

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за одобрение на изменение, което не е несъществено, в продуктова спецификация съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2022/C 83/03)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на публикацията.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

„Monte Etna“

EC №: PDO-IT-0060-AM01 — 17 юли 2019 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Група заявител и законен интерес

Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva DOP Monte Etna [Асоциация за защита на необработеното маслиново масло екстра качество със ЗНП „Monte Etna“] със седалище на адрес: Via Sangiuliano 349, 95145 Catania, Италия.

Асоциацията за защита на необработеното маслиново масло екстра качество със ЗНП „Monte Etna“ е формирана от производителите на „Monte Etna“. Тя има право да подаде заявлението за изменение по силата на член 13, параграф 1 от Указ № 12511 на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство от 14 октомври 2013 г.

2. Държава членка или трета държава

Италия

3. Рубрика от продуктова спецификация, която подлежи на изменение/изменения

- ☐ Наименование на продукта
- ☒ Описание на продукта
- ☒ Географски район
- ☒ Доказателство за произход
- ☒ Метод на производство
- ☒ Връзка
- ☒ Етикетиране
- ☒ Друго: опаковане; включване на данни за контролния орган.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

4. Вид на изменението/измененията

- ☒ Изменение на продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.
- ☐ Изменение на продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван единен (или равностоен на него) документ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

5. Изменение/изменения

Моля, имайте предвид, че продуктова спецификация на продукта със ЗНП „Monte Etna“ не съдържа част от информацията, включена в резюмето, поради което за всяко от описаните по-долу изменения се посочват препратки само към документите, в които е включен съответният текст.

Описание на продукта

— Това изменение се отнася до член 6 от продуктова спецификация (Характеристики при предлагане за консумация), точка 4.2 от резюмето и точка 3.2 от единния документ.

Съществуващият текст гласи следното:

„При пускането му на пазара необработеното маслиново масло екстра качество със защитеното наименование за произход „Monte Etna“ трябва да притежава следните характеристики:

златистожълт цвят със следи от зелено;

лек плодов аромат;

плодов вкус с горчива и стипчива нотка;

обща максимална киселинност, непревишаваща 0,6 g олеинова киселина на 100 g масло;

оценка най-малко 7 от тестването, извършено от дегустационната комисия;

пероксидно число, не по-голямо от 12 mEq O₂ на kg;

стойност на K232, не по-голяма от 2,20;

стойност на K270, не по-голяма от 0,15;

съдържание на линолова киселина, не повече от 10 %;

съдържание на линоленова киселина, не повече от 0,8 %;

стойност на ΔK, не по-голяма от 0,005.“

Той трябва да се замени със следното:

„При пускането му на пазара необработеното маслиново масло екстра качество със защитеното наименование за произход „Monte Etna“ трябва да притежава следните характеристики:

Цвят: жълт до зелен в зависимост от зрелостта на маслините.

Химична оценка

Киселинност (изразена като олеинова киселина): макс. 0,5 %

пероксидно число, не по-голямо от 12 mEq O₂ на kg

стойност на K232 в рамките на законовите ограничения

стойност на K270 в рамките на законовите ограничения

съдържание на линолова киселина, не повече от 13,50 %

съдържание на линоленова киселина, не повече от 0,9 %

общо полифеноли > 120 ppm.

Органолептична оценка

Интервал на медианата, мин./макс.

аромат на зрели маслини > 2, < 6

аромат на зелени маслини > 2, < 6

нотки с аромат на трева и/или домати и/или артишок > 2, < 5

горчивина > 2, < 6

стипчивост > 2, < 6.

Не се допускат органолептични дефекти (медианата на дефектите е равна на нула). За всички стойности, които не са изрично посочени, се прилагат изискванията, установени в действащото законодателство на ЕС.

Предложените изменения по същество произтичат от използването на актуализиран речник и препратки, като например препратките в приложение V към органолептичната оценка на необработени маслинови масла, посочена в Регламент за изпълнение (ЕС) № 1348/2013 на Комисията.

- Предложеното изменение на раздела относно химичната оценка се състои в коригиране на стойностите на K232 и K270 с цел отразяване на ограниченията, наложени от действащото законодателство.
- През последните години се наблюдава повишаване на стойността на K270, макар и без да се надвишава ограничението, установено в действащото законодателство, като това повишаване е в резултат на по-ранното прибиране на реколтата от много оператори с цел подобряване на качеството на маслото.

Резултатите от множество изследвания показват, че повишаването на стойността на този показател не се дължи само на наличието на окислени форми на ненаситени мастни киселини, но е възможно да е по причина на увеличаването на количеството на фенолните съединения, което е целта на по-ранното прибиране на реколтата, практикувано през последните години.

Промяната на граничната стойност на K232 се дължи на факта, че при химичните тестове през годините е показано, че някои от второстепенните култивари, от които се произвежда маслиново масло със ЗНП „Monte Etna“, могат да оказват влияние върху стойността на K по време на 18-месечния жизнен цикъл на маслото, като тази стойност понякога надвишава равнището, установено понастоящем в продуктовата спецификация (но остава в рамките на законовото ограничение).

- Максималната киселинност, изразена като олеинова киселина, трябва да бъде намалена от 0,6 % на 0,5 %.

През последните години производителите непрекъснато работят за подобряване на качеството на необработеното маслиново масло екстра качество, попадащо в обхвата на защитеното наименование за произход „Monte Etna“, като усъвършенстват техниките за прибиране на реколтата, преработване и съхранение. Затова беше решено да се намали граничната стойност за киселинност.

- Стойностите за линоловата и линоленовата киселина трябва да се променят:

от ≤ 10 % на $\leq 13,50$ % за линоловата киселина

от $\leq 0,8$ % на $\leq 0,9$ % за линоленовата киселина.

Необходимо е тези два показателя да бъдат променени, тъй като през последните години за все повече партии масло от района, попадащо в обхвата на защитеното наименование за произход „Monte Etna“, не е получен сертификат поради по-високото съдържание на линолова киселина и на линоленова киселина в сравнение със стойностите, определени понастоящем в продуктовата спецификация.

При проучванията е показано, че това е свързано с повишаването на средните температури и със значителното намаляване на валежите през последните години, което променя профила на киселинност на маслото със ЗНП „Monte Etna“.

