

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2022/C 83/03)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINĖ NUORODA SPECIFIKACIJOS REIKŠMINGO
PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

Pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą

„Monte Etna“

ES Nr.: PDO-IT-0060-AM01– 2019 7 17

SKVN (X) SGN ()

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva DOP Monte Etna [ypač gryno alyvuogių aliejaus, kuriam suteikta SKVN „Monte Etna“, apsaugos asociacija], kurios būstinės adresas yra Via Sangiuliano 349, 95145 Catania, Italy.

Ypač gryno alyvuogių aliejaus, kuriam suteikta SKVN „Monte Etna“, apsaugos asociaciją sudaro „Monte Etna“ gamintojai. Ji turi teisę teikti pakeitimo paraišką pagal 2013 m. spalio 14 d. Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos nutarimo Nr. 12511 13 straipsnio 1 dalį.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)

- ☐ Produkto pavadinimas
- ☒ Produkto aprašymas
- ☒ Geografinė vietovė
- ☒ Kilmės įrodymas
- ☒ Gamybos būdas
- ☒ Ryšys su geografine vietove
- ☒ Ženklinimas
- ☒ Kita: pakuotė; įtraukiama informacija apie kontrolės įstaigą.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

4. Pakeitimo (-ų) rūšis

- ☒ Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.
- ☐ Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

5. Pakeitimas (-ai)

Atkreipiame dėmesį, kad produkto, kuriam taikoma SKVN „Monte Etna“, specifikacijoje nėra tam tikros santraukoje pateiktos informacijos, todėl pateikiant kiekvieną toliau aprašytą pakeitimą nurodomi tik tie dokumentai, kuriuose yra susijęs tekstas.

Produkto aprašymas

- Šiuo pakeitimu keičiamas produkto specifikacijos 6 straipsnis („Savybės teikiant rinkai“), santraukos 4.2 punktas ir bendrojo dokumento 3.2 punktas.

Dabartinis tekstas:

„Rinkai teikiamo saugoma kilmės vietos nuoroda žymimo ypač gryno alyvuogių aliejaus „Monte Etna“ savybės turi būti tokios:

aukso geltonumo spalva su žalsvu atspalviu;

švelnus vaisių kvapas;

vaisių skonis su kartoku ir aštroku prieskoniu;

didžiausias bendras rūgštingumas – ne daugiau kaip 0,6 g oleino rūgščių 100 g aliejaus;

juslinių savybių tyrimo rezultatas – ne mažiau kaip 7 balai;

peroksidų skaičius – ne didesnis kaip 12 mEq O₂ / kg;

K232 – ne didesnis kaip 2,20;

K270 – ne didesnis kaip 0,15;

linolo rūgšties dalis ne didesnė kaip 10 proc.;

linoleno rūgšties dalis ne didesnė kaip 0,8 proc.;

Delta K – ne didesnis kaip 0,005.“

turi būti pakeistas taip:

„Rinkai teikiamo saugoma kilmės vietos nuoroda žymimo ypač gryno alyvuogių aliejaus „Monte Etna“ savybės turi būti tokios:

spalva – geltona arba žalia, priklausomai nuo to, kiek sunokusios alyvuogės;

cheminis vertinimas:

rūgštingumas, išreikštas oleino rūgštimi – ne daugiau kaip 0,5 proc.;

peroksidų skaičius – ne didesnis kaip 12 mEq O₂ / kg;

K232 – nevirsijamos teisės aktų nustatytos ribos;

K270 – nevirsijamos teisės aktų nustatytos ribos;

linolo rūgšties dalis ne didesnė kaip 13,5 proc.;

linoleno rūgšties dalis ne didesnė kaip 0,9 proc.;

bendras polifenolių kiekis: > 120 ppm;

juslinis vertinimas:

medianos ribos (mažiausia ir didžiausia):

prinokusių vaisių skonis ir kvapas: $> 2 < 6$;

neprinokusių vaisių skonis ir kvapas: $> 2 < 6$;

žolės ir (arba) pomidoro ir (arba) artišoko aromatai: $> 2 < 5$;

kartumas: $> 2 < 6$;

aštrumas: $> 2 < 6$.

Jusliniai trūkumai yra neleistini (trūkumų mediana lygi nuliui). Jei vertės aiškiai nenurodytos, taikomi galiojančiuose ES teisės aktuose nustatyti reikalavimai.

Siūlomi pakeitimai iš esmės susiję su tuo, kad naudojamas atnaujintas žodynas ir nuorodos, pavyzdžiui, V priede pateiktos nuorodos į gryno alyvuogių aliejaus juslinį vertinimą, kaip nurodyta Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 1348/2013.

- Siūlomu cheminio vertinimo skyriaus pakeitimu siekiama pakoreguoti rodiklių K232 ir K270 vertes, kad būtų atsižvelgiama į galiojančiais teisės aktais nustatytas ribines vertes.
- Kaip pastebėta, dėl to, kad pastaraisiais metais daugelis ekonominės veiklos vykdytojų, siekdami pagerinti aliejaus kokybę, derlių nuima anksčiau, padidėjo rodiklis K270, nors galiojančiuose teisės aktuose nustatytos jo ribos nėra viršijamos.

Iš įvairių mokslinių tyrimų rezultatų matyti, kad šio rodiklio augimą lemia ne tik oksiduotos nesočiųjų riebalų rūgštys, bet ir fenolio junginių kiekio augimas, kurio siekiant pastaraisiais metais taikoma paankstinta derliaus nuėmimo praktika.

Rodiklio K232 ribinė vertė pakeista dėl to, kad daugelį metų vykdyti cheminiai bandymai parodė, jog dėl kai kurių mažiau populiarių veislių, naudojamų gaminant „Monte Etna“, per 18 mėnesių aliejaus naudojimo laikotarpį gali būti įtakota jo K vertė, kartais galimai viršijant šiuo metu produkto specifikacijoje nustatytą lygį (tačiau neviršijant teisės aktais nustatytos ribinės vertės).

- Didžiausias rūgštingumas, išreikštas oleino rūgštimi, mažinamas nuo 0,6 proc. iki 0,5 proc.

Pastaraisiais metais gamintojai dėjo daug pastangų, kad pagerintų saugoma kilmės vietos nuoroda žymimo ypač gryno alyvuogių aliejaus „Monte Etna“ kokybę, tobulindami derliaus nuėmimo, apdorojimo ir laikymo būdus. Todėl nusprendėme sumažinti rūgštingumo ribinę vertę.

- Keičiamos linolo ir linoleno rūgščių vertės:

linolo rūgštis – iš ≤ 10 proc. į $\leq 13,50$ proc.,

linoleno rūgštis – iš $\leq 0,8$ proc. į $\leq 0,9$ proc.

Šiuos du rodiklius reikia pakeisti, nes pastaraisiais metais vis didesniame aliejaus, pagaminto teritorijoje, kuriai taikoma aliejui „Monte Etna“ suteikta saugomos kilmės vietos nuoroda, partijų skaičiui neišduodami sertifikatai dėl to, kad linolo ir linoleno rūgščių kiekiai jose yra didesni nei vertės, nustatytos šiuo metu taikomoje produkto specifikacijoje.

Tyrimai rodo, kad tai susiję su tuo, kad pastaraisiais metais augo vidutinė temperatūra ir smarkiai mažėjo kritulių kiekis, todėl pasikeitė „Monte Etna“ aliejaus rūgštingumas.

Viena iš svarbiausių to pasekmių – didesnės linoleno ir linolo rūgščių dalys aliejuje, ypač spaustame iš alyvuogių, auginamų kalvų šlaituose, mažesniame nei 600 metrų virš jūros lygio aukštyje. Šis poveikis dažnas ir, atrodo, yra tiesiogiai susijęs su kitu įtaką darančiu veiksniu – vidutine paros temperatūra laikotarpiu nuo alyvmedžių žydėjimo iki aliejaus susidarymo alyvuogėse, kuri yra didesnė kaip 25 °C. Esant tokioms sąlygoms, aliejaus kiekis alyvuogėse mažėja (tiesioginis ryšys), todėl sutrinka riebalų rūgščių sudėties pusiausvyra – oleino rūgšties kiekis mažėja, o kitų mažesnę dalį sudarančių rūgščių, tokių kaip linoleno rūgštis ir linolo rūgštis, kiekis didėja. Šio reiškinio poveikis skiriasi atsižvelgiant į veislę; veislė „Nocellara Etna“ – pagrindinė veislė, naudojama gaminant SKVN žymimą aliejų „Monte Etna“, – jam ypač jautri. Siūlomos vertės visiškai atitinka Tarptautinės alyvuogių tarybos standartus.

