



Tartalom

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

Európai Bizottság

2022/C 83/01 Euroátváltási árfolyamok — 2022. február 18. 1

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2022/C 83/02 Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M. 10566 – P66/H2 EE/JV) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾ 2

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2022/C 83/03 Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján 4

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

IV

(Tájékoztatások)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2022. február 18.

(2022/C 83/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,1354	CAD Kanadai dollár	1,4424
JPY Japán yen	130,59	HKD Hongkongi dollár	8,8566
DKK Dán korona	7,4382	NZD Új-zélandi dollár	1,6896
GBP Angol font	0,83425	SGD Szingapúri dollár	1,5255
SEK Svéd korona	10,5796	KRW Dél-Koreai won	1 356,45
CHF Svájci frank	1,0452	ZAR Dél-Afrikai rand	17,0858
ISK Izlandi korona	140,80	CNY Kínai renminbi	7,1840
NOK Norvég korona	10,1465	HRK Horvát kuna	7,5355
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	16 304,49
CZK Cseh korona	24,337	MYR Maláj ringgit	4,7528
HUF Magyar forint	356,37	PHP Fülöp-szigeteki peso	58,403
PLN Lengyel zloty	4,5201	RUB Orosz rubel	86,2815
RON Román lej	4,9453	THB Thaiföldi baht	36,435
TRY Török líra	15,4678	BRL Brazil real	5,8435
AUD Ausztrál dollár	1,5754	MXN Mexikói peso	23,0270
		INR Indiai rúpia	84,6525

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám M. 10566 – P66/H2 EE/JV)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 83/02)

1. 2022. február 10-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Phillips 66 Company (a továbbiakban: P66, Egyesült Államok),
- H2 Energy Europe AG (a továbbiakban: H2 EE, Svájc),
- Egy zöldmezős közös vállalkozás (a továbbiakban: NewCo, Ausztria).

A P66 és a H2 EE az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást fognak szerezni a NewCo felett.

Az összefonódásra újonnan alapított közös vállalkozásban szerzett részesedés útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a P66 egy energetikai vállalkozás, amely többek között üzemanyagtöltő állomásokat üzemeltet,
- a H2 EE hidrogéntekológiával és megújulóhidrogén-ökoszisztémák fejlesztésével foglalkozik,
- a NewCo és leányvállalatai hidrogéntöltő állomások (HRS) fejlesztése és üzemeltetése terén fognak tevékenykedni Ausztriában, Dániában és Németországban.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye ⁽²⁾ szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.10566 – P66/H2 EE/JV

Az észrevételeket faxon, e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postai cím:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2022/C 83/03)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítási kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított három hónapon belül tehető meg.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ
TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„Monte Etna”

EU-szám: PDO-IT-0060-AM01 – 2019.7.17.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva DOP Monte Etna [a „Monte Etna” OEM extraszűz olívaolaj védelmére létrejött társulás], székhely: Via Sangiuliano 349, 95145 Catania, Olaszország.

A „Monte Etna” OEM extraszűz olívaolaj védelmére létrejött társulást a „Monte Etna” termelői alkotják. Ez a társulás a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium 2013. október 14-i 12511. számú rendelete 13. cikkének (1) bekezdése alapján jogosult módosításra irányuló kérelem benyújtására.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb: Csomagolás; az ellenőrző szervezet adatainak felvétele.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

4. A módosítás típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása.
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot.

5. Módosítás(ok)

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a „Monte Etna” OEM termékleírása nem tartalmaz néhány, az összefoglalásban szereplő információt, így az alábbiakban ismertetett módosítások mindegyike esetében csak azokra a dokumentumokra történik hivatkozás, amelyekben a vonatkozó szöveg megtalálható.

A termék leírása

- Ez a módosítás a termékleírás 6. cikkét (Jellemzők a fogyasztás időpontjában), az összefoglalás 4.2. pontját és az egységes dokumentum 3.2. pontját érinti.

A jelenlegi szöveg a következő:

Szabad forgalomba bocsátásakor a „Monte Etna” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolajnak az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

aransárga szín, zöld árnyalatokkal;

enyhén gyümölcsös aroma;

gyümölcsös íz, alig érezhető kesernyesség és csípősség;

az olajsavban kifejezett összes maximális savtartalom 100 gramm olajban legfeljebb 0,6 gramm;

legalább 7 pont az értékelő bizottság által végzett érzékszervi vizsgálaton;

peroxidszám: legfeljebb 12 mEq O₂/kg;

K232: legfeljebb 2,20;

K270: legfeljebb 0,15;

Linolsavtartalom: legfeljebb 10 %;

Linolénsav-tartalom: legfeljebb 0,8 %;

Delta-K: legfeljebb 0,005.

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

Forgalomba hozatalkor a „Monte Etna” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolajnak az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

Szín: sárgától zöldig terjedő az olajbogyók érettségi fokától függően

Kémiai vizsgálat

Savasság (olajsavban kifejezve): maximum 0,5 %

Peroxidszám: legfeljebb 12 mEq O₂/kg

K232: a jogszabályban előírt határértékeken belül

K270: a jogszabályban előírt határértékeken belül

Linolsavtartalom: legfeljebb 13,50 %

Linolénsav-tartalom: legfeljebb 0,9 %

Összes polifenol-tartalom > 120 ppm

Érzékszervi vizsgálat

Mediánértékek – legkisebb/legnagyobb

Érett gyümölcsös > 2 < 6

Zöld gyümölcsös > 2 < 6

Fű és/vagy paradicsom és/vagy articsóka jegyei > 2 < 5

Keserű > 2 < 6

Csípős > 2 < 6

Érzékszervi hiba nem megengedett (nulla értékű hibamedién). A kifejezetten meg nem határozott értékekre a hatályos uniós jogszabályokban meghatározott követelmények alkalmazandók.

A javasolt módosítások alapvetően a frissített szakkiefejezések és hivatkozások használatából erednek, mint például a szűz olívaolajok érzékszervi értékelésére vonatkozóan a Bizottság 1348/2013/EU végrehajtási rendeletének V. mellékletében található hivatkozások.

- A kémiai értékelésről szóló szakasz javasolt módosítása a K232 és K270 értékeknek a jelenlegi jogszabályok által előírt határértékekhez való igazításából áll.
- Az elmúlt években a K270-ben növekedés volt megfigyelhető – bár nem lépte túl a hatályos jogszabályokban meghatározott határértéket – annak eredményeként, hogy számos piaci szereplő előrehozta a betakarítást az olajminőség javítása érdekében.

Számos kutatási eredmény azt mutatja, hogy e piac növekedését nemcsak a telítetlen zsírsavak oxidált formáinak jelenléte okozza, hanem a fenolvegületek számának növekedése is okozhatja, ami az elmúlt években folytatott korábbi betakarítás célja.

A K232 határérték változása abból a tényből fakad, hogy az évek során végzett kémiai vizsgálatok azt mutatták, hogy a „Monte Etna” készítéséhez alapanyagként felhasznált kisebb kultivárok némelyike befolyásolhatja a K értéket az olaj 18 hónapos élettartama alatt, olykor meghaladva a termékleírásban jelenleg megállapított szintet (a jogszabályi határértéken belül maradván).

- Az olajsavban kifejezett maximális savtartalmat 0,6 %-ról 0,5 %-ra kell csökkenteni.

Az elmúlt években a termelők folyamatosan azon munkálkodtak, hogy javítsák a „Monte Etna” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel védett extraszűz olívaolaj minőségét, finomítva a betakarítási, feldolgozási és tárolási technikáikat. Ezért a savtartalom határértékének csökkentése mellett döntöttünk.

