

Amtsblatt der Europäischen Union

C 83



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

65. Jahrgang

21. Februar 2022

Inhalt

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 83/01 Euro-Wechselkurs — 18. Februar 2022 1

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2022/C 83/02 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10566 — P66/H2 EE/JV) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾ 2

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2022/C 83/03 Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel 4

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

18. Februar 2022

(2022/C 83/01)

1 Euro =

Währung			Währung		
		Kurs			Kurs
USD	US-Dollar	1,1354	CAD	Kanadischer Dollar	1,4424
JPY	Japanischer Yen	130,59	HKD	Hongkong-Dollar	8,8566
DKK	Dänische Krone	7,4382	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6896
GBP	Pfund Sterling	0,83425	SGD	Singapur-Dollar	1,5255
SEK	Schwedische Krone	10,5796	KRW	Südkoreanischer Won	1 356,45
CHF	Schweizer Franken	1,0452	ZAR	Südafrikanischer Rand	17,0858
ISK	Isländische Krone	140,80	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,1840
NOK	Norwegische Krone	10,1465	HRK	Kroatische Kuna	7,5355
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 304,49
CZK	Tschechische Krone	24,337	MYR	Malaysischer Ringgit	4,7528
HUF	Ungarischer Forint	356,37	PHP	Philippinischer Peso	58,403
PLN	Polnischer Zloty	4,5201	RUB	Russischer Rubel	86,2815
RON	Rumänischer Leu	4,9453	THB	Thailändischer Baht	36,435
TRY	Türkische Lira	15,4678	BRL	Brasilianischer Real	5,8435
AUD	Australischer Dollar	1,5754	MXN	Mexikanischer Peso	23,0270
			INR	Indische Rupie	84,6525

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

V

*(Bekanntmachungen)*VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache M.10566 — P66/H2 EE/JV)****Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2022/C 83/02)

1. Am 10. Februar 2022 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Phillips 66 Company („P66“, Vereinigte Staaten);
- H2 Energy Europe AG („H2 EE“, Schweiz);
- ein „Greenfield Joint Venture“ („NewCo“, Österreich).

P66 und H2 EE übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über NewCo.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen an einem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- P66 ist ein Energieunternehmen, das u. a. Tankstellen betreibt.
- H2 EE ist in der Wasserstofftechnologie und der Entwicklung von Ökosystemen für erneuerbaren Wasserstoff tätig.
- Newco und seine Tochtergesellschaften werden in der Entwicklung und dem Betrieb von Wasserstofftankstellen (HRS) in Österreich, Dänemark und Deutschland tätig sein.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.10566 — P66/H2 EE/JV

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2022/C 83/03)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten nach dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„Monte Etna“

EU-Nr.: PDO-IT-0060-AM01 – 17. Juli 2019

g. U. (X) g. g. A. ()

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva DOP Monte Etna [Vereinigung zum Schutz von nativem Olivenöl extra mit der g. U. „Monte Etna“] mit Sitz in Via A. di Sangiuliano, 349, 95145 Catania, Italien.

Die Vereinigung zum Schutz von nativem Olivenöl extra mit der g. U. „Monte Etna“ setzt sich aus Erzeugern von Öl mit der g. U. „Monte Etna“ zusammen. Sie ist nach Artikel 13 Absatz 1 des Dekrets Nr. 12511 des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft vom 14. Oktober 2013 berechtigt, einen Änderungsantrag zu stellen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- ☐ Name des Erzeugnisses
- ☒ Beschreibung des Erzeugnisses
- ☒ Geografisches Gebiet
- ☒ Ursprungsnachweis
- ☒ Erzeugungsverfahren
- ☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- ☒ Kennzeichnung
- ☒ Sonstiges: Verpackung, Aufnahme von Angaben zur Kontrollstelle.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

4. Art der Änderung(en)

- ☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.
- ☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. Änderung(en)

Es wird darauf hingewiesen, dass einige der in der Zusammenfassung enthaltenen Informationen nicht in der Produktspezifikation der g. U. „Monte Etna“ aufgeführt sind. Daher wird für jede der nachstehend beschriebenen Änderungen nur auf die Dokumente verwiesen, in denen der entsprechende Wortlaut enthalten ist.

Beschreibung des Erzeugnisses

- Diese Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation (Eigenschaften beim Genuss), Nummer 4.2 der Zusammenfassung und Punkt 3.2 des Einziges Dokuments.

Der bisherige Wortlaut:

„Das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monte Etna‘ muss zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens folgende Merkmale aufweisen:

goldgelbe Farbe mit grünen Reflexen,

leicht fruchtiges Aroma,

fruchtiger Geschmack mit einem Hauch von Bitterkeit und Schärfe,

Gesamtsäuregehalt von höchstens 0,6 g Ölsäure je 100 g Öl,

Punktzahl von mindestens 7 bei sensorischer Prüfung durch die Prüfergruppe,

Peroxidzahl von höchstens 12 meq O₂ je kg,

K232-Wert von höchstens 2,20,

K270-Wert von höchstens 0,15,

Linolsäuregehalt von höchstens 10 %,

Linolensäuregehalt von höchstens 0,8 %,

Delta-K-Wert von höchstens 0,005.“

erhält die folgende Fassung:

„Das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monte Etna‘ muss zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens folgende Merkmale aufweisen:

Farbe: gelb bis grün, je nach Reifegrad der Oliven

Chemische Analyse

Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): höchstens 0,5 %

Peroxidzahl von höchstens 12 meq O₂ je kg

K232-Wert innerhalb der gesetzlichen Grenzen

K270-Wert innerhalb der gesetzlichen Grenzen

Linolsäuregehalt von höchstens 13,50 %

Linolensäuregehalt von höchstens 0,9 %

Gesamtpolyphenole > 120 ppm

Organoleptische Prüfung

Medianbereich min./max.

Reif-fruchtig > 2 < 6

Grünlich-fruchtig > 2 < 6

Noten von Gras und/oder Tomate und/oder Artischocke > 2 < 5

Bitter > 2 < 6

Scharf > 2 < 6

Es sind keine organoleptischen Mängel zulässig (Median der Mängel = 0). Für alle nicht ausdrücklich genannten Werte gelten die in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Anforderungen.“

Die Änderungsvorschläge betreffen im Wesentlichen die Aktualisierung von Vokabular und Verweisen, z. B. Verweise in Anhang V auf die organoleptische Prüfung nativer Olivenöle gemäß der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1348/2013 der Kommission.

- Mit der vorgeschlagenen Änderung des Abschnitts über die chemische Analyse sollen der K232- und der K270-Wert an die in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte angepasst werden.
- In den letzten Jahren wurde ein Anstieg des K270-Wertes – innerhalb der Grenzwerte der geltenden Rechtsvorschriften – beobachtet, was darauf zurückzuführen ist, dass viele Marktteilnehmer den Erntezeitpunkt vorverlegt haben, um die Ölqualität zu verbessern.

Zahlreiche Forschungsergebnisse zeigen, dass ein Anstieg in diesem Markt nicht allein auf das Vorhandensein oxidierter Formen ungesättigter Fettsäuren zurückzuführen ist, sondern auch auf eine Zunahme der Phenolverbindungen, was mit der in den letzten Jahren erfolgten früheren Ernte bezweckt wird.

Die Änderung des K232-Grenzwerts rührt daher, dass im Laufe der Jahre durchgeführten chemischen Tests zufolge einige der Nebensorten, aus denen „Monte Etna“ gewonnen wird, den K-Wert während der 18-monatigen Haltbarkeit des Öls beeinflussen können, sodass der derzeit in der Produktspezifikation festgelegte Wert (unter Einhaltung des gesetzlichen Grenzwerts) zuweilen überschritten wird.

- Der Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt in Ölsäure, soll von 0,6 % auf 0,5 % herabgesetzt werden.

Die Erzeuger haben in den letzten Jahren ständig daran gearbeitet, die Qualität des nativen Olivenöls extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monte Etna“ durch die Optimierung ihrer Ernte-, Verarbeitungs- und Lagerverfahren zu verbessern. Daher haben wir beschlossen, den Grenzwert für den Säuregehalt zu senken.

- Die Werte für Linolsäure und Linolensäure sollen wie folgt geändert werden:

von ≤ 10 % auf $\leq 13,5$ % für Linolsäure,

von $\leq 0,8$ % auf $\leq 0,9$ % für Linolensäure.

