

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2022/C 83/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Monte Etna”

Nr UE: PDO-IT-0060-AM01 – 17 lipca 2019

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva DOP Monte Etna (stowarzyszenie ochrony oliwy z oliwek extra vergine „Monte Etna” objętej ChNP), z siedzibą przy Via Sangiuliano 349, 95145 Catania, Włochy.

Stowarzyszenie ochrony oliwy z oliwek extra vergine „Monte Etna” objętej ChNP składa się z producentów „Monte Etna”. Stowarzyszenie to jest upoważnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 rozporządzenia Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: pakowanie; włączenie szczegółowych informacji dotyczących organu kontrolnego.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Należy zauważyć, że specyfikacja produktu objętego ChNP „Monte Etna” nie zawiera niektórych informacji zawartych w streszczeniu, dlatego w przypadku każdej ze zmian opisanych poniżej odsyła się jedynie do dokumentów, w których znajduje się odpowiedni tekst.

Opis produktu

— Zmiana ta dotyczy art. 6 specyfikacji produktu (Cechy charakterystyczne w momencie wprowadzenia do obrotu), pkt 4.2 streszczenia oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Obecny tekst w brzmieniu:

„Wprowadzana do obrotu oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionej nazwie pochodzenia »Monte Etna« musi posiadać następujące właściwości:

złotożółty kolor z nutami zieleni;

lekko owocowy aromat;

owocowy smak z nutą goryczy i ostrości;

całkowita maksymalna kwasowość nieprzekraczająca 0,6 g kwasu oleinowego na 100 g oliwy;

wynik testu panelu sensorycznego wynoszący co najmniej 7 pkt;

liczba nadtlenkowa nie wyższa niż 12 mEq O₂ na kg;

wartość K232 nie wyższa niż 2,20;

wartość K270 nie wyższa niż 0,15;

zawartość kwasu linolowego nie wyższa niż 10 %;

zawartość kwasu linolenowego nie wyższa niż 0,8 %;

wartość delty K nie wyższa niż 0,005.”

zastępuje się tekstem:

„Wprowadzana do obrotu oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionej nazwie pochodzenia »Monte Etna” musi posiadać następujące właściwości:

barwa: żółta do zielonej w zależności od stopnia dojrzałości oliwek

ocena chemiczna

kwasowość (wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego): maks. 0,5 %

liczba nadtlenkowa nie wyższa niż 12 mEq O₂ na kg

wartość K 232 w granicach dopuszczalnych norm

wartość K 270 w granicach dopuszczalnych norm

zawartość kwasu linolowego nie wyższa niż 13,50 %

zawartość kwasu linolenowego nie wyższa niż 0,9 %

całkowita zawartość polifenoli > 120 ppm

ocena organoleptyczna

przedział mediany min./maks.

dojrzały owocowy >2 <6

zielono-owocowy >2 <6

nuty trawy lub pomidora lub karczocha > 2 < 5

gorzycz > 2 < 6

ostrość > 2 < 6.

Nie dopuszcza się żadnych wad organoleptycznych (mediana wad równa zero). W odniesieniu do wszelkich wartości, które nie zostały wyraźnie określone, stosuje się wymogi ustanowione w obowiązującym prawodawstwie UE.

Proponowane zmiany wynikają przede wszystkim z zastosowania zaktualizowanego słownictwa i odniesień, takich jak odniesienia w załączniku V do oceny organoleptycznej oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, jak określono w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 1348/2013.

- Proponowana zmiana w sekcji dotyczącej oceny chemicznej polega na dostosowaniu wartości K232 i K270 w celu odzwierciedlenia limitów nałożonych na mocy obowiązujących przepisów.
- W ostatnich latach zaobserwowano wzrost wartości K270 – aczkolwiek bez przekraczania limitu ustanowionego na mocy obowiązujących przepisów – w wyniku przyspieszenia zbiorów przez wiele podmiotów w celu poprawy jakości oliwy.

Wyniki wielu badań pokazują, że wzrost tego rynku nie jest spowodowany jedynie obecnością utlenionych form nienasyconych kwasów tłuszczowych, ale może być również spowodowany wzrostem zawartości związków fenolowych, co jest celem wcześniejszych zbiorów praktykowanych w ostatnich latach.

Zmiana wartości granicznej K232 wynika z faktu, że prowadzone od lat badania chemiczne wykazały, iż niektóre z odmian uprawnych o mniejszym znaczeniu, z których produkowana jest oliwa „Monte Etna”, mogą wpływać na wartość K w ciągu 18-miesięcznego okresu przechowywania oliwy, przekraczając niekiedy poziom określony obecnie w specyfikacji produktu (przy zachowaniu dopuszczalnego limitu prawnego).

- Maksymalna kwasowość wyrażona jako kwas oleinowy ma zostać obniżona z 0,6 % do 0,5 %.

W ciągu ostatnich lat producenci stale pracowali nad poprawą jakości oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia „Monte Etna”, doskonaląc techniki zbioru, przetwarzania i przechowywania. W związku z tym postanowiliśmy obniżyć limit kwasowości.

- Zmianie ulegają wartości kwasu linolowego i linolenowego:

$z \leq 10\%$ na $\leq 13,50\%$ w przypadku kwasu linolowego

$z \leq 0,8\%$ na $\leq 0,9\%$ w przypadku kwasu linolenowego.

Te dwa oznaczenia muszą zostać zmienione, ponieważ w ostatnich latach coraz więcej partii oliwy z obszaru objętego chronioną nazwą pochodzenia „Monte Etna” nie uzyskało certyfikatu ze względu na wyższą zawartość kwasu linolowego i linolenowego niż wartości określone obecnie w specyfikacji produktu.

Z badań wynika, że jest to związane ze wzrostem średnich temperatur i znacznym spadkiem opadów, które miały miejsce w ostatnich latach, co wpłynęło na zmianę profilu kwasowości oliwy „Monte Etna”.

Jednym ze szczególnych skutków tego zjawiska jest zwiększenie proporcji kwasu linolenowego i linolowego, zwłaszcza w oliwie tłoczonej z oliwek uprawianych na zboczach wzgórz położonych na wysokości poniżej 600 m n.p.m. Efekt ten jest często stwierdzany i wydaje się być w bezpośrednim związku z innym czynnikiem wywierającym wpływ: średnią temperaturą dzienną przekraczającą 25 °C w okresie od fazy kwitnienia do momentu, gdy w oliwkach wykształci się oliwa. W tych warunkach zawartość oliwy spada w bezpośrednim związku z temperaturą, co powoduje zachwianie równowagi w składzie kwasów tłuszczowych, ze spadkiem zawartości kwasu oleinowego i wzrostem zawartości innych mniej znaczących kwasów, takich jak kwas linolenowy i linolowy. Zjawisko to w różnym stopniu dotyczy różnych odmian, przy czym szczególnie podatna na nie jest odmiana „Nocellara Etna”, która jest główną odmianą wykorzystywaną do produkcji oliwy „Monte Etna” objętej ChNP. Proponowane wartości są w pełni zgodne z normami Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek.

- Należy dodać całkowitą wartość polifenoli.

Wprowadzenie tej wartości jest odpowiedzią na zapotrzebowanie na informacje dotyczące tego ważnego wyznacznika jakości oliwy, zgłaszane zarówno przez producentów, jak i konsumentów.