- Bus įtraukta bendro polifenolių kiekio vertė.

Įtraukiant šią vertę patenkinamas tiek gamintojų, tiek vartotojų poreikis gauti informacijos apie šį svarbų aliejaus kokybės rodiklį.

Geografinė vietovė

- Šiuo pakeitimu keičiamas produkto specifikacijos 3 straipsnis („Gamybos vietovė“), santraukos 4.3 punktas ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Dabartinis tekstas:

„Alyvuogės, iš kurių gaminamas 1 straipsnyje nurodytas ypač grynas alyvuogių aliejus, kuriam taikoma saugoma kilmės vietos nuoroda, turi būti auginamos alyvmedžių giraitėse, tinkamose aliejui, atitinkančiam šioje produkto specifikacijoje nustatytus kokybės reikalavimus, gaminti, ir esančiose bet kurioje iš šių Sicilijos regiono administracinei teritorijai priklausančių savivaldybių:

Katanijos provincija – Adrano, Belpasso, Biancavilla, Bronte, Camporotondo Etneo, Castiglione di Sicilia, Maletto, Maniace, Motta, S. Anastasia, Paternò, Ragalna, Randazzo, Santa Maria di Licodia ir San Pietro Clarenza;

Enos provincija – Centuripe;

Mesinos provincija – Malvagna, Mojo Alcantara, Roccella Valdemone ir Santa Domenica Vittoria.

Konkretni teritorija, nurodyta 1:25000 mastelio žemėlapyje, apibrėžiama taip: teritorijos riba prasideda pietuose, kelio, kuriuo iš Mota Sant Anastazijos miesto išvažiuojama į 121 nacionalinį greitkelių, ir to greitkelio sankirtoje; ji tęsiasi palei vakarinę to miesto sieną, o tada į pietvakarius išilgai kelio, vedančio iš Mota Sant Anastazijos miesto į Rotondelos geležinkelio stotį; nuo ten teritorijos riba eina į šiaurę iki 100 m aukščio žymos horizontalės, o toliau – palei ją į šiaurę iki Ponte la Barkos miesto; nuo ten tęsiasi ta pačia kryptimi palei Simeto upę iki Pjetralungos tilto, o nuo jo – toliau į šiaurę palei Simeto upę, kirsdama Pjano Mandarano, Kavaleros, Pjano Trinitos ir Pjano D'Aragnos vietoves, iki Bolo tilto šalia 120 nacionalinio greitkelio; nuo ten teritorijos riba eina palei 120 nacionalinį greitkelių rytų kryptimi, tada palei Guridos upę iki Alkantaros upės, palei kurią riba šiaurės kryptimi tęsiasi 800 metrų, o tada – 400 metrų į rytus nuo upės iki *San Giacomo* vandentiekio magistralės, palei kurią riba tęsiasi 650 metrų į pietus iki 116 nacionalinio greitkelio; po to ji vėl eina palei Alkantros upę iki Favoskūro upelio, o tada tęsiasi į rytus per šias vietas: Feudo Amato, Rocca Pizzicata, Rustica, Serra Bardella, Pecoraro ir Buon Vassallo (visos įsikūrusios tarp Favoskūro upelio ir Paso Mojo kalno); ji toliau eina į rytus, kirsdama rajonus, esančius tarp Paso Mojo kalno ir Fondačelo upelio, o tada vėl Alkantaros upės kryptimi į pietryčius, kol pasiekia kelią, jungiantį Kastiljone di Sicilijos geležinkelio stotį su 120 nacionaliniu greitkelio; teritorijos riba toliau tęsiasi tuo keliu į pietus, palei vakarinę Kastiljone di Sicilijos sieną, tuomet pietų kryptimi palei 120 nacionalinį greitkelių, o tada netoli Katenos miesto pakeičia kryptį ir tęsiasi į pietus iki kol pasiekia 1 000 m aukščio žymos horizontalę; tada ji eina į vakarus, kol priartėja prie Maletto savivaldybės, ir pietų kryptimi palei tą pačią horizontalę iki Madžerio, o tada į pietus palei Belpaso ir San Pjetro savivaldybių rytines ribas.“

turi būti pakeistas taip:

„Alyvuogės, iš kurių gaminamas 1 straipsnyje nurodytas ypač grynas alyvuogių aliejus, kuriam taikoma saugoma kilmės vietos nuoroda, turi būti auginamos alyvmedžių giraitėse, tinkamose aliejui, atitinkančiam šioje produkto specifikacijoje nustatytus kokybės reikalavimus, gaminti, ir esančiose bet kurioje iš šių Sicilijos regiono administracinei teritorijai priklausančių savivaldybių:

Katanijos provincija –

- 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 ir Riposto (visoje jų administracinėje teritorijoje);

Enos provincija –

Centuripe;

Mesinos provincija –

Malvagna, Mojo Alcantara, Roccella Valdemone ir Santa Domenica Vittoria.“

Tarp veiksmų, lėmusių dabartinėje specifikacijoje apibrėžtos geografinės vietovės ribas, buvo aiškus gamintojų pagėdavimas, kad jų produktams būtų taikoma SKVN, taip pat alyvmedžių giraičių paplitimas teritorijoje.

Tuomet, kai nuoroda buvo registruota, tose teritorijose, kurias dabar siūloma įtraukti į apibrėžtą geografinę vietovę, alyvmedžiai buvo auginami retai. Nedidelį alyvmedžių kiekį alyvmedžių augintojai augino dažniausiai tam, kad apsirūpintų alyvuogėmis savo reikmėms. Per pastarąjį dešimtmetį alyvmedžių auginimo mastas labai padidėjo, ypač tarp ūkininkavimo veiklą pradedančių jaunųjų ūkininkų, ir buvo pasodinta naujų alyvmedžių giraičių. Atsižvelgiant į vis didėjantį naujų augintojų, alyvmedžius auginančių savivaldybėse, nepatenkančiose į apibrėžtą geografinę vietovę, susidomėjimą, ji buvo atnaujinta įtraukiant kitas savivaldybes, kurių dirvožemis ir klimatas yra tinkami produktui, pasižyminčiam išskirtinėmis „Monte Etna“ savybėmis, gaminti.

Dabartinę gamybos vietovę sudaro pusračiu išsidėsčiusios savivaldybės (išskyrus kelis Etnos kalno šlaituose įsikūrusius miestus), o pridėjus kitas savivaldybes, sukuriamas visas gamybos ratas ir galutinai papildoma gamybos vietovė. Dėl tų pačių priežasčių į produkto specifikaciją reikia įtraukti savivaldybių, kurios šiuo metu į ją įtrauktos tik iš dalies, teritoriją.

Šis pakeitimas pagrįstas tuo, kad per pastaruosius metus buvo nustatyta, kad šiose naujose teritorijose pagamintas aliejus pasižymi tokiomis pačiomis savybėmis kaip ir SKVN žymimas aliejus „Monte Etna“.

Kilmės įrodymas

- Kilmės įrodymo punktas, kuris įtrauktas į santrauką, bet ne į dabartinę produkto specifikacijos redakciją, buvo perrašytas. Be to, dalis santraukos 4.4 punkte („Kilmės įrodymas“) pateiktos informacijos buvo susijusi su nuorodos istorija, todėl dabar ji perkelta į ryšio su geografine vietove skyrių. Į bendrojo dokumento 3.5 punktą įtrauktos specialios pakavimo taisyklės.

Taigi, panašus kilmės įrodymo tekstas bus pateiktas santraukos 4.4 punkto paskutinėse dešimt eilučių ir siūlomame naujame produkto specifikacijos straipsnyje.

Dabartinis tekstas:

„Finikiečiai auginti alyvmedžius Sicilijos rytuose pradėjo pirmajame tūkstantmetyje pr. Kr., o graikai – nuo VIII a. pr. Kr. Vietovėje veikiantis ugnikalnis paskatino sukurti su alyvmedžių auginimu susijusį mitą, kuriame pasakojama, kad Odisėjas ir jo bendražygiai alyvmedžio kamieniu išdūrė akį kiklopui Polifemui – ugnikalnio, turinčio vieną ugningą akį, įsikūnijimui. Per šimtmečius alyvmedžių auginimas tapo labai svarbus regiono ekonomikai.