Diese beiden Marker müssen geändert werden, da in den letzten Jahren immer mehr Partien von Öl aus dem Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monte Etna“ aufgrund eines höheren Linol- und Linolensäuregehalts als den derzeit in der Produktspezifikation festgelegten Werten keine Zertifizierung erhalten haben.

Studien zufolge hängt dies mit dem Anstieg der Durchschnittstemperaturen und dem deutlichen Rückgang der Niederschläge in den letzten Jahren zusammen, wodurch sich das Säureprofil des Öls mit der g. U. „Monte Etna“ verändert hat.

Dies hat insbesondere zur Folge, dass der Anteil an Linolen- und Linolsäure ansteigt, vor allem in Ölen aus Oliven, die in Hanglagen mit einer Höhe von weniger als 600 m über dem Meeresspiegel angebaut werden. Dies ist häufig zu beobachten und scheint in direktem Zusammenhang mit einem anderen Einflussfaktor zu stehen: Tagesmitteltemperatur von über 25 °C in der Zeit von der Blüte bis zur Entwicklung des Ölgehalts der Oliven. In direkter Folge sinkt unter diesen Bedingungen der Ölgehalt, was zu einer unausgewogenen Fettsäurezusammensetzung mit einem Rückgang der Ölsäure und einem Anstieg anderer minder bedeutender Säuren wie Linolen- und Linolsäure führt. Die verschiedenen Sorten sind in unterschiedlichem Maße von diesem Phänomen betroffen, wobei „Nocellara Etna“, die Hauptsorte für die Erzeugung von Öl mit der g. U. „Monte Etna“, besonders anfällig dafür ist. Die vorgeschlagenen Werte entsprechen voll und ganz den IOR-Standards.

- Ein Gesamtpolyphenolwert soll hinzugefügt werden.

Die Aufnahme dieses Wertes trägt der Nachfrage von Erzeugern und Verbrauchern nach Informationen über dieses wichtige Qualitätsmerkmal für Öl Rechnung.

Geografisches Gebiet

- Diese Änderung betrifft Artikel 3 der Produktspezifikation (*Erzeugungsgebiet*), Nummer 4.3 der Zusammenfassung und Punkt 4 des Einzigens Dokuments.

Der bisherige Wortlaut:

„Die zur Gewinnung von nativem Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung gemäß Artikel 1 verwendeten Oliven müssen aus Olivenhainen stammen, die zur Erzeugung eines Öls gemäß den Qualitätsanforderungen dieser Produktspezifikation geeignet sind und in einer der folgenden Gemeinden innerhalb der Verwaltungsgrenzen der Region Sizilien liegen:

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

Provinz Enna: Centuripe.

Provinz Messina: Malvagna, Mojo Alcantara, Roccella Valdemone und Santa Domenica Vittoria.

Das auf einer Karte im Maßstab von 1:25000 eingezeichnete spezifische Gebiet ist wie folgt abgegrenzt: Der Ausgangspunkt der Grenzlinie im Süden ist die Kreuzung an der Verbindungsstraße zwischen der Staatsstraße SS 121 und Motta Sant'Anastasia. Dann folgt sie der westlichen Grenze dieser Stadt, bevor sie in südwestlicher Richtung auf der Straße von Motta Sant'Anastasia zum Bahnhof von Rotondella weiterführt. Von dort aus verläuft sie in nördlicher Richtung bis zur 100-Meter-Höhenlinie, der sie in nördlicher Richtung bis nach Ponte la Barca folgt. Anschließend geht es in gleicher Richtung weiter entlang des Flusses Simeto bis zur Pietralunga-Brücke. Ab da folgt die Grenzlinie dem Fluss Simeto weiter nach Norden und führt über Piano Mandarano, Cavallera, Piano Trinità und Piano d'Aragona bis zur Bolo-Brücke der Staatsstraße SS 120. Es geht dann weiter entlang der Staatsstraße SS 120 nach Osten, anschließend folgt der Grenzverlauf dem Wasserlauf Gurrida bis zum Fluss Alcantara, dem er 800 m in nördlicher Richtung folgt, bevor er vom Fluss weg nach Osten abbiegt und 400 m bis zur Hauptwasserleitung von San Giacomo führt, der er dann 650 m nach Süden bis zur Staatsstraße SS 116 folgt. Die Grenzlinie trifft dann wieder auf den Fluss Alcantara, dem sie bis zum Wasserlauf Favoscuro folgt, bevor sie in östlicher Richtung durch Feudo Amato, Rocca Pizzicata, Rustica, Serra Bardella, Pecoraro und Buon Vassallo (die alle zwischen dem Wasserlauf Favoscuro und dem Passo Mojo liegen) verläuft. Sie führt weiter nach Osten, durchquert die Ortsteile zwischen dem Passo Mojo und dem Wasserlauf Fondachello und erreicht dann wieder den Fluss Alcantara, dem sie in südöstlicher Richtung bis zur Kreuzung mit der Verbindungsstraße zwischen dem Bahnhof von Castiglione di Sicilia und der Staatsstraße SS 120 folgt. Sie folgt dieser Straße in Richtung Süden, entlang der westlichen Grenze von Castiglione di Sicilia, und verläuft dann auf der Staatsstraße SS 120 in Richtung Süden, wo sie in der Nähe von Catena abzweigt und in Richtung Süden bis zur 1 000-Meter-Höhenlinie verläuft. Dann führt sie in westlicher Richtung bis in die Nähe der Gemeinde Maletto und in südlicher Richtung entlang derselben Höhenlinie bis Maugeri und dann in südlicher Richtung entlang der östlichen Grenze der Gemeinden Belpasso und S. Pietro.“

erhält die folgende Fassung:

„Die zur Gewinnung von nativem Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung gemäß Artikel 1 verwendeten Oliven müssen aus Olivenhainen stammen, die zur Erzeugung eines Öls gemäß den Qualitätsanforderungen dieser Produktspezifikation geeignet sind und in einer der folgenden Gemeinden innerhalb der Verwaltungsgrenzen der Region Sizilien liegen:

Provinz Catania:

- Das gesamte Gebiet (innerhalb ihrer Verwaltungsgrenzen) der Gemeinden 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 und Riposto.

Provinz Enna:

Gemeinde Centuripe.

Provinz Messina:

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

Für die Festlegung des geografischen Gebiets gemäß der derzeit geltenden Produktspezifikation waren unter anderem der ausdrückliche Wunsch der Erzeuger, die g. U. zu tragen, und das Vorhandensein von Olivenhainen in dem Gebiet ausschlaggebend.

Zum Zeitpunkt der Eintragung der Bezeichnung gab es in den Gebieten, deren Aufnahme in das abgegrenzte geografische Gebiet nun vorgeschlagen wird, praktisch keinen Olivenanbau. Die wenigen Olivenbäume, die es gab, dienten hauptsächlich der Versorgung der Erzeuger mit Oliven für den Eigenbedarf. In den letzten zehn Jahren erlebte der Olivenanbau vor allem unter neuen Junglandwirten eine allgemeine Renaissance, und es wurden neue Olivenhaine gepflanzt. Da im Laufe der Jahre neue Erzeuger aus Gemeinden, die nicht zum abgegrenzten geografischen Gebiet gehören, zunehmend Interesse bekundeten, wurde das Gebiet dahin gehend angepasst, um weitere Gemeinden aufzunehmen, deren Boden- und Klimabedingungen für die Herstellung eines Erzeugnisses mit den charakteristischen Merkmalen von „Monte Etna“ geeignet sind.

Das derzeitige Erzeugungsgebiet bildet einen Halbkreis von Gemeinden – nur einige der Städte liegen an den Hängen des Ätna. Durch die Aufnahme der weiteren Gemeinden wird der Kreis geschlossen und das Erzeugungsgebiet „vervollständigt“. Aus denselben Gründen sollen auch einige Flächen der Gemeinden, die derzeit nur teilweise unter die Produktspezifikation fallen, hinzugefügt werden.

Diese Änderung ist insofern gerechtfertigt, als sich im Laufe der Jahre herausgestellt hat, dass das in diesen neuen Gebieten erzeugte Öl die gleichen Eigenschaften aufweist wie das mit der g. U. „Monte Etna“.

