

# Europeiska unionens officiella tidning

# C 274



Svensk utgåva

## Meddelanden och upplysningar

sextiotredje årgången

19 augusti 2020

### Innehållsförteckning

#### II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

##### Europeiska kommissionen

2020/C 274/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.9867 – Allianz/BBVA Allianz Seguros y Reaseguros) <sup>(1)</sup> .....	1
2020/C 274/02	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.9874 – Tokyo Century Corporation/Nippon Telegraph and Telephone Corporation/JV) <sup>(1)</sup> .....	2
2020/C 274/03	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.9439 – Warner Bros/Universal/Home Entertainment/JV) <sup>(1)</sup> .....	3

#### IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

##### Europeiska kommissionen

2020/C 274/04	Eurons växelkurs — 18 augusti 2020 .....	4
---------------	--	---

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2020/C 274/05	Meddelande från kommissionen i enlighet med artikel 16.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen Ändring av allmän trafikplikt för regelbunden lufttrafik <sup>(1)</sup> .....	5
2020/C 274/06	Meddelande från kommissionen i enlighet med artikel 17.5 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen Anbudsförfarande avseende tillhandahållande av regelbunden lufttrafik i enlighet med allmän trafikplikt <sup>(1)</sup> .....	6

# SV

<sup>(1)</sup> Text av betydelse för EES.

2020/C 274/07	Meddelande från kommissionen i enlighet med artikel 16.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen Allmän trafikplikt för regelbunden lufttrafik <sup>(1)</sup> .....	7
---------------	---	---

---

V *Yttranden*

ÖVRIGA AKTER

**Europeiska kommissionen**

2020/C 274/08	Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel .....	8
---------------	--	---

---

<sup>(1)</sup> Text av betydelse för EES.

## II

*(Meddelanden)*MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration****(Ärende M.9867 – Allianz/BBVA Allianz Seguros y Reaseguros)****(Text av betydelse för EES)**

(2020/C 274/01)

Kommissionen beslutade den 13 augusti 2020 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup>. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32020M9867. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

**Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**  
**(Ärende M.9874 – Tokyo Century Corporation/Nippon Telegraph and Telephone Corporation/JV)**

(Text av betydelse för EES)

(2020/C 274/02)

Kommissionen beslutade den 6 juli 2020 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup>. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32020M9874. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

\_\_\_\_\_

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

**Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration  
(Ärende M.9439 – Warner Bros/Universal/Home Entertainment/JV)**

(Text av betydelse för EES)

(2020/C 274/03)

Kommissionen beslutade den 6 april 2020 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup>. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32020M9439. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs <sup>(1)</sup>

18 augusti 2020

(2020/C 274/04)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,1906	CAD	kanadensisk dollar	1,5672
JPY	japansk yen	125,54	HKD	Hongkongdollar	9,2274
DKK	dansk krona	7,4466	NZD	nyzeeländsk dollar	1,8119
GBP	pund sterling	0,90375	SGD	singaporiensk dollar	1,6250
SEK	svensk krona	10,3200	KRW	sydkoreansk won	1 410,08
CHF	schweizisk franc	1,0773	ZAR	sydafrikansk rand	20,7150
ISK	isländsk krona	161,80	CNY	kinesisk yuan renminbi	8,2407
NOK	norsk krona	10,5010	HRK	kroatisk kuna	7,5296
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	17 674,46
CZK	tjeckisk koruna	26,134	MYR	malaysisk ringgit	4,9797
HUF	ungersk forint	349,85	PHP	filippinsk peso	57,804
PLN	polsk zloty	4,3870	RUB	rysk rubel	87,0531
RON	rumänsk leu	4,8355	THB	thailändsk baht	37,051
TRY	turkisk lira	8,8024	BRL	brasiliansk real	6,4778
AUD	australisk dollar	1,6447	MXN	mexikansk peso	26,2626
			INR	indisk rupie	88,8790

<sup>(1)</sup> Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

## UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

**Meddelande från kommissionen i enlighet med artikel 16.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen**

**Ändring av allmän trafikplikt för regelbunden lufttrafik**

(Text av betydelse för EES)

(2020/C 274/05)

Medlemsstat	Förenade kungariket <sup>(1)</sup>
Berörda flyglinjer	Kirkwall till North Ronaldsay och Papa Westray Kirkwall till Eday, Sanday, Stronsay och Westray
Datum då den allmänna trafikplikten ursprungligen trädde i kraft	30 december 1997 (Kirkwall till North Ronaldsay och Papa Westray), 19 december 2001 (Kirkwall till Eday, Sanday, Stronsay och Westray)
Datum då ändringarna träder i kraft	1 april 2021
Adress där texten och all annan relevant information och/eller dokumentation om den allmänna trafikplikten kan erhållas	För mer information kontakta: Orkney Islands Council Council Offices School Place Kirkwall KW15 1NY FÖRENADE KUNGARIKET  Att. Ms Rosemary Colsell Procurement Manager (upphandlingschef) E-post: <a href="mailto:procurement@orkney.gov.uk">procurement@orkney.gov.uk</a> Informationen finns också tillgänglig på portalen: <a href="http://www.publiccontractsscotland.gov.uk">www.publiccontractsscotland.gov.uk</a>

<sup>(1)</sup> I linje med avtalet om Förenade konungariket Storbritannien och Nordirlands utträde ur Europeiska unionen och Europeiska atomenergigemenskapen (EUT L 29, 31.1.2020, s. 7) (*utträdesavtalet*), är förordning (EG) nr 1008/2008 tillämplig på och i Förenade kungariket under övergångsperioden och har samma rättsverkningar som i unionen och medlemsstaterna.

**Meddelande från kommissionen i enlighet med artikel 17.5 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen**

**Anbudsförfarande avseende tillhandahållande av regelbunden lufttrafik i enlighet med allmän trafikplikt**

(Text av betydelse för EES)

(2020/C 274/06)

Medlemsstat	Förenade kungariket <sup>(1)</sup>
Berörda flyglinjer	Orkney Mainland (Kirkwall) till öarna Papa Westray, North Ronaldsay, Westray, Sanday, Stronsay och Eday
Kontraktets löptid	1 april 2021–31 mars 2025
Tidsfrist för inlämnande av ansökningar och anbud	20 oktober 2020
Adress till den plats där texten med erbjudandet att delta i anbudsförfarande, och all annan relevant information och/eller dokumentation om anbudsförfarande och den allmänna trafikplikten kan erhållas	Orkney Islands Council Council Offices School Place Kirkwall KW15 1NY FÖRENADE KUNGARIKET  Att. Ms Rosemary Colsell Procurement Manager (upphandlingschef) E-post: <a href="mailto:procurement@orkney.gov.uk">procurement@orkney.gov.uk</a> Informationen finns också tillgänglig på portalen:  <a href="http://www.publiccontractsscotland.gov.uk">www.publiccontractsscotland.gov.uk</a>

<sup>(1)</sup> I linje med avtalet om Förenade konungariket Storbritannien och Nordirlands utträde ur Europeiska unionen och Europeiska atomenergigemenskapen (EUT L 29, 31.1.2020, s. 7) (*utträdesavtalet*), är förordning (EG) nr 1008/2008 tillämplig på och i Förenade kungariket under övergångsperioden och har samma rättsverkningar som i unionen och medlemsstaterna.



**Meddelande från kommissionen i enlighet med artikel 16.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen**

**Allmän trafikplikt för regelbunden lufttrafik**

(Text av betydelse för EES)

(2020/C 274/07)

Medlemsstat	Italien
Berörda flyglinjer	Crotone–Rom Fiumicino t/r Crotone–Turin t/r Crotone–Venedig t/r
Datum för ikraftträdande av den allmänna trafikplikten	1 februari 2021
Adress där texten och all annan relevant information och/eller dokumentation om den allmänna trafikplikten kan erhållas	För mer information kontakta Ministry of Infrastructure and Transport Department of Transport, Navigation, General Affairs and Human Resources Directorate-General for Airports and Air Transport Via Giuseppe Caraci, 36 00157 Roma ITALIA  Tfn +39 0641 583690  National Civil Aviation Authority (ENAC) Air transport development and licensing department Viale Castro Pretorio, 118 00185 Roma ITALIA  Tfn +39 0644596515  Internet <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> E-post: <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

(Yttranden)

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2020/C 274/08)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

**Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012**

**”MONTI IBLEI”****EU-nr: PDO-IT-1521-AM03 – 14.3.2018****SUB (X) SGB ( )****1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

Consorzio di Tutela dell'olio extravergine d'oliva Monti Iblei [föreningen för skydd av extra jungfruolja med beteckningen "Monti Iblei"] vid Ragusas kammare för handel, industri, hantverk och jordbruk på Piazza della Libertà – 97100 Ragusa.

Föreningen för skydd av extra jungfruolja med beteckningen "Monti Iblei" utgörs av "Monte Iblei"-producenter. Föreningen har behörighet att lämna in ansökningar om ändring i enlighet med artikel 13.1 i jordbruks-, livsmedels- och skogsbruksministeriets dekret nr 12511 av den 14 oktober 2013.

**2. Medlemsstat eller Tredjeland**

Italien

**3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen (ändringarna)**

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område

(<sup>1</sup>) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat: Artiklar har lagts till om kontrollorganet, som inte nämns i den gällande specifikationen, och förpackning.

#### 4. Typ av ändring(ar)

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.
- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

#### 5. Ändringar

*Beskrivning av den produkt för vilken namnet är tillämpligt*

Användning av namnet "Monti Iblei"

Ändringen berör artikel 1 i produktspecifikationen, punkt 4.2 i den nuvarande sammanfattningen och punkterna 3.2 och 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

Det har blivit möjligt att använda beteckningen "Monti Iblei" för all olja från det avgränsade geografiska området, så det är inte längre nödvändigt att använda geografiska tilläggsbeteckningar.

