

Euroopan unionin virallinen lehti

C 83



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

65. vuosikerta

21. helmikuuta 2022

Sisältö

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2022/C 83/01	Euron kurssi — 18. helmikuuta 2022	1
--------------	--	---

V Ilmoitukset

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2022/C 83/02	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.10566 – P66/H2 EE/JV) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	2
--------------	--	---

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2022/C 83/03	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukainen muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen	4
--------------	--	---

FI

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

18. helmikuuta 2022

(2022/C 83/01)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,1354	CAD	Kanadan dollaria	1,4424
JPY	Japanin jeniä	130,59	HKD	Hongkongin dollaria	8,8566
DKK	Tanskan kruunua	7,4382	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,6896
GBP	Englannin puntaa	0,83425	SGD	Singaporen dollaria	1,5255
SEK	Ruotsin kruunua	10,5796	KRW	Etelä-Korean wonia	1 356,45
CHF	Sveitsin frangia	1,0452	ZAR	Etelä-Afrikan randia	17,0858
ISK	Islannin kruunua	140,80	CNY	Kiinan juan renminbiä	7,1840
NOK	Norjan kruunua	10,1465	HRK	Kroatian kunaa	7,5355
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	16 304,49
CZK	Tšekin korunaa	24,337	MYR	Malesian ringgitä	4,7528
HUF	Unkarin forinttia	356,37	PHP	Filippiinien pesoa	58,403
PLN	Puolan zlotya	4,5201	RUB	Venäjän ruplaa	86,2815
RON	Romanian leuta	4,9453	THB	Thaimaan bahtia	36,435
TRY	Turkin liiraa	15,4678	BRL	Brasilian realia	5,8435
AUD	Australian dollaria	1,5754	MXN	Meksikon pesoa	23,0270
			INR	Intian rupiaa	84,6525

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

V

(Ilmoitukset)

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakkoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia M.10566 – P66/H2 EE/JV)

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA: n kannalta merkityksellinen teksti)

(2022/C 83/02)

1. Komissio vastaanotti 10. helmikuuta 2022 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Phillips 66 Company (P66, Yhdysvallat)
- H2 Energy Europe AG (H2 EE, Sveitsi)
- Täysin uusi yhteisyritys (yhteisyritys, Itävalta).

P66 ja H2 EE hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa ja 3 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun yhteisyrityksessä.

Keskittymä toteutetaan ostamalla uuden yhteisyrityksen osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- P66 on energiayhtiö, jolla on muun muassa huoltoasemia.
- H2 EE toimii vetyteknologian alalla ja kehittää uusiutuvan vedyn ekosysteemejä.
- Yhteisyritys ja sen tytäryhtiöt kehittävät ja hoitavat tulevaisuudessa vetytankkausasemia Itävallassa, Saksassa ja Tanskassa.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽²⁾ nojalla.

4. Komissio pyytää kolmansia osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

⁽²⁾ EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

M.10566 – P66/H2 EE/JV

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse, faksilla tai postitse. Yhteystiedot:

Sähköposti: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

F. +32 22964301

Postiosoite:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Brussels
BELGIUM

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukainen muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(2022/C 83/03)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

”Monte Etna”

EU-nro: PDO-IT-0060-AM01 – 17. heinäkuuta 2019

SAN (X) SMM ()

1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu

Consorzio di tutela dell’olio extravergine di oliva DOP Monte Etna [Monte Etna (SAN) -ekstra-neitsytoliiviöljyn suojeluyhdistys], jonka päätoimipaikka on Via Sangiuliano 349, 95145 Catania, Italia.

Monte Etna (SAN) -ekstra-neitsytoliiviöljyn suojeluyhdistyksen muodostavat Monte Etna -öljyn tuottajat. Yhdistys on 14. lokakuuta 2013 annetun maa- ja metsätalous- sekä elintarvikeministeriön asetuksen nro 12511 13 §:n 1 momentin nojalla oikeutettu muutoshakemuksen tekemiseen.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee

- ☐ Tuotteen nimi
- ☒ Tuotteen kuvaus
- ☒ Maantieteellinen alue
- ☒ Alkuperätodisteet
- ☒ Tuotantomenetelmä
- ☒ Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- ☒ Merkinnät
- ☒ Muu: pakkaus; valvontaelimen tietojen sisällyttäminen.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. Muutosten tyyppi

- ☒ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.
- ☐ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

5. Muutos/muutokset

Monte Etna (SAN) -öljyn tuote-eritelmä ei sisällä kaikkia yhteenvetoon sisältyvistä tiedoista, joten kunkin jäljempänä kuvaillun muutoksen kohdalla on viittaus ainoastaan niihin asiakirjoihin, joihin kyseinen teksti sisältyy.

Tuotteen kuvaus

- Muutos koskee tuote-eritelmän 6 artiklaa (Kulutushetken ominaispiirteet), yhteenvedon 4.2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaa.

Nykyinen teksti kuuluu seuraavasti:

”Kulutukseen saatettaessa suojatulla alkuperänimityksellä ”Monte Etna” varustetulla ekstra-neitsytoliiviöljyllä on oltava seuraavat ominaisuudet:

Kullankeltainen, vihreään vivahtava väri

Kevyen hedelmäinen aromi

Hedelmäinen, kevyesti katkera ja pistävä maku

Kokonaishappopitoisuus enintään 0,6 g öljyhappoa / 100 g öljyä

Aistinvaraiset testit tehneen raadin antama tulos vähintään 7

Peroksidiluku enintään 12 mEq O₂/kg

K232 enintään 2,20

K270 enintään 0,15

Linolihappopitoisuus enintään 10 %

Linoleenihappopitoisuus enintään 0,8 %

δ-K enintään 0,005.”

Teksti korvataan seuraavasti:

”Kulutukseen saatettaessa suojatulla alkuperänimityksellä ”Monte Etna” varustetulla ekstra-neitsytoliiviöljyllä on oltava seuraavat ominaisuudet:

Väri: keltaisesta vihreään oliivien kypsyyden mukaan.

Kemialliseen arviointiin perustuvat ominaisuudet

Happopitoisuus (öljyhappona ilmaistuna): enintään 0,5 %

Peroksidiluku enintään 12 mEq O₂/kg

K232 sääntelyn rajoissa

K270 sääntelyn rajoissa

Linolihappopitoisuus enintään 13,50 %

Linoleenihappopitoisuus enintään 0,9 %

Polyfenolit yhteensä ≤ 120 ppm.

Aistinvaraiseen arviointiin perustuvat ominaisuudet

Mediaanien vaihteluväli min./maks.

Kypsan hedelmäinen > 2 < 6

Vihreän hedelmäinen > 2 < 6

Ruohon ja/tai tomaatin ja/tai latva-artisokan vivahteet > 2 < 5

Karvaus > 2 < 6

Pistävyys > 2 < 6.

Aistein havaittavia virheitä ei sallita (virheen mediaani on nolla). Jos arvoja ei ole erikseen ilmoitettu, sovelletaan nykyisessä EU:n lainsäädännössä vahvistettuja vaatimuksia.”

Ehdotetut muutokset perustuvat pääasiassa päivitetyn sanaston ja viittausten käyttöön, kuten liitteessä V oleviin komission täytäntöönpanoasetuksessa (EU) N:o 1348/2013 tarkoitettua neitsytoliiviöljyjen aistinvaraista arviointia koskeviin viittauksiin.

- Kemiallista arviointia koskevaan osioon ehdotetulla muutoksella K232- ja K270-arvot muutetaan vastaamaan nykyisessä lainsäädännössä vahvistettuja raja-arvoja.
- K270-arvon on havaittu nousseen viime vuosina, vaikka se ei ylitäkään nykyisessä lainsäädännössä vahvistettua raja-arvoa. Nousu johtuu siitä, että useat toimijat ovat aikaistaneet sadonkorjuuta öljyn laadun parantamiseksi.

Useat tutkimustulokset osoittavat, että arvon kohoaminen voi näillä markkinoilla johtua paitsi tyydyttämättömien rasvahappojen hapettuneiden muotojen esiintymisestä myös fenolihydrideiden lisääntymisestä, joka on viime vuosina harjoitetun aikaistetun sadonkorjuun tavoite.

K232:n raja-arvoon tehty muutos perustuu viime vuosina tehdyn kemiallisen testauksen tuloksiin, joiden mukaan jotkin Monte Etna -öljyn valmistukseen käytetyistä toissijaisista lajikkeista saattavat vaikuttaa K-arvoon öljyn 18 kuukauden elinkaaren aikana niin, että arvo toisinaan ylittää tuote-eritelmässä tällä hetkellä määritetyn tason (mutta pysyy sääntelyn mukaisissa rajoissa).

- Öljyhappona ilmaistua enimmäishappopitoisuutta pienennetään arvosta 0,6 % arvoon 0,5 %.