Ursprungsnachweis

- Der in der Zusammenfassung, aber nicht in der derzeit geltenden Fassung der Produktspezifikation enthaltene Punkt „Ursprungsnachweis“ wurde umformuliert. Darüber hinaus waren unter Nummer 4.4 der Zusammenfassung (Ursprungsnachweise) zum Teil auch Informationen über die Geschichte der Bezeichnung enthalten, die nun in den Abschnitt über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verschoben wurden. Die besonderen Verpackungsvorschriften wurden in Punkt 3.5 des Einzigsten Dokuments aufgenommen.

Hinsichtlich des Wortlauts des Ursprungsnachweises sollte daher ein Vergleich zwischen den letzten zehn Zeilen von Nummer 4.4 der veröffentlichten Zusammenfassung und dem vorgeschlagenen neuen Artikel der Produktspezifikation vorgenommen werden.

Der bisherige Wortlaut:

„Der Olivenanbau wurde im ersten Jahrtausend v. Chr. von den Phöniziern und ab dem 8. Jahrhundert v. Chr. von den Griechen in den Osten Siziliens gebracht. Der aktive Vulkan hat dazu beigetragen, dass sich um den Olivenanbau in diesem Gebiet viele Sagen ranken: So wurde der Zyklop Polyphem, die Personifizierung des Vulkans mit seinem einzigen feurigen Auge, von Odysseus und seinen Begleitern mit dem Stamm eines Olivenbaums geblendet. Im Laufe der Jahrhunderte hat sich der Olivenanbau zu einem wichtigen Wirtschaftszweig für das Gebiet entwickelt.

Schon im 3. Jahrhundert v. Chr. erhoben die Römer hohe Steuern auf das Öl von der Insel, um die Erzeugung aus Latium und Kampanien vor dieser Konkurrenz zu schützen. Später gaben die Araber während ihrer Herrschaft auf Sizilien dem Olivenanbau neue Impulse und führten rationelle Anbauverfahren ein. Ein Beleg für die Bedeutung der Ölerzeugung im Gebiet um den Ätna findet sich im Werk ‚De Aetna‘ von Pietro Bembo, der darin auf die Güte und Wertschätzung des Olivenanbaus in diesem Gebiet hinweist. In späteren Epochen findet die Ölerzeugung in diesem Gebiet in Berichten des Naturkundlers Lazzaro Spallanzani sowie u. a. in Werken der Dichter Antonio Stoppani, Johann Wolfgang von Goethe und Guy de Maupassant Erwähnung.

Besonders beeindruckt zeigte sich Alexis de Tocqueville, der im März 1827 Sizilien bereiste, vom Wohlstand und Überfluss im Gebiet um den Ätna dank dieser Kulturpflanze und der aufgrund der speziellen Eigenschaften der Vulkanerde besonders fruchtbaren Anbauflächen.

Im 19. und frühen 20. Jahrhundert war das Olivenöl vom Ätna bei vielen italienischen und europäischen Verbrauchern bekannt und hoch geschätzt. Große Mengen wurden in Riposto, dem zum Ätna nächstgelegenen Hafen, gehandelt.

Der Anbau, die Gewinnung des Öls und die Abfüllung erfolgen in dem abgegrenzten Gebiet. Die Abfüllung muss in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, um die spezifischen Merkmale und die besondere Qualität von Öl mit der g. U. „Monte Etna“ zu bewahren und sicherzustellen, dass die externe Kontrollstelle ihre Kontrollen unter Aufsicht der Erzeuger durchführt.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung ist für die Erzeuger von entscheidender Bedeutung, denn sie ermöglicht ihnen entsprechend den Zielen und der allgemeinen Ausrichtung der Regelung, ihr Einkommen zu verbessern.

Außerdem erfolgt dieser Vorgang traditionell in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

Die Oliven werden im Erzeugungsgebiet angebaut. Die Erzeuger tragen ihre Olivenhaine in ein zu diesem Zweck angelegtes Verzeichnis ein, das auf dem neuesten Stand gehalten wird.

Die Gewinnung des Öls, die Verpackung und die Abfüllung erfolgen im selben abgegrenzten Gebiet in hierfür zugelassenen und in ein besonderes Verzeichnis eingetragenen Anlagen.

Die Kontrollstelle prüft die Einhaltung der in einer spezifischen Checkliste aufgeführten technischen Anforderungen.

Sie prüft, ob die in der Produktspezifikation festgelegten technischen Anforderungen für die Aufnahme in die verschiedenen Verzeichnisse erfüllt sind und ob die verschiedenen Beteiligten der Produktionskette alle ihnen obliegenden Aufgaben zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses erfüllt haben.“

erhält die folgende Fassung:

„Artikel 8

Ursprungsnachweis

Jeder Erzeugungsschritt muss durch Aufzeichnung der jeweiligen in die Herstellung eingehenden Produkte (Input) und aller erzeugten Produkte (Output) dokumentiert werden. Die Rückverfolgbarkeit wird durch Eintragung der Flurstücke, auf denen das Erzeugnis angebaut wird, sowie der Angaben zu Erzeugern, Mühlenbetreibern und Verpackungsbetrieben in entsprechenden Listen sichergestellt, die von einer einzigen Kontrollstelle geführt werden, sowie durch das Führen von Produktions- und Verpackungsregistern.

Alle in diese Listen eingetragenen natürlichen und juristischen Personen unterliegen gemäß den Bestimmungen in der Produktspezifikation und im betreffenden Kontrollplan Kontrollen durch die Kontrollstelle.“

Mit dieser Änderung wird erreicht, dass der Ursprungsnachweis nur noch relevante Informationen enthält und die Produktspezifikation mit der Verordnung in Einklang gebracht wird.

Erzeugungsverfahren

- Diese Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation (Olivensorten), Nummer 4.5 der Zusammenfassung (Erzeugung) und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Der bisherige Wortlaut:

„Die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Monte Etna‘ darf nur für natives Olivenöl extra verwendet werden, das aus Oliven aus Olivenhainen gewonnen wird, in denen die Sorte ‚Nocellara Etnea‘ mindestens 65 % des Bestands ausmacht. Andere lokale Sorten (‚Moresca‘, ‚Tonda Iblea‘, ‚Ogliarola Messinese‘, ‚Biancolilla‘, ‚Brandofino‘ und ‚L’Olivio di Castiglione‘) können in unterschiedlichen Anteilen bis zu einer Höchstgrenze von 35 % in die Mischung aufgenommen werden.“

erhält die folgende Fassung:

„Die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Monte Etna‘ darf nur für natives Olivenöl extra verwendet werden, das aus Oliven aus Olivenhainen gewonnen wird, in denen die Sorte ‚Nocellara Etnea‘ mindestens 65 % des Bestands ausmacht. Die restlichen 35 % können aus anderen in Sizilien heimischen Sorten bestehen.“

Diese Änderung wurde erforderlich, da in den Olivenhainen, insbesondere in den traditionellen, mitunter auch andere heimische Sorten vorzufinden sind. Dies hat stets zu zahlreichen Schwierigkeiten bei der Kontrolle geführt und den Erzeugern viel Arbeit bereitet, da sie gezwungen waren, die Oliven von nicht ausdrücklich in der Produktspezifikation genannten Sorten getrennt zu halten, mögen die Mengen auch noch so gering sein. Da der besondere Charakter des Öls mit der g. U. „Monte Etna“ auf die Sorte „Nocellara Etnea“ zurückzuführen ist, die mindestens 65 % des Öls ausmacht, werden die wesentlichen Eigenschaften durch das Vorhandensein der anderen heimischen Sorten nicht beeinträchtigt. Daher haben wir beschlossen, die Produktspezifikation zu vereinfachen und bis zu einem Anteil von höchstens 35 % jede heimische sizilianische Sorte zuzulassen.

- Die letzten Zeilen von Artikel 4 Absatz 1 (Anbaumerkmale) sind zu streichen. Diese Änderung betrifft auch die Beschreibung des Gebiets unter Nummer 4.6 der Zusammenfassung (*Zusammenhang*) und Punkt 5 des Einzigen Dokuments.

Der bisherige Wortlaut:

- „1. Die Umwelt- und Anbaubedingungen in den Olivenhainen, aus denen das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung gemäß Artikel 1 gewonnen wird, müssen den traditionellen, für das Gebiet charakteristischen Bedingungen entsprechen. Die Bedingungen müssen in jedem Fall so beschaffen sein, dass sie den Oliven und dem daraus gewonnenen Olivenöl die spezifischen Qualitätsmerkmale verleihen.

