

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

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

(2022/C 83/03)

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

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

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

«Monte Etna»

N.º UE: PDO-IT-0060-AM01 de 17 de julio de 2019

DOP (X) IGP ( )

**1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva DOP Monte Etna [Asociación de Protección del Aceite de Oliva Virgen Extra de la DOP «Monte Etna»], con sede en Via Sanguiliano 349, 95145 Catania, Italia.

La Asociación de Protección del Aceite de Oliva Virgen Extra de la DOP «Monte Etna» está constituida por productores de «Monte Etna» y tiene derecho a presentar una solicitud de modificación con arreglo al artículo 13, párrafo primero, del Decreto del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales n.º 12511 de 14 de octubre de 2013.

**2. Estado miembro o tercer país**

Italia

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

- ☐ Nombre del producto
- ☒ Descripción del producto
- ☒ Zona geográfica
- ☒ Prueba del origen
- ☒ Método de obtención
- ☒ Vínculo
- ☒ Etiquetado
- ☒ Otros: Acondicionamiento; inclusión de datos de la estructura de control.

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

#### 4. Tipo de modificación

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

#### 5. Modificaciones

**Téngase en cuenta que el pliego de condiciones de la DOP «Monte Etna» no contiene parte de la información que figura en el resumen, por lo que para cada una de las modificaciones descritas a continuación solo se hace referencia a los documentos en los que se encuentra el texto pertinente.**

##### Descripción del producto

- Esta modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones (Características en el momento del despacho al consumo), al punto 4.2 del resumen y al punto 3.2 del documento único.

El texto actual dice lo siguiente:

«En el momento de su despacho al consumo, el aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida “Monte Etna” debe presentar las siguientes características:

Color amarillo dorado con reflejos verdes;

Olor ligeramente afrutado;

Sabor afrutado, con un matiz amargo y picante;

Acidez máxima total no superior a 0,6 g de ácido oleico por 100 g de aceite;

Una puntuación mínima de 7 en el análisis sensorial;

Un índice de peróxidos no superior a 12 mEq O<sub>2</sub> por kg;

K232 no superior a 2,20;

K270 no superior a 0,15;

Contenido de ácido linoleico no superior al 10 %;

Contenido de ácido linolénico no superior al 0,8 %;

Delta K no superior a 0,005».

Este texto debe sustituirse por:

«En el momento de su despacho al consumo, el aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida “Monte Etna” debe presentar las siguientes características:

Color: entre amarillo y verde en función del grado de maduración de la aceituna.

Evaluación química

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

Un índice de peróxidos no superior a 12 mEq O<sub>2</sub> por kg

K232 dentro de los límites legales

K270 dentro de los límites legales

Contenido de ácido linoleico no superior al 13,50 %

Contenido de ácido linolénico no superior al 0,9 %

Polifenoles totales > 120 ppm

Valoración organoléptica

Intervalo mediano mín./máx.

Afrutado maduro > 2 < 6

Afrutado verde > 2 < 6

Matices de hierba, tomate o alcachofa > 2 < 5

Amargo > 2 < 6

Picante > 2 < 6

No se permiten defectos organolépticos (mediana de defectos igual a cero). Para los valores no mencionados expresamente, se aplican los requisitos establecidos en la legislación vigente de la UE.

Las modificaciones propuestas tienen su origen esencialmente en el uso de referencias y vocabularios actualizados, como las referencias a la valoración organoléptica de los aceites de oliva vírgenes a que se refiere el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 1348/2013 de la Comisión, que figuran en el anexo V.

- La modificación propuesta del apartado relativo a la evaluación química consiste en ajustar los valores de K232 y K270 para reflejar los límites impuestos por la legislación vigente.
- En los últimos años se ha observado un aumento del K270, aunque sin sobrepasar el límite establecido en la legislación vigente, debido a que muchos operadores han adelantado la recogida para mejorar la calidad del aceite.

Los resultados de diversos estudios indican que un aumento en este mercado no solo se debe a la presencia de formas oxidadas de ácidos grasos insaturados, sino que también puede deberse a un aumento de los compuestos fenólicos, que es el objetivo de adelantar la recogida, práctica llevada a cabo en los últimos años.

El cambio en el límite de K232 se debe a que los ensayos químicos realizados a lo largo de los años han demostrado que algunos de los pequeños cultivares de los que se obtiene el «Monte Etna» pueden influir en el valor K durante los dieciocho meses de vida del aceite, superando a veces el nivel actualmente establecido en el pliego de condiciones (aunque dentro del límite legal).

- La acidez máxima expresada en ácido oleico se reducirá del 0,6 % al 0,5 %.

En los últimos años, los productores han trabajado continuamente para mejorar la calidad del aceite de oliva virgen extra amparado por la denominación de origen protegida «Monte Etna», afinando sus técnicas de recogida, transformación y almacenamiento. Por lo tanto, hemos decidido rebajar el límite de acidez.

- Deben modificarse los valores de los ácidos linoleico y linolénico:

de  $\leq 10\%$  a  $\leq 13,50\%$  en el caso del ácido linoleico;

de  $\leq 0,8\%$  a  $\leq 0,9\%$  en el caso del ácido linolénico.

Estos dos marcadores deben modificarse debido a que, en los últimos años, un número cada vez mayor de lotes de aceite procedentes de la zona amparada por la denominación de origen protegida «Monte Etna» no ha obtenido la certificación por tener un contenido de ácido linoleico y linolénico superior a los valores actualmente establecidos en el pliego de condiciones.

Los estudios demuestran que esto está relacionado con el aumento de las temperaturas medias y la importante disminución de las precipitaciones que se vienen observando en los últimos años, lo que altera el perfil de acidez del aceite «Monte Etna».

Una consecuencia concreta de ello es el aumento de las proporciones de ácido linolénico y linoleico, especialmente en los aceites prensados a partir de aceitunas cultivadas en laderas a altitudes inferiores a 600 m sobre el nivel del mar. Este efecto se observa con frecuencia y parece estar directamente correlacionado con otro factor de influencia: una temperatura media diaria superior a 25° C en el período comprendido entre la fase de floración y el desarrollo del contenido de aceite de las aceitunas. En estas condiciones, el contenido de aceite disminuye de forma directamente relacionada, lo que da lugar a un desequilibrio en la composición de ácidos grasos, con una disminución del ácido oleico y un aumento de otros ácidos menores, como el ácido linolénico y el ácido linoleico. Este fenómeno afecta a los distintos cultivares a diferentes niveles, siendo especialmente sensible a él el cultivar «Nocellara Etna», que es el que se utiliza principalmente para la elaboración de la DOP «Monte Etna». Los valores propuestos se ajustan perfectamente a las normas del Consejo Oleícola Internacional (COI).