Tuottajat ovat viime vuosina pyrkineet jatkuvasti parantamaan suojellun alkuperänimityksen ”Monte Etna” piiriin kuuluvan ekstra-neitsytoliiviöljyn laatua kehittämällä sadonkorjuu-, jalostus- ja varastointimenetelmiään. Siksi happopitoisuuden raja-arvoa on päätetty pienentää.

- Linoli- ja linoleenihapon arvoja muutetaan seuraavasti:

linolihappo: arvosta ≤ 10 % arvoon ≤ 13,50 %

linoleenihappo: arvosta ≤ 0,8 % arvoon ≤ 0,9 %.

Näitä kahta parametriä on muutettava, koska yhä useammat suojatun alkuperänimityksen ”Monte Etna” kattamalta alueelta tulevista öljyeristä eivät ole viime vuosina saaneet sertifiointia siitä syystä, että niiden linoli- ja linoleenihappopitoisuus on ylittänyt niille tuote-eritelmässä tällä hetkellä määritetyt arvot.

Tutkimusten mukaan tämä on yhteydessä siihen, että keskilämpötilat ovat nousseet ja sademäärät ovat vähentyneet merkittävästi viime vuosina, mikä on muuttanut Monte Etna -öljyn happoprofiilia.

Yksi tämän erityisistä seurauksista on linoli- ja linoleenihapon osuuksien kasvaminen varsinkin öljyissä, jotka on puristettu alle 600 metrin korkeudessa merenpinnasta sijaitsevilla rinteillä kasvavista oliiveista. Tämän vaikutuksen on havaittu esiintyvän usein yhdessä seuraavan vaikuttavan tekijän kanssa ja ilmeisesti myös korreloivan sen kanssa: yli 25 °C:n päivittäinen keskilämpötila kukintavaiheesta oliivien öljypitoisuuden kehittymiseen saakka. Näiden olosuhteiden ja öljypitoisuuden laskun välillä on suora korrelaatio, minkä seurauksena rasvahappokoostumus on epätasapainossa siten, että öljyhapon määrä vähenee ja muiden vähäisten happojen, kuten linoli- ja linoleenihapon, määrät kasvavat. Tämä ilmiö vaikuttaa eriasteisesti eri lajikkeisiin, ja Monte Etna (SAN) -öljyn valmistuksessa käytetty päälaajike Nocellara Etna on sille erityisen altis. Ehdotetut arvot vastaavat täysin kansainvälisen oliivineuvoston standardeja.

- Ominaisuuksiin lisätään polyfenolien kokonaispitoisuus.

Tämän arvon lisääminen vastaa sekä tuottajien että kuluttajien tarpeeseen saada tietoa tästä tärkeästä öljyn laadun kuvaajasta.

Maantieteellinen alue

- Muutos koskee tuote-eritelmän 3 artiklaa (*Tuotantoalue*), yhteenvedon 4.3 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Nykyinen teksti kuuluu seuraavasti:

"Edellä 1 artiklassa tarkoitetun suojatun alkuperänimityksen kattaman ekstra-neitsytoliiviöljyn valmistukseen käytettävät oliivit on viljeltävä oliivitarhoissa, jotka soveltuvat tässä tuote-eritelmässä vahvistetut laatuvaatimukset täyttävän öljyn tuottamiseen ja sijaitsevat jossakin seuraavista Sisilian alueen hallinnollisten rajojen sisäpuolella olevista kunnista:

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

Ennan maakunta: Centuripe.

Messinan maakunta: Malvagna, Mojo Alcantara, Roccella Valdemone ja Santa Domenica Vittoria.

Tarkka alue sellaisena kuin se on piirretty kartalle, jonka mittakaava on 1:25000, määritellään seuraavasti: Raja alkaa etelässä kansallisen valtatie nro 121:n Motta Sant'Anastasiaan yhdistävän tien risteyksestä. Siitä se myötäilee ensin Motta Sant'Anastasian läntistä rajaa ja jatkaa sitten kaakkoon Motta Sant'Anastasiasta Rotondellan rautatieasemalle kulkevaa tietä pitkin. Sieltä raja kulkee pohjoiseen 100 metrin korkeuskäyrälle saakka ja seuraa sitä pohjoiseen Ponte la Barcaan. Sieltä raja jatkuu Simeto-jokea myötäillen pohjoiseen aina Pietralunga-sillalle, josta se kulkee Simeto-joen myötäisesti pohjoiseen Piato Mandaranon, Cavaleran, Piano Trinità ja Piano d'Aragonan halki kansallisella valtatiellä nro 120 sijaitsevalle Bolo-sillalle. Siltä raja kulkee kansallista valtatieltä nro 120 itään ja kääntyy Gurrida-puroa myötäillen Alcantara-joelle, jonka uomaa pitkin se kulkee 800 metriä pohjoiseen ennen kuin kääntyy pois päin joesta ja jatkaa 400 metriä itään San Giacomon vesiputkelle, jota raja sitten seuraa 650 metriä etelään kansalliselle valtatielle nro 116. Sen jälkeen raja noudattelee jälleen Alcantara-jokea aina Favoscuro-purolle saakka ja jatkaa siltä itään Feudo Amaton, Rocca Pizzicatan, Rustican, Serra Bardellan, Pecoraron ja Buon Vassallon (jotka sijaitsevat Favoscuro-puron ja Passo Mojo -vuoren välissä) läpi. Sieltä raja kulkee itään Passo Mojo -vuoren ja Fondachello-puron välisten hallintoalueiden läpi ja seuraa Alcantara-joen uomaa kaakkoon ennen kuin liittyy Castiglione di Sicilian rautatieaseman kansalliseen valtatiehen nro 120 yhdistävään tiehen. Sieltä raja kulkee ensin kyseistä tietä etelään Castiglione di Sicilian länsirajaa pitkin ja edelleen etelään kansallista valtatieltä nro 120 pitkin. Catanen lähellä raja kääntyy pois tieltä ja jatkaa etelään 1 000 metrin korkeuskäyrälle saakka. Siitä raja kulkee länteen Maletton kunnan tienoille ja samaa korkeuskäyrää pitkin etelään Maugeriin ennen kuin jatkaa etelään Belpasson ja S. Pietron kuntien itäistä rajaa pitkin."

Teksti korvataan seuraavasti:

"Edellä 1 artiklassa tarkoitetun suojatun alkuperänimityksen kattaman ekstra-neitsytoliiviöljyn valmistukseen käytettävät oliivit on viljeltävä oliivitarhoissa, jotka soveltuvat tässä tuote-eritelmässä vahvistetut laatuvaatimukset täyttävän öljyn tuottamiseen ja sijaitsevat jossakin seuraavista Sisilian alueen hallinnollisten rajojen sisäpuolella olevista kunnista:

Catanian maakunta:

- Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan (niiden hallinnollisten rajojen sisäpuolella oleva alue): 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 ja Riposto.

Ennan maakunta:

Centuripen kunta.

Messinan maakunta:

Malvagna, Mojo Alcantara, Roccella Valdemone ja Santa Domenica Vittoria.”

Nykyisessä eritelmässä määriteltyä maantieteellistä aluetta muovanneisiin tekijöihin lukeutuivat tuottajien nimenomainen toive kuuluu suojatun alkuperänimityksen piiriin sekä oliivitarhojen esiintyminen alueella.

Alkuperänimityksen rekisteröinnin aikaan oliivinviljelyä ei varsinaisesti harjoitettu niillä alueilla, joiden sisällyttämistä rajattuun maantieteelliseen alueeseen nyt ehdotetaan. Ehdotettavilla alueilla sijainneet, määrältään vähäiset oliivipuut tuottivat oliiveja pääasiassa viljelijöiden omaan käyttöön. Viime vuosikymmenen aikana oliivinviljely on kokenut laajan uuden tulemisen erityisesti nuorten viljelijöiden keskuudessa, ja uusia oliivitarhoja on istutettu. Rajatun maantieteellisen alueen ulkopuolelle jäävissä kunnissa toimivat uudet viljelijät ovat vuosien mittaan osoittaneet yhä suurempaa mielenkiintoa asiaan. Tämän seurauksena maantieteellistä aluetta on tarkistettu siten, että siihen sisällytetään lisää kuntia, joiden maaperä ja ilmasto soveltuvat Monte Etna -öljyn erityisominaisuudet omaavan tuotteen aikaansaamiseen.

Nykyinen tuotantoalue koostuu kuntien muodostamasta puoliympyrästä, jossa vain osa kaupungeista sijaitsee Etnan rinteillä. Lisäämällä nämä muut kunnat saadaan kokonainen ympyrä, mikä täydentää tuotantoalueen. Samoista syistä maantieteelliseen alueeseen lisätään joitakin maa-alueita, jotka kuuluvat tuote-eritelmän tällä hetkellä vain osittain kattamiin kuntiin.

