



### Sumario

#### II Comunicaciones

##### COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

###### Comisión Europea

2020/C 274/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.9867 — Allianz/BBVA Allianz Seguros y Reaseguros) <sup>(1)</sup> .....	1
2020/C 274/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.9874 — Tokyo Century Corporation/Nippon Telegraph and Telephone Corporation/JV) <sup>(1)</sup> .....	2
2020/C 274/03	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.9439 — Warner Bros/Universal/Home Entertainment/JV) <sup>(1)</sup> .....	3

#### IV Información

##### INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

###### Comisión Europea

2020/C 274/04	Tipo de cambio del euro — 18 de agosto de 2020 .....	4
---------------	--	---

##### INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2020/C 274/05	Nota informativa de la Comisión con arreglo al artículo 16, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad Modificación de obligaciones de servicio público respecto a servicios aéreos regulares <sup>(1)</sup> .....	5
2020/C 274/06	Nota informativa de la Comisión con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento (CE) n.º 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad Licitación para la explotación de servicios aéreos regulares de conformidad con las obligaciones de servicio público <sup>(1)</sup> .....	6

2020/C 274/07	Nota informativa de la Comisión con arreglo al artículo 16, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad Obligaciones de servicio público respecto a servicios aéreos regulares <sup>(1)</sup> .....	7
---------------	--	---

---

V *Anuncios*

OTROS ACTOS

**Comisión Europea**

2020/C 274/08	Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios .....	8
---------------	---	---

---

<sup>(1)</sup> Texto pertinente a efectos del EEE.

## II

*(Comunicaciones)*

## COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

## COMISIÓN EUROPEA

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto M.9867 — Allianz/BVA Allianz Seguros y Reaseguros)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2020/C 274/01)

El 13 de agosto de 2020, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32020M9867. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto M.9874 — Tokyo Century Corporation/Nippon Telegraph and Telephone Corporation/JV)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2020/C 274/02)

El 6 de julio de 2020, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32020M9874. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**No oposición a una concentración notificada**  
**(Asunto M.9439 — Warner Bros/Universal/Home Entertainment/JV)**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2020/C 274/03)

El 6 de abril de 2020, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32020M9439. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

## IV

(Información)

## INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

## COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro <sup>(1)</sup>

18 de agosto de 2020

(2020/C 274/04)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1906	CAD	dólar canadiense	1,5672
JPY	yen japonés	125,54	HKD	dólar de Hong Kong	9,2274
DKK	corona danesa	7,4466	NZD	dólar neozelandés	1,8119
GBP	libra esterlina	0,90375	SGD	dólar de Singapur	1,6250
SEK	corona sueca	10,3200	KRW	won de Corea del Sur	1 410,08
CHF	franco suizo	1,0773	ZAR	rand sudafricano	20,7150
ISK	corona islandesa	161,80	CNY	yuan renminbi	8,2407
NOK	corona noruega	10,5010	HRK	kuna croata	7,5296
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	17 674,46
CZK	corona checa	26,134	MYR	ringit malayo	4,9797
HUF	forinto húngaro	349,85	PHP	peso filipino	57,804
PLN	esloti polaco	4,3870	RUB	rublo ruso	87,0531
RON	leu rumano	4,8355	THB	bat tailandés	37,051
TRY	lira turca	8,8024	BRL	real brasileño	6,4778
AUD	dólar australiano	1,6447	MXN	peso mexicano	26,2626
			INR	rupia india	88,8790

<sup>(1)</sup> Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

## INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

**Nota informativa de la Comisión con arreglo al artículo 16, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad**

### Modificación de obligaciones de servicio público respecto a servicios aéreos regulares

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2020/C 274/05)

Estado miembro	Reino Unido <sup>(1)</sup>
Rutas aéreas afectadas	De Kirkwall a North Ronaldsay y Papa Westray De Kirkwall a Eday, Sanday, Stronsay y Westray
Fecha inicial de entrada en vigor de las obligaciones de servicio público	30 de diciembre de 1997 (de Kirkwall a North Ronaldsay y Papa Westray) y 19 de diciembre de 2001 (de Kirkwall a Eday, Sanday, Stronsay y Westray)
Fecha de entrada en vigor de las modificaciones	1 de abril de 2021
Dirección en la que puede obtenerse el texto y cualquier otra información o documentación relativa a la obligación de servicio público	Para más información, puede dirigirse a: Orkney Islands Council Council Offices School Place Kirkwall KW15 1NY REINO UNIDO  For the attention of: Ms Rosemary Colsell Procurement Manager Correo electrónico: <a href="mailto:procurement@orkney.gov.uk">procurement@orkney.gov.uk</a> ; también puede obtenerse información complementaria en el siguiente portal de anuncios:  <a href="http://www.publiccontractsscotland.gov.uk">www.publiccontractsscotland.gov.uk</a>

<sup>(1)</sup> En consonancia con el Acuerdo sobre la retirada del Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte de la Unión Europea y de la Comunidad Europea de la Energía Atómica (DO L 29 de 31.1.2020, p. 7), el Reglamento (CE) n.º 1008/2008 es aplicable al Reino Unido y en su seno durante el período transitorio y surte los mismos efectos jurídicos que en la Unión y sus Estados miembros.

**Nota informativa de la Comisión con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento (CE)  
n.º 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de  
servicios aéreos en la Comunidad**

**Licitación para la explotación de servicios aéreos regulares de conformidad con las obligaciones de  
servicio público**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2020/C 274/06)

Estado miembro	Reino Unido <sup>(1)</sup>
Ruta	Orkney Mainland (Kirkwall) y las islas de Papa Westray, North Ronaldsay, Westray, Sanday, Stronsay y Eday
Período de validez del contrato	Del 1 de abril de 2021 al 31 de marzo de 2025
Plazo de presentación de solicitudes y ofertas	20 de octubre de 2020
Dirección en la que pueden obtenerse el texto de la convocatoria y cualquier otra información o documentación relacionada con la licitación y con la obligación de servicio público	Orkney Islands Council Council Offices School Place Kirkwall KW15 1NY REINO UNIDO  A la atención de: D.ª Rosemary Colsell Procurement Manager (gestora de contratos) Correo electrónico: <a href="mailto:procurement@orkney.gov.uk">procurement@orkney.gov.uk</a> ; igualmente disponible en el siguiente portal publicitario  <a href="http://www.publiccontractsscotland.gov.uk">www.publiccontractsscotland.gov.uk</a>

<sup>(1)</sup> De conformidad con el Acuerdo sobre la retirada del Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte de la Unión Europea y de la Comunidad Europea de la Energía Atómica («Acuerdo de Retirada») (DO L 29 de 31.1.2020, p. 7), el Reglamento (CE) n.º 1008/2008 es aplicable al Reino Unido y en el Reino Unido durante el período transitorio y tiene los mismos efectos jurídicos que en la UE y sus Estados miembros.

**Nota informativa de la Comisión con arreglo al artículo 16, apartado 4, del Reglamento (CE)  
n.º 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de  
servicios aéreos en la Comunidad**

**Obligaciones de servicio público respecto a servicios aéreos regulares**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2020/C 274/07)

Estado miembro	Italia
Rutas aéreas afectadas	Crotone-Roma Fiumicino y viceversa Crotone-Turín y viceversa Crotone-Venecia y viceversa
Fecha de entrada en vigor de las obligaciones de servicio público	1 de febrero de 2021
Dirección en la que pueden obtenerse el texto y cualquier otra información o documentación relativa a la obligación de servicio público	Más información: Ministerio de Infraestructuras y Transportes Departamento de Transportes, Navegación, Asuntos Generales y Recursos Humanos Dirección General de Aeropuertos y Transporte Aéreo Via Giuseppe Caraci, 36 00157 Roma ITALIA  Tel. +39 0641 583690  Autoridad Nacional de Aviación Civil (ENAC) Departamento de Desarrollo y Concesión de Licencias de Transporte Aéreo Viale Castro Pretorio, 118 00185 Roma ITALIA  Tel. +39 0644596515  Sitio web: <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>  Correo electrónico: <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>

## V

(Anuncios)

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2020/C 274/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>, en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

**Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012**

«MONTI IBLEI»

N.º UE: PDO-IT-1521-AM03 – 14.3.2018

DOP (X) IGP ()

**1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Consorzio di Tutela dell'olio extravergine d'oliva Monti Iblei [Consorcio para la Protección del aceite de oliva virgen extra Monti Iblei], con sede en la Cámara de Comercio, Industria, Artesanía y Agricultura de Ragusa, Piazza della Libertà-97100 Ragusa.

El Consorcio para la Protección del aceite de oliva virgen extra Monti Iblei está formado por los productores de aceite «Monti Iblei» y está autorizado para presentar una solicitud de modificación con arreglo al artículo 13, párrafo primero, del Decreto del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales n.º 12511 de 14 de octubre de 2013.

**2. Estado miembro o Tercer País**

Italia

**3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación o las modificaciones**

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros: se añaden artículos referentes al organismo de control, que no se menciona en el pliego de condiciones en vigor, así como al envasado.

#### 4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

#### 5. Modificaciones

*Descripción del producto que se designa con el nombre indicado*

Uso del nombre «Monti Iblei»

La modificación hace referencia al artículo 1 del pliego de condiciones, al punto 4.2 del resumen y a los puntos 3.2 y 3.6 del documento único.

Se introduce la posibilidad de utilizar la denominación «Monti Iblei» para todo el aceite obtenido en la zona geográfica definida, de modo que ya no es obligatorio usar referencias geográficas adicionales.

La redacción actual del pliego de condiciones:

«La denominación de origen protegida “Monti Iblei”, que debe ir acompañada asimismo de una de las menciones geográficas siguientes: “Monte Lauro”, “Val d’Anapo”, “Val Tellaro”, “Frigintini”, “Gulfi”, “Valle dell’Irmínio”, “Calatino” y “Trigona-Pancali”, está reservada para el aceite de oliva virgen extra que cumpla las condiciones y los requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones.»

queda modificada como sigue:

«La denominación de origen protegida “Monti Iblei”, que podrá ir acompañada asimismo de una de las menciones geográficas siguientes: “Monte Lauro”, “Val d’Anapo”, “Val Tellaro”, “Frigintini”, “Gulfi”, “Valle dell’Irmínio”, “Calatino” y “Trigona-Pancali”, está reservada para el aceite de oliva virgen extra que cumpla las condiciones y los requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones.»