- A linolsav és a linolénsav értékeit módosítani kell:

a linolsav esetében ≤ 10 %-ról $\leq 13,50$ %-ra;

a linolénsav esetében $\leq 0,8$ %-ról $\leq 0,9$ %-ra.

Ezt a két mutatót meg kell változtatni, mivel a „Monte Etna” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel védett termék előállítási területről származó olajtételeknek egyre nagyobb számban nem sikerült tanúsítást szerezniük az elmúlt években, mivel a termékleírásban jelenleg meghatározott értékeknél magasabb linolsav- és linolénsav-tartalommal rendelkeztek.

Tanulmányok szerint ez az átlaghőmérséklet emelkedésével és a csapadékmennyiség utóbbi években bekövetkezett jelentős csökkenésével függ össze, ami megváltoztatta a „Monte Etna” olaj savassági profilját.

Ennek az egyik különleges következménye a linolénsav és a linolsav arányának növekedése, különösen a domboldalakon, a 600 méternél alacsonyabb tengerszint feletti magasságban termesztett olajbogyóból sajtolt olajok esetében. Gyakran előfordul ez a hatás és úgy tűnik, hogy közvetlenül összefügg egy másik befolyásoló tényezővel: a virágzási szakasztól az olajbogyók olajtartalmának kialakulásáig tartó időszakban a napi átlaghőmérséklet több mint 25 °C. Ilyen körülmények között az olajtartalom közvetlen korrelációban csökken, ami kiegyensúlyozatlanságot eredményez a zsírsavösszetételben, az olajsav csökkenésével és más kisebb savak, például a linolénsav és a linolsav mennyiségének növekedésével. Ez a jelenség a különböző kultivárokat eltérő mértékben érinti, a „Nocellara Etna”, a „Monte Etna” OEM előállításához használt fő kultivár különösen érzékeny erre a jelenségre. A javasolt értékek tökéletesen összhangban vannak a Nemzetközi Olívatánács (IOC) szabványaival.

- A szöveget ki kell egészíteni egy összes polifenol-tartalomra vonatkozó értékkel.

Ennek az értéknek a bevezetése a termelők és a fogyasztók e fontos olajminőségi mutatóra vonatkozó információ iránti igényét elégíti ki.

Földrajzi terület

- Ez a módosítás a termékleírás 3. cikkét (*Előállítási terület*), az összefoglalás 4.3. pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

A jelenlegi szöveg a következő:

Az 1. cikkben említett, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel védett extraszűz olívaolaj előállításához felhasznált olajbogyót olyan olajfajtáktévnyekben kell termesztetni, amelyek alkalmasak az e termékleírásban meghatározott minőségi követelményeknek megfelelő olaj előállítására, és Szicília régió közigazgatási határain belül az alábbi települések valamelyikében találhatók:

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

Enna megye: Centuripe.

Messina megye: Malvagna, Mojo Alcantara, Roccella Valdemone és Santa Domenica Vittoria.

Az 1:25 000 méretarányú térképen körülhatárolt különleges terület meghatározása a következő: A határvonal délen, a 121-es országos utat Motta Sant'Anastasiával összekötő út kereszteződésénél kezdődik. Ezt követően ennek a városnak a nyugati határvonalát követi, majd délnyugatra halad tovább a Motta Sant'Anastasiából a Rotondella vasútállomásig tartó út mentén. Onnan észak felé halad egészen az 100 méteres szintvonalig, amelynek követi a vonalát észak felé tartva egészen Ponte la Barcáig. Ezután ugyanabban az irányban folytatódik a Simeto folyó mentén egészen a Pietralunga-hídig, amelyen túl továbbra is észak felé követi a Simeto folyót, Piano Mandaranón, Cavalerán, Piano Trinitàn és Piano d'Aragonán áthaladva egészen a Bolo hídig a 120-as országos úton. Onnan a határvonal a 120-as országos utat követi kelet felé, majd a Gurrida patak mentén halad az Alcantara folyóig, amelyet 800 méteren át követ (észak felé), majd kelet felé veszi irányát és a folyótól elfordulva 400 méteren át a San Giacomo vízvezetékig húzódik, amelynek mentén 650 métert halad tovább dél felé a 116-os országos útig. Ezt követően visszatér az Alcantara folyóhoz, amelyet a Favoscuro patakig követ, majd keletre fordul és áthalad Feudo Amatón, Rocca Pizzicatán, Rusticán, Serra Bardellán, Pecorarón és Buon Vassallón (amelyek mindegyike a Favoscuro patak és a Passo Mojo hegy között fekszik). Kelet felé folytatódik, áthaladva a Passo Mojo hegy és a Fondachello patak között fekvő járásokon, majd újra csatlakozik az Alcantara folyóhoz, amelyet délkeleti irányban követ egészen addig, amíg a Castiglione di Sicilia vasútállomást a 120-as országos úttal összekötő úthoz kapcsolódik. Ennek mentén halad tovább déli irányban, Castiglione di Sicilia nyugati határa mentén, majd dél felé folytatódik a 120-as országos út mentén, és Catena közelében elfordul dél felé és egészen az 1 000 méteres szintvonal eléréséig folytatódik. Ezután nyugat felé tartva megközelíti Maletto települést és ugyanezen szintvonal mentén Maugeriig halad, majd Belpasso és S. Pietro települések keleti határa mentén dél felé folytatódik.

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

Az 1. cikkben említett, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel védett extraszűz olívaolaj előállításához felhasznált olajbogyót olyan olajfajtáktévnyekben kell termesztetni, amelyek alkalmasak az e termékleírásban meghatározott minőségi követelményeknek megfelelő olaj előállítására, és Szicília régió közigazgatási határain belül az alábbi települések valamelyikében találhatók:

Catania megye:

- 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 és Riposto települések teljes területe (a közigazgatási határukon belüli területük).

Enna megye:

Centuripe település.

Messina megye:

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

A hatályos termék-leírásban meghatározott földrajzi terület körvonalát meghatározó tényezők között szerepelt a termelők azon kifejezett igénye, hogy az OEM-hez tartozzanak, valamint az olajfaültetvények jelenléte a területen.

Az eredetmegjelölés bejegyzésének időpontjában olajbogyó-termesztés nem igazán zajlott azokon a területeken, amelyeket jelenleg a meghatározott földrajzi területbe való felvételre javasolnak. A fellelhető néhány olajfát elsősorban arra használták, hogy a termesztők számára saját fogyasztásuk céljára olajbogyót biztosítsanak. Az elmúlt évtizedben az olajbogyó-termesztés széles körben ismételt előtérbe került, különösen az új fiatal mezőgazdasági termelők körében, és új olajfaültetvényeket telepítettek. A nem a meghatározott földrajzi területre tartozó településeken található új termesztők az évek során egyre nagyobb érdeklődést tanúsítottak, és ennek következményeként a földrajzi terület felülvizsgálatra került, hogy abba olyan településeket is felvegyenek, amelyek talaja és éghajlata alkalmas arra, hogy a „Monte Etna” megkülönböztető jellegzetességeivel rendelkező terméket állítsanak elő.

A jelenlegi előállítási terület települések – az Etna hegy lejtőinek csupán néhány városa – alkotta félkörből áll, a többi település hozzáadásával pedig a teljes kör bezárul, „kiegészítve” az előállítási területet. A termék-leírásban jelenleg csak részben szereplő településekhez tartozó egyes földterületeket ugyanebből az okból fel kell venni a termék-leírásba.

Ezt a módosítást az indokolja, hogy az évek során az ezeken az új területeken előállított olajról megállapították, hogy ugyanolyan jellemzőkkel rendelkezik, mint a „Monte Etna” OEM.

