C/2025/2979

2025.5.28.

Egy földrajzi árujelző termékleírásának jóváhagyott szabványos módosítására vonatkozó közlemény közzététele az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdésével összhangban

(C/2025/2979)

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

(Az [EU] 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Val di Mazara”

EU PDO-IT-0061-AM01 – 2025.3.13.

1. **A termék elnevezése**

„Val di Mazara”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

MASAF [Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium]

6. **Standard módosításként való minősítés**

A módosítás az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése szerinti standard módosításnak minősül, mivel nem jár az elnevezésnek vagy az elnevezés használatának megváltoztatásával, sem a kapcsolat megváltozásának kockázatával, és nem von maga után semmiféle korlátozást a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

A módosítás a termékleírás 6. cikkének (3) bekezdését érinti.

A termékleírásból törlésre került a linolénsav és a linolsav paramétere.

Indokolás

E két kémiai paraméter azért került eltávolításra, mivel a termőterület éghajlatának megváltozása az elmúlt években jelentős hőmérséklet-emelkedést eredményezett, amelyet gyakran a csapadékmennyiség erőteljes csökkenése kísért, ez pedig megváltoztatta a növények fiziológiáját, és így hatással volt e savak értékeire.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/HTML/?uri=OJ:L_202500027).

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Val di Mazara”

EU-szám: PDO-IT-0061-AM01 – 2025.3.13.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Val di Mazara”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 15 – ÁLLATI, NÖVÉNYI VAGY MIKROBIÁLIS ZSÍR ÉS OLAJ ÉS EZEK BONTÁSI TERMÉKEI; ELKÉSZÍTETT ÉTELZSÍR; ÁLLATI VAGY NÖVÉNYI EREDETŰ VIASZ

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Val di Mazara” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolaj forgalomba kerülésekor az alábbi tulajdonságokkal írható le:

— szín: aranysárga, intenzív zöld árnyalatokkal,

— aroma: gyümölcsös, olykor mandulára emlékeztető jegyekkel,

— íz: gyümölcsös, bársonyos és édes utóízzel,

— a kóstolói csoport teszten elért minimális pontszám > = 6,5,

— az olajsavban kifejezett, tömegre vetített maximális összes savtartalom: legfeljebb 0,5 g/100 g olaj,

— peroxid-index < = 11,00,

— K232 < = – 2,10,

— K270 < = 0,15,

— delta K < = 0,005.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A „Val di Mazara” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott olaj előállításához felhasznált olajbogyók legalább 90 %-ának a következő, az olajfaligetekben külön-külön vagy vegyesen termesztett fajtákból kell származnia: Biancolilla, Nocellara del Belice és Cerasuola. A területen megtalálható egyéb fajták – mint például az Ogliarola Messinese, a Giaraffa és a Santagatese – is felhasználhatók, feltéve, hogy ezek aránya nem haladja meg a 10 %-ot, illetve alacsony százalékos arányban esetleg más, tipikus helyi fajták használata is megengedett.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás valamennyi műveletét, az olajbogyó termesztését és betakarítását, valamint az olaj kivonását a körülhatárolt földrajzi területen kell végezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

„Fogyasztásra történő forgalomba hozatal céljából a »Val di Mazara« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolajat üvegből vagy ónból készült, legfeljebb 5 liter űrtartalmú tárolóedénybe kell csomagolni.”

A termék nyomonkövethetőségének és eredetének szavatolása érdekében a „Val di Mazara” olajat a meghatározott földrajzi területen belül kell csomagolni. A termék kényes jellege és a termékjellemzők megőrzésének szükségessége miatt minimálisra kell korlátozni a kezelést, az ellenőrző szervezet általi ellenőrzéseket – például a csomagolás során – pedig úgy kell végezni, hogy elkerülhető legyen a különböző eredetű olajok keveredése, ami aláásná a megjelölésbe vetett bizalmat.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A „Val di Mazara” oltalom alatt álló eredetmegjelölést tilos bármilyen, az e termékleírásban nem kifejezetten előírt leírással kiegészíteni, beleértve a következő minőségjelzőket is: *fine* (finom), *scelto* (válogatott), *selezionato* (osztályozott), *superiore* (kiváló minőségű) vagy *genuino* (valódi).

Tilos a meghatározott földrajzi területen belül található településekre, településrészekre vagy földrajzi területekre vonatkozó kiegészítő földrajzi hivatkozások, illetve földrajzi vagy helyrajzi utalások használata.

Megengedett ugyanakkor a nevek, társasági formák, magántulajdonban lévő márkajelzések használata, amelyeknek nincs dicsérő vagy a fogyasztókat a földrajzi nevek – különösen az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott olajok előállítási területének földrajzi nevei – vonatkozásában megtévesztő jelentése.

Az olajtermelő üzemek, birtokok és gazdaságok nevének használata, valamint az előállítási területen megtalálható, adott olívaüzemben vagy olívaüzemek adott társulásában, illetve olívaolaj-termelő vállalatnál történő csomagolásra való hivatkozás csak akkor megengedett, ha a termék kizárólag a szóban forgó gazdasághoz tartozó olajfaligetekben betakarított olajbogyóból készült, és az olajat ott nyerik ki és csomagolják.

A „Val di Mazara” oltalom alatt álló eredetmegjelölést a címkén jól olvasható, nem eltávolítható, a címke alapszínétől erősen elütő színű és olyan betűkkel kell feltüntetni, amelyek világosan megkülönböztetik a címkén található megjelölések összességétől.

A címkén kötelező feltüntetni az olívaolaj előállításához használt olajbogyók betakarításának évét.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület Palermo megye valamennyi települését, valamint Agrigento megye következő településeit foglalja magában: Alessandria della Rocca, Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Montevago, Ribera, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita del Belice, Sciacca és Villafranca Sicula.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Az első beszámolók szerint az olajfa a görög gyarmatosítás idején terjedt el háziasított növényként, amikor is az Agrigento olajfaligeteit megemlítő Diodórosz Szikulosz tanúsága szerint az olajbogyók számottevő gazdasági jelentőségre tettek szert, és komoly exportkereskedelmet idéztek elő, különös tekintettel Agrigentóból való kivitelre.

Henry Bresc francia történész szerint a XII. század körül olajfaligeteket telepítettek Cefalù dombvidékén, Conca d'Oróban, Carini síkságain és Partinicóban. A XIV. századi Palermo térség tekintetében érdemes megemlíteni a Passo di Riganóban található Chiaramonte olajfaligetet, amely 30 000 kg olajbogyó termesztésére volt alkalmas, Sabucia körzetében Giovanni de Frisello olajfaligetét, valamint a Santa Caterina kolostorban található *Olivetum Magnumot* [a nagy olajfa].

A XV. és a XVI. század között számos olajsajtoló működött Palermóban, míg Monrealében – ahol úgy tűnik, meglehetősen elterjedt volt az olajbogyó-termesztés – 1516-ban a lakosok kifogásolták, hogy az olajbogyókat az egyetlen, az érsekséghez tartozó olajsajtolóban kell sajtolniuk, ahol „köztudottan rablás és zaklatás” zajlott.

Éppen Monrealében, 1538–1539-ben a bencés szerzetesek bérbe adták a Costiera kerületben található, csupán néhány évtizeddel korábban telepített olajfaligetüket három kantharosz olaj ellenében, ami 2 935 kg-nak felel meg. A „Val di Mazara” Szicília a korai középkorban és a modern kor elején fennálló legnagyobb területi egységei egyikének a régi neve. A „Val di Mazara” OEM körülhatárolt területe magában foglalja a terület legjelentősebb részét, amely egybeesik Szicília közigazgatási körzetének a már említett „Val di Mazara” elnevezésű részével.

Az ezen a területen végzett olívaolaj-termelés jelentős mértékben hozzájárult Val di Mazara területének gazdasági fejlődéséhez és kereskedelmi tevékenységeihez, amelyek az évszázadok során kiemelkedővé tették azt. Az olajbogyó-termesztés sikere ezen a területen nagyrészt a talajnak és az éghajlatnak köszönhető, amelyek különösen alkalmasak az olajbogyó-termesztésre. Ezenfelül a termesztett fajták, amelyek tökéletesen alkalmazkodtak a termesztési környezethez, lehetővé teszik a sajátos minőségi jellemzőkkel rendelkező termék előállítását. A termék sajátos minőségi jellemzőit a következők befolyásolják:

a) kizárólag az érintett területen megtalálható fajták;

b) különleges termesztési technikák, különös tekintettel a termesztési módszerekre (nyílt váza vagy bokor koronaforma), a trágyázásra (főként szerves), a kézi szüretelésre vagy a mechanikus olajbogyó-betakarító berendezések és műanyag hálók stb. használatára;

c) az előállított olaj jellegzetes aromái, amelyek a körülhatárolt területen jelentős mértékben megtalálható articsóka-, citrus- és mandulaültetvényeknek köszönhetők;

d) mikroklíma és talajmorfológiai jellemzők: a megfelelő olajfaligetek legfeljebb 700 méteres tengerszint feletti magasságban helyezkednek el, és közepesen texturált, mély, áteresztő talajjal, valamint száraz, de nem aszályos, szubtrópusi, félszáraz mediterrán éghajlattal rendelkeznek, ahol az évi átlagos csapadékmennyiség meghaladja az 500 mm értéket, amelynek 90 %-a őszre és télre összpontosul.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

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