Една конкретна последица от промяната е увеличаването на дела на линоленовата и на линоловата киселина — особено в маслата, извлечени чрез пресоване на маслини, които са отгледани на хълмисти склонове с надморска височина под 600 метра. Този ефект се среща често и, изглежда, е в пряка зависимост от друг фактор, който оказва въздействие: средна дневна температура над 25 °C в периода от етапа на цъфтеж до достигане на пълното маслено съдържание на маслините. Намаляването на масленото съдържание е в пряка зависимост от тези условия, което води до дисбаланс в мастнокиселинния състав, изразяващ се в намаляване на съдържанието на олеинова киселина и увеличаване на количеството на други второстепенни киселини като линоленова киселина и линолова киселина. Различните култивари са засегнати от това явление в различна степен, като „Nocellara Etna“, основният култивар, използван за производството на масло със ЗНП „Monte Etna“, е особено чувствителен към явлението. Предложените стойности са в пълно съответствие със стандартите на Международния съвет за маслиновите продукти.

- Необходимо е да се добави стойността на общите полифеноли.

Чрез въвеждането ѝ се предоставя информация, необходима както на производителите, така и на потребителите, за този важен показател за качеството на маслото.

Географски район

- Това изменение се отнася до член 3 от продуктова спецификация (*Производствена площ*), точка 4.3 от резюмето и точка 4 от единния документ.

Съществуващият текст гласи следното:

„Маслините, използвани за производството на необработеното маслиново масло екстра качество, попадащо в обхвата на защитеното наименование за произход, посочено в член 1, трябва да се отглеждат в маслинови насаждения, подходящи за производство на масло, което отговаря на изискванията за качество, определени в настоящата продуктова спецификация, като местонахождението на маслиновите насаждения е в някоя от следните общини в рамките на административните граници на регион Сицилия:

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

Провинция Ена: Centuripe.

Провинция Месина: Malvagna, Mojo Alcantara, Roccella Valdemone и Santa Domenica Vittoria.

Конкретният район, очертан върху карта с мащаб 1:25 000, се определя, както следва: Границата започва на юг, от кръстовището на пътя, свързващ националната магистрала 121 с Motta Sant'Anastasia. След това преминава по западната граница на този град и продължава на югозапад по пътя от Motta Sant'Anastasia до железопътната гара Rotondella. Оттам се насочва на север до 100-метровата хоризонтала, по която преминава, като запазва ориентацията си на север до Ponte la Barca. След това продължава в същата посока покрай река Simeto до моста Pietralunga и след моста запазва курса си по река Simeto на север, като пресича Piano Mandarano, Cavalera, Piano Trinità и Piano d'Aragona до моста Bolo на националната магистрала 120. Оттам границата преминава по националната магистрала 120 на изток, след това — по потока Gurridda до река Alcantara и по течението на реката (в северна посока) в продължение на 800 метра, а оттам завива на изток, като се отдалечава от реката в продължение на 400 метра до водопровода San Giacomo, по който преминава на юг в продължение на 650 метра до националната магистрала 116. След това отново се слива с река Alcantara, по която преминава до потока Favoscuro, преди да продължи на изток през Feudo Amato, Rocca Pizzicata, Rustica, Serra Bardella, Pecoraro и Buon Vassallo (всички те се намират между потока Favoscuro и планината Passo Mojo). Продължава на изток, като пресича областите, разположени между планината Passo Mojo и потока Fondachello, преди отново да се слее с река Alcantara, по която преминава в югоизточна посока, докато се съедини с пътя, свързващ железопътната гара Castiglione di Sicilia с националната магистрала 120. Преминава по този път на юг, покрай западната граница на Castiglione di Sicilia, след което се насочва на юг по националната магистрала 120, отклонява се близо до Catena и продължава на юг, докато достигне 1 000-метровата хоризонтала. След това се насочва на запад към околностите на община Maletto и на юг по същата хоризонтала към Maugeri, а след това — на юг по протежението на източната граница на общините Belpasso и S. Pietro.“

Той трябва да се замени със следното:

„Маслините, използвани за производството на необработеното маслиново масло екстра качество, попадащо в обхвата на защитеното наименование за произход, посочено в член 1, трябва да се отглеждат в маслинови насаждения, подходящи за производство на масло, което отговаря на изискванията за качество, определени в настоящата продуктова спецификация, като местонахождението на маслиновите насаждения е в някоя от следните общини в рамките на административните граници на регион Сицилия:

Провинция Катания:

- Цялата територия на общините (в рамките на административните им граници) 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 и Riposto.

Провинция Ена:

Община Centuripe.

Провинция Месина:

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

Сред факторите, оказали влияние при прецизирането на географския район, определен в настоящата спецификация, са били изричното желание на производителите да станат част от ЗНП, както и наличието на маслинови насаждения в района.

Към момента на регистрирането на наименованието на практика не се е извършвало отглеждане на маслинови насаждения в районите, за които сега се предлага да бъдат включени в определения географски район. Малкото налични маслинови дървета са били използвани главно за снабдяване на отглеждащите ги с маслини за лична консумация. През последното десетилетие отглеждането на маслини се възражда в широки мащаби, особено сред новопоявилите се млади земеделски стопани, и се засаждаат нови маслинови насаждения. Поради нарастващия интерес, проявяван през годините от страна на нови производители, намиращи се в общини, които не са включени в определения географски район, този район беше преразгледан с цел да бъдат включени и други общини, чиито почви и климат са подходящи за получаване на продукт с отличителните характеристики на маслото със ЗНП „Monte Etna“.

Сегашната производствена площ се състои от полукръг от общини — включени са само някои от градовете по склоновете на планината Етна — и с добавянето на останалите общини се затваря пълният кръг, с което се „завършва“ производствената площ. По същите причини ще бъдат добавени някои площи, принадлежащи на общини, само части от които понастоящем попадат в обхвата на продуктовата спецификация.

Това изменение е обосновано от факта, че през годините е установено, че маслото, произведено в тези нови райони, има същите характеристики като продукта със ЗНП „Monte Etna“.

Доказателство за произход

- Точката относно доказателството за произход, която се съдържа в резюмето, но не и в настоящата версия на продуктовата спецификация, е преработена. Освен това част от точка 4.4 от резюмето (Доказателство за произход) представляваше информация за историята на наименованието, която сега е преместена в раздела относно връзката. Специфичните правила за опаковане са добавени в точка 3.5 от единния документ.

Що се отнася до текста относно доказателството за произход, следва да се направи сравнение между последните 10 реда на точка 4.4 от публикуваното резюме и предложения нов член от продуктовата спецификация.

Съществуващият текст гласи следното:

„Отглеждането на маслини е въведено в източната част на Сицилия от финикийците през първото хилядолетие пр.н.е. и от гърците след VIII век пр.н.е. Наличието на действащ вулкан в района подхранва мита, свързан с отглеждането на маслини: циклопът Полифем, олицетворението на вулкана с единственото си огнено око, е бил ослепен от Одисей и неговите спътници със ствола на маслиново дърво. През вековете отглеждането на маслини е придобило голямо значение за икономиката на района.