Muutos on perusteltu, koska näillä uusilla alueilla valmistetulla öljyllä on vuosien aikana havaittu olevan samat ominaisuudet kuin Monte Etna (SAN) -öljyllä.

Alkuperätodisteet

- Alkuperätodisteita koskeva kohta, joka sisältyy yhteenvetoon muttei tuote-eritelmän nykyiseen versioon, on laadittu uudelleen. Lisäksi yhteenvedon 4.4 kohtaan (Alkuperätodisteet) sisältyneet alkuperänimityksen historiaa koskevat tiedot on nyt siirretty yhteyttä maantieteelliseen alkuperään käsittelevään osioon. Pakkausta koskevat erityissäännöt on lisätty yhtenäisen asiakirjan 3.5 kohtaan.

Alkuperätodisteita koskevan tekstin osalta olisi näin ollen vertailtava julkaistun yhteenvedon 4.4 kohdan kymmentä viimeistä riviä ja tuote-eritelmään ehdotettua uutta artiklaa.

Nykyinen teksti kuuluu seuraavasti:

”Oliivinviljelyn käynnistivät Sisilian itäosissa foinikialaiset ensimmäisellä vuosituhannella eKr. ja kreikkalaiset 700-luvulla eKr. Toimiva tulivuori on ruokkinut alueella oliivinviljelyyn liittyvää myyttiä: Odysseus miehistöineen puhkaisee kyklooppi Polyfemoksen – tulivuoren henkilöitymän – ainoan, tulta syöksevän silmän työntämällä siihen oliivipuun rungon. Vuosisatojen kuluessa oliivinviljelyn merkityksestä alueen taloudelle tuli suuri.

Jo 200-luvulla eKr. roomalaiset määräsivät tuntuvan veron Sisilian oliiviöljylle, jotta se ei voinut kilpailla Campaniassa ja Laziassa tuotetun öljyn kanssa. Myöhemmin Sisiliä hallinneet arabit vauhdittivat ja järkiperaistivat osaamisellaan alueen oliivinviljelyä. Todisteita Etnan oliiviöljyntuotannon merkityksestä löytyy jo Pietro Bembon kirjoituksista. Teoksessaan ”De Aetna” hän viittaa Etnan ympäristössä harjoitetun oliivinviljelyn hyvään laatuun ja arvostukseen. Tähän paikallistuotantoon ovat myöhemmin viittaneet teoksissaan muun muassa luonnontieteilijä Lazzaro Spallanzani sekä kirjailijat Antonio Stoppani, Johann Wolfgang von Goethe ja Guy de Maupassant.

Erityisen innostuneen kuvauksen antaa Alexis de Tocqueville Sisiliaan maaliskuussa 1827 tekemällään matkalla. Hän kuvailee Etnan alueen vaurautta ja yltäkylläisyyttä, joka perustuu näihin viljelmiin ja tuliperäisen maan erityisominaisuuksien ansiosta erittäin hedelmälliseen maahan, joilla viljelmät kasvoivat.

Koko 1800-luvun ja 1900-luvun alun ajan Etnan oliiviöljy oli monien italialaisten ja eurooppalaisten kuluttajien suuresti arvostamaa. Sitä myytiin huomattavia määriä Etnaa lähimpänä sijainneessa Riposton satamassa.

Tuotanto, öljyn puristaminen ja pullotus tapahtuvat rajatulla alueella. Pullotus on suoritettava rajatulla maantieteellisellä alueella, jotta Monte Etna -öljyn erityisominaisuudet ja laatu voidaan säilyttää. Näin voidaan myös varmistaa, että ulkopuolisen valvontaelimen tarkastukset suoritetaan tuottajien läsnä ollessa.

Suojattu alkuperänimitys on tuottajien kannalta erittäin tärkeä. Se tarjoaa järjestelmään sovellettavien sääntöjen tavoitteiden ja yleisen linjauksen mukaisesti tuottajille mahdollisuuden tulotason parantamiseen.

Lisäksi tämä prosessi on aina perinteisesti toteutettu rajatulla maantieteellisellä alueella.

Oliivit viljellään tuotantoalueella. Viljelijät merkitsevät oliivitarhansa tätä tarkoitusta varten perustettuun rekisteriin, joka pidetään ajan tasalla.

Öljyn puristaminen, pullotus ja pakkaaminen tapahtuvat samalla rajatulla alueella erityiseen rekisteriin merkityissä hyväksytyissä laitoksissa.

Valvontaelin todentaa erityisessä tarkistuslistassa määritetyt tekniset vaatimukset.

Valvontaelin toteaa, että tuote-eritelmässä edellytetyt eri rekistereihin sisällyttämistä koskevat tekniset vaatimukset täyttyvät ja että kaikki tuotantoketjuun osallistuvat ovat suorittaneet kaikki niiltä edellytetyt tehtävät tuotteen jäljitettävyyden varmistamiseksi.”

Teksti korvataan seuraavasti:

”8 artikla

Alkuperätodisteet

Kaikkia tuotantoprosessin vaiheita on seurattava, ja kussakin vaiheessa on rekisteröitävä saapuvat ja lähtevät määrät. Jäljitettävyyden varmistetaan kirjaamalla saman valvontaelimen ylläpitämiin luetteloihin viljelylohkot, joilla tuote on kasvatettu, ja tuottajien, öljynpuristajien ja pakkaajien tiedot sekä ylläpitämällä tuotanto- ja pakkausrekistereitä.

Valvontaelin valvoo tuote-eritelmän ja tarkastussuunnitelman mukaisesti kaikkia näihin luetteloihin merkittyjä luonnollisia henkilöitä ja oikeushenkilöitä.”

Tämän muutoksen myötä alkuperätodisteisiin on mahdollista sisällyttää vain olennaiset tiedot ja tuote-eritelmä voidaan saattaa asetuksen mukaiseksi.

Tuotantomenetelmä

- Muutos koskee tuote-eritelmän 2 artiklaa (Oliivilajikkeet), yhteenvedon 4.5 kohtaa (Tuotantomenetelmä) ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Nykyinen teksti kuuluu seuraavasti:

”Suojattua alkuperänimitystä ”Monte Etna” voidaan käyttää vain sellaisissa oliivitarhoissa kasvatetuista oliiveista valmistetusta ekstra-neitsytoliiviöljystä, joissa Nocellara Etna -lajikkeen osuus sadosta on vähintään 65 prosenttia. Muita paikallisia lajikkeita (Moresca, Tonda Iblea, Ogliarola Messinese, Biancolilla, Brandofino ja L’Olivio di Castiglione) saa sisältyä valikoimaan eri osuuksina siten, että niiden enimmäismäärä on 35 prosenttia.”

Teksti korvataan seuraavasti:

”Suojattua alkuperänimitystä ”Monte Etna” voidaan käyttää vain sellaisissa oliivitarhoissa kasvatetuista oliiveista valmistetusta ekstra-neitsytoliiviöljystä, joissa Nocellara Etna -lajikkeen osuus sadosta on vähintään 65 prosenttia. Jäljelle jäävä 35 prosenttia voi koostua mistä tahansa muista sisilialaisista alkuperäislajikkeista.”

Tästä muutoksesta on tullut tarpeellinen, koska varsinkin perinteisissä oliivitarhoissa voi toisinaan kasvaa muitakin alkuperäislajikkeita. Tästä on aina aiheutunut lukuisia valvontaongelmia ja paljon työtä viljelijöille, koska he ovat joutuneet pitämään erillään sellaisten lajikkeiden oliivit, joita ei nimenomaisesti mainita eritelmässä, olipa niiden määrä kuinka pieni hyvänsä. Koska Monte Etna -öljyn omaleimaisuus johtuu Nocellara Etna -lajikkeesta, jonka osuus on vähintään 65 prosenttia, muiden alkuperäislajikkeiden läsnäolo ei heikennä sen olennaisia ominaisuuksia. Siksi eritelmää on päätetty yksinkertaistaa ja sallia se, että mikä tahansa sisilialainen alkuperäislajike voi muodostaa enintään 35 prosentin osuuden lajikkeista.

- Lisäksi 4 artiklan (Viljelyolosuhteet) ensimmäisen kohdan viimeiset rivit poistetaan. Muutos vaikuttaa myös yhteenvedon 4.6 kohdassa (Yhteys maantieteelliseen alueeseen) ja yhtenäisen asiakirjan 5 kohdassa annettuun alueen kuvaukseen:

Nykyinen teksti kuuluu seuraavasti:

- "1. Niiden oliivitarhojen, joiden oliiveista 1 artiklassa tarkoitettu suojatulla alkuperänimityksellä varustettu ekstra-neitsytoliiviöljy valmistetaan, ympäristö- ja viljelyolosuhteiden on vastattava alueelle luonteenomaisia perinteisiä olosuhteita. Olosuhteiden on joka tapauksessa kyettävä antamaan oliiveille ja niistä valmistettavalle oliiviöljylle tietyt laatuominaisuudet.