Olivenhaine gelten daher nur dann als geeignet, wenn sie in dem in Artikel 3 beschriebenen Erzeugungsgebiet liegen, das im Allgemeinen ein subtropisches und semiarides Mittelmeerklima mit langen, trockenen Sommern und auf Herbst und Winter konzentrierten Niederschlägen aufweist, sich in Höhenlagen zwischen 100 m und 1 000 m über dem Meeresspiegel befindet und sich durch sandige Böden mit hohem Skelettanteil vulkanischen Ursprungs auf einem durch lang zurückliegende und jüngste vulkanische Tätigkeit des Ätna entstandenen Grundgestein auszeichnet.“

erhält die folgende Fassung:

- „1. Die Umwelt- und Anbaubedingungen in den Olivenhainen, aus denen das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung gemäß Artikel 1 gewonnen wird, müssen den traditionellen, für das Gebiet charakteristischen Bedingungen entsprechen. Die Bedingungen müssen in jedem Fall so beschaffen sein, dass sie den Oliven und dem daraus gewonnenen Olivenöl die spezifischen Qualitätsmerkmale verleihen. Olivenhaine gelten daher nur dann als geeignet, wenn sie in dem in Artikel 3 beschriebenen Erzeugungsgebiet liegen, das im Allgemeinen ein subtropisches und semiarides Mittelmeerklima mit langen, trockenen Sommern und auf Herbst und Winter konzentrierten Niederschlägen aufweist.“

Mit dieser Änderung werden die Anforderungen an die Höhenlage gestrichen, da in den letzten zehn Jahren im gesamten Gebiet – unabhängig von der Höhenlage – eine Tendenz zur Vorverlegung des Erntezeitpunkts festzustellen war. Darüber hinaus hat sich in dem geografischen Gebiet in den letzten Jahren der Einsatz moderner Ölgewinnungsverfahren – hauptsächlich zweistufige oder umfassende Systeme – immer mehr durchgesetzt.

Diese beiden Faktoren haben dazu beigetragen, die Unterschiede auszugleichen, die früher bei Ölen aus Oliven verschiedener Höhenlagen festzustellen waren.

Außerdem wurde der Wortlaut des Absatzes durch die Streichung einiger Sätze zur Beschreibung des geografischen Gebiets vereinfacht, da diese Informationen bereits in dem Artikel über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet enthalten sind.

- Diese Änderung betrifft Artikel 4 Absatz 3 der Produktspezifikation in Bezug auf den Erntezeitraum.

Der bisherige Wortlaut:

- „4. Die für die Herstellung von nativem Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung gemäß Artikel 1 bestimmten Oliven müssen nach Einsetzen des Farbumschlags und bis zum Ende der zweiten Januardekade unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Höhenlagen des Gebiets geerntet werden.“

erhält die folgende Fassung:

- „4. Die für die Herstellung von nativem Olivenöl extra mit der g. U. gemäß Artikel 1 bestimmten Oliven müssen nach Einsetzen des Übergangs von einem matten zu einem glänzenden Grün und bis zum Ende der zweiten Januardekade unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Höhenlagen des Gebiets geerntet werden.“

Dies ist darin begründet, dass sich die Erzeuger zunehmend auf die Herstellung von hochwertigem Öl konzentrieren und der Phenolgehalt durch die Ernte zu diesem Zeitpunkt steigt.

- Diese Änderung betrifft Artikel 4 Absätze 5 und 6 der Produktspezifikation und Nummer 4.5 der Zusammenfassung.

Der bisherige Wortlaut:

- „5. Der Ertrag der Olivenhaine, deren Ernte zur Herstellung von nativem Olivenöl extra mit der g. U. ‚Monte Etna‘ verwendet wird, darf bei intensiven Anbaumethoden 10 000 kg Oliven pro Hektar nicht überschreiten. Die Ölausbeute darf höchstens 20 % betragen.

6. Selbst in außergewöhnlich günstigen Jahren muss die Ernte einer sorgfältigen Auslese unterzogen werden, und der Gesamtertrag darf die oben genannten Höchstgrenzen nicht um mehr als 20 % überschreiten.“

erhält die folgende Fassung:

- „5. Der Ertrag der Olivenhaine, deren Ernte zur Herstellung von nativem Olivenöl extra mit der g. U. ‚Monte Etna‘ verwendet wird, darf 12 000 kg Oliven pro Hektar nicht überschreiten. Die Ölausbeute darf höchstens 20 % betragen.“

Erfahrungen aus den letzten zehn Jahren haben gezeigt, dass es keine negative Korrelation zwischen dem Olivenertrag pro Hektar und der Einhaltung der chemischen und organoleptischen Anforderungen gemäß Artikel 6 der Produktspezifikation und Nummer 4.2 der Zusammenfassung gibt. Dank dieser neuen Ertragswerte kann auch besser auf die immer unvorhersehbaren Witterungsbedingungen reagiert werden, die die Ertragsschwankungen in den letzten Jahren verschärft haben.

- Diese Änderung betrifft Artikel 5 Absatz 3 der Produktspezifikation (Ölgewinnungsverfahren).

Der bisherige Wortlaut:

- „3. Die geernteten Oliven müssen bis zur Vermahlung in dünnen Schichten in festen, belüfteten Behältern bei einer geringen relativen Luftfeuchtigkeit (50–60 %) und einer Temperatur von höchstens 15 °C gelagert werden. Bis zur Pressung dürfen die Früchte höchstens 48 Stunden im Betrieb oder in der Ölmühle gelagert werden.“

erhält die folgende Fassung:

- „3. Die geernteten Oliven müssen bis zur Vermahlung in dünnen Schichten in festen, belüfteten Behältern bei geringer Luftfeuchtigkeit gelagert werden. Bis zur Pressung dürfen die Früchte höchstens 48 Stunden im Betrieb oder in der Ölmühle gelagert werden.“

Diese Änderung ist darin begründet, dass die Verwendung von Leitfäden für bewährte Verfahren unter den Erzeugern inzwischen weitverbreitet ist, was zu der Entscheidung geführt hat, die derzeit in der Produktspezifikation festgelegten Werte für Feuchtigkeit und Temperatur zu streichen.

Sowohl der Kontrollaufwand als auch der mit der Einhaltung der Vorschriften verbundene Aufwand für die Erzeuger im Zusammenhang mit diesen Anforderungen haben im Laufe der Jahre zugenommen.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

- Diese Änderung betrifft Artikel 9 der Produktspezifikation und Punkt 5 des Einzigsten Dokuments.

Der in der im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlichten Zusammenfassung beschriebene Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet enthält Informationen, die zum Teil unter Nummer 4.4 und zum Teil unter Nummer 4.6 aufgeführt sind. Der vorgeschlagene neue Wortlaut sollte daher unter Berücksichtigung der ersten Absätze der Nummern 4.4 und 4.6 der Zusammenfassung geprüft werden.

Der Wortlaut des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet wurde überarbeitet, wobei der erste Teil, der den Absätzen unter Nummer 4.4 der Zusammenfassung zum geschichtlichen Hintergrund entspricht, unverändert blieb, während der zweite Teil, der Nummer 4.6 zu den Merkmalen des Bodens, des Klimas und der besonderen Beschaffenheit des Erzeugnisses entspricht, umformuliert wurde.

Der Wortlaut des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet (Artikel 9 der Produktspezifikation und Punkt 5 des Einzigsten Dokuments) wurde umformuliert, um ihn mit den Leitlinien der Europäischen Kommission für die Ausarbeitung des Einzigsten Dokuments in Einklang zu bringen.

Die neue Fassung trägt insbesondere auch den vorgeschlagenen Änderungen des geografischen Gebiets Rechnung. Die Verweise auf die für den Olivenanbau genutzten Hänge des Ätna, die angesichts der Erweiterung des abgegrenzten geografischen Gebiets nicht mehr relevant sind, wurden gestrichen.

