Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2979

28.5.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/2979)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Val di Mazara»

EU PDO-IT-0061-AM01 — 13.3.2025

1. **Ονομασία προϊόντος**

«Val di Mazara»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική ένδειξη (ΓΕ):

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

MASAF

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η τροποποίηση εμπίπτει στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, καθώς δεν περιλαμβάνει αλλαγή της ονομασίας, δεν ενέχει κίνδυνο αλλοίωσης του δεσμού και δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 σημείο 3 σχετικά με την περιγραφή του προϊόντος.

Οι παράμετροι για το λινολεϊκό και το λινελαϊκό οξύ διαγράφονται από την περιγραφή του προϊόντος.

Αιτιολόγηση

Αποφασίστηκε η κατάργηση αυτών των δύο χημικών παραμέτρων, διότι τα τελευταία χρόνια, λόγω της κλιματικής αλλαγής, στην περιοχή παραγωγής καταγράφεται σημαντική αύξηση της θερμοκρασίας, η οποία συχνά συνοδεύεται από απότομη μείωση των βροχοπτώσεων. Το γεγονός αυτό έχει μεταβάλει τη φυσιολογία των φυτών, επηρεάζοντας τις τιμές των εν λόγω οξέων.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Val di Mazara»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-0061-AM01 — 13.3.2025

ΠΟΠ (Χ) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Val di Mazara»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 15 — ΖΩΙΚΑ, ΦΥΤΙΚΑ Ή ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΛΑΔΙΑ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ ΔΙΑΣΠΑΣΗΣ ΑΥΤΩΝ· ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΛΙΠΗ·ΚΕΡΙΑ ΖΩΙΚΗΣ Ή ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1*

Κατά τη διάθεσή του προς κατανάλωση, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που φέρει την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Val di Mazara» πρέπει να έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— χρώμα: χρυσοκίτρινο με νότες έντονου πράσινου·

— άρωμα: φρουτώδες, ενίοτε αμυγδάλου·

— γεύση: φρουτώδης και βελούδινη, γλυκιά επίγευση·

— ελάχιστη βαθμολογία στην οργανοληπτική αξιολόγηση > = 6,5

— η μέγιστη ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει τα 0,5 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια ελαιολάδου·

— αριθμός υπεροξειδίων ^ = 11,00

— K232 <=- 2,10

— K270 <=0,15

— ΔK <= 0,005

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Val di Mazara» πρέπει να προέρχεται σε ποσοστό τουλάχιστον 90 % από τις εξής ποικιλίες ελιάς που απαντούν στους ελαιώνες, είτε μόνες τους είτε σε συνδυασμό: Biancolilla, Nocellara del Belice, Cerasuola. Άλλες ποικιλίες που απαντούν στην περιοχή, όπως οι «Ogliarola Messinese», «Giaraffa» και «Santagatese» και ενδεχομένως μικρά ποσοστά άλλων τυπικών τοπικών ποικιλιών, μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε ποσοστό έως 10 %.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλες οι φάσεις της διαδικασίας παραγωγής: η καλλιέργεια, η συγκομιδή και η εκχύλιση του ελαίου πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ «Val di Mazara» διατίθεται στην αγορά σε δοχεία από γυαλί ή λευκοσίδηρο, περιεκτικότητας έως 5 λίτρων.

Για να διασφαλιστεί η ιχνηλασιμότητα και η προέλευση του προϊόντος, το ελαιόλαδο «Val di Mazara» πρέπει να συσκευάζεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Λόγω της ευαισθησίας του προϊόντος και της ανάγκης διατήρησης των χαρακτηριστικών του, οι χειρισμοί πρέπει να περιορίζονται στο ελάχιστο και οι έλεγχοι από τον οργανισμό ελέγχου, ακόμη και στο στάδιο της συσκευασίας, πρέπει να διενεργούνται κατά τρόπο ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος πιθανής ανάμειξης ελαίων διαφορετικής προέλευσης, η οποία θα υπονόμευε την εμπιστοσύνη στην ονομασία.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Απαγορεύεται η προσθήκη στην προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Val di Mazara» οποιουδήποτε χαρακτηρισμού ο οποίος δεν προβλέπεται ρητά στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος, συμπεριλαμβανομένων των επιθέτων: fine (φίνο), scelto (εκλεκτό), selezionato (επιλεγμένο), superiore (ανώτερο) ή genuino (αγνό).

Απαγορεύεται η χρήση πρόσθετων γεωγραφικών αναφορών, ενδείξεων ή τοπωνυμίων που αναφέρονται σε δήμους, υποδιαιρέσεις δήμων ή γεωγραφικές περιοχές της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Επιτρέπεται ωστόσο η χρήση ονομάτων, εταιρικών επωνυμιών και ιδιωτικών σημάτων, εφόσον δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή σχετικά με γεωγραφικές ενδείξεις και, ιδίως, με γεωγραφικές ενδείξεις περιοχών παραγωγής ελαιολάδων προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.

Η χρήση ονομάτων εκμεταλλεύσεων, κτημάτων και αγροκτημάτων, καθώς και η αναφορά στη συσκευασία εντός ελαιοκομικής εκμετάλλευσης ή ένωσης ελαιοκομικών εκμεταλλεύσεων ή επιχείρησης ευρισκόμενης εντός της περιοχής παραγωγής επιτρέπεται μόνον εάν το προϊόν έχει παραχθεί αποκλειστικά από ελαιόκαρπο συγκομισμένο στους ελαιώνες που ανήκουν στην εκμετάλλευση και η παραγωγή και η συσκευασία του ελαιολάδου έχουν εκτελεστεί εντός αυτής.