Siksi oliivitarhoja pidetään soveltuvina vain, jos ne sijaitsevat 3 artiklassa tarkoitettulla tuotantoalueella, jolla vallitsee yleisesti subtrooppinen ja puolikuiva Välimeren ilmasto, jolle ovat ominaisia pitkät, kuivat kesät sekä syksyyn ja talveen painottuvat sateet, ja 100–1 000 metrin korkeudessa merenpinnasta. Oliivitarhojen maaperän on oltava hiekansekaista, sisällettävä runsaasti karkeaa ainesta ja sijaittava Etnan eri aikakausien vulkaanisen toiminnan muodostaman kallioperän päällä."

Teksti korvataan seuraavasti:

- "1. Niiden oliivitarhojen, joiden oliiveista 1 artiklassa tarkoitettu suojatulla alkuperänimityksellä varustettu ekstra-neitsytoliiviöljy valmistetaan, ympäristö- ja viljelyolosuhteiden on vastattava alueelle luonteenomaisia perinteisiä olosuhteita. Olosuhteiden on joka tapauksessa kyettävä antamaan oliiveille ja niistä valmistettavalle oliiviöljylle tietyt laatuominaisuudet. Siksi oliivitarhoja pidetään soveltuvina vain, jos ne sijaitsevat 3 artiklassa tarkoitettulla tuotantoalueella, jolla vallitsee yleisesti subtrooppinen ja puolikuiva Välimeren ilmasto, jolle ovat ominaisia pitkät, kuivat kesät sekä syksyyn ja talveen painottuvat sateet."

Muutoksella poistetaan korkeuteen liittyvät vaatimukset, koska koko alueella on kymmenen viime vuoden aikana (korkeudesta riippumatta) ollut suuntauksena se, että sadonkorjuuta on aikaistettu. Lisäksi nykyaikaisten öljynpuristustekniikoiden (pääasiassa kaksivaiheisten tai kattavien järjestelmien) käyttö on yleistynyt tällä maantieteellisellä alueella viime vuosina.

Näiden kahden tekijän ansiosta erot, joita eri korkeuksilla viljellyistä oliiveista valmistetuissa öljyissä on aiemmin ollut, ovat poistuneet.

Tätä kohtaa on myös yksinkertaistettu poistamalla osa maantieteellistä aluetta kuvailevista virkkeistä, koska nämä tiedot annetaan jo yhteyttä maantieteelliseen alueeseen koskevassa artiklassa.

- Seuraava muutos koskee tuote-eritelmän 4 artiklan 3 kohdassa esitettyä sadonkorjuuaikaa.

Nykyinen teksti kuuluu seuraavasti:

- "4. Edellä 1 artiklassa tarkoitettun SAN-ekstra-neitsytoliiviöljyn valmistukseen käytettävät oliivit on poimittava sen jälkeen, kun ne alkavat vaihtaa väriä, ja tammikuun toisen kolmanneksen loppuun mennessä ottaen huomioon eri korkeudet, jotka alue kattaa."

Teksti korvataan seuraavasti:

- "4. Edellä 1 artiklassa tarkoitettun SAN-ekstra-neitsytoliiviöljyn valmistukseen käytettävät oliivit on poimittava sen jälkeen, kun niiden väri alkaa vaihtua sameanvihreästä kiiltävänvihreään, ja tammikuun toisen kolmanneksen loppuun mennessä ottaen huomioon eri korkeudet, jotka alue kattaa."

Muutos on perusteltu, koska tuottajat kiinnittävät koko ajan enemmän huomiota korkealaatuisen öljyn valmistamiseen ja oliivien korjaaminen tässä vaiheessa lisää fenolipitoisuutta.

- Seuraava muutos koskee tuote-eritelmän 4 artiklan 5 ja 6 kohtaa sekä yhteenvedon 4.5 kohdan kolmatta alakohtaa.

Nykyinen teksti kuuluu seuraavasti:

- "5. Oliivitarhat, joiden sadosta valmistetaan Monte Etna (SAN) -ekstra-neitsytoliiviöljyä, eivät saa tuottaa yli 10 000:ta kilogrammaa oliiveja hehtaaria kohden, kun käytetään tehoviljelymenetelmiä. Hedelmien suhde öljytuotokseen saa olla enintään 20 prosenttia.

6. Myös poikkeuksellisen suotuisina vuosina sato on valittava huolellisesti, eikä kokonaistuotanto saa ylittää edellä mainittuja enimmäismääriä yli 20:tä prosenttia.”

Teksti korvataan seuraavasti:

- ”5. Oliivitarhat, joiden sadosta valmistetaan Monte Etna (SAN) -ekstra-neitsytoliiviöljyä, eivät saa tuottaa yli 12 000:ta kilogrammaa oliiveja hehtaaria kohden. Hedelmien ja öljytuotoksen välinen suhde saa olla enintään 20 prosenttia.”

Viime vuosikymmenen aikana saadut kokemukset ovat osoittaneet, ettei hehtaaria kohden saadun oliivituotoksen ja tuote-eritelmän 6 artiklassa ja yhteenvedon 4.2 kohdassa vahvistettujen kemiallisia ja aistinvaraisia ominaisuuksia koskevien vaatimusten noudattamisen välillä ole haitallista yhteyttä. Nämä uudet satomäärät parantavat myös mahdollisuuksia vastata yhä vaikeammin ennakoitaviin sääolosuhteisiin, jotka ovat viime vuosina pahentaneet satomäärän vaihtelua.

- Seuraava muutos koskee tuote-eritelmän 5 artiklan 3 kohtaa (Öljynpuristustekniikat).

Nykyinen teksti kuuluu seuraavasti:

- ”3. Korjatut oliivit on säilytettävä puristamisvaiheeseen asti ohuina kerroksina kestävässä ja ilmastoiduissa astioissa tiloissa, joiden suhteellinen kosteus on alhainen (50–60 %) ja lämpötila enintään 15 °C. Oliiveja saa kuitenkin säilyttää tilalla tai öljypuristamossa enintään 48 tuntia niiden korjaamisesta.”

Teksti korvataan seuraavasti:

- ”3. Korjatut oliivit on säilytettävä puristamisvaiheeseen asti ohuina kerroksina kestävässä ja ilmastoiduissa astioissa tiloissa, joiden suhteellinen kosteus on alhainen. Oliiveja saa kuitenkin säilyttää tilalla tai öljypuristamossa enintään 48 tuntia niiden korjaamisesta.”

Muutos on perusteltu, koska hyvien käytäntöjen oppaiden käyttö on nyt laajasti vakiintunut tuottajien keskuudessa. Siksi eritelmässä tällä hetkellä vahvistetut kosteus- ja lämpötila-arvot on päätetty poistaa.

Vuosien mittaan niitä koskevat vaatimukset ovat lisänneet sekä tarkastuksiin liittyvää työtä että tuottajille vaatimusten noudattamisesta aiheutuvaa rasitetta.

Yhteys maantieteelliseen alkuperään

- Muutos koskee tuote-eritelmän 9 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa.

Euroopan unionin virallisessa lehdessä julkaistussa yhteenvedossa kuvailtu yhteys maantieteelliseen alkuperään sisältää osittain 4.4 kohdassa ja osittain 4.6 kohdassa annettuja tietoja. Ehdotettua uutta versiota tarkasteltaessa olisi näin ollen otettava huomioon yhteenvedon 4.4 ja 4.6 kohdan ensimmäiset alakohdat.

Yhteys maantieteelliseen alkuperään on laadittu uudelleen siten, että historiallista taustaa koskevissa yhteenvedon 4.4 kohdan kohdissa ei ole muutettu mitään, kun taas toinen osa, joka vastaa maaperän ominaisuuksia, ilmastoa ja tuotteen erityisluonnetta käsittelevää 4.6 kohtaa, on muotoiltu uudelleen.

Yhteys maantieteelliseen alkuperään (tuote-eritelmän 9 artikla ja yhtenäisen asiakirjan 5 kohta) on näin ollen laadittu uudelleen, jotta se vastaa Euroopan komission antamia ohjeita yhtenäisen asiakirjan laatimisesta.

Uudessa versiossa otetaan erityisesti huomioon maantieteelliseen alueeseen ehdotetut muutokset. Siitä on poistettu viittaukset oliivinviljelyyn käytettyihin Etnan rinteisiin, jotka eivät ole enää merkityksellisiä rajatun maantieteellisen alueen laajentamisen vuoksi.

Nykyinen teksti kuuluu seuraavasti:

”Oliivinviljelyn käynnistivät Sisilian itäosissa foinikialaiset ensimmäisellä vuosituhannella eKr. ja kreikkalaiset 700-luvulla eKr. Toimiva tulivuori on ruokkinut alueella oliivinviljelyyn liittyvää myyttiä: Odysseus miehistöineen puhkaisee kyklooppi Polyfemoksen – tulivuoren henkilöitymän – ainoan, tulta syöksevän silmän työntämällä siihen oliivipuun rungon. Vuosisatojen kuluessa oliivinviljelyn merkityksestä alueen taloudelle tuli suuri.