Nuvarande lydelse i produktspecifikationen:

"Den skyddade ursprungsbeteckningen 'Monti Iblei', som också ska åtföljas av en av de geografiska beteckningarna 'Monte Lauro', 'Val d'Anapo', 'Val Tellaro', 'Frigintini', 'Gulfi', 'Valle dell'Irminio', 'Calatino' och 'Trigona-Pancali', är reserverad för olivolja av typen extra jungfruolja som motsvarar villkoren och kraven i produktspecifikationen."

lydelsen har nu ändrats till följande:

"Den skyddade ursprungsbeteckningen 'Monti Iblei', som också får åtföljas av en av de geografiska beteckningarna 'Monte Lauro', 'Val d'Anapo', 'Val Tellaro', 'Frigintini', 'Gulfi', 'Valle dell'Irminio', 'Calatino' och 'Trigona-Pancali', är reserverad för olivolja av typen extra jungfruolja som motsvarar villkoren och kraven i produktspecifikationen."

Ändringen tillgodoser ett brådskande behov bland producenterna. Vid den tidpunkt då beteckningen "Monti Iblei" registrerades såldes produkten på lokala marknader eller på sin höjd inom Italien, där det var viktigt att använda geografiska tilläggsbeteckningar.

Produktionen har ökat under senare år, och produkten säljs nu på internationella marknader. Användning av beteckningen "Monti Iblei" utan att nödvändigtvis komplettera den med geografiska tilläggsbeteckningar är därför ett mycket ändamålsenligare sätt att presentera och marknadsföra produkten. Aktören får dock själv avgöra om detta alternativ ska användas eller inte.

*Produktbeskrivning*

Ändringen berör artikel 6 i produktspecifikationen, punkt 4.2 i den nuvarande sammanfattningen och punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

I linje med föregående ändring föreslås en enda konsumtionsegenskap, som när det gäller den organoleptiska bedömningen avser Internationella olivrådets (IOC) metod och det officiella programmet för panelprovning.

Färgparametern tas bort, eftersom den inte längre anses vittna om oljans kvalitet.

Doften och smaken beskrivs nu med ordet "fruktig" respektive formuleringen "bitter och med en pikant bismak", och klassificeras på en skala från 0 till 10.

När det gäller den kemiska bedömningen är de parametrar som anges i den nuvarande specifikationen redan rätt enhetliga.

Peroxidvärdet och polyfenoler totalt är oförändrade.

I den nuvarande specifikationen sträcker sig den totala syrahalten från 0,5 till 0,65 beroende på den geografiska tilläggsbeteckning som åtföljer beteckningen "Monti Iblei".

En total syrahalt uttryckt som oljesyra på 0,5 %, som motsvarar det mer restriktiva värdet i den nuvarande specifikationen, föreslås för beteckningen "Monti Iblei".

I den nuvarande specifikationen är K232- och K270-värdena  $K232 \leq 2,20$ ;  $K270 \leq 0,18$ .

Dessa har ändrats till följande:

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

Skälet till denna ändring är att flera år av kemisk analys av olivoljan med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" har visat att vissa olivsorter påverkar K-värdet under oljans hållbarhetstid på 18 månader och, i vissa fall, ökar det till strax över de värden som anges i den nuvarande produktspecifikationen (men fortfarande inom de gränsvärden som anges i standarden).

Nuvarande lydelse:

"1. Vid förpackningen ska olivolja av typen extra jungfruolja, med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Monte Lauro", ha följande egenskaper:

Färg: grön.

Doft: medelfruktig grön.

Smak: fruktig, med en medelstark pikant bismak.

Total syrahalt uttryckt som oljesyra per vikt: högst 0,5 g per 100 g olja.

Peroxidvärde:  $\leq 12$  meq  $O_2$ /kg.

· K232:  $\leq 2,20$ .

· K270:  $\leq 0,18$ .

Polyfenoler totalt:  $\geq 120$  ppm.

2. Vid förpackningen ska olivolja av typen extra jungfruolja, med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Val d'Anapo", ha följande egenskaper:

Färg: grön.

Doft: lätt fruktig, grön.

Smak: fruktig, med en lätt pikant bismak.

Total syrahalt uttryckt som oljesyra per vikt: högst 0,5 g per 100 g olja.

Peroxidvärde:  $\leq 12$  meq  $O_2$ /kg.

· K232:  $\leq 2,20$ .

· K270:  $\leq 0,18$ .

Polyfenoler totalt:  $\geq 120$  ppm.

3. Vid förpackningen ska olivolja av typen extra jungfruolja, med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Val Tellaro", ha följande egenskaper:

Färg: grön.

Doft: medelfruktig, grön.

Smak: fruktig, med en medelstark pikant bismak.

Total syrahalt uttryckt som oljesyra per vikt: högst 0,5 g per 100 g olja.

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

· K232:  $\leq 2,20$ .

· K270:  $\leq 0,18$ .

Polyfenoler totalt:  $\geq 120$  ppm.

4. Vid förpackningen ska olivolja av typen extra jungfruolja, med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Frigintini", ha följande egenskaper:

Färg: grön.

Doft: intensivt fruktig, grön.

Smak: fruktig, med en medelstark pikant bismak.

Total syrahalt uttryckt som oljesyra per vikt: högst 0,5 g per 100 g olja.

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

· K232:  $\leq 2,20$ .

· K270:  $\leq 0,18$ .

Polyfenoler totalt:  $\geq 120$  ppm.

5. Vid förpackningen ska olivolja av typen extra jungfruolja, med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Gulfi", ha följande egenskaper:

Färg: grön.

Doft: intensivt fruktig, grön.

Smak: fruktig, med en medelstark pikant bismak.

Total syrahalt uttryckt som oljesyra per vikt: högst 0,5 g per 100 g olja.

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

· K232:  $\leq 2,20$ .

· K270:  $\leq 0,18$ .

Polyfenoler totalt:  $\geq 120$  ppm.

6. Vid förpackningen ska olivolja av typen extra jungfruolja, med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Valle dell'Irminio", ha följande egenskaper:

Färg: grön.

Doft: lätt fruktig, grön.

Smak: fruktig, med en lätt pikant bismak.

Total syrahalt uttryckt som oljesyra per vikt: högst 0,65 g per 100 g olja.

Peroxidvärde:  $\leq 12$  meq  $O_2$ /kg.

· K232:  $\leq 2,20$ .

· K270:  $\leq 0,18$ .

Polyfenoler totalt:  $\geq 120$  ppm.

7. Vid förpackningen ska olivolja av typen extra jungfruolja, med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Calatino", ha följande egenskaper:

Färg: grön.

Doft: lätt fruktig, grön.

Smak: fruktig, med en lätt pikant bismak.

Total syrahalt uttryckt som oljesyra per vikt: högst 0,6 g per 100 g olja.

Peroxidvärde:  $\leq 12$  meq  $O_2$ /kg.

· K232:  $\leq 2,20$ .

· K270:  $\leq 0,18$ .

Polyfenoler totalt:  $\geq 120$  ppm.

8. Vid förpackningen ska olivolja av typen extra jungfruolja, med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Trigona-Pancali", ha följande egenskaper:

Färg: grön.

Doft: medelfruktig grön.

Smak: fruktig, med en lätt pikant bismak.

Total syrahalt uttryckt som oljesyra per vikt: högst 0,5 g per 100 g olja.

Peroxidvärde:  $\leq 12$  meq  $O_2$ /kg.

· K232:  $\leq 2,20$ .

· K270:  $\leq 0,18$ .

Polyfenoler totalt:  $\geq 120$  ppm.

9. Andra parametrar som inte uttryckligen nämns ska följa gällande EU-lagstiftning.",

lydelsen har ersatts med följande:

Vid förpackningen ska olivolja av typen extra jungfruolja med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" ha följande egenskaper:

Kemisk bedömning

— Syrahalt (uttryckt som oljesyra): högst 0,5 %.

— Högsta tillåtna peroxidvärde:  $\leq 12$  meq  $O_2$ /kg.

— K232:  $\leq 2,5$ .

— K270:  $\leq 0,22$ .

— Polyfenoler totalt:  $\geq 120$  ppm.

— Delta-K:  $\leq 0,01$ .

Organoleptisk bedömning

Medianintervall Min., Max.

- Fruktig (mogen oliv)  $> 2, \leq 6$ .
- Fruktig (grön oliv)  $> 2, \leq 8$ .
- Bitter  $> 2, \leq 6$ .
- Pikant bismak  $> 2, \leq 8$ .
- Gräsaktig och/eller tomat och/eller kronärtskocka:  $> 2, \leq 8$ .

Medianvärdet för eventuella brister ska vara = 0.

Andra parametrar som inte uttryckligen nämns ska följa gällande EU-lagstiftning.”

#### *Geografiskt område*

Ändringen berör artikel 3 i produktspecifikationen, punkt 4.3 i den nuvarande sammanfattningen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Kommunen Avola i provinsen Siracusa och kommunerna Mirabella Imbaccari och Scordia i provinsen Catania har lagts till, eftersom det har konstaterats att de uppfyller de historiska och agronomiska kraven för att ingå i det geografiska produktionsområdet för olivoljan ”Monti Iblei”. För att anpassa specifikationen för ”Monti Iblei” till principen om att en skyddad ursprungsbetecknings referensområde ska vara unikt till sin karaktär, har dessutom det geografiska området ändrats så att det omfattar hela kommunen Carlentini, som endast delvis ingår i den nuvarande specifikationen.

Vid registreringen låg dessa områden utanför det avgränsade geografiska området, eftersom produktionen av olja i dessa områden mestadels var avsedd för egen konsumtion och producenterna i dessa kommuner därför inte var intresserade av att omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen. Under senare år har olivodlingen i dessa områden upplevt en renässans, särskilt tack vare unga entreprenörer. På grund av den geografiska, historiska och agronomiska kontinuiteten med det geografiska området har dessa territorier samma egenskaper som detta område och producerar oljor med samma egenskaper som ”Monti Iblei”. De har därför tagits med i produktionsområdet.

Till följd av detta har man justerat gränserna för det geografiska området, som anger var de geografiska tilläggsbeteckningar som berörs av utvidgningen av det geografiska området får användas.

Särskilt följande gränser har justerats:

Delområdet för ”Monte Iblei” med den geografiska tilläggsbeteckningen ”Val Tellaro” omfattar nu kommunen Avola.

Delområdet för ”Monte Iblei” med den geografiska tilläggsbeteckningen ”Calatino” har utvidgats och omfattar nu kommunerna Mirabella och Imbaccari.

Delområdet för ”Monte Iblei” med den geografiska tilläggsbeteckningen ”Trigona-Pancali” har utvidgats och omfattar nu kommunerna Scordia och Carlentini.

