C/2025/2979

28.5.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/2979)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Val di Mazara"

EU PDO-IT-0061-AM01 — 13.3.2025

1. **Naam van het product**

"Val di Mazara"

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

MASAF (Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw))

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijziging voldoet aan de definitie van een "standaardwijziging" als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) nr. 2024/1143, omdat ze geen wijziging omvat van de naam, het verband niet dreigt te verbreken en geen verdere beperkingen meebrengt voor de afzet van het product.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

De wijziging heeft betrekking op de beschrijving van het product in artikel 6, punt 3.

De parameters voor linoleenzuur en linolzuur zijn uit de productbeschrijving geschrapt.

Reden:

Er is besloten deze twee chemische parameters te schrappen, aangezien de klimaatverandering de afgelopen jaren heeft geleid tot aanzienlijke temperatuurstijgingen in het productiegebied, die vaak gepaard gaan met een sterke afname van de neerslag. Hierdoor is de fysiologie van de planten veranderd, wat de waarden voor deze zuren heeft beïnvloed.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

ENIG DOCUMENT

“Val di Mazara”

EU-nr.: PDO-IT-0061-AM01 — 13.3.2025

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Val di Mazara”

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 15 — DIERLIJKE, PLANTAARDIGE OF MICROBIËLE VETTEN EN OLIËN EN DISSOCIATIEPRODUCTEN DAARVAN; BEWERKT SPIJSVET; WAS VAN DIERLIJKE OF VAN PLANTAARDIGE OORSPRONG

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

Extra olijfolie van eerste persing met de beschermde oorsprongsbenaming “Val di Mazara” moet bij het in de handel brengen de volgende kenmerken hebben:

— kleur: goudgeel met intens groene tinten;

— geur: fruitig, soms amandel;

— smaak: fruitig, fluweelachtig, met een zoete nasmaak;

— minimale beoordeling bij het proefpanel ≥ 6,5;

— maximale zuurgraad totaal, uitgedrukt in het gewicht aan oliezuur: ten hoogste 0,5 gram per 100 gram olie;

— peroxidegetal ≤ 11,00;

— $K_{232} \leq -2{,}10$;

— $K_{270} \leq 0{,}15$;

— $\Delta K \leq 0{,}005$.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Olie met de beschermde oorsprongsbenaming “Val di Mazara” wordt voor ten minste 90 % geproduceerd uit de volgende variëteiten die, alleen of in combinatie, in de olijfgaarden aanwezig zijn: Biancolilla, Nocellara del Belice en Cerasuola. Andere variëteiten die in het gebied aanwezig zijn, mogen ook worden gebruikt, voor ten hoogste 10 %, met name “Ogliarola Messinese”, “Giaraffa” en “Santagatese” of eventueel andere typische lokale cultivars in kleine percentages.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle onderdelen van het productieproces — teelt, oogst en extractie van de olie — moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Extra olijfolie van eerste persing met de BOB “Val di Mazara” moet in de handel worden gebracht in glazen of vertinde recipiënten met een maximale capaciteit van 5 liter.

Om de traceerbaarheid en de oorsprong van het product te waarborgen, moet de "Val di Mazara"-olie in het afgebakende geografische gebied worden verpakt. Gezien de delicate aard van het product en de noodzaak om de kenmerken ervan in stand te houden, moeten de handelingen tot een minimum beperkt blijven en moet de controle-instantie er, ook in de verpakkingsfase, op toezien dat geen oliën van verschillende oorsprong worden vermengd, hetgeen het vertrouwen in de benaming zou ondermijnen.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het is verboden om aan de beschermde oorsprongsbenaming "Val di Mazara" een beschrijving toe te voegen die niet uitdrukkelijk in dit productdossier is opgenomen, met inbegrip van de volgende adjectieven: fine (verfijnd), scelto (zorgvuldig gekozen), selezionato (select), superiore (superieur) of genuino (echt).

Het is verboden aanvullende geografische verwijzingen of geografische of topografische aanduidingen te gebruiken waarin wordt verwezen naar gemeenten, onderdelen van gemeenten of geografische gebieden binnen het afgebakende geografisch gebied.

Het gebruik van namen, bedrijfsnamen en particuliere merken is echter wel toegestaan, op voorwaarde dat deze niet lovend van aard zijn en de consument niet kunnen misleiden met betrekking tot geografische namen, in het bijzonder wat betreft geografische namen die verwijzen naar productiegebieden van olie met een beschermde oorsprongsbenaming.