Jo 200-luvulla eKr. roomalaiset määrasivät tuntuvan veron Sisilian oliiviöljylle, jotta se ei voinut kilpailla Campaniassa ja Laziassa tuotetun öljyn kanssa.

Myöhemmin Sisiliaa hallinneet arabit vauhdittivat ja järkiperaistivat osaamisellaan alueen oliivinviljelyä. Todisteita Etnan oliiviöljyntuotannon merkityksestä löytyy jo Pietro Bembon kirjoituksista. Teoksessaan "De Aetna" hän viittaa Etnan ympäristössä harjoitetun oliivinviljelyn hyvään laatuun ja arvostukseen. Tähän paikallistuotantoon ovat myöhemmin viittaneet teoksissaan muun muassa luonnontieteilijä Lazzaro Spallanzani sekä kirjailijat Antonio Stoppani, Johann Wolfgang von Goethe ja Guy de Maupassant.

Erityisen innostuneen kuvauksen antaa Alexis de Tocqueville Sisiliaan maaliskuussa 1827 tekemällään matkalla. Hän kuvailee Etnan alueen vaurautta ja yltäkylläisyyttä, joka perustuu näihin viljelmiin ja tuliperäisen maan erityisominaisuuksien ansiosta erittäin hedelmälliseen maahan, joilla viljelmät kasvoivat.

Koko 1800-luvun ja 1900-luvun alun ajan Etnan oliiviöljy oli monien italialaisten ja eurooppalaisten kuluttajien suuresti arvostamaa. Sitä myytiin huomattavia määriä Etnaa lähimpänä sijainneessa Riposton satamassa.

Rajattu alue sijaitsee vuoristoalueella 100–1 000 metrin korkeudessa merenpinnasta. Se on osa Etnan tulivuori- maismaa erityisesti tulivuoren pohjois-, länsi- ja etelärinteillä. Tulivuoren itärinteillä ei harjoiteta oliivinviljelyä. Rajatun alueen paikallista mikroilmastoa voidaan luonnehtia välimerelliseksi vuori-ilmastoksi. Yhdessä maan tyyppiin – tuliperäinen maa, jonka kallioperä on Etnan eri aikakausina tapahtuneiden purkausten muodostama ja jonka maaperä on hiekansekainen ja sisältää runsaasti kärkeää ainesta – kanssa se antaa tuotteelle ainutlaatuiset ja jäljittelemättömät ominaisuudet, jotka voidaan havaita fyysisissä, kemiallisissa ja aistinvaraisissa testeissä. Tuoreet tutkimukset ovat osoittaneet, että Monte Etna -öljyn vapaiden rasvahappojen koostumuksessa on sen alkuperäalueesta johtuvia merkittäviä eroja. Tämä on käynyt ilmi myös testeissä, joissa Monte Etna -öljyä on verrattu viereisillä alueilla tuotettuun öljyyn.

Nämä erot ovat niin selkeitä, että öljyn kemiallisten ominaisuuksien voidaan katsoa johtuvan sen maantieteellisestä alkuperästä.

Maaperän ja ilmaston ominaispiirteiden vuoksi kasvilajien on täytynyt sopeutua ja kehittyä erityisiksi paikallisiksi lajikkeiksi ja ekotyypeiksi. Näin on tapahtunut alueella kaikkein yleisimmin viljellyn Nocellara Etna -lajikkeen kohdalla.

Oliivinviljelyllä on ollut ratkaiseva merkitys alueen maataloussektorille erityisesti sen vuoksi, että oliivipuut selviävät puolikuivissa ympäristöissä ja kykenevät siksi tuottamaan hedelmiä tuliperäisessä maassa, ja osittain myös sen vaikutuksen vuoksi, joka tällä sadolla on maaseudun perheiden taloudelle.

Paikallisessa perinteessä tältä alueelta peräisin olevaa oliiviöljyä kutsuttiin "vuoristo-oliiviöljyksi" erotuksena muilla lähialueilla tuotetusta öljystä.

Kuluttajat arvostavat tuotteen laadullisia ja aistinvaraisia ominaisuuksia ja ovat valmiita maksamaan siitä sen vuoksi 20–25 prosenttia markkinahintaa enemmän."

Teksti korvataan seuraavasti:

"Oliivinviljelyn käynnistivät Sisilian itäosissa foinikialaiset ensimmäisellä vuosituhannella eKr. ja kreikkalaiset 700-luvulla eKr. Toimiva tulivuori on ruokkinut alueella oliivinviljelyyn liittyvää myyttiä: Odysseus miehistöineen puhkaisee kyklooppi Polyfemoksen – tulivuoren henkilöitymän – ainoan, tulta syöksevän silmän työntämällä siihen oliivipuun rungon. Vuosisatojen kuluessa oliivinviljelyn merkityksestä alueen taloudelle tuli suuri.

Jo 200-luvulla eKr. roomalaiset määrasivät tuntuvan veron Sisilian oliiviöljylle, jotta se ei voinut kilpailla Campaniassa ja Laziassa tuotetun öljyn kanssa.

Myöhemmin Sisiliaa hallinneet arabit vauhdittivat ja järkiperaistivat osaamisellaan alueen oliivinviljelyä. Todisteita Etnan oliiviöljyntuotannon merkityksestä löytyy jo Pietro Bembon kirjoituksista. Teoksessaan "De Aetna" hän viittaa Etnan ympäristössä harjoitetun oliivinviljelyn hyvään laatuun ja arvostukseen. Tähän paikallistuotantoon ovat myöhemmin viittaneet teoksissaan muun muassa luonnontieteilijä Lazzaro Spallanzani sekä kirjailijat Antonio Stoppani, Johann Wolfgang von Goethe ja Guy de Maupassant.

Erityisen innostuneen kuvauksen antaa Alexis de Tocqueville Sisiliaan maaliskuussa 1827 tekemällään matkalla. Hän kuvailee Etnan alueen vaurautta ja yltäkylläisyyttä, joka perustuu näihin viljelmiin ja tuliperäisen maan erityisominaisuuksien ansiosta erittäin hedelmälliseen maahan, joilla viljelmät kasvoivat.

Koko 1800-luvun ja 1900-luvun alun ajan Etnan oliiviöljy oli monien italialaisten ja eurooppalaisten kuluttajien suuresti arvostamaa. Sitä myytiin huomattavia määriä Etnea lähimpänä sijainneessa Riposton satamassa.

Yhteys alueeseen on pääosin seurausta alkuperäislajikkeiden ja erityisesti Nocellara Etnea -lajikkeen käytöstä. Ne tuottavat ekstra-neitsytoliiviöljyn, jonka aistinvaraisia ominaisuuksia ei voida jäljitellä missään muissa maaperä- ja ilmasto-olosuhteissa.

Nocellara Etnea muodostaa tärkeän osan maatalousmaisemasta valtaosalla suojatulle alkuperänimitykselle "Monte Etna" määritellystä tuotantoalueesta. Muiden, toissijaisten lajikkeiden esiintyminen rajatulla alueella on perusteltua, koska ne ovat päälajikkeen pölyttäjiä sekä keino monipuolistaa tarjontaa vaihtoehtona ensisijaiselle Nocellara Etnea -lajikkeelle. Ajan mittaan joissakin näistä toissijaisista lajikkeista on tapahtunut fenotyypin muutoksia, jotka ovat tehneet niistä ainutlaatuisia ja täysin erilaisia kuin mitkään lähialueilla kasvavat lajikkeet. Kaikki tämä on auttanut parantamaan luonnon monimuotoisuutta rajatulla alueella.

Maantieteelliselle alueelle on ominainen basaltista muodostunut, tuliperäisestä maasta koostuva alusta. Basaltti on effusiivinen kivilaji, joka on vuosisatoja kestäneen eroosion ja huuhtoutumisen sekä spontaanin kasvillisuuden ja pieneläimistön ilmestymisen seurauksena muuttanut tämän pohjamaan päällä olevat pintakerrokset hedelmälliseksi maaperäksi, jolla on kaikki alkuperäisen kallioperän tunnusomaiset piirteet.

Maaperä on koostumukseltaan karkeaa, hieman emäksistä, ilmastuvaa ja läpäisevää, minkä ansiosta se muodostaa ihanteellisen elinympäristön oliivipuiden kasvuille ja kehitykselle. Nämä olosuhteet antavat tuloksena oleville, suojatulla alkuperänimityksellä "Monte Etna" varustetuille öljyille niiden ainutlaatuiset ominaisuudet sekä koko alkuperäaluetta kuvastavan erityisen tuoksu- ja makuprofiilin. Siihen sisältyvät selvästi erottuvat ruohoiset latva-artistokan ja vihreän tomaatin vivahteet sekä selkeät karvasmantelin vivahteet, joita täydentää karvauuden ja pistävyyden harmoninen yhdistelmä – tämän ansiosta öljy on miellyttävä makunystyröille.