Dessutom har en rad felaktigheter rättats till genom fastställande av tillförlitliga gränser som huvudsakligen bygger på administrativa gränser, huvudvägar, större vattendrag osv., när så är möjligt utan hänvisningar till åkervägar och kommersiella byggnader. För att ge detaljerad information om gränserna för de olika delområden som motsvarar olika geografiska tilläggsbeteckningar, omfattar beskrivningen av det geografiska området i den nuvarande versionen faktiskt hänvisningar till privata hus, åkervägar, kommersiella byggnader osv. Med tiden har dessa lett till en rad tvister då de har granskats, eftersom de inte alltid har tolkats på samma sätt.

Nuvarande lydelse:

"1. Produktionsområdet för oliver som används för framställning av den olivolja av typen extra jungfruolja som avses i artikel 1 omfattar, inom det administrativa territoriet tillhörande provinserna Siracusa, Ragusa och Catania, områden med olivodlingar i följande kommuner som kan uppnå de kvalitetsegenskaper som anges i denna produktspecifikation:

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

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

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

2. Det olivproduktionsområde som är avsett för framställning av olivolja av typen extra jungfruolja, med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Monte Lauro", omfattar hela det administrativa territoriet tillhörande följande kommuner: Buccheri, Buscemi, Cassaro, Ferla.

3. Det olivproduktionsområde som är avsett för framställning av olivolja av typen extra jungfruolja, med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Val d'Anapo", omfattar hela eller delar av det administrativa territoriet tillhörande följande kommuner: Canicattini Bagni, Florida, Noto, Palazzolo Acreide, Siracusa, Solarino, Sortino.

Territoriet avgränsas av en linje som börjar norr om den punkt där kommunerna Sortino, Ferla och Carlentini möts, och följer kommunerna Carlentini och Melillis gränser österut tills den når provinsvägen SP 76 från Diddino till Monte Climiti och Dariazza i kommunen Siracusa. Söderut från bron i Diddino följer linjen floden Anapos högra strand fram till åkervägen från Palazzellihuset och Fredduragården till riksväg SS 124. När den fortsätter söderut korsar linjen denna väg vid markeringen 112 km och ansluter till den åkerväg som förbinder riksväg SS 124 med provinsvägen SP 14 (Fusco–Canicattini Bagni–Passo Ladro) och via Cefalinodalen förbinder Cardinalegården med Papeogården, San Francesco-gården, Benali di Sotto, Perrotagården och Busaccafastigheten. Linjen når provinsvägen vid markeringen 9 km. Därifrån följer den provinsvägen SP 14 från markeringen 9 km till markeringen 11 km, varifrån den fortsätter söderut längs provinsvägen SP 12 (Florida–Grotta Perciata–Cassibile) tills den når åkervägen från Navahuset till gränsen mot kommunen Noto, varifrån den fortsätter söderut längs gränsen mellan kommunerna Noto och Siracusa tills den når floden Cassibile. Från denna punkt fortsätter den mot nordväst längs gränsen mellan kommunerna Noto och Avola tills den når provinsvägen SP 4 (Avola Manchisi), som den följer fram till korsningen med riksväg SS 287, där den följer utkanten av det område som omfattas av den geografiska beteckningen "Val Tellaro", som den följer norrut kring hela det territorium som tillhör kommunen Palazzolo. Därefter fortsätter den längs gränsen mellan kommunerna Palazzolo, Giarratana, Buscemi, Cassaro och Ferla, och återvänder norrut till utgångspunkten för den avgränsande linjen.

4. Det olivproduktionsområde som är avsett för framställning av olivolja av typen extra jungfruolja, med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Val Tellaro", omfattar de sydöstra Monti Iblei-bergen och hela eller delar av det administrativa territoriet tillhörande följande kommuner: Rosolini, Noto, Ispica, Modica, Pachino.

Territoriet avgränsas av en linje som söderut löper längs provinsvägen SP 49 från Ispica till Pachino och exakt vid Passo Corrado-bron fortsätter österut längs samma provinsväg till korsningen med provinsvägen SP 100 (Burgio–Luparello). Därifrån fortsätter den till vägen mellan Burgio och Prevuta och därifrån österut längs den privata vägen från Coste till Sant'Ippolito ända till provinsvägen SP 85 (Marzamemi–Chiamamida), som den följer tills den når den yttre kommunala huvudvägen från Pianetti till Serbatoto. Därifrån följer den Pachinos nordvästra stadsgräns tills den når den yttre kommunala huvudvägen Via Vecchia–Guastalla, som den följer tills den når provinsvägen SP 85



(Marzamemi–Chiaramida), varifrån den fortsätter österut tills den når korsningen med provinsvägen SP 19 (Pachino–Noto), som den följer norrut tills den når järnvägen Noto–Pachino, vars västra sida den följer tills den på nytt når provinsvägen SP 19 (Pachino–Noto), som den följer norrut tills den når Piazzetta San Corrado i Notos centrum. Därifrån löper den norrut längs riksväg SS 287 mellan Noto och Palazzolo Acreide tills den vägen når gränsen mellan kommunerna Noto och Palazzolo Acreide, varifrån den löper västerut längs gränsen mellan kommunen Palazzolo Acreide och kommunen Noto tills den når floden Tellaro. Den löper sedan söderut längs floden Tellaro tills den når provinsvägen SP 22 (Prainito–Renna), som den följer tills den når provinsvägen SP 17 (Favarotta–Ritellini), som den följer till "Cozza Rose", varifrån den följer gränsen mellan provinserna Siracusa och Ragusa tills den når Favarottabron. Den fortsätter längs den kommunala huvudvägen Commalido Superiore tills den når gränsen mellan kommunen Rosolini och kommunen Ispica. Därefter följer den vägen mot Cava d'Ispica ända till Bettola del Capitano vid korsningen med riksväg SS 115, varifrån den fortsätter längs samma huvudväg till Beneventanokorsningen och sedan till korsningen mot Zappulla. Den följer därefter provinsvägen SP 45 (Bugilfezza–Pozzallo) tills den når den kommunala huvudvägen Graffetta och mötespunkten mellan kommunerna Pozzallo och Modica. Linjen följer denna gräns österut och därefter gränsen mellan kommunen Pozzallo och kommunen Ispica tills den når provinsvägen SP 46 (Pozzallo–Ispica), som den följer tills den når järnvägen i Contrada Garzalla. Den löper därefter längs Nardellas yttre kommunala huvudväg tills den når vägen mellan Bufali och Marza, som den följer tills den når bron över Fosso Bufali-kanalen. Den följer denna kanal tills den når provinsvägen SP 49 (Ispica–Pachino), längs vilken den löper österut tills den når gränsen mot provinsen Siracusa vid Passo Corrado, utgångspunkten för den avgränsande linjen.

5. Det olivproduktionsområde som är avsett för framställning av olivolja av typen extra jungfruolja, med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Frigintini", omfattar hela eller delar av det administrativa territoriet tillhörande följande kommuner: Ragusa, Modica, Rosolini.

Territoriet avgränsas av en linje som löper söderut längs riksväg SS 115, mer bestämt från Bettola del Capitano, och fortsätter i nordöstlig riktning längs västra utkanten av området "Val Tellaro" tills den når gränsen mellan provinsen Ragusa och provinsen Siracusa vid Contrada Cozzo Scozzaria. Den följer kommunerna Giarratanas och Monterosso Almos södra gränser tills den når kommunerna Monterosso Almos, Chiaramonte Gulfis och Ragusas gränser, varifrån den fortsätter längs gränsen mellan kommunerna Chiaramonte och Ragusa innan den når provinsvägen SP 62. Linjen följer denna ända till Maltempokorsningen innan den fortsätter längs provinsvägen SP 10 till riksväg SS 115, som den följer till Ragusas centrum, varifrån den löper längs den tidigare sträckningen för riksväg SS 115, när den passerar Modicas centrum och återvänder till Bettola del Capitano, utgångspunkten för den avgränsande linjen.

6. Det olivproduktionsområde som är avsett för framställning av olivolja av typen extra jungfruolja, med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Gulfi", omfattar hela det administrativa territoriet tillhörande följande kommuner: Chiaramonte Gulfi, Monterosso Almo, Giarratana.

7. Det olivproduktionsområde som är avsett för framställning av olivolja av typen extra jungfruolja, med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Valle dell'Irminio", omfattar hela eller delar av det administrativa territoriet tillhörande följande kommuner: Ragusa, Scicli, Comiso, Vittoria, Acate, Modica, Santa Croce Camerina. Territoriet avgränsas av en linje som börjar söder om korsningen Contrada Zappulla och löper söderut till provinsvägen mellan Modica och Sampieri, som den följer till korsningen med vägen från Scicli till Pozzallo, varifrån den fortsätter längs Guarnieris privata väg till vägarbetarens hus vid provinsvägen mellan Scicli och Sampieri. Den fortsätter längs samma privata väg tills den når provinsvägen och plankorsningen och fortsätter längs järnvägen tills den når distriktet Jungi di Scicli, där den går ihop med provinsvägen mellan Scicli och Donnalucata, som den följer tills den når den privata vägen från L'Andolina till Piano Corvaia och Cudiano, som den följer tills den når provinsvägen från Scicli till Santa Croce Camerina. Den lämnar Santa Croce Camerina i nordlig riktning längs provinsvägen mot Comiso ända till markeringen 8 km, där den fortsätter längs provinsvägen mot Vittoria tills den når korsningen med den nya kommunala huvudvägen som korsar Cooperativa Agri Sud och leder till huvudvägen från Vittoria till Scogilitti. Efter korsningen löper den ända till Alceritovägen och fortsätter till Macchionevägen, varefter den går ihop med den kommunala huvudvägen till riksväg SS 115 och järnvägen, varifrån den fortsätter i nordöstlig riktning till provinsgränsen mot Caltanissetta och följer, i östlig riktning, hela gränsen mot provinsen Catania fram till gränsen mot "Gulfi"-området, som den följer fram till "Frigintini"-områdets västra gräns. Den följer därefter hela gränsen söderut tills den kommer tillbaka till korsningen mot Zappulla på provinsvägen mellan Modica och Pozzallo, utgångspunkten för den avgränsande linjen.

