C/2025/2979

28.5.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/2979)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Val di Mazara“

EU PDO-IT-0061-AM01 — 13.3.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Val di Mazara“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ Geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderung fällt unter die Begriffsbestimmung einer Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie keine Änderung des Namens enthält, nicht die Gefahr einer Änderung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet birgt und keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Die Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation bezüglich der Beschreibung des Erzeugnisses in Punkt 3 des Einzigen Dokuments.

Die Werte für Linolensäure und Linolsäure werden aus der Beschreibung des Erzeugnisses entfernt.

Begründung:

Es wurde beschlossen, diese beiden chemischen Werte zu streichen, da es in den letzten Jahren aufgrund des Klimawandels im Erzeugungsgebiet zu erheblichen Temperaturanstiegen kam, die häufig mit einem drastischen Rückgang der Niederschläge einhergingen. Dies hat die Physiologie der Pflanzen verändert, was sich auf die Werte dieser Säuren auswirkt.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

EINZIGES DOKUMENT

„Val di Mazara“

EU-Nr.: PDO-IT-0061-AM01 — 13.3.2025

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

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Val di Mazara“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 15 – TIERISCHE, PFLANZLICHE UND MIKROBIELLE FETTE UND ÖLE, ERZEUGNISSE IHRER SPALTUNG; GENIESSBARE VERARBEITETE FETTE; WACHSE TIERISCHEN UND PFLANZLICHEN URSPRUNGS

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

Beim Inverkehrbringen muss natives Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Val di Mazara“ folgende Merkmale aufweisen:

— Farbe: goldgelb, mit intensiv grünen Reflexen;

— Geruch: fruchtig, gelegentlich mandelartig;

— Geschmack: fruchtig, samtig mit süßlichem Nachgeschmack;

— erforderliche Mindestpunktzahl beim Panel-Test >= 6,5;

— maximaler Gesamtsäuregehalt in Ölsäure-Gewichtsanteil höchstens 0,5 g je 100 g Öl;

— Peroxidzahl <= 11,00;

— K232 <= - 2,10;

— K270 <= 0,15;

— Delta K <= 0,005.

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

Für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Val di Mazara“ müssen sich die Olivenhaine zu mindestens 90 % aus den Olivensorten Biancolilla, Nocellara del Belice und Cerasuola – allein oder in Kombination – zusammensetzen: Bis zu 10 % können auch andere in dem Gebiet vorkommende Sorten wie „Ogliarola Messinese“, „Giaraffa“ und „Santagatese“ sowie gegebenenfalls kleine Mengen anderer typischer lokaler Kultivare ausmachen.

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

Alle Erzeugungsschritte – Anbau, Ernte und Ölgewinnung – müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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

Die Behältnisse, in denen das native Olivenöl extra mit der g.U. „Val di Mazara“ für das Inverkehrbringen abgefüllt wird, dürfen ein Fassungsvermögen von 5 Litern nicht überschreiten und müssen aus Glas oder Weißblech bestehen.

Um die Rückverfolgbarkeit und den Ursprung des Erzeugnisses zu gewährleisten, muss das Öl mit der g.U. „Val di Mazara“ im abgegrenzten geografischen Gebiet abgefüllt werden. Die Handhabung des Erzeugnisses ist wegen seiner Empfindlichkeit und der erforderlichen Bewahrung seiner Eigenschaften auf ein Mindestmaß zu beschränken, und bei der Durchführung der Kontrollen durch die Kontrollstelle, auch zum Zeitpunkt der Abfüllung, ist die Gefahr einer möglichen Vermischung von Ölen unterschiedlichen Ursprungs zu vermeiden, die das Vertrauen in die geschützte Ursprungsbezeichnung untergraben würde.

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

Neben der geschützten Ursprungsbezeichnung „Val di Mazara“ sind keine Hinweise auf weitere, nicht in dieser Produktspezifikation ausdrücklich angegebene Merkmale zulässig, auch nicht die Attribute: edel, erlesen, ausgewählt, überragend, authentisch.

Die Verwendung zusätzlicher geografischer Bezeichnungen sowie geografischer oder Ortsangaben, die sich auf Gemeinden, Ortsteile und geografische Gebiete innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets beziehen, ist verboten.

Zulässig ist jedoch die Verwendung von Namen, Firmennamen und privaten Marken, sofern sie keine anpreisende Bedeutung haben und nicht die Gefahr besteht, dass der Käufer hinsichtlich der geografischen Bezeichnungen und insbesondere der geografischen Bezeichnungen der Erzeugungsgebiete von Ölen mit geschützter Ursprungsbezeichnung irregeführt wird.