Päivä- ja yölämpötilojen välinen ero voi olla Etnan rinteillä yli 20–25 celsiusastetta. Yhdessä ainutlaatuisen tuliperäisen maan kanssa tämä antaa Monte Etna (SAN) -ekstra-neitsytoliiviöljylle mausteisen vivahteen. Kärpäsahingot ovat erittäin harvinaisia tässä ympäristössä, ja oliiveissa on lohkeava, kiinteä malto. Nämä ovat alueelle ainutlaatuisia piirteitä. Etnan alueella vallitsevat ilmasto-olosuhteet antavat öljyille tiettyjä aistinvaraisia ominaisuuksia.

Siksi tuotantoalueen ja Monte Etna (SAN) -öljyn ominaisuuksien välillä on vahva yhteys. Useat tutkimustulokset osoittavat, että Monte Etna -öljyn vapaiden rasvahappojen koostumuksessa on sen alkuperäalueesta johtuvia merkittäviä eroja. Tämä on käynyt ilmi myös testeissä, joissa Monte Etna -öljyä on verrattu viereisillä alueilla tuotettuun öljyyn.

Nämä erot ovat niin selkeitä, että öljyn kemiallisten ominaisuuksien voidaan katsoa johtuvan sen maantieteellisestä alkuperästä. Maaperän ja ilmaston ominaispiirteiden vuoksi kasvilajien on täytynyt sopeutua ja kehittyä erityisiksi paikallisiksi lajikkeiksi ja ekotyypeiksi. Näin on tapahtunut alueella kaikkein yleisimmin viljellyn Nocellara Etnea -lajikkeen kohdalla.

Sosioekonomisesta näkökulmasta oliivinviljely on aina ollut paikallisten viljelijöiden huomion ja työn keskipisteenä. Oliivipuiden merkitys maataloudelle on ollut suuri myös silloin, kun niitä on viljelty yhdessä muiden viljelykasvien kanssa. Oliivinviljely ja sen merkitys kehittyvät koko ajan monien sellaisten yrittäjien ja viljelijöiden omistautuneisuuden vuoksi, jotka investoivat resurssejaan työpaikkojen ja tulojen luomiseen. Samalla he edistävät sellaisen alueen elpymistä ja säilyttämistä, jonka tulevaisuudennäkymiin kuuluivat aiemmin vain köyhtyminen ja maankäytöstä luopuminen.

Yhdessä parantuneiden viljely- ja prosessointitekniikoiden vaikutuksen kanssa tämä on tarkoittanut, että oliivinviljely Etnan alueella on kehittynyt yhdestä sekaviljelyssä käytetystä vähäarvoisesta viljelykasvista erikoisviljelyksi. Tämän ansiosta oliivinviljelystä on tullut tärkeää alueelle, ja se tuottaa öljyä, jolla on erinomaiset aistinvaraiset ja kemialliset ominaisuudet ja jota paikalliset, kansalliset ja kansainväliset kuluttajat arvostavat.

Monte Etna -ekstra-neitsytoliiviöljyn valmistukseen käytettävät oliivit on poimittava, kun niiden väri alkaa vaihtua sameanvihreästä kiiltävänvihreään. Oliivien poimiminen tässä fenologisen kehityksen vaiheessa lisää oliivien fenolipitoisuutta ja parantaa Monte Etna -öljyn ominaisuuksia, kuten sen selkeitä ja erottuvia ruohon vivahteita, tasapainoista karvautta, joka yhdistyy miellyttävään pistävyyteen, sekä alhaista happopitoisuutta ja huomattavaa polyfenolipitoisuutta.

Koko Etnan alue soveltuu oliivipuiden viljelyyn, ja niitä esiintyy koko alueella, varsinkin rinteiden keskivaiheilla.

Kahden viime vuosikymmenen aikana on tapahtunut merkittävä sukupolvenvaihdos ja alalle on tullut muilta tuotanto- ja ammattialoilta paljon uusia toimijoita, jotka investoivat Monte Etna (SAN) -ekstra-neitsytoliiviöljyn tuotantoon suojatun alkuperänimityksen laajan menestyksen innostamina.”

Yhteyttä maantieteelliseen alkuperään käsittelevään osaan ei tehty olennaisia muutoksia, koska voimassa olevan version olennaiset osatekijät säilyvät muuttumattomina ehdotetussa uudessa versiossa. Olennaisimmilla yhteyteen liittyvillä osatekijöillä, joista tuotteen erityisominaisuudet johtuvat, kuten Etnaa ympäröivän maan erityispiirteillä, alueen tyypillisellä ilmastolla sekä Nocellara Etna -lajikkeen yleisellä käytöllä, on edelleen ratkaiseva merkitys Monte Etna (SAN) -öljyn ja maantieteellisen alueen väliselle yhteydelle.

Merkinnät

- Seuraava muutos koskee tuote-eritelmän 7 artiklan 3 kohtaa (Nimeäminen ja esillepano), joka on tällä hetkellä yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohta.

Nykyinen teksti kuuluu seuraavasti:

- ”3. Yritysten tai tilojen nimiä, niiden sijainteja sekä viittauksia pakkaamiseen tilalla, tilojen yhteenliittymän tiloissa tai tuotantoalueella sijaitsevassa yrityksessä saa käyttää ainoastaan siinä tapauksessa, että tuote on peräisin yksinomaan kyseisen yrityksen oliivitarhoista kerätyistä oliiveista ja öljy myös puristettiin ja pakattiin saman yrityksen tiloissa.”

Teksti korvataan seuraavasti:

- ”3. Yritysten tai tilojen nimien käyttö sekä viittaukset pakkaamiseen tuotantoalueella sijaitsevalla oliivintuotantotilalla tai oliivinviljely-yrityksessä sallitaan ainoastaan siinä tapauksessa, että tuote on peräisin yksinomaan kyseiselle tilalle tai yritykselle kuuluvista oliivitarhoista kerätyistä oliiveista.”

Tämän muutoksen taustalla on tarve yksinkertaistaa tapoja, joilla tilojen nimiin voidaan viitata merkinnöissä. Ehdotetun uuden version myötä öljyn etiketissä voidaan nimetä myös pienet tilat, joilla ei ole omia öljynpuristus- ja pakkaustiloja, jos kaikki oliivit oli viljelty kyseisellä tilalla.

- Seuraava muutos koskee tuote-eritelmän 7 artiklan 8 kohtaa (Nimeäminen ja esillepano) ja yhteenvedon 4.8 kohtaa, joka on tällä hetkellä yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohta.

Nykyinen teksti kuuluu seuraavasti:

- ”8. Etiketissä on ilmoitettava ne vuodet, joiden aikana oliivit, joista öljy on puristettu, on tuotettu.”

Teksti korvataan seuraavasti:

- ”8. Etiketissä on ilmoitettava se oliivinviljelykausi (kaksi kalenterivuotta), jonka aikana oliivit, joista öljy on puristettu, on viljelty.”

Koska sadonkorjuu-aika voi kestää tammikuun toiselle kolmannekselle, oliivinviljelykausi ulottuu aina kahdelle vuodelle. Täsmällisyyden vuoksi etiketeissä on näin ollen ilmoitettava se kausi, jonka aikana öljyn valmistukseen käytetyt oliivit on viljelty.

Muu

Pakkaus

- Seuraava muutos koskee sallittujen materiaalien tyyppiä käsittelevää tuote-eritelmän 7 artiklan 7 kohtaa, joka on tällä hetkellä yhtenäisen asiakirjan 3.5 kohta.

Nykyinen teksti kuuluu seuraavasti:

"7. Edellä 1 artiklassa tarkoitettu suojatulla alkuperänimityksellä varustettu ekstra-neitsytoliiviöljy on saatettava markkinoille tummissa lasista, ruostumattomasta teräksestä tai pellistä valmistetuissa astioissa, joiden vetoisuus on enintään viisi litraa."

Teksti korvataan seuraavasti:

"7. Edellä 1 artiklassa tarkoitettu suojatulla alkuperänimityksellä varustettu ekstra-neitsytoliiviöljy on saatettava markkinoille sellaisissa lasi- tai peltiastioissa tai missä tahansa muissa öljyn säilytykseen soveltuvissa astioissa, joiden vetoisuus on enintään viisi litraa."

Muutoksen tarkoituksena on, että tuottajat voivat käyttää muita kuin eritelmässä tällä hetkellä määritettyjä pakkauksia, jotta he voivat vastata eri markkinoiden tarpeisiin.

— Myös pullotusta koskevia sääntöjä on muutettu.