8. Det olivproduktionsområde som är avsett för framställning av olivolja av typen extra jungfruolja, med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Calatino", omfattar hela eller delar av det administrativa territoriet tillhörande följande kommuner: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, San Michele di Ganzaria, Mazzarone. Territoriet avgränsas av en linje som söderut följer provinsen Catanias gräns mot provinserna Ragusa och Siracusa ända till riksväg SS 194. Västerut följer den provinsen Catanias gräns mot provinsen Caltanissetta och därefter San Michele di Ganzarias gräns mot kommunen San Cono. Norrut följer den floden Tempio–Pietrarossa–Margherita–Ferro till riksväg SS 417 (Catania–Gela). Österut följer den riksväg SS 194 till korsningen Vizzini Scalo och därefter provinsvägen från korsningen Vizzini Scalo till riksväg SS 417, som den följer till floden Ferro.

9. Det olivproduktionsområde som är avsett för framställning av olivolja av typen extra jungfruolja, med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Trigona-Pancali", omfattar hela eller delar av det administrativa territoriet tillhörande följande kommuner:

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

Territoriet avgränsas av en linje som söderut följer gränsen mellan kommunerna Melilli och Sortino nära den lägre provinsvägen SP 30 (Melilli–Sortino) och därefter går mot nordöst längs samma provinsväg, varvid den går i de västra och norra utkanterna av staden Melilli. Från kommunen Melillis norra utkanter fortsätter den längs den kommunala huvudvägen till provinsvägen SP 95 (Priolo–Lentini) nära markeringen 151 km. Från denna punkt fortsätter den norrut längs samma provinsväg till gränsen mellan kommunen Melilli och kommunen Augusta. Den fortsätter längs samma gräns till vägen från Costa Arita-vägen och norrut förbi Rasolohusen och Pandolfihusen till den nya gränsen mellan kommunen Melilli och kommunen Augusta. Den fortsätter norrut längs denna gräns till floden Mulinello, längs vilken den fortsätter västerut till provinsvägen SP 95 (Priolo–Lentini) nära markeringen 140 km. Därefter fortsätter den längs samma provinsväg till södra utkanten av staden Carlentini, som den passerar, och fortsätter längs provinsvägen mellan kommunerna Carlentini och Lentini. Den löper sedan västerut längs gränsen mellan dessa två kommuner fram till floden Zena. Linjen fortsätter längs floden Zenas västra strand och därefter norrut till provinsvägen nära Reinabron och provinsvägen från Lentini till Scordia. Den följer sedan hela gränsen mot kommunen Militello in Val di Catania till gränsen mellan kommunerna Francofonte, Vizzini och Militello in Val di Catania, varifrån den fortsätter längs gränsen mellan kommunen Francofonte och kommunen Vizzini, mellan Francofonte och Buccheri och mellan Ferla och Carlentini, och fortsätter därefter längs gränsen mellan kommunerna Sortino, Carlentini och Melilli ända till den lägre provinsvägen SP 30 (Melilli–Sortino) och utgångspunkten för den avgränsande linjen.”

lydelsen har ersatts med följande:

”1. Produktionsområdet för oliver som används för framställning av den olivolja av typen extra jungfruolja som avses i artikel 1 omfattar, inom det administrativa territoriet tillhörande provinserna Siracusa, Ragusa och Catania, områden med olivodlingar i följande kommuner som kan uppnå de kvalitetsegenskaper som anges i denna produktspecifikation:

Siracusa:

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

Ragusa:

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

Catania:

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

2. Det olivproduktionsområde som är avsett för framställning av olivolja av typen extra jungfruolja, med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Monte Lauro", omfattar hela det administrativa territoriet tillhörande följande kommuner: Buccheri, Buscemi, Cassaro, Ferla.

3. Det olivproduktionsområde som är avsett för framställning av olivolja av typen extra jungfruolja, med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Val d'Anapo", omfattar hela det administrativa territoriet tillhörande följande kommuner: Canicattini Bagni, Floridia, Palazzolo Acreide, Siracusa, Solarino, Sortino och delar av det administrativa territoriet tillhörande kommunen Noto.

Territoriet avgränsas av en linje som börjar norr om den punkt där kommunerna Sortino, Ferla och Carlentini möts, och följer kommunerna Carlentini, Melillis och Sortinos gränser österut tills den når provinsvägen SP 76 (Diddino–Monte Climiti–Dariazza) i kommunen Syrakusa. Söderut från bron i Diddino följer linjen floden Anapos högra strand fram till åkervägen från Palazzellihuset och Fredduragården till riksväg SS 124. När den fortsätter söderut korsar linjen denna väg vid markeringen 112 km och ansluter till den åkerväg som förbinder riksväg SS 124 med provinsvägen SP 14 (Fusco–Canicattini Bagni–Passo Ladro) och via Cefalinodalen förbinder Cardinalegården med Papeogården, San Francesco-gården, Benali di Sotto, Perrottagården och Busaccfastigheten. Linjen når provinsvägen vid markeringen 9 km. Därifrån följer den provinsvägen SP 14 från markeringen 9 km till markeringen 11 km, varifrån den fortsätter söderut längs provinsvägen SP 12 (Floridia–Grotta Perciata–Cassibile) tills den når åkervägen från Navahuset till gränsen mot kommunen Noto, varifrån den fortsätter söderut längs gränsen mellan kommunerna Noto och Siracusa tills den når floden Cassibile. Från denna punkt fortsätter den mot nordväst längs gränsen mellan kommunerna Noto och Avola tills den når provinsvägen SP 4 (Avola Manchisi), som den följer fram till korsningen med riksväg SS 287, där den följer utkanten av det område som omfattas av den geografiska beteckningen "Val Tellaro", som den följer norrut kring hela det territorium som tillhör kommunen Palazzolo. Därefter fortsätter den längs gränsen mellan kommunerna Palazzolo, Giarratana, Buscemi, Cassaro och Ferla, och återvänder norrut till utgångspunkten för den avgränsande linjen.

4. Det olivproduktionsområde som är avsett för framställning av olivolja av typen extra jungfruolja, med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Val Tellaro", omfattar de sydöstra Monti Iblei-bergen och hela det administrativa territoriet tillhörande följande kommuner: Ispica, Pachino, Avola, och delar av det administrativa territoriet Rosolini, Noto och Modica.

Territoriet avgränsas av en linje som söderut löper längs provinsvägen SP 49 från Ispica till Pachino och exakt vid Passo Corrado-bron fortsätter österut längs samma provinsväg till korsningen med provinsvägen SP 100 (Burgio–Luparello). Därifrån fortsätter den till vägen mellan Burgio och Prevuta och därifrån österut längs den privata vägen från Coste till Sant'Ippolito ända till provinsvägen SP 85 (Marzamemi–Chiararamida), som den följer tills den når den yttre kommunala huvudvägen från Pianetti till Serbatoio. Därifrån följer den Pachinos nordvästra stadsgräns tills den når den yttre kommunala huvudvägen Via Vecchia–Guastalla, som den följer tills den når provinsvägen SP 85 (Marzamemi–Chiararamida), varifrån den fortsätter österut tills den når korsningen med provinsvägen SP 19 (Pachino–Noto), som den följer norrut tills den når floden Asinaro, som är den administrativa gränsen för kommunen Avola. Den fortsätter österut längs den administrativa gränsen till den väg som går i östra utkanten av Cozzo Carrube och Casa Mazzone och fortsätter sedan längs vägen norrut vid Contrada Risicone till provinsvägen SP 15 (Avola–Bochino–Noto), som den följer till kyrkogården i Avola, varifrån den fortsätter norrut längs vägen i utkanten av Casa Sanghetello till provinsvägen SP 4 (Avola–Maghesi) och följer därefter vägen österut mot Casa Modica och Casa Fosso di Sotto. Den fortsätter längs vägen till gränsen mellan kommunen Avola och kommunen Syrakusa, och följer den västerut till gränsen mellan kommunen Avola och kommunen Noto. Den fortsätter västerut längs denna gräns tills den når den punkt där Val d'Anapo-gränsen avviker från Avolas kommungräns. Därifrån följer den gränsen mot delområdet Val d'Anapo längs provinsvägen SP 4 till korsningen med riksväg SS 287, som den följer norrut. Den löper längs riksväg SS 287 mellan Noto och Palazzolo Acreide tills den vägen når gränsen mellan kommunerna Noto och Palazzolo Acreide, varifrån den löper västerut längs gränsen mellan kommunen Palazzolo Acreide och kommunen Noto tills den når floden Tellaro. Den löper sedan söderut längs floden Tellaro tills den når provinsvägen SP 82 (Prainito–Renna), som den följer tills den når provinsvägen SP 17 (Favarotta–Ritellini) och "Cozza Rose", och passerar gränsen mellan provinserna Siracusa och Ragusa tills den når Favarottabron. Den fortsätter längs den kommunala huvudvägen Commalido Superiore tills den når gränsen mellan kommunen Rosolini och kommunen Ispica. Därefter följer den gränsen mellan kommunerna Ispica och Modica ända till riksväg SS 115, som den följer västerut ända till Bettola del Capitano, varifrån den fortsätter söderut längs samma huvudväg till Beneventano-korsningen och sedan korsningen mot Zappulla. Den följer därefter provinsvägen SP 45 (Bugilfezza–Pozzallo) tills den når den kommunala huvudvägen Graffetta och mötespunkten mellan kommunerna Pozzallo och Modica. Linjen följer denna gräns österut och därefter gränsen mellan kommunen Pozzallo och kommunen Ispica tills den når provinsvägen SP 46 (Pozzallo–Ispica), som den följer tills den når järnvägen i Contrada Garzalla. Den löper därefter

längs den kommunala huvudvägen SC 40 ända till den kommunala huvudvägen SC 97 tills den når den gamla provinsvägen Bufali–Marza, som den följer tills den når bron över Fosso Bufali-kanalen. Den följer denna kanal tills den når provinsvägen SP 49 (Ispica–Pachino), längs vilken den löper österut tills den når gränsen mot provinsen Siracusa vid Passo Corrado, utgångspunkten för den avgränsande linjen.