Още през III век пр.н.е. римляните облагат с високи данъци маслото от острова, за да не допуснат да конкурира маслата от Кампания и Лацио. По-късно, по време на арабското управление в Сицилия, насажденията са подобрени и рационализирани благодарение на изобретателността на арабите. Най-ранните споменавания на значението на производството на маслиновото масло „Etna“ могат да бъдат открити в книгата „De Aetna“ („За Етна“) на Пиетро Бембо, в която се посочват качеството и стойността на отглеждането на маслини около планината Етна. По-късно това местно производство се споменава в произведенията на естествоизпитателя Лацаро Спаланцани, писателите Антонио Стопани, Йохан Волфганг фон Гьоте, Ги дьо Мопсан и много други.

По време на едно пътуване до Сицилия през март 1827 г. Алексис дьо Токвил пише с голям ентузиазъм за производството на маслиново масло, споменавайки просперитета и изобилието в района на планината Етна благодарение на наличието на маслинови насаждения, както и на факта, че почвата, на която се отглеждат, е особено плодородна поради специфичните свойства, придадени ѝ от вулкана.

През XIX и началото на XX век маслиновото масло от Етна е познато на много италиански и европейски потребители и е високо ценено от тях. Значителни количества се търгуват в Рипосто — най-близкото пристанище до планината Етна.

Отглеждането на маслините, извличането и бутилирането на маслото се извършват в рамките на определения географски район. Необходимо е бутилирането да се извършва в рамките на определения географски район, за да се запазят специфичните характеристики и качеството на маслото със ЗНП „Monte Etna“, като се гарантира, че външният контролен орган извършва проверките под надзора на производителите.

За производителите защитеното наименование за произход е от съществено значение. В съответствие с целите и общата насока на правилата, по които се урежда схемата, това наименование им дава възможност да повишат доходите си.

Освен това този процес по традиция винаги се е осъществявал в определения географски район.

Маслините се отглеждат на производствената площ. Производителите вписват своите маслинови насаждения в създаден за тази цел регистър, който се актуализира.

Процесите на извличане, опаковане и бутилиране на маслото се извършват в рамките на същия определен район в одобрени съоръжения, вписани в специален регистър.

Контролният орган проверява техническите изисквания, посочени в специален контролен списък.

Контролният орган проверява дали са спазени установените в продуктова спецификация технически изисквания за вписване в различните регистри и дали отделните участници в производствената верига са изпълнили всички задачи, за които са отговорни, за да се осигури проследимостта на продукта.“

Той трябва да се замени със следното:

„Член 8

Доказателство за произход

Всеки етап на производствения процес трябва да бъде наблюдаван, като за всеки от тях се записват продуктите на входа и на изхода. Проследимостта се осигурява чрез вписване на кадастралните парцели, в които се отглежда продуктът, както и на данните за производителите, мелничарите и опаковчиците, в списъци, управлявани от единен контролен орган, и чрез водене на документация за производството и опаковането.

Всички физически или юридически лица, вписани в тези списъци, са обект на проверки от контролния орган в съответствие с продуктова спецификация и с плана за извършване на инспекции.“

С това изменение се позволява доказателството за произход да включва само приложимата информация, а продуктова спецификация да бъде приведена в съответствие с регламента.

Метод на производство

- Това изменение се отнася до член 2 от продуктова спецификация (Сортове маслини), точка 4.5 от резюмето (Метод на производство) и настоящата точка 3.3 от единния документ.

Съществуващият текст гласи следното:

„Защитеното наименование за произход „Monte Etna“ може да се използва само за необработено маслиново масло екстра качество, произвеждано от маслини, които се отглеждат в насаждения с най-малко 65 % растения от сорта „Nocellara Etnea“. Другите местни сортове („Moresca“, „Tonda Iblea“, „Ogliarola Messinese“, „Biancolilla“, „Brandofino“ и „L'Olivo di Castiglione“) могат да бъдат включени в сместа в различно съотношение, което не надвишава максималната граница от 35 %.“

Той трябва да се замени със следното:

„Защитеното наименование за произход „Monte Etna“ може да се използва само за необработено маслиново масло екстра качество, произвеждано от маслини, които се отглеждат в насаждения с най-малко 65 % растения от сорта „Nocellara Etnea“. Останалите 35 % могат да бъдат съставени от други местни сицилиански култивари.“

Тази промяна се налага, тъй като в маслиновите насаждения, особено в традиционните, понякога се срещат и други местни култивари. Това винаги е водело до многобройни проблеми във връзка с контрола, както и до много работа за производителите, тъй като са били принудени да съхраняват отделно маслините от култиварите, които не са изрично посочени в спецификацията — независимо от това колко малки са количествата. Тъй като специфичният характер на маслото със ЗНП „Monte Etna“ се дължи на сорта „Nocellara Etnea“, който съставлява най-малко 65 % от насажденията, наличието на други местни култивари не намалява основните характеристики на продукта. Затова решихме да опростим спецификацията и да дадем разрешение за всеки местен сицилиански култивар да съставлява максималния дял от 35 %.

- Последните редове на първа точка от член 4 (Характеристики на отглеждането) се заличават. Това изменение засяга и описанието на територията, включено в точка 4.6 от резюмето (Връзка) и в точка 5 от единния документ.

Съществуващият текст гласи следното:

- „1. Условието на околната среда и на отглеждането в маслиновите насаждения, от които се произвежда необработено маслиново масло екстра качество със защитеното наименование за произход, посочено в член 1, трябва да бъдат традиционните условия, характерни за района. Във всеки случай чрез условията трябва да може на маслините и на полученото от тях маслиново масло да се придадат специфичните характеристики, свързани с качеството.

Следователно маслиновите насаждения се смятат за подходящи само ако се намират в рамките на производствената площ, описана в член 3, с предимно субтропичен и полупустинен средиземноморски климат, характеризиращ се с дълги и сухи лета и с валежи изключително през есента и зимата, като тази площ е разположена на надморска височина между 100 и 1 000 метра, има пясъчливи почви със силно изразен скелетен механичен състав от вулканичен произход върху коренна скала, образувана при вулканичната активност на планината Етна в миналото и в по-ново време.“

Той трябва да се замени със следното:

- „1. Условието на околната среда и на отглеждането в маслиновите насаждения, от които се произвежда необработено маслиново масло екстра качество със защитеното наименование за произход, посочено в член 1, трябва да бъдат традиционните условия, характерни за района. Във всеки случай чрез условията трябва да може на маслините и на полученото от тях маслиново масло да се придадат специфичните характеристики, свързани с качеството. Следователно маслиновите насаждения се смятат за подходящи само ако се намират в рамките на производствената площ, описана в член 3, с предимно субтропичен и полупустинен средиземноморски климат, характеризиращ се с дълги и сухи лета и с валежи изключително през есента и зимата.“

Това изменение се състои в премахване на изискванията за надморска височина, тъй като през последните десет години на цялата територия — независимо от надморската височина — се наблюдава тенденция за по-ранно прибиране на реколтата. Освен това през последните години в географския район все по-често се използват съвременни технологии за извличане на масло — предимно двустепенни или комплексни системи.

