C/2025/2979

28.5.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 ([1]) 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/2979)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Val di Mazara”

EU PDO-IT-0061-AM01 – 13.3.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Val di Mazara”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

MASAF (maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Muutos on asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosta koskevan määritelmän mukainen, sillä se ei sisällä nimenmuutosta, ei uhkaa muuttaa yhteyttä eikä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa, jossa kuvataan 3 kohdassa määritelty tuote.

Linoleenihappoja ja linolihappoja koskevat parametrit poistetaan tuotteen kuvauksesta.

Perustelut:

Nämä kaksi kemiallista parametria on päätetty poistaa, koska viime vuosina ilmastonmuutoksen seurauksena lämpötila on tuotantoalueella noussut huomattavasti ja sademäärät ovat usein vähentyneet jyrkästi. Tämän vuoksi kasvien fysiologia on muuttunut, mikä on vaikuttanut kyseisten happojen arvoihin.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

([1]) Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Val di Mazara”

EU-nro: PDO-IT-0061-AM01 – 13.3.2025

SAN (X) SMM ( )

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Val di Mazara”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 15 – ELÄIN-, KASVI- JA MIKROBIRASVAT JA -ÖLJYT SEKÄ NIIDEN PILKKOUTUMISTUOTTEET; VALMISTETUT RAVINTORASVAT; ELÄIN- JA KASVIVAHAT

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Kulutukseen saatettaessa suojatulla alkuperänimityksellä ”Val di Mazara” varustetulla ekstra-neitsytoliiviöljyllä on oltava seuraavat ominaisuudet:

— väri: kullankeltainen, jossa vivahdus voimakkaanvihreää

— tuoksu: hedelmäinen, jossa häivähdys mantelia

— maku: hedelmäinen ja samettinen, jälkimaku makea

— paneelitestin vähimmäispistemäärä ≥ 6,5

— öljyhappona ilmaistu suurin kokonaishappopitoisuus enintään 0,5 g /100 g öljyä

— peroksidiluku ≤ 11,00

— K232 ≤ – 2,10

— K270 ≤ 0,15

— Delta K ≤ 0,005

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

SAN-tuotteen ”Val di Mazara” on oltava peräisin vähintään 90-prosenttisesti seuraavista oliivilehdoissa yksinomaan tai yhdessä kasvavista oliivilajikkeista: Biancolilla, Nocellara del Belice ja Cerasuola. Lisäksi siinä voi olla enintään 10 prosenttia alueen muita lajikkeita, joita ovat esimerkiksi Ogliarola Messinese, Giaraffa ja Santagatese, tai siihen voidaan mahdollisesti lisätä pieniä prosenttiosuuksia muita tyypillisiä paikallisia lajikkeita.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikkien tuotantovaiheiden eli viljelyn, sadonkorjuun ja öljyksi puristamisen on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Val di Mazara” varustetun kulutukseen saatettavan ekstra-neitsytoliiviöljyn pakkausten on oltava enintään viiden litran lasi- tai läkkipeltiastioita.

Tuotteen jäljitettävyyden ja alkuperän takaamiseksi Val di Mazara -öljy on pakattava rajatulla maantieteellisellä alueella. Tuotteen herkkyys ja tarve säilyttää tuotteen ominaisuudet edellyttävät, että käsittely on minimoitava ja että valvontaelimen tarkastukset, myös pakkausvaiheessa, on suoritettava siten, että vältetään mahdollinen eri alkuperää olevien öljyjen sekoittumisen riski, koska sekoittuminen heikentäisi luottamusta nimitykseen.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Suojattuun alkuperänimitykseen ”Val di Mazara” ei saa tuote-eritelmässä erikseen sallittujen ilmaisujen lisäksi lisätä muita kuvailevia ilmaisuja, kuten seuraavia adjektiiveja: fine, scelto, selezionato, superiore ja genuino.

Yksilöidyn maantieteellisen alueen kuntiin, niiden osiin tai alueisiin viittaavien ylimääräisten maantieteellisten mainintojen, merkintöjen ja paikannimien käyttö on kielletty.

Nimien, toiminimien ja yksityisten tuotemerkkien käyttö sitä vastoin sallitaan, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan maantieteellisten nimien osalta erityisesti, kun kyse on varmennetun alkuperänimityksen saaneen öljyn tuotantoalueisiin liittyvistä suojatuista alkuperänimityksistä.

Yritysten tai tilojen nimien käyttö sekä viittaukset pakkaamiseen oliivintuotantotilalla, tilojen yhteenliittymän tiloissa tai tuotantoalueella sijaitsevassa yrityksessä sallitaan ainoastaan siinä tapauksessa, että tuote on peräisin yksinomaan kyseisille tiloille tai yrityksille kuuluvista oliivitarhoista kerätyistä oliiveista, ja sen puristaminen ja pakkaaminen ovat tapahtuneet kyseisellä tilalla tai yrityksessä.

