C/2025/2979

28.5.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/2979)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Val di Mazara“

EU PDO-IT-0061-AM01 — 13.3.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Val di Mazara“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ):

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на селското стопанство, продоволствената независимост и горите

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Изменението попада в обхвата на определението за стандартно изменение в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143, тъй като не включва промяна на наименованието, не създава риск от промяна на връзката и не води до допълнителни ограничения върху предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Изменението се отнася до член 6 относно описанието на продукта в точка 3.

Параметрите за линоленова и линолова киселина са заличени от описанието на продукта.

Обосновка:

Беше решено да се премахнат тези два химични параметъра, тъй като през последните години, поради изменението на климата в района на производство, се наблюдава значително повишаване на температурата, често придружено от рязък спад на валежите. Това е променило физиологията на растенията, като е засегнало стойностите на тези киселини.

Изменението засяга единния документ.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Val di Mazara“

ЕС №: PDO-IT-0061-AM01 — 13.3.2025 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Val di Mazara“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 15 — МАЗНИНИ И МАСЛА ОТ ЖИВОТИНСКИ, РАСТИТЕЛЕН ИЛИ МИКРОБЕН ПРОИЗХОД И ПРОДУКТИ ОТ ТЯХНОТО РАЗПАДАНЕ; ОБРАБОТЕНИ МАЗНИНИ ЗА ХРАНИТЕЛНИ ЦЕЛИ; ВОСЪЦИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ИЛИ РАСТИТЕЛЕН ПРОИЗХОД

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

При предлагането му на пазара необработеното маслиново масло екстра качество със защитено наименование за произход „Val di Mazara“ трябва да има следните характеристики:

— цвят: златистожълт с наситени зелени нотки;

— аромат: плодов, а понякога и с бадемови нотки;

— вкус: плодов, кадифен и със сладък послевкус;

— минимална оценка, дадена от групата дегустатори >= 6,5

— обща максимална киселинност, изразена като олеинова киселина, като тегло: не повече от 0,5 g на 100 g масло;

— пероксидно число <= 11,00

— K232 <= - 2,10

— K270 <= 0,15

— Делта K <= 0,005.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Защитеното наименование за произход „Val di Mazara“ трябва да се произвежда от маслини, най-малко 90 % от които са от следните сортове, растящи самостоятелно или смесено в маслиновите насаждения: Biancolilla, Nocellara del Belice, Cerasuola. Може да се използват и до 10 % маслини от други сортове в района, като например Ogliarola Messinese, Giaraffa и Santagatese, или евентуално малки проценти от маслини от други типични местни култивари.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производствения процес: отглеждане, беритба на маслините и извличане на маслото, трябва да се извършват в определения географски район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Съдовете от стъкло или покалаена ламарина, в които необработеното маслиново масло екстра качество със ЗНП „Val di Mazara“ е опаковано за пускане на пазара, не трябва да са с вместимост повече от 5 l.

С цел да се гарантират проследимостта и произходът на продукта маслото със ЗНП „Val di Mazara“ трябва да бъде опаковано в рамките на определения географски район. Деликатният характер на продукта и необходимостта да се запазят характеристиките му налагат обработката да се сведе до минимум, а проверките от страна на контролния орган, включително на етапа на опаковане, да се извършват по такъв начин, че да се избегне рискът от евентуално смесване на масла с различен произход, което би намалило доверието в наименованието.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Забранява се добавянето към защитеното наименование за произход „Val di Mazara“ на каквото и да било описание, което не е изрично предвидено в продуктовата спецификация, включително на следните прилагателни: fine (фино), scelto (избрано), selezionato (селекционирано), superiore (превъзходно), genuino (натурално).

Забранено е използването на допълнителни географски препратки или на географски или топографски указания, които съдържат имена на общини, местности или географски области, включени в географския район.

Разрешава се все пак използването на имена, фирмени наименования или частни марки, доколкото те не са с рекламна стойност и не могат да въведат потребителя в заблуждение въз основа на географски названия, по-специално въз основа на географски названия на райони на производство на растителни масла със защитено наименование за произход.