Der bisherige Wortlaut:

„Der Olivenanbau wurde im ersten Jahrtausend v. Chr. von den Phöniziern und ab dem 8. Jahrhundert v. Chr. von den Griechen in den Osten Siziliens gebracht. Der aktive Vulkan hat dazu beigetragen, dass sich um den Olivenanbau in diesem Gebiet viele Sagen ranken: So wurde der Zyklop Polyphem, die Personifizierung des Vulkans mit seinem einzigen feurigen Auge, von Odysseus und seinen Begleitern mit dem Stamm eines Olivenbaums geblendet. Im Laufe der Jahrhunderte hat sich der Olivenanbau zu einem wichtigen Wirtschaftszweig für das Gebiet entwickelt.“

Schon im 3. Jahrhundert v. Chr. erhoben die Römer hohe Steuern auf das Öl von der Insel, um die Erzeugung aus Latium und Kampanien vor dieser Konkurrenz zu schützen.

Später gaben die Araber während ihrer Herrschaft auf Sizilien dem Olivenanbau neue Impulse und führten rationelle Anbauverfahren ein. Ein Beleg für die Bedeutung der Ölerzeugung im Gebiet um den Ätna findet sich im Werk ‚De Aetna‘ von Pietro Bembo, der darin auf die Güte und Wertschätzung des Olivenanbaus in diesem Gebiet hinweist. In späteren Epochen findet die Ölerzeugung in diesem Gebiet in Berichten des Naturkundlers Lazzaro Spallanzani sowie u. a. in Werken der Dichter Antonio Stoppani, Johann Wolfgang von Goethe und Guy de Maupassant Erwähnung.

Besonders beeindruckt zeigte sich Alexis de Tocqueville, der im März 1827 Sizilien bereiste, vom Wohlstand und Überfluss im Gebiet um den Ätna dank dieser Kulturpflanze und der aufgrund der speziellen Eigenschaften der Vulkanerde besonders fruchtbaren Anbauflächen.

Im 19. und frühen 20. Jahrhundert war das Olivenöl vom Ätna bei vielen italienischen und europäischen Verbrauchern bekannt und hoch geschätzt. Große Mengen wurden in Riposto, dem zum Ätna nächstgelegenen Hafen, gehandelt.

Das abgegrenzte Gebiet liegt, eingebettet in die vulkanische Berglandschaft des Ätna, hauptsächlich an den Nord-, West- und Südhängen des Vulkans, in einer Höhe zwischen 100 m und 1 000 m über dem Meeresspiegel. Am Osthang werden keine Oliven angebaut. Das lokale Mikroklima in diesem abgegrenzten Gebiet kann als mediterranes Hochlandklima eingestuft werden, das dem Erzeugnis in Verbindung mit der Beschaffenheit des Bodens – vulkanisch, mit Grundgestein aus früheren und jüngeren Ausbrüchen des Ätna, und sandige Böden mit hohem Skelettanteil – seine einzigartigen und unnachahmlichen Merkmale verleiht, die bei den physikalischen, chemischen und organoleptischen Prüfungen feststellbar sind. Jüngste Untersuchungen haben ergeben, dass Öl mit der g. U. ‚Monte Etna‘ deutliche Unterschiede in der Zusammensetzung der freien Fettsäuren aufweist, die sich auf das Ursprungsgebiet zurückführen lassen. Dies zeigen auch Tests, bei denen das Erzeugnis mit der g. U. ‚Monte Etna‘ mit Ölen aus angrenzenden Gebieten verglichen wird.

Diese Unterschiede sind so ausgeprägt, dass die chemischen Eigenschaften des Öls auf seinen geografischen Ursprung zurückgeführt werden können.

Die Pflanzenarten mussten sich aufgrund der Boden- und Klimabedingungen anpassen, und es haben sich ortstypische Sorten und Ökotypen herausgebildet. Dies ist auch bei der in diesem Gebiet vorherrschenden Sorte ‚Nocellara Etnea‘ der Fall.

Der Olivenanbau spielte insbesondere aufgrund der Widerstandsfähigkeit des Olivenbaums in semiaridem Klima und seiner Fähigkeit, auf vulkanischen Böden Früchte zu tragen, sowie zum Teil aufgrund der wirtschaftlichen Bedeutung dieser Kulturpflanze für die ländliche Bevölkerung eine entscheidende Rolle in der Landwirtschaft dieses Gebiets.

Das Öl aus diesem Gebiet wurde dort traditionell als ‚Bergöl‘ bezeichnet, um es von den Erzeugnissen aus benachbarten Gegenden abzugrenzen.

Das Erzeugnis ist bei den Verbrauchern sehr begehrt, die seine Qualität und seine organoleptischen Merkmale schätzen und dafür 20–25 % mehr als den üblichen Marktpreis zahlen.“

erhält die folgende Fassung:

„Der Olivenanbau wurde im ersten Jahrtausend v. Chr. von den Phöniziern und ab dem 8. Jahrhundert v. Chr. von den Griechen in den Osten Siziliens gebracht. Der aktive Vulkan hat dazu beigetragen, dass sich um den Olivenanbau in diesem Gebiet viele Sagen ranken: So wurde der Zyklop Polyphem, die Personifizierung des Vulkans mit seinem einzigen feurigen Auge, von Odysseus und seinen Begleitern mit dem Stamm eines Olivenbaums geblendet. Im Laufe der Jahrhunderte hat sich der Olivenanbau zu einem wichtigen Wirtschaftszweig für das Gebiet entwickelt.

Schon im 3. Jahrhundert v. Chr. erhoben die Römer hohe Steuern auf das Öl von der Insel, um die Erzeugung aus Latium und Kampanien vor dieser Konkurrenz zu schützen.

Später gaben die Araber während ihrer Herrschaft auf Sizilien dem Olivenanbau neue Impulse und führten rationelle Anbauverfahren ein. Ein Beleg für die Bedeutung der Ölerzeugung im Gebiet um den Ätna findet sich im Werk ‚De Aetna‘ von Pietro Bembo, der darin auf die Güte und Wertschätzung des Olivenanbaus in diesem Gebiet hinweist. In späteren Epochen findet die Ölerzeugung in diesem Gebiet in Berichten des Naturkundlers Lazzaro Spallanzani sowie u. a. in Werken der Dichter Antonio Stoppani, Johann Wolfgang von Goethe und Guy de Maupassant Erwähnung.

Besonders beeindruckt zeigte sich Alexis de Tocqueville, der im März 1827 Sizilien bereiste, vom Wohlstand und Überfluss im Gebiet um den Ätna dank dieser Kulturpflanze und der aufgrund der speziellen Eigenschaften der Vulkanerde besonders fruchtbaren Anbauflächen.

Im 19. und frühen 20. Jahrhundert war das Olivenöl vom Ätna bei vielen italienischen und europäischen Verbrauchern bekannt und hoch geschätzt. Große Mengen wurden in Riposto, dem zum Ätna nächstgelegenen Hafen, gehandelt.

Der Zusammenhang mit dem Gebiet beruht im Wesentlichen auf der Verwendung heimischer Sorten – vor allem der Sorte ‚Nocellara Etnea‘ –, aus denen ein natives Olivenöl extra mit einzigartigen organoleptischen Eigenschaften gewonnen wird, die untrennbar mit den lokalen Boden- und Klimaverhältnissen verbunden sind.

Die Sorte ‚Nocellara Etnea‘ ist in einem Großteil des Erzeugungsgebiets der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monte Etna‘ ein wichtiger Bestandteil der Agrarlandschaft. Die anderen Nebensorten sind in dem abgegrenzten Gebiet sowohl als Bestäuber der Hauptsorte als auch zur Diversifizierung des Angebots als Alternative zu ‚Nocellara Etnea‘ gerechtfertigt. Im Laufe der Zeit haben einige dieser Nebensorten phänotypische Veränderungen erfahren, die sie einzigartig machen und von allen anderen in den angrenzenden Gebieten vorkommenden Sorten unterscheiden. All dies hat dazu beigetragen, die biologische Vielfalt in dem abgegrenzten Gebiet zu verbessern.

Das geografische Gebiet ist durch ein vulkanisches Bodensubstrat gekennzeichnet, das aus Basalt besteht, einem Ergussgestein, das durch jahrhundertelange Erosion und Auslaugung in Verbindung mit dem Aufkommen einer spontanen Flora und mikrobiellen Fauna die auf diesem Ausgangsgestein liegenden Streuhorizonte in fruchtbare Böden mit allen charakteristischen Merkmalen des ursprünglichen Grundgesteins verwandelt hat.