La modificación responde a una necesidad urgente de los productores. En el momento en que se registró la denominación «Monti Iblei», el producto se vendía en los mercados locales o, a lo sumo, en toda Italia, donde era importante utilizar referencias geográficas adicionales.

En los últimos años la producción ha aumentado y en la actualidad el producto se vende en los mercados internacionales. El uso de la denominación «Monti Iblei» sin que tenga que ir necesariamente acompañada de otras referencias geográficas representa, por tanto, una forma mucho más eficaz de presentar y promocionar el producto. No obstante, el operador tiene libertad para decidir si utilizar o no esta opción.

*Descripción del producto*

La modificación hace referencia al artículo 6 del pliego de condiciones, al punto 4.2 del resumen y al punto 3.2 del documento único.

En consonancia con la modificación anterior, se propone una única característica en el momento del despacho al consumo, referida, en lo que respecta a la evaluación organoléptica, al método del Consejo Oleícola Internacional (COI) y al programa oficial de gestión de las sesiones de análisis sensorial.

Se ha decidido eliminar el parámetro relativo al color, puesto que ya no se considera indicativo de la calidad del aceite.

El aroma y el sabor se describen ahora con la palabra «frutado» y los calificativos «amargo y picante», respectivamente, y se clasifican de acuerdo con una escala del 0 al 10.

En cuanto a la evaluación química, los parámetros indicados en el pliego de condiciones actual son ya relativamente homogéneos.

El índice de peróxidos y los polifenoles totales no han variado.

En el pliego de condiciones actual, la acidez total máxima oscila entre 0,5 y 0,65 dependiendo de la referencia geográfica adicional que acompaña a la denominación «Monti Iblei».

Se propone para la denominación «Monti Iblei» una acidez total máxima expresada en ácido oleico del 0,5 %, que corresponde al valor más restrictivo indicado en el pliego de condiciones actual.

En el pliego de condiciones actual, los valores de K232 y K270 son:  $K232 \leq 2,20$ ;  $K270 \leq 0,18$ .

Estos valores se modifican como sigue:

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

El motivo de este cambio es que los análisis químicos del aceite de oliva con DOP «Monti Iblei» llevados a cabo a lo largo de los años han demostrado que algunas de las variedades de aceituna influyen en el valor de K durante los dieciocho meses de vida del aceite, en algunos casos incrementándolo ligeramente por encima de los niveles indicados en el pliego de condiciones actual (aunque sin superar el límite establecido en la norma).

Por tanto, el texto actual:

«1. El aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida “Monti Iblei” acompañada de la mención geográfica “Monte Lauro” debe presentar las características siguientes en el momento del envasado:

Color: verde.

Aroma: frutado mediano verde.

Sabor: frutado, con sensación medianamente picante.

Acidez máxima total, expresada en ácido oleico, en peso, no superior a 0,5 g/100 g de aceite.

Índice de peróxidos:  $\leq 12$  mEq O<sub>2</sub>/kg.

·  $K232 \leq 2,20$ .

·  $K270 \leq 0,18$ .

Polifenoles totales:  $\geq 120$  ppm.

2. El aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida “Monti Iblei” acompañada de la mención geográfica “Val d’Anapo” debe presentar las características siguientes en el momento de su despacho al consumo:

Color: verde.

Aroma: frutado mediano verde.

Sabor: frutado, con sensación ligeramente picante.

Acidez máxima total, expresada en ácido oleico, en peso, no superior a 0,5 g/100 g de aceite.

Índice de peróxidos:  $\leq 12$  mEq O<sub>2</sub>/kg.

·  $K232 \leq 2,20$ .

·  $K270 \leq 0,18$ .

Polifenoles totales:  $\geq 120$  ppm.

3. El aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida “Monti Iblei” acompañada de la mención geográfica “Val Tellaro” debe presentar las características siguientes en el momento de su despacho al consumo:

Color: verde.

Aroma: frutado mediano verde.

Sabor: frutado, con sensación medianamente picante.

Acidez máxima total, expresada en ácido oleico, en peso, no superior a 0,5 g/100 g de aceite.

Índice de peróxidos:  $\geq 12$  mEq O<sub>2</sub>/kg.

· K232:  $\leq 2,20$ .

· K270:  $\leq 0,18$ .

Polifenoles totales:  $\geq 120$  ppm.

4. El aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida “Monti Iblei” acompañada de la mención geográfica “Frigintini” debe presentar las características siguientes en el momento de su despacho al consumo:

Color: verde.

Aroma: frutado intenso verde.

Sabor: frutado, con sensación medianamente picante.

Acidez máxima total, expresada en ácido oleico, en peso, no superior a 0,5 g/100 g de aceite.

Índice de peróxidos:  $\leq 12$  mEq O<sub>2</sub>/kg.

· K232:  $\leq 2,20$ .

· K270:  $\leq 0,18$ .

Polifenoles totales:  $\geq 120$  ppm.

5. El aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida “Monti Iblei” acompañada de la mención geográfica “Gulfi” debe presentar las características siguientes en el momento de su despacho al consumo:

Color: verde.

Aroma: frutado intenso verde.

Sabor: frutado, con sensación medianamente picante.

Acidez máxima total, expresada en ácido oleico, en peso, no superior a 0,5 g/100 g de aceite.

Índice de peróxidos:  $\leq 12$  mEq O<sub>2</sub>/kg.

· K232:  $\leq 2,20$ .

· K270:  $\leq 0,18$ .

Polifenoles totales:  $\geq 120$  ppm.

6. El aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida “Monti Iblei” acompañada de la mención geográfica “Valle dell'Irminio” debe presentar las características siguientes en el momento de su despacho al consumo:

Color: verde.

Aroma: frutado mediano verde.

Sabor: frutado, con sensación ligeramente picante.

Acidez máxima total, expresada en ácido oleico, en peso, no superior a 0,65 g/100 g de aceite.

Índice de peróxidos:  $\leq 12$  mEq O<sub>2</sub>/kg.

· K232:  $\leq 2,20$ .

· K270:  $\leq 0,18$ .

Polifenoles totales:  $\geq 120$  ppm.

7. El aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida "Monti Iblei" acompañada de la mención geográfica "Calatino" debe presentar las características siguientes en el momento de su despacho al consumo:

Color: verde.

Aroma: frutado mediano verde.

Sabor: frutado, con sensación ligeramente picante.

Acidez máxima total, expresada en ácido oleico, en peso, no superior a 0,6 g/100 g de aceite.

Índice de peróxidos:  $\leq 12$  mEq 2/kg.

· K232:  $\leq 2,20$ .

· K270:  $\leq 0,18$ .

Polifenoles totales:  $\geq 120$  ppm.

8. El aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida "Monti Iblei" acompañada de la mención geográfica "Trigona-Pancali" debe presentar las características siguientes en el momento de su despacho al consumo:

Color: verde.

Aroma: frutado mediano verde.

Sabor: frutado, con sensación ligeramente picante.

Acidez máxima total, expresada en ácido oleico, en peso, no superior a 0,5 g/100 g de aceite.

Índice de peróxidos:  $\leq 12$  mEq O<sub>2</sub>/kg.

· K232:  $\leq 2,20$ .

· K270:  $\leq 0,18$ .

Polifenoles totales:  $\geq 120$  ppm.

9. El resto de los parámetros no mencionados expresamente deben ser conformes a la normativa vigente de la UE.»,

se sustituye por:

«El aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida "Monti Iblei" debe presentar las características siguientes en el momento del envasado:

Evaluación química

— Acidez (expresada en ácido oleico): 0,5 % como máximo.

— Índice de peróxidos:  $\leq 12$  mEq O<sub>2</sub>/kg.

— K232  $\leq 2,5$ .

— K270  $\leq 0,22$ .

— Polifenoles totales  $\geq 120$  ppm.

— Delta-K  $\leq 0,01$ .

Evaluación organoléptica

Intervalo para la mediana Mín., Máx.

— Frutado (aceituna madura)  $> 2, \leq 6$ .

— Frutado (aceituna verde)  $> 2, \leq 8$ .

— Amargo  $> 2, \leq 6$ .

— Picante  $> 2, \leq 8$ .

— Hierba y/o tomate y/o alcachofa  $> 2, \leq 8$ .

La mediana de cualquier defecto debe ser igual a 0.

El resto de los parámetros no mencionados expresamente deben ser conformes a la normativa vigente de la UE.».

#### *Zona geográfica*

La modificación hace referencia al artículo 3 del pliego de condiciones, al punto 4.3 del resumen y al punto 4 del documento único.

Se añaden el municipio de Avola, en la provincia de Siracusa, y los municipios de Mirabella Imbaccari y Scordia, en la provincia de Catania, puesto que se ha llegado a la conclusión de que satisfacen los requisitos históricos y agronómicos necesarios para formar parte de la zona geográfica de producción de aceite de oliva «Monti Iblei». Asimismo, con el fin de adaptar el pliego de condiciones de «Monti Iblei» al principio de que la zona de referencia de la DOP debe presentar un carácter único, se modifica la zona geográfica para incluir en su totalidad el municipio de Carlentini, que en el pliego de condiciones actual solo figura incluido parcialmente.

En el momento del registro, estas zonas no estaban incluidas en la zona geográfica definida, dado que la producción de aceite en ellas estaba destinada principalmente al consumo propio, por lo que los productores de dichos municipios no tenían interés en formar parte de la DOP. En los últimos años el cultivo del olivo ha resurgido en estas zonas, en particular gracias a jóvenes emprendedores. Debido a la continuidad geográfica, histórica y agronómica con la zona geográfica, los territorios citados presentan las mismas características que esta y producen un aceite con las mismas características que el «Monti Iblei». Por lo tanto, se incluyen en la zona de producción.

En consecuencia, se ajustan los límites de la zona geográfica que indican dónde se pueden utilizar las menciones geográficas adicionales afectadas por la ampliación de la zona geográfica.

En particular, se ajustan los límites siguientes:

la subzona «Monti Iblei» con la mención geográfica adicional «Val Tellaro» pasa a incluir el municipio de Avola;

la subzona «Monti Iblei» con la mención geográfica adicional «Calatino» se amplía para incluir los municipios de Mirabella e Imbaccari;

la subzona «Monti Iblei» con la mención geográfica adicional «Trigona-Pancali» se amplía para incluir los municipios de Scordia y Carlentini.