Тези два фактора са допринесли за премахване на разликите, които са се наблюдавали при маслата от маслини, отглеждани на различни надморски височини.

Текстът на точката е опростен, като са премахнати някои от изреченията, описващи географския район, тъй като тази информация вече е предоставена в члена относно връзката.

- Това изменение се отнася до член 4, параграф 3 от продуктовата спецификация по отношение на периода на прибиране на реколтата.

Съществуващият текст гласи следното:

- „4. Маслините, които трябва да се използват за производството на необработено маслиново масло екстра качество със ЗНП, описано в член 1, трябва да се берат, след като започнат да променят цвета си и до края на втората десетдневка на януари, като се вземат предвид различните надморски височини, на които е разположен районът.“

Той трябва да се замени със следното:

- „4. Маслините, които трябва да се използват за производството на необработено маслиново масло екстра качество със ЗНП, описано в член 1, трябва да се берат, след като цветът им започне да се променя от матовозелен в лъскавозелен и до края на втората десетдневка на януари, като се вземат предвид различните надморски височини, на които е разположен районът.“

Това се обосновава с факта, че производителите се ориентират все повече към производството на висококачествено масло, а с прибирането на реколтата в този момент се увеличава съдържанието на феноли.

- Това изменение се отнася до член 4, параграфи 5 и 6 от продуктовата спецификация и до точка 4.5, трети параграф от резюмето.

Съществуващият текст гласи следното:

- „5. Маслиновите насаждения, чиято реколта се използва за производството на необработено маслиново масло екстра качество със ЗНП „Monte Etna“, не могат да дават повече от 10 000 килограма маслини на хектар, ако се използват интензивни техники за отглеждане. Добивът на масло от плодовете не може да надвишава 20 %.

6. Дори в изключително благоприятни години добивът трябва да преминава през процес на внимателна селекция и общият добив не трябва да надвишава определените по-горе максимални граници с повече от 20 %.

Той трябва да се замени със следното:

- „5. Маслиновите насаждения, чиято реколта се използва за производството на необработено маслиново масло екстра качество със ЗНП „Monte Etna“, не могат да дават повече от 12 000 килограма маслини на хектар. Добивът на масло от плодовете не може да надвишава 20 %.“

Опитът, натрупан през последното десетилетие, показва, че няма отрицателна корелация между добива на маслини от хектар и спазването на изискванията за химичните и органолептичните показатели, установени в член 6 от продуктовата спецификация и в точка 4.2 от резюмето. Освен това с тези нови стойности за добивите се дава възможност да се реагира по-добре на все по-непредсказуемите метеорологични условия, които през последните години са причина за засилването на колебанията в добивите.

- Това изменение се отнася до член 5, параграф 3 от продуктовата спецификация (Техники за извличане на масло).

Съществуващият текст гласи следното:

- „3. До етапа на смилане обраните маслини трябва да се съхраняват на тънки слоеве, опаковани в твърди, проветриви контейнери и при ниска относителна влажност (50—60 %) и максимална температура 15 °C. Не могат да се съхраняват в стопанството или в маслобойната повече от 48 часа след прибирането на реколтата.“

Той трябва да се замени със следното:

- „3. До етапа на смилане обраните маслини трябва да се съхраняват на тънки слоеве, опаковани в твърди, проветриви контейнери и при ниска влажност. Не могат да се съхраняват в стопанството или в маслобойната повече от 48 часа след прибирането на реколтата.“

Това изменение е обосновано от факта, че използването на наръчници за добри практики вече е широко разпространено сред производителите, което доведе до решението да се премахнат стойностите за влажността и температурата, установени понастоящем в спецификацията.

През годините тези изисквания увеличиха както работата, свързана с извършването на инспекциите, така и тежестта на спазването на изискванията за производителите.

Връзка

- Това изменение се отнася до член 9 от продуктовата спецификация и до точка 5 от единния документ.

Връзката, описана в резюмето, което е публикувано в Официален вестник на Европейския съюз, съдържа информация, включена частично в точка 4.4 и частично — в точка 4.6. Следователно предложената нова версия следва да бъде прегледана, като се вземат предвид първите параграфи на точки 4.4 и 4.6 от резюмето.

Текстът относно връзката е преработен, без да се правят промени в първата част, съответстваща на параграфите в точка 4.4 от резюмето относно историческия контекст, докато втората част, съответстваща на точка 4.6 относно характеристиките на почвата, климата и специфичния характер на продукта, е преформулирана.

Текстът относно връзката (член 9 от спецификацията и точка 5 от единния документ) е преработен, за да се приведе в съответствие с насоките на Европейската комисия за изготвяне на единния документ.

По-конкретно, в новата версия са взети предвид и предложените промени в географския район. Споменаванията на склоновете на планината Етна, които са предназначени за отглеждане на маслини, но вече не са актуални предвид разширяването на определения географски район, са заличени.

Съществуващият текст гласи следното:

„Отглеждането на маслини е въведено в източната част на Сицилия от финикийците през първото хилядолетие пр.н.е. и от гръците след VIII век пр.н.е. Наличието на действащ вулкан в района подхранва мита, свързан с отглеждането на маслини: циклопът Полифем, олицетворението на вулкана с единственото си огнено око, е бил ослепен от Одисей и неговите спътници със ствола на маслиново дърво. През вековете отглеждането на маслини е придобило голямо значение за икономиката на района.“

Още през III век пр.н.е. римляните облагат с високи данъци маслото от острова, за да не допуснат да конкурира маслата от Кампания и Лацио.

По-късно, по време на арабското управление в Сицилия, насажденията са подобрени и рационализирани благодарение на изобретателността на арабите. Най-ранните споменавания на значението на производството на маслиновото масло „Etna“ могат да бъдат открити в книгата „De Aetna“ („За Етна“) на Пиетро Бембо, в която се посочват качеството и стойността на отглеждането на маслини около планината Етна. По-късно това местно производство се споменава в произведенията на естествоизпитателя Лацаро Спаланцани, писателите Антонио Стопани, Йохан Волфганг фон Гьоте, Ги дьо Мопасан и много други.

