C/2025/2979

28.5.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/2979)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Val di Mazara”

EU PDO-IT-0061-AM01 – 13.3.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Val di Mazara”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☒ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

MASAF (Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva)

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Riječ je o standardnoj izmjeni u smislu članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 jer ne uključuje promjenu naziva, ne postoji rizik od poništavanja povezanosti i ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Izmjena se odnosi na članak 6. stavak 3. o opisu proizvoda.

Parametri za linolensku i linolnu kiselinu brišu se iz opisa proizvoda.

Razlog:

Odlučeno je da se ta dva kemijska parametra uklone jer su klimatske promjene na proizvodnom području posljednjih godina uzrokovale znatno povećanje temperature, često popraćeno vrlo izraženim smanjenjem padalina, što je dovelo do promjena u fiziologiji biljaka i time utjecalo na vrijednosti tih kiselina.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Val di Mazara”

EU br.: PDO-IT-0061-AM01 – 13.3.2025.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Val di Mazara”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Italija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 15 – MASTI I ULJA ŽIVOTINJSKOG, BILJNOG ILI MIKROBNOG PODRIJETLA TE PROIZVODI NJIHOVE RAZGRADNJE; PRERAĐENE JESTIVE MASTI; ŽIVOTINJSKI ILI BILJNI VOSKOVI

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Ekstra djevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom izvornosti „Val di Mazara” u trenutku puštanja u promet mora imati sljedeća svojstva:

— boja: zlatnožuta s naznakama intenzivno zelene;

— miris: voćni, ponekad i s notama badema;

— okus: voćni, baršunast i slatkog naknadnog okusa;

— minimalna ocjena panela za organoleptičko ocjenjivanje >= 6,5;

— ukupna najveća kiselost, izražena kao oleinska kiselina: ne smije premašiti 0,5 g/100 g ulja;

— peroksidni broj <= 11,00;

— K232 <= – 2,10;

— K270 <= 0,15;

— delta K <= 0,005.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Najmanje 90 % maslina od kojih se proizvodi maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom izvornosti „Val di Mazara” mora biti sljedećih sorti, koje rastu u maslinicima samostalno ili u kombinaciji: Biancolilla, Nocellara del Belice i Cerasuola. Pod uvjetom da ne čine više od 10 % udjela, smiju se koristiti i druge sorte prisutne na tom području, kao što su Ogliarola Messinese, Giaraffa i Santagatese, ili drugi tipični autohtoni kultivari u malim postocima.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sve faze postupka proizvodnje, odnosno uzgoj, berba i ekstrakcija ulja, moraju se provesti na određenom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Ekstra djevičansko maslinovo ulje sa ZOI-jem „Val di Mazara” pakira se za puštanje u promet u staklenim ili limenim spremnicima zapremnine od najviše pet litara.

Kako bi se zajamčili sljedivost i podrijetlo proizvoda, ulje „Val di Mazara” mora se pakirati na definiranom zemljopisnom području. Zbog osjetljivosti proizvoda i potrebe za očuvanjem njegovih svojstava rukovanje njime mora se svesti na minimum, a provjere kontrolnog tijela, među ostalim u fazi pakiranja, moraju se provoditi na način kojim se izbjegava rizik od mogućeg miješanja ulja različitog podrijetla, što bi narušilo povjerenje u zaštićenu oznaku.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Zaštićenoj oznaci izvornosti „Val di Mazara” zabranjeno je dodavati bilo kakav opis koji nije izričito naveden u ovoj specifikaciji proizvoda, uključujući sljedeće pridjeve: *fine* (fino), *scelto* (izvrsno), *selezionato* (odabrano), *superiore* (vrhunsko) ili *genuino* (izvorno).

Zabranjeno je upotrebljavati dodatna zemljopisna upućivanja ili zemljopisne ili topografske oznake koje upućuju na općine, manje jedinice unutar općina ili zemljopisna područja unutar definiranog zemljopisnog područja.

Međutim, dopuštena je upotreba naziva, naziva poduzeća i privatnih marki, pod uvjetom da nemaju pohvalni ton i da ne zavaravaju kupca o zemljopisnim nazivima, osobito kad je riječ o zemljopisnim nazivima koji upućuju na područja proizvodnje ulja sa zaštićenom oznakom izvornosti.