Además, se corrige una serie de imprecisiones mediante la definición de una delimitación fiable basada, fundamentalmente, en límites administrativos, carreteras principales, grandes cursos de agua, etc., y evitando en lo posible cualquier referencia a caminos rurales y estructuras comerciales. Con objeto de proporcionar una definición detallada de los límites de las diversas subzonas correspondientes a las diferentes menciones geográficas adicionales, la descripción de la zona geográfica en la versión actual incluye referencias a casas privadas, caminos rurales, estructuras comerciales, etc. A lo largo del tiempo estas referencias han dado lugar a una serie de controversias al ser examinadas, puesto que no siempre se han interpretado del mismo modo.

Por tanto, el texto actual:

«1. La zona de producción de las olivas utilizadas para producir el aceite de oliva virgen extra al que se refiere el artículo 1 incluye, dentro del territorio administrativo de las provincias de Siracusa, Ragusa y Catania, superficies de olivares de los municipios siguientes que pueden alcanzar las características de calidad estipuladas en el presente pliego de condiciones:

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

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

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

2. La zona de producción de olivas destinada a la producción de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida “Monti Iblei” acompañada de la mención geográfica “Monte Lauro” comprende la totalidad del territorio administrativo de los municipios siguientes: Buccheri, Buscemi, Cassaro y Ferla.

3. La zona de producción de olivas destinada a la producción de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida “Monti Iblei” acompañada de la mención geográfica “Val d’Anapo” comprende la totalidad o parte del territorio administrativo de los municipios siguientes: Canicattini Bagni, Florida, Noto, Palazzolo Acreide, Siracusa, Solarino y Sortino.

El territorio está definido por una línea que comienza al norte del punto de unión de los municipios de Sortino, Ferla y Carlentini, siguiendo los límites de los municipios de Carlentini y Melilli en dirección este, hasta llegar a la carretera provincial SP 76 que une Diddino con Monte Climiti y Dariazza, en el municipio de Siracusa. La línea continúa en dirección sur desde el puente de Diddino, siguiendo la margen derecha del río Anapo hasta el camino rural que une las casas de Palazzelli y la granja de Freddura con la carretera nacional SS 124; a continuación prosigue hacia el sur, cruza esta vía en el km 112 y toma el camino rural que conecta la carretera nacional SS 124 con la carretera provincial SP 14 Fusco-Canicattini Bagni-Passo Ladro y une la granja de Cardinale, cruzando el valle de Cefalino, con la granja de Papeo, la granja de San Francesco, Benali di Sotto, la granja de Perrota y la propiedad de Busacca, uniéndose a dicha carretera provincial en el km 9. A partir de este punto sigue la carretera provincial SP 14 desde el km 9 hasta el km 11, donde continúa hacia el sur por la carretera provincial SP 12 Florida-Grotta Perciata-Cassibile hasta llegar al camino rural que lleva desde las casas de Nava hasta el límite con el municipio de Noto, desde donde prosigue en dirección sur a lo largo del límite entre los municipios de Noto y Siracusa hasta que intersecta con el río Cassibile. Desde este punto, continúa en dirección noroeste a lo largo del límite entre los municipios de Noto y Avola hasta llegar a la carretera provincial SP 4 Avola Manchisi, que sigue hasta el cruce con la carretera nacional SS 287, donde traza el límite de la zona designada con la mención geográfica «Val Tellaro», siguiéndolo en dirección norte y abarcando en su totalidad el territorio del municipio de Palazzolo; a continuación prosigue a lo largo del límite entre los municipios de Palazzolo, Giarratana, Buscemi, Cassaro y Ferla para regresar al norte hasta el punto del que partía la línea.

4. La zona de producción de olivas destinada a la producción de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida “Monti Iblei” acompañada de la mención geográfica “Val Tellaro” incluye las colinas sudorientales de los Montes Ibleos y comprende la totalidad o parte del territorio administrativo de los municipios siguientes: Rosolini, Noto, Ispica, Modica y Pachino.

El territorio está definido por una línea que parte en dirección sur siguiendo la carretera provincial SP 49, que une Ispica con Pachino, y exactamente en el puente de Passo Corrado continúa hacia el este siguiendo la misma carretera provincial hasta el cruce con la carretera provincial SP 100 Burgio-Luparello. Desde aquí continúa hasta llegar al camino que une Burgio con Prevuta, siguiendo en dirección este a lo largo del camino privado que va de Coste a Sant’Ippolito hasta la carretera provincial SP 85 Marzamemi-Chiaramida, y sigue esta última hasta llegar a la carretera municipal exterior que une Pianetti con Serbatoio. A partir de aquí traza los límites noroccidentales de la ciudad de Pachino hasta llegar a la carretera municipal exterior Via Vecchia-Guastalla, que sigue hasta llegar a la carretera provincial SP 85 Marzamemi-Chiaramida. Desde este punto continúa en dirección este hasta el cruce con la carretera provincial SP 19 Pachino-Noto, que sigue en dirección norte hasta llegar a la línea ferroviaria Noto-Pachino; traza la parte occidental de dicha vía ferroviaria hasta llegar de nuevo a la carretera provincial SP 19 Pachino-Noto, que sigue en dirección norte hasta la Piazzetta San Corrado, en el centro urbano de Noto. Desde aquí prosigue hacia el norte siguiendo la carretera nacional SS 287 que une Noto con Palazzolo Acreide hasta que dicha carretera intersecta con el límite entre los municipios de Noto y Palazzolo Acreide, desde donde continúa hacia el oeste a lo largo del límite entre el municipio de Palazzolo Acreide y el de Noto hasta llegar al río Tellaro. Después sigue hacia el sur, a lo largo del río Tellaro, hasta llegar a la carretera provincial SP 22 Prainito-Renna, que sigue hasta alcanzar la carretera provincial SP 17 Favarotta-Ritellini; la sigue hasta “Cozza Rose”, desde donde toma el límite que separa las provincias de Siracusa y

Ragusa hasta llegar al puente de Favarotta. Continúa junto a la carretera municipal Commaldo Superiore hasta el límite entre los municipios de Rosolini e Ispica; después sigue la carretera que lleva a Cava d'Ispica hasta Bettola del Capitano, en el cruce con la carretera nacional SS 115, y continúa por esta última hasta el cruce de Beneventano y, posteriormente, el que lleva a Zappulla. Después sigue a lo largo de la carretera provincial SP 45 Bugilfezza-Pozzallo hasta llegar a la carretera municipal Graffetta y el punto en el que se encuentran los municipios de Pozzallo y Modica. Sigue este límite en dirección este y a continuación el límite entre los municipios de Pozzallo e Ispica hasta llegar a la carretera provincial SP 46 Pozzallo-Ispica, y continúa por esta última hasta la intersección con la línea ferroviaria en Contrada Garzalla. Seguidamente continúa a lo largo de la carretera municipal exterior de Nardella hasta la carretera que une Bufali con Marza, y prosigue hasta el puente sobre el canal de Fosso Bufali. Sigue este canal hasta llegar a la carretera provincial SP 49 Ispica-Pachino, que recorre en dirección este hasta el límite con la provincia de Siracusa en Passo Corrado, el punto en el que comenzaba la línea.

5. La zona de producción de olivas destinada a la producción de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida "Monti Iblei" acompañada de la mención geográfica "Frigintini" comprende la totalidad o parte del territorio administrativo de los municipios siguientes: Ragusa, Modica y Rosolini.

El territorio está definido por una línea que discurre en dirección sur a lo largo de la carretera nacional SS 115, concretamente desde Bettola del Capitano, y prosigue en dirección noreste a lo largo del límite occidental de la zona conocida como "Val Tellaro" hasta llegar al límite entre la provincia de Ragusa y la provincia de Siracusa en Contrada Cozzo Scozzaria. Sigue los límites meridionales de los municipios de Giarratana y Monterosso Almo hasta llegar a los límites de los municipios de Monterosso Almo, Chiaramonte Gulfi y Ragusa, desde donde continúa siguiendo el límite entre el municipio de Chiaramonte y Ragusa hasta llegar a la carretera provincial SP 62. Sigue esta última hasta el cruce de Maltempo antes de continuar por la carretera provincial SP 10 hasta llegar a la carretera nacional SS 115, que sigue hasta el centro de Ragusa. Desde este punto continúa siguiendo el antiguo recorrido de la carretera nacional SS 115, llega al centro de Modica, lo pasa y regresa a Bettola del Capotano, el punto en el que comenzaba la línea.

6. La zona de producción de olivas destinada a la producción de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida "Monti Iblei" acompañada de la mención geográfica "Gulfi" comprende la totalidad del territorio administrativo de los municipios siguientes: Chiaramonte Gulfi, Monterosso Almo y Giarratana.

7. La zona de producción de olivas destinada a la producción de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida "Monti Iblei" acompañada de la mención geográfica "Valle dell'Irminio" comprende la totalidad o parte del territorio administrativo de los municipios siguientes: Ragusa, Scicli, Comiso, Vittoria, Acate, Modica y Santa Croce Camerina. El territorio está definido por una línea que comienza al sur del cruce de Contrada Zappulla y discurre en dirección sur hasta la carretera provincial que une Modica con Sampieri, que sigue hasta el cruce con la carretera que va de Scicli a Pozzallo y desde donde continúa por el camino privado de Guarnieri hasta la casa de peón caminero situada en la carretera provincial que une Scicli con Sampieri. Prosigue por el mismo camino privado hasta llegar a la carretera provincial y al paso a nivel, y continúa por la línea ferroviaria hasta el distrito de Jungi di Scicli. Después regresa a la carretera provincial que une Scicli con Donnalucata y sigue esta última hasta que llega al camino privado que va de L'Andolina a Piano Corvaia y Cudiano. Continúa por este hasta llegar a la carretera provincial que une Scicli con Santa Croce Camerina. Abandona Santa Croce Camerina en dirección norte siguiendo la carretera provincial que lleva hacia Comiso hasta el km 8, desde donde continúa por la carretera provincial que lleva a Vittoria hasta llegar al cruce con la nueva carretera municipal que cruza la Cooperativa Agri Sud y lleva a la carretera que une Vittoria con Scogilitti. Tras pasar el cruce, llega hasta la carretera de Alcerito y continúa hasta la de Macchione, tomando después la carretera municipal que lleva a la carretera nacional SS 115 y a la línea ferroviaria; desde aquí continúa en dirección noreste hasta el límite provincial con Caltanissetta y sigue, en dirección este, la línea que marca el límite con la provincia de Catania hasta que linda con la zona conocida como "Gulfi", que traza hasta el límite occidental de la zona conocida como "Frigintini". Después traza dicho límite en su totalidad en dirección sur hasta regresar al cruce que lleva a Zappulla, en la carretera provincial que une Modica con Pozzallo, el punto del que partía la línea.