- Debe añadirse un valor total de polifenoles.

La introducción de este valor responde a una demanda de información sobre este importante marcador de la calidad del aceite por parte tanto de los productores como de los consumidores.

### Zona geográfica

- Esta modificación afecta al artículo 3 del pliego de condiciones (*Zona de producción*), al punto 4.3 del resumen y al punto 4 del documento único.

El texto actual dice lo siguiente:

«Las aceitunas utilizadas para la elaboración del aceite de oliva virgen extra amparado por la denominación de origen protegida contemplada en el artículo 1 deben cultivarse en olivares aptos para la producción de un aceite que cumpla los requisitos de calidad establecidos en el presente pliego de condiciones y situados en cualquiera de los siguientes municipios dentro de los límites administrativos de la región de Sicilia:

**Provincia de Catania:** Adrano, Belpasso, Biancavilla, Bronte, Camporotondo Etneo, Castiglione di Sicilia, Maletto, Maniace, Motta, S. Anastasia, Paternò, Ragalna, Randazzo, Santa Maria di Licodia y San Pietro Clarenza.

**Provincia de Enna:** Centuripe.

**Provincia de Messina:** Malvagna, Mojo Alcantara, Roccella Valdemone y Santa Domenica Vittoria.

La zona específica, delimitada en un mapa a escala 1:25000, está trazada de la siguiente manera: el límite comienza al sur, en la intersección de la carretera que une la carretera nacional 121 con Motta Sant'Anastasia. Luego sigue el límite occidental de dicha población para continuar al suroeste a lo largo de la carretera que va de Motta Sant'Anastasia a la estación ferroviaria de Rotondella. De aquí continúa en dirección norte hasta la curva de nivel de 100 m, sigue dicha curva y continúa hacia el norte hasta Ponte la Barca. Después continúa en la misma dirección a lo largo del río Simeto hasta el puente de Pietralunga, lo cruza y sigue el río Simeto hacia el norte, atravesando Piano Mandarano, Cavallera, Piano Trinità y Piano d'Aragona hasta el puente de Bolo en la carretera nacional 120. A partir de aquí, la línea sigue la carretera nacional 120 hacia el este y después el arroyo Gurrida hasta el río Alcantara, cuyo curso sigue (hacia el norte) durante 800 metros, se aparta del curso del río en dirección este durante 400 metros, hasta el conducto de agua de San Giacomo, y lo sigue hacia el sur durante 650 metros hasta la carretera nacional 116. A continuación, regresa al río Alcantara, siguiéndolo hasta el arroyo Favoscuro, antes de dirigirse al este atravesando las secciones forestales de Feudo Amato, Rocca Pizzicata, Rustica, Serra Bardella, Pecoraro y Buon Vassallo (todas ellas ubicadas entre el arroyo Favoscuro y el monte Passo Mojo). Continúa en dirección este, cruzando las secciones forestales situadas entre el monte Passo Mojo y el arroyo Fondachello antes de volver a unirse al río Alcantara, siguiendo su curso en dirección sureste hasta entrar en la carretera que une la estación ferroviaria de Castiglione di Sicilia con la carretera nacional 120. Sigue dicha carretera hacia el sur, a lo largo del límite occidental de Castiglione di Sicilia, después se dirige al sur a lo largo de la carretera nacional 120, la cual abandona cerca de Catena para continuar hacia el sur hasta llegar a la curva de nivel de 1 000 m. A continuación se dirige primero al oeste hasta las inmediaciones del municipio de Maletto y después al sur, a lo largo de la misma curva de nivel, hasta Maugeri, desde donde continúa en dirección sur a lo largo del límite oriental de los municipios de Belpasso y S. Pietro».

Este texto debe sustituirse por:

«Las aceitunas utilizadas para la elaboración del aceite de oliva virgen extra amparado por la denominación de origen protegida contemplada en el artículo 1 deben cultivarse en olivares aptos para la producción de un aceite que cumpla los requisitos de calidad establecidos en el presente pliego de condiciones y situados en cualquiera de los siguientes municipios dentro de los límites administrativos de la región de Sicilia:

### Provincia de Catania:

- Todo el territorio de los municipios (área dentro de sus límites administrativos) de 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 y Riposto.

### Provincia de Enna:

Municipio de Centuripe.



**Provincia de Messina:**

Malvagna, Mojo Alcantara, Roccella Valdemone y Santa Domenica Vittoria».

Entre los factores que conformaron la zona geográfica delimitada en el pliego de condiciones vigente figuran la voluntad expresa de los productores de formar parte de la DOP, así como la presencia de olivares en la zona.

En el momento del registro de la denominación, realmente no se cultivaba la aceituna en las zonas que ahora se propone incluir en la zona geográfica delimitada. Los pocos olivos presentes se utilizaban principalmente para proporcionar a los oleicultores aceitunas para su propio consumo. Durante el último decenio, la oleicultura ha experimentado un resurgimiento generalizado, especialmente entre nuevos jóvenes agricultores, y se han plantado nuevos olivares. Como consecuencia del creciente interés mostrado a lo largo de los años por los nuevos oleicultores ubicados en municipios no incluidos en la zona geográfica delimitada, se ha llevado a cabo una revisión para incluir otros municipios cuyas condiciones edafoclimáticas son adecuadas para obtener un producto con las características distintivas de «Monte Etna».

La zona de producción actual está formada por un semicírculo de municipios —solo algunas de las poblaciones situadas en las laderas del monte Etna— y al añadir los demás municipios se cierra el círculo, «completando» la zona de producción. Por las mismas razones deben añadirse algunos terrenos pertenecientes a municipios que actualmente el pliego de condiciones solo cubre en parte.

Esta modificación se justifica por el hecho de que, a lo largo de los años, se ha descubierto que el aceite producido en estas nuevas zonas presenta las mismas características que la DOP «Monte Etna».

**Prueba del origen**

- Se ha reformulado el punto relativo a la prueba del origen, que figura en el resumen pero no en la versión actual del pliego de condiciones. Además, parte del punto 4.4 del resumen (Prueba del origen) contenía información sobre la historia de la denominación que, por lo tanto, se ha trasladado al apartado sobre el vínculo. Las normas específicas sobre el acondicionamiento se han añadido al punto 3.5 del documento único.

Por consiguiente, por lo que se refiere al texto sobre la prueba del origen, debe hacerse una comparación entre las últimas diez líneas del punto 4.4 del resumen publicado y el nuevo artículo propuesto del pliego de condiciones.

