C/2025/2979

28.5.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/2979)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Val di Mazara“

EU PDO-IT-0061-AM01 – 13.3.2025

1. **Názov výrobku**

„Val di Mazara“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

MASAF (Ministerstvo poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky)

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Ide o štandardnú zmenu v zmysle článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, pretože nezahŕňa zmenu názvu, nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť, a neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Zmena sa týka článku 6 ods. 3 týkajúceho sa opisu výrobku.

Z opisu výrobku sa vypustili parametre pre kyselinu linolénovú a kyselinu linolovú.

Dôvod

Rozhodlo sa, že tieto dva chemické parametre sa vypustia, pretože pre zmenu klímy v oblasti výroby dochádza v posledných rokoch k výraznému zvyšovaniu teploty, ktoré je často sprevádzané prudkým poklesom úhrnu zrážok, čo má za následok zmenu fyziológie rastlín, a teda aj vplyv na obsah týchto kyselín.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Val di Mazara“

EÚ č.: PDO-IT-0061-AM01 – 13.3.2025

CHOP (X) CHZO ()

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Val di Mazara“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 15 – ŽIVOČÍŠNE, RASTLINNÉ ALEBO MIKROBIÁLNE TUKY A OLEJE A PRODUKTY ICH ŠTIEPENIA; UPRAVENÉ JEDLÉ TUKY; ŽIVOČÍŠNE ALEBO RASTLINNÉ VOSKY

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Pri uvedení do obehu musí mať extra panenský olivový olej s chráneným označením pôvodu „Val di Mazara“ tieto vlastnosti:

— farba: zlatožltá so sýtozelenými odleskmi,

— vôňa: ovocná a niekedy aj s mandľovými tónmi,

— chuť: ovocná, zamatová a so sladkou dochuťou,

— minimálny počet bodov v degustačnom teste ≥ 6,5,

— celková maximálna kyslosť vyjadrená v hmotnostných jednotkách kyselinou olejovou: nepresahujúca 0,5 g na 100 g oleja,

— peroxidové číslo ≤ 11,00,

— K232 ≤ – 2,10,

— K270 ≤ 0,15,

— Delta K ≤ 0,005.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Najmenej 90 % olív použitých na výrobu oleja s chráneným označením pôvodu „Val di Mazara“ musí pochádzať z týchto odrôd, ktoré sa nachádzajú v hájoch samostatne alebo v kombinácii: Biancolilla, Nocellara del Belice a Cerasuola. Môžu sa použiť aj iné odrody vyskytujúce sa v danej oblasti, pokiaľ ich podiel nepresahuje 10 %, a to napríklad Ogliarola Messinese, Giaraffa a Santagatese, prípadne malý podiel iných typických miestnych kultivarov.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky fázy výrobného procesu, konkrétne pestovanie, zber úrody a extrakcia oleja, sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Extra panenský olivový olej s CHOP „Val di Mazara“ sa pred uvedením na trh musí naplniť do sklenených alebo plechových nádob s objemom najviac 5 litrov.

Na zaručenie vysledovateľnosti a pôvodu výrobku sa olej „Val di Mazara“ musí baliť vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Delikátna povaha výrobku a potreba zachovať jeho vlastnosti znamenajú, že manipulácia sa musí obmedziť na minimum a kontroly zo strany kontrolného orgánu, a to aj vo fáze balenia, sa musia vykonávať takým spôsobom, aby sa predišlo prípadnému zmiešaniu olejov rôzneho pôvodu, čo by oslabilo dôveru v toto označenie.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Zakazuje sa pridávať akýkoľvek opis, ktorý sa výslovne neuvádza v tejto špecifikácii výrobku chráneného označenia pôvodu „Val di Mazara“ vrátane týchto kvalifikátorov: *fine* (jemný), *scelto* (vybraný), *selezionato* (výberový), *superiore* (vysokokvalitný) alebo *genuino* (pravý).

Zakazuje sa používanie dodatočných zemepisných údajov, zemepisných alebo topografických označení týkajúcich sa obcí, ich častí alebo zemepisných oblastí v rámci určenej zemepisnej oblasti.

Môžu sa však uvádzať obchodné názvy a súkromné značky, pokiaľ nemajú pochvalný význam a nezavádzajú spotrebiteľa informáciami o zemepisných názvoch, najmä pokiaľ ide o zemepisné názvy odkazujúce na oblasti výroby oleja s chráneným označením pôvodu.