Obszar geograficzny

- Zmiana ta dotyczy art. 3 specyfikacji produktu (*Obszar produkcji*), pkt 4.3 streszczenia oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Obecny tekst w brzmieniu:

„Oliwki wykorzystywane do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej ochroną nazwą pochodzenia, o której mowa w art. 1, muszą być uprawiane w gajach oliwnych nadających się do produkcji oliwy spełniającej wymogi jakościowe określone w niniejszej specyfikacji produktu i znajdujących się na terenie jednej z następujących gmin położonych w granicach administracyjnych regionu Sycylia:

Prowincja Katania: Adrano, Belpasso, Biancavilla, Bronte, Camporotondo Etneo, Castiglione di Sicilia, Maletto, Maniace, Motta, S. Anastasia, Paternò, Ragalna, Randazzo, Santa Maria di Licodia oraz San Pietro Clarenza.

Prowincja Enna: Centuripe.

Prowincja Mesyna: Malvagna, Mojo Alcantara, Roccella Valdemone oraz Santa Domenica Vittoria.

Wyznaczony obszar, przedstawiony na mapie w skali 1:25000, określa się w następujący sposób: granica rozpoczyna się na południu, na skrzyżowaniu na drodze łączącej autostradę krajową nr 121 z Motta Sant'Anastasia. Następnie biegnie wzdłuż zachodniej granicy tej miejscowości i dalej w kierunku południowo-zachodnim wzdłuż drogi z Motta Sant'Anastasia do stacji kolejowej Rotondella. Stamtąd biegnie w kierunku północnym aż do linii warstwicznej 100 m, wzdłuż której podąża w kierunku północnym aż do Ponte la Barca. Następnie granica biegnie dalej w tym samym kierunku wzdłuż rzeki Simeto aż do mostu Pietralunga, za którym kontynuuje bieg wzdłuż rzeki Simeto na północ, przecinając Piano Mandarano, Cavallera, Piano Trinità i Piano d'Aragona aż do mostu Bolo na autostradzie krajowej nr 120. Stamtąd granica biegnie wzdłuż drogi krajowej nr 120 na wschód, następnie wzdłuż potoku Gurridda do rzeki Alcantara, której biegiem (w kierunku północnym) podąża przez 800 metrów, po czym skręca na wschód, z dala od rzeki, przez 400 metrów do wodociągu San Giacomo, którym następnie podąża na południe przez 650 metrów do drogi krajowej nr 116. Następnie łączy się z rzeką Alcantara, którą podąża aż do strumienia Favoscuro, po czym kieruje się na wschód przez Feudo Amato, Rocca Pizzicata, Rustica, Serra Bardella, Pecoraro i Buon Vassallo (wszystkie te miejsca leżą pomiędzy strumieniem Favoscuro a górą Passo Mojo). Dalej biegnie w kierunku wschodnim, przecinając rejony położone między górą Passo Mojo a potokiem Fondachello, po czym łączy się z rzeką Alcantara, którą podąża w kierunku południowo-wschodnim, aż do połączenia z drogą łączącą stację kolejową Castiglione di Sicilia z autostradą krajową nr 120. Granica biegnie tą drogą na południe, wzdłuż zachodniej granicy Castiglione di Sicilia, następnie kieruje się na południe wzdłuż autostrady krajowej nr 120, skręcając w pobliżu miejscowości Catena, aby kontynuować swój bieg na południe aż do zetknięcia się z linią warstwicową 1 000 m. Następnie ciągnie się na zachód w pobliżu gminy Maletto i na południe wzdłuż tej samej linii warstwicznej do Maugeri, po czym dalej na południe wzdłuż wschodniej granicy gmin Belpasso i S. Pietro.”

zastępuje się tekstem:

„Oliwki wykorzystywane do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej ochroną nazwą pochodzenia, o której mowa w art. 1, muszą być uprawiane w gajach oliwnych nadających się do produkcji oliwy spełniającej wymogi jakościowe określone w niniejszej specyfikacji produktu i znajdujących się na terenie jednej z następujących gmin położonych w granicach administracyjnych regionu Sycylia:

Prowincja Katania:

- całe gminy (obszar w ich granicach administracyjnych): Adrano, Belpasso, Biancavilla, Bronte, Camporotondo Etneo, Castiglione di Sicilia, Maletto, Maniace, Motta Sant'Anastasia, Paternò, Ragalna, Randazzo, Santa Maria di Licodia, San Pietro Clarenza, Misterbianco, Acireale, Aci Sant'Antonio, Aci Bonaccorsi, Aci Catena, Aci Castello, Calatabiano, Catania, Fiumefreddo di Sicilia, Giarre, Gravina di Catania, Linguaglossa, Mascali, Mascali, Milo, Nicolosi, Pedara, Piedimonte Etneo, Sant'Agata li Battiati, Sant'Alfio, San Giovanni La Punta, San Gregorio di Catania, Santa Venerina, Trecastagni, Tremestieri Etneo, Valverde, Viagrande, Zafferana Etnea i Riposto.

Prowincja Enna:

gmina Centuripe.

Prowincja Mesyna:

Malvagna, Mojo Alcantara, Roccella Valdemone i Santa Domenica Vittoria.

Wśród czynników, które ukształtowały obszar geograficzny określony w obecnej specyfikacji, było wyraźne życzenie producentów, aby objąć go ChNP, a także obecność gajów oliwnych na tym obszarze.

W momencie rejestracji nazwy na obszarach, które proponuje się obecnie włączyć do określonego obszaru geograficznego, uprawa oliwek nie była faktycznie prowadzona. Nieliczne istniejące drzewa oliwne były wykorzystywane głównie do dostarczania oliwek na potrzeby własne plantatorów. W ostatnim dziesięcioleciu uprawa oliwek przeżywa rozkwit, w szczególności wśród nowych młodych rolników, którzy zakładają nowe gaje oliwne. W związku z rosnącym od lat zainteresowaniem ze strony nowych plantatorów z gmin nieobjętych określonym obszarem geograficznym, został on zmieniony w celu uwzględnienia innych gmin, których gleba i klimat są odpowiednie do uzyskania produktu o cechach charakterystycznych „Monte Etna”.

Obecny obszar produkcji składa się z półokręgu gmin – tylko niektóre z miast położonych na zboczach Etny – a dodanie pozostałych gmin zamyka pełny okrąg, „dopełniając” obszar produkcji. Z tych samych powodów należy dodać niektóre tereny należące do gmin, które obecnie są tylko częściowo objęte specyfikacją produktu.

Zmianę tę uzasadnia fakt, że z biegiem lat okazało się, iż oliwa wyprodukowana na tych nowych obszarach posiada te same właściwości co oliwa objęta ChNP „Monte Etna”.

Dowód pochodzenia

— Punkt dotyczący dowodu pochodzenia, który znajduje się w streszczeniu, ale nie w obecnej wersji specyfikacji produktu, został przeredagowany. Ponadto część pkt 4.4 streszczenia (Dowód pochodzenia) zawierała informacje na temat historii nazwy, które przeniesiono do części poświęconej związkowi. Szczegółowe przepisy dotyczące pakowania dodano do pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

Jeżeli chodzi o tekst dotyczący dowodu pochodzenia, należy zatem porównać ostatnie 10 wierszy punktu 4.4 opublikowanego streszczenia z proponowanym nowym artykułem specyfikacji produktu.

Obecny tekst w brzmieniu:

„Uprawa oliwek została wprowadzona we wschodniej Sycylii przez Fenicjan w pierwszym tysiącleciu p.n.e. i Greków od 8 wieku p.n.e. Obecność czynnego wulkanu na tym obszarze przyczyniła się do powstania mitu związanego z uprawą oliwek: cyklop Polifem, uosobienie wulkanu z jednym ognistym okiem, został oślepiony przez Odyseusza i jego towarzyszy za pomocą pnia drzewa oliwnego. W ciągu wieków uprawa oliwek nabrała wielkiego znaczenia dla gospodarki tego obszaru.