El texto actual dice lo siguiente:

«El cultivo del olivo fue introducido en la zona oriental de Sicilia en el primer milenio a. C. por los fenicios y, a partir del siglo VIII a. C., por los griegos. En esta zona, la presencia del volcán, con sus erupciones, ha alimentado el mito de este cultivo: así, Ulises y sus compañeros saltaron el único ojo inyectado en fuego del cíclope Polifemo, personificación del Etna, con un tronco de olivo. Con el paso de los siglos, este cultivo experimentó un desarrollo notable hasta convertirse en un elemento esencial de la economía de la zona.

Ya en el siglo III a. C., los romanos aplicaban altos impuestos al aceite de la isla para evitar que hiciera competencia al producido en Campania y Lacio. Posteriormente, los árabes dieron un fuerte impulso y racionalidad a este cultivo durante el período en que la isla estuvo bajo su dominio. Un primer testimonio de la importancia de la producción oleícola «etnea» se encuentra ya en la obra de Pietro Bembo, que en su *De Aetna* cita la excelencia y el valor del cultivo del olivo en la zona del Etna. En épocas posteriores, dejaron constancia de esta producción local el naturalista Lazzaro Spallanzani, los escritores A. Stoppani, W. Goethe, Guy de Maupassant y muchos otros.

Se conoce también una apreciación bastante entusiasta de Tocqueville, de marzo de 1827, durante un viaje por Sicilia, en la que, refiriéndose a la zona del Etna, dice que es próspera gracias sobre todo a la presencia de frutales especialmente fértiles como consecuencia de las especiales características que el volcán confiere a la tierra.

Durante todo el siglo XIX y principios del siglo XX, el aceite de oliva del Etna era conocido y apreciado por muchos consumidores italianos y europeos y, de hecho, se comercializaban notables cantidades de este producto a través del puerto de Riposto, que es el puerto del Etna.

La producción, transformación y envasado se efectúan en la zona delimitada. El hecho de que también el envasado se efectúe en esta zona obedece a la necesidad de preservar las características peculiares y la calidad del aceite «Monte Etna», de tal forma que el control efectuado por la estructura de control se lleve a cabo bajo la supervisión de los productores.

Para éstos, la denominación de origen protegida reviste una importancia suma y supone, de acuerdo con los objetivos y orientación del Reglamento, una ocasión para aumentar sus ingresos.

Además, el envasado se ha venido efectuando tradicionalmente en la zona geográfica delimitada.

Las aceitunas proceden de olivares situados en la zona de producción y, con ese fin, los productores inscriben sus olivares en un registro especial que se mantiene actualizado.

Las operaciones de extracción del aceite, acondicionamiento y envasado se llevan a cabo dentro de la zona delimitada, en instalaciones consideradas idóneas que figuran inscritas en un registro *ad hoc*.

La estructura de control verifica los requisitos técnicos establecidos en una lista de control específica.

La estructura de control comprueba que se observan los requisitos técnicos impuestos por el pliego de condiciones y que los diferentes agentes del sector cumplen sus obligaciones para que se garantice la rastreabilidad del producto».

Este texto debe sustituirse por:

«Artículo 8

### **Prueba del origen**

Todas las fases del proceso de producción deben ser supervisadas, registrándose los insumos y los productos en cada fase. La rastreabilidad se garantiza mediante el registro de las parcelas catastrales en las que se cultiva el producto, así como los datos de los productores, las almazaras y los envasadores, en listas gestionadas por una única estructura de control, y mediante el mantenimiento de registros de producción y acondicionamiento.

Todas las personas físicas y jurídicas cuyos nombres figuran en dichas listas están sujetas a los controles de la estructura de control, según lo dispuesto en el pliego de condiciones y en el plan de inspección».

Esta modificación permite que la prueba del origen incluya únicamente información pertinente y que el pliego de condiciones se ajuste al Reglamento.

### **Método de obtención**

- Esta modificación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones (Variedades de olivo), al punto 4.5 del resumen (Método de obtención) y al punto 3.3 del documento único.

El texto actual dice lo siguiente:

«La denominación de origen protegida “Monte Etna” solo puede utilizarse para el aceite de oliva virgen extra obtenido a partir de aceitunas cultivadas en olivares en los que la variedad “Nocellara Etnea” esté presente al menos en un 65 %. Pueden estar presentes en la mezcla otras variedades locales (“Moresca”, “Tonda Iblea”, “Ogliarola Messinese”, “Biancolilla”, “Brandofino” y “L’Olivio di Castiglione”), en proporciones variables y hasta un límite máximo del 35 %».

Este texto debe sustituirse por:

«La denominación de origen protegida “Monte Etna” solo puede utilizarse para el aceite de oliva virgen extra obtenido a partir de aceitunas cultivadas en olivares en los que la variedad “Nocellara Etnea” esté presente al menos en un 65 %. El 35 % restante puede estar compuesto por cualquier otro cultivar autóctono siciliano».

Este cambio se ha hecho necesario porque, en ocasiones, pueden encontrarse otros cultivares autóctonos en los olivares, especialmente los tradicionales. Esto siempre ha generado numerosos problemas de control, además de acarrear una gran cantidad de trabajo para los oleicultores, obligándoles a mantener separadas las aceitunas de los cultivares que no se mencionan explícitamente en el pliego de condiciones, independientemente de lo pequeño que sea el volumen. Dado que la marcada personalidad del aceite «Monte Etna» se debe a que la variedad «Nocellara Etnea» está presente en al menos un 65 %, la presencia de los demás cultivares autóctonos no disminuye sus características esenciales. Por consiguiente, hemos decidido simplificar el pliego de condiciones y permitir que cualquier cultivar autóctono siciliano pueda formar parte del porcentaje máximo del 35 %.

- Se suprimen las últimas líneas del artículo 4, apartado 1 (Características de cultivo). Esta modificación afecta también a la descripción del territorio que figura en el punto 4.6 del resumen (Vínculo) y en el punto 5 del documento único.

El texto actual dice lo siguiente:

- «1. Las condiciones ambientales y de cultivo que se dan en los olivares de los que se obtiene el aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida contemplada en el artículo 1 deben ser las condiciones tradicionales propias de la zona. En cualquier caso, las condiciones deben poder conferir características cualitativas específicas a las aceitunas y al aceite de oliva resultante.

Por lo tanto, solo se consideran aptos aquellos olivares que están situados dentro de la zona de producción descrita en el artículo 3, caracterizada por un clima generalmente mediterráneo subtropical y semiárido, con veranos largos y secos y precipitaciones concentradas en otoño e invierno, ubicados a altitudes comprendidas entre 100 y 1 000 m sobre el nivel del mar, cuyo suelo, de origen volcánico sobre un lecho rocoso formado por rocas eruptivas del Etna antiguo y reciente, tiene una textura arenosa con abundante esqueleto».