8. La zona de producción de olivas destinada a la producción de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida “Monti Iblei” acompañada de la mención geográfica “Calatino” comprende la totalidad o parte del territorio administrativo de los municipios siguientes: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, San Michele di Ganzaria y Mazzarone. El territorio está definido por una línea que, al sur, sigue el límite de la provincia de Catania con las provincias de Ragusa y Siracusa hasta la carretera nacional SS 194; al oeste, sigue el límite de la provincia de Catania con la provincia de Caltanissetta y, a continuación, traza el límite de San Michele di Ganzaria con el municipio de San Cono y al norte sigue el río Tempio-Pietrarossa-Margherita-Ferro hasta la carretera nacional SS 417 Catania-Gela. Al este sigue la carretera SS 194 hasta el cruce de Vizzini Scalo y, a continuación, la carretera provincial que va desde el cruce de Vizzini Scalo hasta la carretera nacional SS 417, que sigue hasta el río Ferro.

9. La zona de producción de olivas destinada a la producción de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida “Monti Iblei” acompañada de la mención geográfica “Trigona-Pancali” comprende la totalidad o parte del territorio administrativo de los municipios siguientes:

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

El territorio está definido por una línea que, al sur, sigue el límite entre los municipios de Melilli y Sortino, cerca del tramo inferior de la carretera provincial SP 30 Melilli-Sortino, y continúa en dirección nordeste por la misma carretera provincial, bordeando los límites occidental y septentrional de la localidad de Melilli. Desde el extremo norte del municipio de Melilli, continúa a lo largo de la carretera municipal que lleva hasta la carretera provincial SP 95 Priolo-Lentini, cerca del km 151. A partir de este punto, continúa hacia el norte por la misma carretera provincial hasta el límite entre los municipios de Melilli y Augusta; sigue ese límite hasta la pista que discurre en dirección norte desde el camino de Costa Arita, pasa las casas de Rasolo y Pandolfi y llega al nuevo límite entre los municipios de Melilli y Augusta. Continúa en dirección norte siguiendo este límite hasta el río Mulinello, sigue el curso de dicho río en dirección oeste hasta la carretera provincial SP 95 Priolo-Lentini, cerca del km 140, y continúa por esta última hasta el extremo sur de la localidad de Carlentini; supera esta y continúa junto a la carretera provincial que une los municipios de Carlentini y Lentini. Seguidamente, avanza hacia el oeste trazando el límite entre estos dos municipios hasta llegar al río Zena. La línea continúa por la ribera occidental del río Zena y, después, hacia el norte hasta llegar a la carretera provincial cerca del puente de Reina y de la carretera provincial que va de Lentini a Scordia. Luego sigue el límite del municipio de Militello in Val di Catania, lo traza en toda su longitud y llega al límite entre los municipios de Francofonte, Vizzini y Militello in Val di Catania, desde donde continúa siguiendo el límite entre los municipios de Francofonte y Vizzino, entre Francofonte y Buccheri y entre Ferla y Carlentini. Después prosigue trazando el límite entre el municipio de Sortino, Carlentini y Melilli hasta llegar al tramo inferior de la carretera provincial SP 30 Melilli-Sortino y al punto de partida de la línea.».

se sustituye por:

«1. La zona de producción de las olivas utilizadas para producir el aceite de oliva virgen extra al que se refiere el artículo 1 incluye, dentro del territorio administrativo de las provincias de Siracusa, Ragusa y Catania, superficies de olivares de los municipios siguientes que pueden alcanzar las características de calidad estipuladas en el presente pliego de condiciones:

Siracusa:

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

Ragusa:

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

Catania:

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

2. La zona de producción de olivas destinada a la producción de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida “Monti Iblei” acompañada de la mención geográfica “Monte Lauro” comprende la totalidad del territorio administrativo de los municipios siguientes: Buccheri, Buscemi, Cassaro y Ferla.

3. La zona de producción de olivas destinada a la producción de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida “Monti Iblei” acompañada de la mención geográfica “Val d’Anapo” comprende la totalidad del territorio administrativo de los municipios siguientes: Canicattini Bagni, Floridaia, Palazzolo Acreide, Siracusa, Solarino, Sortino y parte del territorio administrativo del municipio de Noto.

El territorio está definido por una línea que comienza al norte del punto de unión de los municipios de Sortino, Ferla y Carlentini, siguiendo los límites de los municipios de Carlentini, Melilli y Sortino en dirección este, hasta llegar a la carretera provincial SP 76 que une Diddino con Monte Climiti y Dariazza, en el municipio de Siracusa. La línea continúa en dirección sur desde el puente de Diddino, siguiendo la margen derecha del río Anapo hasta el camino rural que une las casas de Palazzelli y la granja de Frescura con la carretera nacional SS 124; a continuación prosigue hacia el sur, cruza esta vía en el km 112 y toma el camino rural que conecta la carretera nacional SS 124 con la carretera provincial SP 14 Fusco-Canicattini Bagni-Passo Ladro y une la granja de Cardinale, cruzando el valle de Cefalino, con la granja de Papeo, la granja de San Francesco, Benali di Sotto, la granja de Perrota y la propiedad de Busacca, uniéndose a dicha carretera provincial en el km 9. A partir de este punto sigue la carretera provincial SP 14 desde el km 9 hasta el km 11, donde continúa hacia el sur por la carretera provincial SP 12 Floridaia-Grotta Perciata-Cassibile hasta llegar al camino rural que lleva desde las casas de Nava hasta el límite con el municipio de Noto, desde donde prosigue en dirección sur a lo largo del límite entre los municipios de Noto y Siracusa hasta que intersecta con el río Cassibile. Desde este punto, continúa en dirección noroeste a lo largo del límite entre los municipios de Noto y Avola hasta llegar a la carretera provincial SP 4 Avola Manchisi, que sigue hasta el cruce con la carretera nacional SS 287, donde traza el límite de la zona designada con la mención geográfica “Val Tellaro”, siguiéndolo en dirección norte y abarcando en su totalidad el territorio del municipio de Palazzolo; a continuación prosigue a lo largo del límite entre los municipios de Palazzolo, Giarratana, Buscemi, Cassaro y Ferla para regresar al norte hasta el punto del que partía la línea.

4. La zona de producción de olivas destinada a la producción de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida “Monti Iblei” acompañada de la mención geográfica “Val Tellaro” incluye las colinas sudorientales de los Montes Ibleos y comprende la totalidad del territorio administrativo de los municipios siguientes: Ispica, Pachino, Avola y parte del territorio administrativo de Rosolini, Noto y Modica.

El territorio está definido por una línea que parte en dirección sur siguiendo la carretera provincial SP 49, que une Ispica con Pachino, y exactamente en el puente de Passo Corrado continúa hacia el este siguiendo la misma carretera provincial hasta el cruce con la carretera provincial SP 100 Burgio-Luparello. Desde aquí continúa hasta llegar al camino que une Burgio con Prevuta, siguiendo en dirección este a lo largo del camino privado que va de Coste a Sant’Ippolito hasta la carretera provincial SP 85 Marzamemi-Chiaramida, y sigue esta última hasta llegar a la carretera municipal exterior que une Pianetti con Serbatoio. A partir de aquí traza los límites noroccidentales de la ciudad de Pachino hasta llegar a la carretera municipal exterior Via Vecchia-Guastalla, que sigue hasta llegar a la carretera provincial SP 85 Marzamemi-Chiaramida. Desde este punto continúa en dirección este hasta el cruce con la carretera provincial SP 19 Pachino-Noto, que sigue en dirección norte hasta el río Asinaro, que marca el límite administrativo del municipio de Avola. Continúa hacia el este a lo largo del límite administrativo hasta la pista que bordea Cozzo Carrube y Casa Mazzone al este, avanza por dicha pista en dirección norte, en la localidad de Contrada Risicone hasta la carretera provincial SP 15 Avola-Bochino-Noto que sigue hasta el cementerio de Avola, desde donde continúa en dirección norte por el camino que bordea Casa Sanghetello hasta la carretera provincial SP 4 Avola-Maghesi. Después sigue la pista en dirección este hacia la Casa Modica y Casa Fosso di Sotto. Continúa por la pista hasta el límite entre los municipios de Avola y Siracusa, siguiendo dicho límite en dirección oeste hasta el límite entre los municipios de Avola y Noto. Continúa en dirección oeste siguiendo este límite hasta llegar al punto en el que el límite de Val d’Anapo se separa del límite del municipio de Avola. Desde aquí sigue el límite de la subzona de Val d’Anapo por la carretera provincial SP 4 hasta el cruce con la carretera nacional SS 287, que a continuación sigue en dirección norte. Prosigue junto a la carretera nacional SS 287 que une Noto con Palazzolo Acreide hasta que dicha carretera intersecta con el límite entre los municipios de Noto y Palazzolo Acreide, desde donde continúa hacia el oeste a lo largo del límite entre el municipio de Palazzolo Acreide y el de Noto hasta llegar al río Tellaro. Después sigue hacia el sur, a lo largo del río Tellaro, hasta llegar a la carretera provincial SP 82 Prainito-Renna, que sigue hasta que alcanza la carretera provincial SP 17 Favarotta-Ritellini y “Cozza Rose”, cruzando el límite que separa las provincias de Siracusa y Ragusa hasta llegar al puente de Favarotta. Continúa por la carretera municipal de Commaldo Superiore hasta llegar

al límite entre los municipios de Rosolini e Ispica. Después traza el límite entre los municipios de Ispica y Modica hasta llegar a la carretera nacional SS 115, que sigue en dirección oeste hasta Bettola del Capitano. A partir de este punto continúa hacia el sur siguiendo esta misma carretera hasta el cruce de Beneventano y, a continuación, hasta el cruce que lleva a Zappulla. Después sigue a lo largo de la carretera provincial SP 45 Bugilfezza-Pozzallo hasta llegar a la carretera municipal Graffetta y el punto en el que se encuentran los municipios de Pozzallo y Modica. Sigue este límite en dirección este y a continuación el límite entre los municipios de Pozzallo e Ispica hasta llegar a la carretera provincial SP 46 Pozzallo-Ispica, y continúa por esta última hasta la intersección con la línea ferroviaria en Contrada Garzalla. Seguidamente, continúa a lo largo de la carretera municipal SC 40 hasta la carretera municipal SC 97 y llega a la antigua carretera provincial Bufali-Marza que sigue hasta el puente sobre el canal de Fosso Bufali. Sigue este canal hasta llegar a la carretera provincial SP 49 Ispica-Pachino, que recorre en dirección este hasta el límite con la provincia de Siracusa en Passo Corrado, el punto en el que comenzaba la línea.

