C/2025/2979

28.5.2025

Teate avaldamine geograafilise tähise tootespetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatuse kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikele 4

(C/2025/2979)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Val di Mazara“

EU PDO-IT-0061-AM01 – 13.3.2025

1. **Toote nimetus**

„Val di Mazara“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ Põllumajandustooted

☐ Vein

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

MASAF (põllumajandus-, toidusuveräänsuse ja metsandusministeerium)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Muudatus on standardmuudatus määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõike 4 tähenduses, kuna see ei hõlma nimetuse muutmist, ei ohusta seose kehtetuks tunnistamist ega too kaasa täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(te)e kirjeldus**

Muudatus puudutab toodet kirjeldava artiklit 6 punkti 3.

Linoleenhappe ja linoolhappe näitajad on toote kirjeldusest välja jäetud.

Põhjendus

Need kaks keemilist parameetrit on otsustatud välja jätta, sest kliimamuutused tootmispiirkonnas on viimastel aastatel põhjustanud temperatuuri olulist tõusu, millega on sageli kaasnenud sademete järsk vähenemine. See on muutnud taimede füsioloogiat, mõjutades nende hapete väärtusi.

Muutmine puudutab koonddokumenti.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

KOONDDOKUMENT

„Val di Mazara“

ELi nr: PDO-IT-0061-AM01 – 13.3.2025

KPN (X) KGT ( )

1. **(KPN või KGT) nimetus(ed)**

„Val di Mazara“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 15 – LOOMSED, TAIMSED VÕI MIKROOBSED RASVAD JA ÕLID NING NENDE LÕHUSTAMISSAADUSED; TÖÖDELDUD TOIDURASVAD; LOOMSED JA TAIMSED VAHAD

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Vabasse ringlusse lubamisel peavad kaitstud päritolunimetusega ekstra-väärisoliiviõlil „Val di Mazara“ olema järgmised omadused:

— värvus: kuldkollane, intensiivse rohelise varjundiga;

— lõhn: puuviljane ja mõnikord ka mandlinüanssidega;

— maitse: puuviljane, sametine ja magusa järelmaitsega;

— minimaalne nõutav punktisumma paneelkatsel > = 6,5;

— oleiinhappena väljendatud maksimaalne happesus kokku: kuni 0,5 grammi 100 grammi õli kohta;

— peroksiidiarv <= 11,00

— K232 <= - 2,10

— K270 <= 0,15

— Delta K <= 0,005

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Kaitstud päritolunimetusega oliiviõli „Val di Mazara“ tootmiseks kasutatavatest oliividest vähemalt 90 % peab pärinema järgmistest sortidest, mida kasvatatakse oliivisaludes eraldi või koos: „Biancolilla“, „Nocellara del Belice“, „Cerasuola“. Kasutada võib ka muid piirkonnas esinevaid sorte, tingimusel et nende osakaal ei ületa 10 %; sellised sordid on „Ogliarola Messinese“, „Giaraffa“ ja „Santagatese“, või väikeses mahus muud tüüpilised kohalikud kultivarid.

3.4. *Tootmise eri etapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik tootmisprotsessi etapid, st kasvatamine, koristamine ja oliiviõli ekstraheerimine peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Kaitstud päritolunimetusega ekstra-väärisoliiviõli „Val di Mazara“ tuleb tarbimisse lubamiseks pakendada kuni viieliitristesse klaas- või plekkmahutitesse.

Selleks et tagada toote jälgitavus ja päritolu, peab oliiviõli „Val di Mazara“ olema pakendatud määratletud geograafilises piirkonnas. Toote õrn iseloom ja vajadus säilitada toote omadused tähendab, et käitlemine peab olema minimaalne ja kontrolliasutuse kontrollid, sealhulgas pakendamisetapis, tuleb teha viisil, millega on välditud erinevat päritolu õlide võimaliku segunemise risk, mis võiks kahjustada päritolunimetuse usaldusväärsust.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Keelatud on lisada mis tahes kirjeldust, mida ei ole sõnaselgelt sätestatud selles kaitstud päritolunimetuse „Val di Mazara“ tootespetsifikatsioonis, sealhulgas järgmised omadussõnad: *fine* (puhas), *scelto* (kvaliteetne), *selezionato* (valitud), *superiore* (kõrgem kategooria), *genuino* (autentne).

Märgistusel ei ole lubatud kasutada täiendavaid geograafilisi märkeid, geograafilisi tähiseid või kohanimesid, mis osutavad määratletud geograafilise piirkonna kohaliku omavalitsuse üksustele, konkreetsetele kohtadele või geograafilistele piirkondadele.