Este texto debe sustituirse por:

- «1. Las condiciones ambientales y de cultivo que se dan en los olivares de los que se obtiene el aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida contemplada en el artículo 1 deben ser las condiciones tradicionales propias de la zona. En cualquier caso, las condiciones deben poder conferir características cualitativas específicas a las aceitunas y al aceite de oliva resultante. Por lo tanto, solo se consideran aptos aquellos olivares que están situados dentro de la zona de producción descrita en el artículo 3, caracterizada por un clima generalmente mediterráneo subtropical y semiárido, con veranos largos y secos y precipitaciones concentradas en otoño e invierno».

Esta modificación consiste en eliminar los requisitos de altitud, puesto que en los últimos diez años ha habido una tendencia a adelantar la recogida de la aceituna en todo el territorio, independientemente de la altitud. Por otra parte, el uso de tecnologías modernas para la extracción del aceite —principalmente sistemas de dos fases o integrales— se ha convertido en una práctica cada vez más extendida en la zona geográfica en los últimos años.

Estos dos factores han contribuido a anular las diferencias que se solían observar en los aceites obtenidos de aceitunas cultivadas a diferentes altitudes.

También se ha simplificado este punto eliminando algunas de las frases que describen la zona geográfica, dado que esta información ya figura en el artículo sobre el vínculo.

- Esta modificación afecta al artículo 4, apartado 3, del pliego de condiciones, relativo al período de recogida.

El texto actual dice lo siguiente:

- «4. Las aceitunas destinadas a la elaboración del aceite de oliva virgen extra de la DOP contemplada en el artículo 1 deben recogerse en el período comprendido entre el envero y el final de la segunda década de enero, atendiendo a las diferencias de altitud en el territorio».

Este texto debe sustituirse por:

- «4. Las aceitunas destinadas a la elaboración del aceite de oliva virgen extra de la DOP contemplada en el artículo 1 deben recogerse entre el momento en que empiecen a pasar de un color verde apagado a un verde brillante y el final de la segunda década de enero, atendiendo a las diferentes altitudes que abarca la zona».

Esto queda justificado por el hecho de que los productores se concentran cada vez más en elaborar un aceite de alta calidad, y al recoger la aceituna en este momento aumenta el contenido de fenoles.

- Esta modificación afecta al artículo 4, apartados 5 y 6, del pliego de condiciones y al punto 4.5, párrafo tercero, del resumen.

El texto actual dice lo siguiente:

- «5. La producción máxima de aceitunas de los olivares destinados a la producción del aceite de oliva virgen extra de la DOP “Monte Etna” no puede superar los 10 000 kg por hectárea cuando se utilicen técnicas de cultivo intensivo. El rendimiento de aceite no puede superar el 20 %.

6. Incluso en los años excepcionalmente favorables, la cosecha debe someterse a un meticuloso proceso de selección y la producción global no debe superar en más de un 20 % los límites máximos anteriormente mencionados».

Este texto debe sustituirse por:

- «5. La producción máxima de aceitunas de los olivares destinados a la producción del aceite de oliva virgen extra de la DOP “Monte Etna” no puede superar los 12 000 kg por hectárea. El rendimiento de aceite no puede superar el 20 %».

La experiencia adquirida a lo largo del último decenio ha demostrado que no existe una correlación negativa entre la producción de aceitunas por hectárea y el cumplimiento de los requisitos químicos y organolépticos establecidos en el artículo 6 del pliego de condiciones y en el punto 4.2 del resumen. Estas nuevas producciones también permiten responder mejor a la creciente imprevisibilidad de las condiciones meteorológicas, que en los últimos años han exacerbado las fluctuaciones de la producción.

- Esta modificación afecta al artículo 5, apartado 3, del pliego de condiciones (Técnicas de extracción del aceite).

El texto actual dice lo siguiente:

- «3. Las aceitunas recogidas deben conservarse hasta la fase de molienda en recipientes rígidos y ventilados, dispuestas en capas delgadas y en condiciones de baja humedad relativa (50-60 %) y temperaturas máximas de 15° C. El período de conservación en la explotación o en la almazara no podrá superar las cuarenta y ocho horas después de la recogida».

Este texto debe sustituirse por:

- «3. Las aceitunas recogidas deben conservarse hasta la fase de molienda en recipientes rígidos y ventilados, dispuestas en capas delgadas y en condiciones de baja humedad. El período de conservación en la explotación o en la almazara no podrá superar las cuarenta y ocho horas después de la recogida».

Esta modificación queda justificada por el hecho de que el uso de manuales de buenas prácticas ya está ampliamente extendido entre los productores, lo que da lugar a la decisión de eliminar los valores de humedad y temperatura actualmente establecidos en el pliego de condiciones.

A lo largo de los años, estos requisitos han supuesto un incremento tanto del trabajo que implican las inspecciones como de la carga que supone el cumplimiento para los productores.

## Vínculo

- Esta modificación afecta al artículo 9 del pliego de condiciones y al punto 5 del documento único.

El vínculo descrito en el resumen publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea* contiene información recogida en parte en el punto 4.4 y en parte en el punto 4.6. Por consiguiente, debería examinarse la nueva versión propuesta teniendo en cuenta los primeros párrafos de los puntos 4.4 y 4.6 del resumen.

Se ha redactado de nuevo el texto del vínculo, sin ningún cambio en la primera parte correspondiente a los párrafos del punto 4.4 del resumen relativos a los antecedentes históricos, y se ha reformulado la segunda parte, correspondiente al punto 4.6 sobre las características del terreno, el clima y la naturaleza específica del producto.

Así pues, se ha reescrito el texto del vínculo (artículo 9 del pliego de condiciones y punto 5 del documento único) para adaptarlo a las orientaciones de la Comisión Europea sobre la redacción del documento único.

En particular, la nueva versión también tiene en cuenta los cambios propuestos en la zona geográfica. Se han suprimido las referencias a las laderas del monte Etna destinadas al cultivo de la aceituna, que ya no son pertinentes debido a la ampliación de la zona geográfica delimitada.

El texto actual dice lo siguiente:

«El cultivo del olivo fue introducido en la zona oriental de Sicilia en el primer milenio a. C. por los fenicios y, a partir del siglo VIII a. C., por los griegos. En esta zona, la presencia del volcán, con sus erupciones, ha alimentado el mito de este cultivo: así, Ulises y sus compañeros saltaron el único ojo inyectado en fuego del cíclope Polifemo, personificación del Etna, con un tronco de olivo. Con el paso de los siglos, este cultivo experimentó un desarrollo notable hasta convertirse en un elemento esencial de la economía de la zona.