Jau III a. pr. Kr. romėnai ėmė taikyti didelius mokesčius saloje gaminamam aliejui, kad juo nebūtų sukurta konkurencija aliejams, pagamintiems Kampanijoje ir Lacijoje. Vėliau, Siciliją valdant arabams, dėl jų išradingumo išmokta gauti geresnį derlių ir racionaliau jį panaudoti. Informacijos apie tai, kokia svarbi buvo alyvuogių aliejaus „Etna“ gamyba, galima rasti dar rašytojo Pjetro Bembo knygoje „De Aetna“, kurioje kalbama apie alyvuogių, auginamų šalia Etnos kalno, kokybę ir vertę. Ši vietos produktą savo veikaluose vėliau minėjo gamtininkas Ladzaras Spalancanis, rašytojai Antonijus Stopanis, Johanas Wolfgangas Gėtė, Gi de Mopasanas bei daugelis kitų.

Labai entuziastingai apie savo 1827 m. kovo mėn. įvykusią kelionę į Siciliją rašė Aleksi de Tokvilis, minėdamas Etnos kalno teritorijos klestėjimą ir turtingumą, kurį lėmė šis augalas ir žemės, kurioje jis auginamas, didelis derlingumas dėl specifinių ugnikalnio jai suteikiamų savybių.

XIX–XX a. pradžioje iš šalia Etnos ugnikalnio auginamų alyvuogių gaminamas aliejus buvo žinomas ir vertinamas daugelio Italijos ir Europos vartotojų. Daug šio aliejaus buvo parduodama arčiausiai Etnos kalno esančiame Riposto uoste.

Alyvmedžiai auginami, aliejus spaudžiamas ir išpilstomas į butelius šioje apibrėžtoje vietovėje. Siekiant išsaugoti specifines „Monte Etna“ aliejaus savybes ir jo kokybę, išpilstyti į butelius jį būtina apibrėžtoje geografinėje vietovėje, užtikrinant, kad išorės kontrolės įstaiga patikrinimus atliktų prižiūrint gamintojams.

Gamintojams saugoma kilmės vietos nuoroda yra labai svarbi. Siekdami su ja susijusių tikslų ir laikydamiesi bendros krypties, nustatytos sistemą reglamentuojančiomis taisyklėmis, jie turi galimybę padidinti savo pajamas.

Be to, tradiciškai šis procesas visada vykdomas apibrėžtoje geografinėje vietovėje.

Alyvuogės auginamos vietovėje, kurioje vyksta gamyba. Augintojai savo alyvmedžių giraites įtraukia į šiuo tikslu sukurtą registrą, kuris nuolat atnaujinamas.

Aliejaus gamybos, pakavimo ir išpilstymo į butelius procesai atliekami toje pačioje apibrėžtoje teritorijoje, patvirtintose ir į specialų registrą įtrauktose įmonėse.

Kontrolės įstaiga tikrina, ar laikomasi į specialų kontrolinį sąrašą įtrauktų techninių reikalavimų.

Kontrolės įstaiga tikrina, ar laikomasi produkto specifikacijoje nustatytų techninių reikalavimų, kuriais remiantis produktas įtraukiamas į įvairius registrus, ir ar įvairios gamybos grandinės šalys atliko visas užduotis, kurias jos turi atlikti, kad būtų užtikrintas produkto atsekamumas.“

turi būti pakeistas taip:

„8 straipsnis

Kilmės įrodymas

Kiekvienas gamybos proceso etapas turi būti stebimas, registruojant sąnaudas ir produkciją kiekviename etape. Atsekamumas užtikrinamas registruojant kadastrinius sklypus, kuriuose produktas auginamas, taip pat įtraukiant gamintojų, spaudėjų ir pakuotojų duomenis į sąrašus, kuriuos tvarko viena kontrolės įstaiga, ir tvarkant gamybos ir pakavimo įrašus.

Visus fizinius ir juridinius asmenis, kurių pavardės ir pavadinimai įtraukti į tuos sąrašus, pagal produkto specifikaciją ir tikrinimo planą tikrina kontrolės įstaiga.“

Atlikus šį pakeitimą, į kilmės įrodymo straipsnį įtraukiama tik svarbi informacija, o produkto specifikacija suderinama su reglamentu.

Gamybos būdas

- Šiuo pakeitimu keičiamas produkto specifikacijos 2 straipsnis („Alyvmedžių veislės“), santraukos 4.5 punktas („Gamybos būdas“) ir bendrojo dokumento 3.3 punktas.

Dabartinis tekstas:

„Saugoma kilmės vietos nuoroda „Monte Etna“ gali būti žymimas tik ypač grynas alyvuogių aliejus, pagamintas iš alyvuogių, užaugintų giraitėse, kuriose „Nocellara Etnea“ veislės alyvmedžiai sudaro ne mažiau kaip 65 proc. alyvmedžių. Kitos vietinės veislės („Moresca“, „Tonda Iblea“, „Ogliarola Messinese“, „Biancolilla“, „Brandofino“ ir „L'Olivo di Castiglione“) gali būti įtraukiamos į mišinį skirtingomis proporcijomis, neviršijant 35 proc. ribos.“

turi būti pakeistas taip:

„Saugoma kilmės vietos nuoroda „Monte Etna“ gali būti naudojama tik ypač gryno alyvuogių aliejaus, pagaminto iš alyvuogių, užaugintų giraitėse, kuriose „Nocellara Etnea“ veislės alyvmedžiai sudaro ne mažiau kaip 65 proc. alyvmedžių. Likę 35 proc. alyvmedžių gali būti bet kurių kitų Sicilijos vietos veislių.“

Šis pokytis tapo būtinas, nes kartais alyvmedžių giraitėse galima rasti kitų vietos veislių, ypač tradicinių. Dėl to visada kildavo daug su kontrole susijusių problemų, o augintojams tekdavo sunkiai dirbti, nes jie privalėdavo ant specifikacijoje aiškiai nenurodytų veislių alyvmedžių užaugintas alyvuoges, net jei jų kiekis labai mažas, surinkti atskirai. Kadangi „Monte Etna“ aliejus išsiskiria tuo, kad jo sudėtyje yra ne mažiau kaip 65 proc. aliejaus, pagaminto iš „Nocellara Etnea“ veislės alyvuogių, tai, kad jį sudaro ir iš kitų vietos veislių pagamintas aliejus, nesumenkina jo esminių savybių. Todėl nusprendėme supaprastinti specifikaciją ir leisti ne didesnę kaip 35 proc. aliejaus dalį gaminti naudojant bet kokią Sicilijos vietos veislę.

- 4 straipsnio („Auginimo ypatybės“) pirmo punkto paskutinės eilutės turi būti išbrauktos. Šis pakeitimas taip pat turi įtakos santraukos 4.6 punkte („Ryšys su geografine vietove“) ir bendrojo dokumento 5 punkte pateiktam teritorijos aprašymui.

Dabartinis tekstas:

- „1. Aplinkos ir auginimo sąlygos alyvmedžių giraitėse, kuriose užauginamos alyvuogės, iš kurių gaminamas 1 straipsnyje nurodyta saugoma kilmės vietos nuoroda žymimas ypač grynas alyvuogių aliejus, turi atitikti šiai vietai būdingas tradicines sąlygas. Bet kuriuo atveju sąlygos turi būti tokios, kad joms esant užaugintoms alyvuogėms ir iš jų pagamintam alyvuogių aliejui būtų būdingos specifinės su kokybe siejamos savybės.

