C/2025/2979

28.5.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/2979)

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Val di Mazara”

Nr. UE: PDO-IT-0061-AM01 – 13.3.2025

1. **Denumirea produsului**

„Val di Mazara”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara terță căreia îi aparține aria geografică**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificarea se încadrează în definiția modificării standard prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece nu include o modificare a denumirii, nu riscă să anuleze legătura și nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Modificarea vizează articolul 6, în ceea ce privește descrierea produsului de la punctul 3.

Din descrierea produsului au fost eliminați parametrii referitori la acidul linolenic și la acidul linoleic.

Justificare:

S-a decis eliminarea acestor doi parametri chimici, deoarece, în ultimii ani, din cauza schimbărilor climatice, în aria de producție s-au înregistrat creșteri semnificative ale temperaturilor, însoțite adesea de o reducere puternică a ploilor. Aceste schimbări au modificat fiziologia plantelor, influențând valorile acizilor respectivi.

Modificarea vizează documentul unic.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

DOCUMENT UNIC

„Val di Mazara”

Nr. UE: PDO-IT-0061-AM01 – 13.3.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Val di Mazara”

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 15 – GRĂSIMI ȘI ULEIURI DE ORIGINE ANIMALĂ, VEGETALĂ SAU MICROBIANĂ ȘI PRODUSE ALE DISOCIERII ACESTORA; GRĂSIMI ALIMENTARE PRELUCRATE; CEARĂ DE ORIGINE ANIMALĂ SAU VEGETALĂ

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

La momentul comercializării, uleiul de măsline extravirgin cu denumirea de origine protejată „Val di Mazara” trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

— culoare: galben auriu cu nuanțe de verde intens;

— miros: fructat și, uneori, și de migdale;

— gust: fructat, catifelat, cu gust rezidual dulce;

— punctajul minim la testul efectuat de comisia de testare: ≥ 6,5;

— aciditate maximă totală, exprimată în acid oleic, în greutate: maximum 0,5 g per 100 g de ulei;

— indice de peroxid: ≤ 11,00;

— K232 ≤ - 2,10;

— K270 ≤ 0,15;

— Delta K ≤ 0,005.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Produsul cu denumirea de origine protejată „Val di Mazara” trebuie să fie obținut din următoarele soiuri de măsline prezente în livezi, singure sau împreună, în proporție de minimum 90 %: Biancolilla, Nocellara del Belice, Cerasuola. De asemenea, în proporție de maximum 10 %, pot contribui și alte soiuri prezente în arie, precum Ogliarola Messinese, Giaraffa și Santagatese, sau, eventual, mici procentaje din alte cultivare tipice locale.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele procesului de producție: cultivarea, recoltarea și extragerea uleiului trebuie să se realizeze în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Recipientele în care este ambalat, în scopul comercializării, uleiul de măsline extravirgin „Val di Mazara” DOP nu trebuie să aibă o capacitate mai mare de 5 litri și trebuie să fie din sticlă sau din tablă cositorită.

Pentru a se garanta trasabilitatea și originea produsului, uleiul „Val di Mazara” trebuie ambalat în interiorul ariei geografice delimitate. Din cauza caracterului delicat al produsului și a necesității de a conserva caracteristicile acestuia, manipularea trebuie să fie redusă la minimum, iar controalele efectuate de organismul de control, inclusiv în etapa ambalării, trebuie să fie efectuate astfel încât să se evite riscul ca uleiurile de diferite origini să fie amestecate, lucru care ar submina încrederea în denumire.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Este interzisă adăugarea la denumirea de origine protejată „Val di Mazara” a oricărui calificativ care nu este prevăzut în prezentul caiet de sarcini, inclusiv a adjectivelor „fine” (fin), „scelto” (ales), „selezionato” (selecționat), „superiore” (superior), „genuino” (veritabil).

Este interzisă utilizarea mențiunilor geografice suplimentare și a indicațiilor geografice sau toponimice care fac referire la comune, părți de teritoriu și zone geografice cuprinse în aria de geografică delimitată.

Totuși, este permisă utilizarea numelor, a denumirilor juridice și a mărcilor private, cu condiția ca acestea să nu aibă un sens laudativ și să nu inducă în eroare cumpărătorul în privința toponimelor și mai ales în privința denumirilor geografice ale unor arii de producție ale unor uleiuri cu denumire de origine protejată.