Ya en el siglo III a. C., los romanos aplicaban altos impuestos al aceite de la isla para evitar que hiciera competencia al producido en Campania y Lacio.

Posteriormente, los árabes dieron un fuerte impulso y racionalidad a este cultivo durante el período en que la isla estuvo bajo su dominio. Un primer testimonio de la importancia de la producción oleícola "etnea" se encuentra ya en la obra de Pietro Bembo, que en su *De Aetna* cita la excelencia y el valor del cultivo del olivo en la zona del Etna. En épocas posteriores, dejaron constancia de esta producción local el naturalista Lazzaro Spallanzani, los escritores A. Stoppani, W. Goethe, Guy de Maupassant y muchos otros.

Se conoce también una apreciación bastante entusiasta de Tocqueville, de marzo de 1827, durante un viaje por Sicilia, en la que, refiriéndose a la zona del Etna, dice que es próspera gracias sobre todo a la presencia de frutales especialmente fértiles como consecuencia de las especiales características que el volcán confiere a la tierra.

Durante todo el siglo XIX y principios del siglo XX, el aceite de oliva del Etna era conocido y apreciado por muchos consumidores italianos y europeos y, de hecho, se comercializaban notables cantidades de este producto a través del puerto de Riposto, que es el puerto del Etna.

La zona delimitada corresponde a un territorio de montaña situado a una altitud sobre el nivel del mar que varía de 100 a 1 000 m, perteneciente al relieve volcánico del Etna y localizado, particularmente, en las laderas norte, oeste y sur del volcán. En la vertiente este no se practica la oleicultura. El microclima imperante en la zona delimitada, que puede caracterizarse como de mediterráneo de montaña, unido al tipo de terreno, volcánico con un sustrato geológico formado por rocas eruptivas del Mongibello (Etna) antiguo y reciente que tiene una textura arenosa con abundante esqueleto, confiere al producto características únicas e irrepetibles que se detectan en el análisis fisicoquímico y organoléptico. Estudios recientes sobre el aceite "Monte Etna" han puesto de manifiesto que tiene una composición de ácidos grasos libres bastante diferente de la del aceite procedente de zonas contiguas.

Estas diferencias son tan significativas que puede afirmarse que existe una correlación entre el origen geográfico y las características químicas.

Las características edafoclimáticas han propiciado una adaptación forzosa de las especies vegetales que ha desembocado en variedades y ecotipos locales claramente diferenciados; es lo que ha ocurrido con el cultivar "Nocellara Etnea", que es el predominante en la zona.

La oleicultura ha sido de capital importancia para la agricultura de la zona, especialmente por la capacidad de las plantas para arraigar en terrenos de lava, por su resistencia en entornos semiáridos y por su papel en la economía de la familia campesina típica.

En la tradición local, el aceite procedente de esas zonas se llamaba "aceite de montaña" para diferenciarlo de los productos de las zonas contiguas.

Actualmente, este aceite es apreciado por consumidores sabedores de su calidad y características organolépticas, que hacen que se pague a precios superiores un 20-25 % a los precios de mercado».

Este texto debe sustituirse por:

«El cultivo del olivo fue introducido en la zona oriental de Sicilia en el primer milenio a. C. por los fenicios y, a partir del siglo VIII a. C., por los griegos. En esta zona, la presencia del volcán, con sus erupciones, ha alimentado el mito de este cultivo: así, Ulises y sus compañeros saltaron el único ojo inyectado en fuego del cíclope Polifemo, personificación del Etna, con un tronco de olivo. Con el paso de los siglos, este cultivo experimentó un desarrollo notable hasta convertirse en un elemento esencial de la economía de la zona.

Ya en el siglo III a. C., los romanos aplicaban altos impuestos al aceite de la isla para evitar que hiciera competencia al producido en Campania y Lacio.

Posteriormente, los árabes dieron un fuerte impulso y racionalidad a este cultivo durante el período en que la isla estuvo bajo su dominio. Un primer testimonio de la importancia de la producción oleícola "etnea" se encuentra ya en la obra de Pietro Bembo, que en su *De Aetna* cita la excelencia y el valor del cultivo del olivo en la zona del Etna. En épocas posteriores, dejaron constancia de esta producción local el naturalista Lazzaro Spallanzani, los escritores A. Stoppani, W. Goethe, Guy de Maupassant y muchos otros.

Se conoce también una apreciación bastante entusiasta de Tocqueville, de marzo de 1827, durante un viaje por Sicilia, en la que, refiriéndose a la zona del Etna, dice que es próspera gracias sobre todo a la presencia de frutales especialmente fértiles como consecuencia de las especiales características que el volcán confiere a la tierra.

Durante todo el siglo XIX y principios del siglo XX, el aceite de oliva del Etna era conocido y apreciado por muchos consumidores italianos y europeos y, de hecho, se comercializaban notables cantidades de este producto a través del puerto de Riposto, que es el puerto del Etna.

El vínculo con la zona se debe fundamentalmente al uso de cultivares autóctonos —siendo “Nocellara Etnea” el más importante— que producen un aceite de oliva virgen extra con características organolépticas que no pueden reproducirse en otras condiciones edafoclimáticas.

“Nocellara Etnea” constituye un elemento importante del paisaje agrícola en gran parte de la zona de producción delimitada para la denominación de origen protegida “Monte Etna”. La existencia de los demás cultivares menores presentes en la zona delimitada se justifica porque son polinizadores del cultivar principal y porque constituyen una forma de diversificar la oferta como segunda opción a “Nocellara Etnea”. A lo largo del tiempo, algunos de estos cultivares menores han experimentado cambios fenotípicos que los hacen únicos y diferentes a los que se encuentran en las zonas contiguas. Todo ello ha contribuido a mejorar la biodiversidad en la zona delimitada.

La zona geográfica se caracteriza por un sustrato de tierra volcánica formado por basalto, una roca extrusiva que, a través de siglos de erosión y lixiviación, junto con la aparición de fauna microbiana y flora espontáneas, ha transformado los horizontes superficiales que descansan sobre este material parental en un terreno fértil, con todas las características distintivas del lecho rocoso original.

Los suelos son de textura rugosa, ligeramente alcalinos, bien aireados y muy permeables, un hábitat ideal para el cultivo y el desarrollo de los olivos. Estas condiciones confieren a los aceites de la DOP “Monte Etna” resultantes sus características únicas, un perfil olfativo y gustativo específico que refleja el territorio de origen en su totalidad, incluidos evidentes matices herbáceos de alcachofa y tomate verde y claros matices de almendra amarga, acompañados de una combinación armoniosa de sabor amargo y picante que hace que el aceite resulte agradable al paladar.

