C/2025/2979

28.5.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/2979)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Val di Mazara"

EU PDO-IT-0061-AM01 – 13.03.2025

1. **Nazwa produktu**

„Val di Mazara"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ produkty rolne

☐ wina

☐ napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

MASAF [Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa]

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiana jest zmianą standardową w rozumieniu art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie obejmuje zmiany w nazwie ani stosowania tej nazwy, nie grozi zanikiem związku ani nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Zmianę wprowadzono w pkt 6 ppkt 3 dotyczącym opisu produktu.

Z opisu produktu usunięto parametry odnoszące się do kwasu linolenowego i linolowego.

Uzasadnienie

Postanowiono usunąć te dwa parametry chemiczne, ponieważ zmiana klimatu na obszarze produkcji spowodowała w ostatnich latach znaczny wzrost temperatury, któremu często towarzyszy gwałtowny spadek ilości opadów, co zmieniło fizjologię roślin, a tym samym wpłynęło na wartości dotyczące tych kwasów.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

JEDNOLITY DOKUMENT

„Val di Mazara”

Nr UE: PDO-IT-0061-AM01 – 13.3.2025

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Val di Mazara”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 15 – TŁUSZCZE I OLEJE POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, ROŚLINNEGO LUB MIKROBIOLOGICZNEGO ORAZ PRODUKTY ICH ROZKŁADU; GOTOWE TŁUSZCZE JADALNE; WOSKI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO LUB ROŚLINNEGO

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Wprowadzana do obrotu oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionej nazwie pochodzenia „Val di Mazara” musi posiadać następujące właściwości:

— barwa: złotożółta z odcieniami intensywnej zieleni;

— aromat: owocowy, niekiedy również z nutami migdałów;

— smak: owocowy, aksamitny, ze słodkim posmakiem;

— minimalny wynik w badaniu przeprowadzonym przez zespół degustatorów >= 6,5;

— maksymalna całkowita kwasowość, wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego: nie przekracza 0,5 grama na 100 gramów oliwy;

— liczba nadtlenkowa <= 11,00;

— K232 <= - 2,10;

— K270 <= 0,15;

— Delta K <= 0,005.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Co najmniej 90 % oliwek wykorzystywanych do produkcji oliwy objętej chronioną nazwą pochodzenia „Val di Mazara” musi pochodzić z następujących odmian, które występują w gajach samodzielnie lub w połączeniu: Biancolilla, Nocellara del Belice i Cerasuola. Można również stosować inne odmiany występujące na tym obszarze, pod warunkiem że nie przekraczają one 10 %, takie jak Ogliarola Messinese, Giaraffa i Santagatese, lub ewentualnie niewielki odsetek innych typowych lokalnych odmian.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy procesu produkcji: uprawa, zbiór i ekstrakcja oliwy muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Do celów wprowadzenia do obrotu oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objęta ChNP „Val di Mazara” musi być pakowana w pojemniki szklane lub wykonane z blachy ocynowanej o pojemności nieprzekraczającej 5 litrów.

Aby zagwarantować identyfikowalność i pochodzenie produktu, pakowanie oliwy „Val di Mazara" musi obowiązkowo odbywać się na określonym obszarze geograficznym. Ze względu na delikatny charakter produktu i konieczność zachowania jego właściwości, obróbka musi być ograniczona do minimum, a kontrole jednostki certyfikującej, w tym na etapie pakowania, muszą być przeprowadzane w taki sposób, aby uniknąć ryzyka mieszania się oliwy różnego pochodzenia, co mogłoby podważyć zaufanie do nazwy.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Zabronione jest dodawanie jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane w specyfikacji produktu, do chronionej nazwy pochodzenia „Val di Mazara", w tym następujących określeń: *fine* (wyborowa), *scelto* (pierwszej jakości), *selezionato* (wyselekcjonowana), *superiore* (najlepsza) lub *genuino* (oryginalna).

Zabronione jest używanie dodatkowych nazw geograficznych lub oznaczeń geograficznych lub toponimicznych odnoszących się do gmin, części gmin lub obszarów geograficznych usytuowanych na określonym obszarze geograficznym.

Dopuszczalne jest jednak umieszczanie nazwisk, nazw przedsiębiorstw, prywatnych znaków towarowych pod warunkiem, że nie mają charakteru reklamowego i nie wprowadzają nabywcy w błąd odnośnie do nazw geograficznych, w szczególności odnośnie do nazw geograficznych obszarów produkcji oliwy o chronionej nazwie pochodzenia.