Die Verwendung der Namen von Unternehmen, Betrieben und Landgütern 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.

Der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung „Val di Mazara“ muss auf dem Etikett in deutlich lesbarer und unverwischbarer Schrift angebracht sein und die Farbe der Schrift muss sich deutlich vom Hintergrund und den anderen Angaben des Etiketts abheben.

Auf dem Etikett muss das Olivenöl-Wirtschaftsjahr angegeben werden, in dem das Öl gewonnen wird.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet umfasst alle Gemeinden der Provinz Palermo und die folgenden Gemeinden der Provinz Agrigent: 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. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die ersten Überlieferungen, die auf die Verbreitung der Olive als Nutzpflanze hinweisen, stammen aus der Zeit der griechischen Kolonialisierung, als – wie Diodoro Siculo in seiner Beschreibung der Olivenhaine von Agrigent berichtet – Oliven große wirtschaftliche Bedeutung erlangten und sich eine beachtliche Ausfuhr vor allem von Agrigent aus entwickelte.

Etwa im 12. Jahrhundert wurden Berichten des französischen Historikers Henry Bresc zufolge Olivenbäume auf den Hügeln von Cefalù, Conca d'Oro und in den Ebenen von Carini und Partinico angepflanzt. Ebenfalls über die Provinz Palermo gibt es Belege aus dem 14. Jahrhundert über den Olivenhain der Familie Chiaramonte in Passo di Rigano mit Erträgen von 300 Doppelzentnern Oliven, über den Olivenhain von Giovanni de Frisello in der Gemeinde Sabucia und den Olivenhain Olivetum Magnum des Klosters der Heiligen Katharina.

Im 15. und 16. Jahrhundert gab es zahlreiche Mühlen in Palermo, während die Bewohner von Monreale, wo der Olivenanbau bereits recht verbreitet war, sich im Jahr 1516 darüber beklagten, sie müssten die Oliven in der einzigen Mühle des Erzbischofs pressen lassen, wohin „wie allgemein bekannt, Räuber und Bösewichter“ kamen.

Ebenfalls in Monreale verpachteten die Benediktiner in den Jahren 1538-1539 einen ihrer Olivenhaine im Gebiet von Costiera, der wenige Jahrzehnte vorher bepflanzt worden war, gegen die Abgabe von 3 Kintaren Öl, was 29,35 Doppelzentnern entspricht. „Val di Mazara“ ist die antike Bezeichnung für den größten Teil Siziliens im Mittelalter und der Neuzeit. Das Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Val di Mazara“ umfasst den Hauptteil des Gebiets, das mit dem Teil der Verwaltungsbezirke der Insel übereinstimmt, der als Val di Mazara bezeichnet wird.

Die Olivenölerzeugung in diesem Gebiet hat erheblich zu dem wirtschaftlichen Aufschwung und den Handelstätigkeiten beigetragen, die seit Jahrhunderten in dem Gebiet von Val di Mazara betrieben werden. Der Erfolg des Olivenanbaus in diesem Gebiet ist zum größten Teil auf die pedoklimatischen Bedingungen zurückzuführen, die dem Olivenanbau besonders zuträglich sind. Außerdem erlauben die hier angebauten Sorten, die sich den Bedingungen des Anbaugebietes perfekt anpassen, eine qualitativ besonders hochstehende Produktion. Faktoren für die besonderen Qualitätseigenschaften des Erzeugnisses sind:

a) nur in diesem Gebiet vorhandenes Kultivar;

b) besondere Anbautechniken hinsichtlich der Baumformen (strauchförmig), der Düngung (vornehmlich organisch), der manuellen Erntemethoden, wobei nur Erntehilfsmittel wie Plastiknetze verwendet werden usw.;

c) charakteristische Aromen des Öls aufgrund der zahlreichen in dem Gebiet vorhandenen Artischocken, Agrumen und Mandelbäume;

d) mikroklimatische und Bodenmerkmale: Besonders günstig gelegen sind die Olivenhaine bis zu 700 m ü. d. M., mit mittelschweren, tiefen und durchlässigen, trockenen aber nicht ausgetrockneten Böden mit subtropischem halbtrockenem Mittelmeerklima mit durchschnittlicher Regenmenge von über 500 mm/Jahr, die zu 90 % in den Herbst- und Wintermonaten niedergehen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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