Todėl alyvmedžių giraitės laikomos tinkamomis tik tuo atveju, jei jos yra 3 straipsnyje aprašytoje gamybos vietovėje, kurioje vyrauja subtropinis ir pusiau sausringas Viduržemio jūros klimatas, pasižymintis ilgomis, sausomis vasaromis ir krituliais daugiausia rudenį ir žiemą, kuri yra 100–1 000 metrų aukštyje virš jūros lygio ir kuriai būdingas smėlingas, rupus ir laidus vulkaninės kilmės dirvožemis, o jo pamatinė uoliena susidarė dėl senų ir dabartinių Etnos ugnikalnio išsiveržimų.“

turi būti pakeistas taip:

- „1. Aplinkos ir auginimo sąlygos alyvmedžių giraitėse, kuriose užauginamos alyvuogės, iš kurių gaminamas 1 straipsnyje nurodyta saugoma kilmės vietos nuoroda žymimas ypač grynas alyvuogių aliejus, turi atitikti šiai vietai būdingas tradicines sąlygas. Bet kuriuo atveju sąlygos turi būti tokios, kad joms esant užaugintoms alyvuogėms ir iš jų pagamintam alyvuogių aliejui būtų būdingos specifinės su kokybe siejamos savybės. Todėl alyvmedžių giraitės laikomos tinkamomis tik tuo atveju, jei jos yra 3 straipsnyje aprašytoje gamybos vietovėje, kurioje vyrauja subtropinis ir pusiau sausringas Viduržemio jūros klimatas, pasižymintis ilgomis, sausomis vasaromis ir krituliais daugiausia rudenį ir žiemą.“

Šiuo pakeitimu siekiama panaikinti reikalavimus dėl aukščio, kuriame turi būti vietovė, nes per pastaruosius dešimt metų visoje teritorijoje, neatsižvelgiant į tai, kokiame ji aukštyje, derlių imta rinkti anksčiau. Be to, pastaraisiais metais geografinėje vietovėje vis dažniau naudojamos šiuolaikinės aliejaus spaudimo technologijos – daugiausia dvipakopės arba visa apimančios sistemos.

Dėl šių dviejų veiksnių buvo panaikinti aliejaus skirtumai, su kuriais anksčiau susidurta dėl skirtinguose aukščiuose užaugintų alyvuogių.

Šis punktas taip pat supaprastintas pašalinant kai kuriuos sakinius, kuriais apibūdinama geografinė vietovė, nes ši informacija jau pateikta straipsnyje dėl ryšio su geografine vietove.

- Šiuo pakeitimu keičiama produkto specifikacijos 4 straipsnio 3 dalis, susijusi su derliaus nuėmimo laikotarpiu.

Dabartinis tekstas:

- „4. Alyvuogių, naudotinų SKVN žymimam 1 straipsnyje aprašytam ypač grynam alyvuogių aliejui gaminti, derlius turi būti nuimamas alyvuogėms pradėjus keisti spalvą ir baigiantis antrosioms dešimčiai sausio dienų, atsižvelgiant į tai, kad alyvmedžiai vietovėje auginami skirtinguose aukščiuose.“

turi būti pakeistas taip:

- „4. Alyvuogių, naudotinų SKVN žymimam 1 straipsnyje aprašytam ypač grynam alyvuogių aliejui gaminti, derlius turi būti nuimamas alyvuogėms pradėjus keisti spalvą iš blyškios matinės į žvilgančią žalią ir baigiantis antrosioms dešimčiai sausio dienų, atsižvelgiant į tai, kad alyvmedžiai vietovėje auginami skirtinguose aukščiuose.“

Tai grindžiama tuo, kad gamintojai vis daugiau dėmesio skiria tam, kad jų gaminamas aliejus būtų aukštos kokybės, o nuimant derlių nurodytu metu, aliejuje padidėja fenolių kiekis.

- Šiuo pakeitimu keičiamos produkto specifikacijos 4 straipsnio 5 ir 6 dalys ir santraukos 4.5 punkto trečia pastraipa.

Dabartinis tekstas:

- „5. Iš alyvmedžių giraičių, kuriose užaugintos alyvuogės naudojamos SKVN žymimam ypač grynam alyvuogių aliejui „Monte Etna“ gaminti, gaunamas derlius negali būti didesnis kaip 10 000 kilogramų alyvuogių iš vieno hektaro, jei naudojami intensyvaus auginimo metodai. Alyvuogių ir iš jų pagaminamo aliejaus santykis negali viršyti 20 proc.

6. Net ir labai palankiais metais derlius turi būti kruopščiai perrenkamas, o bendras derliaus kiekis neturi viršyti pirmiau nurodytų didžiausių leistinų kiekių daugiau kaip 20 proc.“

turi būti pakeistas taip:

- „5. Iš alyvmedžių giraičių, kuriose užaugintos alyvuogės naudojamos SKVN žymimam ypač grynam alyvuogių aliejui „Monte Etna“ gaminti, gaunamas derlius negali būti didesnis kaip 12 000 kilogramų alyvuogių iš vieno hektaro. Alyvuogių ir iš jų pagaminamo aliejaus santykis negali viršyti 20 proc.“

Per pastarąjį dešimtmetį įgyta patirtis parodė, kad nėra neigiamo ryšio tarp iš hektaro gaunamo alyvuogių derliaus kiekio ir atitikties produkto specifikacijos 6 straipsnyje ir santraukos 4.2 punkte nustatytiems su cheminėmis ir juslinėmis savybėmis susijusiems reikalavimams. Pakeitus šias nuostatas dėl derliaus, taip pat sudaromos sąlygos geriau reaguoti į vis labiau nenuspėjamas oro sąlygas, dėl kurių pastaraisiais metais gaunamo derliaus kiekis ėmė labiau svyruoti.

- Šiuo pakeitimu keičiama produkto specifikacijos 5 straipsnio 3 dalis („Aliejaus spaudimo metodai“).

Dabartinis tekstas:

- „3. Prieš spaudžiant aliejų, surinktos alyvuogės turi būti laikomos sudėtos plonais sluoksniais standžioje, vėdinamoje talpyklose ir laikomos žemos santykinės drėgmės (50–60 proc.) ir ne didesnės kaip 15 °C temperatūros sąlygomis. Valdoje arba aliejaus gamykloje jų negalima laikyti ilgiau kaip 48 valandas po derliaus nuėmimo.“

turi būti pakeistas taip:

- „3. Prieš spaudžiant aliejų, surinktos alyvuogės turi būti laikomos sudėtos plonais sluoksniais standžioje, vėdinamoje talpyklose žemos drėgmės sąlygomis. Valdoje arba aliejaus gamykloje jų negalima laikyti ilgiau kaip 48 valandas po derliaus nuėmimo.“

Šis pakeitimas pagrįstas tuo, kad gamintojai jau plačiai taiko gerosios patirties vadovus, todėl nuspręsta pašalinti šiuo metu specifikacijoje nustatytas drėgmės ir temperatūros vertes.

Ilgainiui dėl šių reikalavimų padidėjo su patikrinimais susijęs darbas ir gamintojams tenkanti reikalavimų laikymosi našta.

Ryšys su geografine vietoje

- Šiuo pakeitimu keičiamas produkto specifikacijos 9 straipsnis ir bendrojo dokumento 5 skirsnis.

Ryšys su geografine vietoje, aprašytas santraukoje, paskelbtoje *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*, apima informaciją, kuri iš dalies pateikiama 4.4 punkte ir iš dalies 4.6 punkte. Todėl siūloma nauja redakcija turėtų būti nagrinėjama atsižvelgiant į santraukos 4.4 ir 4.6 punktų pirmas pastraipas.

Informacija apie ryšį su geografine vietoje buvo performuluota nekeičiant pirmosios dalies, atitinkančios santraukos 4.4 punkto pastraipas dėl istorinių aplinkybių, o antroji dalis, atitinkanti 4.6 punktą dėl žemės savybių, klimato ir specifinio produkto pobūdžio, buvo performuluota.

Todėl informacija apie ryšį su geografine vietoje (specifikacijos 9 straipsnis ir bendrojo dokumento 5 punktas) buvo performuluota, kad atitiktų Europos Komisijos gaires dėl bendrojo dokumento rengimo.

Visų pirma naujojoje redakcijoje taip pat atsižvelgiama į siūlomus geografinės vietovės pakeitimus. Išbrauktos nuorodos į alyvmedžių auginimui skirtus Etnos kalno šlaitus, nes dėl apibrėžtos geografinės vietovės ribų išplėtimo tai nebeaktualu.

Dabartinis tekstas:

„Finikiečiai auginti alyvmedžius Sicilijos rytuose pradėjo pirmajame tūkstantmetyje pr. Kr., o graikai – nuo VIII a. pr. Kr. Vietovėje veikiantis ugnikalnis paskatino sukurti su alyvmedžių auginimu susijusį mitą, kuriame pasakojama, kad Odisejas ir jo bendražygiai alyvmedžio kamienu išdūrė akį kiklopui Polifemui – ugnikalnio, turinčio vieną ugningą akį, įsikūnijimui. Per šimtmečius alyvmedžių auginimas tapo labai svarbus regiono ekonomikai.“

Jau III a. pr. Kr. romėnai ėmė taikyti didelius mokesčius saloje gaminamam aliejui, kad juo nebūtų sukurta konkurencija aliejams, pagamintiems Kampanijoje ir Lacijuje.