Nimede, ärinimede või eraõiguslike kaubamärkide kasutamine on samas lubatud juhul, kui need märked ei hõlma toote kiitmist ja ei või ostjat seoses geograafiliste nimetustega, eeskätt seoses kontrollitud päritolunimetusega õlide geograafiliste nimetustega eksitada.

Ettevõtete, põllumajanduslike majapidamiste ja põllumajandusettevõtete nimesid ja viiteid tootele, mis on pakendatud põllumajandusettevõttes, põllumajandusettevõtete ühenduses või tootmispiirkonnas asuvas ettevõttes, võib kasutada ainult juhul, kui toode on valmistatud eranditult asjaomasele ettevõttele kuuluvatest oliivisaludest korjatud oliividest ning õli on ka ekstraheeritud ja pakendatud sama ettevõtte valdustes.

Kaitstud päritolunimetus „Val di Mazara“ peab olema märgistusel selgelt ja kustumatult, märgistuse värviga selges kontrastis olevas värvigammas ning selgelt eristatav muudest märgisel olevatest tähistustest.

Märgistusele tuleb märkida aasta, millal valmisid oliivid, millest oliiviõli on toodetud.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond hõlmab Palermo provintsi kõiki kommuune ja Agrigento provintsi järgmisi kommuune: 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. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Esimesed ülestähendused oliivipuu kui inimese poolt kasvatatava taime levikust pärinevad ajast, kui piirkonda koloniseerisid kreeklased, Vana-Kreeka ajaloolane Diodorus Siculus mainib oma memuaarides Agrigento oliivisalusid, sest just siis omandasid oliivid märkimisväärse majandusliku tähtsuse ja hakkasid andma alust korralikule ekspordikaubandusele, eriti seoses Agrigentoga.

Prantsuse ajaloolase Henry Bresci sõnul istutati oliivisalud 12. sajandi paiku Cefalù, Conca d'Oro, Carini ja Partinico tasandiku mägedesse. Seoses Palermo piirkonnaga 14. sajandil väärib märkimist Chiaramonte oliivisalu Passo di Riganos, mis oli võimeline tootma 30 000 kg oliive, Giovanni de Frisello oliivisalu Sabucia piirkonnas ja Olivetum Magnum Santa Caterina kloostris.

15.–16. sajandil oli Palermos mitu õliveskit, samas kui Monreales, kus oliivikasvatus näis olevat üsna laialt levinud, kaebasid elanikud 1516. aastal, et nad pidid oma oliive jahvatama ainsas peapiiskopile kuuluvas õliveskis, mis „on kurikuulus seal toimuva röövimine ja pettuse poolest“.

Just Monreales andsid benediktiini mungad aastatel 1538–1539 rendile oma rannikuäärse oliivisalu, mis oli istutatud vaid paar aastakümmet varem, nõudes rendiks kolm viieliitrist kanistrit õli, mis vastab 2 935 tsentnerile. „Val di Mazara“ on vana nimi, mis hõlmas suurimat ala, millesse Sitsiilia keskajal ja varauusajal jagati. Kaitstud päritolunimetusega „Val di Mazara“ määratletud piirkond hõlmab territooriumi kõige olulisemat osa, mis langeb kokku Sitsiilia haldusjaotuse selle osaga, mida nimetatakse, nagu juba mainitud, Val di Mazara.

Oliiviõli tootmine selles piirkonnas on andnud olulise panuse Val di Mazara territooriumi majandusarengusse ja kaubandustegevusse, mis on seda sajandite jooksul eristanud. Oliivikasvatuse edukus selles piirkonnas on suuresti tingitud mullastikust ja kliimast, mis on oliivikasvatuseks eriti sobivad. Lisaks võimaldavad kasvatatavad sordid, mis on kasvukeskkonnaga täiuslikult kohanenud, toota eriliste kvaliteediomadustega toodet. Toote kvaliteedi eriomadusi kujundavad:

a) üksnes asjaomases piirkonnas esinevad kultivarid;

b) erilised viljelusmeetodid, eelkõige tagasilõikusmeetodid (avatud vaasi või põõsa kuju), väetamine (peamiselt mahepõllumajanduslik), saagikoristus kas käsitsi või oliivide mehaaniliste koristusseadmete ja plastvõrkude abil jne;

c) saadud õlile iseloomulikud aroomid, mis tulenevad artišokiistanduste, tsitrusviljaaedade ja mandlisalude laialdasest esinemisest määratletud piirkonnas;

d) mikrokliima ja mulla morfoloogilised omadused: sobivad oliivisalud on need, mis asuvad kuni 700 m kõrgusel merepinnast, millel on keskmise tekstuuriga, sügav, vett läbilaskev ja kuiv, kuid mitte kuivanud pinnas ning subtroopiline poolkuiv vahemereline kliima, mille keskmine sademete hulk on üle 500 mm aastas, millest 90 % on koondunud sügisesse ja talvesse.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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