Използването на имена на стопанства, на земеделски предприятия и ферми, както и позоваването на опаковането в стопанството или в групата на предприятията за производство на маслини, разположени на територията на производствения район, са разрешени само ако продуктът е получен изключително от маслини, набрани в насажденията на стопанството, и ако извличането на маслото и неговото опаковане са извършени в самото стопанство.

Името на защитеното наименование за произход „Val di Mazara“ трябва да е изписано на етикета с ясен и неизтриваем шрифт, в цвят, който отчетливо контрастира с цвета на етикета, и така че да може ясно да се откроява от всички останали обозначения върху етикета.

Годината за бране на маслините, от които е произведено маслиновото масло, трябва да бъде посочена върху етикета.

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район обхваща всички общини в провинция Палермо и следните общини в провинция Агридженто: Alessandria della Rocca, Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Montevago, Ribera, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita del Belice, Sciacca, Villafranca Sicula.

5. **Връзка с географския район**

Първите данни за разпространението на маслиновите дървета като културни растения са от времето на гръцката колонизация, когато, по сведения на Диодор Сицилийски, който споменава маслиновите насаждения на Агридженто, продуктът от тях придобива значително икономическо значение и дава начало на приличен износ, особено от Агридженто.

Според френския историк Анри Бреск около XII в. по хълмовете на Чефалу в равнината Конка о'Оро и в равнините около Карини и Патринико са посадени маслинени горички. През XIV в. също в областта на Палермо се споменават и маслиновата гора „Киарамонте“ в административната единица Паси ди Ригано, добивът от която може да достигне 300 квинтала маслини, маслиновата гора „Джовани де Фризело“ в квартала Сабуча и Olivetum Magnum на манастира „Света Катерина“.

Между XV и XVI в. са съществували няколко маслобойни (преси за маслини) в Палермо, докато в Монреале, където отглеждането на маслини изглежда доста широко разпространено, през 1516 г. жителите се оплакват, че трябва да пресоват маслините в единствената преса за маслини, собственост на архиепископа, където се случват, „както е известно, грабежи и безчинства“.

Именно в Монреале през 1538—1539 г. монасите бенедиктинци отдавали под наем маслиновите си насаждения в квартала Костиера, засадени едва преди няколко десетилетия, срещу 3 *cantari* с маслиново масло, което се равнява на 29,35 квинтала (2 935 kg). „Val di Mazara“ е старото име, с което се нарича най-обширният от окръзите, на които Сицилия е разделена в ранното Средновековие и през Новото време. Определеният район на ЗНП „Val di Mazara“ обхваща най-значителната част от територията, която съвпада с тази част от административното подразделение на острова, наречена именно „Val di Mazara“.

Производството на маслиново масло във въпросния район е допринесло значително за икономическото развитие и търговските дейности, които са отличавали територията на Val di Mazara през вековете. Утвърждаването на отглеждането на маслини в този район се дължи до голяма степен на почвената и климатичната среда, която е особено подходяща за отглеждането на маслини. Освен това наличните сортове, които са напълно адаптирани към средата на отглеждане, позволяват производството на продукт със специфични качествени характеристики. Специфичните качествени характеристики на продукта се определят от:

а) културите, които присъстват изключително в съответния район;

б) специфичните техники на отглеждане, по-специално по отношение на формировките (във форма на разтворена ваза или храстово), торенето (предимно биологично), прибирането на реколтата — ръчно или с помощта на средства за улесняване на събирането върху пластмасови мрежи и др.;

в) характерните аромати на полученото масло, които се дължат на широкото присъствие в определения район на градини с артишок, цитрусови овощни градини и бадемови насаждения;

г) микроклиматични и почвени морфологични характеристики: за подходящи следва да се считат маслиновите насаждения, разположени на терени до 700 m над морското равнище, чиито почви са глинесто-песъкливо-праховити, дълбоки, пропускливи, просъхнали, но не сухи, и за които е характерен субтропичен, полусух средиземноморски климат със средно количество на валежите над 500 mm годишно, 90 % от които са концентрирани през есенно-зимния период.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fe%252F8%252FD.9d6c6c93877ba76281b4/P/BLOB%3AID%3D3342/E/pdf?mode=download