Die Böden sind grob strukturiert, leicht alkalisch, gut durchlüftet und sehr durchlässig, ein idealer Lebensraum für das Wachstum und das Gedeihen von Olivenbäumen. Diese Bedingungen verleihen den Ölen mit der g. U. ‚Monte Etna‘ ihre einzigartigen Eigenschaften, ein spezifisches Geruchs- und Geschmacksprofil, das das Ursprungsgebiet in seiner Gesamtheit widerspiegelt, einschließlich deutlicher grasiger Noten von Artischocke und grüner Tomate und klarer Noten von Bittermandel, begleitet von einer ausgewogenen Kombination aus Bitterkeit und Schärfe für den Wohlgeschmack des Öls.

Der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht kann an den Hängen des Ätna mehr als 20–25 Grad betragen. In Verbindung mit dem einzigartigen vulkanischen Boden verleiht dies dem nativen Olivenöl extra mit der g. U. ‚Monte Etna‘ eine gewisse Schärfe. Fliegenbefall ist in dieser Umgebung äußerst selten und die Oliven haben ein knackiges, festes Fruchtfleisch. Dies sind einzigartige Merkmale des lokalen Gebiets. Die Öle nehmen aufgrund der klimatischen Bedingungen im Gebiet des Ätna bestimmte sensorische Eigenschaften an.

Es besteht somit ein enger Zusammenhang zwischen dem Erzeugungsgebiet und den Merkmalen des Erzeugnisses mit der g. U. ‚Monte Etna‘. Aus mehreren Forschungsergebnissen geht hervor, dass es beträchtliche Unterschiede in der Zusammensetzung der freien Fettsäuren von Öl mit der g. U. ‚Monte Etna‘ gibt, die sich auf das Ursprungsgebiet zurückführen lassen. Dies zeigen auch Tests, bei denen das Erzeugnis mit der g. U. ‚Monte Etna‘ mit Ölen aus angrenzenden Gebieten verglichen wird.

Diese Unterschiede sind so ausgeprägt, dass die chemischen Eigenschaften des Öls auf seinen geografischen Ursprung zurückgeführt werden können. Die Pflanzenarten mussten sich aufgrund der Boden- und Klimabedingungen anpassen, und es haben sich ortstypische Sorten und Ökotypen herausgebildet. Dies ist auch bei der in diesem Gebiet vorherrschenden Sorte ‚Nocellara Etnea‘ der Fall.

Der Olivenanbau war aus sozioökonomischer Sicht immer schon ein Arbeits- und Interessenschwerpunkt der örtlichen Landwirte. Auch in Mischkultur mit anderen Feldfrüchten spielte der Olivenbaum eine wichtige Rolle in der bäuerlichen Wirtschaft. Der Olivenanbau und seine Bedeutung entwickeln sich dank des Engagements zahlreicher Unternehmer und Erzeuger, die ihre Ressourcen in die Schaffung von Arbeitsplätzen und Einkommen investieren und gleichzeitig zur Wiederbelebung und Erhaltung eines Gebietes beitragen, das einst der Verarmung und Verödung preisgegeben war, ständig weiter.

Dies hat zusammen mit dem Einfluss verbesserter Anbau- und Verarbeitungsverfahren dazu geführt, dass sich der Olivenanbau in der Ätna-Region von einer Nebenkultur in gemischten Bewirtschaftungssystemen zu einer Spezialkultur entwickelt hat, die für die Region an Bedeutung gewonnen hat und ein Öl mit hervorragenden organoleptischen und chemischen Eigenschaften hervorbringt, das von den lokalen, nationalen und internationalen Verbrauchern geschätzt wird.

Die für die Herstellung von nativem Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung bestimmten Oliven müssen mit Einsetzen des Übergangs von einem matten zu einem glänzenden Grün geerntet werden. Durch die Ernte in dieser phänologischen Phase wird der Phenolgehalt der Oliven erhöht und die Eigenschaften von ‚Monte Etna‘ wie z. B. die klaren und ausgeprägten grasigen Noten, die ausgewogene Bitterkeit in Verbindung mit einer angenehmen Schärfe, der niedrige Säuregehalt und der beachtliche Polyphenolgehalt werden besonders zur Geltung gebracht.

Das gesamte Ätna-Gebiet eignet sich für den Anbau von Olivenbäumen, die im gesamten Gebiet, insbesondere in den mittleren Hanglagen, zu finden sind.

In den letzten zwei Jahrzehnten fand ein großer Generationswechsel statt, und es kamen zahlreiche neue Akteure aus anderen Produktions- und Berufszweigen hinzu, die angesichts des breiten Erfolgs der g. U. in die Erzeugung von nativem Olivenöl extra mit der g. U. ‚Monte Etna‘ investiert haben.“

An dem Teil, der den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet betrifft, gibt es keine wesentlichen Änderungen, da die wesentlichen Aspekte in der derzeitigen Fassung in der vorgeschlagenen neuen Fassung unverändert bleiben. Insbesondere die wichtigsten Aspekte des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet wie die charakteristischen Bodenmerkmale in der Umgebung des Ätna, das typische Klima des Gebiets und die vorherrschende Verwendung der Sorte „Nocellara Etna“, die für die besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses ausschlaggebend sind, bleiben für den Zusammenhang zwischen der g. U. „Monte Etna“ und dem geografischen Gebiet von grundlegender Bedeutung.

Kennzeichnung

- Diese Änderung betrifft Artikel 7 Absatz 3 (Bezeichnung und Aufmachung) der Produktspezifikation, derzeit Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments.

Der bisherige Wortlaut:

„3. Die Verwendung der Namen von Unternehmen, Betrieben und Landgütern, ihre Ortsbezeichnungen sowie Verweise auf die Verpackung des Erzeugnisses in einem Betrieb, einer Vereinigung von Betrieben oder einem Unternehmen, die im Erzeugungsgebiet liegen, sind nur zulässig, wenn das Erzeugnis ausschließlich aus Oliven hergestellt wird, die in den Olivenhainen dieses Unternehmens geerntet wurden, und wenn die Ölgewinnung und die Abfüllung ebenfalls in den Räumlichkeiten dieses Unternehmens erfolgten.“

erhält die folgende Fassung:

„3. Die Angabe von Unternehmen und Betrieben sowie der Hinweis auf die Verpackung in einem Olivenerzeugungsbetrieb oder -unternehmen, die im Erzeugungsgebiet liegen, ist nur zulässig, wenn das Erzeugnis ausschließlich aus Oliven hergestellt wurde, die in den zu dem Unternehmen gehörenden Olivenhainen geerntet wurden.“

Diese Änderung wurde notwendig, um die Art und Weise zu vereinfachen, wie der Name des Betriebs bei der Kennzeichnung angegeben werden kann. Mit der vorgeschlagenen neuen Fassung können auch kleine Betriebe ohne eigene Ölgewinnungs- und Verpackungsanlagen auf den Öletiketten genannt werden, wenn die gesamten Oliven in dem betreffenden Betrieb angebaut wurden.

- Diese Änderung betrifft Artikel 7 Absatz 8 (Bezeichnung und Aufmachung) der Produktspezifikation und Nummer 4.8 der Zusammenfassung, derzeit Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments.

Der bisherige Wortlaut:

„8. Das Erzeugungsjahr der Oliven, aus denen das Öl gewonnen wird, muss zwingend auf dem Etikett angegeben sein.“

erhält die folgende Fassung:

„8. Auf dem Etikett muss das Olivenwirtschaftsjahr (die betreffenden zwei Kalenderjahre) angegeben werden, in dem die Oliven, aus denen das Öl gewonnen wurde, angebaut wurden.“

Da die Erntezeit bis in die zweite Januardekade dauern kann, erstreckt sich das Olivenwirtschaftsjahr immer über zwei aufeinanderfolgende Jahre. Im Interesse der Genauigkeit muss daher auf den Etiketten die Saison angegeben werden, in der die Oliven, aus denen das Öl gewonnen wurde, angebaut wurden.

Sonstiges

Verpackung

- Diese Änderung betrifft Artikel 7 Absatz 7 der Produktspezifikation über die Art der zulässigen Materialien, derzeit Punkt 3.5 des Einzigen Dokuments.