Już w III wieku p.n.e. Rzymianie nałożyli na oliwę z wyspy wysokie podatki, aby nie konkurowała ona z oliwą z Kampanii i Lacjum. W późniejszym okresie, kiedy Sycylią władali Arabowie, dzięki ich pomysłowości uprawa została udoskonalona i zracjonalizowana. Odniesienia do znaczenia produkcji oliwy z oliwek »Etna« można znaleźć już w dziele Pietro Bembo »De Aetna«, w którym mowa jest o jakości i wartości uprawy oliwek wokół Etny. O tej lokalnej produkcji wspominali później przyrodnik Lazzaro Spallanzani, pisarze Antonio Stoppani, Johann Wolfgang von Goethe, Guy de Maupassant i wielu innych.

Podczas podróży na Sycylię w marcu 1827 r. Alexis de Tocqueville pisał o niej bardzo entuzjastycznie, wspominając o dobrobycie i obfitości panującej w rejonie Etny dzięki tej uprawie oraz o tym, że tereny, na których ją uprawiano, były wyjątkowo żyzne ze względu na szczególne właściwości nadane im przez wulkan.

W XIX i na początku XX wieku oliwa z oliwek z Etny była znana i wysoko ceniona przez wielu konsumentów włoskich i europejskich. Znaczne ilości oliwy sprzedawano w Riposto, porcie położonym najbliżej Etny.

Uprawa, tłoczenie oliwy i butelkowanie odbywają się na określonym obszarze. Butelkowanie musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym w celu zachowania specyficznych cech i jakości oliwy »Monte Etna«, co gwarantuje, że zewnętrzny organ kontrolny przeprowadza kontrole pod nadzorem producentów.

Dla producentów chroniona nazwa pochodzenia ma zasadnicze znaczenie. Zgodnie z celami i ogólnym kierunkiem wyznaczonym przez zasady rządzące systemem, oferuje ona im możliwość poprawy zarobków.

Ponadto proces ten zawsze tradycyjnie odbywał się na określonym obszarze geograficznym.

Oliwki uprawiane są na obszarze produkcji. Plantatorzy wpisują swoje gaje oliwne do utworzonego w tym celu rejestru, który jest aktualizowany.

Procesy tłoczenia, pakowania i butelkowania oliwy odbywają się na tym samym określonym obszarze, w zatwierdzonych zakładach wpisanych do specjalnego rejestru.

Organ kontrolny weryfikuje wymogi techniczne określone w specjalnej liście kontrolnej.

Sprawdza on, czy spełnione są wymogi techniczne określone w specyfikacji produktu w celu wpisania do różnych rejestrów oraz czy poszczególne strony w łańcuchu produkcji wykonały wszystkie zadania wymagane od nich w celu zapewnienia identyfikowalności produktu.”

zastępuje się tekstem:

„Artykuł 8

Dowód pochodzenia

Każdy etap procesu produkcji musi być monitorowany, co wiąże się z koniecznością rejestrowania produktów wchodzących i wychodzących na poszczególnych etapach tego procesu. Identyfikowalność zapewnia się poprzez rejestrowanie w wykazach zarządzanych przez jeden organ kontrolny działek katastralnych, na których produkt jest uprawiany, a także szczegółowych informacji na temat producentów, olejarni i przedsiębiorstw pakujących produkt, oraz poprzez prowadzenie rejestrów produkcji i pakowania.

Wszystkie osoby fizyczne i prawne figurujące w tych wykazach podlegają kontrolom przeprowadzanym przez organ kontrolny zgodnie z zasadami zawartymi w specyfikacji produktu i odpowiednim planie kontroli”.

Zmiana ta pozwala na to, aby dowód pochodzenia zawierał jedynie istotne informacje, a specyfikacja produktu została dostosowana do rozporządzenia.

Metoda produkcji

- Zmiana ta dotyczy art. 2 specyfikacji produktu (Odmiany oliwek), pkt 4.5 streszczenia (Metoda produkcji) oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Obecny tekst w brzmieniu:

„Chronioną nazwę pochodzenia »Monte Etna« można stosować wyłącznie w odniesieniu do oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymywanej z oliwek uprawianych w gajach oliwnych, w których odmiana »Nocellara Etna« stanowi co najmniej 65 % upraw. Inne odmiany lokalne (»Moresca«, »Tonda Iblea«, »Ogliarola Messinese«, »Biancolilla«, »Brandofino«, »L’Olivo di Castiglione«) mogą być włączane do mieszanki w różnych proporcjach, przy czym ich udział nie może przekraczać 35 %.”

zastępuje się tekstem:

„Chronioną nazwę pochodzenia »Monte Etna« można stosować wyłącznie w odniesieniu do oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymywanej z oliwek uprawianych w gajach oliwnych, w których odmiana »Nocellara Etna« stanowi co najmniej 65 % upraw. Pozostałe 35 % mogą stanowić wszelkie inne rodzime odmiany sycylijskie”.

Zmiana ta stała się konieczna, ponieważ w gajach oliwnych, zwłaszcza tradycyjnych, można czasem znaleźć inne rodzime odmiany. Zawsze prowadziło to do licznych problemów związanych z kontrolą, a także przysparzało plantatorom wiele pracy, zmuszając ich do oddzielania oliwek pochodzących z odmian niewymienionych wyraźnie w specyfikacji, bez względu na to, jak małe były to ilości. W związku z tym, że oliwa »Monte Etna” zawdzięcza swój szczególny charakter odmianie »Nocellara Etna”, której udział wynosi co najmniej 65 %, obecność pozostałych odmian rodzimych nie wpływa negatywnie na jej podstawowe właściwości. W związku z tym postanowiliśmy uprościć specyfikację i zezwolić, aby każda rodzima sycylijska odmiana uprawna stanowiła maksymalnie 35 %.

- Skreśla się ostatnie wiersze pierwszego punktu art. 4 (Cechy charakterystyczne uprawy). Zmiana ta ma również wpływ na opis obszaru podany w pkt 4.6 streszczenia (Związek) oraz w pkt 5 jednolitego dokumentu.

Obecny tekst w brzmieniu:

- „1. Warunki środowiskowe i warunki uprawy w gajach oliwnych, z których produkowana jest oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionej nazwie pochodzenia, o której mowa w art. 1, muszą odpowiadać tradycyjnym warunkom charakterystycznym dla danego obszaru. W każdym przypadku warunki te muszą być w stanie nadać oliwkom i oliwie z oliwek specyficzne cechy jakościowe.

Gaje oliwne uznaje się zatem za odpowiednie tylko wtedy, gdy znajdują się na obszarze produkcji opisanym w art. 3, charakteryzującym się klimatem śródziemnomorskim subtropikalnym i półsuchym, długim i suchym latem oraz opadami skoncentrowanymi jesienią i zimą, położonym na wysokości od 100 do 1 000 m n.p.m., posiadającym piaszczyste i bardzo szkieletowe gleby pochodzenia wulkanicznego na podłożu skalnym ukształtowanym przez dawną i niedawną aktywność wulkaniczną Etny.”

zastępuje się tekstem:

- „1. Warunki środowiskowe i warunki uprawy w gajach oliwnych, z których produkowana jest oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionej nazwie pochodzenia, o której mowa w art. 1, muszą odpowiadać tradycyjnym warunkom charakterystycznym dla danego obszaru. W każdym przypadku warunki te muszą być w stanie nadać oliwkom i oliwie z oliwek specyficzne cechy jakościowe. Gaje oliwne uznaje się zatem za odpowiednie tylko wtedy, gdy znajdują się na obszarze produkcji opisanym w art. 3, charakteryzującym się klimatem śródziemnomorskim subtropikalnym i półsuchym, długim i suchym latem oraz opadami skoncentrowanymi jesienią i zimą”.

