C/2025/2979

28.5.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/2979)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Val di Mazara“

EU PDO-IT-0061-AM01 – 13.3.2025

1. **Název produktu**

„Val di Mazara“

2. **Typ zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☒ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

MASAF

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změna spadá do definice standardní změny podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, neboť nezahrnuje změnu názvu, nemůže způsobit narušení souvislosti a nepřináší žádné omezení pro uvádění daného produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Změna se týká článku 6, pokud jde o popis produktu uvedený v bodě 3.

Z tohoto popisu se odstraňují parametry týkající se kyseliny linolenové a linolové.

Odůvodnění

Bylo rozhodnuto tyto dva chemické parametry odstranit, protože v posledních letech došlo v důsledku změny klimatu v oblasti produkce k výraznému nárůstu teploty, často doprovázenému prudkým poklesem srážek. V důsledku toho došlo ke změně fyziologie rostlin a k ovlivnění hodnot těchto kyselin.

Změna se týká jednotného dokumentu.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Val di Mazara“

EU č.: PDO-IT-0061-AM01 – 13.3.2025

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy) ((CHOP či CHZO))**

„Val di Mazara“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 15 – ŽIVOČIŠNÉ, ROSTLINNÉ NEBO MIKROBIÁLNÍ TUKY A OLEJE A VÝROBKY VZNIKLÉ JEJICH ŠTĚPENÍM; UPRAVENÉ JEDLÉ TUKY; ŽIVOČIŠNÉ NEBO ROSTLINNÉ VOSKY

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Extra panenský olivový olej a chráněné označení původu „Val di Mazara“ musí mít při uvedení ke spotřebě tyto vlastnosti:

— barva: zlatavě žlutá s intenzivními zelenými odstíny,

— vůně: ovocná, někdy s mandlovými tóny,

— chuť: ovocná, sametová, se sladkou dochutí,

— požadovaný minimální počet bodů při panelové zkoušce >= 6,5,

— celková maximální kyselost vyjádřená jako hmotnostní podíl kyseliny olejové nepřekračuje 0,5 na 100 gramů oleje,

— peroxidové číslo <= 11,00,

— K232 <= – 2,10,

— K270 <=0,15,

— Delta K <= 0,005.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Chráněné označení původu „Val di Mazara“ se musí získávat nejméně z 90 % z následujících odrůd oliv nacházejících se v olivových hájích ve vymezené oblasti, a to samostatně nebo v kombinaci: Biancolilla, Nocellara del Belice, Cerasuola. K tomu lze přidat v maximálním podílu 10 % další odrůdy z dané oblasti, jako jsou „Ogliarola Messinese“, „Giaraffa“ a „Santagatese“ nebo případně malé procento jiných typických místních kultivarů.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce, tj. pěstování, sklizeň a lisování oliv, musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Nádoby, do nichž je extra panenský olivový olej s CHOP „Val di Mazara“ za účelem uvedení ke spotřebě balen, nesmí mít kapacitu větší než 5 litrů a musí být vyrobeny ze skla nebo pocínovaného plechu.

Aby byla zaručena sledovatelnost a původ produktu, musí být olej „Val di Mazara“ balen ve vymezené zeměpisné oblasti. Vzhledem k citlivé povaze produktu a nutnosti zachovat jeho vlastnosti musí být manipulace s ním omezena na minimum a kontroly prováděné kontrolním subjektem, včetně kontroly ve fázi balení, musí být prováděny tak, aby se předešlo riziku smíchání olejů různého původu, což by narušilo důvěru v označení.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

K chráněnému označení původu „Val di Mazara“ je zakázáno přidávat jakýkoli popis, který není výslovně uveden v této specifikaci produktu, včetně těchto přívlastků: fine (jemný), scelto (vybraný), selezionato (výběrový), superiore (znamenitý), genuino (pravý).

Je zakázáno použití doplňujících zeměpisných označení, zeměpisných označení, které odkazují na obce, jejich části nebo zeměpisné oblasti v rámci vymezené zeměpisné oblasti.

Je však povoleno užívání názvů, obchodní názvů a soukromých značek, pokud nemají pochvalný charakter a nejsou s to uvést spotřebitele v omyl ohledně zeměpisných názvů, a zejména ohledně zeměpisných názvů oblastí produkce olejů s chráněným označením původu.