Dopuštena je upotreba naziva poljoprivrednih gospodarstava, imanja i farmi i upućivanje na pakiranje u maslinarskom gospodarstvu, udruženju maslinarskih gospodarstava ili maslinarskom poduzeću koji se nalaze na proizvodnom području samo ako je proizvod proizveden isključivo od maslina ubranih u maslinicima u vlasništvu predmetnog gospodarstva te ako je ulje dobiveno i pakirano na tom gospodarstvu.

Naziv zaštićene oznake izvornosti „Val di Mazara” mora biti naveden na etiketi jasnim i neizbrisivim slovima u boji koja je kontrastna u odnosu na samu etiketu i jasno razlučiva od ostalih informacija na etiketi proizvoda.

Na etiketi mora biti naznačena godina proizvodnje maslina od kojih je ulje proizvedeno.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje sastoji se od svih općina pokrajine Palermo i sljedećih općina pokrajine 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 i Villafranca Sicula.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Prvi zapisi o širenju masline kao udomaćene biljke datiraju iz vremena grčke kolonizacije kada su, prema svjedočanstvima Diodorusa Siculusa u kojima se spominju maslinici u Agrigentu, masline postale vrlo važne za gospodarstvo i u znatnoj mjeri potaknule izvoz, posebno iz Agrigenta.

Prema francuskom povjesničaru Henryju Brescu maslinici su oko 12. stoljeća zasađeni na brežuljcima Cefalùa, Conca d'Ora te u nizinama Carinija i Partinica. Kad je riječ o području Palerma u 14. stoljeću, vrijedi spomenuti maslinik Chiaramonte u Passu di Riganu koji je mogao proizvesti 30 000 kg maslina, maslinik Giovannija de Frisella u okrugu Sabucia i *Olivetum Magnum* (Veliko stablo masline) kod samostana Santa Caterina.

Između 15. i 16. stoljeća u Palermu je postojalo nekoliko uljara, dok su se 1516. u Monrealeu, gdje je maslinarstvo bilo prilično raširenо, stanovnici žalili kako su morali mljeti masline u jedinoj tamošnjoj uljari, koja je pripadala nadbiskupu i bila „poznata po pljačkama i uznemiravanju”.

Upravo su u Monrealeu u razdoblju od 1538. do 1539. benediktinski redovnici iznajmili maslinik u okrugu Costiera koji je zasađen tek nekoliko desetljeća prije za najam od tri kantara ulja, što odgovara količini od 2 935 kg. „Val di Mazara” stari je naziv za najveću pokrajinu u upravnoj podjeli Sicilije tijekom ranog srednjeg i ranog novog vijeka. Razgraničeno područje ZOI-ja „Val di Mazara” obuhvaća najveći dio područja koje se podudara s tim dijelom upravne podjele Sicilije koje, kako je već navedeno, nosi naziv „Val di Mazara”.

Proizvodnja maslinovog ulja na tom području znatno je doprinijela gospodarskom razvoju i komercijalnim aktivnostima kojima se područje Val di Mazara stoljećima isticalo. Uspjehu maslinarstva na tom području najviše su doprinijeli tlo i klima koji su posebno pogodni za uzgoj maslina. Nadalje, uzgajane sorte, koje su savršeno prilagođene uvjetima uzgoja, omogućuju proizvodnju proizvoda s posebnim svojstvima kvalitete. Na posebna svojstva kvalitete proizvoda utječu:

(a) kultivari koji se nalaze samo na predmetnom području;

(b) posebne tehnike uzgoja, s naglaskom na uzgojnim oblicima (oblik otvorene vaze ili oblik grma), gnojidbi (uglavnom organska), berbi, ručno ili upotrebom mehaničke opreme za berbu maslina i plastičnih mreža itd.

(c) karakteristične arome dobivenog ulja na koje utječu rasprostranjene plantaže artičoke te nasadi agruma i badema na razgraničenom području;

(d) mikroklima i morfološka svojstva tla: prikladni su maslinici koji se nalaze na najviše 700 m nadmorske visine, a imaju srednje teksturirana, duboka, propusna i suha, ali ne aridna tla i suptropsku, polusuhu mediteransku klimu, s prosječnom količinom padalina većom od 500 mm godišnje, od čega 90 % padne u jesen i zimi.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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