Zmiana ta polega na usunięciu wymogów dotyczących wysokości n.p.m., ponieważ w ciągu ostatnich dziesięciu lat na całym obszarze – niezależnie od wysokości – pojawiła się tendencja do przyspieszania zbiorów. Ponadto w ostatnich latach na tym obszarze geograficznym coraz powszechniejsze stało się stosowanie nowoczesnej technologii wyłaczania oliwy – głównie systemów dwustopniowych lub kompleksowych.

Te dwa czynniki przyczyniły się do zniwelowania różnic, które wcześniej występowały w oliwie z oliwek uprawianych na różnych wysokościach.

Punkt ten uproszczono również poprzez usunięcie niektórych zdań opisujących obszar geograficzny, ponieważ informacje te są już podane w artykule dotyczącym związku.

- Niniejsza zmiana dotyczy art. 4 ust. 3 specyfikacji produktu w odniesieniu do okresu zbiorów.

Obecny tekst w brzmieniu:

- „4. Oliwki przeznaczone do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionej nazwie pochodzenia, o której mowa w art. 1, muszą być zbierane po rozpoczęciu przebarwienia i przed końcem drugiej dekady stycznia, z uwzględnieniem różnych wysokości, na których położony jest obszar produkcji.”

zastępuje się tekstem:

- „4. Oliwki przeznaczone do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionej nazwie pochodzenia, o której mowa w art. 1, muszą być zbierane po tym, jak zaczynają zmieniać kolor z matowego na błyszczący i przed końcem drugiej dekady stycznia, z uwzględnieniem różnych wysokości, na których położony jest obszar produkcji”.

Jest to uzasadnione faktem, że producenci coraz bardziej koncentrują się na wytwarzaniu oliwy wysokiej jakości, a w wyniku zbioru w tym okresie zwiększa się zawartość fenolu.

- Zmiana ta dotyczy art. 4 ust. 5 i 6 specyfikacji produktu oraz pkt 4.5 akapit trzeci streszczenia.

Obecny tekst w brzmieniu:

- „5. Gaje oliwne, z których uzyskuje się oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia »Monte Etna« objętą ChNP, nie mogą dawać więcej niż 10 000 kg oliwek na hektar przy zastosowaniu intensywnych technik uprawy. Wydajność oliwek w stosunku do oliwy nie może przekraczać 20 %.

6. Nawet w wyjątkowo urodzajnych latach zbiory należy poddawać dokładnej selekcji, a łączne plony nie mogą przekraczać maksymalnych limitów określonych powyżej o więcej niż 20 %.”

zastępuje się tekstem:

- „5. Gaje oliwne, z których uzyskuje się oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia »Monte Etna« objętą ChNP, nie mogą dawać więcej niż 12 000 kg oliwek na hektar. Wydajność oliwek w stosunku do oliwy nie może przekraczać 20 %”.

Doświadczenie zdobyte w ciągu ostatnich dziesięciu lat pokazało, że nie ma negatywnej korelacji między wydajnością oliwek z hektara a spełnieniem wymogów chemicznych i organoleptycznych określonych w art. 6 specyfikacji produktu i w pkt 4.2 streszczenia. Nowa wydajność pozwala również lepiej reagować na coraz bardziej nieprzewidywalne warunki pogodowe, które w ostatnich latach nasilały wahania wydajności.

- Zmiana ta dotyczy art. 5 ust. 3 specyfikacji produktu (Techniki wyłaczania oliwy).

Obecny tekst w brzmieniu:

- „3. Do momentu tłoczenia zebrane oliwki muszą być przechowywane w cienkich warstwach, zapakowane w sztywne, wentylowane pojemniki i przechowywane w niskiej wilgotności względnej (50–60 %) i maksymalnej temperaturze 15 °C. Oliwki nie mogą być przechowywane w gospodarstwie ani w olejarni dłużej niż 48 godzin po zbiorze.”

zastępuje się tekstem:

- „3. Do momentu tłoczenia zebrane oliwki muszą być przechowywane w cienkich warstwach, zapakowane w sztywne, wentylowane pojemniki i przechowywane w niskiej wilgotności. Oliwki nie mogą być przechowywane w gospodarstwie ani w olejarni dłużej niż 48 godzin po zbiorze”.

Zmianę tę uzasadnia fakt, że stosowanie podręczników dobrych praktyk jest obecnie szeroko rozpowszechnione wśród producentów, co doprowadziło do podjęcia decyzji o usunięciu wartości wilgotności i temperatury określonych obecnie w specyfikacji.

Z biegiem lat wymogi te zwiększyły zarówno nakład pracy związanej z kontrolami, jak i ciężar przestrzegania przepisów przez producentów.

Związek

- Zmiana ta dotyczy art. 9 specyfikacji produktu oraz pkt 5 jednolitego dokumentu.

Związek opisany w streszczeniu opublikowanym w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* zawiera informacje podane częściowo w pkt 4.4 i częściowo w pkt 4.6. Proponowaną nową wersję należy zatem przeanalizować z uwzględnieniem pierwszych akapitów pkt 4.4 i 4.6 streszczenia.

Związek został przeredagowany, bez zmian w pierwszej części odpowiadającej akapitom w pkt 4.4 streszczenia dotyczącym kontekstu historycznego, zmieniono natomiast drugą część odpowiadającą pkt 4.6 dotyczącemu cech terenu, klimatu i specyficznego charakteru produktu.

Związek (art. 9 specyfikacji i pkt 5 jednolitego dokumentu) został zatem przeredagowany w celu dostosowania go do wytycznych Komisji Europejskiej dotyczących sporządzania jednolitego dokumentu.

W szczególności w nowej wersji uwzględniono również proponowane zmiany w zakresie obszaru geograficznego. Skreślono odniesienia do zboczy Etny, które przeznaczono na uprawę oliwek, ale które nie mają już znaczenia ze względu na rozszerzenie wyznaczonego obszaru geograficznego.

Obecny tekst w brzmieniu:

„Uprawa oliwek została wprowadzona we wschodniej Sycylii przez Fenicjan w pierwszym tysiącleciu p.n.e. i Greków od 8 wieku p.n.e. Obecność czynnego wulkanu na tym obszarze przyczyniła się do powstania mitu związanego z uprawą oliwek: cyklop Polifem, uosobienie wulkanu z jednym ognistym okiem, został oślepiiony przez Odyseusza i jego towarzyszy za pomocą pnia drzewa oliwnego. W ciągu wieków uprawa oliwek nabrała wielkiego znaczenia dla gospodarki tego obszaru.

Już w III wieku p.n.e. Rzymianie nałożyli na oliwę z wyspy wysokie podatki, aby nie konkurowała ona z oliwą z Kampanii i Lacjum.

W późniejszym okresie, kiedy Sycylią władali Arabowie, dzięki ich pomysłowości uprawa została udoskonalona i zrjonalizowana. Odniesienia do znaczenia produkcji oliwy z oliwek »Etna« można znaleźć już w dziele Pietro Bembo »De Aetna«, w którym mowa jest o jakości i wartości uprawy oliwek wokół Etny. O tej lokalnej produkcji wspominali później przyrodnik Lazzaro Spallanzani, pisarze Antonio Stoppani, Johann Wolfgang von Goethe, Guy de Maupassant i wielu innych.