По време на едно пътуване до Сицилия през март 1827 г. Алексис дьо Токвил пише с голям ентузиазъм за производството на маслиново масло, споменавайки просперитета и изобилието в района на планината Етна благодарение на наличието на маслинови насаждения, както и на факта, че почвата, на която се отглеждат, е особено плодородна поради специфичните свойства, придадени ѝ от вулкана.

През XIX и началото на XX век маслиновото масло от Етна е познато на много италиански и европейски потребители и е високо ценено от тях. Значителни количества се търгуват в Рипосто — най-близкото пристанище до планината Етна.

Определеният район представлява планински регион с надморска височина между 100 m и 1 000 m. Той е част от вулканичния планински ландшафт на планината Етна — по-конкретно склоновете от северната, западната и южната страна на вулкана. По източната страна на вулкана не се отглеждат маслини. Местният микроклимат в този определен район може да се класифицира като високопланински средиземноморски климат. В съчетание с вида на почвата — вулканична, с коренна скала, образувана при изригванията на планината Етна в миналото и в по-ново време, както и с пясъчливи почви със силно изразен скелетен механичен състав — този микроклимат придава на продукта уникални и неповторими характеристики, които могат да се установят при провеждане на изпитвания на физичните, химичните и органолептичните показатели. При неотдавнашни изследвания беше показано, че в състава на свободните мастни киселини на маслото „Monte Etna“ са налице значителни разлики, които могат да бъдат проследени до района на произход. Това се доказва и от изпитванията за сравнение на маслото със ЗНП „Monte Etna“ с масла от съседни райони.

Тези разлики са достатъчно недвусмислени, за да направим заключението, че химичните характеристики на маслото се дължат на географския му произход.

Поради характеристиките на почвата и климата растителните видове е трябвало да се адаптират, при което са се превърнали в характерните местни сортове и екотипове. Такъв е случаят с култивара „Nocellara Etna“, който преобладава в района.

Отглеждането на маслини е от решаващо значение за земеделския сектор в района най-вече поради издръжливостта на маслиновото дърво в полусуха среда, която му позволява да дава плодове във вулканични почви, и отчасти поради влиянието на тази култура върху икономическото състояние на семействата в провинцията.

Съществува местна традиция маслото от този район да се нарича „планинско масло“, за да се отличава от маслата, произведени в околните райони.

Продуктът се търси от потребителите, които, като отчитат качеството и органолептичните му свойства, плащат за него с 20—25 % повече от пазарната цена.“

Той трябва да се замени със следното:

„Отглеждането на маслини е въведено в източната част на Сицилия от финикийците през първото хилядолетие пр.н.е. и от гърците след VIII век пр.н.е. Наличието на действащ вулкан в района подхранва мита, свързан с отглеждането на маслини: циклопът Полифем, олицетворението на вулкана с единственото си огнено око, е бил ослепен от Одисей и неговите спътници със ствола на маслиново дърво. През вековете отглеждането на маслини е придобило голямо значение за икономиката на района.

Още през III век пр.н.е. римляните облагат с високи данъци маслото от острова, за да не допуснат да конкурира маслата от Кампания и Лацио.

По-късно, по време на арабското управление в Сицилия, насажденията са подобрени и рационализирани благодарение на изобретателността на арабите. Най-ранните споменавания на значението на производството на маслиновото масло „Etna“ могат да бъдат открити в книгата „De Aetna“ („За Етна“) на Пиетро Бембо, в която се посочват качеството и стойността на отглеждането на маслини около планината Етна. По-късно това местно производство се споменава в произведенията на естествоизпитателя Лацаро Спаланцани, писателите Антонио Стопани, Йохан Волфганг фон Гьоте, Ги дьо Мопасан и много други.

По време на едно пътуване до Сицилия през март 1827 г. Алексис дьо Токвил пише с голям ентузиазъм за производството на маслиново масло, споменавайки просперитета и изобилието в района на планината Етна благодарение на наличието на маслинови насаждения, както и на факта, че почвата, на която се отглеждат, е особено плодородна поради специфичните свойства, придадени ѝ от вулкана.

През XIX и началото на XX век маслиновото масло от Етна е познато на много италиански и европейски потребители и е високо ценено от тях. Значителни количества се търгуват в Рипосто — най-близкото пристанище до планината Етна.

Връзката с района се дължи основно на използването на местни култивари — и най-вече на „Nocellara Etnea“ — за производството на необработено маслиново масло екстра качество с органолептични характеристики, които не могат да бъдат възпроизведени при други почвени и климатични условия.

„Nocellara Etnea“ представлява важен елемент от земеделския ландшафт в по-голямата част от производствената площ, определена за защитеното наименование за произход „Monte Etna“. Съществуването на другите второстепенни култивари в определения район е оправдано както поради факта, че те са опрашители на основния култивар, така и като начин за разнообразяване на предлагането като втори избор към „Nocellara Etnea“. С течение на времето някои от тези второстепенни култивари са претърпели фенотипни промени, което ги е направило уникални и различни от всички срещани се в съседните райони. Всичко това е допринесло за подобряването на биоразнообразието в определения район.

Географският район се характеризира с вулканичен почвен субстрат, образуван от базалт — екструзивна скала, която в продължение на векове на ерозия и отмиване, в съчетание с появата на спонтанна флора и на микробна фауна, е превърнала повърхностните хоризонти, разположени върху този базов материал, в плодородна почва с всички отличителни характеристики на първоначалната коренна скала.

Почвите са с груба текстура, слабо алкални, добре аерирани и силно пропускливи — идеално местообитание за растежа и развитието на маслиновите дървета. Тези условия придават на получените масла със ЗНП „Monte Etna“ уникалните им характеристики — специфичен обонятелен и вкусов профил, отразяващ територията на произход в целостта ѝ и включващ явни тревисти нотки на артишок и зелен домат и ясни нотки на горчив бадем, придружени от хармонично съчетание на горчивина и стипчивост, които правят маслото приятно за вкусовите рецептори.

По склоновете на планината Етна разликата между дневните и нощните температури може да надвиши 20—25 градуса. Този фактор, в съчетание с уникалната вулканична почва, придава известна пикантност на необработеното маслиново масло екстра качество със ЗНП „Monte Etna“. Нашествията на мухи са изключително редки в този вид среда, а маслините са с хрупкава и твърда месеста част. Това са уникалните особености на местния район. Маслата придобиват определени органолептични характеристики, дължащи се на климатичните условия в района на Етна.