En las laderas del monte Etna, la diferencia entre las temperaturas diurnas y nocturnas puede superar los 20-25 grados, lo cual, combinado con su singular tierra volcánica, confiere cierto sabor picante al aceite de oliva virgen extra de la DOP “Monte Etna”. Las infestaciones de moscas son sumamente raras en este entorno y las aceitunas presentan una pulpa crujiente y firme. Estas características son exclusivas de la zona local. Los aceites adquieren determinadas características sensoriales debido a las condiciones climáticas que se dan en la zona del Etna.

Por lo tanto, existe una estrecha relación entre la zona de producción y las características de la DOP “Monte Etna”. Los resultados de diversos estudios sobre el aceite “Monte Etna” ponen de manifiesto que tiene una composición de ácidos grasos libres bastante diferente de la del aceite procedente de zonas contiguas.

Estas diferencias son tan significativas que puede afirmarse que existe una correlación entre el origen geográfico y las características químicas. Las características edafoclimáticas han propiciado una adaptación forzosa de las especies vegetales que ha desembocado en variedades y ecotipos locales claramente diferenciados; es lo que ha ocurrido con el cultivar “Nocellara Etnea”, que es el predominante en la zona.

Desde un punto de vista socioeconómico, la oleicultura siempre ha sido objeto de atención y el eje central de la labor de los agricultores locales. Incluso mezclado entre otros cultivos, el olivo ha desempeñado un papel protagonista en la economía agrícola. La oleicultura y su importancia evolucionan constantemente gracias a la dedicación de muchos grandes empresarios y oleicultores que invierten sus recursos en la creación de empleo y la generación de ingresos, contribuyendo al mismo tiempo a la recuperación y preservación de una zona antes abocada al empobrecimiento y al abandono.

Esto, unido a los efectos de la mejora de las técnicas de cultivo y transformación, ha hecho que la oleicultura en la región del Etna pase de ser un cultivo marginal en sistemas de explotación mixta a ser un cultivo especializado que se ha tornado importante para la región, produciendo un aceite con excelentes características organolépticas y químicas, apreciado por los consumidores locales, nacionales e internacionales.

Las aceitunas destinadas a la elaboración del aceite de oliva virgen extra “Monte Etna” deben recogerse una vez que su color empiece a cambiar de verde apagado a verde brillante. La recogida en esta fase de desarrollo fenológico aumenta el contenido fenólico de las aceitunas y mejora las características del “Monte Etna”, como sus claros y marcados matices herbáceos, su amargor equilibrado combinado con un agradable sabor picante, su baja acidez y su notable contenido polifenólico.

Toda la zona del monte Etna se presta al cultivo de olivos, que están presentes en toda la zona, sobre todo en los terrenos medios de las laderas.

En los dos últimos decenios se ha producido un importante cambio generacional y la llegada de un número considerable de nuevos actores procedentes de otros sectores productivos y profesionales, a los que el éxito generalizado de la DOP ha inspirado a invertir en la producción de aceite de oliva virgen extra de la DOP “Monte Etna”.

No hay cambios importantes en la parte relativa al vínculo, ya que los elementos esenciales de la versión actual permanecen inalterados en la nueva versión propuesta. En particular, los elementos más pertinentes del vínculo, como las características distintivas del terreno que rodea al Etna, el clima típico de la zona y el uso predominante del cultivar «Nocellara Etnea», que determinan las características específicas del producto, siguen siendo fundamentales para el vínculo entre la DOP «Monte Etna» y la zona geográfica.

### Etiquetado

- Esta modificación afecta al artículo 7, apartado 3, del pliego de condiciones (Designación y presentación), actualmente el punto 3.6 del documento único.

El texto actual dice lo siguiente:

«3. Los nombres de empresas, explotaciones y fincas y sus ubicaciones, así como las referencias al acondicionamiento del producto en una explotación, asociación de explotaciones o empresa situadas en la zona de producción solo podrán utilizarse si el producto se ha obtenido exclusivamente con aceitunas recogidas en los olivares de la empresa y si los procesos de extracción y acondicionamiento del aceite también se han llevado a cabo en las instalaciones de esa misma empresa».

Este texto debe sustituirse por:

«3. Los nombres de empresas y explotaciones y las referencias al acondicionamiento en una explotación o empresa oleícola situada en la zona de producción solo podrán utilizarse si el producto se ha obtenido exclusivamente con aceitunas recogidas en los olivares que forman parte de la empresa».

Esta modificación obedece a la necesidad de simplificar la forma de hacer referencia a los nombres de las explotaciones en el etiquetado. Con la nueva versión propuesta, incluso las pequeñas explotaciones que no disponen de instalaciones propias para la extracción y el acondicionamiento del aceite pueden figurar en las etiquetas del aceite si todas las aceitunas han sido cultivadas en la explotación en cuestión.

- Esta modificación afecta al artículo 7, apartado 8, (Designación y presentación) del pliego de condiciones y al punto 4.8 del resumen, actualmente el punto 3.6 del documento único.

El texto actual dice lo siguiente:

«8. Es obligatorio indicar en la etiqueta el año de producción de las aceitunas con las que se haya elaborado el aceite».

Este texto debe sustituirse por:

«8. En la etiqueta figurará la campaña oleícola (haciendo referencia a dos años naturales) en la que se hayan cultivado las aceitunas de las que procede el aceite».

Dado que el período de recogida puede extenderse hasta la segunda década de enero, la campaña oleícola siempre abarca dos años diferentes. Por lo tanto, en aras de una mayor precisión, las etiquetas deben indicar la campaña en la que se cultivaron las aceitunas con las que se ha elaborado el aceite.

### Otros

#### Acondicionamiento

- La modificación hace referencia al artículo 7, apartado 7, del pliego de condiciones, relativo al tipo de materiales permitidos, actualmente el punto 3.5 del documento único.

El texto actual dice lo siguiente:

«7. El aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida contemplada en el artículo 1 debe comercializarse en recipientes de vidrio oscuro, de acero inoxidable o de lata, con una capacidad no superior a cinco litros».

Este texto debe sustituirse por:

«7. El aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida contemplada en el artículo 1 debe comercializarse en recipientes de vidrio o de lata, o en cualquier otro recipiente adecuado para la conservación del aceite, con una capacidad no superior a cinco litros».

Esta modificación tiene por objeto permitir a los productores utilizar recipientes distintos de los actualmente establecidos en el pliego de condiciones para poder satisfacer las diferentes demandas del mercado.

— Se han modificado las normas de envasado.