Podczas podróży na Sycylię w marcu 1827 r. Alexis de Tocqueville pisał o niej bardzo entuzjastycznie, wspominając o dobrobycie i obfitości panującej w rejonie Etny dzięki tej uprawie oraz o tym, że tereny, na których ją uprawiano, były wyjątkowo żyzne ze względu na szczególne właściwości nadane im przez wulkan.

W XIX i na początku XX wieku oliwa z oliwek z Etny była znana i wysoko ceniona przez wielu konsumentów włoskich i europejskich. Znaczne ilości oliwy sprzedawano w Riposto, porcie położonym najbliżej Etny.

Wyznaczony obszar jest regionem górskim położonym na wysokości od 100 m do 1 000 m nad poziomem morza. Stanowi on część wulkanicznego krajobrazu górskiego Etny, a dokładniej zbocza północnej, zachodniej i południowej strony wulkanu. Oliwek nie uprawia się na wschodniej ścianie wulkanu. Lokalny mikroklimat panujący na wyznaczonym obszarze można sklasyfikować jako klimat śródziemnomorski wyżynny. W połączeniu z rodzajem terenu – wulkanicznym, o podłożu skalnym ukształtowanym przez dawne i niedawne erupcje Etny, oraz piaszczystymi i bardzo szkieletowymi glebami – nadaje to produktowi wyjątkowe i niepowtarzalne cechy, które można zaobserwować podczas badań fizycznych, chemicznych i organoleptycznych. Ostatnie badania wykazały, że istnieją znaczne różnice w składzie wolnych kwasów tłuszczowych oliwy »Monte Etna«, które można powiązać z obszarem jej pochodzenia. Dowodzą tego również badania, w których porównuje się oliwę »Monte Etna« z oliwami pochodzącymi z sąsiednich obszarów.

Różnice te są na tyle wyraźne, że można przypisać właściwości chemiczne oliwy jej pochodzeniu geograficznemu.

Ze względu na cechy glebowo-klimatyczne gatunki roślin musiały się dostosować, przekształcając się w charakterystyczne odmiany lokalne i ekotypy. Tak się stało w przypadku odmiany »Nocellara Etna«, która dominuje na tym obszarze.

Uprawa oliwek ma zasadnicze znaczenie dla rolnictwa na tym obszarze, w szczególności ze względu na odporność drzewa oliwnego na półpustynne środowisko, co pozwala mu owocować na glebach wulkanicznych, a także ze względu na wpływ tej uprawy na gospodarkę rodzin wiejskich.

Istnieje lokalna tradycja określania oliwy pochodzącej z tego obszaru mianem »oliwy górskiej« w celu odróżnienia jej od oliwy produkowanej w okolicznych regionach.

Produkt ten jest poszukiwany przez konsumentów, którzy uznając jego jakość i właściwości organoleptyczne, płacą za niego 20-25 % powyżej ceny rynkowej.”

zastępuje się tekstem:

„Uprawa oliwek została wprowadzona we wschodniej Sycylii przez Fenicjan w pierwszym tysiącleciu p.n.e. i Greków od 8 wieku p.n.e. Obecność czynnego wulkanu na tym obszarze przyczyniła się do powstania mitu związanego z uprawą oliwek: cyklop Polifem, uosobienie wulkanu z jednym ognistym okiem, został oślepiony przez Odyseusza i jego towarzyszy za pomocą pnia drzewa oliwnego. W ciągu wieków uprawa oliwek nabrała wielkiego znaczenia dla gospodarki tego obszaru.

Już w III wieku p.n.e. Rzymianie nałożyli na oliwę z wyspy wysokie podatki, aby nie konkurowała ona z oliwą z Kampanii i Lacjum.

W późniejszym okresie, kiedy Sycylią władali Arabowie, dzięki ich pomysłowości uprawa została udoskonalona i zrjonalizowana. Odniesienia do znaczenia produkcji oliwy z oliwek »Etna« można znaleźć już w dziele Pietro Bembo »De Aetna«, w którym mowa jest o jakości i wartości uprawy oliwek wokół Etny. O tej lokalnej produkcji wspominali później przyrodnik Lazzaro Spallanzani, pisarze Antonio Stoppani, Johann Wolfgang von Goethe, Guy de Maupassant i wielu innych.

Podczas podróży na Sycylię w marcu 1827 r. Alexis de Tocqueville pisał o niej bardzo entuzjastycznie, wspominając o dobrobycie i obfitości panującej w rejonie Etny dzięki tej uprawie oraz o tym, że tereny, na których ją uprawiano, były wyjątkowo żyzne ze względu na szczególne właściwości nadane im przez wulkan.

W XIX i na początku XX wieku oliwa z oliwek z Etny była znana i wysoko ceniona przez wielu konsumentów włoskich i europejskich. Znaczne ilości oliwy sprzedawano w Riposto, porcie położonym najbliżej Etny.

Związek z obszarem wynika zasadniczo ze stosowania rodzimych odmian, a przede wszystkim »Nocellara Etnea«, dzięki którym uzyskuje się oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o właściwościach organoleptycznych niemożliwych do odtworzenia w innych warunkach glebowo-klimatycznych.

»Nocellara Etnea« stanowi ważny element krajobrazu rolniczego na znacznej części obszaru produkcji objętego chronioną nazwą pochodzenia »Monte Etna«. Istnienie pozostałych pomniejszych odmian uprawnych występujących na określonym obszarze jest uzasadnione zarówno ze względu na to, że są one zapyłaczami głównej odmiany, jak i ze względu na możliwość zróżnicowania podaży jako drugiego wyboru w stosunku do »Nocellara Etnea«. Z czasem niektóre z tych pomniejszych odmian uprawnych uległy zmianom fenotypowym, dzięki czemu stały się wyjątkowe i niepodobne do niczego, co można znaleźć na sąsiednich obszarach. Wszystko to przyczyniło się do poprawy różnorodności biologicznej na określonym obszarze.

Obszar geograficzny charakteryzuje się wulkanicznym podłożem glebowym utworzonym z bazaltu, skały wylewnej, która w wyniku wielowiekowej erozji i wymywania, w połączeniu z pojawieniem się spontanicznej flory i fauny mikrobiologicznej, przekształciła poziomy powierzchniowe osadzone na tym materiale macierzystym w żyzną glebę, posiadającą wszystkie cechy charakterystyczne pierwotnego podłoża skalnego.

Są to gleby o szorstkiej strukturze, lekko zasadowe, dobrze napowietrzone i bardzo przepuszczalne, stanowiące idealne środowisko dla wzrostu i rozwoju drzew oliwnych. Warunki te nadają otrzymanej oliwie »Monte Etna« objętej ChNP jej niepowtarzalne cechy, specyficzny profil zapachowy i smakowy, który w pełni odzwierciedla obszar pochodzenia, w tym wyraźne nuty trawiaste karczocha i zielonych pomidorów oraz wyraźne nuty gorzkich migdałów, którym towarzyszy harmonijne połączenie goryczy i ostrości, które sprawiają, że oliwa jest przyjemna dla kubków smakowych.

Na zboczach Etny różnica między temperaturą w dzień i w nocy może przekraczać 20–25 stopni. W połączeniu z wyjątkową glebą wulkaniczną nadaje to oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej ChNP »Monte Etna« pewną pikantność. W tym środowisku niezwykle rzadko występują plagi much, a oliwki mają chrupiący i jędrny miąższ. Są to wyjątkowe cechy charakterystyczne dla tego obszaru. Dzięki warunkom klimatycznym panującym w rejonie Etny oliwa nabiera pewnych właściwości sensorycznych.