A származás igazolása

- A származás igazolására vonatkozó pontot, amely az összefoglalásban szerepel, de a termék-leírás jelenlegi változatában nem, átfogalmazták. Ezenkívül az összefoglalás 4.4. pontjának (A származási igazolása) egy része az elnevezés történetére vonatkozó információ volt, amely így átkerült a kapcsolatról szóló szakaszba. Az egységes dokumentum 3.5. pontja kiegészült a csomagolásra vonatkozó egyedi szabályokkal.

A származás igazolásáról szóló szöveget illetően ezért össze kell hasonlítani a közzétett összefoglalás 4.4. pontjának utolsó tíz sorát a termék-leírás javasolt új cikkével.

A jelenlegi szöveg a következő:

„Az olajbogyó-termesztést Kelet-Szicíliaba Kr. e. az első évezredben a föníciaiak és Kr. e. a 8. századtól a görögök vezették be. Az olajbogyó-termesztést övező mítoszt a területen található működő tűzhányó jelenléte táplálta: Polüphemosz küklópszt, a vulkánt megtestesítő, szeméből tüzet kibocsátó egyszemű óriást Odüsszeusz és társai vakították meg egy olajfaággal. Az évszázadok során az olajbogyó-termesztés nagy jelentőségre tett szert a térség gazdasága szempontjából.

A rómaiak már a Kr. e. 3. században jelentős mértékű adókat vetettek ki a sziget olajára, hogy megakadályozzák a Campania és Lazio régióból származó olajokkal való versengést. Később, amikor az arabok uralták Sziciliát, a növényt leleményességük révén továbbfejlesztették és racionalizálták. Az »Etna« olívaolaj termelésének jelentőségére való utalások már Pietro Bembo De Aetna című művében is megtalálhatók, amely az Etna hegy körüli olajbogyó-termesztés minőségét és értékét említi meg. Ezt a helyi termelést később Lazzaro Spallanzani természettudós, Antonio Stoppani, Johann Wolfgang von Goethe és Guy de Maupassant írók és sok más szerző művei is megemlézték.

1827. márciusi szicíliai útja során Alexis de Tocqueville nagyon lelkesen írt erről, az Etna hegy térségében megtapasztalt prosperitást és bőséget említve, amely e növény jelenlétének köszönhető, valamint annak, hogy a termesztési terület talaja a vulkán által kialakított sajátos tulajdonságainak betudhatóan különösen termékeny volt.

A tizenkilencedik században és a huszadik század elején számos olasz és európai fogyasztó ismerte és nagy becsben tartotta az etnai olívaolajat. Jelentős mennyiségű olajjal kereskedtek Ripostónál, az Etna hegy közvetlen közelében fekvő kikötőben.

A termesztés, az olajkinyerés és a palackozás mind a meghatározott területen belül történik. A »Monte Etna« olaj sajátos jellemzőinek és minőségének megőrzése érdekében a palackozást a meghatározott földrajzi területen belül kell végezni, biztosítva, hogy a külső ellenőrző szervezet az ellenőrzéseket a termelők felügyelete mellett végezze.

A termelők számára az oltalom alatt álló eredetmegjelölés rendkívül fontos. A rendszerre vonatkozó szabályok által követett célokkal és általános irányvonalakkal összhangban lehetőséget kínál számukra, hogy növeljék jövedelmüket.

Ráadásul ezt a folyamatot mindig is hagyományosan a meghatározott földrajzi területen folytatták le.

Az olajbogyókat az előállítási területen belül termesztik. A termesztek egy erre a célra létrehozott nyilvántartásban jegyzik olajfaültetvényeiket, amely nyilvántartást folyamatosan naprakészen tartanak.

Az olajkinyerés, -csomagolás és -palackozás ugyanazon a meghatározott területen belül, külön nyilvántartásban szereplő, jóváhagyott létesítményekben történik.

Az ellenőrző szervezet ellenőrzi a külön ellenőrző listában meghatározott technikai követelményeket.

Az ellenőrző szervezet ellenőrzi, hogy a termékleírásban meghatározott, a különböző nyilvántartásokba való felvételre vonatkozó szakmai követelmények teljesülnek-e, és hogy a termelési láncban részt vevő különböző felek a termék nyomon követhetőségének biztosítása érdekében minden tőlük elvárt feladatot elvégeztek-e.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„8. cikk

A származás igazolása

Az előállítási folyamat valamennyi szakaszát figyelemmel kell kísérni és nyilvántartást kell vezetni a bejövő és a kimenő termékekről. A nyomonkövethetőséget az biztosítja, hogy a termék termesztési helye szerinti kataszteri parcellákat, illetve a termelők, sajtolók és csomagolók adatait az egyedüli ellenőrző szervezet által gondozott jegyzékekben tüntetik fel, továbbá termelési és csomagolási nyilvántartást vezetnek.

Az ellenőrző szervezet a termékleírásban és az ellenőrzési tervben foglaltak szerint ellenőrzi az adott jegyzékekbe felvett valamennyi természetes és jogi személyt.”

Ez a módosítás lehetővé teszi, hogy a származás igazolása szakasz csak releváns információkat tartalmazzon, és a termékleírást összhangba hozza a rendelettel.

Az előállítás módja

- Ez a módosítás a termékleírás 2. cikkét (Olajbogyófajták), az összefoglalás 4.5. pontját (Az előállítás módja) és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

A jelenlegi szöveg a következő:

„A »Monte Etna« oltalom alatt álló eredetmegjelölést csak olyan ültetvényben termesztett olajbogyóból készült extraszűz olívaolaj esetében lehet használni, amelyben a »Nocellara Etnea« fajta a termesztett növény legalább 65 %-át teszi ki. A fajtaösszetételben más helyi fajták (a »Moresca«, »Tonda Iblea«, »Ogliarola Messinese«, »Biancolilla«, »Brandofino« és »L'Olivo di Castiglione«) is szerepelhetnek különböző arányban, legfeljebb 35 %-os felső határig.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„A »Monte Etna« oltalom alatt álló eredetmegjelölést csak olyan ültetvényben termesztett olajbogyóból készült extraszűz olívaolaj esetében lehet használni, amelyben a »Nocellara Etnea« fajta a termesztett növény legalább 65 %-át teszi ki. A fennmaradó 35 %-ot bármely más őshonos szicíliai kultivar alkothatja.”

Erre a változásra azért volt szükség, mert az olajfaültetvényekben néha más őshonos kultivarok is megtalálhatók, különösen hagyományos kultivarok. Ez mindig is számos ellenőrzési problémát eredményezett, és rengeteg munkát okozott a termeszteknek azért, hogy arra kényszerítette őket, hogy a termékleírásban kifejezetten nem említett kultivaroktól származó olajbogyókat különítsék el, függetlenül attól, hogy a mennyiségek mennyire kicsik. Mivel a „Monte Etna” olaj egyedülálló jellegzetessége a legalább 65 %-ot kitevő „Nocellara Etnea” fajtának köszönhető, a többi őshonos kultivar jelenléte nem csökkenti a termék alapvető jellemzőit. Ezért úgy döntöttünk, hogy egyszerűsítjük a termékleírást, és megengedjük, hogy bármely őshonos szicíliai kultivar a 35 %-os maximális részarányban forduljon elő.

- A 4. cikk első pontjának utolsó sorát (Termesztési jellemzők) el kell hagyni. Ez a módosítás a területnek az összefoglalás 4.6. pontjában (Kapcsolat) és az egységes dokumentum 5. pontjában szereplő leírását is érinti.

A jelenlegi szöveg a következő:

- „1. Az 1. cikkben említett, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolaj előállításához használt olajfaültetvények környezeti és termesztési feltételeinek a területre jellemző hagyományos feltételeknek kell lenniük. A feltételeknek minden esetben alkalmasnak kell lenniük arra, hogy az olajbogyónak és az abból származó olívaolajnak különleges minőségi jellemzőket kölcsönözzenek.

