C/2025/2979

28.5.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' Speċifikazzjoni ta' Indikazzjoni Ġeografika ta' prodott, f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/2979)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(l-Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Val di Mazara"

UE PDO-IT-0061-AM01 — 13.3.2025

1. **Isem il-prodott**

"Val di Mazara"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika (IĠ)

3. **Qasam ta' politika**

☒ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xorb spirituż

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Italja

5. **Awtorità nazzjonali jew grupp applikant li jikkomunika l-emenda standard**

MASAF

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emenda taqa' taħt id-definizzjoni ta' emenda standard fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 peress li ma tinkludix bidla fl-isem, ma tissograx li tbiddel ir-rabta u ma tinvolvi l-ebda restrizzjoni ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6 dwar id-deskrizzjoni tal-prodott, il-punt 3.

Il-parametri tal-aċidi linoleniċi u linolejċi tħassru mid-deskrizzjoni tal-prodott.

Ġustifikazzjoni:

Ġie deċiż li jitneħħew dawn iż-żewġ parametri kimiċi minħabba li f'dawn l-aħħar snin, minħabba t-tibdil fil-klima fiż-żona tal-produzzjoni, kien hemm żidiet sostanzjali fit-temperatura, spiss akkumpanjati minn tnaqqis qawwi fix-xita. Dan biddel il-fiżjoloġija tal-pjanti, u affettwa l-valuri ta' dawn l-aċidi.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

DOKUMENT UNIKU

“Val di Mazara”

Nru tal-UE: PDO-IT-0061-AM01 — 13.3.2025

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem/Ismijiet (tad-DOP jew tal-IĠP)**

“Val di Mazara”

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

L-Italja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 15 - XAĦMIJIET U ŻJUT TAL-ANNIMALI, VEĠETALI JEW MIKROBIĊI U PRODOTTI MILL-QSIM TAGĦHOM; XAĦMIJIET IPPREPARATI TAJBIN GĦALL-IKEL; XEMGĦAT TAL-ANNIMALI JEW VEĠETALI

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Meta tiġi rilaxxata għall-konsum, id-Denominazzjoni ta’ Oriġini Protetta taż-żejt taż-żebbuġa ekstra verġni “Val di Mazara” jrid ikollha l-karatteristiċi li ġejjin:

— kulur: isfar dehbi bi sfumaturi ta’ aħdar qawwi;

— riħa: ta’ frott u xi kultant ta’ lewż ukoll;

— togħma: ta’ frott, bellusija, u jħalli togħma ħelwa;

— il-marka minima meħtieġa fit-test tal-panel > = 6,5

— aċidità massima totali espressa bħala aċidu olejku, mhux aktar minn 0,5 g kull 100 g ta’ żejt.

— numru ta’ perossidi < = 11,00

— K232 < = - 2,10

— K270 < = 0,15

— Delta K < = 0,005

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Id-Denominazzjoni ta’ Oriġini Protetta “Val di Mazara”, mill-inqas għal 90 %, trid tinkiseb mill-varjetajiet ta’ żebbuġ preżenti waħedhom jew b’mod konġunt fl-imsaġar taż-żebbuġ: Biancolilla, Nocellara del Belice, Cerasuola. Barra minn hekk, jistgħu jintużaw ukoll sa mhux iktar minn 10 % varjetajiet oħra preżenti fiż-żona, bħal “Ogliarola Messinese”, “Giaraffa” u “Santagatese” jew eventwalment perċentwali żgħar ta’ kultivari lokali tipiċi oħra.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-passi kollha tal-proċess tal-produzzjoni: it-tkabbir, il-ħsad u l-estrazzjoni taż-żejt għandhom iseħħu fiż-żona ġeografika ddefinita.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

Il-konteniturи li fihom jitqiegħed iż-żejt taż-żebbuġa ekstra verġni DOP “Val di Mazara” għar-rilaxx għall-konsum għandhom ikunu tal-ħġieġ jew tal-landa u ma għandhomx ikunu jesgħu iktar minn 5 litri.