Следователно съществува силна връзка между района на производството и характеристиките на маслото със ЗНП „Monte Etna“. Резултатите от множество изследвания показват, че в състава на свободните мастни киселини на маслото „Monte Etna“ са налице значителни разлики, които могат да бъдат проследени до района на произход. Това се доказва и от изпитванията за сравнение на маслото със ЗНП „Monte Etna“ с масла от съседни райони.

Тези разлики са достатъчно недвусмислени, за да направим заключението, че химичните характеристики на маслото се дължат на географския му произход. Поради характеристиките на почвата и климата растителните видове е трябвало да се адаптират, при което са се превърнали в характерните местни сортове и екотипове. Такъв е случаят с култивара „Nocellara Etnea“, който преобладава в района.

От социално-икономическа гледна точка отглеждането на маслини винаги е било в центъра на вниманието и на дейността на местните земеделски стопани. Дори когато са отглеждани заедно с други насаждения, на маслиновите дървета е била отредена водеща роля в икономиката на земеделското стопанство. Отглеждането на маслини се развива непрекъснато и придобива все по-голямо значение благодарение на всеотдайността на многобройните предприемачи и производители, които инвестират ресурсите си в създаването на работни места и на доходи, като същевременно допринасят за възстановяването и запазването на един район, който някога е бил обречен единствено на обедняване и изоставяне.

В съчетание с влиянието на усъвършенстваните техники за отглеждане и преработка това означава, че отглеждането на маслини в региона на Етна се е развило от отглеждане на маргинална култура в смесени земеделски системи до отглеждане на специализирана култура, която става важна за региона и от която се произвежда масло с отлични органолептични и химични характеристики, ценени от потребителите на местно, национално и международно равнище.

Маслините, които се използват за производство на необработено маслиново масло екстра качество със ЗНП „Monte Etna“, трябва да се берат, когато цветът им започне да се променя от матовозелен в лъскавозелен. Прибирането на реколтата на този етап от фенологичното развитие увеличава съдържанието на феноли в маслините и засилва характеристиките на маслото със ЗНП „Monte Etna“ като ясните и изразени тревисти нотки, балансираната горчивина в съчетание с приятна стипчивост, ниската киселинност и забележителното съдържание на полифеноли.

Целият район на планината Етна е подходящ за отглеждане на маслинови дървета, които са разпространени в целия район, особено по хълмистите терени със средна надморска височина.

През последните две десетилетия се наблюдава мащабна смяна на поколенията и включване на значителен брой нови участници от други производствени и професионални отрасли, които са вдъхновени от повсеместния успех на ЗНП да инвестират в производството на необработено маслиново масло екстра качество със ЗНП „Monte Etna“.

Няма съществени промени в частта, отнасяща се до връзката, тъй като съществените елементи в настоящата версия остават непроменени в предложената нова версия. По-конкретно, най-значимите елементи на връзката, като характерните особености на почвата около Етна, типичният климат на района и преобладаващото използване на култивара „Nocellara Etnea“, които определят специфичните характеристики на продукта, остават от основно значение за връзката между ЗНП „Monte Etna“ и географския район.

Етикетиране

- Това изменение се отнася до член 7, параграф 3 (Наименуване и представяне) от продуктовата спецификация, който понастоящем е точка 3.6 от единния документ.

Съществуващият текст гласи следното:

„3. Имената на предприятия, стопанства и имоти, тяхното местоположение и позоваването на опаковането на продукта в стопанство, сдружение на стопанства или предприятие, разположено на производствената площ, могат да се използват само ако продуктът е произведен изключително от маслини, набрани от маслиновите насаждения на това предприятие, като процесите на извличане и опаковане на маслото също са извършени в помещенията на същото предприятие.“

Той трябва да се замени със следното:

„3. Използването на имена на предприятия и стопанства, както и позоваването на опаковане в стопанство или в предприятие за производство на маслини, разположено на производствената площ, са разрешени само ако продуктът е произведен изключително от маслини, набрани от маслиновите насаждения, които са част от стопанството.“

Това изменение произтича от необходимостта да се опростят начините, по които имената на стопанствата могат да се посочват при етикетирането. С предложената нова версия дори малки стопанства, които нямат собствени съоръжения за извличане и опаковане на масло, могат да бъдат посочени на етикетите на маслото, ако всички маслини са отгледани във въпросното стопанство.

- Това изменение се отнася до член 7, параграф 8 (Наименуване и представяне) от продуктовата спецификация и точка 4.8 от резюмето, които понастоящем са точка 3.6 от единния документ.

Съществуващият текст гласи следното:

„8. Върху етикета трябва задължително да се посочи годината на производство на маслините, от които е извлечено маслото.“

Той трябва да се замени със следното:

„8. Върху етикета трябва да бъде посочен сезонът (с позоваване на две календарни години), през който са отгледани маслините, от които е произведено маслото.“

Тъй като периодът на прибиране на реколтата може да продължи до втората десетдневка на януари, сезонът на отглеждане на маслините винаги обхваща две различни години. Ето защо, с цел постигане на по-голяма точност, върху етикетите трябва да се посочва сезонът, през който са отгледани маслините, от които е произведено маслото.

Друго

Опаковане

- Това изменение се отнася до член 7, параграф 7 от продуктовата спецификация относно типа на разрешените материали, който понастоящем е точка 3.5 от единния документ.

Съществуващият текст гласи следното:

„7. Необработеното маслиново масло екстра качество със защитеното наименование за произход, описано в член 1, трябва да се предлага на пазара в съдове от тъмно стъкло, неръждаема стомана или в тенекиени кутии с вместимост не повече от пет литра.“

Той трябва да се замени със следното:

„7. Необработеното маслиново масло екстра качество със защитеното наименование за произход, описано в член 1, трябва да се предлага на пазара в стъклени съдове или в тенекиени кутии, или в други съдове, подходящи за съхраняване на масло, с вместимост не повече от пет литра.“

Целта на това изменение е да се позволи на производителите да използват съдове, различни от установените понастоящем в спецификацията, за да могат да отговорят на различните пазарни изисквания.

— Правилата за бутилиране са изменени.

Съществуващият текст гласи следното:

„Отглеждането на маслините и извличането и бутилирането на маслото се извършват в рамките на определения район. Необходимо е бутилирането да се извършва в рамките на определения географски район, за да се запазят специфичните характеристики и качеството на маслото със ЗНП „Monte Etna“, като се гарантира, че външният контролен орган извършва проверките под надзора на производителите.“

Той трябва да се замени със следното:

„Необработеното маслиново масло екстра качество със защитено наименование за произход „Monte Etna“ трябва да бъде опаковано в рамките на географския район, определен в точка 4.“

Това изискване е необходимо, за да се гарантира, че суровината и самото масло се придвижват във възможно най-малка степен. Дори транспортирането на маслото в наливно състояние в цистерни неведнъж е довеждало до незначителни химични промени, които са водели до значително по-съществени органолептични промени. Маслиновото масло е изключително чувствително към смущения в аромата, които могат да бъдат причинени от вътрешната среда на цистерната, в която се транспортира.