Nykyinen teksti kuuluu seuraavasti:

"Tuotanto, öljyn puristaminen ja pullotus tapahtuvat rajatulla alueella. Pullotus on suoritettava rajatulla maantieteellisellä alueella, jotta Monte Etna -öljyn erityisominaisuudet ja laatu voidaan säilyttää. Näin voidaan myös varmistaa, että ulkopuolisen valvontaelimen tarkastukset suoritetaan tuottajien läsnä ollessa."

Teksti korvataan seuraavasti:

"Suojatulla alkuperänimityksellä "Monte Etna" varustettu ekstra-neitsytoliiviöljy on pakattava 4 kohdassa tarkoitettulla maantieteellisellä alueella."

Tämä vaatimus on välttämätön sen varmistamiseksi, että raaka-ainetta ja varsinaista öljyä kuljetetaan mahdollisimman vähän. Jopa se, että öljyä on kuljetettu pakkaamattomana säiliöissä, on useammin kuin kerran aiheuttanut vähäisiä kemiallisia muutoksia, joista on aiheutunut huomattavasti merkittävämpiä aistinvaraisia muutoksia. Oliiviöljy on erittäin herkkä öljyn kuljetuksessa käytettävän säiliön sisäisten olosuhteiden mahdollisesti aiheuttamille makumuutoksille.

Vaatimuksen ansiosta valvontaelin kykenee myös takaamaan, että asianmukaiset tarkastukset voidaan tehdä läpi koko tuotanto- ja pakkausprosessien, mikä auttaa myös säilyttämään suojatulla alkuperänimityksellä varustetun öljyn tyypilliset ominaisuudet sekä takaamaan seurannan ja jäljitettävyyden.

Tämä muutos toimii lisäperusteluna pullotuksen rajoittamiselle rajatulle alueelle.

Valvontaelin

— Tuote-eritelmaan on lisätty tätä asiaa koskeva artikla, koska se puuttui siitä. Yhteenvedon 4.7 kohtaa on muutettu valvontaelimen vaihtumisen huomioonottamiseksi.

Nykyinen teksti kuuluu seuraavasti:

"Nimi: Agroqualità SARL
Osoite: Piazza Sallusti, 21, I-00187 Rooma"

Teksti korvataan seuraavasti:

"10 artikla

Valvonta

Kuten EU:n lainsäädännössä edellytetään, valvontaelin tarkistaa, että tuote noudattaa tuote-eritelmaa. Valvontaelimeksi on valittu Agroqualità (osoite: Viale Cesare Pavese 305, 00144 Rooma; Sähköposti: agroqualità@agroqualità.it; P. 06 54228675; F. 06 54228692)."

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

"Monte Etna"

EU-nro: PDO-IT-0060-AM01 – 17. heinäkuuta 2019

SAN (X) SMM ()

1. [SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet

"Monte Etna"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1. Tuotelaji [liitteen II mukaisesti]

Luokka 1.5 Rasvat (voi, margariini, öljyt jne.)

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Kulutukseen saatettaessa suojatulla alkuperänimityksellä "Monte Etna" varustetulla ekstra-neitsytoliiviöljyllä on oltava seuraavat ominaisuudet:

Väri: keltaisesta vihreään oliivien kypsyiden mukaan.

Kemialliseen arviointiin perustuvat ominaisuudet

— Happopitoisuus (öljyhappona ilmaistuna): enintään 0,5 %

— Peroksidiluku enintään 12 mEq O₂/kg

— Linolihappopitoisuus enintään 13,50 %

— Linoleenihappopitoisuus enintään 0,9 %

— Polyfenolit yhteensä ≤ 120 ppm.

Aistinvaraiseen arviointiin perustuvat ominaisuudet

Mediaanien vaihteluväli min./maks.

Kypsan hedelmäinen > 2 < 6

Vihreän hedelmäinen > 2 < 6

Ruohon ja/tai tomaatin ja/tai latva-artisokan vivahteet > 2 < 5

Karvaus > 2 < 6

Pistävyys > 2 < 6

Aistein havaittavia virheitä ei sallita (virheen mediaani on nolla).

3.3. Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

Suojattua alkuperänimitystä "Monte Etna" voidaan käyttää vain sellaisissa oliivitarhoissa kasvatetuista oliiveista valmistetusta ekstra-neitsytoliiviöljystä, joissa Nocellara Etna -lajikkeen osuus koko tuotannosta on vähintään 65 prosenttia. Jäljelle jäävä 35 prosenttia voi koostua mistä tahansa muista sisilialaisista alkuperäislajikkeista.

3.4. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikkien tuotantoprosessin vaiheiden (viljelyn, sadonkorjuun ja öljyn puristamisen) on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella.

3.5. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Suojatulla alkuperänimityksellä "Monte Etna" varustettu ekstra-neitsytoliiviöljy on pakattava 4 kohdassa tarkoitettulla maantieteellisellä alueella.

Tämä vaatimus on välttämätön sen varmistamiseksi, että raaka-ainetta ja varsinaista öljyä kuljetetaan mahdollisimman vähän. Jopa se, että öljyä on kuljetettu pakkaamattomana säiliöissä, on useammin kuin kerran aiheuttanut vähäisiä kemiallisia muutoksia, joista on aiheutunut huomattavasti merkittävämpiä aistinvaraisia muutoksia. Oliiviöljy on erittäin herkkä öljyn kuljetuksessa käytettävän säiliön sisäisten olosuhteiden mahdollisesti aiheuttamille makumuutoksille.

Vaatimuksen ansiosta valvontaelin kykenee myös takaamaan, että asianmukaiset tarkastukset voidaan tehdä läpi koko tuotanto- ja pakkausprosessien, mikä auttaa myös säilyttämään suojatulla alkuperänimityksellä varustetun öljyn tyypilliset ominaisuudet sekä takaamaan seurannan ja jäljitettävyyden.

Suojatulla alkuperänimityksellä "Monte Etna" varustettu ekstra-neitsytoliiviöljy on saatettava markkinoille sellaisissa lasi- tai peltiastioissa tai missä tahansa muissa öljyn säilytykseen soveltuvissa astioissa, joiden vetoisuus on enintään viisi litraa.

3.6. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Suojatun alkuperänimityksen "Monte Etna" nimi on ilmoitettava etiketissä selkeillä ja pysyvillä kirjaimilla, jotka ovat vähintään kaksi kertaa suurempia kuin muu kirjoitus, sekä etiketin väristä selkeästi erottuvalla värillä, jotta varmistetaan, että nimi erottuu selkeästi kaikesta muusta etiketissä olevasta tiedosta. Etiketissä on ilmoitettava se oliivinviljelykausi (kaksi kalenterivuotta), jonka aikana oliivit, joista öljy on puristettu, on viljelty.

Suojattuun alkuperänimitykseen "Monte Etna" ei saa lisätä mitään muita määritteitä, joita ei ole erikseen mainittu. Tämä koskee adjektiiveja fine (hieno, hienostunut), scelto (valikoitu, laadukas), selezionato (valikoitu) ja superiore (ensiluokkainen). Nimiin, yrityksiin tai tuotemerkkeihin viittaavat totuudenmukaiset merkinnät ovat kuitenkin sallittuja, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan. Yritysten tai tilojen nimien käyttö sekä viittaukset pakkaamiseen tuotantoalueella sijaitsevalla oliivintuotantotilalla tai oliivinviljely-yrityksessä sallitaan ainoastaan siinä tapauksessa, että tuote on peräisin yksinomaan kyseiselle tilalle tai yritykselle kuuluvista oliivitarhoista kerätyistä oliiveista. Jos etiketissä käytetään mitään muuta maantieteellistä nimeä kuvaamaan kuntaa, hallintoaluetta tai tilaa, jolta öljy on peräisin, sen nimessä olevat kirjaimet saavat olla kooltaan enintään puolet suojatun alkuperänimityksen "Monte Etna" kirjaimien koosta.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Suojatun alkuperänimityksen "Monte Etna" piiriin kuuluvan ekstra-neitsytoliiviöljyn valmistukseen käytetyt oliivit on viljeltävä oliivitarhoissa, jotka soveltuvat 3.2 kohdassa vahvistetut laatuvaatimukset täyttävän öljyn tuottamiseen ja sijaitsevat jossakin seuraavista Sisilian alueen hallinnollisten rajojen sisäpuolella olevista kunnista:

Catanian maakunta:

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan (niiden hallinnollisten rajojen sisäpuolella oleva alue): 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 Battiatì, Sant'Alfio, San Giovanni La Punta, San Gregorio di Catania, Santa Venerina, Trecastagni, Tremestieri Etneo, Valverde, Viagrande, Zafferana Etnea ja Riposto.

Ennan maakunta:

Centuripen kunta.