Istnieje zatem ścisły związek między obszarem produkcji a właściwościami oliwy »Monte Etna« objętej ChNP. Wielokrotne badania wykazały, że istnieją znaczne różnice w składzie wolnych kwasów tłuszczowych oliwy »Monte Etna«, które można powiązać z obszarem jej pochodzenia. Dowodzą tego również badania, w których porównuje się oliwę »Monte Etna« z oliwami pochodzącymi z sąsiednich obszarów.

Różnice te są na tyle wyraźne, że można przypisać właściwości chemiczne oliwy jej pochodzeniu geograficznemu. Ze względu na cechy glebowo-klimatyczne gatunki roślin musiały się dostosować, przekształcając się w charakterystyczne odmiany lokalne i ekotypy. Tak się stało w przypadku odmiany »Nocellara Etnea«, która dominuje na tym obszarze.

Ze społeczno-gospodarczego punktu widzenia uprawa oliwek zawsze była w centrum uwagi miejscowych rolników i głównym przedmiotem ich działalności. Nawet w połączeniu z innymi uprawami drzewo oliwne odgrywało wiodącą rolę w gospodarce rolnej. Uprawa oliwek i jej znaczenie stale się rozwijają dzięki poświęceniu wielu przedsiębiorców i plantatorów, którzy inwestują swoje zasoby w tworzenie miejsc pracy i dochodów, przyczyniając się jednocześnie do odnowy i zachowania obszaru, który kiedyś był skazany jedynie na ubóstwo i opuszczenie.

W połączeniu z wpływem udoskonalonych technik uprawy i przetwarzania oliwek, uprawa oliwek w regionie Etny przekształciła się z uprawy marginalnej, prowadzonej w mieszanych systemach rolnych, w uprawę wyspecjalizowaną, która stała się ważna dla regionu i z której produkuje się oliwę o doskonałych właściwościach organoleptycznych i chemicznych, cenioną przez konsumentów lokalnych, krajowych i międzynarodowych.

Oliwki przeznaczone do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia »Monte Etna« muszą być zbierane po tym, jak zaczynają zmieniać kolor z matowego na błyszczący. Zbiór na tym etapie rozwoju fenologicznego zwiększa zawartość fenoli w oliwkach i uwytłacza cechy charakterystyczne »Monte Etna«, takie jak wyraźne i wyczuwalne nuty trawiaste, zrównoważona gorycz połączona z przyjemną ostrością, niska kwasowość i znaczna zawartość polifenoli.

Cały obszar Etny nadaje się do uprawy drzew oliwnych, które są obecne na całym obszarze, w szczególności na terenach położonych w środkowej części wzgórza.

W ciągu ostatnich dwudziestu lat nastąpiła istotna zmiana pokoleniowa i pojawiło się wiele nowych podmiotów wywodzących się z innych branż produkcyjnych i zawodowych, które zainspirowane powszechnym sukcesem ChNP postanowiły zainwestować w produkcję oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej ChNP »Monte Etna«.

W części dotyczącej związku nie wprowadzono istotnych zmian, ponieważ zasadnicze elementy obecnej wersji pozostają niezmienione w proponowanej nowej wersji. W szczególności najistotniejsze elementy związku, takie jak charakterystyczne cechy terenu wokół Etny, typowy klimat tego obszaru oraz powszechne stosowanie odmiany „Nocellara Etna”, które decydują o specyficznych właściwościach produktu, pozostają zasadnicze dla związku między ChNP „Monte Etna” a obszarem geograficznym.

Etykietowanie

- Niniejsza zmiana dotyczy art. 7 ust. 3 (Nazewnictwo i prezentacja) specyfikacji produktu, obecnie pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Obecny tekst w brzmieniu:

„3. Nazwy przedsiębiorstw, gospodarstw i posiadłości, ich lokalizacje oraz odniesienia do produktu pakowanego w gospodarstwie, związku gospodarstw lub przedsiębiorstwie znajdującym się na obszarze produkcji można stosować jedynie wówczas, gdy produkt uzyskano wyłącznie z oliwek zebranych w gajach oliwnych tego przedsiębiorstwa, a procesy tłoczenia i pakowania oliwy odbywają się również w pomieszczeniach tego samego przedsiębiorstwa.”

zastępuje się tekstem:

„3. Stosowanie nazw gospodarstw i posiadłości oraz wskazywanie na pakowanie w gospodarstwie lub przedsiębiorstwie zajmującym się uprawą oliwek, które znajduje się na obszarze produkcji, jest dozwolone jedynie wówczas, gdy produkt uzyskano wyłącznie z oliwek zebranych w gajach oliwnych tego gospodarstwa”.

Zmiana ta wynika z konieczności uproszczenia sposobów podawania nazw gospodarstw na etykietach. Dzięki proponowanej nowej wersji nawet małe gospodarstwa, które nie posiadają własnych urządzeń do tłoczenia i pakowania oliwy, będą mogły być wymieniane na etykietach oliwy, jeżeli wszystkie oliwki pochodzą z uprawy w danym gospodarstwie.

- Niniejsza zmiana dotyczy art. 7 ust. 8 (Nazewnictwo i prezentacja) specyfikacji produktu i pkt 4.8 streszczenia, obecnie pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Obecny tekst w brzmieniu:

„8. Na etykiecie musi być podany rok produkcji oliwek, z których wytłoczono oliwę.”

zastępuje się tekstem:

„8. Na etykiecie należy podać sezon uprawy oliwek (odniesienie do dwóch lat kalendarzowych), z których wyprodukowano oliwę”.

W związku z tym, że okres zbiorów może trwać do drugiej dekady stycznia, sezon uprawy oliwek zawsze obejmuje dwa różne lata. Dlatego też, w trosce o większą dokładność, na etykietach należy określić sezon uprawy oliwek, z których wyprodukowano oliwę.

Inne

Pakowanie

- Zmiana ta dotyczy art. 7 ust. 7 specyfikacji produktu dotyczącego dopuszczalnych rodzajów materiałów, obecnie pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

Obecny tekst w brzmieniu:

„7. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objęta chronioną nazwą pochodzenia, o której mowa w art. 1, musi być wprowadzana do obrotu w ciemnych pojemnikach ze szkła, stali nierdzewnej lub cyny o pojemności nieprzekraczającej 5 litrów.”

zastępuje się tekstem:

„7. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objęta chronioną nazwą pochodzenia, o której mowa w art. 1, musi być wprowadzana do obrotu w pojemnikach szklanych lub z blachy ocynowanej, lub w innych pojemnikach nadających się do przechowywania oliwy, o pojemności nie większej niż 5 litrów”.

Celem tej zmiany jest umożliwienie producentom stosowania innych pojemników niż te, które są obecnie określone w specyfikacji, aby mogli sprostać różnym wymaganiom rynku.

— Zmieniono przepisy dotyczące butelkowania.

Obecny tekst w brzmieniu:

„Uprawa, tłoczenie oliwy i butelkowanie odbywają się na określonym obszarze. Butelkowanie musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym w celu zachowania specyficznych cech i jakości oliwy »Monte Etna«, co gwarantuje, że zewnętrzny organ kontrolny przeprowadza kontrole pod nadzorem producentów.”

zastępuje się tekstem:

„Pakowanie oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionej nazwie pochodzenia »Monte Etna« musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

Wymóg ten jest konieczny, aby surowiec i sama oliwa były jak najmniej przemieszczane. Nawet transport oliwy luzem w zbiornikach niejednokrotnie powodował niewielkie zmiany chemiczne, które przekładały się na zauważalnie bardziej znaczące zmiany organoleptyczne. Oliwa z oliwek jest wyjątkowo wrażliwa na ingerencje zapachowe, których przyczyną może być środowisko wewnętrzne zbiornika stosowanego do transportu oliwy.