Název zemědělského podniku, statku, zemědělské usedlosti, jakož i odkazy na balení v podnicích pěstujících olivy se smí uvádět, pouze pokud byl produkt získán výhradně z oliv sklizených v olivových hájích, jež náleží zemědělskému podniku, a pokud výroba oleje a jeho balení proběhly v témže podniku.

Název chráněného označení původu „Val di Mazara“ musí být na etiketě uveden zřetelnými nesmazatelnými písmeny o vysoce kontrastní barevnosti oproti barvě etikety a tak, aby mohl být jasně odlišen od souboru označení uvedených na etiketě.

Na etiketě musí být uveden rok produkce oliv, z nichž byl olej vyroben.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast zahrnuje všechny obce v provincii Palermo a tyto obce v provincii Agrigento: 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. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Z nejstarších zmínek vyplývá, že olivovníky se rozšířily jako domácí rostlina již v době řecké kolonizace, kdy podle svědectví Diodora Sicula, který zmiňuje olivové háje v Agrigentu, tento produkt získal značný hospodářský význam a začal být předmětem relativně velkého vývozu, zejména z provincie Agrigento.

Francouzský historik Henry Bresc uvádí, že přibližně ve 12. století byly vysázeny olivové háje na kopcích kolem Cefalù a Conca d'Oro a v rovinatých oblastech kolem obcí Carini a Partinico. V palermské oblasti je ve 14. století třeba zmínit olivový háj Chiaramonte v Passo di Rigano, který byl schopen vyprodukovat až 30 000 kg oliv, olivový háj Giovanniho de Frisello v okresu Sabucia a obrovský olivovník *Olivetum Magnum* v klášteře Santa Caterina.

V 15. a 16. století bylo v Palermu několik lisů na olivy, zatímco v Monreale, kde bylo zřejmě pěstování oliv poměrně rozšířené, si obyvatelé v roce 1516 stěžovali, že musí olivy lisovat pouze v jediné lisovně, která patřila arcibiskupovi a byla „notoricky známá kvůli krádežím a jiným problémům“.

Právě v Monreale benediktinští mniši v letech 1538–1539 pronajímali svůj olivový háj v okrese Costiera, který byl vysazen o několik desetiletí dříve, za 3 *cantari* oleje, což odpovídá 2 935 kilogramům. „Val di Mazara“ je starobylý název, kterým byla pojmenována největší z oblastí, do nichž byla Sicílie v pozdním středověku a v počátku novověku rozdělena. Vymezená oblast s CHOP „Val di Mazara“ zahrnuje nejvýznamnější část území, která se shoduje s již zmiňovaným dílčím zeměpisným celkem ostrova s názvem „Val di Mazara“.

Produkce olivového oleje v dané oblasti významně přispěla k hospodářskému rozvoji a obchodním činnostem, jimiž se v průběhu staletí území Val di Mazara odlišovalo od zbytku ostrova. Pěstování oliv v této oblasti je z velké části dáno půdním a klimatickým prostředím, které je pro tuto činnost obzvláště vhodné. Kromě toho místní odrůdy, které jsou dokonale přizpůsobeny pěstitelskému prostředí, umožňují vyrábět produkt se specifickými jakostními vlastnostmi. Na tyto specifické jakostní vlastnosti mají vliv:

a) kultivary, které se vyskytují výhradně v dané oblasti;

b) specifické pěstitelské techniky se zvláštním zřetelem na způsoby vedení (otevřená forma nebo keř), hnojení (zejména ekologické), ruční sklizeň nebo mechanická sklizeň s pomocí sklízecího zařízení a plastových sítí atd.;

c) charakteristické aroma získaného oleje ovlivněné poli artyčoků, citrusovými háji a mandlovníky, které se ve vymezené oblasti hojně vyskytují;

d) mikroklima a morfologické vlastnosti půdy: za vhodné se považují olivové háje rozkládající se do výšky 700 metrů nad mořem. Jejich půdy mají střední strukturu, jsou hluboké, propustné, suché, ale ne vyschlé, a mají subtropické, polosuché středomořské podnebí s průměrnými srážkami vyššími než 500 mm/rok a soustředěnými z 90 % v podzimním a zimním období.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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