Det påpekas också att utvidgningen av det administrativa territoriet tillhörande kommunerna i detta delområde berör kommunen Noto, som har flyttat gränsen för delområdet "Val Tellaro" söderut till kommungränsen för kommunen Pachino och österut till offentlig mark vid kusten, kommunen Avola, som utvidgas i sydöstlig riktning till gränsen mot offentlig mark, och slutligen kommunen Modica, som utvidgar detta delområde genom att flytta dess gräns till kommungränsen för kommunen Pozzallo.

5. Det olivproduktionsområde som är avsett för framställning av olivolja av typen extra jungfruolja, med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Frigintini", omfattar delar av det administrativa territoriet tillhörande följande kommuner: Ragusa, Modica, Rosolini.

Territoriet avgränsas av en linje som löper söderut längs riksväg SS 115, mer bestämt från Bettola del Capitano, och fortsätter i nordöstlig riktning längs västra utkanten av området "Val Tellaro" tills den når gränsen mellan provinsen Ragusa och provinsen Siracusa vid Contrada Cozzo Scozzaria. Den följer kommunerna Giarratanas och Monterosso Almos södra gränser tills den når kommunerna Monterosso Almos, Chiaramonte Gulfis och Ragusas gränser, varifrån den fortsätter längs gränsen mellan kommunerna Chiaramonte och Ragusa innan den når provinsvägen SP 8. Linjen följer denna ända till Maltempokorsningen innan den fortsätter längs provinsvägen SP 10 till riksväg SS 115, som den följer till Ragusas centrum, varifrån den löper längs den tidigare sträckningen för riksväg SS 115, når och passerar Modicas centrum och återvänder till Bettola del Capitano, utgångspunkten för den avgränsande linjen.

6. Det olivproduktionsområde som är avsett för framställning av olivolja av typen extra jungfruolja, med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Gulfi", omfattar hela det administrativa territoriet tillhörande följande kommuner: Chiaramonte Gulfi, Monterosso Almo, Giarratana.

7. Det olivproduktionsområde som är avsett för framställning av olivolja av typen extra jungfruolja, med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Valle dell'Irminio", omfattar hela det administrativa territoriet tillhörande följande kommuner: Scicli, Comiso, Vittoria, Acate, Santa Croce Camerina, och delar av det administrativa territoriet tillhörande kommunerna Ragusa och Modica.

Territoriet avgränsas av en linje som börjar söder om korsningen Contrada Zappulla och löper söderut till provinsvägen mellan Modica och Sampieri, som den följer till korsningen med vägen från Scicli till Pozzallo, varifrån den fortsätter längs Guarnieris privata väg till vägarbetarens hus vid provinsvägen mellan Scicli och Sampieri. Den fortsätter längs samma privata väg tills den når provinsvägen och plankorsningen och fortsätter längs järnvägen tills den når distriktet Jungi di Scicli, där den går ihop med provinsvägen mellan Scicli och Donnalucata, som den följer tills den når provinsvägen SP 127 (Marina–Donnalucata). Därifrån fortsätter den tills den når provinsvägen SP 119 (Scicli–Spinazza), som den följer ända till provinsvägen Scicli–Santa Croce Camerina. Den lämnar Santa Croce Camerina i nordlig riktning längs provinsvägen mot Comiso ända till markeringen 8 km, där den fortsätter längs provinsvägen mot Vittoria tills den når korsningen med den nya kommunala huvudvägen som korsar Cooperativa Agri Sud och leder till huvudvägen från Vittoria till Scogilitti. Efter korsningen löper den ända till Alceritovägen och fortsätter till Macchionevägen, och följer därefter åkervägarna som förbinder Macchionevägen med riksväg SS 115 och järnvägen, varifrån den fortsätter i nordöstlig riktning till provinsgränsen mot Caltanissetta och följer, i östlig riktning, hela gränsen mot provinsen Catania fram till gränsen mot "Gulfi"-området, som den följer fram till "Frigintini"-områdets västra gräns. Den följer därefter hela gränsen söderut tills den kommer tillbaka till korsningen mot Zappulla på provinsvägen mellan Modica och Pozzallo, utgångspunkten för den avgränsande linjen.

Det påpekas också att utvidgningen av det administrativa territoriet tillhörande kommunerna i detta delområde berör kommunen Ragusa, som har flyttat gränsen för delområdet "Valle Dell'Irminio" söderut till den offentliga marken längs de administrativa gränserna tillhörande kommunerna Vittoria, Santa Croce och Scicli, och kommunen Modica, som har utvidgat delområdet söderut till offentlig mark, längs gränserna till kommunerna Pozzallo och Scicli.

8. Det olivproduktionsområde som är avsett för framställning av olivolja av typen extra jungfruolja, med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Calatino", omfattar hela det administrativa territoriet tillhörande följande kommuner: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, San Michele di Ganzaria, Mazzarrone, Mirabella Imbaccari.

9. Det olivproduktionsområde som är avsett för framställning av olivolja av typen extra jungfruolja, med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Trigona-Pancali", omfattar hela det administrativa territoriet tillhörande följande kommuner: Francofonte, Lentini, Melilli, Militello in Val di Catania, Scordia och Carlentini."

#### *Bevis på ursprung*

En särskild artikel om bevis på ursprung, som saknas i den nuvarande specifikationen, har lagts till i specifikationen. Den infogade artikeln har följande lydelse:

"Artikel 4

#### **Bevis på ursprung**

Varje steg i produktionsprocessen ska övervakas, och in- och utdata ska registreras för varje steg. Produktens spårbarhet säkerställs genom att information om de fastighetsskiften där produkten odlas samt detaljer om tillverkare, pressningsanläggningar och förpackningsföretag förs in på förteckningar som sköts av kontrollorganet, och genom att register över produktion och förpackning förs. Alla fysiska och juridiska personer vars namn förekommer på förteckningen kommer att övervakas av kontrollorganet i enlighet med produktspecifikationen och kontrollplanen."

Genom detta anpassas specifikationen till förordningen.

#### *Produktionsmetod*

#### *Olivsorter*

Ändringen avser artikel 2 i produktspecifikationen och punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

I linje med ändringen av artikel 1, som gör det frivilligt att använda en geografisk tilläggsbeteckning, har artikeln om olivsorter ändrats för att föreskriva att alla sorterna i den nuvarande specifikationen får användas för den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei", oavsett vilken geografisk tilläggsbeteckning producenterna använder.

Dessutom har de inhemska sorterna Verdese, Biancolilla och Zaituna lagts till.

Sorterna Verdese och Biancolilla är inte nya tillägg, utan ingår bland de andra sorter som enligt den nuvarande specifikationen får användas beroende på den geografiska tilläggsbeteckning som åtföljer beteckningen "Monti Iblei", som står för mellan 10 och 40 % av oljan.

I den föreslagna specifikationen anges det att andra sorter totalt inte får överskrida 20 %.

Det föreslås därför att både sorterna Verdese och Biancolilla uttryckligen tas med bland de tillåtna sorterna, eftersom dessa sorters andel i vissa provinser beräknades för lågt vid ansökan om registrering.

Producenterna har tagit med sorten Zaituna av olika skäl. Sorten odlas endast i övre delen av provinsen Siracusa och på några spridda platser i grannkommunerna i provinserna Ragusa och Catania. Många anser att det är den äldsta olivsorten i den skyddade ursprungsbeteckningens område, med ursprung från den tid då området behärskades av det antika Syrakusa. Om sorten Zaituna tas med i specifikationen skulle det, i förening med den begärda Slow Food Presidium-märkningen, bidra till att en sort med stort historiskt och miljömässigt värde bevaras. Det påpekas att de senaste årens analyser har visat att olja från sorten Zaituna överensstämmer med egenskaperna för "Monti Iblei" enligt definitionen i produktbeskrivningen.

Nuvarande lydelse:

1. Den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Monte Lauro" är reserverad för olivolja av typen extra jungfruolja, framställd från oliver av sorten "Tonda Iblea", som ska utgöra minst 90 % av de oliver som finns i olivlundarna. Andra sorter får också användas, förutsatt att deras andel inte överstiger 10 %.
2. Den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Val d'Anapo" är reserverad för olivolja av typen extra jungfruolja framställd från oliver av sorten "Tonda Iblea", som ska utgöra minst 60 % av de oliver som finns i olivlundarna. Andra sorter får också användas, förutsatt att deras andel inte överstiger 40 %.
3. Den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Val Tellaro" är reserverad för olivolja av typen extra jungfruolja framställd från oliver av sorten "Moresca", som ska utgöra minst 70 % av de oliver som finns i olivlundarna. Andra sorter får också användas, förutsatt att deras andel inte överstiger 30 %.
4. Den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Frigintini" är reserverad för olivolja av typen extra jungfruolja framställd från oliver av sorten "Moresca", som ska utgöra minst 60 % av de oliver som finns i olivlundarna. Andra sorter får också användas, förutsatt att deras andel inte överstiger 40 %.
5. Den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Gulfi" är reserverad för olivolja av typen extra jungfruolja framställd från oliver av sorten "Tonda Iblea", som ska utgöra minst 90 % av de oliver som finns i olivlundarna. Andra sorter får också användas, förutsatt att deras andel inte överstiger 10 %.
6. Den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Valle dell'Irminio" är reserverad för olivolja av typen extra jungfruolja framställd från oliver av sorten "Moresca", som ska utgöra minst 60 % av de oliver som finns i olivlundarna. Andra sorter får också användas, förutsatt att deras andel inte överstiger 40 %.
7. Den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Calatino" är reserverad för olivolja av typen extra jungfruolja framställd från oliver av sorten "Tonda Iblea", som ska utgöra minst 60 % av de oliver som finns i olivlundarna. Andra sorter får också användas, förutsatt att deras andel inte överstiger 40 %.
8. Den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" åtföljd av den geografiska beteckningen "Trigona-Pancali" är reserverad för olivolja av typen extra jungfruolja framställd från oliver av sorten "Nocellara Etnea", som ska utgöra minst 60 % av de oliver som finns i olivlundarna. Andra sorter får också användas, förutsatt att deras andel inte överstiger 40 %.

Lydelsen har ersatts med följande:

"Den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei", som får åtföljas av en av de geografiska beteckningar som avses i artikel 1, ska utvinna från följande olivsorter: Tonda Iblea, Moresca, Nocellara Etnea, Verdesa, Biancolilla och Zaituna samt deras synonymer, som odlas i olivlundarna antingen på egen hand eller i kombination, vilka ska utgöra minst 80 % av oljan.