Pozwala to również organowi kontrolnemu na zagwarantowanie odpowiednich kontroli w trakcie całego procesu produkcji i pakowania, co również przyczynia się do zachowania typowych właściwości ChNP oraz do zagwarantowania identyfikowalności produktu”.

Zmiana ta stanowi dodatkowe uzasadnienie ograniczenia butelkowania do określonego obszaru.

Organ kontrolny

— Do specyfikacji produktu dodano specjalny artykuł, ponieważ go brakowało. W związku z tym, że zmienił się organ kontrolny, poprawiono pkt 4.7 streszczenia, aby to uwzględnić.

Obecny tekst w brzmieniu:

„Nazwa: Agroqualità SARL
Adres: Piazza Sallusti, 21, 1-00187 Rzym”

zastępuje się tekstem:

„Artykuł 10

Kontrole

Zgodnie z przepisami UE organ kontrolny sprawdza, czy produkt jest zgodny ze specyfikacją produktu. Jako organ kontrolny wybrano Agroqualità (Viale Cesare Pavese 305, 00144 Rzym; E-mail: agroqualita@agroqualita.it; Tel. 06 54228675; Faks 06 54228692)”.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Monte Etna”

Nr UE: PDO-IT-0060-AM01 – 17 lipca 2019

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Monte Etna”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. **TYP PRODUKTU [zgodnie z załącznikiem XI]**

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. **Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

Wprowadzana do obrotu oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionej nazwie pochodzenia „Monte Etna” musi posiadać następujące właściwości:

barwa: żółta do zielonej w zależności od stopnia dojrzałości oliwek

ocena chemiczna

— kwasowość (wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego): maks. 0,5 %

— liczba nadtlenkowa nie wyższa niż 12 mEq O₂ na kg;

— zawartość kwasu linolowego nie wyższa niż 13,50 %;

— zawartość kwasu linolenowego nie wyższa niż 0,9 %;

— całkowita zawartość polifenoli > 120 ppm

ocena organoleptyczna

przedział mediany min./maks.

dojrzały owocowy >2 <6

zielono-owocowy >2 <6

nuty trawy lub pomidora lub karczocha > 2 < 5

gorycz > 2 < 6

ostrość > 2 < 6

Nie dopuszcza się żadnych wad organoleptycznych (mediana wad równa zero).

3.3. **Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

Chronioną nazwę pochodzenia „Monte Etna” można stosować wyłącznie w odniesieniu do oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymywanej z oliwek uprawianych w gajach oliwnych, w których odmiana „Nocellara Etna” stanowi co najmniej 65 % upraw. Pozostałe 35 % mogą stanowić wszelkie inne rodzime odmiany sycylijskie.

3.4. **Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym**

Wszystkie etapy procesu produkcji, a mianowicie uprawa, zbiory i wyciskanie oliwy, muszą odbywać się w obrębie określonego obszaru geograficznego.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionej nazwie pochodzenia „Monte Etna” musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

Wymóg ten jest konieczny, aby surowiec i sama oliwa były jak najmniej przemieszczane. Nawet transport oliwy luzem w zbiornikach niejednokrotnie powodował niewielkie zmiany chemiczne, które przekładały się na zauważalnie bardziej znaczące zmiany organoleptyczne. Oliwa z oliwek jest wyjątkowo wrażliwa na ingerencje zapachowe, których przyczyną może być środowisko wewnętrzne zbiornika stosowanego do transportu oliwy.

Pozwala to również organowi kontrolnemu na zagwarantowanie odpowiednich kontroli w trakcie całego procesu produkcji i pakowania, co również przyczynia się do zachowania typowych właściwości ChNP oraz do zagwarantowania identyfikowalności produktu.

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objęta chronioną nazwą pochodzenia „Monte Etna” musi być wprowadzana do obrotu w pojemnikach szklanych lub z blachy ocynowanej, lub w innych pojemnikach nadających się do przechowywania oliwy, o pojemności nie większej niż 5 litrów.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Chroniona nazwa pochodzenia „Monte Etna” musi być umieszczona na etykiecie czytelną i nieusuwalną czcionką, która jest co najmniej dwa razy większa od jakiegokolwiek innego napisu, w kolorze wyraźnie odbiegającym od koloru etykiety, tak aby nazwa ta zdecydowanie odróżniała się od wszystkich innych informacji znajdujących się na etykiecie. Na etykiecie należy podać sezon uprawy oliwek (odniesienie do dwóch lat kalendarzowych), z których wyprodukowano oliwę.

Niedozwolone jest dodawanie do chronionej nazwy pochodzenia „Monte Etna” jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane. Obejmuje to przymiotniki „delikatna” („fine”), „wyborowa” („scelto”), „wyselekcjonowana” („selezionato”) i „wysokojakościowa” („superiore”). Stosowanie zgodnie z prawdą nazwisk, nazw przedsiębiorstw, znaków towarowych jest dozwolone, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamowego i jest mało prawdopodobne, że wprowadzą konsumenta w błąd. Stosowanie nazw gospodarstw i posiadłości oraz wskazywanie na pakowanie w gospodarstwie lub przedsiębiorstwie zajmującym się uprawą oliwek, które znajduje się na obszarze produkcji, jest dozwolone jedynie wówczas, gdy produkt uzyskano wyłącznie z oliwek zebranych w gajach oliwnych tego gospodarstwa. W przypadku stosowania innej nazwy geograficznej w celu określenia gminy, dzielnicy, posiadłości lub gospodarstwa, z których oliwa faktycznie pochodzi, należy ją podać czcionką o wielkości nie większej niż połowa czcionki użytej do napisania chronionej nazwy pochodzenia „Monte Etna”.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Oliwki wykorzystywane do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, która objęta jest chronioną nazwą pochodzenia „Monte Etna”, muszą być uprawiane w gajach oliwnych nadających się do produkcji oliwy spełniającej wymogi jakościowe określone w pkt 3.2 i znajdujących się na terenie jednej z następujących gmin położonych w granicach administracyjnych regionu Sycylia:

Prowincja Katania:

całe gminy (obszar w ich granicach administracyjnych): Adrano, Belpasso, Biancavilla, Bronte, Camporotondo Etneo, Castiglione di Sicilia, Maletto, Maniace, Motta Sant’Anastasia, Paternò, Ragalna, Randazzo, Santa Maria di Licodia, San Pietro Clarenza, Misterbianco, Acireale, Aci Sant’Antonio, Aci Bonaccorsi, Aci Catena, Aci Castello, Calatabiano, Catania, Fiumefreddo di Sicilia, Giarre, Gravina di Catania, Linguaglossa, Mascali, Mascalucia, Milo, Nicolosi, Pedara, Piedimonte Etneo, Sant’Agata li Battiati, Sant’Alfio, San Giovanni La Punta, San Gregorio di Catania, Santa Venerina, Trecastagni, Tremestieri Etneo, Valverde, Viagrande, Zafferana Etnea i Riposto.

Prowincja Enna:

gmina Centuripe.

Prowincja Mesyna:

Malvagna, Mojo Alcantara, Roccella Valdemone i Santa Domenica Vittoria.