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Val di Mazara» πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες και με χρώματα που δημιουργούν έντονη αντίθεση προς το χρώμα της ετικέτας, έτσι ώστε να διακρίνεται σαφώς από τις υπόλοιπες ενδείξεις που αναγράφονται στην ετικέτα.

Επίσης στην ετικέτα αναγράφεται υποχρεωτικά το έτος της ελαιοκομικής περιόδου κατά την οποία συγκομίστηκε ο ελαιόκαρπος από τον οποίο παράγεται το ελαιόλαδο.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει όλους τους δήμους της επαρχίας του Παλέρμο και τους ακόλουθους δήμους της επαρχίας 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. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η εξάπλωση της ελαιοκαλλιέργειας ανάγεται στην εποχή του ελληνικού αποικισμού, σύμφωνα με τις μαρτυρίες του Διόδωρου του Σικελιώτη, ο οποίος αναφέρει τους ελαιώνες του Ακράγαντα. Το προϊόν απέκτησε σημαντική οικονομική σημασία και άρχισε να τροφοδοτεί μια ήπια εξαγωγική δραστηριότητα, ιδίως από τον Ακράγαντα.

Γύρω στον 12ο αιώνα, σύμφωνα με τον ιστορικό Henry Bresc, φυτεύτηκαν ελαιώνες στους λόφους του Cefalù, στην Conca d'Oro, και στις πεδιάδες του Carini και του Partinico. Πάντα στην περιοχή του Παλέρμο, τον 14ο αιώνα αναφέρονται επίσης ο ελαιώνας των Chiaramonte στο Passo di Rigano, με παραγωγική ικανότητα 300 εκατόκιλων ελαιοκάρπου, ο ελαιώνας του Giovanni de Frisello στην περιοχή της Sabucia και το Olivetum Magnum της μονής της Αγίας Αικατερίνης.

Μεταξύ του 15ου και του 16ου αιώνα στο Παλέρμο υπήρχαν πολλά trappeti (ελαιοτριβεία), ενώ στο Monreale, όπου η ελαιοκαλλιέργεια φαίνεται ότι ήταν αρκετά διαδεδομένη, το έτος 1516 οι κάτοικοι παραπονέθηκαν ότι αναγκάζονταν να μεταφέρουν τις ελιές στο μοναδικό ελαιοτριβείο του αρχιεπισκόπου, που «ήταν διαβόητο για περιστατικά κλοπής και κακομεταχείρισης».

Στο Monreale, το 1538-1539, οι βενεδικτίνοι μοναχοί εκμίσθωσαν έναν παράκτιο ελαιώνα τους, ο οποίος είχε φυτευτεί πριν ελάχιστες δεκαετίες με μίσθωμα 3 καντάρια ελαιολάδου, τα οποία ισοδυναμούν με 2 935 εκατόκιλα. «Val di Mazara» είναι το παλαιό όνομα του μεγαλύτερου από τα διοικητικά διαμερίσματα στα οποία ήταν χωρισμένη η Σικελία στις αρχές του Μεσαίωνα και στη σύγχρονη εποχή. Η οριοθετημένη περιοχή της ΠΟΠ «Val di Mazara» περιλαμβάνει το μεγαλύτερο τμήμα της επικράτειας που συμπίπτει με τη διοικητική μονάδα του νησιού που ονομαζόταν «Val di Mazara».

Η παραγωγή ελαιολάδου στην εν λόγω περιοχή συνέβαλε σημαντικά στην οικονομική ανάπτυξη και στις εμπορικές δραστηριότητες για τις οποίες ξεχώρισε η επικράτεια της Val di Mazara στο διάβα των αιώνων. Η εδραίωση της ελαιοκαλλιέργειας στην περιοχή αυτή οφείλεται σε μεγάλο βαθμό στις εδαφοκλιματικές συνθήκες, οι οποίες είναι ιδιαίτερα πρόσφορες για την καλλιέρχεια της ελιάς. Επιπλέον, χάρη στις ποικιλίες που απαντούν στην περιοχή, οι οποίες είναι απολύτως προσαρμοσμένες στο περιβάλλον της καλλιέργειας, είναι δυνατή η παραγωγή ενός προϊόντος με ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος διαμορφώνονται από:

α) τις ποικιλίες, οι οποίες απαντούν αποκλειστικά στη συγκεκριμένη περιοχή·

β) τις ειδικές καλλιεργητικές τεχνικές και ιδίως τις μεθόδους διαμόρφωσης (σε κυπελλοειδή θάμνο ή σε θάμνο), τη λίπανση (κυρίως οργανική), τον τρόπο συγκομιδής, χειρωνακτικά ή με μηχανικά μέσα συγκομιδής σε πλαστικά δίχτυα κ.λπ.·

γ) τα χαρακτηριστικά αρώματα του παραγόμενου ελαιολάδου, τα οποία οφείλονται στην εκτεταμένη παρουσία αγκινάρας, εσπεριδοειδών και αμυγδάλων στην οριοθετημένη περιοχή·

δ) τα χαρακτηριστικά του μικροκλίματος και της μορφολογίας του εδάφους: κατάλληλοι θεωρούνται ελαιώνες σε υψόμετρο έως 700 μέτρων από τη στάθμη της θάλασσας, με εδάφη μεσαία, βαθιά, διαπερατά, ξηρά αλλά όχι άνυδρα και με κλίμα υποτροπικό, ημίξηρο μεσογειακό, με μέσες βροχοπτώσεις άνω των 500 mm/έτος, συγκεντρωμένες κατά 90 % τη φθινοπωρινή και χειμερινή περίοδο.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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