Sabiex jiġu ggarantiti t-traċċabbiltà u l-oriġini tal-prodott, l-imballaġġ taż-żejt "Val di Mazara" jrid isir fiż-żona ġeografika ddefinita. In-natura delikata tal-prodott u l-ħtieġa li jiġu ppreservati l-karatteristiċi tiegħu jfissru li l-immaniġġar irid ikun mill-inqas u li l-kontrolli mill-korp ta' kontroll, inkluż fl-istadju tal-imballaġ, iridu jsiru b'tali mod li jiġi evitat ir-riskju li possibbilment jitħalltu żjut ta' oriġini differenti, li jnaqqas il-fiduċja fid-denominazzjoni.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Huwa pprojbit li tiżdied xi deskrizzjoni li mhix espressament prevista f'din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott mad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta "Val di Mazara", inkluż l-aġġettivi li ġejjin: fine (fin), scelto (magħżul), selezionato (selezzjonat), superiore (superjuri) jew genuino (ġenwin).

Huwa pprojbit li jintużaw referenzi ġeografiċi addizzjonali jew indikazzjonijiet ġeografiċi jew topografiċi li jirreferu għal muniċipalitajiet, subdiviżjonijiet minn muniċipalitajiet jew żoni ġeografiċi fiż-żona ġeografika ddefinita.

Madankollu huwa permess l-użu ta' ismijiet, ismijiet kummerċjali jew ditti privati, sakemm dawn ma jkollhomx skop ta' ftaħir jew ma jkunux iqarrqu bix-xerrej fir-rigward tal-ismijiet ġeografiċi, speċjalment fir-rigward ta' ismijiet ġeografiċi li jirreferu għal żoni ta' produzzjoni taż-żjut b'denominazzjoni tal-oriġini protetta.

L-użu tal-ismijiet ta' azjendi, kumpaniji, irziezet, kif ukoll ir-riferiment għall-imballaġġ f'azjenda taż-żebbuġ jew f'assoċjazzjoni ta' azjendi taż-żebbuġ jew f'impriża taż-żejt fiż-żona tal-produzzjoni, huwa permess biss jekk il-prodott ikun inkiseb esklużivament minn żebbuġ miġbur minn imsaġar taż-żebbuġ li jagħmlu parti mill-azjenda inkwistjoni, u jekk l-estrazzjoni taż-żejt u l-imballaġġ ikunu saru f'dik l-azjenda stess.

L-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta "Val di Mazara" jrid jidher fuq it-tikketta b'ittri ċari li ma jitħassrux u b'kulur li jikkuntrasta sew ma' dak tat-tikketta innifisha b'tali mod li jintgħaraf b'mod ċar mill-bqija tal-informazzjoni li tidher fuq it-tikketta.

It-turija fuq it-tikketta tas-sena tal-produzzjoni taż-żebbuġ li minnhom jiġi prodott iż-żejt taż-żebbuġa hija obbligatorja.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika tinkludi l-muniċipalitajiet kollha fil-provinċja ta' Palermo u l-muniċipalitajiet li ġejjin fil-provinċja ta' 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, Villafranca Sicula.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

L-ewwel tismija ddokumentata turi li t-tixrid tas-siġar taż-żebbuġ bħala pjanta domestika seħħ fi żmien il-kolonizzazzjoni Griega meta, skont ix-xhieda ta' Diodorus Siculus li semma l-imsaġar taż-żebbuġ ta' Agrigento, iż-żebbuġ kiseb importanza ekonomika notevoli u beda jwassal għal esportazzjoni diskreta, speċjalment minn Agrigento.