Je povolené uvádzať názvy poľnohospodárskych podnikov, usadlostí a fariem a uvádzať informáciu o balení výrobku v konkrétnom poľnohospodárskom podniku alebo v združení poľnohospodárskych podnikov pestujúcich olivy v danej oblasti výroby, ale len v prípade, že sa výrobok vyrába výhradne z olív zozbieraných v olivových hájoch patriacich danému poľnohospodárskemu podniku a ak sa olej získava a balí v tomto podniku.

Názov chráneného označenia pôvodu „Val di Mazara“ musí byť uvedený na etikete zreteľným, nezmazateľným písmom vo farbe, ktorá výrazne kontrastuje so samotnou etiketou, aby sa označenie dalo jasne odlíšiť od ostatných informácií na etikete.

Na etikete musí byť uvedený rok zberu úrody olív, z ktorých bol olej vyrobený.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť zahŕňa všetky obce v provincii Palermo a tieto obce v provincii 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 and Villafranca Sicula.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Podľa prvých zmienok sa rozšírenie olivovníka ako domácej rastliny datuje do obdobia gréckej kolonizácie, keď olivy podľa svedectva Diodóra Sicílskeho, ktorý spomína olivové háje v Agrigente, nadobudli značný hospodársky význam a stali sa základom obstojného vývozného obchodu, najmä z Agrigenta.

Podľa francúzskeho historika Henryho Bresca boli okolo 12. storočia vysadené olivové háje na kopcoch Cefalù, Conca d'Oro, v nížinách Carini a Partinico. Pokiaľ ide o oblasť Palerma v 14. storočí, treba spomenúť olivový háj Chiaramonte v Passo di Rigano, ktorý produkoval 30 000 kg olív, olivový háj Giovanniho de Frisello v okrese Sabucia a *Olivetum Magnum* (veľký olivovník) v kláštore Santa Caterina.

V 15. a 16. storočí boli v Palerme viaceré lisovne oleja, zatiaľ čo v Monreale, kde bolo pestovanie olív podľa všetkého dosť rozšírené, sa v roku 1516 obyvatelia sťažovali, že musia olivy lisovať v jedinej lisovni, ktorú vlastnil arcibiskup a ktorá „je povestná tým, že sa v nej kradne a dochádza k mrzutostiam“.

Práve v Monreale benediktínski mnísi v rokoch 1538 – 1539 prenajali svoj olivový háj v okrese Costiera, ktorý bol vysadený len pred niekoľkými desaťročiami, za nájomné 3 *cantari* oleja, čo zodpovedá hmotnosti 2 935 kg. „Val di Mazara“ je starý názov najväčšieho z krajov, na ktoré bola Sicília rozdelená v ranom stredoveku a ranom novoveku. Vymedzená oblasť CHOP „Val di Mazara“ zahŕňa najvýznamnejšiu časť územia, ktorá sa prekrýva s uvedenou časťou administratívneho členenia Sicílie nazvanou, ako už bolo uvedené, „Val di Mazara“.

Výroba olivového oleja v tejto oblasti významne prispela k hospodárskemu rozvoju a obchodným aktivitám územia „Val di Mazara“, vďaka ktorým táto oblasť po stáročia vynikala nad ostatné. Tajomstvo úspešného pestovania olív v tejto oblasti do značnej miery tkvie v tunajšej pôde a podnebí, ktoré sú pre pestovanie olív mimoriadne vhodné. Okrem toho pestované odrody, ktoré sú dokonale prispôsobené pestovateľskému prostrediu, umožňujú produkciu výrobku so špecifickými kvalitatívnymi vlastnosťami. Špecifické kvalitatívne vlastnosti výrobku vyplývajú z:

a) kultivarov, ktoré sa vyskytujú len v predmetnej oblasti;

b) osobitných techník pestovania, najmä pokiaľ ide o metódy pestovania (rez do tvaru otvorenej vázy alebo kríka), hnojenie (najmä organickými hnojivami) a zber, ktorý sa vykonáva buď ručne, alebo pomocou mechanických zariadení na zber olív a plastových sietí atď.;

c) charakteristických aróm získavaného oleja, ktoré olej nadobúda vďaka všadeprítomným artičokovým poliam, citrusovým sadom a mandľovým hájom vo vymedzenej oblasti;

d) mikroklimatických charakteristík a morfológie pôdy: vhodné olivové háje sú tie, ktoré sa nachádzajú v nadmorskej výške do 700 m, majú stredne štruktúrované, hlboké, priepustné a suché, ale nie aridné pôdy a subtropické, stredne suché stredomorské podnebie s priemerným úhrnom zrážok viac než 500 mm/rok, z ktorých 90 % spadne na jeseň a v zime.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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