Se indica asimismo que la ampliación del territorio administrativo de los municipios incluidos en esta subzona afecta al municipio de Noto, que ha desplazado hacia el sur el límite de la subzona de "Val Tellaro", hasta el término municipal de Pachino, y hacia el este, hasta los terrenos públicos del litoral; el municipio de Avola, que se ha ampliado en dirección sudeste hasta el límite con los terrenos públicos; y finalmente el municipio de Modica, que está ampliando esta subzona mediante el desplazamiento de su límite hasta término municipal de Pozzallo.

5. La zona de producción de olivas destinada a la producción de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida "Monti Iblei" acompañada de la mención geográfica "Frigintini" comprende parte del territorio administrativo de los municipios siguientes: Ragusa, Modica y Rosolini.

El territorio está definido por una línea que discurre en dirección sur a lo largo de la carretera nacional SS 115, concretamente desde Bettola del Capitano, y prosigue en dirección noreste a lo largo del límite occidental de la zona conocida como "Val Tellaro" hasta llegar al límite entre la provincia de Ragusa y la provincia de Siracusa en Contrada Cozzo Scozzaria. Sigue los límites meridionales de los municipios de Giarratana y Monterosso Almo hasta llegar a los límites de los municipios de Monterosso Almo, Chiaramonte Gulfi y Ragusa, desde donde continúa siguiendo el límite entre el municipio de Chiaramonte y Ragusa hasta llegar a la carretera provincial SP 8. Sigue esta última hasta el cruce de Maltempo antes de continuar por la carretera provincial SP 10 hasta llegar a la carretera nacional SS 115, que sigue hasta el centro de Ragusa. Desde este punto continúa siguiendo el antiguo recorrido de la carretera nacional SS 115, llega al centro de Modica, lo pasa y regresa a Bettola del Capotano, el punto en el que comenzaba la línea.

6. La zona de producción de olivas destinada a la producción de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida "Monti Iblei" acompañada de la mención geográfica "Gulfi" comprende la totalidad del territorio administrativo de los municipios siguientes: Chiaramonte Gulfi, Monterosso Almo y Giarratana.

7. La zona de producción de olivas destinada a la producción de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida "Monti Iblei" acompañada de la mención geográfica "Valle dell'Irminio" comprende la totalidad del territorio administrativo de los municipios siguientes: Scicli, Comiso, Vittoria, Acate, Santa Croce Camerina y parte del territorio administrativo de los municipios de Ragusa y Modica.

El territorio está definido por una línea que comienza al sur del cruce de Contrada Zappulla y discurre en dirección sur hasta la carretera provincial que une Modica con Sampieri que sigue hasta el cruce con la carretera que va de Scicli a Pozzallo y desde donde continúa por el camino privado de Guarnieri hasta la casa de peón caminero situada en la carretera provincial que une Scicli con Sampieri. Prosigue por el mismo camino privado hasta llegar a la carretera provincial y al paso a nivel, y continúa por la línea ferroviaria hasta el distrito de Jungi di Scicli, donde vierte a la carretera provincial que une Scicli con Donnalucata que sigue hasta que llega a la autopista provincial SP 127 Marina-Donnalucata. Desde aquí continúa hasta llegar a la carretera provincial SP 119 Sicli-Spinazza, que sigue hasta la carretera provincial Scicli-Santa Croce Camerina. Abandona Santa Croce Camerina en dirección norte siguiendo la carretera provincial que lleva hacia Comiso hasta el km 8, desde donde continúa por la carretera provincial que lleva a Vittoria hasta llegar al cruce con la nueva carretera municipal que cruza la Cooperativa Agri Sud y lleva a la carretera que une Vittoria con Scogilitti. Tras pasar el cruce, llega hasta la carretera de Alcerito y continúa hasta la de Macchione, tomando después los caminos rurales que conectan la carretera de Macchione con la carretera nacional SS 115 y la línea ferroviaria; desde aquí continúa en dirección nordeste hasta el límite provincial con Caltanissetta y sigue, en dirección este, la línea que marca el límite con la provincia de Catania hasta que linda con la zona conocida como "Gulfi", que traza hasta el límite occidental de la zona conocida como "Frigintini". Después traza dicho límite en su totalidad en dirección sur hasta regresar al cruce que lleva a Zappulla, en la carretera provincial que une Modica con Pozzallo, el punto del que partía la línea.

Se indica asimismo que la ampliación del territorio administrativo de los municipios incluidos en esta subzona afecta al municipio de Ragusa, que ha desplazado el límite de la subzona conocida como "Valle Dell'Irminio" hacia el sur hasta llegar a los terrenos públicos, trazando los límites administrativos de los municipios de Vittoria, Santa Croce y Scicli; y al municipio de Modica, que ha ampliado la subzona en dirección sur hasta los terrenos públicos, siguiendo los límites de los municipios de Pozzallo y Scicli.

8. La zona de producción de olivas destinada a la producción de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida “Monti Iblei” acompañada de la mención geográfica “Calatino” comprende la totalidad del territorio administrativo de los municipios siguientes: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, San Michele di Ganzaria, Mazzarrone y Mirabella Imbaccari.

9. La zona de producción de olivas destinada a la producción de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida “Monti Iblei” acompañada de la mención geográfica “Trigona-Pancali” comprende la totalidad del territorio administrativo de los municipios siguientes: Francofonte, Lentini, Melilli, Militello in Val di Catania, Scordia y Carlentini.».

#### *Prueba del origen*

Se introduce en el pliego de condiciones un artículo específico sobre la prueba de origen, que no figura en la versión vigente de dicho pliego. El texto del artículo que se añade es el siguiente:

«Artículo 4

#### **Prueba del origen**

Se debe supervisar cada fase del proceso de producción y mantenerse un registro de los insumos empleados y los productos obtenidos en cada fase. La trazabilidad del producto se garantiza introduciendo las parcelas catastrales en las que se cultiva, así como los datos de los productores, almazaras y envasadores, en listas gestionadas por un único organismo de control, y manteniendo registros de producción y envasado. Todas las personas físicas o jurídicas cuyos nombres figuren en los registros correspondientes estarán sujetas a controles del organismo de control, según lo dispuesto en el pliego de condiciones y el programa de control correspondiente.».

De este modo, se conforma el pliego de condiciones al Reglamento.

#### *Método de obtención*

#### Variedades de aceituna

La modificación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones y al punto 3.2 del documento único.

De conformidad con la modificación del artículo 1, que convierte en opcional la utilización de una mención geográfica adicional, el artículo referente a las variedades de aceituna se modifica para que se puedan utilizar todas las variedades incluidas en el pliego de condiciones vigente para la DOP «Monti Iblei», con independencia de la mención geográfica adicional que puedan usar los productores.

Además, se añaden las variedades autóctonas Verdesse, Biancolilla y Zaituna.

Las variedades Verdesse y Biancolilla no representan incorporaciones nuevas, sino que se incluyen entre las demás variedades que, conforme al pliego de condiciones actualmente vigente, pueden utilizarse dependiendo de la mención geográfica adicional que acompañe a la denominación «Monti Iblei», y que suponen entre un 10 % y un 40 % del aceite.

Además, el pliego de condiciones propuesto especifica que, en total, las demás variedades presentes no podrán superar el 20 %.

Se propone, por tanto, incluir expresamente las variedades Verdesse y Biancolilla entre las variedades permitidas, puesto que en el momento en que se solicitó el registro se subestimó el porcentaje en que están presentes dichas variedades en algunas provincias.

Son varios los motivos que han llevado a los productores a incluir la variedad Zaituna. La zona en la que se cultiva esta variedad se limita a la parte superior de la provincia de Siracusa y a un reducido número de puntos dispersos en municipios vecinos de las provincias de Ragusa y Catania. Muchas personas consideran que se trata de la variedad de aceituna más antigua presente en la zona cubierta por la DOP, que data de la época en la que la zona se encontraba bajo el dominio de la antigua Siracusa. La inclusión de la variedad Zaituna en el pliego de condiciones, junto con el reconocimiento solicitado como Baluarte Slow Food, ayudaría a evitar el riesgo de extinción de una variedad que atesora un enorme valor histórico y medioambiental. Cabe destacar asimismo que los análisis llevados a cabo en los últimos años han demostrado que el aceite obtenido de la variedad Zaituna cumple las características del «Monti Iblei» definidas en la descripción del producto.

Por tanto, el texto actual:

- «1. La denominación de origen protegida “Monti Iblei” acompañada de la mención geográfica “Monte Lauro” está reservada para el aceite de oliva virgen extra procedente de olivares en los que la variedad Tonda Iblea representa, como mínimo, el 90 % de la producción. El resto de las variedades añadidas no puede representar en total más del 10 %.
2. La denominación de origen protegida “Monti Iblei” acompañada de la mención geográfica “Val d’Anapo” está reservada para el aceite de oliva virgen extra procedente de olivares en los que la variedad Tonda Iblea representa, como mínimo, el 60 % de la producción. El resto de las variedades añadidas no puede representar en total más del 40 %.
3. La denominación de origen protegida “Monti Iblei” acompañada de la mención geográfica “Val Tellaro” está reservada para el aceite de oliva virgen extra procedente de olivares en los que la variedad Moresca representa, como mínimo, el 70 % de la producción. El resto de las variedades añadidas no puede representar en total más del 30 %.
4. La denominación de origen protegida “Monti Iblei” acompañada de la mención geográfica “Frigintini” está reservada para el aceite de oliva virgen extra procedente de olivares en los que la variedad Moresca representa, como mínimo, el 60 % de la producción. El resto de las variedades añadidas no puede representar en total más del 40 %.
5. La denominación de origen protegida “Monti Iblei” acompañada de la mención geográfica “Gulfi” está reservada para el aceite de oliva virgen extra procedente de olivares en los que la variedad Tonda Iblea representa, como mínimo, el 90 % de la producción. El resto de las variedades añadidas no puede representar en total más del 10 %.
6. La denominación de origen protegida “Monti Iblei” acompañada de la mención geográfica “Valle dell’Irmínio” está reservada para el aceite de oliva virgen extra procedente de olivares en los que la variedad Moresca representa, como mínimo, el 60 % de la producción. El resto de las variedades añadidas no puede representar en total más del 40 %.
7. La denominación de origen protegida “Monti Iblei” acompañada de la mención geográfica “Calatino” está reservada para el aceite de oliva virgen extra procedente de olivares en los que la variedad Tonda Iblea representa, como mínimo, el 60 % de la producción. El resto de las variedades añadidas no puede representar en total más del 40 %.
8. La denominación de origen protegida “Monti Iblei” acompañada de la mención geográfica “Trigona-Pancali” está reservada para el aceite de oliva virgen extra procedente de olivares en los que la variedad Nocellara Etna representa, como mínimo, el 60 % de la producción. El resto de las variedades añadidas no puede representar en total más del 40 %.»

se sustituye por:

«La denominación de origen protegida “Monti Iblei”, que podrá ir acompañada por una de las menciones geográficas referidas en el artículo 1, debe obtenerse de las siguientes variedades de aceituna: Tonda Iblea, Moresca, Nocellara Etna, Verdese, Biancolilla y Zaituna (y sus sinónimos), cultivadas en olivares, bien sea solas o combinadas, que deben representar al menos un 80 % del aceite.