5. Związek z obszarem geograficznym

Uprawa oliwek została wprowadzona we wschodniej Sycylii przez Fenicjan w pierwszym tysiącleciu p.n.e. i Greków od 8 wieku p.n.e. Obecność czynnego wulkanu na tym obszarze przyczyniła się do powstania mitu związanego z uprawą oliwek: cyklop Polifem, uosobienie wulkanu z jednym ognistym okiem, został oślepiiony przez Odyseusza i jego towarzyszy za pomocą pnia drzewa oliwnego. W ciągu wieków uprawa oliwek nabrała wielkiego znaczenia dla gospodarki tego obszaru.

Już w III wieku p.n.e. Rzymianie nałożyli na oliwę z wyspy wysokie podatki, aby nie konkurowała ona z oliwą z Kampanii i Lacjum.

W późniejszym okresie, kiedy Sycylią władali Arabowie, dzięki ich pomysłowości uprawa została udoskonalona i racjonalizowana. Odniesienia do znaczenia produkcji oliwy z oliwek „Etna” można znaleźć już w dziele Pietro Bembo „De Aetna”, w którym mowa jest o jakości i wartości uprawy oliwek wokół Etny. O tej lokalnej produkcji wspominali później przyrodnik Lazzaro Spallanzani, pisarze Antonio Stoppani, Johann Wolfgang von Goethe, Guy de Maupassant i wielu innych.

Podczas podróży na Sycylię w marcu 1827 r. Alexis de Tocqueville pisał o niej bardzo entuzjastycznie, wspominając o dobrobyciu i obfitości panującej w rejonie Etny dzięki tej uprawie oraz o tym, że tereny, na których ją uprawiano, były wyjątkowo żyzne ze względu na szczególne właściwości nadane im przez wulkan.

W XIX i na początku XX wieku oliwa z oliwek z Etny była znana i wysoko ceniona przez wielu konsumentów włoskich i europejskich. Znaczne ilości oliwy sprzedawano w Riposto, porcie położonym najbliżej Etny.

Związek z obszarem wynika zasadniczo ze stosowania rodzimych odmian, a przede wszystkim „Nocellara Etna”, dzięki którym uzyskuje się oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o właściwościach organoleptycznych niemożliwych do odtworzenia w innych warunkach glebowo-klimatycznych.

„Nocellara Etna” stanowi ważny element krajobrazu rolniczego na znacznej części obszaru produkcji objętego chronioną nazwą pochodzenia „Monte Etna”. Istnienie pozostałych pomniejszych odmian uprawnych występujących na określonym obszarze jest uzasadnione zarówno ze względu na to, że są one zapyłaczami głównej odmiany, jak i ze względu na możliwość zróżnicowania podaży jako drugiego wyboru w stosunku do „Nocellara Etna”. Z czasem niektóre z tych pomniejszych odmian uprawnych uległy zmianom fenotypowym, dzięki czemu stały się wyjątkowe i niepodobne do niczego, co można znaleźć na sąsiednich obszarach. Wszystko to przyczyniło się do poprawy różnorodności biologicznej na określonym obszarze.

Obszar geograficzny charakteryzuje się wulkanicznym podłożem glebowym utworzonym z bazaltu, skały wylewnej, która w wyniku wielowiekowej erozji i wymywania, w połączeniu z pojawieniem się spontanicznej flory i fauny mikrobiologicznej, przekształciła poziomy powierzchniowe osadzone na tym materiale macierzystym w żyzną glebę, posiadającą wszystkie cechy charakterystyczne pierwotnego podłoża skalnego.

Są to gleby o szorstkiej strukturze, lekko zasadowe, dobrze napowietrzone i bardzo przepuszczalne, stanowiące idealne środowisko dla wzrostu i rozwoju drzew oliwnych. Warunki te nadają otrzymanej oliwie „Monte Etna” objętej ChNP jej niepowtarzalne cechy, specyficzny profil zapachowy i smakowy, który w pełni odzwierciedla obszar pochodzenia, w tym wyraźne nuty trawiaste karczocha i zielonych pomidorów oraz wyraźne nuty gorzkich migdałów, którym towarzyszy harmonijne połączenie goryczy i ostrości, które sprawiają, że oliwa jest przyjemna dla kubków smakowych.

Na zboczach Etny różnica między temperaturą w dzień i w nocy może przekraczać 20–25 stopni. W połączeniu z wyjątkową glebą wulkaniczną nadaje to oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej ChNP „Monte Etna” pewną pikantność. W tym środowisku niezwykle rzadko występują plagi much, a oliwki mają chrupiący i jędrny miąższ. Są to wyjątkowe cechy charakterystyczne dla tego obszaru. Dzięki warunkom klimatycznym panującym w rejonie Etny oliwa nabiera pewnych właściwości sensorycznych.

Istnieje zatem ścisły związek między obszarem produkcji a właściwościami oliwy „Monte Etna” objętej ChNP. Wielokrotne badania wykazały, że istnieją znaczne różnice w składzie wolnych kwasów tłuszczowych oliwy „Monte Etna”, które można powiązać z obszarem jej pochodzenia. Dowodzą tego również badania, w których porównuje się oliwę „Monte Etna” z oliwami pochodzącymi z sąsiednich obszarów.

Różnice te są na tyle wyraźne, że można przypisać właściwości chemiczne oliwy jej pochodzeniu geograficznemu. Ze względu na cechy glebowo-klimatyczne gatunki roślin musiały się dostosować, przekształcając się w charakterystyczne odmiany lokalne i ekotypy. Tak się stało w przypadku odmiany „Nocellara Etna”, która dominuje na tym obszarze.

Ze społeczno-gospodarczego punktu widzenia uprawa oliwek zawsze była w centrum uwagi miejscowych rolników i głównym przedmiotem ich działalności. Nawet w połączeniu z innymi uprawami drzewo oliwne odgrywało wiodącą rolę w gospodarce rolnej. Uprawa oliwek i jej znaczenie stale się rozwijają dzięki poświęceniu wielu przedsiębiorców i plantatorów, którzy inwestują swoje zasoby w tworzenie miejsc pracy i dochodów, przyczyniając się jednocześnie do odnowy i zachowania obszaru, który kiedyś był skazany jedynie na zubożenie i opuszczenie.

W połączeniu z wpływem udoskonalonych technik uprawy i przetwarzania oliwek, uprawa oliwek w regionie Etny przekształciła się z uprawy marginalnej, prowadzonej w mieszanych systemach rolnych, w uprawę wyspecjalizowaną, która stała się ważna dla regionu i z której produkuje się oliwę o doskonałych właściwościach organoleptycznych i chemicznych, cenioną przez konsumentów lokalnych, krajowych i międzynarodowych.

Oliwki przeznaczone do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Monte Etna” muszą być zbierane po tym, jak zaczynają zmieniać kolor z matowego na błyszczący. Zbiór na tym etapie rozwoju fenologicznego zwiększa zawartość fenoli w oliwkach i uwytatnia cechy charakterystyczne „Monte Etna”, takie jak wyraźne i wyczuwalne nuty trawiaste, zrównoważona gorycz połączona z przyjemną ostrością, niska kwasowość i znaczna zawartość polifenoli.

Cały obszar Etny nadaje się do uprawy drzew oliwnych, które są obecne na całym obszarze, w szczególności na terenach położonych w środkowej części wzgórza.

W ciągu ostatnich dwudziestu lat nastąpiła istotna zmiana pokoleniowa i pojawiło się wiele nowych podmiotów wywodzących się z innych branż produkcyjnych i zawodowych, które zainspirowane powszechnym sukcesem ChNP postanowiły zainwestować w produkcję oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej ChNP „Monte Etna”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub:

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