Vėliau, Siciliją valdant arabams, dėl jų išradingumo išmokta gauti geresnį derlių ir racionaliau jį panaudoti. Informacijos apie tai, kokia svarbi buvo alyvuogių aliejaus „Etna“ gamyba, galima rasti dar rašytojo Pjetro Bembo knygoje „De Aetna“, kurioje kalbama apie alyvuogių, auginamų šalia Etnos kalno, kokybę ir vertę. Ši vietos produktą savo darbuose vėliau minėjo gamtininkas Ladzaras Spalancanis, rašytojai Antonijus Stopanis, Johanas Wolfgangas Gėtė ir Gi de Mopasanas bei daugelis kitų.

Labai entuziastingai apie savo 1827 m. kovo mėn. įvykusią kelionę į Siciliją rašė Aleksi de Tokvilis, minėdamas Etnos kalno teritorijos klestėjimą ir turtingumą, kurį lėmė šis augalas ir žemės, kurioje jis auginamas, didelis derlingumas dėl specifinių ugnikalnio jai suteikiamų savybių.

XIX–XX a. pradžioje iš šalia Etnos ugnikalnio auginamų alyvuogių gaminamas aliejus buvo žinomas ir vertinamas daugelio Italijos ir Europos vartotojų. Daug šio aliejaus buvo parduodama arčiausiai Etnos kalno esančiame Riposto uoste.

Apibrėžta vietovė yra kalnuotas regionas, esantis 100–1 000 m aukštyje virš jūros lygio. Ji yra vulkaninio Etnos kalno kraštovaizdžio dalis, o konkrečiau ji apima ugnikalnio šiaurinį, vakarinį ir pietinį šlaitus. Alyvmedžiai neauginami rytiniame ugnikalnio šlaite. Mikroklimatas šioje apibrėžtoje vietovėje gali būti klasifikuojamas kaip Viduržemio jūros kalnų klimatas. Dėl šio klimato ir žemės tipo – vulkaninės kilmės, smėlingo, rupaus ir laidaus dirvožemio, kurio pamatinė uoliena susidarė dėl senų ir dabartinių Etnos ugnikalnio išsiveržimų, – derinio produktui būdingos unikalios ir neatkartojamos savybės, kurios pastebimos atliekant fizinius, cheminius ir juslinius bandymus. Naujausi tyrimai parodė, kad aliejus „Monte Etna“ smarkiai išsiskiria dėl savo laisvųjų riebalų rūgščių sudėties, kurią galima susieti su jo kilmės vieta. Tai taip pat matyti iš bandymų, kuriuos atliekant lyginti „Monte Etna“ ir gretimų vietovių aliejai.

Šie skirtumai yra pakankamai akivaizdūs, todėl aliejaus chemines savybes galima susieti su jo geografine kilme.

Augalų rūšys turėjo prisitaikyti prie dirvožemio bei klimato ir tapti savitomis vietos veislėmis ir ekotipais. Tai pasakytina apie vietovėje dominuojančią „Nocellara Etna“ veislę.

Alyvmedžių auginimas labai svarbus vietovės ūkininkavimo sektoriui, visų pirma dėl to, kad alyvmedžių atsparumas pusiau sausringai aplinkai reiškia, kad jie gali duoti derlių augdami vulkaniniuose dirvožemiuose, ir iš dalies dėl šio augalo poveikio kaimo šeimų ekonomikai.

Pagal vietos tradiciją šioje vietovėje pagamintas aliejus vadinamas „kalnų aliejumi“, siekiant jį atskirti nuo aplinkiniuose regionuose gaminamų aliejų.

Produktą įsigyja vartotojai, kurie supranta jo kokybę bei juslines savybes ir todėl už jį moka 20–25 proc. daugiau nei rinkos kaina.“

turi būti pakeistas taip:

„Finikiečiai auginti alyvmedžius Sicilijos rytuose pradėjo pirmajame tūkstantmetyje pr. Kr., o graikai – nuo VIII a. pr. Kr. Vietovėje veikiantis ugnikalnis paskatino sukurti su alyvmedžių auginimu susijusį mitą, kuriame pasakojama, kad Odisejas ir jo bendražygiai alyvmedžio kamieniu išdūrė akį kiklopui Polifemui – ugnikalnio, turinčio vieną ugningą akį, įsikūnijimui. Per šimtmečius alyvmedžių auginimas tapo labai svarbus regiono ekonomikai.

Jau III a. pr. Kr. romėnai ėmė taikyti didelius mokesčius saloje gaminamam aliejui, kad juo nebūtų sukurta konkurencija aliejams, pagamintiems Kampanijoje ir Lacijuje.

Vėliau, Siciliją valdant arabams, dėl jų išradingumo išmokta gauti geresnį derlių ir racionaliau jį panaudoti. Informacijos apie tai, kokia svarbi buvo alyvuogių aliejaus „Etna“ gamyba, galima rasti dar rašytojo Pjetro Bembo knygoje „De Aetna“, kurioje kalbama apie alyvuogių, auginamų šalia Etnos kalno, kokybę ir vertę. Ši vietos produktą savo darbuose vėliau minėjo gamtininkas Ladzaras Spalancanis, rašytojai Antonijus Stopanis, Johanas Wolfgangas Gėtė ir Gi de Mopasanas bei daugelis kitų.

Labai entuziastingai apie savo 1827 m. kovo mėn. įvykusią kelionę į Siciliją rašė Aleksi de Tokvilis, minėdamas Etnos kalno teritorijos klestėjimą ir turtingumą, kurį lėmė šis augalas ir žemės, kurioje jis auginamas, didelis derlingumas dėl specifinių ugnikalnio jai suteikiamų savybių.

XIX–XX a. pradžioje iš šalia Etnos ugnikalnio auginamų alyvuogių gaminamas aliejus buvo žinomas ir vertinamas daugelio Italijos ir Europos vartotojų. Daug šio aliejaus buvo parduodama arčiausiai Etnos kalno esančiame Riposto uoste.

Ryšys su geografine vietoje iš esmės sukuriamas naudojant vietines veisles, visų pirma „Nocellara Etna“, iš kurių derliaus gaminamas ypač grynas alyvuogių aliejus, turintis juslinių savybių, kurių neįmanoma atkurti esant jokioms kitoms dirvožemio ir klimato sąlygoms.

„Nocellara Etna“ veislė yra svarbi žemės ūkio kraštovaizdžio dalis didelėje gamybos vietovės, apibrėžtos siekiant taikyti saugomą kilmės vietos nuorodą „Monte Etna“, dalyje. Kitų mažiau populiarių veislių auginimas apibrėžtoje vietovėje grindžiamas tuo, kad jos naudojamos pagrindinės veislės apdulkimui ir kad jomis įvairinama pasiūla, jas naudojant kaip papildomą veislę kartu su „Nocellara Etna“ veisle. Ilgainiui kai kurių iš šių mažiau populiarių veislių fenotipas pasikeitė ir jos tapo unikaliomis veislėmis, kurių neįmanoma rasti gretimose vietovėse. Visa tai padėjo pagerinti apibrėžtos vietovės biologinę įvairovę.

Geografinėi vietai būdingas vulkaninio dirvožemio substratas, susiformavęs iš bazalto, ekstruduotos uolienos, kuri dėl šimtmečius trukusios erozijos ir išplovimo, taip pat spontaniško floros ir mikrobiotos atsiradimo, įgijo šią pamatinę medžiagą dengiantį derlingo dirvožemio, kuriam būdingi visi išskirtiniai pamatinės uolienos bruožai, paviršių.

Dirvožemis grubus, šiek tiek šarminis, lengvas ir labai pralaidus, o tai idealios sąlygos alyvmedžiams augti ir vystytis. Dėl šių sąlygų SKVN žymimam aliejui „Monte Etna“ būdingos unikalios savybės, specifinis kvapas ir skonis, kuriuose atsispindi visa kilmės teritorija, įskaitant aiškiai išreikštus žolinius artišokų ir žaliųjų pomidorų aromatus bei ryškų karčiųjų migdolų aromatą, taip pat subalansuotą kartumo ir aštrumo derinį, dėl kurio aliejus maloniai nuteikia skonio receptorių.