El resto de las variedades añadidas no puede representar en total más del 20 %.».

#### *Características de cultivo*

Se modifica el artículo 5, apartado 1, del pliego de condiciones.

La redacción actual:

«1. Las condiciones medioambientales y de cultivo de los olivos utilizados para producir el aceite de oliva virgen extra referido en el artículo 1 deben ser las tradicionales y características de la zona y, en todo caso, deben poder dotar a las olivas y al aceite extraído de ellas de sus características específicas de calidad.

*En consecuencia, los únicos olivares que pueden considerarse admisibles son los situados a una altitud de entre 80 y 700 metros sobre el nivel del mar y ubicados en los valles de la zona de producción, conocidos por la población local como “canteras”, que se alternan con las planicies del macizo de los Montes Ibleos, cuyos suelos calcáreos datan del Mioceno, salvo en la zona de “Calatino”, donde el suelo está formado por un derivado del silicio con vetas de vulcanita.»*

se sustituye por:

«1. Las condiciones medioambientales y de cultivo de los olivos utilizados para producir el aceite de oliva virgen extra referido en el artículo 1 deben ser las tradicionales y características de la zona y, en todo caso, deben poder dotar a las olivas y al aceite extraído de ellas de sus características específicas de calidad.».

Se ha decidido eliminar de las características de cultivo la limitación relativa a la altitud de 80 a 700 metros sobre el nivel del mar, puesto que tras varios años de análisis se ha confirmado que, si las aceitunas de las diversas variedades se recolectan durante el período indicado en el pliego de condiciones y se siguen los criterios de las técnicas de extracción modernas, como se establece en el pliego de condiciones, el aceite resultante no presenta diferencias aunque el olivar se encuentre a una altitud inferior a 80 metros. La tendencia actual, ya consolidada, de adelantar el período de recolección cada año, unida al uso de técnicas de extracción modernas (el sistema del «método en dos fases» o «integral» está cada vez más extendido), ha contribuido a mejorar el olor y el sabor particulares que caracterizan al aceite de oliva con DOP «Monti Iblei». Por lo tanto, las condiciones descritas en el pliego de condiciones al que se refiere el registro se han modificado con el fin de eliminar en la práctica las diferencias detectadas en el momento de registrar el nombre y asociadas a las diferentes altitudes de los olivares.

Se modifica el artículo 5, apartado 2, del pliego de condiciones.

La redacción actual:

«2. Los métodos de conducción y poda de los olivos, así como las técnicas de cultivo, deben ser los utilizados tradicionalmente y, en cualquier caso, no deben modificar las características de las aceitunas y el aceite.»

se sustituye por:

«2. Los métodos de conducción y poda de los olivos, así como las técnicas de cultivo, deben ser los utilizados tradicionalmente o los que dictan las normas de las buenas prácticas agrícolas y, en cualquier caso, no deben modificar las características de las aceitunas y el aceite.»

El objetivo de esta modificación es reforzar el compromiso de los productores de gestionar sus olivares de manera profesional.

Se modifica el artículo 5, apartado 4, del pliego de condiciones, referido a la recolección.

La redacción actual:

«4. El aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida “Monti Iblei” se produce a partir de aceitunas sanas recolectadas desde el momento de la maduración de las aceitunas hasta el 15 de enero de cada año.»

se sustituye por:

«4. El aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida “Monti Iblei” se produce a partir de aceitunas sanas recolectadas a partir del momento en que el color de las aceitunas cambia de verde mate a verde brillante, tendiendo a amarillo.»

Se describe con mayor precisión momento en el que debe comenzar la recolección con el fin de simplificar los controles y mejorar su eficacia. Asimismo, se estima adecuado eliminar la fecha de finalización de la recolección, que se considera una limitación basada en normas nacionales ya obsoletas.

Se incluyen los requisitos relativos a los métodos de transporte de las aceitunas a la almazara, incorporando la frase siguiente al artículo 5 del pliego de condiciones:

«6. Las aceitunas deben transportarse a la almazara utilizando contenedores adecuados, perforados para evitar el sobrecalentamiento y la fermentación. Se prohíbe utilizar bolsas o contenedores cerrados.»

La finalidad del requisito de utilizar contenedores perforados es evitar la fermentación y el sobrecalentamiento de las aceitunas, procesos que serían perjudiciales para la calidad del aceite de oliva.

Se modifica el artículo 5, apartado 7, referente a los límites máximos de producción, ya que se considera más correcto diferenciar la producción según si esta proviene de olivares especializados o se combina con otros cultivos.

Por tanto, el texto actual:

«La producción máxima de aceitunas procedentes de olivares dedicados a la producción de aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida con arreglo al artículo 1 no puede superar los 10 000 kg por hectárea en el caso de las plantaciones intensivas. La producción máxima de aceitunas procedentes de olivares no puede superar los 10 000 kg por hectárea. El rendimiento máximo de aceite de las aceitunas no puede superar el 18 %.»

se sustituye por:

«7. La producción máxima de aceitunas procedentes de olivares dedicados a la producción de aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida con arreglo al artículo 1 no puede superar los 15 000 kg por hectárea. Si el olivar se combina con otros cultivos, la producción máxima no puede superar los 120 kg por olivo. Los límites máximos fijados no deben modificar en ningún caso las características específicas de calidad descritas en el artículo 7. El rendimiento máximo de aceite de las aceitunas no puede superar el 18 %.».

La modificación de la producción por hectárea se justifica por el análisis de los datos recopilados a lo largo de la última década en esta zona geográfica, que muestra la inexistencia de una correlación negativa entre la cantidad por hectárea modificada y el cumplimiento de los parámetros químicos y organolépticos establecidos en el pliego de condiciones. Por otra parte, la adición de un límite de producción por olivo en los olivares que se combinan con otros cultivos permite efectuar controles más precisos.

#### *Método de extracción del aceite*

Se modifica el artículo 6 del pliego de condiciones, referente al método de extracción del aceite.

Por tanto, el texto siguiente:

- «1. La extracción del aceite procedente de aceitunas utilizadas para producir aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida “Monti Iblei”, acompañada de las menciones geográficas pertinentes, debe efectuarse dentro de la zona de producción definida en el artículo 3, apartado 1.
2. La extracción del aceite debe efectuarse en un plazo máximo de dos días desde la recolección.
3. Únicamente se pueden utilizar procesos mecánicos y físicos capaces de producir un aceite que represente del modo más fiel posible las características particulares del fruto original.».

se sustituye por:

- «1. La extracción de aceite procedente de aceitunas utilizadas para producir aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida “Monti Iblei”, que podrá ir acompañada de las menciones geográficas pertinentes, debe efectuarse dentro de la zona de producción definida en el artículo 3, apartado 1.
2. La extracción de aceite debe efectuarse en un plazo máximo de dos días desde la recolección, en instalaciones en las que se utilice un ciclo continuo o el método tradicional (por presión).
3. Únicamente pueden utilizarse, en instalaciones que utilicen un ciclo continuo o el método tradicional (por presión), procesos mecánicos y físicos capaces de producir un aceite que represente del modo más fiel posible las características originales particulares del fruto y la variedad de origen.».

La redacción se ha adaptado en consonancia con la modificación introducida en el artículo 1, que convierte en opcional el uso de una mención geográfica adicional.

Asimismo, se describen con mayor detalle los métodos de extracción de aceite con el fin de dotar de mayor claridad al texto.

#### *Vínculo*

El pliego de condiciones vigente no contiene un artículo en el que se describa el vínculo, aunque el resumen publicado sí lo incluye. En consecuencia, se añade al pliego de condiciones un artículo específico con la información que contiene el punto 4.6 del resumen vigente, y el punto 4 del documento único, tal como prevé el artículo 7 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

Asimismo, se introducen las modificaciones siguientes en dicho texto.

En consonancia con la modificación del método de producción que elimina la restricción relativa a la altitud, se elimina la referencia a dicha restricción en el apartado «vínculo». Por lo tanto, se suprime la quinta frase, que dice:

«Solamente se consideran adecuados los olivares situados a una altitud de entre 80 y 770 m.».

También se elimina la séptima frase, que reza como sigue:

«El aceite producido es medianamente frutado, con un punto de dulzor ligeramente picante.».

Esta modificación se introdujo debido a que esta descripción ya no es coherente con las modificaciones realizadas en la descripción del producto como resultado de la inclusión del método del COI y el software relacionado. Este método utiliza como parámetros valores bien definidos de las medianas de los descriptores «frutado», «amargo» y «picante», y es mucho más preciso, puesto que no solo tiene en cuenta parámetros cualitativos sino también cuantitativos.

Por consiguiente, era necesario eliminar el texto «El aceite producido es medianamente frutado, con un punto de dulzor ligeramente picante», dado que estos parámetros no se tienen en cuenta en el método del COI y, por lo tanto, no resultan fáciles de cuantificar en términos de medianas.

Además, se añaden las variedades Verdesse, Biancolilla y Zaituna, de acuerdo con la modificación relativa a las variedades de aceituna y con la sección 3.3 del documento único.

También se añaden las frases siguientes al final del párrafo referente al vínculo:

«En todos los concursos nacionales e internacionales se ha establecido para los aceites de oliva con DOP “Monti Iblei” un perfil sensorial cuya representación óptima viene dada por los descriptores “tomate verde o maduro” para la variedad Tonda Iblea y “alcachofa” para las variedades Moresca, Verdesse y Zaituna. El descriptor “hierba” está casi siempre asociado a las cuatro variedades.

Otra peculiaridad de los aceites de oliva con DOP “Monti Iblei” es su clasificación en términos del atributo frutado. Estos aceites pueden clasificarse casi siempre como frutados de intensidad media o alta; en un reducido número de casos se clasifican como frutado ligero. Su perfil sensorial superior está estrechamente relacionado con el olor y el sabor específicos de las cuatro variedades que se utilizan para producir el aceite de oliva virgen extra “Monti Iblei”.