Az olajfaültetvények ezért csak akkor tekinthetők megfelelőnek, ha a 3. cikkben ismertetett előállítási területen belül található, amelyet általában szubtrópusi és félszáraz mediterrán éghajlat, hosszú, száraz nyarak, valamint őszi és téli koncentrálnódó csapadék jellemez, és amely terület 100 és 1 000 méter közötti tengerszint feletti magasságon fekszik, továbbá az Etna-hegy ókori és közelmúltbeli vulkáni tevékenysége által képzett alapkőzetten elterülő vulkáni eredetű homokos és erősen vázas talajok alkotnak.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

- „1. Az 1. cikkben említett, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolaj előállításához használt olajfaültetvények környezeti és termesztési feltételeinek a területre jellemző hagyományos feltételeknek kell lenniük. A feltételeknek minden esetben alkalmasnak kell lenniük arra, hogy az olajbogyónak és az abból származó olívaolajnak különleges minőségi jellemzőket kölcsönözzenek. Az olajfaültetvények ezért csak akkor tekinthetők megfelelőnek, ha a 3. cikkben ismertetett előállítási területen belül található, amelyet általában szubtrópusi és félszáraz mediterrán éghajlat, hosszú, száraz nyarak és az őszi és téli koncentrálnódó csapadék jellemez.”

Ez a módosítás a tengerszint feletti magasságra vonatkozó követelmények törléséből áll, mivel az elmúlt tíz évben az egész területen megfigyelhető volt az a tendencia – a tengerszint feletti magasságtól függetlenül –, hogy előrehozták a betakarítást. Ezenkívül az elmúlt években a földrajzi területen egyre elterjedtebbé vált a modern olajkitermelési technológia – főként kétlépcsős vagy átfogó rendszerek – alkalmazása.

Ez a két tényező segítette megszüntetni azokat a különbségeket, amelyek korábban a különböző tengerszint feletti magasságon termesztett olajbogyóból származó olajokban mutatkoztak.

A pontot a földrajzi területet leíró bizonyos mondatok törlésével is egyszerűsítették, mivel ez az információ már szerepel a kapcsolatról szóló cikkben.

- Ez a módosítás a termékleírás 4. cikkének (3) bekezdését érinti, a betakarítási időszak tekintetében.

A jelenlegi szöveg a következő:

- „4. Az 1. cikkben ismertetett OEM-mel ellátott extraszűz olívaolaj előállításához használt olajbogyót a színváltozást követően, január huszadik napja végéig kell betakarítani, figyelembe véve a terület különböző tengerszint feletti magasságait.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

- „4. Az 1. cikkben ismertetett OEM-mel ellátott extraszűz olívaolaj előállításához használt olajbogyót azt követően kell betakarítani, amikor a színük sötétzöldről fényes zöldre változik, és január huszadikáig, figyelembe véve a terület különböző tengerszint feletti magasságait.”

Ezt az indokolja, hogy a termelők egyre inkább a kiváló minőségű olaj előállítására összpontosítanak, és az ezen a ponton történő betakarítás növeli a fenoltartalmat.

- Ez a módosítás a termékleírás 4. cikkének (5) bekezdését és 4. cikkének (6) bekezdését érinti, valamint az összefoglalás 4.5. pontjának harmadik bekezdését.

A jelenlegi szöveg a következő:

- „5. Azok az olajfaültetvények, amelyek termését a »Monte Etna« OEM extraszűz olívaolaj előállításához használják, intenzív termesztési technikák alkalmazása esetén hektáronként legfeljebb 10 000 kilogramm olajbogyó hozamúak lehetnek. A gyümölcs hozam olajhozamhoz viszonyított aránya nem haladhatja meg a 20 %-ot.

6. A hozamot még kivételesen kedvező években is gondos válogatásnak kell alávetni, a teljes hozam pedig legfeljebb 20 %-kal haladhatja meg a fenti legnagyobb határértékeket.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„5. Azok az olajfajtetvények, amelyek termését a »Monte Etna« OEM extraszűz olívaolaj előállításához használják, hektáronként legfeljebb 12 000 kilogramm olajbogyó hozamúak lehetnek. A gyümölcs hozam olajhozamhoz viszonyított aránya nem haladhatja meg a 20 %-ot.”

Az elmúlt évtizedben szerzett tapasztalatok szerint nincs negatív korreláció a hektáronkénti olajbogyóhozam és a termékleírás 6. cikkében és az összefoglalás 4.2. pontjában meghatározott kémiai és érzékszervi követelményeknek való megfelelés között. Ezek az új hozamok azt is lehetővé teszik, hogy jobban lehessen reagálni az egyre kiszámíthatatlanabb időjárási viszonyokra, amelyek az utóbbi években súlyosbították a hozamingadozásokat.

- Ez a módosítás a termékleírás 5. cikkének (3) bekezdését érinti (Olajkinyerési technikák).

A jelenlegi szöveg a következő:

„3. Az őrlési szakaszig a betakarított olajbogyót vékony rétegekben kell tárolni, merev, szellőztetett tárolóeszközökbe csomagolva, alacsony relatív páratartalom mellett (50–60 %) és legfeljebb 15 °C hőmérsékleten. A betakarítást követő 48 óránál tovább nem tarthatók a gazdaságban vagy az olajsajtolóban.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„3. Az őrlési szakaszig a betakarított olajbogyót vékony rétegekben kell tárolni, merev, szellőztetett tárolóeszközökbe csomagolva, alacsony páratartalom mellett. A betakarítást követő 48 óránál tovább nem tarthatók a gazdaságban vagy az olajsajtolóban.”

Ezt a módosítást az indokolja, hogy a termelők széles körben alkalmazzák a helyes gyakorlatra vonatkozó kézikönyveket, ami a termékleírásban jelenleg meghatározott páratartalom és hőmérsékleti értékek törlésére vonatkozó döntéshez vezetett.

Az évek során ezek a követelmények mind az ellenőrzésekkel kapcsolatos munkát, mind a termelőkre háruló megfelelési terheket növelték.

Kapcsolat

- Ez a módosítás a termékleírás 9. cikkét és az egységes dokumentum 5. pontját érinti.

Az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* közzétett összefoglalásban ismertetett kapcsolat szakasz részben a 4.4. pontban, részben pedig a 4.6. pontban megadott információkat tartalmaz. A javasolt új változatot ezért az összefoglalás 4.4. és 4.6. pontja első bekezdésének figyelembevételével kell megvizsgálni.

A kapcsolatot ismertető szöveget átfogalmazták; történelmi háttérről szóló, az összefoglalás 4.4. pontja bekezdéseinek megfelelő első rész nem módosult, viszont a terület, az éghajlat és a sajátos jellegű termék jellemzőiről szóló 4.6. pontnak megfelelő második részt újraszövegezték.

A kapcsolatot ismertető szöveget (a termékleírás 9. cikke és az egységes dokumentum 5. pontja) következőképpen újraszövegezték avégett, hogy összhangba kerüljön az Európai Bizottságnak az egységes dokumentum összeállítására vonatkozó iránymutatásával.

Az új változat nevezetesen figyelembe veszi a földrajzi terület javasolt változtatásait is. Törölték a szövegben szereplő azon utalásokat, amelyek az Etna hegy olajbogyó-termesztésre használt lejtőire hivatkoztak, de a körülhatárolt földrajzi terület kiterjedése szempontjából többé nem relevánsak.

