C/2025/2979

28.5.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/2979)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Val di Mazara«

EU PDO-IT-0061-AM01 — 13.3.2025

1. **Betegnelse**

»Val di Mazara«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Medlemsstat, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

MASAF [ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug]

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringen er en standardændring i henhold til artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, eftersom den ikke omfatter en ændring af navnet, ikke risikerer at ugyldiggøre tilknytningen og ikke medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Ændringen vedrører artikel 6, stk. 3, om beskrivelsen af produktet.

Parametrene for linolensyre og linolsyre udgår fra produktbeskrivelsen.

Begrundelse:

Det er blevet besluttet at lade disse to kemiske parametre udgå, da klimaændringerne i produktionsområdet har medført betydelige temperaturstigninger i de senere år, ofte ledsaget af et kraftigt fald i nedbørsmængden, hvilket har ændret planternes fysiologi og dermed haft indvirkning på værdierne for disse syrer.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

ENHEDSDOKUMENT

»Val di Mazara«

EU-nr.: PDO-IT-0061-AM01 — 13.3.2025

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse (på BOB eller BGB)**

»Val di Mazara«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 15 – ANIMALSKE, VEGETABILSKE ELLER MIKROBIELLE FEDTSTOFFER OG OLIER SAMT DERES SPALTNINGSPRODUKTER; TILBEREDT SPISEFEDT; ANIMALSK OG VEGETABILSK VOKS

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Ved markedsføringen skal ekstra jomfruolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Val di Mazara« besidde følgende egenskaber:

— Farve: gyldengul med intense grønne reflekser

— Duft: frugtagtig og undertiden også med mandelnoter

— Smag: frugtagtig, fløjlsagtig og med en sød eftersmag

— Minimumsscore i paneltesten >= 6,5

— Maksimalt totalt syreindhold udtrykt i oliesyre: højst 0,5 g pr. 100 g olie

— Peroxidtal <= 11,00

— K232 <= - 2,10

— K270 <= 0,15

— Delta K <= 0,005.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Mindst 90 % af de oliven, der anvendes til fremstilling af olie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Val di Mazara«, skal stamme fra følgende sorter, som dyrkes enten alene eller sammen i olivenlundene: Biancolilla, Nocellara del Belice og Cerasuola. Der kan også anvendes andre af de sorter, som findes i området, når blot de ikke udgør mere end 10 %, f.eks. Ogliarola Messinese, Giaraffa og Santagatese, eller evt. små procentdele af andre typiske lokale sorter.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionsprocessen, dvs. dyrkning, høst og presning, skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Ekstra jomfruolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Val di Mazara« skal emballeres med henblik på markedsføring i glas- eller hvidblikbeholdere med et rumindhold på højst 5 liter.

For at sikre produktets sporbarhed og oprindelse skal »Val di Mazara«-olie emballeres i det afgrænsede geografiske område. Produktets sarte karakter og nødvendigheden af at bevare dets egenskaber betyder, at håndteringen skal begrænses til et minimum, og at kontrolorganets kontroller, herunder på emballeringsstadiet, skal foretages på en sådan måde, at man undgår risikoen for sammenblanding af olier af forskellig oprindelse, hvilket kunne underminere tilliden til betegnelsen.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Det er forbudt at tilføje enhver beskrivelse, der ikke udtrykkeligt er taget højde for i denne produktspecifikation, til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Val di Mazara«, herunder følgende adjektiver: *fine* (fin), *scelto* (udsøgt), *selezionato* (udvalgt), *superiore* (af særlig høj kvalitet) eller *genuino* (ægte).

Det er forbudt at anvende supplerende geografiske henvisninger eller geografiske eller topografiske betegnelser, som henviser til kommuner, dele af kommuner eller geografiske områder i det afgrænsede geografiske område.

Det er dog tilladt at anvende navne, firmanavne og forhandlermærker, blot de ikke er af rosende karakter eller vildleder køberen med hensyn til geografiske navne, navnlig med hensyn til geografiske navne, der henviser til olivenolieproducerende områder, som er omfattet af en beskyttet oprindelsesbetegnelse.