Andra sorter får också användas, förutsatt att deras andel inte överstiger 20 %."

*Odlingsförhållanden*

Artikel 5.1 i produktspecifikationen har ändrats.

Nuvarande lydelse:

"1. Miljö- och odlingsförhållandena för de olivträd som används för framställning av den olivolja av typen extra jungfruolja som avses i artikel 1 ska vara traditionella förhållanden som är typiska för området och ska i alla händelser kunna ge oliverna och den olja som framställs av dem deras typiska kvalitetsegenskaper.

*De enda olivlundar som anses vara lämpliga är därför belägna på 80–700 meters höjd över havet i produktionsområdets dalgångar, kända lokalt som "brott", som löper mellan högslätterna i bergsmassivet Monti Iblei, vars kalkhaltiga jordmån härrör från miocentiden, med undantag för Calatinoområdet, där jordmånen präglas av kiselsten och innehåller vulkaniska ådror."*

Lydelsen har ersatts med följande:

"1. Miljö- och odlingsförhållandena för de olivträd som används för framställning av den olivolja av typen extra jungfruolja som avses i artikel 1 ska vara traditionella förhållanden som är typiska för området och ska i alla händelser kunna ge oliverna och den olja som framställs av dem deras typiska kvalitetsegenskaper."

Det har beslutats att höjdaggränsningen 80–700 meter över havet ska avlägsnas från odlingsförhållandena, eftersom år av analys har bekräftat att det inte finns några skillnader i den slutliga oljan om oliverna av de olika sorterna skördas under den period som anges i specifikationen och moderna utvinningsmetoder följs i enlighet med specifikationen, även om olivlundarna är belägna under 80 meter. Den nu väletablerade trenden att skjuta fram skördeperioden varje år, tillsammans med användningen av moderna utvinningsmetoder (system med "två faser" eller en "integrerad metod" får allt större spridning) har bidragit till en förbättring av den särskilda doft och smak som kännetecknar olivolja med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei". De förhållanden som beskrivs i den specifikation som registreringen rör har därmed utvecklats och i praktiken neutraliserat de skillnader som förelåg vid registreringen av namnet och som var knutna till olivlundarnas olika höjd.

Artikel 5.2 i produktspecifikationen har ändrats.

Nuvarande lydelse:

"2. Metoderna för tuktning, beskärning och odling av olivträd ska vara traditionella metoder och får i alla händelser inte påverka olivernas eller oljans egenskaper."

Lydelsen har ersatts med följande:

"2. Metoderna för tuktning, beskärning och odling av olivträd ska vara traditionella metoder eller metoder som föreskrivs i riktlinjerna för god jordbrukssed, och får i alla händelser inte påverka olivernas eller oljans egenskaper."

Syftet med ändringen är att stärka producenternas motivation att sköta sina olivlundar på ett professionellt sätt.

Artikel 5.4 i produktspecifikationen, som rör skörd, har ändrats.

Nuvarande lydelse:

"4. Olivolja av typen extra jungfruolja med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Monti Iblei' framställs från friska oliver, som skördas från och med det att stenfrukterna börjar mörkna och fram till den 15 januari varje år."

Lydelsen har ersatts med följande:

"4. Olivolja av typen extra jungfruolja med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Monti Iblei' framställs från friska oliver, som skördas från och med det att stenfrukternas färg förändras från matt grön till glansigt grön med en dragning åt gult."

Den tidpunkt skörden måste inledas beskrivs mer exakt för att förenkla kontrollerna och göra dem effektivare. Det har också bedömts lämpligt att ta bort skördens slutdatum, eftersom detta betraktas som en omodern begränsning som bygger på föråldrade nationella bestämmelser.

Krav som rör transporten till pressningsanläggningen har infogats genom att följande mening har lagts till i artikel 5 i specifikationen:

"6. Oliverna ska transporteras till kvarnen i lämpliga behållare som är perforerade för att undvika uppvärmning och jäsning. Användning av säckar eller slutna behållare är förbjuden."

Syftet med detta krav på att använda perforerade behållare är att undvika jäsning och uppvärmning av oliverna, vilket påverkar olivoljans kvalitet negativt.

Artikel 5.7 om avkastning har ändrats, eftersom det anses vara riktigare att särskilja olika produktion med ledning av huruvida olivlundarna är specialiserade eller kombinerade med andra grödor.

Nuvarande lydelse:

"Avkastningen från olivträd avsedda för produktion av olivolja av typen extra jungfruolja med skyddad ursprungsbeteckning enligt artikel 1 får inte överstiga 10 000 kg per hektar för intensiva odlingar. Avkastningen från olivträd får inte överstiga 10 000 kg per hektar. Avkastningen i olivolja får inte överstiga 18 %."

Lydelsen har ersatts med följande:

”7. Avkastningen från olivträd avsedda för produktion av olivolja av typen extra jungfruolja med skyddad ursprungsbeteckning enligt artikel 1 får inte överstiga 15 000 kg per hektar. Om olivträden kombineras med andra grödor får avkastningen inte överstiga 120 kg per träd. I alla händelser får den högre maximala avkastningen inte ändra de särskilda kvalitetsegenskaper som beskrivs i artikel 7. Avkastningen i olivolja får inte överstiga 18 %.”

Ändringen av avkastning per hektar motiveras av analysen av uppgifter som samlats in i det geografiska området under det senaste årtiondet, vilka visar att det inte finns något negativt samband mellan kvantiteten per hektar i dess ändrade lydelse och överensstämmelsen med de kemiska och organoleptiska parametrar som anges i produktspecifikationen. Tillägget av en maximal avkastning per träd när olivträden kombineras med andra grödor möjliggör noggrannare kontroller.

#### *Utvinningsmetod*

Artikel 6 i specifikationen om utvinningsmetod har ändrats:

Nuvarande lydelse:

1. Utvinningen från oliverna av olivolja av typen extra jungfruolja med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Monti Iblei”, åtföljd av motsvarande geografiska beteckning, måste utföras inom gränserna för det produktionsområde som anges i artikel 3.1.
2. Utvinningen måste utföras senast två dygn efter skörden.
3. Utvinningen av olja sker endast genom mekaniska och fysiska metoder som gör det möjligt att framställa olja som så troget som möjligt har fruktens ursprungliga specifika egenskaper.”

lydelsen har ersatts med följande:

1. Utvinningen från oliverna av olivolja av typen extra jungfruolja med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Monti Iblei”, eventuellt åtföljd av motsvarande geografiska beteckning, måste utföras inom gränserna för det produktionsområde som anges i artikel 3.1.
2. Utvinningen måste utföras i anläggningar som använder antingen en kontinuerlig cykel eller den traditionella (tryck-)metoden senast två dygn efter skörden.
3. Utvinningen av olja sker endast genom mekaniska och fysiska metoder, i anläggningar som använder antingen en kontinuerlig cykel eller den traditionella (tryck-)metoden, som gör det möjligt att framställa olja som så troget som möjligt har fruktens och ursprungssortens ursprungliga specifika egenskaper.”

Lydelsen har anpassats till ändringen av artikel 1, som gör det frivilligt att använda en geografisk tilläggsbeteckning.

Dessutom har utvinningsmetoderna beskrivits mer i detalj för att göra texten tydligare.

#### *Samband*

I den nuvarande specifikationen saknas en artikel om samband, även om den offentliggjorda sammanfattningen innehåller denna information. En särskild artikel med informationen i punkt 4.6 i den nuvarande sammanfattningen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet har därför lagts till i specifikationen, i enlighet med artikel 7 i förordning (EU) nr 1151/2012.

Dessutom har följande ändringar gjorts av den texten.

I linje med ändringen av produktionsmetoden som avlägsnar höjdbegränsningen har hänvisningen till denna begränsning avlägsnats under rubriken ”Samband”. Den femte meningen har därför tagits bort. Den lyder:

”Det är bara de olivlundar som är belägna på 80–770 meters höjd som betraktas som lämpliga.”

Den sjunde meningen har också tagits bort. Den lyder:

”Den olja som produceras är medelfruktig, med en anstrykning av sötma och en lätt pikant smak.”



Ändringen har gjorts eftersom denna beskrivning inte längre stämmer överens med ändringarna av produktbeskrivningen till följd av inkluderingen av Internationella olivrådets (IOC) metod och den tillhörande programvaran. Denna metod bygger på väldefinierade medianintervall för de fruktiga, bittra och stingande inslagen och är mycket exaktare, eftersom den inte bara tar hänsyn till kvalitativa utan även kvantitativa parametrar.

Det var därför nödvändigt att ta bort texten "Den olja som produceras är medelfruktig, med en anstrykning av sötma och en lätt pikant smak", eftersom dessa parametrar inte beaktas i Internationella olivrådets (IOC) metod och därmed är svåra att kvantifiera i medianintervall.

I linje med ändringen som rör olivsorter och med avsnitt 3.3 i det sammanfattande dokumentet har också sorterna "Verdese", "Biancolilla" och "Zaituna" lagts till.

Följande meningar har också lagts till i slutet av punkten om samband:

"I alla nationella och internationella tävlingar har en sensorisk profil etablerats för olivolja med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Monti Iblei', som bäst återges genom beskrivningarna 'grön eller mogen tomat' för sorten Tonda Iblea och 'kronärtskocka' för sorterna Moresca, Verdese och Zaituna. Beskrivningen 'gräsaktig' är nästan alltid förknippad med alla fyra sorterna.

En annan säregenhet hos olivoljor med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Monti Iblei' är hur de kategoriseras när det gäller fruktighet. De kan nästan alltid karakteriseras som medelfruktiga eller intensivt fruktiga, men mycket sällan lätt fruktiga. Den förstklassiga sensoriska profilen är starkt förknippad med den särskilda doften och smaken hos de fyra sorter som används för framställning av olivolja av typen extra jungfruolja med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Monti Iblei'.

Dessa sorter representerar hela olivodlingens historia i det avgränsade området för den skyddade ursprungsbeteckningen 'Monti Iblei'. De är svåra att anpassa till andra produktionsförhållanden, vilket gör den organoleptiska profilen för olivoljan med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Monti Iblei' unik och oförliknelig."