Estas variedades representan la totalidad de la historia del cultivo de aceitunas de la zona definida de la DOP “Monti Iblei”. El hecho de que no se adaptan bien a otros contextos productivos implica que el perfil organoléptico del aceite de oliva con DOP “Monti Iblei” es único e inimitable.»

Ha sido necesario añadir estas frases para describir la naturaleza específica del aceite de oliva «Monti Iblei» y, de ese modo, armonizar la sección referente al vínculo con las modificaciones propuestas.

Por tanto, el texto actual:

«El cultivo del olivo es un sector productivo muy importante en la zona. La variedad más importante es la Tonda Iblea, también conocida como Cetrala, Prunara, Abbinata y Tunna, que es una variedad típica de la zona geográfica definida (moderadamente resistente a los patógenos y perfectamente adaptada a los suelos calizos de la meseta de las colinas de los Montes Ibleos) y que también se utiliza para su consumo como aceituna de mesa. También se utilizan otras variedades locales: la Moresca y la Nocellara Etna. Junto a los olivares que albergan olivos centenarios se han creado, en épocas recientes, nuevas plantaciones con otras variedades que, al igual que sus predecesoras, se conducen en para protegerlas de los vientos predominantes. Entre los consumidores locales y nacionales existe una larga tradición de consumir los aceites de oliva que se producen en esta región. Solamente se consideran adecuados los olivares situados a una altitud de entre 80 y 700 m. Deben estar ubicados en los valles que se alternan con la meseta de las colinas de los Montes Ibleos, cuyo suelo está formado por silicio con vetas de vulcanita. El aceite producido es medianamente frutado, con un punto de dulzor ligeramente picante. Conviene señalar que el macizo de los Montes Ibleos crea una variación de temperatura distintiva entre el día y la noche, que reviste especial importancia para revelar las características particulares de los cultivos de la región. Es preciso destacar igualmente que Sicilia, una isla cuyas tradiciones históricas datan de la época de los primeros asentamientos griegos y romanos, ha consolidado a lo largo del tiempo prácticas que eran propias de la Magna Grecia. Este aspecto cultural determinante, unido a varios siglos de difícil comunicación, significa que las peculiaridades de cada asentamiento urbano han permanecido inalteradas, permitiendo que cada localidad de esta zona geográfica tan específica mantenga sus propias tradiciones. A pesar de la notable homogeneidad climática de este territorio, por tal motivo no se debe ignorar la existencia de tradiciones históricas consagradas por el tiempo. En consecuencia, la denominación de origen “Monti Iblei” incluye, dentro de su propio ámbito territorial, territorios identificados que están asociados a dichos asentamientos humanos, lo que los ha caracterizado con el paso del tiempo. Se trata de “Monti Iblei Monte Lauro”, “Monti Iblei Val d’Anapo”, “Monti Iblei Val Tellaro”, “Monti Iblei Frigintini”, “Monti Iblei Gulfi”, “Monti Iblei Valle dell’Irmínio”, “Monti Iblei Calatino” y “Monti Iblei Trigona-Pancali”, que también incluye el municipio de Militello in Val di Catania. A pesar de que esta simple lista de menciones geográficas adicionales constituye una prueba inequívoca de la existencia de unas tradiciones humanas vinculadas a los diferentes valles que forman parte del macizo de los Montes Ibleos y, aunque dichos valles están situados unos junto a otros, las personas que los habitan han conservado su fuerte individualidad en cuanto a la acción y el carácter. Ignorar esta situación supone claramente distorsionar el hondo significado de las tradiciones culturales y humanas. En términos organolépticos, no obstante, los aceites de los diversos valles solo presentan diferencias muy leves únicamente perceptibles por catadores expertos.»

se sustituye por:

«El cultivo del olivo es un sector productivo muy importante en la zona.

La variedad más importante es la Tonda Iblea, también conocida como Cetrala, Prunara, Abbunata y Tunna, que es una variedad típica de la zona geográfica definida (moderadamente resistente a los patógenos y perfectamente adaptada a los suelos calizos de la meseta de las colinas de los Montes Ibleos) y que también se utiliza para su consumo como aceituna de mesa. También se utilizan otras variedades locales: Moresca, Nocellara Etnea, Verdesse, Biancolilla y Zaituna.

Junto a los olivares que albergan olivos centenarios se han creado, en épocas recientes, nuevas plantaciones con otras variedades que, al igual que sus predecesoras, se conducen en para protegerlas de los vientos predominantes. Entre los consumidores locales y nacionales existe una larga tradición de consumir los aceites de oliva que se producen en esta región.

Deben estar ubicados en los valles que se alternan con la meseta de las colinas de los Montes Ibleos, cuyo suelo está formado por silicio con vetas de vulcanita.

Conviene señalar que el macizo de los Montes Ibleos crea una variación de temperatura distintiva entre el día y la noche, que reviste especial importancia para revelar las características particulares de los cultivos de la región.

Es preciso destacar igualmente que Sicilia, una isla cuyas tradiciones históricas datan de la época de los primeros asentamientos griegos y romanos, ha consolidado a lo largo del tiempo prácticas que eran propias de la Magna Grecia. Este aspecto cultural determinante, unido a varios siglos de comunicaciones difíciles, significa que las peculiaridades de cada asentamiento urbano han permanecido inalteradas, permitiendo que cada localidad de esta zona geográfica tan específica mantenga sus propias tradiciones. A pesar de la notable homogeneidad climática de este territorio, por tal motivo no se debe ignorar la existencia de tradiciones históricas consagradas por el tiempo.

En consecuencia, la denominación de origen “Monti Iblei” incluye, dentro de su propio ámbito territorial, territorios identificados que están asociados a dichos asentamientos humanos, lo que los ha caracterizado con el paso del tiempo.

Se trata de “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” y “Monti Iblei Trigona-Pancali”, que también incluye el municipio de Militello in Val di Catania. A pesar de que esta simple lista de menciones geográficas adicionales constituye una prueba inequívoca de la existencia de unas tradiciones humanas vinculadas a los diferentes valles que forman parte del macizo de los Montes Ibleos y, aunque dichos valles están situados unos junto a otros, las personas que los habitan han conservado su fuerte individualidad en cuanto a la acción y el carácter. Ignorar esta situación supone claramente distorsionar el hondo significado de las tradiciones culturales y humanas. En términos organolépticos, no obstante, los aceites de los diversos valles solo presentan diferencias muy leves únicamente perceptibles por catadores expertos.

En todos los concursos nacionales e internacionales se ha establecido para los aceites de oliva con DOP “Monti Iblei” un perfil sensorial cuya representación óptima viene dada por los descriptores “tomate verde o maduro” para la variedad Tonda Iblea y “alcachofa” para las variedades Moresca, Verdesse y Zaituna. El descriptor “hierba” está casi siempre asociado a las cuatro variedades.

Otra peculiaridad de los aceites de oliva con DOP “Monti Iblei” es su clasificación en términos del atributo frutado. Estos aceites pueden clasificarse casi siempre como frutados de intensidad media o alta; en un reducido número de casos se clasifican como frutado ligero. Su perfil sensorial superior está estrechamente relacionado con el olor y el sabor específicos de las cuatro variedades que se utilizan para producir el aceite de oliva virgen extra “Monti Iblei”.

Estas variedades representan la totalidad de la historia del cultivo de aceitunas de la zona definida de la DOP “Monti Iblei”. El hecho de que no se adaptan bien a otros contextos productivos implica que el perfil organoléptico del aceite de oliva con DOP “Monti Iblei” es único e inimitable.».

#### *Etiquetado*

Se modifican el artículo 7, apartado 5, del pliego de condiciones, el párrafo tercero del punto 4.8 del resumen y el punto 3.6 del documento único, relativos a las menciones geográficas adicionales. De acuerdo con la modificación introducida en el artículo 1, que establece que el uso de una mención geográfica adicional es opcional en lugar de obligatorio, la palabra «debe» ha de sustituirse por «puede».

Además, se especifica cómo debe incluirse la variedad.

Por tanto, el texto actual:

«5. Las menciones geográficas recogidas en el artículo 1 de este pliego de condiciones no deben aparecer en la etiqueta en caracteres mayores que los utilizados para la denominación de origen protegida “Monti Iblei”.»

se sustituye por:

«5. Además de las menciones geográficas adicionales a las que se hace referencia en el artículo 1, las variedades utilizadas para producir aceite con la DOP “Monti Iblei” referidas en el artículo 2 pueden figurar en la etiqueta, siempre y cuando se haya acreditado que las plantas corresponden a dichas variedades. Además, si el aceite se elabora utilizando una sola variedad de aceituna, esta variedad debe indicarse en la etiqueta, seguida del nombre del cultivar empleado, siempre y cuando, también en este caso, se haya acreditado que las plantas corresponden a esta variedad.»

Las menciones geográficas adicionales, las indicaciones de las variedades utilizadas o la indicación de haber utilizado una sola variedad no deben figurar en caracteres mayores que los utilizados para la denominación de origen protegida “Monti Iblei”.».

Se modifican el artículo 7, apartado 8, del pliego de condiciones y el punto 3.6 del documento único.

La redacción actual:

«8. Además de la información obligatoria, la etiqueta debe mostrar los dos años naturales de la temporada en la que se produjeron las aceitunas utilizadas para elaborar el aceite.»

se sustituye por:

«8. Además de la información obligatoria, la etiqueta debe mostrar también el número de lote del aceite y el año en el que se produjeron las aceitunas utilizadas para elaborar el aceite.»

Con respecto a la indicación del número de lote, se trata de un requisito obligatorio en virtud de la legislación pertinente sobre etiquetado y trazabilidad de los productos [Reglamento (CE) n.º 178/2002, en su versión modificada].

En lo que respecta al texto relativo al año de producción, las referencias conciernen siempre a los dos años cubiertos en el período de producción, dado que el período de recolección se extiende desde septiembre hasta enero del año siguiente. Por lo tanto, se entiende por año de producción el año de cultivo, que incluye dos años naturales.

Otros

Se añaden referencias al organismo de control, que no aparecen en el pliego de condiciones vigente pero sí en el resumen.

Por lo tanto, se añade el artículo siguiente al pliego de condiciones:

«Artículo 10

### **Controles**

La conformidad del producto con el pliego de condiciones se controla por el organismo de control de conformidad con las disposiciones de la legislación vigente de la UE. El organismo de control seleccionado es:

Agroqualità  
Viale Cesare Pavese 305  
00144 Roma  
ITALIA

Correo electrónico: [agroqualita@agroqualita.it](mailto:agroqualita@agroqualita.it)

Tel. +06 54228675

Fax +06 54228692.».