Det er kun tilladt at anvende navne på bedrifter, godser og gårde og henvise til emballering på en olivenbedrift, i en sammenslutning af olivenbedrifter eller i en olivenvirksomhed i produktionsområdet, hvis produktet udelukkende fremstilles af oliven høstet i olivenlunde, der tilhører den pågældende bedrift, og hvis olien udvindes og emballeres på bedriften.

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Val di Mazara« skal optræde på etiketten med tydelige bogstaver, der ikke kan slettes, med en farve, der står i skarp kontrast til selve etikettens farve, og på en sådan måde, at den klart kan skelnes fra de andre oplysninger på etiketten.

Høståret for de oliven, som olien er udvundet af, skal angives på etiketten.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske område omfatter alle kommuner i provinsen Palermo og følgende kommuner i provinsen 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 og Villafranca Sicula.

5. Tilknytning til det geografiske område

Ifølge de tidligste oplysninger, dvs. Diodoro af Siciliens vidnesbyrd, hvori han omtaler olivenlundene i Agrigento, kan udbredelsen af oliventræet som nytteplante føres tilbage til den græske kolonisations tid, hvor oliventræet fik stor økonomisk betydning, og man begyndte at eksportere oliven i små mængder, især fra Agrigento.

Ifølge den franske historiker Henry Bresc blev der omkring det 12. århundrede plantet oliventræer på bakkerne ved Cefalù og Conca d'Oro samt på sletterne ved Carini og Partinico. Der findes ligeledes beretninger fra det 14. århundrede om Palermoregionen, og navnlig om familien Chiaramontes olivenlund i Passo di Rigano med en produktionskapacitet på 30 000 kg oliven, Giovanni de Frisellos olivenlund på Sabuciaegnen og Santa Caterina-klostrets *Olivetum Magnum* [store oliventræ].

Fra det 15. til det 16. århundrede fandtes der mange oliemøller i Palermo, mens indbyggerne på Monrealeegnen, hvor olivendyrkningen synes at have været ret udbredt, i 1516 klagede over, at de var nødt til at anvende den eneste mølle i området, som tilhørte ærkebiskoppen, og hvor »det var alment kendt, at røverier og alskens fusk« fandt sted.

Det var netop i Monreale i årene 1538-1539, at benediktinermunkene bortforpagtede en af deres olivenlunde på kyststrækningen, tilplantet få årtier tidligere, for en lejeafgift på 3 bægre olie, svarende til 2 935 kg. »Val di Mazara« er det antikke navn for den største administrative enhed, der fandtes på Sicilien i Middelalderen og frem til moderne tid. Det afgrænsede område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Val di Mazara« omfatter hovedparten af Siciliens gamle administrative enhed »Val di Mazara«.

Produktionen af olivenolie i dette område har givet et væsentligt bidrag til den økonomiske udvikling og de kommercielle aktiviteter i Val di Mazara-området, som har gjort området til noget særligt gennem århundrederne. Olivendyrkningens succes i dette område skyldes i høj grad dets jordbund og klima, som er særligt velegnede til olivendyrkning. Desuden gør de dyrkede sorter, som har tilpasset sig fuldt ud til dyrkningsmiljøet, det muligt at fremstille et produkt med særlige kvalitetsegenskaber. Produktets særlige kvalitetsegenskaber skyldes:

a) sorter, der kun findes i det pågældende område

b) særlige dyrkningsmetoder, navnlig hvad angår beskæringsmetoder (åben vaseform eller buskform), gødskning (hovedsagelig organisk), høst, enten manuelt eller ved hjælp af mekanisk udstyr til olivenhøst og plastnet osv.

c) den fremstillede olies karakteristiske aromaer, som skyldes de talrige artiskokplantager, citrusplantager og mandelplantager i det afgrænsede område

d) mikroklimaet og jordbundens morfologiske egenskaber: De velegnede olivenlunde er dem, der ligger i en højde på op til 700 m over havets overflade, har en jordbund med middelgrov tekstur, som er dyb, gennemtrængelig og tør, men ikke arid, og som er kendetegnet ved et subtropisk, halvtørt middelhavsklima med en gennemsnitlig nedbørsmængde på over 500 mm/år, hvoraf 90 % er koncentreret om efteråret og vinteren.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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