C/2025/2979

28.5.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/2979)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Val di Mazara“

EU PDO-IT-0061-AM01 – 13. marec 2025

1. **Ime proizvoda**

„Val di Mazara“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GI)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

MASAF (ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Sprememba je standardna v smislu člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj ne vključuje spremembe imena, ne more izničiti povezave in ne vključuje dodatnih omejitev trženja proizvoda.

7. **Opis odobrenih sprememb**

Sprememba se nanaša na člen 6(3) o opisu proizvoda.

Parametri za linolensko in linolno kislino so bili črtani iz opisa proizvoda.

Razlog:

Odločeno je bilo, da se ta kemijska parametra črtata, ker so se zaradi podnebnih sprememb temperature na območju proizvodnje v zadnjih letih precej zvišale, pogosto pa se je hkrati tudi močno zmanjšala količina padavin, zaradi česar se je spremenila fiziologija rastlin, kar je vplivalo na vrednosti teh kislin.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

ENOTNI DOKUMENT

„Val di Mazara“

EU št.: PDO-IT-0061-AM01 – 13. marec 2025

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Val di Mazara“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 15 – MASTI IN OLJA ŽIVALSKEGA, RASTLINSKEGA ALI MIKROBNEGA IZVORA IN PROIZVODI NJIHOVE RAZGRADNJE; PRIPRAVLJENE UŽITNE MASTI; VOSKI ŽIVALSKEGA ALI RASTLINSKEGA IZVORA

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Ekstra deviško oljčno olje z zaščiteno označbo porekla „Val di Mazara“ mora imeti ob dajanju na trg naslednje lastnosti:

— barva: zlato rumena z odtenki intenzivne zelene,

— vonj: sadežen, občasno tudi z mandljevimi notami,

— okus: sadežen, žameten in s sladkim pookusom,

— najmanjše število točk pri senzoričnem ocenjevanju >= 6,5,

— najvišja vsebnost skupnih kislin, izražena kot oleinska kislina: ne presega 0,5 g na 100 g olja,

— peroksidno število <= 11,00,

— K232 <= – 2,10,

— K270 <= 0,15,

— Delta K <= 0,005.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Vsaj 90 % oljk, ki se uporabljajo za proizvodnjo olja z zaščiteno označbo porekla „Val di Mazara“, mora biti naslednjih sort, ki so v nasadih prisotne same ali v kombinaciji: biancolilla, nocellara del belice in cerasuola. Uporabijo se lahko tudi druge sorte, prisotne na območju, kot so ogliarola messinese, giaraffa in santagatese, če njihov delež ne presega 10 %, oziroma majhni deleži drugih značilnih lokalnih kultivarjev.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje, tj. gojenje, obiranje in ekstrakcija olja, morajo potekati na opredeljenem geografskem območju.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Ekstra deviško oljčno olje z ZOP „Val di Mazara“ mora biti ob dajanju na trg zapakirano v steklene ali pločevinaste posode s prostornino največ 5 litrov.

Da se zagotovita sledljivost in poreklo proizvoda, je treba olje „Val di Mazara“ pakirati na opredeljenem geografskem območju. Zaradi občutljivosti proizvoda in potrebe po ohranitvi njegovih značilnosti mora biti ravnanje s proizvodom čim bolj omejeno, nadzorni organ pa mora preverjanja, tudi v fazi pakiranja, izvesti tako, da se prepreči tveganje za morebitno mešanje olj različnih porekel, kar bi ogrozilo zaupanje v označbo.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Zaščiteni označbi porekla „Val di Mazara“ je prepovedano dodati kakršen koli opis, ki ni izrecno določen v tej specifikaciji proizvoda, vključno z naslednjimi navedbami: *fine* (žlahten), *scelto* (prvovrsten), *selezionato* (izbran), *superiore* (najboljše kakovosti) ali *genuino* (pristen).

Prepovedana je uporaba dodatnih geografskih navedb in geografskih ali topografskih označb, ki se nanašajo na občine, dele občin ali celotna geografska območja, ki jih zajema opredeljeno geografsko območje.

Vendar je dovoljena uporaba imen, imen podjetij ali zasebnih blagovnih znamk pod pogojem, da ne hvalijo proizvoda in ne zavajajo kupcev glede geografskih imen in zlasti glede geografskih imen območja proizvodnje olj z zaščiteno označbo porekla.