A jelenlegi szöveg a következő:

„Az olajbogyó-termesztést Kelet-Szicíliaba Kr. e. az első évezredben a föníciaiak és Kr. e. a 8. századtól a görögök vezették be. Az olajbogyó-termesztést övező mítoszt a területen található működő tűzhányó jelenléte táplálta: Polüphémosz küklópszt, a vulkánt megtestesítő, szeméből tüzet kibocsátó egyszemű óriást Odüsszeusz és társai vakították meg egy olajfaággal. Az évszázadok során az olajbogyó-termesztés nagy jelentőségre tett szert a térség gazdasága szempontjából.

A rómaiak már a Kr. e. 3. században jelentős mértékű adókat vetettek ki a sziget olajára, hogy megakadályozzák a Campania és Lazio régióból származó olajokkal való versengést.

Később, amikor az arabok uralták Szicíliát, a növényt leleményességük révén továbbfejlesztették és racionalizálták. Az »Etna« olívaolaj termelésének jelentőségére való utalások már Pietro Bembo De Aetna című művében is megtalálhatók, amely az Etna hegy körüli olajbogyó-termesztés minőségét és értékét említi meg. Ezt a helyi termelést később Lazzaro Spallanzani természettudós, Antonio Stoppani, Johann Wolfgang von Goethe és Guy de Maupassant írók és sok más szerző művei is megemlítették.

1827. márciusi szicíliai útja során Alexis de Tocqueville nagyon lelkesen írt erről, az Etna hegy térségében megtapasztalt prosperitást és bőséget említve, amely e növény jelenlétének köszönhető, valamint annak, hogy a természeti terület talaja a vulkán által kialakított sajátos tulajdonságainak betudhatóan különösen termékeny volt.

A tizenkilencedik században és a huszadik század elején számos olasz és európai fogyasztó ismerte és nagy becsben tartotta az etnai olívaolajat. Jelentős mennyiségű olajjal kereskedtek Ripostónál, az Etna hegy közvetlen közelében fekvő kikötőben.

A meghatározott terület egy 100 és 1 000 méter közötti tengerszint feletti magasságú hegyvidéki régió. Részét képezi az Etna hegy vulkáni hegyvidékének, pontosabban a vulkán északi, nyugati és déli oldalán található lejtőknek. A vulkán keleti oldalán nem természetesen olajbogyót. Az e meghatározott területen található helyi mikroklíma hegyvidéki mediterrán éghajlatnak tekinthető. A földterület típusával (vulkanikus, az Etna vulkán ókori és közelmúltbeli kitérései által képzett alapkőzettel, valamint homokos és erősen vázas talajokkal) együtt ez adja a termék egyedi és nem reprodukálható jellemzőit, amelyek a fizikai, kémiai és érzékszervi vizsgálatok során megfigyelhetők. A közelmúltban végzett kutatások kimutatták, hogy a »Monte Etna« olaj szabadzsírsav-összetételében jelentős különbségek vannak, amelyek a származási területére vezethetők vissza. Ezt igazolják a »Monte Etna« olaj és a szomszédos területekről származó olajok összehasonlítására irányuló vizsgálatok is.

Ezek a különbségek elég egyértelműek ahhoz, hogy az olaj kémiai jellemzőit földrajzi eredetének tulajdonítsuk.

A talaj és az éghajlat jellemzői miatt a növényfajoknak alkalmazkodniuk kellett, és jellegzetes helyi fajtákká és ökotípusokká fejlődtek. Ez a helyzet a területen uralkodó »Nocellara Etna« kultivár esetében.

Az olajbogyó-termesztés kulcsfontosságú a terület mezőgazdasági ágazata számára, különösen azért, mert az olajfák félszáraz környezetben jellemző télállóságuknak köszönhetően képesek gyümölcsöt teremni vulkanikus talajokon, és részben azért, mert ez a növény hatással van a vidéki családok gazdálkodására.

Helyi hagyomány, hogy az e területről származó olajat »hegyvidéki olajként« említik annak érdekében, hogy megkülönböztessék azt a környező régiókban előállított olajoktól.

A terméket olyan fogyasztók keresik, akik minőségi és érzékszervi tulajdonságait elismerve, a piaci árnál 20–25 %-kal nagyobb árat hajlandók fizetni érte.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„Az olajbogyó-termesztést Kelet-Szicíliába Kr. e. az első évezredben a föníciaiak és Kr. e. a 8. századtól a görögök vezették be. Az olajbogyó-termesztést övező mítoszt a területen található működő tűzhányó jelenléte táplálta: Polüphemosz küklópszt, a vulkánt megtestesítő, szeméből tüzet kibocsátó egyszemű óriást Odüsszeusz és társai vakították meg egy olajfaággal. Az évszázadok során az olajbogyó-termesztés nagy jelentőségre tett szert a térség gazdasága szempontjából.

A rómaiak már a Kr. e. 3. században jelentős mértékű adókat vetettek ki a sziget olajára, hogy megakadályozzák a Campania és Lazio régióból származó olajokkal való versengést.

Később, amikor az arabok uralták Szicíliát, a növényt leleményességük révén továbbfejlesztették és racionalizálták. Az »Etna« olívaolaj termelésének jelentőségére való utalások már Pietro Bembo De Aetna című művében is megtalálhatók, amely az Etna hegy körüli olajbogyó-termesztés minőségét és értékét említi meg. Ezt a helyi termelést később Lazzaro Spallanzani természettudós, Antonio Stoppani, Johann Wolfgang von Goethe és Guy de Maupassant írók és sok más szerző művei is megemlítették.

1827. márciusi szicíliai útja során Alexis de Tocqueville nagyon lelkesen írt erről, az Etna hegy térségében megtapasztalt prosperitást és bőséget említve, amely e növény jelenlétének köszönhető, valamint annak, hogy a termesztési terület talaja a vulkán által kialakított sajátos tulajdonságainak betudhatóan különösen termékeny volt.

A tizenkilencedik században és a huszadik század elején számos olasz és európai fogyasztó ismerte és nagy becsben tartotta az etnai olívaolajat. Jelentős mennyiségű olajjal kereskedtek Ripostónál, az Etna hegy közvetlen közelében fekvő kikötőben.

A területtel való kapcsolat lényegében az őshonos kultivárok – és legfőképpen a »Nocellara Etnea« – használatának eredménye, amelyek olyan extraszűz olívaolajat adnak, amelyek az érzékszervi jellemzői más talaj- és éghajlati viszonyok között nem reprodukálhatók.

A »Nocellara Etnea« a »Monte Etna« oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez tartozó meghatározott előállítási terület nagy részén a mezőgazdasági táj fontos részét képezi. A meghatározott területen fellelhető egyéb kisebb kultivárok jelenléte indokolt, egyrészt azért, mert a fő kultivár beporzói, másrészt mintegy a kínálat diverzifikálásának módjaként a »Nocellara Etnea« utáni második választásnak tekinthetők. Az idők során e kisebb kultivárok némelyike fenotípusos változáson ment keresztül, ami egyedülállóvá tette őket és a szomszédos területeken fellelhetőkhöz képest eltérővé. Mindez elősegítette a meghatározott terület biológiai sokféleségének javítását.

A földrajzi területet vulkanikus talajalapréteg jellemzi, amely bazaltból áll, egy olyan extrúziós kőzetből, amely a spontán flóra és mikrobiális fauna megjelenésével együtt járó több évszázados erózió és kimosódás hatására az ezen az anyakőzeten fekvő felszíni rétegszinteket termékeny talajjá alakította át, amelyre az eredeti alapkőzet valamennyi megkülönböztető tulajdonsága jellemző.

A talajok durva szerkezetűek, enyhén lúgosak, jól levegőznek és nagymértékben áteresztők; ideális élőhelyet jelentenek az olajfák növekedéséhez és fejlődéséhez. Ezek a feltételek adják a »Monte Etna« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott olajok egyedi tulajdonságait, sajátos szag- és ízprofilját, amely a származási terület egészét tükrözi, ideértve az articsóka és a zöld paradicsom nyilvánvaló, fűre emlékeztető jegyeit, valamint a keserű mandula tisztán érezhető jegyeit, továbbá a keserű és a csípős íz harmonikus kombinációját, amely az olajat az ízlelőbimbók számára kellemes érzetűvé teszi.