Der bisherige Wortlaut:

„7. Natives Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung gemäß Artikel 1 muss in Behältnissen aus dunklem Glas, rostfreiem Stahl oder Weißblech mit einem Fassungsvermögen von höchstens fünf Litern in Verkehr gebracht werden.“

erhält die folgende Fassung:

„7. Natives Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung gemäß Artikel 1 muss in Behältnissen aus Glas oder Weißblech oder anderen zur Aufbewahrung von Öl geeigneten Gefäßen mit einem Fassungsvermögen von höchstens fünf Litern in Verkehr gebracht werden.“

Mit dieser Änderung soll den Erzeugern ermöglicht werden, andere als die derzeit in der Produktspezifikation vorgesehenen Behältnisse zu verwenden, um den unterschiedlichen Marktanforderungen gerecht werden zu können.

— Die Abfüllvorschriften wurden geändert.

Der bisherige Wortlaut:

„Der Anbau, die Gewinnung des Öls und die Abfüllung erfolgen in dem abgegrenzten Gebiet. Die Abfüllung muss in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, um die spezifischen Merkmale und die besondere Qualität von Öl mit der g. U. ‚Monte Etna‘ zu bewahren und sicherzustellen, dass die externe Kontrollstelle ihre Kontrollen unter Aufsicht der Erzeuger durchführt.“

erhält die folgende Fassung:

„Natives Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Monte Etna‘ muss in dem geografischen Gebiet gemäß Nummer 4 abgefüllt werden.

Diese Vorschrift ist notwendig, um sicherzustellen, dass das Ausgangserzeugnis und das Öl selbst so wenig wie möglich verbracht werden. Selbst bei der Beförderung von nichtabgefülltem Öl in Tanks kam es immer wieder zu geringfügigen chemischen Veränderungen, die sich in merklich stärkeren organoleptischen Veränderungen niederschlugen. Olivenöl ist sehr empfindlich gegenüber aromatischen Einflüssen, die durch das Milieu im Inneren des Tanks, in dem es transportiert wird, verursacht werden können.

So kann die Kontrollstelle auch sicherstellen, dass während des gesamten Erzeugungs- und Verpackungsprozesses ordnungsgemäße Kontrollen durchgeführt werden können, was ebenfalls dazu beiträgt, die typischen Merkmale der g. U. zu erhalten und die (Rück-)Verfolgbarkeit zu gewährleisten.“

Mit dieser Änderung wird ein weiterer Grund für die Beschränkung der Abfüllung auf das abgegrenzte Gebiet genannt.

Kontrollstelle

— In die Produktspezifikation wurde ein bisher fehlender diesbezüglicher Artikel aufgenommen. Da sich die Kontrollstelle geändert hat, wurde Nummer 4.7 der Zusammenfassung entsprechend berichtigt.

Der bisherige Wortlaut:

„Name: Agroqualità SARL
Anschrift: Piazza Sallusti, 21, I-00187 Rom“

erhält die folgende Fassung:

„Artikel 10

Kontrollen

Gemäß den EU-Vorschriften prüft eine Kontrollstelle, ob das Erzeugnis mit der Produktspezifikation übereinstimmt. Als Kontrollstelle fungiert Agroqualità (Viale Cesare Pavese, 305, 00144 Rom; E-Mail: agroqualita@agroqualita.it; Tel. 06 54228675; Fax 06 54228692).“

EINZIGES DOKUMENT

Monte Etna**EU-Nr.: PDO-IT-0060-AM01 – 17. Juli 2019****g. U. (X) g. g. A. ()****1. Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

Monte Etna

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]**

Klasse 1.5. Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monte Etna“ muss zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens folgende Merkmale aufweisen:

Farbe: gelb bis grün, je nach Reifegrad der Oliven

Chemische Analyse

— Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): höchstens 0,5 %

— Peroxidzahl von höchstens 12 meq O₂ je kg

— Linolsäuregehalt von höchstens 13,5 %

— Linolensäuregehalt von höchstens 0,9 %

— Gesamtpolyphenole > 120 ppm

Organoleptische Prüfung

Medianbereich min./max.

Reif-fruchtig > 2 < 6

Grünlich-fruchtig > 2 < 6

Noten von Gras und/oder Tomate und/oder Artischocke > 2 < 5

Bitter > 2 < 6

Scharf > 2 < 6

Es sind keine organoleptischen Mängel zulässig (Median der Mängel = 0).

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Monte Etna“ darf nur für natives Olivenöl extra verwendet werden, das aus Oliven aus Olivenhainen gewonnen wird, in denen die Sorte „Nocellara Etna“ mindestens 65 % des Bestands ausmacht. Die restlichen 35 % können aus anderen in Sizilien heimischen Sorten bestehen.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Sämtliche Erzeugungsschritte – Anbau, Ernte und Gewinnung des Öls – müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Natives Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monte Etna“ muss in dem geografischen Gebiet gemäß Punkt 4 abgefüllt werden.

Diese Vorschrift ist notwendig, um sicherzustellen, dass das Ausgangserzeugnis und das Öl selbst so wenig wie möglich verbraucht werden. Selbst bei der Beförderung von nichtabgefülltem Öl in Tanks kam es immer wieder zu geringfügigen chemischen Veränderungen, die sich in merklich stärkeren organoleptischen Veränderungen niederschlugen. Olivenöl ist sehr empfindlich gegenüber aromatischen Einflüssen, die durch das Milieu im Inneren des Tanks, in dem es transportiert wird, verursacht werden können.

So kann die Kontrollstelle auch sicherstellen, dass während des gesamten Erzeugungs- und Verpackungsprozesses ordnungsgemäße Kontrollen durchgeführt werden können, was ebenfalls dazu beiträgt, die typischen Merkmale der g. U. zu erhalten und die (Rück-)Verfolgbarkeit zu gewährleisten.

Natives Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monte Etna“ muss in Behältnissen aus Glas oder Weißblech oder anderen zur Aufbewahrung von Öl geeigneten Gefäßen mit einem Fassungsvermögen von höchstens fünf Litern in Verkehr gebracht werden.

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monte Etna“ muss auf dem Etikett in deutlich lesbaren und unverwischbaren Schriftzeichen angegeben sein, die mindestens doppelt so groß sind wie alle anderen Aufschriften und sich farblich deutlich vom Hintergrund abheben, sodass dieser Name klar von allen anderen Angaben auf dem Etikett unterscheidbar ist. Auf dem Etikett muss das Olivenwirtschaftsjahr (die betreffenden zwei Kalenderjahre) angegeben werden, in dem die Oliven, aus denen das Öl gewonnen wurde, angebaut wurden.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Monte Etna“ darf nicht durch eine nicht ausdrücklich vorgesehene Bezeichnung ergänzt werden. Dies gilt auch für Attribute wie „fine“ (edel), „scelto“ (erlesen), „selezionato“ (ausgewählt) oder „superiore“ (hochwertig). Die wahrheitsgetreue Angabe von Namen, Firmenbezeichnungen und Markennamen usw. ist zulässig, sofern sie keinen anpreisenden Charakter haben und nicht geeignet sind, den Verbraucher in die Irre zu führen. Die Angabe von Unternehmen und Betrieben sowie der Hinweis auf die Verpackung in einem Olivenerzeugungsbetrieb oder -unternehmen, die im Erzeugungsgebiet liegen, ist nur zulässig, wenn das Erzeugnis ausschließlich aus Oliven hergestellt wurde, die in den zu dem Unternehmen gehörenden Olivenhainen geerntet wurden. Wird ein anderer geografischer Name zur Bezeichnung der Gemeinde, des Ortsteils, des Landguts oder des landwirtschaftlichen Betriebs, aus der/dem das Öl tatsächlich stammt, verwendet, so muss er in Schriftzeichen angegeben werden, die höchstens halb so groß sind wie die für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Monte Etna“ verwendeten.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die zur Gewinnung von nativem Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monte Etna“ verwendeten Oliven müssen aus Olivenhainen stammen, die zur Erzeugung eines Öls gemäß den unter Punkt 3.2 festgelegten Qualitätsanforderungen geeignet sind und in einer der folgenden Gemeinden innerhalb der Verwaltungsgrenzen der Region Sizilien liegen:

Provinz Catania:

Das gesamte Gebiet (innerhalb ihrer Verwaltungsgrenzen) der Gemeinden 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 und Riposto.

Provinz Enna:

Gemeinde Centuripe.

Provinz Messina:

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

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Olivenanbau wurde im ersten Jahrtausend v. Chr. von den Phöniziern und ab dem 8. Jahrhundert v. Chr. von den Griechen in den Osten Siziliens gebracht. Der aktive Vulkan hat dazu beigetragen, dass sich um den Olivenanbau in diesem Gebiet viele Sagen ranken: So wurde der Zyklop Polyphem, die Personifizierung des Vulkans mit seinem einzigen feurigen Auge, von Odysseus und seinen Begleitern mit dem Stamm eines Olivenbaums geblendet. Im Laufe der Jahrhunderte hat sich der Olivenanbau zu einem wichtigen Wirtschaftszweig für das Gebiet entwickelt.