El texto actual dice lo siguiente:

«El cultivo, la extracción del aceite y el envasado tienen lugar en la zona delimitada. El envasado debe efectuarse en la zona geográfica delimitada para preservar las características peculiares y la calidad del aceite “Monte Etna”, de tal forma que el control efectuado por la estructura de control externa se lleve a cabo bajo la supervisión de los productores».

Este texto debe sustituirse por:

«El aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida “Monte Etna” debe envasarse en la zona geográfica que se indica en el punto 4.

Este requisito es necesario para garantizar que la materia prima y el propio aceite se trasladen lo menos posible. Incluso el transporte del aceite a granel en cisternas ha dado lugar en más de una ocasión a pequeños cambios químicos que desembocaron en cambios organolépticos mucho más importantes. El aceite de oliva es sumamente sensible a las posibles interferencias aromáticas causadas por el entorno interno de la cisterna en la que se transporta.

Esto permite asimismo a la estructura de control garantizar un control adecuado a lo largo de todo el proceso de producción y acondicionamiento, lo que también contribuye a mantener las características típicas de la DOP y a garantizar el seguimiento y la rastreabilidad».

Esta enmienda justifica aún más la restricción del envasado a la zona delimitada.

### **Estructura de control**

— Se ha añadido un artículo específico sobre este tema al pliego de condiciones, ya que no lo había. Dado que la estructura de control ha cambiado, se ha corregido el punto 4.7 del resumen para que esto quede reflejado.

El texto actual dice lo siguiente:

«Nombre: Agroqualità Srl  
Dirección: Piazza Sallustio, 21, 1-00187 Roma»

Este texto debe sustituirse por:

«Artículo 10

### **Controles**

Tal y como exige la legislación de la UE, una estructura de control comprueba que el producto cumple lo dispuesto en el pliego de condiciones. La estructura de control elegida es Agroqualità (Viale Cesare Pavese, 305, 00144 Roma; Correo electrónico: agroqualita@agroqualita.it; Tel. 06 54228675; Fax 06 54228692)».



## DOCUMENTO ÚNICO

## «Monte Etna»

N.º UE: PDO-IT-0060-AM01 de 17 de julio de 2019

DOP (X) IGP ( )

## 1. Nombre [de DOP o IGP]

«Monte Etna»

## 2. Estado miembro o tercer país

Italia

## 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

## 3.1. Tipo de producto [véase el anexo XI]

Clase 1.5. Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

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

En el momento de su despacho al consumo, el aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida «Monte Etna» debe presentar las siguientes características:

Color: entre amarillo y verde en función del grado de maduración de la aceituna.

Evaluación química

- Acidez (expresada en ácido oleico): 0,5 % como máximo.
- Un índice de peróxido no superior a 12 mEq O<sub>2</sub> por kg.
- Contenido de ácido linoleico no superior al 13,50 %.
- Contenido de ácido linolénico no superior al 0,9 %.
- Polifenoles totales > 120 ppm.

Valoración organoléptica

Intervalo mediano mín./máx.

Afrutado maduro > 2 < 6

Afrutado verde > 2 < 6

Matices de hierba, tomate o alcachofa > 2 < 5

Amargo > 2 < 6

Picante > 2 < 6

No se permiten defectos organolépticos (mediana de defectos igual a cero).

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

La denominación de origen protegida «Monte Etna» solo puede utilizarse para el aceite de oliva virgen extra obtenido a partir de aceitunas cultivadas en olivares en los que la variedad «Nocellara Etnea» esté presente al menos en un 65 %. El 35 % restante puede estar compuesto por cualquier otro cultivar autóctono siciliano.

## 3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada

Todas las fases del proceso de producción, a saber, el cultivo, la recogida de la aceituna y la extracción del aceite, deben llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada.

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

El aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida «Monte Etna» debe envasarse en la zona geográfica que se indica en el punto 4.

Este requisito es necesario para garantizar que la materia prima y el propio aceite se trasladen lo menos posible. Incluso el transporte del aceite a granel en cisternas ha dado lugar en más de una ocasión a pequeños cambios químicos que desembocaron en cambios organolépticos mucho más importantes. El aceite de oliva es sumamente sensible a las posibles interferencias aromáticas causadas por el entorno interno de la cisterna en la que se transporta.

Esto permite asimismo a la estructura de control garantizar un control adecuado a lo largo de todo el proceso de producción y acondicionamiento, lo que también contribuye a mantener las características típicas de la DOP y a garantizar el seguimiento y la rastreabilidad.

El aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida «Monte Etna» debe comercializarse en recipientes de vidrio o de lata, o en cualquier otro recipiente adecuado para la conservación del aceite, con una capacidad no superior a cinco litros.

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

El nombre de la denominación de origen protegida «Monte Etna» debe figurar en la etiqueta en caracteres claros e indelebles que sean al menos el doble de grandes que cualquier otra escritura, en un color que contraste claramente con el color de la etiqueta, de forma que este nombre pueda distinguirse claramente de cualquier otra información que figure en la etiqueta. En la etiqueta figurará la campaña oleícola (haciendo referencia a dos años naturales) en la que se hayan cultivado las aceitunas de las que procede el aceite.

A la denominación de origen protegida «Monte Etna» no se le puede añadir ningún descriptor que no esté expresamente previsto. Esto incluye los adjetivos «fine» (fino), «scelto» (selecto), «selezionato» (seleccionado) y «superiore» (superior). Pueden utilizarse de forma veraz nombres, denominaciones comerciales, marcas, etc., siempre y cuando no tengan carácter laudatorio y no puedan inducir a engaño al consumidor. Los nombres de empresas y explotaciones y las referencias al acondicionamiento en una explotación o empresa oleícola situada en la zona de producción solo podrán utilizarse si el producto se ha obtenido exclusivamente con aceitunas recogidas en los olivares que forman parte de la empresa. Si se utiliza cualquier otro nombre geográfico para designar el municipio, distrito, finca o explotación de la que procede realmente el aceite, deberá presentarse en caracteres cuyo tamaño no supere la mitad del tamaño de los utilizados para la denominación de origen protegida «Monte Etna».

## 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Las aceitunas utilizadas para la elaboración del aceite de oliva virgen extra amparado por la denominación de origen protegida «Monte Etna» deben cultivarse en olivares aptos para la producción de un aceite que cumpla los requisitos de calidad establecidos en el punto 3.2 y situados en cualquiera de los siguientes municipios dentro de los límites administrativos de la región de Sicilia:

### **Provincia de Catania:**

Todo el territorio de los municipios (área dentro de sus límites administrativos) de 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 y Riposto.

### **Provincia de Enna:**

Municipio de Centuripe.