Също така по този начин се дава възможност на контролния орган да гарантира, че по време на целия процес на производство и опаковане може да се извършват подходящи проверки, с което освен това се допринася за запазване на типичните характеристики на ЗНП и се гарантира проследяване и проследимост.“

С това изменение допълнително се обосновава ограничаването на бутилирането до определения район.

Контролен орган

— Към продуктова спецификация е добавен специален член по този въпрос, тъй като такъв текст е липсвал. Тъй като контролният орган е променен, точка 4.7 от резюмето е коригирана с цел да се отрази тази промяна.

Съществуващият текст гласи следното:

„Име: Agroqualità SARL
Адрес: Piazza Sallusti, 21, 1-00187 Rome“

Той трябва да се замени със следното:

„Член 10

Проверки

Както се изисква от законодателството на ЕС, контролен орган проверява дали продуктът съответства на продуктова спецификация. Избраният контролен орган е Agroqualità (Viale Cesare Pavese, 305, 00144 Rome; Електронна поща: agroqualita@agroqualita.it; Тел. 06 54228675; Факс 06 54228692).“

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Monte Etna“

EC №: PDO-IT-0060-AM01 — 17 юли 2019 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]

„Monte Etna“

2. Държава членка или трета държава

Италия

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт [както е в приложение XI]

Клас 1.5. Масла и мазнини (масло, маргарин, растителни масла и др.)

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

При пускането му на пазара необработеното маслиново масло екстра качество със защитеното наименование за произход „Monte Etna“ трябва да притежава следните характеристики:

Цвят: жълт до зелен в зависимост от зрелостта на маслините.

Химична оценка

— Киселинност (изразена като олеинова киселина): макс. 0,5 %

— пероксидно число, не по-голямо от 12 mEq O₂ на kg;

— съдържание на линолова киселина, не повече от 13,50 %;

— съдържание на линоленова киселина, не повече от 0,9 %;

— общо полифеноли > 120 ppm.

Органолептична оценка

Интервал на медианата, мин./макс.

аромат на зрели маслини > 2, < 6

аромат на зелени маслини > 2, < 6

нотки с аромат на трева и/или домати и/или артишок > 2, < 5

горчивина > 2, < 6

стипчивост > 2, < 6

Не се допускат органолептични дефекти (медианата на дефектите е равна на нула).

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

Защитеното наименование за произход „Monte Etna“ може да се използва само за необработено маслиново масло екстра качество, произвеждано от маслини, които се отглеждат в насаждения с най-малко 65 % растения от сорта „Nocellara Etnea“. Останалите 35 % могат да бъдат съставени от други местни сицилиански култивари.

3.4. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

Всички етапи на производствения процес — отглеждане, прибиране на реколтата и извличане на маслото, трябва да се извършват в определения географски район.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Необработеното маслиново масло екстра качество със защитено наименование за произход „Monte Etna“ трябва да бъде опаковано в рамките на географския район, определен в точка 4.

Това изискване е необходимо, за да се гарантира, че суровината и самото масло се придвижват във възможно най-малка степен. Дори транспортирането на маслото в наливно състояние в цистерни неведнъж е довеждало до незначителни химични промени, които са водели до значително по-съществени органолептични промени. Маслиновото масло е изключително чувствително към смущения в аромата, които могат да бъдат причинени от вътрешната среда на цистерната, в която се транспортира.

Също така по този начин се дава възможност на контролния орган да гарантира, че по време на целия процес на производство и опаковане може да се извършват подходящи проверки, с което освен това се допринася за запазване на типичните характеристики на ЗНП и се гарантира проследяване и проследимост.

Необработеното маслиново масло екстра качество със защитеното наименование за произход „Monte Etna“ трябва да се предлага на пазара в стъклени съдове или в тенекиени кутии, или в други съдове, подходящи за съхраняване на масло, с вместимост не повече от пет литра.

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Името на защитеното наименование за произход „Monte Etna“ трябва да бъде изписано върху етикета с ясни и незаличими букви, поне два пъти по-големи от буквите на всички останали надписи и с цвят, който се откроява ясно от цвета на етикета, като така се гарантира, че това име е ясно различимо от цялата останала информация върху етикета. Върху етикета трябва да бъде посочен сезонът (с позоваване на две календарни години), през който са отгледани маслините, от които е произведено маслото.

Към защитеното наименование за произход „Monte Etna“ не може да се добавя описание, което не е изрично предвидено. Това се отнася за прилагателните *fine* („отлично“), *scelto* („избрано“), *selezionato* („подбрано“) и *superiore* („превъзходно“). Позволено е добросъвестното използване на имена, фирмени наименования, запазени марки и т.н., при условие че нямат рекламен характер и не е възможно да заблудят потребителя. Използването на имена на стопанства или земеделски предприятия, както и позоваването на опаковане в стопанство или в предприятие за производство на маслини, разположено на производствената площ, са разрешени само ако продуктът е бил получен изключително от маслини, набрани в маслиновите насаждения, които са част от стопанството. Ако за обозначаването на общината, района, имота или стопанството, от които произхожда маслото, се използва друго географско наименование, то трябва да бъде изписано с букви, чийто размер не надвишава половината от размера на буквите, използвани за изписването на защитеното наименование за произход „Monte Etna“.

4. Кратко определение на географския район

Маслините, използвани за производството на необработеното маслиново масло екстра качество, попадащо в обхвата на защитеното наименование за произход „Monte Etna“, трябва да се отглеждат в маслинови насаждения, подходящи за производство на масло, което отговаря на изискванията за качество, определени в точка 3.2, като местонахождението на маслиновите насаждения е в някоя от следните общини в рамките на административните граници на регион Сицилия:

Провинция Катания:

Цялата територия на общините (в рамките на административните им граници) 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 и Riposto.

Провинция Ена:

Община Centuripe.

Провинция Месина:

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

5. Връзка с географския район

Отглеждането на маслини е въведено в източната част на Сицилия от финикийците през първото хилядолетие пр.н.е. и от гърците след VIII век пр.н.е. Наличието на действащ вулкан в района подхранва мита, свързан с отглеждането на маслини: циклопът Полифем, олицетворението на вулкана с единственото си огнено око, е бил ослепен от Одисей и неговите спътници със ствола на маслиново дърво. През вековете отглеждането на маслини е придобило голямо значение за икономиката на района.