Det var nödvändigt att lägga till dessa meningar för att beskriva den särskilda karaktären hos olivoljan "Monti Iblei" och därigenom anpassa avsnittet om samband till de föreslagna ändringarna.

Nuvarande lydelse:

"Olivodlingen är en mycket viktig produktionssektor i detta område. Den viktigaste sorten är sorten 'Tonda Iblea', som även kallas 'Cetrala', 'Prunara', 'Abbunara' och 'Tunna'. Denna sort är typisk för det angivna geografiska området (tämmligen resistent mot patogener och fullständigt anpassad till jordmånen i Monti Ibleis kalkhaltiga högslett) och används även som bordsoliver. Även andra lokala sorter används, det vill säga sorterna 'Moresca' och 'Nocellara Etnea'. Vid sidan om de olivlundar som består av sekelgamla olivträd har på senare tid nya odlingar med andra sorter utvecklats, som liksom sina föregångare odlas i klotform för skydda dem mot starka vindar. Användningen av olivolja producerad i detta område har en lång tradition bland såväl lokala som nationella konsumenter. Det är bara de olivlundar som är belägna på 80–700 meters höjd som betraktas som lämpliga. De måste vara belägna i de dalgångar som löper mellan högsletterna i bergen Monti Iblei, där marken kommer från kiselsten och innehåller vulkaniska ådror. Den olja som produceras är medelfruktig, med en anstrykning av sötma och en lätt pikant smak. Det ska noteras att bergsmassivet Monti Iblei ger upphov till en specifik temperaturväxling mellan dag och natt, vilket är en faktor som har betydelse för jordbruksprodukternas särskilda karaktär. Sicilien är en ö där de urgamla traditionerna går tillbaka till de första grekisk-romerska kolonierna och där Storgreklands karakteristiska sedvänjor under tidens gång har förstärkts. Detta avgörande kulturella inslag i kombination med sekelgamla bristfälliga kommunikationer har bidragit till att särdragen i varje urban bosättning har förblivit intakta, och att alla organiserade befolkningskärnor i detta väl avgränsade geografiska område har bevarats. Det rör sig visserligen om ett klimatmässigt och territoriellt mycket homogent sammanhang, men man kan inte bortse från de traditioner som under tidens och historiens gång förts vidare till våra dagar. Detta är skälet till att det geografiska området för ursprungsbeteckningen 'Monti Iblei' omfattar territorier vars historia löper tillbaka till de mänskliga bosättningar som nämns ovan och har kännetecknat dem under tidens gång, det vill säga följande territorier: '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' och 'Monti Iblei Trigona-Panicali', som även omfattar territoriet i kommunen Militello in Val di Catania. Även denna enkla uppräkningslista av geografiska tilläggsbeteckningar visar tydligt förekomsten av mänskliga traditioner som har ett samband med de olika dalgångar som ingår i bergsmassivet Monti Iblei. Dalgångarna ligger visserligen nära varandra, men de har bevarat sin särart i fråga om mänsklig verksamhet och mänskliga egenskaper. Att inte ta hänsyn till denna situation skulle innebära att i grunden förändra de kulturella och mänskliga traditionernas djupa innebörd. Från en organoleptisk synpunkt är dock skillnaderna mellan ovannämnda dalgångars olivolja så små att endast en expert på olivoljeprovning kan uppfatta dem."

lydelsen har ersatts med följande:

”Olivodlingen är en mycket viktig produktionssektor i detta område.

Den viktigaste sorten är sorten 'Tonda Iblea', som även kallas 'Cetrala', 'Prunara', 'Abbunara' och 'Tunna'. Denna sort är typisk för det angivna geografiska området (tämligen resistent mot patogener och fullständigt anpassad till jordmånen i Monti Ibleis kalkhaltiga högslätt) och används även som bordsoliver. Även andra lokala sorter används, det vill säga sorterna 'Moresca', 'Nocellara Etnea', 'Verdese', 'Biancolilla' och 'Zaituna'.

Vid sidan om de olivlundar som består av sekelgamla olivträd har på senare tid nya odlingar med andra sorter utvecklats, som liksom sina föregångare odlas i klotform för skydda dem mot starka vindar. Användningen av olivolja producerad i detta område har en lång tradition bland såväl lokala som nationella konsumenter.

De måste vara belägna i de dalgångar som löper mellan högslätterna i bergen Monti Iblei, där marken kommer från kiselsten och innehåller vulkaniska ådror.

Det ska noteras att bergsmassivet Monti Iblei ger upphov till en specifik temperaturväxling mellan dag och natt, vilket är en faktor som har betydelse för jordbruksprodukternas särskilda karaktär.

Sicilien är en ö där de urgamla traditionerna går tillbaka till de första grekisk-romerska kolonierna och där Storgreklands karakteristiska sedvänjor under tidens gång har förstärkts. Detta avgörande kulturella inslag i kombination med sekelgamla bristfälliga kommunikationer har bidragit till att särdragen i varje urban bosättning har förblivit intakta, och att alla organiserade befolkningskärnor i detta väl avgränsade geografiska område har bevarats. Det rör sig visserligen om ett klimatmässigt och territoriellt mycket homogent sammanhang, men man kan inte bortse från de traditioner som under tidens och historiens gång förts vidare till våra dagar.

Detta är skälet till att det geografiska området för ursprungsbeteckningen 'Monti Iblei' omfattar territorier vars historia löper tillbaka till de mänskliga bosättningar som nämns ovan och har kännetecknat dem under tidens gång, det vill säga följande territorier:

'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' och 'Monti Iblei Trigona-Pancali', som även omfattar territoriet i kommunen Militello in Val di Catania. Även denna enkla uppräkningslista av geografiska tilläggsbeteckningar visar tydligt förekomsten av mänskliga traditioner som har ett samband med de olika dalgångar som ingår i bergsmassivet Monti Iblei. Dalgångarna ligger visserligen nära varandra, men de har bevarat sin särart i fråga om mänsklig verksamhet och mänskliga egenskaper. Att inte ta hänsyn till denna situation skulle innebära att i grunden förändra de kulturella och mänskliga traditionernas djupa innebörd. Från en organoleptisk synpunkt är dock skillnaderna mellan ovannämnda dalgångars olivolja så små att endast en expert på olivoljeprovning kan uppfatta dem.

I alla nationella och internationella tävlingar har en sensorisk profil etablerats för olivolja med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Monti Iblei', som bäst återges genom beskrivningarna 'grön eller mogen tomat' för sorten Tonda Iblea och 'kronärtskocka' för sorterna Moresca, Verdese och Zaituna. Beskrivningen 'gräsaktig' är nästan alltid förknippad med alla fyra sorterna.

En annan särighet hos olivoljor med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Monti Iblei' är hur de kategoriseras när det gäller fruktighet. De kan nästan alltid karakteriseras som medelfruktiga eller intensivt fruktiga, men mycket sällan lätt fruktiga. Den förstklassiga sensoriska profilen är starkt förknippad med den särskilda doften och smaken hos de fyra sorter som används för framställning av olivolja av typen extra jungfruolja med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Monti Iblei'.

Dessa sorter representerar hela olivodlingens historia i det avgränsade området för den skyddade ursprungsbeteckningen 'Monti Iblei'. De är svåra att anpassa till andra produktionsförhållanden, vilket gör den organoleptiska profilen för olivoljan med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Monti Iblei' unik och oförliknelig.”

#### *Märkning*

Artikel 7.5 i specifikationen, tredje stycket i punkt 4.8 i sammanfattningen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet om geografiska tilläggsbeteckningar har ändrats. I linje med ändringen av artikel 1, som gör det frivilligt snarare än obligatoriskt att använda en geografisk tilläggsbeteckning, har ordet ”ska” ersatts med ”får”.

Dessutom har det angetts hur sorten ska inkluderas.

Nuvarande lydelse:

"5. Geografiska beteckningar enligt artikel 1 i denna specifikation ska anges på etiketten, i en storlek som inte överskrider de bokstäver som används för den skyddade ursprungsbeteckningen 'Monti Iblei'."

Lydelsen har ersatts med följande:

"5. De geografiska tilläggsbeteckningar som avses i artikel 1, samt de sorter som används för framställning av olja med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Monti Iblei' som avses i artikel 2, får anges på etiketten, förutsatt att det har intygats att växterna motsvarar dessa sorter. Om oljan dessutom framställs av en enda sort, får denna sort anges på etiketten åtföljd av namnet på använd cultivar, även i detta fall förutsatt att det har intygats att växterna motsvarar denna sort.

Geografiska tilläggsbeteckningar, beteckningar för använda sorter eller beteckningen för en enda sort får inte anges i en storlek som överskrider de bokstäver som används för den skyddade ursprungsbeteckningen 'Monti Iblei'."

Artikel 7.8 i produktspecifikationen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Nuvarande lydelse:

"8. De två kalenderår som produktionsperioden omfattar för de oliver från vilka oljan framställs ska anges på etiketten, förutom övriga obligatoriska uppgifter."

Lydelsen har ersatts med följande:

"8. Oljans partinummer och produktionsåret för de oliver från vilka oljan framställs ska anges på etiketten, förutom övriga obligatoriska uppgifter."

Uppgift om partinummer är obligatorisk enligt tillämplig lagstiftning om produktmärkning och spårbarhet (förordning (EG) nr 178/2002 i dess ändrade lydelse).

När det gäller produktionsår rör hänvisningar alltid de två år som produktionsperioden omfattar, med hänsyn till att skördeperioden varar från september till januari efterföljande år. Med produktionsår menas därför skördeåret, som omfattar två kalenderår.

*Annat*

Hänvisningar till kontrollorganet har lagts till, som inte finns med i den gällande specifikationen men som återfinns i sammanfattningen.

Därför har följande artikel lagts till i produktspecifikationen:

"Artikel 10

### **Kontroller**

Produktens överensstämmelse med specifikationen kontrolleras av kontrollorganet i enlighet med bestämmelserna i gällande EU-lagstiftning. Kontrollorganet är

Agroqualità,  
Viale Cesare Pavese 305  
00144 Roma  
ITALIEN

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

Tfn 06 54228675

Fax 06 54228692."

Avsnittet om förpackning, dvs. artikel 8.7 om namnet och presentationen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet, har ändrats.