Se modifica la sección relativa al envasado, es decir, el artículo 8, apartado 7, sobre el nombre y la presentación, y el punto 3.6 del documento único.

La redacción actual:

«7. El aceite de oliva virgen extra al que se refiere el artículo 1 debe comercializarse en botellas o latas con una capacidad máxima de 5 l.»

se sustituye por:

«7. El aceite de oliva virgen extra al que se refiere el artículo 1 debe comercializarse en botellas, latas u otros recipientes adecuados para el almacenamiento de aceite con una capacidad máxima de 5 l.»

El motivo de esta modificación es que los productores deben poder adaptar los recipientes utilizados para el envasado a las múltiples demandas del mercado.

DOCUMENTO ÚNICO

«MONTI IBLEI»

N.º UE: PDO-IT-1521-AM03 – 14.3.2018

DOP (X) IGP ()

1. **Nombre(s)**

«Monti Iblei»

2. **Estado miembro o Tercer País**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.5.-Aceites y grasas

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La denominación de origen protegida «Monti Iblei» está reservada para el aceite de oliva virgen extra que cumpla las características siguientes:

Evaluación química

— Acidez (expresada en ácido oleico): 0,5 % como máximo.

— Índice de peróxidos:

≤ 12 mEq O<sub>2</sub>/kg.

— K232 ≤ 2,5.

— K270 ≤ 0,22.

— Polifenoles totales ≥ 120 ppm.

— Delta-K ≤ 0,01.

Evaluación organoléptica

Intervalo para la mediana Mín., Máx.

— Frutado (aceituna madura) > 2, ≤ 6.

— Frutado (aceituna verde) > 2, ≤ 8.

— Hierba y/o tomate y/o alcachofa > 2, ≤ 8.

- Amargo  $> 2, \leq 6$ .
- Picante  $> 2, \leq 8$ .
- La mediana de cualquier defecto debe ser igual a cero.

El resto de los parámetros no mencionados expresamente deben ser conformes a la normativa vigente de la UE.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

La denominación de origen protegida «Monti Iblei» debe obtenerse de las siguientes variedades de aceitunas: Tonda Iblea, Moresca, Nocellara Etnea, Verdesca, Biancolilla y Zaituna (y sus sinónimos), cultivadas en olivares, bien sea solas o combinadas, que deben representar al menos un 80 % del aceite.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases del proceso de producción, es decir, el cultivo, la cosecha y la extracción del aceite, deben desarrollarse dentro de la zona geográfica definida.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

Con objeto de mantener las características específicas del producto en todas las fases del proceso de producción y garantizar el cumplimiento de la normativa sobre los aspectos cualitativos, el envasado del aceite de oliva virgen extra «Monti Iblei» se debe realizar siempre en la zona definida en el punto 4. Los productores locales conocen exactamente cómo se comporta el aceite, por ejemplo, los tiempos y métodos de filtración y sedimentación, así como la temperatura de envasado, en las fases de preenvasado y envasado. El envasado en la zona al final del proceso de producción permite también mantener las características organolépticas del aceite, que de otro modo se deteriorarían rápidamente en contacto con el oxígeno. El aceite de oliva virgen extra «Monti Iblei» debe comercializarse en botellas, latas u otros recipientes adecuados para el almacenamiento de aceite, con una capacidad máxima de 5 l.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

La denominación de origen protegida «Monti Iblei» podrá ir acompañada asimismo de una de las menciones geográficas siguientes: «Monte Lauro», «Val d'Anapo», «Val Tellaro», «Frigintini», «Gulfi», «Valle dell'Irminio», «Calatino» y «Trigona-Pancali».

Se prohíbe añadir a la denominación de origen protegida «Monti Iblei» cualquier calificativo no previsto expresamente, incluidos los adjetivos siguientes: *fine* (fino), *scelto* (gran calidad), *selezionato* (seleccionado) o *superiore* (superior).

La utilización de nombres, razones sociales, marcas comerciales, etc., está autorizada, siempre que no tengan carácter laudatorio ni puedan inducir a error al consumidor.

El uso de nombres de explotaciones y plantaciones, así como la referencia al envasado en una explotación oleícola o empresa olivarera situada en la zona de producción, está permitido solo si el producto se ha obtenido exclusivamente a partir de aceitunas recogidas en los olivares de la explotación.

Además de las menciones geográficas adicionales permitidas, las variedades utilizadas para producir aceite con la DOP «Monti Iblei» pueden figurar en la etiqueta, siempre y cuando se haya acreditado que las plantas corresponden a dichas variedades. Además, si el aceite se elabora utilizando una sola variedad de aceituna, debe indicarse esta en la etiqueta, seguida del nombre del cultivar empleado, siempre y cuando, también en este caso, se haya acreditado que las plantas corresponden a esta variedad.

Las menciones geográficas adicionales, las indicaciones de las variedades utilizadas o la indicación de haber utilizado una sola variedad no deben figurar en caracteres mayores que los utilizados para la denominación de origen protegida «Monti Iblei».

El nombre de la denominación de origen protegida «Monti Iblei» debe figurar en la etiqueta con caracteres claros e indelebles y ser de un color que contraste con el de la etiqueta y permita distinguirlo con claridad de las demás indicaciones que aparecen en ella. Asimismo, la denominación debe cumplir las normas de etiquetado establecidas en la legislación vigente.

Además de la información obligatoria, la etiqueta debe mostrar también el número de lote del aceite y el año en el que se produjeron las aceitunas utilizadas para elaborar el aceite.

#### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de las olivas utilizadas para producir el aceite de oliva virgen extra «Monti Iblei» incluye, dentro del territorio administrativo de las provincias de Siracusa, Ragusa y Catania, determinadas zonas de los municipios siguientes. Siracusa: Buccheri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Florida, Francofonte, Lentini, Melilli, Noto, Pachino, Palizzolo Acreide, Rosolini, Siracusa, Solarino, Sortino y Avola.

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

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

#### 5. Vínculo con la zona geográfica

El cultivo de aceitunas es un sector productivo muy importante en la zona.

La variedad más importante es la Tonda Iblea, también conocida como Cetralla, Prunara, Abbunata y Tunna, que es una variedad típica de la zona geográfica definida (moderadamente resistente a los patógenos y perfectamente adaptada a los suelos calizos de la meseta de las colinas de los Montes Ibleos) y que también se utiliza para su consumo como aceituna de mesa. También se utilizan otras variedades locales: Moresca, Nocellara Etnea, Verdesse, Biancolilla y Zaituna.

Junto a los olivares que albergan olivos centenarios se han creado, en épocas recientes, nuevas plantaciones con otras variedades que, al igual que sus predecesoras, se conducen en para protegerlas de los vientos predominantes. Entre los consumidores locales y nacionales existe una larga tradición de consumir los aceites de oliva que se producen en esta región.

Deben estar ubicados en los valles que se alternan con la meseta de las colinas de los Montes Ibleos, cuyo suelo está formado por silicio con vetas de vulcanita.

Conviene señalar que el macizo de los Montes Ibleos crea una variación de temperatura distintiva entre el día y la noche, que reviste especial importancia para revelar las características particulares de los cultivos de la región.

Es preciso destacar igualmente que Sicilia, una isla cuyas tradiciones históricas datan de la época de los primeros asentamientos griegos y romanos, ha consolidado a lo largo del tiempo prácticas que eran propias de la Magna Grecia. Este aspecto cultural determinante, unido a varios siglos de comunicaciones difíciles, significa que las peculiaridades de cada asentamiento urbano han permanecido inalteradas, permitiendo que cada localidad de esta zona geográfica tan específica mantenga sus propias tradiciones. A pesar de la notable homogeneidad climática de este territorio, por tal motivo no se debe ignorar la existencia de tradiciones históricas consagradas por el tiempo.

En consecuencia, la denominación de origen «Monti Iblei» incluye, dentro de su propio ámbito territorial, territorios identificados que están asociados a dichos asentamientos humanos, lo que los ha caracterizado con el paso del tiempo.

Se trata de «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» y «Monti Iblei Trigona-Pancali», que también incluye el municipio de Militello in Val di Catania. A pesar de que esta simple lista de menciones geográficas adicionales constituye una prueba inequívoca de la existencia de unas tradiciones humanas vinculadas a los diferentes valles que forman parte del macizo de los Montes Ibleos y, aunque dichos valles están situados unos junto a otros, las personas que los habitan han conservado su fuerte individualidad en cuanto a la acción y el carácter. Ignorar esta situación supone claramente distorsionar el hondo significado de las tradiciones culturales y humanas. En términos organolépticos, no obstante, los aceites de los diversos valles solo presentan diferencias muy leves únicamente perceptibles por catadores expertos.

En todos los concursos nacionales e internacionales se ha establecido para los aceites de oliva con DOP «Monti Iblei» un perfil sensorial cuya representación óptima viene dada por los descriptores «tomate verde o maduro» para la variedad Tonda Iblea y «alcachofa» para las variedades Moresca, Verdesse y Zaituna. El descriptor «hierba» está casi siempre asociado a las cuatro variedades.

Otra peculiaridad de los aceites de oliva con DOP «Monti Iblei» es su clasificación en términos del atributo frutado. Estos aceites pueden clasificarse casi siempre como frutados de intensidad media o alta; en un reducido número de casos se clasifican como de frutado ligero. Su perfil sensorial superior está estrechamente relacionado con el olor y el sabor específicos de las cuatro variedades que se utilizan para producir el aceite de oliva virgen extra «Monti Iblei».

Estas variedades representan la totalidad de la historia del cultivo de aceitunas de la zona definida de la DOP «Monti Iblei». El hecho de que no se adaptan bien a otros contextos productivos implica que el perfil organoléptico del aceite de oliva con DOP «Monti Iblei» es único e inimitable.

### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en el sitio web: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

accediendo directamente a la página de inicio del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), pulsando después en «Qualità» (Calidad) (en la parte superior derecha de la pantalla), a continuación, en «Prodotti DOP IGP STG» (Productos DOP/IGP/STG) (lateral izquierdo de la pantalla) y por último en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (Pliegos de condiciones sometidos al examen de la UE).

---



ISSN 1977-0928 (edición electrónica)  
ISSN 1725-244X (edición papel)



**Oficina de Publicaciones de la Unión Europea**  
2985 Luxemburgo  
LUXEMBURGO

**ES**