Etnos kalno šlaituose dienos ir nakties temperatūrų skirtumas gali būti didesnis kaip 20–25 laipsniai. Dėl šio temperatūrų skirtumo ir unikalaus vulkaninio dirvožemio SKVN žymimas ypač grynas alyvuogių aliejus „Monte Etna“ įgauna specifinio aštrumo. Šioje aplinkoje musių užkratas labai retas, o alyvuogių minkštimas yra traškus ir tvirtas. Tai unikalios šiai vietai būdingos savybės. Dėl Etnos ugnikalnį supančiai vietai būdingų klimato sąlygų aliejus pasižymi specifinėmis juslinėmis savybėmis.

Todėl gamybos vietovė ir SKVN žymimo aliejaus „Monte Etna“ savybės yra glaudžiai susijusios. Iš daugelio tyrimų rezultatų matyti, kad „Monte Etna“ aliejus smarkiai išsiskiria dėl savo laisvųjų riebalų rūgščių sudėties, kurią galima susieti su jo kilmės vieta. Tai taip pat matyti iš bandymų, kuriuos atliekant lyginti „Monte Etna“ ir gretimų vietovių aliejai.

Šie skirtumai yra pakankamai akivaizdūs, todėl aliejaus chemines savybes galima susieti su jo geografine kilme. Augalų rūšys turėjo prisitaikyti prie dirvožemio bei klimato ir tapti savitomis vietos veislėmis ir ekotipais. Tai pasakytina apie vietovėje dominuojančią „Nocellara Etna“ veislę.

Socialiniu ir ekonominiu požiūriu alyvmedžių auginimas visada buvo vietos ūkininkų dėmesio ir darbo objektas. Alyvmedis žemės ūkio ekonomikoje vaidino pagrindinį vaidmenį, nepaisant kitų tuo pačiu metu augintų kultūrų. Alyvmedžių auginimo mastas ir jo svarba nuolat didėja dėl daugybės verslininkų ir augintojų, kurie investuoja savo išteklis, kad kurtų darbo vietas ir pajamas, atsidavimo; jie taip pat prisideda prie vietovės, kuri kadaise buvo palikta skursti, atkūrimo ir išsaugojimo.

O kartu su poveikiu dėl taikomų geresnių auginimo ir apdorojimo metodų tai lėmė, kad alyvmedžių auginimas Etnos regione nebėra tik su mažais kiekiais mišrioje ūkininkavimo sistemose auginama kultūra susijusi veikla – dabar alyvmedžiai auginami specializuotai ir yra regionui svarbi kultūra, iš kurios derliaus gaminamas puikias juslines ir chemines savybes turintis aliejus, vertinamas vietos, nacionalinių ir tarptautinių vartotojų.

Alyvuogių, naudojamų ypač gynam alyvuogių aliejui „Monte Etna“ gaminti, derlius turi būti nuimamas alyvuogėms pradėjus keisti spalvą iš blyškios matinės į žvilgančią žalią. Nuimant alyvuogių derlių šiame fenologinės raidos etape, alyvuogėse padidėja fenolių kiekis ir dėl to pagerėja aliejaus „Monte Etna“ savybės, pvz., jo aiškus ir išsiskiriantis žolinis aromatas, subalansuotas kartumas ir malonus aštrumas, taip pat mažas rūgštingumas bei didelis polifenolio kiekis.

Visa Etnos kalno teritorija yra tinkama alyvmedžių auginimui, todėl jie ir auginami joje visoje, ypač vidutiniame aukštyje esančiuose žemės plotuose.

Per pastaruosius du dešimtmečius įvyko didelė kartų kaita ir atsirado daug naujų rinkos dalyvių, kurie, įkvėpti didelės SKVN sėkmės, perėjo iš kitų gamybos ir specializuotų pramonės šakų, kad investuotų į SKVN žymimo ypač gyno alyvuogių aliejaus „Monte Etna“ gamybą.

Jokių esminių pakeitimų dalyje dėl ryšio su geografine vietoje padaryta nėra – esminiai dabartinės redakcijos elementai siūlomoje naujoje redakcijoje lieka nepakitę. Visų pirma svarbiausi ryšio su geografine vietoje elementai, kaip antai Etną supančios žemės ypatumai, vietovėje būdingas klimatas ir vyraujantis „Nocellara Etna“ veislės naudojimas, kurie lemia specifines produkto savybes, ir toliau sudaro SKVN žymimo aliejaus „Monte Etna“ ir geografinės vietovės ryšio pagrindą.

Ženklimas

- Šiuo pakeitimu keičiama produkto specifikacijos 7 straipsnio 3 dalis („Pavadinimas ir pateikimas“) ir bendrojo dokumento 3.6 punktas.

Dabartinis tekstas:

„3. Įmonių, ūkių ir valdų pavadinimai, jų buvimo vieta ir informacija apie tai, kad produktas pakuojamas gamybos vietovėje esančiame ūkyje, ūkių asociacijoje arba įmonėje, gali būti nurodyti tik tuo atveju, jei produktas pagamintas tik iš alyvuogių derliaus, surinkto tos įmonės alyvmedžių giraitėse, o aliejus išspausstas ir supakuotas taip pat tos pačios įmonės patalpose.“

turi būti pakeistas taip:

„3. Nurodyti įmonių ir ūkių pavadinimus bei pateikti informaciją apie tai, kad produktas pakuojamas gamybos vietovėje esančiame alyvmedžių auginimo ūkyje arba įmonėje, leidžiama tik tuo atveju, jei produktas pagamintas tik iš įmonei priklausančiose alyvmedžių giraitėse surinkto alyvuogių derliaus.“

Šis pakeitimas susijęs su poreikiu supaprastinti sąlygas dėl ūkio pavadinimo nurodymo etiketėje. Pagal siūlomą naują redakciją aliejaus etiketėse gali būti nurodomi net maži ūkiai, kurie neturi savo aliejaus spaudimo ir pakavimo įrenginių, jei visos aliejui pagaminti naudotos alyvuogės buvo užaugintos tame ūkyje.

- Šiuo pakeitimu keičiama produkto specifikacijos 7 straipsnio 8 dalis („Pavadinimas ir pateikimas“) ir santraukos 4.8 punktas, kuris šiuo metu atitinka bendrojo dokumento 3.6 punktą.

Dabartinis tekstas:

„8. Etiketėje privaloma nurodyti alyvuogių, iš kurių išspausstas aliejus, derliaus metus.“

turi būti pakeistas taip:

„8. Etiketėje turi būti nurodytas alyvuogių auginimo sezonas (dveji kalendoriniai metai), per kurį buvo užaugintos alyvuogės, iš kurių pagamintas aliejus.“

Kadangi derliaus nuėmimo laikotarpis gali trukti iki sausio mėnesio antrųjų dešimties dienų, alyvuogių auginimo sezonas visada apima du skirtingus metus. Todėl, siekiant, kad informacija etiketėse būtų tikslesnė, jose turi būti nurodytas alyvuogių, iš kurių pagamintas aliejus, auginimo sezonas.

Kita

Pakavimas

- Šiuo pakeitimu keičiama produkto specifikacijos 7 straipsnio 7 dalis dėl leidžiamų naudoti medžiagų, kuri šiuo metu atitinka bendrojo dokumento 3.5 punktą.

Dabartinis tekstas:

„7. Ypač grynas alyvuogių aliejus, žymimas saugoma kilmės vietos nuoroda, aprašyta 1 straipsnyje, turi būti parduodamas tamsaus stiklo, nerūdijančio plieno arba alavo talpose, kuriose telpa ne daugiau kaip penki litrai aliejaus.“

turi būti pakeistas taip:

„7. Ypač grynas alyvuogių aliejus, žymimas saugoma kilmės vietos nuoroda, aprašyta 1 straipsnyje, turi būti parduodamas stiklo, alavo arba kitose aliejui laikyti tinkamose talpose, kuriose telpa ne daugiau kaip penki litrai aliejaus.“

Šiuo pakeitimu siekiama leisti gamintojams naudoti ne tik specifikacijoje nurodytas talpas, kad jie galėtų patenkinti skirtingus rinkos poreikius.

- Išpilstymo į butelius taisyklės buvo iš dalies pakeistos.