Schon im 3. Jahrhundert v. Chr. erhoben die Römer hohe Steuern auf das Öl von der Insel, um die Erzeugung aus Latium und Kampanien vor dieser Konkurrenz zu schützen.

Später gaben die Araber während ihrer Herrschaft auf Sizilien dem Olivenanbau neue Impulse und führten rationelle Anbauverfahren ein. Ein Beleg für die Bedeutung der Ölerzeugung im Gebiet um den Ätna findet sich im Werk „De Aetna“ von Pietro Bembo, der darin auf die Güte und Wertschätzung des Olivenanbaus in diesem Gebiet hinweist. In späteren Epochen findet die Ölerzeugung in diesem Gebiet in Berichten des Naturkundlers Lazzaro Spallanzani sowie u. a. in Werken der Dichter Antonio Stoppani, Johann Wolfgang von Goethe und Guy de Maupassant Erwähnung.

Besonders beeindruckt zeigte sich Alexis de Tocqueville, der im März 1827 Sizilien bereiste, vom Wohlstand und Überfluss im Gebiet um den Ätna dank dieser Kulturpflanze und der aufgrund der speziellen Eigenschaften der Vulkanerde besonders fruchtbaren Anbauflächen.

Im 19. und frühen 20. Jahrhundert war das Olivenöl vom Ätna bei vielen italienischen und europäischen Verbrauchern bekannt und hoch geschätzt. Große Mengen wurden in Riposto, dem zum Ätna nächstgelegenen Hafen, gehandelt.

Der Zusammenhang mit dem Gebiet beruht im Wesentlichen auf der Verwendung heimischer Sorten – vor allem der Sorte „Nocellara Etna“ –, aus denen ein natives Olivenöl extra mit einzigartigen organoleptischen Eigenschaften gewonnen wird, die untrennbar mit den lokalen Boden- und Klimaverhältnissen verbunden sind.

Die Sorte „Nocellara Etna“ ist in einem Großteil des Erzeugungsgebiets der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monte Etna“ ein wichtiger Bestandteil der Agrarlandschaft. Die anderen Nebensorten sind in dem abgegrenzten Gebiet sowohl als Bestäuber der Hauptsorte als auch zur Diversifizierung des Angebots als Alternative zu „Nocellara Etna“ gerechtfertigt. Im Laufe der Zeit haben einige dieser Nebensorten phänotypische Veränderungen erfahren, die sie einzigartig machen und von allen anderen in den angrenzenden Gebieten vorkommenden Sorten unterscheiden. All dies hat dazu beigetragen, die biologische Vielfalt in dem abgegrenzten Gebiet zu verbessern.

Das geografische Gebiet ist durch ein vulkanisches Bodensubstrat gekennzeichnet, das aus Basalt besteht, einem Ergussgestein, das durch jahrhundertelange Erosion und Auslaugung in Verbindung mit dem Aufkommen einer spontanen Flora und mikrobiellen Fauna die auf diesem Ausgangsgestein liegenden Streuhorizonte in fruchtbare Böden mit allen charakteristischen Merkmalen des ursprünglichen Grundgesteins verwandelt hat.

Die Böden sind grob strukturiert, leicht alkalisch, gut durchlüftet und sehr durchlässig, ein idealer Lebensraum für das Wachstum und das Gedeihen von Olivenbäumen. Diese Bedingungen verleihen den Ölen mit der g. U. „Monte Etna“ ihre einzigartigen Eigenschaften, ein spezifisches Geruchs- und Geschmacksprofil, das das Ursprungsgebiet in seiner Gesamtheit widerspiegelt, einschließlich deutlicher grasiger Noten von Artischocke und grüner Tomate und klarer Noten von Bittermandel, begleitet von einer ausgewogenen Kombination aus Bitterkeit und Schärfe für den Wohlgeschmack des Öls.

Der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht kann an den Hängen des Ätna mehr als 20–25 Grad betragen. In Verbindung mit dem einzigartigen vulkanischen Boden verleiht dies dem nativen Olivenöl extra mit der g. U. „Monte Etna“ eine gewisse Schärfe. Fliegenbefall ist in dieser Umgebung äußerst selten und die Oliven haben ein knackiges, festes Fruchtfleisch. Dies sind einzigartige Merkmale des lokalen Gebiets. Die Öle nehmen aufgrund der klimatischen Bedingungen im Gebiet des Ätna bestimmte sensorische Eigenschaften an.

Es besteht somit ein enger Zusammenhang zwischen dem Erzeugungsgebiet und den Merkmalen des Erzeugnisses mit der g. U. „Monte Etna“. Aus mehreren Forschungsergebnissen geht hervor, dass es beträchtliche Unterschiede in der Zusammensetzung der freien Fettsäuren von Öl mit der g. U. „Monte Etna“ gibt, die sich auf das Ursprungsgebiet zurückführen lassen. Dies zeigen auch Tests, bei denen das Erzeugnis mit der g. U. „Monte Etna“ mit Ölen aus angrenzenden Gebieten verglichen wird.

Diese Unterschiede sind so ausgeprägt, dass die chemischen Eigenschaften des Öls auf seinen geografischen Ursprung zurückgeführt werden können. Die Pflanzenarten mussten sich aufgrund der Boden- und Klimabedingungen anpassen, und es haben sich ortstypische Sorten und Ökotypen herausgebildet. Dies ist auch bei der in diesem Gebiet vorherrschenden Sorte „Nocellara Etna“ der Fall.

Der Olivenanbau war aus sozioökonomischer Sicht immer schon ein Arbeits- und Interessenschwerpunkt der örtlichen Landwirte. Auch in Mischkultur mit anderen Feldfrüchten spielte der Olivenbaum eine wichtige Rolle in der bäuerlichen Wirtschaft. Der Olivenanbau und seine Bedeutung entwickeln sich dank des Engagements zahlreicher Unternehmer und Erzeuger, die ihre Ressourcen in die Schaffung von Arbeitsplätzen und Einkommen investieren und gleichzeitig zur Wiederbelebung und Erhaltung eines Gebietes beitragen, das einst der Verarmung und Verödung preisgegeben war, ständig weiter.

Dies hat zusammen mit dem Einfluss verbesserter Anbau- und Verarbeitungsverfahren dazu geführt, dass sich der Olivenanbau in der Ätna-Region von einer Nebenkultur in gemischten Bewirtschaftungssystemen zu einer Spezialkultur entwickelt hat, die für die Region an Bedeutung gewonnen hat und ein Öl mit hervorragenden organoleptischen und chemischen Eigenschaften hervorbringt, das von den lokalen, nationalen und internationalen Verbrauchern geschätzt wird.

Die für die Herstellung von nativem Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung bestimmten Oliven müssen mit Einsetzen des Übergangs von einem matten zu einem glänzenden Grün geerntet werden. Durch die Ernte in dieser phänologischen Phase wird der Phenolgehalt der Oliven erhöht und die Eigenschaften von „Monte Etna“ wie z. B. die klaren und ausgeprägten grasigen Noten, die ausgewogene Bitterkeit in Verbindung mit einer angenehmen Schärfe, der niedrige Säuregehalt und der beachtliche Polyphenolgehalt werden besonders zur Geltung gebracht.

Das gesamte Ätna-Gebiet eignet sich für den Anbau von Olivenbäumen, die im gesamten Gebiet, insbesondere in den mittleren Hanglagen, zu finden sind.

In den letzten zwei Jahrzehnten fand ein großer Generationswechsel statt, und es kamen zahlreiche neue Akteure aus anderen Produktions- und Berufszweigen hinzu, die angesichts des breiten Erfolgs der g. U. in die Erzeugung von nativem Olivenöl extra mit der g. U. „Monte Etna“ investiert haben.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann unter folgendem Link abgerufen werden: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

über die Homepage des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft (www.politicheagricole.it). Klicken Sie dort zunächst auf „Qualità“ (oben rechts auf dem Bildschirm), dann auf „Prodotti DOP IGP STG“ (auf der linken Bildschirmseite) und schließlich auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE