C/2025/2979

28.5.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/2979)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Val di Mazara»

EU PDO-IT-0061-AM01 — 13.3.2025

1. **Dénomination du produit**

«Val di Mazara»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

MASAF (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste)

6. **Qualification en tant que modification standard**

La modification répond à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 dans la mesure où elle n'inclut pas une modification de la dénomination, ne risque pas d'annihiler le lien et n'entraîne pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

La modification concerne l'article 6 en ce qui concerne la description du produit au point 3.

Les paramètres relatifs aux acides linolénique et linoléique sont supprimés de la description du produit.

Motif:

Il a été décidé de supprimer ces deux paramètres chimiques étant donné que, ces dernières années, le changement climatique a entraîné d'importantes hausses de température dans la zone de production, souvent accompagnées d'une forte diminution des précipitations. La physiologie des plantes s'en est trouvée modifiée, ce qui a influé sur les valeurs de ces acides.

Cette modification concerne le document unique.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

DOCUMENT UNIQUE

«Val di Mazara»

N° UE: PDO-IT-0061-AM01 — 13.3.2025

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Val di Mazara»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 15 - GRAISSES ET HUILES ANIMALES, VÉGÉTALES OU D'ORIGINE MICROBIENNE ET PRODUITS DE LEUR DISSOCIATION; GRAISSES ALIMENTAIRES ÉLABORÉES; CIRES D'ORIGINE ANIMALE OU VÉGÉTALE

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Lors de sa mise à la consommation, l'huile d'olive vierge extra portant l'appellation d'origine protégée «Val di Mazara» doit présenter les caractéristiques suivantes:

— couleur: jaune d'or avec des nuances de vert intense;

— odeur: fruitée, parfois d'amande;

— saveur: fruitée, veloutée, avec de la douceur en fin de bouche;

— note minimale au panel de dégustation > = 6,5;

— acidité maximale totale exprimée en acide oléique, ne dépassant pas, en poids, 0,5 gramme pour 100 grammes d'huile;

— indice de peroxyde < = 11,00;

— K232 < = - 2,10;

— K270 < = 0,15;

— Delta K < = 0,005.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'appellation d'origine protégée «Val di Mazara» est produite, pour 90 % au moins, à partir des variétés présentes, seules ou conjointement, dans les oliveraies: Biancolilla, Nocellara del Belice et Cerasuola. Peuvent également être utilisés, dans une proportion ne dépassant pas 10 %, d'autres variétés présentes dans la zone et notamment «Ogliarola Messinese», «Giaraffa» et «Santagatese» ou éventuellement d'autres cultivars typiques locaux dans de faibles pourcentages.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes du processus de production, la culture, la récolte et l'extraction de l'huile doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Les récipients dans lesquels est conditionnée l'huile d'olive vierge extra «Val di Mazara» AOP en vue de sa mise à la consommation ne doivent pas avoir une capacité supérieure à 5 litres et doivent être en verre ou en fer blanc.

Afin de garantir la traçabilité et l'origine du produit, le conditionnement de l'huile «Val di Mazara» doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée. La délicatesse du produit et la nécessité de préserver sa caractérisation impliquent que les manipulations soient réduites au minimum et que les contrôles par l'organisme de contrôle, y compris au stade du conditionnement, soient effectués de manière à éviter tout risque de mélange d'huiles d'origines différentes, ce qui compromettrait la confiance dans l'appellation.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

L'appellation d'origine protégée «Val di Mazara» ne peut être accompagnée d'une autre mention non expressément prévue par le présent cahier des charges de production, notamment les adjectifs: fine (fine), scelto (de qualité), selezionato (sélectionnée), superiore (supérieure), genuino (authentique).

Il est interdit d'utiliser des mentions géographiques supplémentaires, des indications géographiques ou toponymiques faisant référence à des municipalités, des lieux-dits et des zones géographiques comprises dans l'aire géographique délimitée.

L'utilisation de noms, de raisons sociales ou de marques privées est cependant autorisée pour autant que ces mentions n'aient aucune connotation laudative et ne soient pas de nature à induire l'acheteur en erreur sur la base de dénominations géographiques, en particulier sur la base de dénominations géographiques de zones de production d'huiles à appellation d'origine protégée.

L'utilisation de noms d'exploitations, de domaines et de fermes, ainsi que la référence au conditionnement dans l'exploitation ou le groupement d'entreprises d'oléiculture situés sur le territoire de l'aire de production, sont autorisées uniquement si le produit a été obtenu exclusivement à partir d'olives récoltées dans les oliveraies de l'exploitation et si l'extraction de l'huile et le conditionnement ont eu lieu au sein même de l'exploitation.

Le nom de l'appellation d'origine protégée «Val di Mazara» doit figurer sur l'étiquette en caractères clairs et indélébiles, dans une couleur contrastant nettement avec la couleur de l'étiquette et de manière à pouvoir être nettement distingué de l'ensemble des indications qui figurent sur l'étiquette.

Il est obligatoire d'indiquer sur l'étiquette l'année de la campagne oléicole de production des olives à partir desquelles l'huile a été obtenue.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire geógraphique comprend toutes les communes de la province de Palerme ainsi que toutes les communes de la province d'Agrigente énumérées ci-après: Alessandria della Rocca, Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Montevago, Ribera, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita del Belice, Sciacca et Villafranca Sicula.

5. **Lien avec l'aire géographique**

La diffusion de l'olivier comme plante cultivée remonterait à l'époque de la colonisation grecque lorsque, d'après les témoignages de Diodore de Sicile qui évoque les oliveraies d'Agrigente, son produit a acquis une importance économique notable et a commencé à alimenter un flux non négligeable d'exportations, surtout au départ d'Agrigente.

Aux alentours du XII^{e} siècle, d'après l'historien français Henry Bresc, des oliveraies sont plantées sur les collines de Cefalù, Conca d'Oro, dans la plaine de Carini et du Partinico. Toujours dans la région de Palerme, au XIV^{e} siècle, on mentionne l'oliveraie des Chiaramonte, à Passo di Rigano, capable de produire 300 quintaux d'olives, l'oliveraie de Giovanni de Frisello dans la région de Sabucia ou encore l'Olivetum Magnum du monastère de Sainte Catherine.

Entre le XV^{e} et le XVI^{e} siècle, il y avait de nombreux pressoirs (moulins) à Palerme tandis qu'à Monreale, autour de laquelle l'oléiculture semble assez répandue, les habitants se plaignaient, en 1516, de devoir presser les olives dans le seul moulin de l'archevêque où se produisaient, «le fait est notoire, des vols et des abus de toutes sortes».

C'est justement à Monreale, en 1538-1539, que les Bénédictins ont affermé leur oliveraie située dans la zone côtière et plantée depuis quelques décennies pour un bail de 3 «cantari» d'huile, équivalant à 29,35 q. «Val di Mazara» est l'ancien nom qui désignait la plus vaste des subdivisions de la Sicile au Moyen Âge et à l'époque moderne. La zone délimitée par l'AOP «Val di Mazara» comprend la partie la plus importante du territoire coïncidant avec la partie de la subdivision administrative de l'île dénommée précisément Val di Mazara.

La production d'huile d'olive dans l'aire considérée a contribué de manière significative au développement économique et aux activités commerciales qui ont distingué le territoire du Val di Mazara au fil des siècles. L'implantation de l'oléiculture dans cette zone est due en grande partie au milieu pédoclimatique particulièrement propice à la culture de l'olivier. En outre, les variétés présentes, qui s'adaptent parfaitement au milieu de culture, permettent d'obtenir une production dotée de caractéristiques qualitatives particulières. En ce qui concerne les caractéristiques qualitatives particulières du produit, elles sont déterminées par:

a) des cultivars présents exclusivement dans la zone concernée;

b) des techniques spécifiques de culture, notamment en ce qui concerne les modes de conduite (gobelet buissonneux ou gobelet), la fumure (principalement organique), la récolte manuelle ou à l'aide de dispositifs de cueillette sur des filets en plastique, etc.;

c) les caractéristiques aromatiques de l'huile obtenue, qui résultent de la présence, largement répandue sur le territoire délimité, d'artichautières, de vergers d'agrumes et d'amanderaies;

d) les caractéristiques de microclimat et de morphologie des sols: sont à considérer comme bien adaptées les oliveraies situées jusqu'à 700 m au-dessus du niveau de la mer, dont les sols sont de moyenne texture, profonds, perméables, secs mais non arides, et caractérisées par un climat méditerranéen subtropical, semi-aride, avec une pluviosité moyenne supérieure à 500 mm/an et concentrée pour 90 % au cours de l'automne et de l'hiver.

Référence à la publication du cahier des charges

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