Skont l-istoriku Franċiż Henry Bresc, għall-ħabta tas-seklu 12 fl-għoljiet ta' Cefalù, f'Conca d'Oro, fil-pjanura ta' Carini u f'dik ta' Partinico tħawlu msaġar taż-żebbuġ. Dejjem fil-provinċja ta' Palermo, għall-ħabta tas-seklu 14 jissemmew il-masġar taż-żebbuġ ta' Chiaramonte f'Passo di Rigano, li kien kapaċi jipproduċi 300 qantar ta' żebbuġ, il-masġar taż-żebbuġ ta' Giovanni de Frisello fil-contrada ta' Sabucia, kif ukoll l-*Olivetum Magnum* tal-Monasteru ta' Santa Katerina.

Bejn is-sekli 15 u 16 kienu jeżistu bosta mgħasar taż-żebbuġ f'Palermo, filwaqt li f'Monreale, fejn it-tkabbir taż-żebbuġ jidher li kien pjuttost mifrux, fl-1516 l-abitanti lmentaw li kellhom jagħsru ż-żebbuġ fl-uniku magħsar taż-żebbuġ tal-Arċisqof, fejn kien ikun hemm, "è fama notoria, li arrobbari et vexaccioni" (kif magħruf, serq u maltrattament).

F'Monreale stess, fl-1538-1539, il-Benedittini krew l-imsaġar taż-żebbuġ tagħhom fil-contrada ta' Costiera, li kienu tħawlu xi ftit deċennji qabel, għal kera ta' 3 cantari ta' żejt, li huma ekwivalenti għal 29,35 qantar. "Val di Mazara" huwa l-isem antik li kien jintuża għall-ikbar fost il-kompartimenti li fihom kienet maqsuma Sqallija fil-bidu tal-Medju Evu u fl-era moderna. Iż-żona ddefinita mid-DOP "Val di Mazara" tinkludi l-ikbar parti tat-territorju li jagħmel parti mill-kompartiment amministrattiv tal-gżira msejjaħ proprju Val di Mazara.

Il-produzzjoni taż-żejt taż-żebbuġa fiż-żona inkwistjoni tat kontribut notevoli lill-iżvilupp ekonomiku u lill-attivitajiet kummerċjali li tul is-sekli kien magħruf għalihom it-territorju ta' Val di Mazara. It-tkabbir taż-żebbuġ f'din iż-żona seħħ l-iktar bis-saħħa tal-karatteristiċi ambjentali tal-ħamrija u tal-klima li huma partikolarment adattati għat-tkabbir taż-żebbuġ. Barra minn hekk, bis-saħħa tal-varjetajiet preżenti, li huma perfettament adattati għall-ambjent tat-tkabbir, tista' tinkiseb produzzjoni b'karatteristiċi speċifiċi tal-kwalità. Fir-rigward tal-karatteristiċi speċifiċi tal-kwalità tal-prodott, dawn jiġu ddeterminati permezz ta':

a) kultivari preżenti esklużivament fiż-żona kkonċernata;

b) tekniki speċifiċi ta' kultivazzjoni, b'referenza partikolari għall-metodi tat-tkabbir (siġar miżbura b'forma ta' vażun jew arbuxxelli), għall-fertilizzazzjoni (prinċipalment organika), għall-ħsad manwali jew bl-għajnuna ta' faċilitaturi tal-ġbir fuq xbieki tal-plastik, eċċ.;

c) aromi karatteristiċi taż-żejt miksub, li jingħataw mill-preżenza mifruxa fiż-żona ddefinita tal-qaqoċċ, tal-frott taċ-ċitru u tal-lewż;

d) karatteristiċi tal-mikroklima u tal-morfoloġija tal-ħamrija: għandhom jitqiesu bħala xierqa l-imsaġar taż-żebbuġ sa 700 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar b'ħamrija fonda, tat-trab ġulġlieni, permeabbli, niexfa iżda mhux arida, u bi klima Mediterranja subtropikali u seminiexfa, b'medja ta' xita ta' iktar minn 500 mm fis-sena u 90 % minnha kkonċentrata fil-perjodu tal-ħarifa u tax-xitwa.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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