Nuvarande lydelse:

”7. Den olivolja av typen extra jungfruolja som avses i artikel 1 ska släppas ut på marknaden i behållare av glas eller bleckplåt med en kapacitet på högst 5 liter.”

Lydelsen har ersatts med följande:

”7. Den olivolja av typen extra jungfruolja som avses i artikel 1 ska släppas ut på marknaden i behållare av glas eller bleckplåt eller i andra behållare som är lämpliga för förvaring av olja, med en kapacitet på högst 5 liter.”

Skälet till denna ändring är att producenterna måste kunna anpassa de använda behållarna till marknads olika behov.

#### SAMMANFATTANDE DOKUMENT

#### ”MONTI IBLEI”

**EU-nr: PDO-IT-1521-AM03 – 14.3.2018**

#### **SUB (X) SGB ( )**

#### 1. **Namn**

”Monti Iblei”

#### 2. **Medlemsstat eller Tredjeland**

Italien

#### 3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

##### 3.1 *Produkttyp*

Klass 1.5 – Oljor och fetter

##### 3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Monti Iblei” är reserverad för olivolja av typen extra jungfruolja med följande egenskaper:

Kemisk bedömning

— Syrahalt (uttryckt som oljesyra): högst 0,5 %.

— Högsta tillåtna peroxidvärde:

≤ 12 meq O<sub>2</sub>/kg.

— K232: ≤ 2,5.

— K270: ≤ 0,22.

— Polyfenoler totalt: ≥ 120 ppm.

— Delta-K: ≤ 0,01.

Organoleptisk bedömning

Medianintervall Min., Max.

— Fruktig (mogen oliv) > 2, ≤ 6.

— Fruktig (grön oliv) > 2, ≤ 8.

— Gräsaktig och/eller tomat och/eller kronärtskocka: > 2, ≤ 8.

- Bitter  $> 2, \leq 6$ .
- Pikant bismak  $> 2, \leq 8$ .
- Medianvärdet för eventuella brister ska vara = 0.

Andra parametrar som inte uttryckligen nämns ska följa gällande EU-lagstiftning.

### 3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" ska utvinnas från följande olivsorter: Tonda Iblea, Moresca, Nocellara Etnea, Verdesa, Biancolilla och Zaituna samt deras synonymer, som odlas i olivlundarna antingen på egen hand eller i kombination, vilka ska utgöra minst 80 % av oljan.

### 3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Alla steg i produktionsprocessen, nämligen odling, olivskörd och extraktion, måste äga rum i det avgränsade geografiska området.

### 3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

För att upprätthålla produktens specifika egenskaper genom alla faser och garantera kvalitetskedjan måste oljan "Monte Iblei" alltid förpackas i det avgränsade område som anges i punkt 4. Producenterna i detta område vet exakt hur oljan uppför sig under fasen före och vid förpackning, exempelvis tider och metoder för filtrering och dekantering samt temperatur vid förpackning. Genom att förpacka oljan i området i slutet av produktionsprocessen kan man dessutom bevara de organoleptiska egenskaperna, som utan denna försiktighetsåtgärd snabbt förändras när produkten kommer i kontakt med luften. Olivoljan "Monti Iblei" av typen extra jungfruolja ska släppas ut på marknaden i behållare av glas eller bleckplåt eller i andra behållare som är lämpliga för förvaring av olja, med en kapacitet på högst 5 liter.

### 3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" får också åtföljas av en av de geografiska beteckningarna "Monte Lauro", "Val d'Anapo", "Val Tellaro", "Frigintini", "Gulfi", "Valle dell'Irminio", "Calatino" eller "Trigona-Pancali".

Den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" får inte åtföljas av någon annan beteckning som inte uttryckligen föreskrivs, särskilt inte följande adjektiv: *fine* (fin), *scelto* (av prima kvalitet), *selezionato* (utvald) och *superiore* (förstklassig).

Det är tillåtet att använda sanningsenliga uppgifter som namn, firmanamn och privata märken, förutsatt att de inte har en lovordande innebörd och att de inte kan vilseleda konsumenten.

Namn på företag och egendom samt hänvisningar till att produkten har förpackats inom ett företag som odlar oliverna och som är beläget i produktionsområdet är tillåtet endast om produkten framställs enbart från oliver som har plockats i företagets olivlundar.

De geografiska tilläggsbeteckningar som är tillåtna, samt de sorter som används för framställning av olja med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei", får anges på etiketten, förutsatt att det har intygats att växterna motsvarar dessa sorter. Om oljan dessutom framställs av en enda sort, får denna sort anges på etiketten åtföljd av namnet på använd cultivar, även i detta fall förutsatt att det har intygats att växterna motsvarar denna sort.

Geografiska tilläggsbeteckningar, beteckningar för använda sorter eller beteckningen för en enda sort får inte anges i en storlek som överskrider de bokstäver som används för den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei".

Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" ska anges på etiketten med tydliga och outplånliga bokstäver, i en färg som klart kontrasterar mot etikettens färg och på ett sådant sätt att det är klart urskiljbart från övriga uppgifter på etiketten. Beteckningen ska dessutom användas i enlighet med bestämmelserna om märkning i gällande lagstiftning.

Oljans partinummer och produktionsåret för de oliver från vilka oljan framställs ska anges på etiketten, förutom övriga obligatoriska uppgifter.

#### 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för oliver som används för framställning av olivoljan "Monti Iblei" av typen extra jungfruolja omfattar, inom det administrativa territoriet tillhörande provinserna Siracusa, Ragusa och Catania, områden med olivodlingar i följande kommuner: Siracusa: Buccheri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Florida, Francofonte, Lentini, Melilli, Noto, Pachino, Palazzolo Acreide, Rosolini, Siracusa, Solarino, Sortino, Avola.

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

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

#### 5. Samband med det geografiska området

Olivodlingen är en mycket viktig produktionssektor i detta område.

Den viktigaste sorten är sorten 'Tonda Iblea', som även kallas 'Cetrala', 'Prunara', 'Abbonara' och 'Tunna'. Denna sort är typisk för det angivna geografiska området (tämligen resistent mot patogener och fullständigt anpassad till jordmånen i Monti Ibleis kalkhaltiga högslätt) och används även som bordsoliver. Även andra lokala sorter används, det vill säga sorterna 'Moresca', 'Nocellara Etnea', 'Verdese', 'Biancolilla' och 'Zaituna'.

Vid sidan om de olivlundar som består av sekelgamla olivträd har på senare tid nya odlingar med andra sorter utvecklats, som liksom sina föregångare odlas i klotform för skydda dem mot starka vindar. Användningen av olivolja producerad i detta område har en lång tradition bland såväl lokala som nationella konsumenter.

De måste vara belägna i de dalgångar som löper mellan högslätterna i bergen Monti Iblei, där marken kommer från kiselsten och innehåller vulkaniska ädror.

Det ska noteras att bergsmassivet Monti Iblei ger upphov till en specifik temperaturväxling mellan dag och natt, vilket är en faktor som har betydelse för jordbruksprodukternas särskilda karaktär.

Sicilien är en ö där de urgamla traditionerna går tillbaka till de första grekisk-romerska kolonierna och där Storgreklands karakteristiska sedvänjor under tidens gång har förstärkts. Detta avgörande kulturella inslag i kombination med sekelgamla bristfälliga kommunikationer har bidragit till att särdragen i varje urban bosättning har förblivit intakta, och att alla organiserade befolkningskärnor i detta väl avgränsade geografiska område har bevarats. Det rör sig visserligen om ett klimatmässigt och territoriellt mycket homogent sammanhang, men man kan inte bortse från de traditioner som under tidens och historiens gång förts vidare till våra dagar.

Detta är skälet till att det geografiska området för ursprungsbeteckningen 'Monti Iblei' omfattar territorier vars historia löper tillbaka till de mänskliga bosättningar som nämns ovan och har kännetecknat dem under tidens gång, det vill säga följande territorier:

'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' och 'Monti Iblei Trigona-Pancali', som även omfattar territoriet i kommunen Militello in Val di Catania. Även denna enkla uppräkningslista av geografiska tilläggsbeteckningar visar tydligt förekomsten av mänskliga traditioner som har ett samband med de olika dalgångar som ingår i bergsmassivet Monti Iblei. Dalgångarna ligger visserligen nära varandra, men de har bevarat sin särart i fråga om mänsklig verksamhet och mänskliga egenskaper. Att inte ta hänsyn till denna situation skulle innebära att i grunden förändra de kulturella och mänskliga traditionernas djupa innebörd. Från en organoleptisk synpunkt är dock skillnaderna mellan ovannämnda dalgångars olivolja så små att endast en expert på olivoljeprovning kan uppfatta dem.

I alla nationella och internationella tävlingar har en sensorisk profil etablerats för olivolja med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Monti Iblei', som bäst återges genom beskrivningarna 'grön eller mogen tomat' för sorten Tonda Iblea och 'kronärtskocka' för sorterna Moresca, Verdese och Zaituna. Beskrivningen 'gräsaktig' är nästan alltid förknippad med alla fyra sorterna.

En annan säregenhet hos olivoljor med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Monti Iblei' är hur de kategoriseras när det gäller fruktighet. De kan nästan alltid karakteriseras som medelfruktiga eller intensivt fruktiga, men mycket sällan lätt fruktiga. Den förstklassiga sensoriska profilen är starkt förknippad med den särskilda doften och smaken hos de fyra sorter som används för framställning av olivolja av typen extra jungfruolja med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Monti Iblei'.

Dessa sorter representerar hela olivodlingens historia i det avgränsade området för den skyddade ursprungsbeteckningen 'Monti Iblei'. De är svåra att anpassa till andra produktionsförhållanden, vilket gör den organoleptiska profilen för olivoljan med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Iblei" unik och oförliknelig.

#### **Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen**

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

Den fullständiga produktspecifikationen finns på <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller

så kan den också nå direkt från startsidan på webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)). Klicka på "Qualità" (längst upp på skärmen) och sedan på "Prodotti DOP, IGP e STG" (till vänster på skärmen) och "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".

---





ISSN 1977-1061 (elektronisk utgåva)  
ISSN 1725-2504 (pappersutgåva)



**Europeiska unionens publikationsbyrå**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**SV**