Az Etna hegy lejtőin a nappali és éjszakai hőmérséklet közötti különbség meghaladhatja a 20-25 °C fokot. Ez az egyedülálló vulkáni talajjal együtt bizonyos fokú fűszerességet kölcsönöz a »Monte Etna« OEM extraszűz olívaolajnak. Ebben a környezetben rendkívül ritkán fordul elő légy okozta fertőzés, és az olajbogyó húsa ropogós, kemény. Ezek a helyi terület egyedi tulajdonságai. Az Etna térségében jellemző éghajlati viszonyoknak köszönhetően az olajokban kialakulnak bizonyos érzékszervi tulajdonságok.

Ezért szoros kapcsolat áll fenn az előállítási terület és a »Monte Etna« OEM jellemzői között. Több kutatási eredmény szerint a »Monte Etna« olaj szabadzsírsav-összetételében jelentős különbségek vannak, amelyek a származási területére vezethetők vissza. Ezt igazolják a »Monte Etna« olaj és a szomszédos területekről származó olajok összehasonlítására irányuló vizsgálatok is.

Ezek a különbségek elég egyértelműek ahhoz, hogy az olaj kémiai jellemzőit földrajzi eredetének tulajdonítsuk. A talaj és az éghajlat jellemzői miatt a növényfajoknak alkalmazkodniuk kellett, és jellegzetes helyi fajtákká és ökotípusokká fejlődtek. Ez a helyzet a területen uralkodó »Nocellara Etnea« kultivár esetében.

Társadalmi-gazdasági szempontból az olajbogyó-termesztés mindig is a helyi gazdálkodók figyelmének és munkájának középpontjában állt. Az olajfa még akkor is vezető szerepet játszott a mezőgazdálkodásban, ha más kultúrnövényekkel vegyesen fordult elő. Az olajbogyó-termesztés és annak jelentősége folyamatosan fejlődik számos vállalkozó és természetű elkötelezettségének köszönhetően, akik forrásaikat a munkahelyteremtésbe és a jövedelemteremtésbe fektetik, ugyanakkor hozzájárul egy olyan terület helyreállításához és megőrzéséhez, amely korábban az elszegényedésre és a parlagon maradásra volt kárthatva.

Ez a fejlettebb termesztési és feldolgozási technikák hatásával együtt azt eredményezte, hogy Etna térségben az olajbogyó-termesztés során a egyes gazdálkodási rendszerekben termesztett marginális növénykultúrából speciális növénykultúrává fejlődött, amely fontossá vált a térség számára, és kiváló érzékszervi és kémiai jellemzőkkel rendelkező olajat ad, amelyet a helyi, nemzeti és nemzetközi fogyasztók is nagyra értékelnek.

A »Monte Etna« extraszűz olívaolaj előállításához használandó olajbogyókat azt követően kell betakarítani, amikor a színük sötétzöldről fényes zöldre változik. A fenológiai fejlődés e szakaszában történő betakarítás növeli az olajbogyók fenoltartalmát, és erősíti a »Monte Etna« jellemzőit, például a tiszta és markáns, fűre emlékeztető jegyeit, a kiegyensúlyozott keserűségét és kellemes csípősségét, valamint alacsony savtartalmát és figyelemre méltó polifenol-tartalmát.

Az Etna hegy körüli egész terület alkalmas az olajfák termesztésére, amelyek az egész területen megtalálhatók, különösen a középső hegyoldali területeken.

Az elmúlt két évtizedben jelentős generációs változás következett be, és jelentős számú új szereplő érkezett más termelő és szakmai ágazatokból, akiket az OEM széles körű sikere ösztönzött arra, hogy a »Monte Etna« OEM extraszűz olívaolaj előállításába ruházzanak be.

A kapcsolatra vonatkozó részben nem történt lényeges változás, mivel a jelenlegi változat alapvető elemei változatlanok maradnak a javasolt új változatban. A „Monte Etna” OEM és a földrajzi terület közötti kapcsolat szempontjából továbbra is alapvető fontosságúak a kapcsolat legrelevánsabb elemei, mint például az Etna körüli földterület egyedi jellemzői, a terület jellegzetes éghajlata és a „Nocellara Etnea” kultivár elterjedt használata, amelyek meghatározzák a termék sajátosságait.

Címkézés

- Ez a módosítás a termékleírás 7. cikkének (3) bekezdését (Elnevezés és kiserelés), jelenleg az egységes dokumentum 3.6. pontját érinti.

A jelenlegi szöveg a következő:

„3. A vállalkozások, mezőgazdasági üzemek és birtokok neve, elhelyezkedése, valamint az előállítási területen található valamely mezőgazdasági üzemben, mezőgazdasági üzemek társulásában vagy vállalkozásnál csomagolt termékre való utalások csak akkor használhatók, ha a terméket kizárólag az adott vállalkozás olajfaültvényeiből betakarított olajbogyóból állítják elő, és az olajkinyerési és -csomagolási folyamatok szintén ugyanazon vállalkozás telephelyén zajlottak.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„3. Csak akkor használható vállalkozások és mezőgazdasági üzemek neve, illetve utalás arra, hogy a csomagolást az előállítási területen található olajtermelő üzem vagy olajbogyó-termesztő vállalat végzi, ha a termék kizárólag a vállalkozáshoz tartozó olajfaültvényeken betakarított olajbogyóból készült.”

Ez a módosítás abból ered, hogy egyszerűsíteni kell a mezőgazdasági üzemek neveinek a címkén való feltüntetésének módját. A javasolt új verzióval még a saját olajkitermelő és -csomagoló létesítményekkel nem rendelkező kisüzemek is feltüntethetők az olaj címkéjén, ha az összes olajbogyót a szóban forgó mezőgazdasági üzemben termesztették.

- Ez a módosítás a termékleírás 7. cikkének (8) bekezdését (Elnevezés és kiserelés) és az összefoglalás 4.8. pontját, jelenleg az egységes dokumentum 3.6. pontját érinti.

A jelenlegi szöveg a következő:

„8. A címkén kötelezően feltüntetendő az olívaolaj előállításához használt olajbogyó termesztésének éve.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„8. A címkén fel kell tüntetni azt az olajbogyó-termesztési időnyt (két naptári évre való hivatkozással), amelyben az olaj előállításához felhasznált olajbogyót termesztették.”

Mivel a betakarítási időszak január huszadikáig tarthat, az olajbogyó-termesztési időny mindig két különböző évre terjed ki. A minél pontosabb meghatározás érdekében ezért a címkéken fel kell tüntetni azt az időnyt, amelyben az olaj előállításához felhasznált olajbogyót termesztették.

Egyéb

Csomagolás

- Ez a módosítás a termékleírás 7. cikkének a megengedett anyagokról szóló (7) bekezdését, jelenleg az egységes dokumentum 3.5. pontját érinti.

A jelenlegi szöveg a következő:

„7. Az 1. cikkben ismertetettek szerinti, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolajat sötét színű üvegből, rozsdamentes acélból vagy ónból készült, legfeljebb 5 liter űrtartalmú tárolóedényekben kell forgalmazni.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„7. Az 1. cikkben ismertetettek szerinti, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolajat legfeljebb 5 liter űrtartalmú, üvegből vagy ónból készült, vagy az olaj minőségének megőrzésére alkalmas egyéb tárolóedényekben kell forgalmazni.”

E módosítás célja, hogy lehetővé tegye a termelők számára a termékleírásban jelenleg meghatározottaktól eltérő tárolóedények használatát a különböző piaci igények kielégítése érdekében.