Utilizarea unor denumiri de întreprinderi, exploatații sau ferme și referirea la ambalarea în cadrul exploatației cultivatoare de măslini, al asociației de exploatații cultivatoare de măslini sau al întreprinderii producătoare de ulei aflate în aria de producție este permisă doar dacă produsul a fost obținut numai din măsline recoltate din livezile de măslini care fac parte din exploatație și dacă extragerea uleiului și ambalarea au avut loc în cadrul exploatației respective.

Denumirea de origine protejată „Val di Mazara” trebuie să figureze pe etichetă cu caractere clare, indelebile, de o culoare care să contrasteze puternic cu cea a etichetei, astfel încât să poată fi distinsă cu claritate de restul informațiilor care apar pe etichetă.

Este obligatorie indicarea pe etichetă a anului din campania de producție de ulei în care au fost produse măslinele din care este obținut uleiul.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică este formată din toate comunele din provincia Palermo și din următoarele comune din provincia 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. **Legătura cu aria geografică**

Primele informații referitoare la răspândirea măslinului ca plantă domestică datează din vremea colonizării de către greci, când, potrivit mărturiilor lui Diodorus Siculus, care menționează livezile de măslini din Agrigento, rodul măslinilor a dobândit o importanță economică remarcabilă și a început să fie exportat în cantități deloc neglijabile, mai ales din Agrigento.

Potrivit istoricului francez Henry Bresc, cam prin secolul al XII-lea au fost plantate livezi de măslini pe dealurile din Cefalù, în Conca d'Oro, în câmpia Carini și în Partinico. Tot în zona orașului Palermo, în secolul al XIV-lea, existau, potrivit mărturiilor, o livadă de măslini a familiei Chiaramonte la Passo di Rigano, care putea produce 300 de chintale de măsline, livada lui Giovanni de Frisello în așezarea Sabucia și *Olivetum Magnum* al mănăstirii Santa Caterina.

La sfârșitul secolului al XV-lea și începutul secolului al XVI-lea, la Palermo existau mai multe mori de ulei, în vreme ce la Monreale, o zonă rurală în care cultivarea măslinelor pare destul de răspândită, locuitorii se plângeau, în 1516, că trebuiau să macine măslinele într-o singura moară, cea a arhiepiscopului, unde aveau loc, „e de notorietate, jafuri și vexațiuni”.

Tocmai la Monreale, în perioada 1538-1539, benedictinii au dat în arendă o livadă de măslini pe care o dețineau în așezarea Costiera și care era plantată de puține decenii, în schimbul a 3 cantare de ulei, care echivalează cu 29,35 chintale. „Val di Mazara” este străvechea denumire folosită pentru a numi cea mai vastă dintre zonele în care era împărțită Sicilia în Evul Mediu timpuriu și în epoca modernă. Aria delimitată a DOP „Val di Mazara” cuprinde partea cea mai semnificativă a teritoriului care coincide cu acea parte a subdiviziunii administrative a insulei numită Val di Mazara.

Producția de ulei de măsline din zona în cauză a contribuit în mod semnificativ la dezvoltarea economică și la activitățile comerciale care au conferit distincție, de-a lungul secolelor, teritoriului Val di Mazara. Succesul cultivării măslinilor în această zonă se datorează, în mare parte, mediului deosebit de propice, din punct de vedere pedoclimatic, pentru cultivarea măslinilor. În plus, soiurile prezente, care se adaptează perfect la mediul în care sunt cultivate, permit obținerea unei producții care prezintă caracteristici calitative deosebite. În ceea ce privește caracteristicile calitative deosebite ale produsului, acestea sunt determinate de:

(a) cultivarele prezente doar în aria în cauză;

(b) tehnicile specifice de cultivare, care vizează îndeosebi formele de conducere (tufă sau tufă în formă de vază), utilizarea îngrășămintelor (preponderent organice), recoltarea manuală sau cu ajutorul unor utilaje și plase de plastic etc.;

(c) aromele caracteristice ale uleiului obținut, care îi sunt conferite de prezența, foarte răspândită pe teritoriul delimitat, a culturilor de anghinare și migdali și a livezilor de citrice;

(d) caracteristicile microclimei și morfologia terenurilor: trebuie considerate adecvate livezile de măslini situate la altitudini de maximum 700 m deasupra nivelului mării, plantate pe terenuri lutoase, profunde, permeabile și uscate, dar nu aride, în zone cu o climă mediteraneeană subtropicală, semiaridă, cu precipitații a căror medie depășește 500 mm/an și care sunt concentrate, în proporție de 90 %, în perioada de toamnă-iarnă.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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