Dabartinis tekstas:

„Alyvmedžiai auginami, aliejus spaudžiamas ir išpilstomas į butelius šioje apibrėžtoje vietovėje. Siekiant išsaugoti specifines aliejaus „Monte Etna“ savybes ir jo kokybę, išpilstyti į butelius jį būtina apibrėžtoje geografinėje vietovėje, užtikrinant, kad išorės kontrolės įstaiga patikrinimus atliktų prižiūrint gamintojams.“

turi būti pakeistas taip:

„Saugoma kilmės vietos nuoroda „Monte Etna“ žymimas ypač grynas alyvuogių aliejus turi būti pakuojamas 4 punkte apibrėžtoje geografinėje vietovėje.“

Šis reikalavimas yra būtinas siekiant užtikrinti, kad žaliava ir aliejus būtų gabenami iš vienos vietos į kitą kiek galima rečiau. Net gabenant aliejų cisternose, jo neišpilsčius, pasitaikė atvejų, kai dėl gabenimo įvyko nedidelių cheminių pokyčių, dėl kurių pastebimai daugiau pakito aliejaus juslinės savybės. Alyvuogių aliejus labai jautrus kvapams, kurių gali atsirasti cisternų, kuriose jis gabenamas, viduje.

Taikant šį reikalavimą, taip pat sudaromos sąlygos kontrolės įstaigai užtikrinti, kad gamybos ir pakavimo proceso metu būtų atliekami tinkami patikrinimai, kuriuos atliekant taip pat padedama išlaikyti SKVN būdingas savybes bei užtikrinti produkto sekimą ir atsekamumą.

Šiuo pakeitimu papildomai pagrindžiamas apribojimas, pagal kurį aliejus gali būti išpilstomas į butelius tik apibrėžtoje vietovėje.

Kontrolės įstaiga

- Į produkto specifikaciją įtrauktas specialus straipsnis šiuo klausimu, nes anksčiau jo nebuvo. Kadangi kontrolės įstaiga pasikeitė, santraukos 4.7 punktas buvo ištaisytas siekiant parodyti šį pokytį.

Dabartinis tekstas:

„Pavadinimas: *Agroqualità* SARL
Adresas: Piazza Sallusti 21, 1-00187 Roma“

turi būti pakeistas taip:

„10 straipsnis

Kontrolė

Kaip reikalaujama ES teisės aktuose, kontrolės įstaiga tikrina, ar produktas atitinka produkto specifikaciją. Pasirinkta kontrolės įstaiga yra *Agroqualità* (Viale Cesare Pavese 305, 00144 Roma; e. paštas agroqualita@agroqualita.it; tel. 06 54228675; faksas 06 54228692).“

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Monte Etna“

ES Nr.: PDO-IT-0060-AM01– 2019 7 17

SKVN (X) SGN ()

1. [SKVN arba SGN] pavadinimas (-ai)

„Monte Etna“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis [nurodyta XI priede]

1.5. klasė. Aliejus ir riebalai (sviestas, margarinas, aliejus ir kt.)

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Rinkai teikiamo saugoma kilmės vietos nuoroda žymimo ypač gryno alyvuogių aliejaus „Monte Etna“ savybės turi būti tokios:

spalva – geltona arba žalia, priklausomai nuo to, kiek sunokusios alyvuogės;

cheminis vertinimas:

— rūgštingumas, išreikštas oleino rūgštimi – ne daugiau kaip 0,5 proc.

— peroksidų skaičius – ne didesnis kaip 12 mEq O₂ / kg;

— linolo rūgšties dalis ne didesnė kaip 13,5 proc.;

— linoleno rūgšties dalis ne didesnė kaip 0,9 proc.;

— bendras polifenolių kiekis: > 120 ppm;

juslinis vertinimas:

medianos ribos (mažiausia ir didžiausia):

prinokusių vaisių skonis ir kvapas: > 2 < 6;

neprinokusių vaisių skonis ir kvapas: > 2 < 6;

žolės ir (arba) pomidoro ir (arba) artišoko aromatai: > 2 < 5;

kartumas: > 2 < 6;

aštrumas: > 2 < 6.

Jusliniai trūkumai yra neleistini (trūkumų mediana lygi nuliui).

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Monte Etna“ gali būti žymimas tik ypač grynas alyvuogių aliejus, pagamintas iš alyvuogių, užaugintų giraitėse, kuriose „Nocellara Etnea“ veislės alyvmedžiai sudaro ne mažiau kaip 65 proc. alyvmedžių. Likę 35 proc. alyvmedžių gali būti bet kurių kitų Sicilijos vietos veislių.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visi gamybos etapai – auginimas, derliaus nuėmimas ir aliejaus spaudimas – turi vykti apibrėžtoje geografinėje vietovėje.

3.5. Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Monte Etna“ žymimas ypač grynas alyvuogių aliejus turi būti pakuojamas 4 punkte apibrėžtoje geografinėje vietovėje.

Šis reikalavimas yra būtinas siekiant užtikrinti, kad žaliava ir aliejus būtų gabenami iš vienos vietos į kitą kiek galima rečiau. Net gabenant aliejų cisternose, jo neišpilsčius, pasitaikė atvejų, kai dėl gabenimo įvyko nedidelių cheminių pokyčių, dėl kurių pastebimai smarkiau pakito aliejaus juslinės savybės. Alyvuogių aliejus labai jautrus kvapams, kurių gali atsirasti cisternų, kuriose jis gabenamas, viduje.

Taikant šį reikalavimą, taip pat sudaromos sąlygos kontrolės įstaigai užtikrinti, kad gamybos ir pakavimo proceso metu būtų atliekami tinkami patikrinimai, kuriuos atliekant taip pat padedama išlaikyti SKVN būdingas savybes bei užtikrinti produkto sekimą ir atsekamumą.

Saugoma kilmės vietos nuoroda žymimas ypač grynas alyvuogių aliejus „Monte Etna“ turi būti parduodamas stiklo, alavo arba kitose aliejui laikyti tinkamose talpose, kuriose telpa ne daugiau kaip penki litrai aliejaus.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės

Saugomos kilmės vietos nuorodos „Monte Etna“ pavadinimas turi būti nurodytas etiketėje aiškiai įskaitomomis ir nenutrinamomis raidėmis, kurios turi būti ne mažiau kaip dvigubai didesnės nei bet kuris kitas užrašas ir kurių spalva turi labai skirtis nuo etiketės spalvos, kad šį pavadinimą būtų galima aiškiai išskirti iš kitos etiketėje pateikiamos informacijos. Etiketėje turi būti nurodytas alyvuogių auginimo sezonas (dveji kalendoriniai metai), per kurį buvo užaugintos alyvuogės, iš kurių pagamintas aliejus.

Prie saugomos kilmės vietos nuorodos „Monte Etna“ negalima pridėti jokių aiškiai nenurodytų aprašomųjų žodžių, be kita ko, būdvardžių *fine* (rafinuotas), *scelto* (išskirtinis), *selezionato* (rinktinis) ir *superiore* (aukštos kokybės). Gamintojo vardą ir pavardę, įmonės pavadinimą ar prekės ženklus bei kitą panašią informaciją nurodyti leidžiama tik tada, jei ši informacija nėra giriamojo pobūdžio ir ja neklaidinamas vartotojas. Nurodyti įmonių ir ūkių pavadinimus bei pateikti informaciją apie tai, kad produktas pakuojamas gamybos vietovėje esančiame alyvmedžių auginimo ūkyje arba įmonėje, leidžiama tik tuo atveju, jei produktas pagamintas tik iš įmonei priklausančiose alyvmedžių giraitėse surinkto alyvuogių derliaus. Jei siekiant nurodyti savivaldybę, rajoną, valdą ar ūkį, iš kurio faktiškai gaunamas aliejus, naudojamas koks nors kitas geografinis pavadinimas, jis turi būti užrašomas raidėmis, kurios bent per pusę mažesnės nei raidės, kuriomis užrašoma saugomos kilmės vietos nuoroda „Monte Etna“.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Alyvuogės, iš kurių gaminamas saugoma kilmės vietos nuoroda žymimas ypač grynas alyvuogių aliejus „Monte Etna“, turi būti auginamos alyvmedžių giraitėse, tinkamose aliejui, atitinkančiam 3.2 punkte nustatytus kokybės reikalavimus, gaminti, ir esančiose bet kurioje iš šių Sicilijos regiono administracinei teritorijai priklausančių savivaldybių:

Katanijos provincija –

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 ir Riposto (visoje jų administracinėje teritorijoje);

Enos provincija –

Centuripe;

Mesinos provincija –

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

5. Ryšys su geografine vietove

Finikiečiai auginti alyvmedžius Sicilijos rytuose pradėjo pirmajame tūkstantmetyje pr. Kr., o graikai – nuo VIII a. pr. Kr. Vietovėje veikiantis ugnikalnis paskatino sukurti su alyvmedžių auginimu susijusį mitą, kuriame pasakojama, kad Odisejas ir jo bendražygiai alyvmedžio kamieniu išdūrė akį kiklopui Polifemui, – ugnikalnio, turinčio vieną ugningą akį, išikūnijimui. Per šimtmečius alyvmedžių auginimas tapo labai svarbus regiono ekonomikai.