Suojatun alkuperänimityksen ”Val di Mazara” on oltava etiketissä pysyvästi ja helposti luettavana ja väritykseltään sellaisena, että se eroaa selkeästi etiketin väristä ja erottuu muista sen yhteydessä mahdollisesti olevista merkinnöistä.

Etiketissä on ilmoitettava niiden oliivien tuotantovuosi, joista öljy on puristettu.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteellinen alue käsittää kaikki Palermon maakunnan kunnat ja seuraavat Agrigenton maakunnan kunnat: Alessandria della Rocca, Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Montevago, Ribera, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita del Belice, Sciacca ja Villafranca Sicula.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Varhaisimpien todisteiden mukaan oliivipuun viljely yleistyi kreikkalaisvallan aikana. Tämä käy ilmi kreikkalaisen historiankirjoittajan Diodoroksen teoksista, joissa mainitaan Agrigenton oliivitarhat. Oliivinviljelystä tuli pian taloudellisesti merkittävää toimintaa, ja myös vientiä alettiin harjoittaa etenkin Agrigentosta käsin.

Ranskalaisen historioitsijan Henry Brescin mukaan oliivitarhoja istutettiin noin 1100-luvulla Cefalùn kukkuloille, Conca d’Oroon ja Carinin ja Partinicon alangoille. Edelleen Palermon alueella harjoitetusta oliivinviljelystä on 1300-luvulta peräisin olevia todisteita, joissa mainitaan Chiaramonten oliivitarha Passo di Riganossa, joka pystyi tuottamaan 300 kvintaalia oliiveja, Giovanni de Frisellon oliivitarha Sabuciassa sekä Santa Caterinan luostarin oliivitarha Olivetum Magnum.

Palermossa oli 1400–1500-luvuilla lukuisia oliivipuristamoja (myllyjä), kun taas Monrealessa, jossa oliivinviljely näyttää olleen melko laajalle levinnyttä, asukkaat valittivat vuonna 1516 sitä, että heidän oli murskattava oliivinsa alueen ainoassa, arkkipiispan omistamassa myllyssä, jossa ”yleisen tiedon mukaan tapahtui varkauksia ja väärinkäytöksiä”.

Juuri Monrealessa benediktiinit vuokrasivat vuosina 1538–1539 yhden rannikolla sijaitsevan ja vain jokunen vuosikymmen aiemmin istutetun oliivitarhansa 37:ää cantaria öljyä vastaan, mikä vastasi 29,35:tä kvintaalia. Val di Mazara oli Sisilian suurin hallintoalue myöhäiskeskiajalla ja uudella ajalla. Alkuperänimitys ”Val di Mazara” kattaa suurimman osan aluetta, joka vastaa niin ikään Val di Mazara -nimistä saaren hallintoaluetta.

Oliiviöljyn tuotanto on myötävaikuttanut merkittävällä tavalla kyseisen alueen taloudelliseen kehitykseen ja kaupalliseen toimintaan, jotka ovat vuosisatojen kuluessa antaneet alueelle oman leimansa. Oliivinviljely vakiintui alueelle ennen kaikkea sen viljelylle suotuisten ilmasto-olojen ja maaperän vuoksi. Lisäksi käytetyt lajikkeet, jotka soveltuvat erityisen hyvin alueen viljelyolosuhteisiin, antavat tulokseksi laatuominaisuuksiltaan ainutlaatuisen tuotteen. Tuotteen laatuominaisuuksiin vaikuttavat seuraavat tekijät:

a) käytetyt lajikkeet, jotka esiintyvät ainoastaan kyseisellä alueella;

b) erityiset viljelytekniikat, joissa kiinnitetään erityistä huomiota kasvatustapaan (pensasmainen muoto), lannoitteisiin (pääosin orgaanisia), korjuuseen, joka tapahtuu käsin tai mekaanisesti muoviverkkoihin, jne.;

c) rajatulla alueella laajalti kasvavat latva-artisokat, sitrushedelmäpuut ja mantelipuut, jotka antavat leimansa saadun öljyn aromaattisiin ominaisuuksiin;

d) alueen mikroilmasto ja maaperän morfologia, joita voidaan pitää oliivinviljelylle suotuisina 700 metriin merenpinnasta saakka. Maaperä on keskitiivistä, syvää, vettä läpäisevää ja kuivaa mutta ei kuitenkaan karua. Alueelle on ominaista subtrooppinen puolikuiva Välimeren ilmasto, jonka vuotuinen sademäärä on keskimäärin yli 500 mm; sateista 90 prosenttia esiintyy syys- ja talviaikaan.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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