C/2025/2979

28.5.2025.

**Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27** [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/2979)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

**(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)**

**"Val di Mazara"**

**EU PDO-IT-0061-AM01 – 13.3.2025.**

1. **Produkta nosaukums**

"Val di Mazara"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ lauksaimniecības produkti

☐ vīni

☐ stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

*MASAF* [Lauksaimniecības, uztursuverenitātes un mežsaimniecības ministrija]

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Šis grozījums ir standarta grozījums Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punkta nozīmē, jo neietver produkta nosaukuma maiņu, nerada risku, ka saikne vairs nebūs spēkā, un neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprinātā standarta grozījuma (grozījumu) apraksts**

Šis grozījums attiecas uz 6. punkta 3. apakšpunktu par produkta aprakstu.

Linolēnskābes un linolskābes parametri ir svītroti no produkta apraksta.

Pamatojums:

Šos divus ķīmiskos parametrus ir nolemts svītrot tāpēc, ka klimata pārmaiņas ražošanas apgabalā pēdējos gados ir izraisījušas ievērojamu temperatūras paaugstināšanos, ko bieži papildina krass nokrišņu daudzuma samazinājums, un tas ir mainījis augu fizioloģiju un tādējādi ietekmējis šo skābju vērtības.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

VIENOTAIS DOKUMENTS

**“Val di Mazara”**

**ES Nr.: PDO-IT-0061-AM01 – 13.3.2025.**

**ACVN (X) AĢIN ( )**

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

“Val di Mazara”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 15 – DZĪVNIEKU, AUGU VAI MIKROBU TAUKI UN EĻĻAS UN TO ŠĶELŠANĀS PRODUKTI; GATAVI PĀRTIKAS TAUKI; DZĪVNIEKU VAI AUGU VASKI

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Kad ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu “Val di Mazara” apzīmēta neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa tiek nodota patēriņam, tai ir jābūt šādām īpašībām:

— krāsa: zeltaini dzeltena ar izteikti zaļu nokrāsu,

— smarža: augļaina, dažkārt ar mandeļu notīm,

— garša: augļaina, samtaina; salda pēcgarša,

— degustētāju žūrijas testā iegūtā punktu skaita minimums >= 6,5,

— kopējais maksimālais skābums, kas izteikts ar oleīnskābi, nepārsniedz 0,5 g uz 100 g eļļas,

— peroksīda skaitlis <= 11,00,

— K232 <= – 2,10,

— K270 <= 0,15,

— delta K <= 0,005.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Vismaz 90 % olīvu, ko izmanto ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu “Val di Mazara” apzīmētās eļļas ražošanai, jābūt iegūtām no šādām šķirnēm, kas audzēs aug atsevišķi vai kopā: “Biancolilla”, “Nocellara del Belice” un “Cerasuola”. Var izmantot arī citas šajā apgabalā sastopamas šķirnes ar nosacījumu, ka to īpatsvars nepārsniedz 10 %, piemēram, “Ogliarola Messinese”, “Giaraffa” un “Santagatese”; neliels īpatsvars var būt iegūts arī no citiem tipiskiem vietējiem kultivāriem.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ir jāveic visi ražošanas procesa posmi – olīvu audzēšana, novākšana un eļļas ekstrakcija.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Ar ACVN “Val di Mazara” apzīmēta neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa nodošanai patēriņam ir jāiepako stikla vai skārda tarā, kuras tilpums nepārsniedz 5 litrus.

Lai garantētu produkta izsekojamību un izcelsmi, eļļa "Val di Mazara" jāiepako noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Ņemot vērā to, ka produkts ir jutīgs un ir jāsaglabā tā īpašības, rīcība ar to ir jāsamazina līdz minimumam un kontroles struktūras īstenotās pārbaudes, arī iepakošanas posmā, ir jāveic tā, lai izvairītos no riska, ka varētu tikt sajauktas dažādas izcelsmes eļļas, jo tas apdraudētu uzticību šim ACVN.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam "Val di Mazara" nedrīkst pievienot nekādus aprakstošus vārdus, kas nav skaidri paredzēti šajā produkta specifikācijā, tai skaitā šādus apzīmētājus: *fine* ("augstas kvalitātes"), *scelto* ("izlases-"), *selezionato* ("izmeklēts"), *superiore* ("augstākās klases") vai *genuino* ("īsts").

Nav atļauts lietot papildu ģeogrāfiskas atsauces un ģeogrāfiskas vai toponīmiskas norādes, kurās pieminētas pašvaldības, pašvaldību daļas vai ģeogrāfiskie apgabali, kas ietilpst noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Tomēr vārdu/uzvārdu, uzņēmuma nosaukumu un privāto zīmolu izmantošana ir atļauta, ja vien tie nav ar cildinošu nozīmi vai tādi, kas var maldināt pircēju par ģeogrāfiskajiem nosaukumiem, jo īpaši ģeogrāfiskajiem nosaukumiem, ar ko apzīmē ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmētas eļļas ražošanas apgabalus.

Norādīt saimniecību, īpašumu un fermu nosaukumus un to, ka eļļa iepakota olīvkopības saimniecībā, olīvkopības saimniecību apvienībā vai olīvkopības uzņēmumā, kas atrodas ražošanas apgabalā, ir atļauts tikai tad, ja produkts ir pagatavots tikai no olīvām, kas novāktas no attiecīgajai saimniecībai piederošām olīvu audzēm, un ja eļļa ir ekstrahēta un iepakota attiecīgajā saimniecībā.

Aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam "Val di Mazara" marķējumā ir jābūt atveidotam ar skaidri salasāmiem, neizdzēšamiem burtiem tādā krāsā, kas labi izceļas uz marķējuma fona, un tā, lai ACVN skaidri atšķirtos no pārējās marķējumā sniegtās informācijas.

Marķējumā obligāti jānorāda eļļas iegūšanai izmantoto olīvu ražas gads.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskais apgabals ietver visu Palermo [*Palermo*] provinces pašvaldību un šādu Agridžento [*Agrigento*] provinces pašvaldību teritoriju: *Alessandria della Rocca*, *Bivona*, *Burgio*, *Calamonaci*, *Caltabellotta*, *Cattolica Eraclea*, *Cianciana*, *Lucca Sicula*, *Menfi*, *Montallegro*, *Montevago*, *Ribera*, *Sambuca di Sicilia*, *Santa Margherita del Belice*, *Sciacca* un *Villafranca Sicula*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Pirmās ziņas par olīvkoku kā kultivētu augu izplatīšanos ir datējamas ar grieķu kolonizācijas laiku, kad saskaņā ar liecībām, ko sniedzis Sicīlijas Diodors, kurš pieminējis Agridžento olīvu audzes, olīvas ieguva ievērojamu ekonomisko nozīmi un tās sāka diezgan ievērojamā daudzumā eksportēt, jo īpaši no Agridžento.

Saskaņā ar Francijas vēsturnieka *Henri Bresc* teikto ap 12. gadsimtu olīvu audzes tika stādītas *Cefalù* pakalnos, *Conca d'Oro* līdzenumā un *Carini* un *Partinico* zemienē. Pieminēšanas vērtas olīvu audzes Palermo teritorijā 14. gadsimtā ir *Passo di Rigano* teritorijā ierīkotā *Chiaramonte* olīvu audze, no kuras varēja iegūt 30 000 kg olīvu, *Giovanni de Frisello* olīvu audze *Sabucia* rajonā un olīvu audze *Olivetum Magnum* ["Lielais olīvkoks"] Svētās Katrīnas klosterī [*Monastero di Santa Caterina*].

Laikā no 15. līdz 16. gadsimtam Palermo bija vairākas eļļas spiestuves, savukārt Monreālē [*Monreale*], kur olīvu audzēšana, šķiet, bija diezgan plaši izplatīta, 1516. gadā iedzīvotāji sūdzējās, ka viņiem nākas spiest olīvas vienīgajā eļļas spiestuvē, kas pieder arhibīskapam un kas "ir bēdīgi slavena ar laupīšanām un nepatikšanām", kuras tur varēja piedzīvot.

Tieši Monreālē 1538. un 1539. gadā benediktiešu mūki iznomāja savu *Costiera* rajonā esošo olīvu audzi, kas bija iestādīta tikai dažas desmitgades iepriekš, par nomas maksu 3 kantari eļļas, kas atbilst 2 935 kilogramiem. Par *Val di Mazara* agrāk sauca lielāko no daļām, kurās Sicīlija bija sadalīta agrīnajos viduslaikos un jaunajos laikos. ACVN "Val di Mazara" noteiktais apgabals ietver vissvarīgāko tās teritorijas daļu, kas sakrīt ar Sicīlijas administratīvā iedalījuma daļu, kuru, kā jau iepriekš norādīts, dēvēja par *Val di Mazara*.

Olīveļļas ražošana šajā apgabalā ir būtiski veicinājusi *Val di Mazara* teritorijas ekonomisko attīstību un komercdarbību, ar ko šī teritorija gadsimtu gaitā ir izcēlusies citu vidū. Olīvu audzēšanas panākumi šajā apgabalā lielā mērā ir saistīti ar tā augsni un klimatu, kas ir īpaši piemēroti olīvu audzēšanai. Turklāt no audzētajām šķirnēm, kas ir lieliski pielāgojušās šai augšanas videi, var iegūt produktu ar specifiskām kvalitātes īpašībām. Produkta specifiskās kvalitātes īpašības veido:

a) kultivāri, kas sastopami tikai attiecīgajā apgabalā;

b) īpaši audzēšanas paņēmieni, jo īpaši vainagu veidošanas metodes (kausveida forma vai krūma forma), mēslošana (galvenokārt bioloģiskā), ražas novākšana ar rokām vai mehānisku olīvu novākšanas aprīkojumu un plastmasas tīkliem utt.;

c) noteiktajā apgabalā izplatītie artišoku stādījumi, citrusaugļu dārzi un mandeļu audzes, kas iegūtajai olīveļļai piešķir tai raksturīgos aromātus;

d) mikroklimata īpašības un augsnes morfoloģiskās īpašības: piemērotas olīvu audzes ir tās, kuras atrodas līdz 700 m augstumā virs jūras līmeņa, kurās ir dziļas, caurlaidīgas un sausas, bet ne arīdas vidēji rupjas tekstūras augsnes un kurās valda subtropisks, pussauss Vidusjūras klimats un vidējais nokrišņu daudzums pārsniedz 500 mm gadā, no kuriem 90 % izkrīt rudenī un ziemā.

**Atsauce uz specifikācijas publikāciju**

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