Messinan maakunta:

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

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Oliivinviljelyn käynnistivät Sisilian itäosissa foinikialaiset ensimmäisellä vuosituhannella eKr. ja kreikkalaiset 700-luvulla eKr. Toimiva tulivuori on ruokkinut alueella oliivinviljelyyn liittyvää myyttiä: Odysseus miehistöineen puhkaisee kyklooppi Polyfemoksen – tulivuoren henkilöitymän – ainoan, tulta syöksevän silmän työntämällä siihen oliivipuun rungon. Vuosisatojen kuluessa oliivinviljelyn merkityksestä alueen taloudelle tuli suuri.

Jo 200-luvulla eKr. roomalaiset määrasivät tuntevan veron Sisilian oliiviöljylle, jotta se ei voinut kilpailla Campaniassa ja Laziassa tuotetun öljyn kanssa.

Myöhemmin Sisiliaa hallinneet arabit vauhdittivat ja järkiperaistivat osaamisellaan alueen oliivinviljelyä. Todisteita Etnan oliiviöljyntuotannon merkityksestä löytyy jo Pietro Bembon kirjoituksista. Teoksessaan ”De Aetna” hän viittaa Etnan ympäristössä harjoitetun oliivinviljelyn hyvään laatuun ja arvostukseen. Tähän paikallistuotantoon ovat myöhemmin viittaneet teoksissaan muun muassa luonnontieteilijä Lazzaro Spallanzani sekä kirjailijat Antonio Stoppani, Johann Wolfgang von Goethe ja Guy de Maupassant.

Erityisen innostuneen kuvauksen antaa Alexis de Tocqueville Sisiliaan maaliskuussa 1827 tekemällään matkalla. Hän kuvailee Etnan alueen vaurautta ja yltäkylläisyyttä, joka perustuu näihin viljelmiin ja tuliperäisen maan erityisominaisuuksien ansiosta erittäin hedelmälliseen maahan, joilla viljelmät kasvoivat.

Koko 1800-luvun ja 1900-luvun alun ajan Etnan oliiviöljy oli monien italialaisten ja eurooppalaisten kuluttajien suuresti arvostamaa. Sitä myytiin huomattavia määriä Etnaa lähimpänä sijainneessa Riposton satamassa.

Yhteys alueeseen on pääosin seurausta alkuperäislajikkeiden ja erityisesti Nocellara Etna -lajikkeen käytöstä. Ne tuottavat ekstra-neitsytoliiviöljyn, jonka aistinvaraisia ominaisuuksia ei voida jäljitellä missään muissa maaperä- ja ilmasto-olosuhteissa.

Nocellara Etna muodostaa tärkeän osan maatalousmaisemasta valtaosalla suojatulle alkuperänimitykselle ”Monte Etna” määritellystä tuotantoalueesta. Muiden, toissijaisten lajikkeiden esiintyminen rajatulla alueella on perusteltua, koska ne ovat päälajikkeen pölyttäjiä sekä keino monipuolistaa tarjontaa vaihtoehtona ensisijaiselle Nocellara Etna -lajikkeelle. Ajan mittaan joissakin näistä toissijaisista lajikkeista on tapahtunut fenotyyppin muutoksia, jotka ovat tehneet niistä ainutlaatuisia ja täysin erilaisia kuin mitkään lähialueilla kasvavat lajikkeet. Kaikki tämä on auttanut parantamaan luonnon monimuotoisuutta rajatulla alueella.

Maantieteelliselle alueelle on ominainen basaltista muodostunut, tuliperäisestä maasta koostuva alusta. Basaltti on effusiivinen kivilaji, joka on vuosisatoja kestäneen eroosion ja huuhtoutumisen sekä spontaanin kasvillisuuden ja pieneläimistön ilmestymisen seurauksena muuttanut tämän pohjamaan päällä olevat pintakerrokset hedelmälliseksi maaperäksi, jolla on kaikki alkuperäisen kallioperän tunnusomaiset piirteet.

Maaperä on koostumukseltaan karkeaa, hieman emäksistä, ilmastuvaa ja läpäisevää, minkä ansiosta se muodostaa ihanteellisen elinympäristön oliivipuiden kasvuun ja kehitykselle. Nämä olosuhteet antavat tuloksena oleville, suojatulla alkuperänimityksellä ”Monte Etna” varustetuille öljyille niiden ainutlaatuiset ominaisuudet sekä koko alkuperäaluetta kuvastavan erityisen tuoksu- ja makuprofiilin. Siihen sisältyvät selvästi erottuvat ruohoiset latva-artistokan ja vihreän tomaatin vivahteet sekä selkeät karvasmantelin vivahteet, joita täydentää karvauuden ja pistävyyden harmoninen yhdistelmä – tämän ansiosta öljy on miellyttävä makunystyröille.

Päivä- ja yölämpötilojen välinen ero voi olla Etnan rinteillä yli 20–25 celsiusastetta. Yhdessä ainutlaatuisen tuliperäisen maan kanssa tämä antaa Monte Etna (SAN) -ekstra-neitsytoliiviöljylle mausteisen vivahteen. Kärpäsvaingot ovat erittäin harvinaisia tässä ympäristössä, ja oliiveissa on lohkeava, kiinteä malto. Nämä ovat alueelle ainutlaatuisia piirteitä. Etnan alueella vallitsevat ilmasto-olosuhteet antavat öljyille tiettyjä aistinvaraisia ominaisuuksia.

Siksi tuotantoalueen ja Monte Etna (SAN) -öljyn ominaisuuksien välillä on vahva yhteys. Useat tutkimustulokset osoittavat, että Monte Etna -öljyn vapaiden rasvahappojen koostumuksessa on sen alkuperäalueesta johtuvia merkittäviä eroja. Tämä on käynyt ilmi myös testeissä, joissa Monte Etna -öljyä on verrattu viereisillä alueilla tuotettuun öljyyn.

Nämä erot ovat niin selkeitä, että öljyn kemiallisten ominaisuuksien voidaan katsoa johtuvan sen maantieteellisestä alkuperästä. Maaperän ja ilmaston ominaispiirteiden vuoksi kasvilajien on täytynyt sopeutua ja kehittyä erityisiksi paikallisiksi lajikkeiksi ja ekotyypeiksi. Näin on tapahtunut alueella kaikkein yleisimmin viljellyn Nocellara Etna -lajikkeen kohdalla.

Sosioekonomisesta näkökulmasta oliivinviljely on aina ollut paikallisten viljelijöiden huomion ja työn keskipisteenä. Oliivipuiden merkitys maataloudelle on ollut suuri myös silloin, kun niitä on viljelty yhdessä muiden viljelykasvien kanssa. Oliivinviljely ja sen merkitys kehittyvät koko ajan monien sellaisten yrittäjien ja viljelijöiden omistautuneisuuden vuoksi, jotka investoivat resurssejaan työpaikkojen ja tulojen luomiseen. Samalla he edistävät sellaisen alueen elpymistä ja säilyttämistä, jonka tulevaisuudennäkymiin kuuluivat aiemmin vain köyhtyminen ja maankäytöstä luopuminen.

Yhdessä parantuneiden viljely- ja prosessointitekniikoiden vaikutuksen kanssa tämä on tarkoittanut, että oliivinviljely Etnan alueella on kehittynyt yhdestä sekaviljelyssä käytetystä vähäarvoisesta viljelykasvista erikoisviljelyksi. Tämän ansiosta oliivinviljelystä on tullut tärkeää alueelle, ja se tuottaa öljyä, jolla on erinomaiset aistinvaraiset ja kemialliset ominaisuudet ja jota paikalliset, kansalliset ja kansainväliset kuluttajat arvostavat.

Monte Etna -ekstra-neitsytoliiviöljyn valmistukseen käytettävät oliivit on poimittava, kun niiden väri alkaa vaihtua sameanvihreästä kiiltävänvihreään. Oliivien poimiminen tässä fenologisen kehityksen vaiheessa lisää oliivien fenolipitoisuutta ja parantaa Monte Etna -öljyn ominaisuuksia, kuten sen selkeitä ja erottuvia ruohon vivahteita, tasapainoista karvautta, joka yhdistyy miellyttävään pistävyyteen, sekä alhaista happopitoisuutta ja huomattavaa polyfenolipitoisuutta.

Koko Etnan alue soveltuu oliivipuiden viljelyyn, ja niitä esiintyy koko alueella, varsinkin rinteiden keskivaiheilla.

Kahden viime vuosikymmenen aikana on tapahtunut merkittävä sukupolvenvaihdos ja alalle on tullut muilta tuotanto- ja ammattialoilta paljon uusia toimijoita, jotka investoivat Monte Etna (SAN) -ekstra-neitsytoliiviöljyn tuotantoon suojatun alkuperänimityksen laajan menestyksen innostamina.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa internetosoitteessa <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä suoraan maa- ja metsätalous- sekä elintarvikeministeriön verkkosivustolle (www.politicheagricole.it) ja valitsemalla ensin "Qualità" (ylhäällä oikealla), sen jälkeen "Prodotti DOP IGP STG" (vasemmassa reunassa) ja lopuksi "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)
ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)