Het gebruik van namen van bedrijven, landgoederen en boerenhoeven alsmede een verwijzing naar de verpakkingsfase op het bedrijf of bij de groep van olijventeeltbedrijven in het productiegebied is alleen toegestaan als het product uitsluitend is verkregen van olijven die zijn geoogst in de olijfgaarden van het bedrijf, en als de extractie van de olie en de verpakking heeft plaatsgevonden binnen het bedrijf zelf.

De beschermde oorsprongsbenaming "Val di Mazara" moet met duidelijke, onuitwisbare letters op het etiket worden aangebracht. De kleuren moeten duidelijk contrasteren met de kleur van het etiket en zodanig worden gekozen dat deze goed kunnen worden onderscheiden van de overige aanduidingen op het etiket.

Het productiejaar van de olijvenoogst waaruit de olie is verkregen, moet op het etiket worden vermeld.

4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied**

Het geografisch gebied omvat alle gemeenten in de provincie Palermo en alle hierna genoemde gemeenten in de provincie 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 en Villafranca Sicula.

5. **Verband met het geografische gebied**

De verspreiding van de olijfboom als cultuurgewas zou teruggaan tot de tijd van de Griekse kolonisatie, toen de vruchten van de boom volgens de getuigenissen van Diodoros van Sicilië, die schrijft over de olijfgaarden van Agrigento, een aanzienlijk economisch belang kregen en een flinke exportstroom op gang brachten, met name vanuit Agrigento.

Volgens de Franse historicus Henry Bresc werden er omstreeks de twaalfde eeuw olijfgaarden aangeplant op de heuvels van Cefalù, in de Conca d'Oro en in de vlakte van Carini en van Partinico. In de veertiende eeuw noemt men, ook in de regio Palermo, de olijfgaard Chiaramonte, in Passo di Rigano, die driehonderd kwintalen olijven kan produceren, de olijfgaard van Giovanni de Frisello in de regio Sabucia en de Olivetum Magnum van het Sint-Catharinaklooster.

In de vijftiende en zestiende eeuw waren er in Palermo talrijke persen (oliemolens), terwijl in Monreale, waar de olijventeelt toch vrij wijdverbreid was, de inwoners in 1516 klaagden dat zij de olijven alleen mochten persen in de molen van de aartsbisschop, waar zich, "naar algemeen bekend is, diefstal en allerlei soorten misstanden" voordeden.

Het was daar in Monreale, in 1538-1539, dat de benedictijnen hun olijfgaard, gelegen in het kustgebied en enkele tientallen jaren daarvoor aangeplant, verpachtten voor een pachtsom van drie "cantari" olie, wat overeenkomt met 29,35 q. "Val di Mazara" is de oude naam voor de grootste van de provincies waarin Sicilië in de middeleeuwen en de moderne tijd was verdeeld. Het gebied dat wordt afgebakend door de BOB "Val di Mazara", omvat het grootste deel van het grondgebied dat samenvalt met het deel van de administratieve onderverdeling van het eiland dat Val di Mazara wordt genoemd.

De olijfolieproductie in het betrokken gebied heeft in belangrijke mate bijgedragen tot de economische ontwikkeling en tot de commerciële activiteiten waarmee het gebied Val di Mazara zich in de loop der eeuwen heeft onderscheiden. De aanwezigheid van de olijventeelt in dit gebied is grotendeels toe te schrijven aan de bodem- en klimaatomstandigheden die bijzonder gunstig zijn voor de teelt van de olijfboom. Bovendien maken de aanwezige variëteiten, die zich perfect aanpassen aan de teeltomgeving, een productie met specifieke kwaliteitskenmerken mogelijk. De bijzondere kwaliteitskenmerken van het product worden bepaald door:

a) cultivars die uitsluitend in het betrokken gebied aanwezig zijn;

b) specifieke teelttechnieken, met name wat betreft de leimethoden (“open vaas”-vorm of struikvorm), de bemesting (hoofdzakelijk biologisch), de oogst die handmatig wordt gedaan (eventueel met behulp van hulpmiddelen als plastic netten) enz.;

c) de aromatische kenmerken van de verkregen olie, die het gevolg zijn van de wijdverbreide aanwezigheid op het afgebakende grondgebied van artisjokkenvelden, citrusboomgaarden en amandelplantages;

d) de kenmerken van het microklimaat en de morfologie van de bodem: geschikt worden geacht olijfgaarden tot 700 m boven zeeniveau, waarvan de bodems een gemiddelde textuur hebben en diep, doorlaatbaar, droog maar niet zeer droog zijn, en die worden gekenmerkt door een semiaride, subtropisch Middellandse-Zeeklimaat, met een gemiddelde hoeveelheid neerslag van meer dan 500 mm/jaar die voor 90 % in de herfst en in de winter valt.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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