### **Provincia de Messina:**

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

## 5. Vínculo con la zona geográfica

El cultivo del olivo fue introducido en la zona oriental de Sicilia en el primer milenio a. C. por los fenicios y, a partir del siglo VIII a. C., por los griegos. En esta zona, la presencia del volcán, con sus erupciones, ha alimentado el mito de este cultivo: así, Ulises y sus compañeros saltaron el único ojo inyectado en fuego del cíclope Polifemo, personificación del Etna, con un tronco de olivo. Con el paso de los siglos, este cultivo experimentó un desarrollo notable hasta convertirse en un elemento esencial de la economía de la zona.

Ya en el siglo III a. C., los romanos aplicaban altos impuestos al aceite de la isla para evitar que hiciera competencia al producido en Campania y Lacio.

Posteriormente, los árabes dieron un fuerte impulso y racionalidad a este cultivo durante el período en que la isla estuvo bajo su dominio. Un primer testimonio de la importancia de la producción oleícola «etnea» se encuentra ya en la obra de Pietro Bembo, que en su *De Aetna* cita la excelencia y el valor del cultivo del olivo en la zona del Etna. En épocas posteriores, dejaron constancia de esta producción local el naturalista Lazzaro Spallanzani, los escritores A. Stoppani, W. Goethe, Guy de Maupassant y muchos otros.

Se conoce también una apreciación bastante entusiasta de Tocqueville, de marzo de 1827, durante un viaje por Sicilia, en la que, refiriéndose a la zona del Etna, dice que es próspera gracias sobre todo a la presencia de frutales especialmente fértiles como consecuencia de las especiales características que el volcán confiere a la tierra.

Durante todo el siglo XIX y principios del siglo XX, el aceite de oliva del Etna era conocido y apreciado por muchos consumidores italianos y europeos y, de hecho, se comercializaban notables cantidades de este producto a través del puerto de Riposto, que es el puerto del Etna.

El vínculo con la zona se debe fundamentalmente al uso de cultivares autóctonos —siendo «Nocellara Etnea» el más importante— que producen un aceite de oliva virgen extra con características organolépticas que no pueden reproducirse en otras condiciones edafoclimáticas.

«Nocellara Etnea» constituye un elemento importante del paisaje agrícola en gran parte de la zona de producción delimitada para la denominación de origen protegida «Monte Etna». La existencia de los demás cultivares menores presentes en la zona delimitada se justifica porque son polinizadores del cultivar principal y porque constituyen una forma de diversificar la oferta como segunda opción a «Nocellara Etnea». A lo largo del tiempo, algunos de estos cultivares menores han experimentado cambios fenotípicos que los hacen únicos y diferentes a los que se encuentran en las zonas contiguas. Todo ello ha contribuido a mejorar la biodiversidad en la zona delimitada.

La zona geográfica se caracteriza por un sustrato de tierra volcánica formado por basalto, una roca extrusiva que, a través de siglos de erosión y lixiviación, junto con la aparición de fauna microbiana y flora espontáneas, ha transformado los horizontes superficiales que descansan sobre este material parental en un terreno fértil, con todas las características distintivas del lecho rocoso original.

Los suelos son de textura rugosa, ligeramente alcalinos, bien aireados y muy permeables, un hábitat ideal para el cultivo y el desarrollo de los olivos. Estas condiciones confieren a los aceites de la DOP «Monte Etna» resultantes sus características únicas, un perfil olfativo y gustativo específico que refleja el territorio de origen en su totalidad, incluidos evidentes matices herbáceos de alcachofa y tomate verde y claros matices de almendra amarga, acompañados de una combinación armoniosa de sabor amargo y picante que hace que el aceite resulte agradable al paladar.

En las laderas del monte Etna, la diferencia entre las temperaturas diurnas y nocturnas puede superar los 20-25 grados, lo cual, combinado con su singular tierra volcánica, confiere cierto sabor picante al aceite de oliva virgen extra de la DOP «Monte Etna». Las infestaciones de moscas son sumamente raras en este entorno y las aceitunas presentan una pulpa crujiente y firme. Estas características son exclusivas de la zona local. Los aceites adquieren determinadas características sensoriales debido a las condiciones climáticas que se dan en la zona del Etna.

Por lo tanto, existe una estrecha relación entre la zona de producción y las características de la DOP «Monte Etna». Los resultados de diversos estudios sobre el aceite «Monte Etna» ponen de manifiesto que tiene una composición de ácidos grasos libres bastante diferente de la del aceite procedente de zonas contiguas.

Estas diferencias son tan significativas que puede afirmarse que existe una correlación entre el origen geográfico y las características químicas. Las características edafoclimáticas han propiciado una adaptación forzosa de las especies vegetales que ha desembocado en variedades y ecotipos locales claramente diferenciados; es lo que ha ocurrido con el cultivar «Nocellara Etnea», que es el predominante en la zona.

Desde un punto de vista socioeconómico, la oleicultura siempre ha sido objeto de atención y el eje central de la labor de los agricultores locales. Incluso mezclado entre otros cultivos, el olivo ha desempeñado un papel protagonista en la economía agrícola. La oleicultura y su importancia evolucionan constantemente gracias a la dedicación de muchos grandes empresarios y oleicultores que invierten sus recursos en la creación de empleo y la generación de ingresos, contribuyendo al mismo tiempo a la recuperación y preservación de una zona antes abocada al empobrecimiento y al abandono.

Esto, unido a los efectos de la mejora de las técnicas de cultivo y transformación, ha hecho que la oleicultura en la región del Etna pase de ser un cultivo marginal en sistemas de explotación mixta a ser un cultivo especializado que se ha tornado importante para la región, produciendo un aceite con excelentes características organolépticas y químicas, apreciado por los consumidores locales, nacionales e internacionales.

Las aceitunas destinadas a la elaboración del aceite de oliva virgen extra «Monte Etna» deben recogerse una vez que su color empiece a cambiar de verde apagado a verde brillante. La recogida en esta fase de desarrollo fenológico aumenta el contenido fenólico de las aceitunas y mejora las características del «Monte Etna», como sus claros y marcados matices herbáceos, su amargor equilibrado combinado con un agradable sabor picante, su baja acidez y su notable contenido polifenólico.

Toda la zona del monte Etna se presta al cultivo de olivos, que están presentes en toda la zona, sobre todo en los terrenos medios de las laderas.

En las dos últimas décadas se ha producido un importante cambio generacional y la llegada de un número considerable de nuevos actores procedentes de otros sectores productivos y profesionales, a los que el éxito generalizado de la DOP ha inspirado a invertir en la producción de aceite de oliva virgen extra de la DOP «Monte Etna».

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

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

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

o bien

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

---