Още през III век пр.н.е. римляните облагат с високи данъци маслото от острова, за да не допуснат да конкурира маслата от Кампания и Лацио.

По-късно, по време на арабското управление в Сицилия, насажденията са подобрили и рационализирани благодарение на изобретателността на арабите. Най-ранните споменавания на значението на производството на маслиновото масло „Etna“ могат да бъдат открити в книгата „De Aetna“ („За Етна“) на Пиетро Бембо, в която се посочват качеството и стойността на отглеждането на маслини около планината Етна. По-късно това местно производство се споменава в произведенията на естествоизпитателя Лацаро Спаланцани, писателите Антонио Стопани, Йохан Волфганг фон Гьоте, Ги дьо Мопасан и много други.

По време на едно пътуване до Сицилия през март 1827 г. Алексис дьо Токвил пише с голям ентузиазъм за производството на маслиново масло, споменавайки просперитета и изобилието в района на планината Етна благодарение на наличието на маслинови насаждения, както и на факта, че почвата, на която се отглеждат, е особено плодородна поради специфичните свойства, придадени ѝ от вулкана.

През XIX и началото на XX век маслиновото масло от Етна е познато на много италиански и европейски потребители и е високо ценено от тях. Значителни количества се търгуват в Рипосто — най-близкото пристанище до планината Етна.

Връзката с района се дължи основно на използването на местни култивари — и най-вече на „Nocellara Etna“ — за производството на необработено маслиново масло екстра качество с органолептични характеристики, които не могат да бъдат възпроизведени при други почвени и климатични условия.

„Nocellara Etna“ представлява важен елемент от земеделския ландшафт в по-голямата част от производствената площ, определена за защитеното наименование за произход „Monte Etna“. Съществуването на другите второстепенни култивари в определения район е оправдано както поради факта, че те са опрашители на основния култивар, така и като начин за разнообразяване на предлагането като втори избор към „Nocellara Etna“. С течение на времето някои от тези второстепенни култивари са претърпели фенотипни промени, което ги е направило уникални и различни от всички срещани се в съседните райони. Всичко това е допринесло за подобряването на биоразнообразието в определения район.

Географският район се характеризира с вулканичен почвен субстрат, образуван от базалт — екструзивна скала, която в продължение на векове на ерозия и отмиване, в съчетание с появата на спонтанна флора и на микробна фауна, е превръщала повърхностните хоризонти, разположени върху този базов материал, в плодородна почва с всички отличителни характеристики на първоначалната коренна скала.

Почвите са с груба текстура, слабо алкални, добре аерирани и силно пропускливи — идеално местообитание за растежа и развитието на маслиновите дървета. Тези условия придават на получените масла със ЗНП „Monte Etna“ уникалните им характеристики — специфичен обонятелен и вкусов профил, отразяващ територията на произход в целостта ѝ и включващ явни тревисти нотки на артишок и зелен домати и ясни нотки на горчив бадем, придружени от хармонично съчетание на горчивина и стипчивост, които правят маслото приятно за вкусовите рецептори.

По склоновете на планината Етна разликата между дневните и нощните температури може да надвиши 20—25 градуса. Този фактор, в съчетание с уникалната вулканична почва, придава известна пикантност на необработеното маслиново масло екстра качество със ЗНП „Monte Etna“. Нашествията на мухи са изключително редки в този вид среда, а маслините са с хрупкава и твърда месеста част. Това са уникалните особености на местния район. Маслата придобиват определени органолептични характеристики, дължащи се на климатичните условия в района на Етна.

Следователно съществува силна връзка между района на производството и характеристиките на маслото със ЗНП „Monte Etna“. Резултатите от множество изследвания показват, че в състава на свободните мастни киселини на маслото „Monte Etna“ са налице значителни разлики, които могат да бъдат проследени до района на произход. Това се доказва и от изпитванията за сравнение на маслото със ЗНП „Monte Etna“ с масла от съседни райони.

Тези разлики са достатъчно недвусмислени, за да направим заключението, че химичните характеристики на маслото се дължат на географския му произход. Поради характеристиките на почвата и климата растителните видове е трябвало да се адаптират, при което са се превърнали в характерните местни сортове и екотипове. Такъв е случаят с култивара „Nocellara Etna“, който преобладава в района.

От социално-икономическа гледна точка отглеждането на маслини винаги е било в центъра на вниманието и на дейността на местните земеделски стопани. Дори когато са отглеждани заедно с други насаждения, на маслиновите дървета е била отредена водеща роля в икономиката на земеделското стопанство. Отглеждането на маслини се развива непрекъснато и придобива все по-голямо значение благодарение на всеотдайността на многобройните предприемачи и производители, които инвестират ресурсите си в създаването на работни места и на доходи, като същевременно допринасят за възстановяването и запазването на един район, който някога е бил обречен единствено на обедняване и изоставяне.

В съчетание с влиянието на усъвършенстваните техники за отглеждане и преработка това означава, че отглеждането на маслини в региона на Етна се е развило от отглеждане на маргинална култура в смесени земеделски системи до отглеждане на специализирана култура, която става важна за региона и от която се произвежда масло с отлични органолептични и химични характеристики, ценени от потребителите на местно, национално и международно равнище.

Маслините, които се използват за производство на необработено маслиново масло екстра качество със ЗНП „Monte Etna“, трябва да се берат, когато цветът им започне да се променя от матовозелен в лъскавозелен. Прибирането на реколтата на този етап от фенологичното развитие увеличава съдържанието на феноли в маслините и засилва характеристиките на маслото със ЗНП „Monte Etna“ като ясните и изразени тревисти нотки, балансираната горчивина в съчетание с приятна стипчивост, ниската киселинност и забележителното съдържание на полифеноли.

Целият район на планината Етна е подходящ за отглеждане на маслинови дървета, които са разпространени в целия район, особено по хълмистите терени със средна надморска височина.

През последните две десетилетия се наблюдава мащабна смяна на поколенията и включване на значителен брой нови участници от други производствени и професионални отрасли, които са вдъхновени от повсеместния успех на ЗНП да инвестират в производството на необработено маслиново масло екстра качество със ЗНП „Monte Etna“.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

Консолидираният текст на продуктова спецификация е на разположение на следния Интернет адрес: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

или като друга възможност:

чрез директно търсене от началната страница на уебсайта на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство (www.politicheagricole.it), като се избере рубриката „Qualità“ (горе вдясно на екрана), след това — „Prodotti DOP IGP STG“ (отстрани вляво на екрана), и накрая — „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.