- A palackozási szabályok módosultak.

A jelenlegi szöveg a következő:

„A termesztés, az olajkinyerés és a palackozás mind a meghatározott területen belül történik. A »Monte Etna« olaj sajátos jellemzőinek és minőségének megőrzése érdekében a palackozást a meghatározott földrajzi területen belül kell végezni, biztosítva, hogy a külső ellenőrző szervezet az ellenőrzéseket a termelők felügyelete mellett végezze.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„A »Monte Etna« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolajat a 4. pontban meghatározott földrajzi területen belül kell csomagolni.”

Erre a követelményre azért van szükség, hogy a nyersanyagot és magát az olajat a lehető legkisebb mértékben szállítsák. Még az olaj tartályokban történő ömlesztett szállítása is több alkalommal olyan kisebb kémiai változásokat eredményezett, amelyek érezhetően jelentősebb érzékszervi változásokat okoztak. Az olívaolaj rendkívül érzékeny az íz- és illatváltozásokra, amelyeket annak a tartálynak a belső környezete okozhat, amelyben szállítják.

Ez azt is lehetővé teszi az ellenőrző szervezet számára, hogy a teljes előállítási és csomagolási folyamat során biztosítsa a megfelelő ellenőrzések elvégzését, ami hozzájárul az OEM jellegzetes jellemzőinek megőrzéséhez, valamint a nyomon követés és a nyomon követhetőség biztosításához is.”

Ez a módosítás tovább indokolja a palackozás meghatározott területre való korlátozását.

Ellenőrző szervezet

- A termékleírás egy erre a tárgyra vonatkozó külön cikkel egészült ki, mivel az hiányzott. Mivel az ellenőrző szervezet megváltozott, az összefoglalás 4.7. pontját ennek megfelelően helyesbítették.

A jelenlegi szöveg a következő:

„Név: Agroqualità SARL
Cím: Piazza Sallusti, 21, I-00187 Róma”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„10. cikk

Ellenőrzések

Az uniós jogszabályok előírásainak megfelelően ellenőrző szervezet ellenőrzi, hogy a termék megfelel-e a termékleírásnak. A választott ellenőrző szervezet az Agroqualità (Viale Cesare Pavese, 305, 00144 Róma; E-mail: agroqualita@agroqualita.it; Tel. 06 54228675; Fax 06 54228692).”

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Monte Etna”

EU-szám: PDO-IT-0060-AM01 – 2019.7.17.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Monte Etna”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa [a XI. melléklet alapján]

1.5. osztály: Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Szabad forgalomba bocsátásakor a „Monte Etna” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolajnak az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

Szín: sárgától zöldig terjedő az olajbogyók érettségi fokától függően

Kémiai vizsgálat

- Savasság (olajsavban kifejezve): maximum 0,5 %
- Peroxidszám: legfeljebb 12 mEq O₂/kg
- Linolsavtartalom: legfeljebb 13,50 %
- Linolénsav-tartalom: legfeljebb 0,9 %
- Összes polifenol-tartalom > 120 ppm

Érzékszervi vizsgálat

Mediánértékek – legkisebb/legnagyobb

Érett gyümölcsös > 2 < 6

Zöld gyümölcsös > 2 < 6

Fű és/vagy paradicsom és/vagy articsóka jegyei > 2 < 5

Keserű > 2 < 6

Csípős > 2 < 6

Érzékszervi hiba nem megengedett (nulla értékű hibamedián)

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „Monte Etna” oltalom alatt álló eredetmegjelölést csak olyan ültetvényben termesztett olajbogyóból készült extraszűz olívaolaj esetében lehet használni, amelyben a „Nocellara Etna” fajta a termesztett növény legalább 65 %-át teszi ki. A fennmaradó 35 %-ot bármely más őshonos szicíliai kultivár alkothatja.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

Az előállítási folyamat valamennyi szakaszának, nevezetesen a termesztésnek, a betakarításnak és az olajkinyerésnek a meghatározott földrajzi területen belül kell történnie.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

A „Monte Etna” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolajat a 4. pontban meghatározott földrajzi területen belül kell csomagolni.

Erre a követelményre azért van szükség, hogy a nyersanyagot és magát az olajat a lehető legkisebb mértékben szállítsák. Még az olaj tartályokban történő ömlesztett szállítása is több alkalommal olyan kisebb kémiai változásokat eredményezett, amelyek érezhetően jelentősebb érzékszervi változásokat okoztak. Az olívaolaj rendkívül érzékeny az íz- és illatváltozásokra, amelyeket annak a tartálynak a belső környezete okozhat, amelyben szállítják.

Ez azt is lehetővé teszi az ellenőrző szervezet számára, hogy a teljes előállítási és csomagolási folyamat során biztosítsa a megfelelő ellenőrzések elvégzését, ami hozzájárul az OEM jellegzetes jellemzőinek megőrzéséhez, valamint a nyomon követés és a nyomon követhetőség biztosításához is.

A „Monte Etna” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolajat legfeljebb 5 liter űrtartalmú, üvegből vagy ónból készült, vagy az olaj minőségének megőrzésére alkalmas egyéb tárolóedényekben kell forgalmazni.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A „Monte Etna” oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevét jól láthatóan és eltávolíthatatlan betűkkel kell feltüntetni a címkén, legalább kétszer akkora méretű betűkkel, mint bármely más felirat betűmérete, olyan színnel, amely egyértelműen megkülönböztethető a címke színétől, biztosítva, hogy ez az elnevezés egyértelműen megkülönböztethető legyen a címkén szereplő összes többi információtól. A címkén fel kell tüntetni azt az olajbogyó-termesztési idényt (két naptári évre való hivatkozással), amelyben az olaj előállításához felhasznált olajbogyót termesztették.

A „Monte Etna” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez nem adható hozzá kifejezetten elő nem írt leíró jellemző. Ez magában foglalja a „fine”, „scelto”, „selezionato” és „superiore” mellékneveket is. Engedélyezett személynevek, kereskedelmi nevek, márkanevek stb. hiteles használata, amennyiben azoknak nincs dicsérő vagy a fogyasztót megtévesztő jelentése. Csak akkor használható vállalkozások és mezőgazdasági üzemek neve, illetve utalás arra, hogy a csomagolást az előállítási területen található olajtermelő üzem vagy olajbogyó-termesztő vállalat végzi, ha a termék kizárólag a vállalkozáshoz tartozó olajfaültvényeken betakarított olajbogyóból készült. Ha bármely más földrajzi nevet használnak annak a településnek, körzetnek, birtoknak vagy gazdaságnak a jelölésére, ahonnan az olaj ténylegesen származik, azt a „Monte Etna” oltalom alatt álló eredetmegjelölés feltüntetéséhez használt betűmérethez képest legfeljebb feleakkora méretű karakterekkel kell feltüntetni.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Monte Etna” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel védett extraszűz olívaolaj előállításához felhasznált olajbogyót olyan olajfaültvényekben kell termesztetni, amelyek alkalmasak a 3.2. pontban meghatározott minőségi követelményeknek megfelelő olaj előállítására, és Szicília régió közigazgatási határain belül az alábbi települések valamelyikében találhatóak:

Catania megye:

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 és Riposto települések teljes területe (a közigazgatási határukon belüli területük).

Enna megye:

Centuripe település.

Messina megye:

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

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Az olajbogyó-termesztést Kelet-Szicíliaba Kr. e. az első évezredben a föníciaiak és Kr. e. a 8. századtól a görögök vezették be. Az olajbogyó-termesztést övező mítosz a területen található működő tűzhányó jelenléte táplálta: Polüphemosz küklópszt, a vulkánt megtestesítő, szeméből tüzet kibocsátó egyszemű óriást Odüsszeusz és társai vakították meg egy olajfaággal. Az évszázadok során az olajbogyó-termesztés nagy jelentőségre tett szert a térség gazdasága szempontjából.