Jau III a. pr. Kr. romėnai ėmė taikyti didelius mokesčius saloje gaminamam aliejui, kad juo nebūtų sukurta konkurencija aliejams, pagamintiems Kampanijoje ir Lacijoje.

Vėliau, Siciliją valdant arabams, dėl jų išradingumo išmokta gauti geresnį derlių ir racionaliau jį panaudoti. Informacijos apie tai, kokia svarbi buvo alyvuogių aliejaus „Etna“ gamyba, galima rasti dar rašytojo Pjetro Bembo knygoje „De Aetna“, kurioje kalbama apie alyvuogių, auginamų šalia Etnos kalno, kokybę ir vertę. Ši vietos produktą savo veikaluose vėliau minėjo gamtininkas Lazzaro Spallanzani, rašytojai Antonijus Stopanis, Johanas Wolfgangas Gėtė ir Gi de Mopasanas bei daugelis kitų.

Labai entuziastingai apie savo 1827 m. kovo mėn. įvykusią kelionę į Siciliją rašė Aleksis de Tokvilis, minėdamas Etnos kalno teritorijos klestėjimą ir turtingumą, kurį lėmė šis augalas ir žemės, kurioje jis auginamas, didelis derlingumas dėl specifinių ugnikalnio jai suteikiamų savybių.

XIX–XX a. pradžioje iš šalia Etnos ugnikalnio auginamų alyvuogių gaminamas aliejus buvo žinomas ir vertinamas daugelio Italijos ir Europos vartotojų. Daug šio aliejaus buvo parduodama arčiausiai Etnos kalno esančiame Riposto uoste.

Ryšys su geografine vietove iš esmės sukuriamas naudojant vietines veisles, visų pirma „Nocellara Etna“, iš kurių derliaus gaminamas ypač grynas alyvuogių aliejus, turintis juslinių savybių, kurių neįmanoma atkurti esant jokioms kitoms dirvožemio ir klimato sąlygoms.

„Nocellara Etna“ veislė yra svarbi žemės ūkio kraštovaizdžio dalis didelėje gamybos vietovės, apibrėžtos siekiant taikyti saugomą kilmės vietos nuorodą „Monte Etna“, dalyje. Kitų mažiau populiarių veislių auginimas apibrėžtoje vietovėje grindžiamas tuo, kad jos naudojamos pagrindinės veislės apdulkinimui ir kad jomis įvairinama pasiūla, jas naudojant kaip papildomą veislę kartu su „Nocellara Etna“ veisle. Ilgainiui kai kurių iš šių mažiau populiarių veislių fenotipas pasikeitė ir jos tapo unikaliomis veislėmis, kurių neįmanoma rasti gretimose vietovėse. Visa tai padėjo pagerinti apibrėžtos vietovės biologinę įvairovę.

Geografinėi vietovei būdingas vulkaninio dirvožemio substratas, susiformavęs iš bazalto, ekstruduotos uolienos, kuri dėl šimtmečius trukusios erozijos ir išplovimo, taip pat spontaniško floros ir mikrobiotos atsiradimo, įgijo šią pamatinę medžiagą dengiantį derlingo dirvožemio, kuriam būdingi visi išskirtiniai pamatinės uolienos bruožai, paviršių.

Dirvožemis grubus, šiek tiek šarminis, lengvas ir labai pralaidus, o tai idealios sąlygos alyvmedžiams augti ir vystytis. Dėl šių sąlygų SKVN žymimam aliejui „Monte Etna“ būdingos unikalios savybės, specifinis kvapas ir skonis, kuriuose atsispindi visa kilmės teritorija, įskaitant aiškiai išreikštus žolinius artišokų ir žaliųjų pomidorų aromatus bei ryškų karčiųjų migdolų aromatą, taip pat subalansuotą kartumo ir aštrumo derinį, dėl kurio aliejus maloniai nuteikia skonio receptorius.

Etnos kalno šlaituose dienos ir nakties temperatūrų skirtumas gali būti didesnis kaip 20–25 laipsniai. Dėl šio temperatūrų skirtumo ir unikalaus vulkaninio dirvožemio SKVN žymimas ypač grynas alyvuogių aliejus „Monte Etna“ įgauna specifinio aštrumo. Šioje aplinkoje musui užkratas labai retas, o alyvuogių minkštymas trąškus ir tvirtas. Tai unikalios šiai vietovei būdingos savybės. Dėl Etnos ugnikalnį supančiai vietovei būdingų klimato sąlygų aliejus pasižymi specifinėmis juslinėmis savybėmis.

Todėl gamybos vietovė ir SKVN žymimo aliejaus „Monte Etna“ savybės yra glaudžiai susijusios. Iš daugelio tyrimų rezultatų matyti, kad aliejus „Monte Etna“ smarkiai išsiskiria dėl savo laisvųjų riebalų rūgščių sudėties, kurią galima susieti su jo kilmės vieta. Tai taip pat matyti iš bandymų, kuriuos atliekant lyginti „Monte Etna“ ir gretimų vietovių aliejai.

Šie skirtumai yra pakankamai akivaizdūs, todėl aliejaus chemines savybes galima susieti su jo geografine kilme. Augalų rūšys turėjo prisitaikyti prie dirvožemio bei klimato ir tapti savitomis vietos veislėmis ir ekotipais. Tai pasakytina apie vietovėje dominuojančią „Nocellara Etna“ veislę.

Socialiniu ir ekonominiu požiūriu alyvmedžių auginimas visada buvo vietos ūkininkų dėmesio ir darbo objektas. Alyvmedis žemės ūkio ekonomikoje vaidino pagrindinį vaidmenį, nepaisant kitų tuo pačiu metu augintų kultūrų. Alyvmedžių auginimo mastas ir jo svarba nuolat didėja dėl daugybės verslininkų ir augintojų, kurie investuoja savo išteklius, kad kurtų darbo vietas ir pajamas, atsidavimo; jie taip pat prisideda prie vietovės, kuri kadaise buvo palikta skursti, atkūrimo ir išsaugojimo.

O kartu su poveikiu dėl taikomų geresnių auginimo ir apdorojimo metodų tai lėmė, kad alyvmedžių auginimas Etnos regione nebėra tik su mažais kiekiais mišrioje ūkininkavimo sistemose auginama kultūra susijusi veikla – dabar alyvmedžiai auginami specializuotai ir yra regionui svarbi kultūra, iš kurios derliaus gaminamas puikias juslines ir chemines savybes turintis aliejus, vertinamas vietos, nacionalinių ir tarptautinių vartotojų.

Alyvuogių, naudojamų ypač grynam alyvuogių aliejui „Monte Etna“ gaminti, derlius turi būti nuimamas alyvuogėms pradėjus keisti spalvą iš blyškios matinės į žvilgančią žalią. Derlių nuimant šiame fenologinės raidos etape, alyvuogėse padidėja fenolių kiekis ir dėl to pagerėja aliejaus „Monte Etna“ savybės, pvz., jo aiškus ir išsiskiriantis žolinis aromatas, subalansuotas kartumas ir malonus aštrumas, taip pat mažas rūgštingumas bei juntamas polifenolio kiekis.

Visa Etnos kalno teritorija yra tinkama alyvmedžių auginimui, todėl jie ir auginami joje visoje, ypač vidutiniame aukštyje esančiuose žemės plotuose.

Per pastaruosius du dešimtmečius įvyko didelė kartų kaita ir atsirado daug naujų rinkos dalyvių, kurie, įkvėpti didelės SKVN sėkmės, perėjo iš kitų gamybos ir specializuotų pramonės šakų, kad investuotų į SKVN žymimo ypač gryno alyvuogių aliejaus „Monte Etna“ gamybą.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

(šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

arba

tiesiogiai Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (www.politicheagricole.it), ekrano dešinėje viršuje spaudžiant nuorodą „Qualità“ (kokybė), paskui ekrano kairėje – „Prodotti DOP IGP STG“ (SKVN, SGN, GTG nuorodomis žymimi produktai) ir galiausiai – „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“ (ES nagrinėjamos produktų specifikacijos).