Uporaba imen kmetijskih gospodarstev, posestev in kmetij ter sklicevanje na pakiranje na oljkarskem gospodarstvu ali v združenju oljkarskih gospodarstev ali oljkarskem podjetju, ki se nahajajo na območju proizvodnje, sta dovoljena samo, če je bil proizvod pridobljen izključno iz oljk, obranih v oljčnih nasadih, ki so del gospodarstva, ter če sta bila stiskanje in pakiranje opravljena na istem gospodarstvu.

Ime zaščitene označbe porekla „Val di Mazara“ mora biti na etiketi navedeno z razločnimi, neizbrisnimi črkami, katerih barva je v močnem kontrastu z barvo etikete, in tako, da se jasno razlikuje od drugih navedb na etiketi.

Na etiketi mora biti navedeno leto pridelave oljk, iz katerih je bilo pridobljeno olje.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje zajema vse občine v pokrajini Palermo in naslednje občine v pokrajini 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 in Villafranca Sicula.

5. Povezava z geografskim območjem

Po najstarejših poročilih se je oljka kot domača rastlina razširila v obdobju grške kolonizacije, ko so po pričevanjih Diodora Sicilskega, ki omenja oljčne nasade v Agrigentu, oljke postale gospodarsko precej pomembne in so jih začeli izvažati v velikih količinah, zlasti iz Agrigenta.

Kot navaja francoski zgodovinar Henry Bresc, so bili okoli 12. stoletja oljčni nasadi zasajeni na gričih Cefalù in Conca d'Oro ter v nižinah Carini in Partinico. V zvezi z območjem Palerma v 14. stoletju velja omeniti oljčni nasad Chiaramonte v Passo di Riganu, v katerem je bilo mogoče pridelati 30 000 kg oljk, oljčni nasad Giovannija de Frisella v okrožju Sabucia in *Olivetum Magnum* [Velika oljka] v samostanu Santa Caterina.

Med 15. in 16. stoletjem je v Palermu delovalo več oljarn, v Monrealu, kjer se zdi, da je bilo gojenje oljk precej razširjeno, pa so se prebivalci leta 1516 pritoževali, ker so morali oljke mleti v edini oljarni, ki je bila v lasti nadškofa, saj naj bi tam prihajalo do ropov in drugih težav.

Prav v Monrealu so benediktinski menihi v letih 1538 in 1539 dali v najem svoj oljčni nasad v okrožju Costiera, ki je bil zasajen le nekaj desetletij prej, pri čemer je najemnina znašala tri kantarje olja, kar ustreza 2 935 kg. „Val di Mazara“ je staro ime za največjo od enot, na katere je bila Sicilija razdeljena v zgodnjem srednjem veku in zgodnjem novem veku. Razmejeno območje ZOP „Val di Mazara“ vključuje najpomembnejši del ozemlja, ki sovpada z delom upravne enote Sicilije, imenovanim „Val di Mazara“.

Proizvodnja oljčnega olja na tem območju je pomembno prispevala h gospodarskemu razvoju in gospodarskim dejavnostim ozemlja Val di Mazara, ki so ga zaznamovale skozi stoletja. Uspeh gojenja oljk na tem območju je večinoma posledica tal in podnebja, ki sta še posebej primerna za gojenje oljk. Poleg tega gojene sorte, ki so popolnoma prilagojene rastnemu okolju, omogočajo proizvodnjo proizvoda s posebnimi kakovostnimi lastnostmi. Te so rezultat:

(a) kultivarjev, ki jih najdemo samo na zadevnem območju;

(b) posebnih tehnik gojenja, zlasti gojitvenih oblik (kotlasta ali grmičasta), gnojenja (večinoma ekološko), obiranja, ki poteka bodisi ročno bodisi z uporabo mehanske opreme za obiranje oljk in plastičnih mrež itn.;

(c) značilnih arom, ki so v proizvedenem olju prisotne zaradi številnih nasadov artičok, sadovnjakov agrumov in mandljevih nasadov na razmejenem območju;

(d) značilnosti mikroklime in morfologije tal: primerni oljčni nasadi ležijo na nadmorski višini do 700 m, na tleh s srednjo teksturo, ki so globoka, prepustna in suha, vendar ne sušna, ter v subtropskem, polsuhem sredozemskem podnebju s povprečno količino padavin več kot 500 mm/leto, od tega jih je 90 % skoncentriranih jeseni in pozimi.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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