A rómaiak már a Kr. e. 3. században jelentős mértékű adókat vetettek ki a sziget olajára, hogy megakadályozzák a Campania és Lazio régióból származó olajokkal való versengést.

Később, amikor az arabok uralták Sziciliát, a növényt leleményességük révén továbbfejlesztették és racionalizálták. Az „Etna” olívaolaj termelésének jelentőségére való utalások már Pietro Bembo De Aetna című művében is megtalálhatók, amely az Etna hegy körüli olajbogyó-termesztés minőségét és értékét említi meg. Ezt a helyi termelést később Lazzaro Spallanzani természettudós, Antonio Stoppani, Johann Wolfgang von Goethe és Guy de Maupassant írók és sok más szerző művei is megemlégték.

1827. márciusi szicíliai útja során Alexis de Tocqueville nagyon lelkesen írt erről, az Etna hegy térségében megtapasztalt prosperitást és bőséget említve, amely e növény jelenlétének köszönhető, valamint annak, hogy a termesztési terület talaja a vulkán által kialakított sajátos tulajdonságainak betudhatóan különösen termékeny volt.

A tizenkilencedik században és a huszadik század elején számos olasz és európai fogyasztó ismerte és nagy becsben tartotta az etnai olívaolajat. Jelentős mennyiségű olajjal kereskedtek Ripostónál, az Etna hegy közvetlen közelében fekvő kikötőben.

A területtel való kapcsolat lényegében az őshonos kultivárok – és legfőképpen a „Nocellara Etna” – használatának eredménye, amelyek olyan extraszűz olívaolajat adnak, amelynek az érzékszervi jellemzői más talaj- és éghajlati viszonyok között nem reprodukálhatók.

A „Nocellara Etna” a „Monte Etna” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez tartozó meghatározott előállítási terület nagy részén a mezőgazdasági táj fontos részét képezi. A meghatározott területen fellelhető egyéb kisebb kultivárok jelenléte indokolt, egyrészt azért, mert a fő kultivar beporzói, másrészt mintegy a kínálat diverzifikálásának módjaként a „Nocellara Etna” utáni második választásnak tekinthetők. Az idők során e kisebb kultivárok némelyike fenotípusos változáson ment keresztül, ami egyedülállóvá tette őket és a szomszédos területeken fellelhetőkhöz képest egyedivé. Mindez elősegítette a meghatározott terület biológiai sokféleségének javítását.

A földrajzi területet vulkanikus talajalaprétgen jellemzi, amely bazaltból áll, egy olyan extrúziós kőzetből, amely a spontán flóra és mikrobiális fauna megjelenésével együtt járó több évszázados erózió és kimosódás hatására az ezen az anyakőzeten fekvő felszíni rétegszinteket termékeny talajjá alakította át, amelyre az eredeti alapkőzet valamennyi megkülönböztető tulajdonsága jellemző.

A talajok durva szerkezetűek, enyhén lúgosak, jól levegőznek és nagymértékben áteresztők; ideális élőhelyet jelentenek az olajfák növekedéséhez és fejlődéséhez. Ezek a feltételek adják a „Monte Etna” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott olajok egyedi tulajdonságait, sajátos szag- és ízprofilját, amely a származási terület egészét tükrözi, ideértve az articsóka és a zöld paradicsom nyilvánvaló, főre emlékeztető jegyeit, valamint a keserű mandula tisztán érezhető jegyeit, továbbá a keserű és a csípős íz harmonikus kombinációját, amely az olajat az ízlelőbimbók számára kellemes érzetűvé teszi.

Az Etna hegy lejtőin a nappali és éjszakai hőmérséklet közötti különbség meghaladhatja a 20-25 °C fokot. Ez az egyedülálló vulkáni talajjal együtt bizonyos fokú fűszerességet kölcsönöz a „Monte Etna” OEM extraszűz olívaolajnak. Ebben a környezetben rendkívül ritkán fordul elő légy okozta fertőzés, és az olajbogyó húsa ropogós, kemény. Ezek a helyi terület egyedi tulajdonságai. Az Etna térségében jellemző éghajlati viszonyoknak köszönhetően az olajokban kialakulnak bizonyos érzékszervi tulajdonságok.

Ezért szoros kapcsolat áll fenn az előállítási terület és a „Monte Etna” OEM jellemzői között. Több kutatási eredmény szerint a „Monte Etna” olaj szabadzsírsav-összetételében jelentős különbségek vannak, amelyek a származási területére vezethetők vissza. Ezt igazolják a „Monte Etna” olaj és a szomszédos területekről származó olajok összehasonlítására irányuló vizsgálatok is.

Ezek a különbségek elég egyértelműek ahhoz, hogy az olaj kémiai jellemzőit földrajzi eredetének tulajdonítsuk. A talaj és az éghajlat jellemzői miatt a növényfajoknak alkalmazkodniuk kellett, és jellegzetes helyi fajtákká és ökotípusokká fejlődtek. Ez a helyzet a területen uralkodó „Nocellara Etna” kultivar esetében.

Társadalmi-gazdasági szempontból az olajbogyó-termesztés mindig is a helyi gazdálkodók figyelmének és munkájának középpontjában állt. Az olajfa még akkor is vezető szerepet játszott a mezőgazdálkodásban, ha más kultúrnövényekkel vegyesen fordult elő. Az olajbogyó-termesztés és annak jelentősége folyamatosan fejlődik számos vállalkozó és termeszto elkötelezettségének köszönhetően, akik forrásaikat a munkahelyteremtésbe és a jövedelemteremtésbe fektetik, ugyanakkor hozzájárul egy olyan terület helyreállításához és megőrzéséhez, amely egykor csupán az elszegényedésre és a parlagon maradásra volt kárthatva.

Ez a fejlettebb termesztési és feldolgozási technikák hatásával együtt azt eredményezte, hogy Etna térségben az olajbogyó-termesztés során a vegyes gazdálkodási rendszerekben termesztett marginális növénykultúrából speciális növénykultúrává fejlődött, amely fontossá vált a térség számára, és kiváló érzékszervi és kémiai jellemzőkkel rendelkező olajat ad, amelyet a helyi, nemzeti és nemzetközi fogyasztók is nagyra értékelnek.

A „Monte Etna” extraszűz olívaolaj előállításához használandó olajbogyókat azt követően kell betakarítani, amikor a színük sötétzöldről fényes zöldre változik. A fenológiai fejlődés e szakaszában történő betakarítás növeli az olajbogyók fenoltartalmát, és erősíti a „Monte Etna” jellemzőit, például a tiszta és markáns, fűre emlékeztető jegyeit, a kiegyensúlyozott keserűségét és kellemes csípősségét, valamint alacsony savtartalmát és figyelemre méltó polifenoltartalmát.

Az Etna hegy körüli egész terület alkalmas az olajfák termesztésére, amelyek az egész területen megtalálhatók, különösen a középső hegyoldali területeken.

Az elmúlt két évtizedben jelentős generációs változás következett be, és jelentős számú új szereplő érkezett más termelő és szakmai ágazatokból, akiket az OEM széles körű sikere ösztönzött arra, hogy a „Monte Etna” OEM extraszűz olívaolaj előállításába ruházzanak be.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtekinthető az alábbi honlapon: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vagy

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő felső részén jobbra) a „Qualità” („Minőség”) menüpont alatt a (képernyő bal oldalán található) „Prodotti DOP, IGP e STG” („OEM, OFJ és HKT termékek”) menüpontra, végül a „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) pontra kattintva.

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU