Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/2979

2025 5 28

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtintą standartinį pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 ([1]) 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/2979)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Val di Mazara“

EU PDO-IT-0061-AM01 – 2025 3 13

1. **Produkto pavadinimas**

„Val di Mazara“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

MASAF [Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu ir miškininkystės ministerija]

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Pagal Reglamento (ES) Nr. 2024/1143 24 straipsnio 4 dalį pakeitimas yra standartinis, nes juo nekeičiamas pavadinimas, dėl jo nekyla pavojus, kad bus panaikintas ryšys, ir neatsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Šis pakeitimas susijęs su produkto aprašymo 6 straipsnio 3 dalimi.

Iš produkto aprašymo išbraukti linoleno ir linolo rūgščių parametrai.

Pagrindimas:

Šiuos du cheminius parametrus nuspręsta išbraukti, nes pastaraisiais metais dėl klimato kaitos gamybos vietovėje gerokai pakilo temperatūra, o neretu atveju taip pat smarkiai sumažėjo kritulių kiekis, todėl pakito augalų fiziologija ir tai turėjo įtakos šių rūgščių vertėms.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

([1]) 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Val di Mazara“

ES Nr.: PDO-IT-0061-AM01 – 2025 3 13

SKVN (X) SGN ( )

1. **(SKVN ar SGN) pavadinimas (-ai)**

„Val di Mazara“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 15 – GYVULINIAI, AUGALINIAI ARBA MIKROORGANIZMŲ RIEBALAI IR ALIEJUS BEI JŲ SKILIMO PRODUKTAI; PARUOŠTI VALGOMIEJI RIEBALAI; GYVŪNINIS ARBA AUGALINIS VAŠKAS

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Vartoti skirtas ypač grynas alyvuogių aliejus „Val di Mazara“, kuriam suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, privalo pasižymėti toliau išvardytomis savybėmis:

— spalva: aukso geltonumo su ryškiai žaliais atspalviais;

— kvapas: vaisių aromato, kartais juntami ir migdolų pokvapiai;

— skonis: vaisių ir aksominio švelnumo, turintis saldų poskonį;

— mažiausias degustuotojų grupės bandymuose skirtas balas: ≥ 6,5;

— didžiausias bendrasis rūgštingumas, išreikštas oleino rūgštimi: ne didesnis kaip 0,5 g/100 g produkto;

— peroksidų kiekis: ≤ 11,00;

— K232: ≤ – 2,10;

— K270: ≤ 0,15;

— Delta K: ≤ 0,005.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Gaminant saugoma kilmės vietos nuoroda „Val di Mazara“ žymimą aliejų bent 90 proc. alyvuogių turi priklausyti toliau išvardytoms veislėms, auginamoms giraitėse atskirai arba kartu: „Biancolilla“, „Nocellara del Belice“ ir „Cerasuola“. Galima naudoti ir kitas vietovėje paplitusias veisles, su sąlyga, kad jų dalis neviršytų 10 proc., pavyzdžiui, „Ogliarola Messinese“, „Giaraffa“ ir „Santagatese“, arba gali būti naudojama nedidelė procentinė dalis kitų tipinių vietinių veislių.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi gamybos etapai – auginimas, derliaus nuėmimas ir aliejaus spaudimas – turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

SKVN „Val di Mazara“ žymimą ypač gryną alyvuogių aliejų, kuris skirtas vartoti, privaloma išpilstyti į stiklines arba metalines talpas, kurių tūris neviršytų 5 litrų.

Siekiant užtikrinti produkto atsekamumą ir kilmę, aliejus „Val di Mazara“ turi būti pakuojamas nustatytoje geografinėje vietovėje. Dėl produkto subtilumo ir būtinybės išsaugoti jo savybes būtina kuo labiau apriboti jo tvarkymą, o kontrolės įstaigos atliekami patikrinimai, taip pat ir pakavimo etapu, turi būti atliekami taip, kad būtų išvengta rizikos sumaišyti skirtingos kilmės aliejus, nes tai sumažintų vartotojų pasitikėjimą nuoroda.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Prie saugomos kilmės vietos nuorodos „Val di Mazara“ draudžiama pridėti bet kokį šioje produkto specifikacijoje aiškiai nenurodytą apibūdinimą, įskaitant šiuos žymenis: *fine* („rafinuotas“), *scelto* („išskirtinis“), *selezionato* („rinktinis“), *superiore* („aukštos kokybės“) arba *genuino* („tikras“).

Draudžiama naudoti papildomas geografines nuorodas arba geografinę ar topografinę informaciją, kuria nurodomos gamybos vietovės savivaldybės, mažesni administraciniai savivaldybių vienetai arba geografinės vietovės.

Vis dėlto leidžiama naudoti vardus, įmonių pavadinimus ir individualius prekių ženklus, jei jie nėra giriamojo pobūdžio ir jei jais pirkėjas neklaidinamas dėl geografinių pavadinimų, ypač kai nurodomi aliejaus, kuriam suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, gamybos vietovių geografiniai pavadinimai.

Įmonių, žemių ir ūkių pavadinimus ir nuorodas į gamybos vietovės alyvuogių aliejaus gamybos ūkius, jų asociacijas ar alyvuogių aliejaus gamybos įmones, galima pateikti tik tuo atveju, jei produktas pagamintas iš alyvuogių, surinktų tik konkrečiam ūkiui priklausančiose alyvmedžių giraitėse, ir išspaustas bei išpilstytas tame pačiame ūkyje.

Saugomos kilmės vietos nuorodos „Val di Mazara“ pavadinimas turi būti nurodytas etiketėje aiškiai įskaitomomis ir nenutrinamomis raidėmis, kurių spalva labai skiriasi nuo etiketės spalvos, kad jį būtų galima aiškiai išskirti iš kitos etiketėje pateikiamos informacijos.

Etiketėje privaloma nurodyti alyvuogių, iš kurių išspaustas aliejus, derliaus metus.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė vietovė apima visas Palermo provincijos komunas ir šias Agridžento provincijos komunas: 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. **Ryšys su geografine vietove**

Pirmą kartą apie sukultūrintų alyvmedžių paplitimą užsimenama dar senovės graikų kolonizacijos laikais, kai, remiantis Diodoro Siciliečio, minėjusio Agridžento alyvmedžių giraites, žiniomis, alyvuogės įgijo didelę ūkinę reikšmę ir prasidėjo gana sėkminga eksporto prekyba, ypač alyvuogėmis iš Agridžento.

Pasak prancūzų istoriko Henri Bresco, apie XII a. alyvmedžių giraitės imtos sodinti Čefalu kalvose, Konka d'Oro lygumoje, Karinio ir Partiniko žemumose. Kalbant apie Palermo regioną XIV a., verta paminėti Kjaramontės alyvmedžių giraitę Paso di Rigano vietovėje, kurioje buvo galima išauginti 30 000 kg alyvuogių, Giovanni de Frisello alyvmedžių giraitę Sabučijos kvartale ir Didįjį alyvmedį (*Olivetum Magnum*) Šv. Kotrynos vienuolyne.

XV–XVI a. Palerme veikė ne viena aliejaus spaudykla, o 1516 m. Monrealėje, kur alyvmedžiai, panašu, buvo auginami gana plačiai, gyventojai skundėsi, kad alyvuoges tenka spausti vienintelėje arkivyskupui priklausiusioje aliejaus spaudykloje, kurioje, „kaip žinia, plėšikaujama ir lupikaujama“.

Būtent Monrealėje 1538–1539 m. benediktinų vienuoliai už 3 kantarus aliejaus (prilygstančius 2 935 kg) išnuomojo savo vos prieš kelis dešimtmečius pasodintą alyvmedžių giraitę Kostjeros kvartale. „Val di Mazara“ – senasis pavadinimas, kuriuo pramintas didžiausias po ankstyvųjų viduramžių ir ankstyvųjų naujųjų laikų padalytos Sicilijos teritorinis vienetas. Didžiausia SKVN „Val di Mazara“ nustatytos geografinės vietovės dalis sutampa su to padalytos Sicilijos administracinio teritorinio vieneto, kuris, kaip jau minėta, vadintas „Val di Mazara“, ribomis.

Alyvuogių aliejaus gamyba šioje vietovėje svariai prisidėta prie Val di Macaros teritorijos ekonominės plėtros ir prekybinės veiklos, šią vietovę per amžius išskyrusios iš kitų kraštų. Sėkmingą alyvmedžių auginimą šioje vietovėje daugiausia lemia dirvožemis ir klimatas, kurie ypač tinka alyvmedžiams auginti. Be to, prie šios auginimo aplinkos puikiai prisitaikiusios auginamos veislės leidžia išgauti specifinėmis kokybinėmis savybėmis pasižymintį produktą. Specifines produkto kokybines savybes lemia:

a) tik atitinkamoje vietovėje paplitusios alyvmedžių veislės;

b) specifiniai auginimo metodai, pirmiausia susiję su alyvmedžių lajos formavimo metodais (laisvos taurės formos arba krūmiška laja), tręšimu (daugiausia organinėmis trąšomis), rankomis arba naudojant mechaninę alyvuogių derliaus nuėmimo įrangą ir plastikinius tinklus nuimamu derliumi ir kt.;

c) gautam aliejui būdingi aromatai, kuriuos jis įgyja dėl nustatytoje teritorijoje plačiai paplitusių artišokų plantacijų, citrusinių vaismedžių sodų ir migdolų giraičių;

d) mikroklimatas ir dirvožemio morfologinės savybės: tinkamos alyvmedžių giraitės auga ne didesniame kaip 700 m aukštyje virš jūros lygio, vidutinio grūdėtumo, giliame, pralaidžiame, sausame, bet ne sausringame dirvožemyje; vyrauja subtropinis, pusiau sausas Vidužemio jūros klimatas, o vidutinis kritulių kiekis viršija 500 mm per metus (daugiausia kritulių – 90 proc. – iškrenta rudenį ir žiemą).

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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