουν γεωγραφικά, έχουν διατηρήσει την έντονη ιδιαιτερότητά τους, όσον αφορά τις ανθρώπινες δραστηριότητες και τα χαρακτηριστικά. Το να αγνοηθεί αυτό το γενικότερο πλαίσιο θα σήμαινε σημαντική αλλοίωση της βαθιάς σημασίας των καλλιεργητικών και ανθρώπινων παραδόσεων. Ωστόσο, σε οργανοληπτικό επίπεδο, τα ελαιόλαδα των προαναφερόμενων κοιλάδων παρουσιάζουν ελάχιστες διαφορές που μόνο οι ειδικοί γευσιγνώστες είναι ικανοί να αντιληφθούν.»

Σε όλους τους εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς, θεσπίζεται οργανοληπτικό προφίλ για τα ελαιόλαδα ΠΟΠ «Monti Iblei» που αποτυπώνεται καλύτερα από τους περιγραφείς «Άγουρη ή ώριμη ντομάτα» για την ποικιλία Tonda Iblea και «Αγκινάρα» για τις ποικιλίες Moresca, Verdese και Zaituna. Ο περιγραφέας «Χόρτο» συσχετίζεται σχεδόν πάντοτε και με τις τέσσερις ποικιλίες.

Μια ακόμη ιδιαιτερότητα των ελαιολάδων ΠΟΠ «Monti Iblei» είναι ο τρόπος κατηγοριοποίησής τους ως προς την ιδιότητα του φρουτώδους. Μπορούν σχεδόν πάντα να ταξινομούνται ως ελαιόλαδα μετρίως ή εντόνως φρουτώδη και σε ελάχιστες περιπτώσεις ως ελαιόλαδα ελαφρώς φρουτώδη. Το ανώτερο οργανοληπτικό προφίλ συνδέεται στενά με την ιδιαίτερη οσμή και γεύση των τεσσάρων ποικιλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Monti Iblei».

Αυτές οι ποικιλίες αντιπροσωπεύουν ολόκληρη την ελαιοκομική ιστορία της οριοθετημένης περιοχής του προϊόντος ΠΟΠ «Monti Iblei». Προσαρμόζονται ελάχιστα σε άλλα πλαίσια παραγωγής, καθιστώντας το οργανοληπτικό προφίλ του ελαιολάδου του προϊόντος ΠΟΠ «Monti Iblei» μοναδικό και απαράμιλλο.

#### **Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών**

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

Το πλήρες κείμενο των προδιαγραφών προϊόντος διατίθεται στον ακόλουθο ιστότοπο: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ή εναλλακτικά:

απευθείας στην αρχική σελίδα του ιστοτόπου του υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), επιλέγοντας το πεδίο «Qualità» (στο άνω δεξιό τμήμα της οθόνης), κατόπιν το πεδίο «Prodotti DOP IGP STG» (στα πλάγια, στο αριστερό τμήμα της οθόνης) και τέλος το πεδίο «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---