Dopuszcza się umieszczanie nazw przedsiębiorstw, gospodarstw, zakładów oraz odniesienie do pakowania w gospodarstwie uprawiającym oliwki, w grupie gospodarstw uprawiających oliwki lub w przedsiębiorstwie zajmującym się produkcją oliwek, które znajdują się na obszarze produkcji, tylko w przypadku, gdy produkt został otrzymany wyłącznie z oliwek zebranych w gajach oliwnych należących do danego gospodarstwa oraz jeśli oliwę pozyskano i zapakowano w tym gospodarstwie.

Chroniona nazwa pochodzenia „Val di Mazara" musi być zapisana na etykiecie wyraźną, nieusuwalną czcionką w kolorze silnie kontrastującym z tłem etykiety i w taki sposób, aby wyraźnie odróżniała się od pozostałych informacji umieszczonych na etykiecie.

Na etykiecie należy umieszczać rok uprawy oliwek, z których otrzymano oliwę.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje wszystkie gminy w prowincji Palermo oraz następujące gminy w prowincji 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 i Villafranca Sicula.

5. Związek z obszarem geograficznym

Najstarsze przekazy dotyczące upowszechnienia drzewa oliwnego jako rośliny uprawnej sięgają czasów kolonizacji greckiej. Zgodnie z relacją Diodorusa Siculusa, który wspomina o gajach oliwnych w Agrigento, już wówczas oliwki odgrywały istotną rolę w życiu gospodarczym i stanowiły przedmiot rozwijającego się handlu eksportowego, zwłaszcza z obszaru Agrigento.

Według francuskiego historyka Henry'ego Bresca około XII w. gaje oliwne zakładano na wzgórzach Cefalù i Conca d'Oro oraz nizinach Carini i Partinico. W odniesieniu do obszaru Palermo w XIV w. warto wspomnieć o gaju oliwnym Chiaramonte w Passo di Rigano, który mógł produkować 30 000 kg oliwek, o gaju oliwnym Giovanniego de Frisello w rejonie Sabucia oraz o *Olivetum Magnum* [wielkim drzewie oliwnym] przy klasztorze Santa Caterina.

Między XV a XVI w. na terenie Palermo funkcjonowało kilka tłoczni, natomiast w Monreale, gdzie, jak się wydaje, uprawa oliwek była dość rozpowszechniona, w 1516 r. mieszkańcy wyrażali niezadowolenie z konieczności korzystania z jedynej, należącej do arcybiskupa tłoczni, w której, jak twierdzili, często dochodziło do kradzieży i upokorzeń.

Właśnie w Monreale, w latach 1538–1539, benedyktyni wydzierżawili swój gaj oliwny w dzielnicy Costiera, który założyli zaledwie kilkadziesiąt lat wcześniej, za 3 *cantari* oliwy, czyli 2 935 kg. „Val di Mazara" to dawna nazwa największego z obszarów, na które Sycylia dzieliła się we wczesnym średniowieczu i we wczesnych czasach nowożytnych. Wyznaczony obszar objęty ChNP „Val di Mazara" obejmuje najbardziej znaczącą część terytorium, która pokrywa się z częścią podziału administracyjnego Sycylii o nazwie – jak już wspomniano – „Val di Mazara".

Produkcja oliwy z oliwek na tym obszarze w znacznym stopniu przyczyniła się do rozwoju gospodarczego i działalności handlowej na terytorium Val di Mazara, co przez wieki wyróżniało je na tle innych regionów. Sukces uprawy drzew oliwnych na tym obszarze wynika w dużej mierze z warunków glebowych i klimatycznych, które są szczególnie odpowiednie do uprawy drzew oliwnych. Ponadto uprawiane odmiany, doskonale przystosowane do środowiska uprawy, umożliwiają wytwarzanie produktu o szczególnych cechach jakościowych. Na szczególne cechy jakościowe produktu wpływają:

a) kultywary, które występują wyłącznie na tym obszarze;

b) szczególne techniki uprawy, ze szczególnym uwzględnieniem sposobów prowadzenia (w kształcie otwartej wazy lub krzewu), nawożenia (głównie organicznego), zbiorów, ręcznych lub przy użyciu mechanicznych urządzeń do zbioru oliwek i siatek z tworzyw sztucznych itp.;

c) charakterystyczne aromaty otrzymywanej oliwy, nadawane jej przez powszechne występowanie na wyznaczonym obszarze plantacji karczochów, sadów cytrusowych i gajów migdałowych;

d) cechy mikroklimatu i morfologii gleby: odpowiednie gaje oliwne to gaje oliwne położone na wysokości do 700 m n.p.m., których gleby są średnio zwięzłe, głębokie, przepuszczalne i suche, ale nie wysuszone, i w których panuje subtropikalny, półsuchy klimat śródziemnomorski o średnich opadach przekraczających 500 mm rocznie, z czego 90 % przypada na sezon jesienno-zimowy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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