Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/2979

28.5.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/2979)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Val di Mazara”

PDO-IT-0061-AM01 – 13 mars 2025

1. **Produktens namn**

”Val di Mazara”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

MASAF (ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk)

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringen är en standardändring i den mening som avses i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom den inte inbegriper en ändring av namnet, inte innebär en risk för att sambandet inte längre uppfylls och inte innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Ändringen gäller artikel 6.3 om beskrivningen av produkten.

Parametrarna för linolensyra och linolsyra har tagits bort från produktbeskrivningen.

Motivering:

Man har beslutat att ta bort dessa två kemiska parametrar eftersom klimatförändringarna i produktionsområdet har lett till betydande temperaturhöjningar de senaste åren, ofta åtföljda av kraftigt minskad nederbörd, vilket har förändrat växternas fysiologi och därmed påverkat värdena för dessa syror.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Val di Mazara”

EU-nr: PDO-IT-0061-AM01 – 13 mars 2025

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Val di Mazara”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 15 – ANIMALISKA, VEGETABILISKA ELLER MIKROBIELLA FETTER OCH OLJOR SAMT SPALTNINGSPRODUKTER AV SÅDANA FETTER OCH OLJOR; BEREDDA ÄTBARA FETTER; ANIMALISKA OCH VEGETABILISKA VAXER

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

När extra jungfruolja med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Val di Mazara” släpps för konsumtion ska den ha följande egenskaper:

— Färg: guldgul med inslag av klargrön.

— Doft: fruktig, eventuellt med inslag av mandel.

— Smak: fruktig och sammetslen med söt eftersmak.

— Lägsta poäng i panelprovet >= 6,5.

— Total syrahalt, uttryckt som oljesyra: högst 0,5 g per 100 g olja.

— Peroxidindex <= 11,00.

— K232 <= – 2,10.

— K270 <= 0,15.

— Delta-K <= 0,005

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Minst 90 % av de oliver som används för att framställa olja med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Val di Mazara” ska vara av följande sorter, som odlas antingen var för sig eller i kombination: Biancolilla, Nocellara del Belice och Cerasuola. Andra sorter som odlas i området får också användas, förutsatt att de inte utgör mer än 10 %, till exempel Ogliarola Messinese, Giaraffa och Santagatese, eller eventuellt mindre andelar av andra typiska lokala sorter.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla faser av produktionsprocessen, närmare bestämt odling, skörd och pressning av oljan, ska äga rum i det begränsade geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Extra jungfruolja med den skyddade beteckningen ”Val di Mazara” ska saluföras i glas- eller plåtbehållare som rymmer högst 5 liter.

För att garantera produktens spårbarhet och ursprung måste olja med beteckningen ”Val di Mazara” förpackas inom det avgränsade geografiska området. Produktens känsliga karaktär och behovet av att bevara dess egenskaper innebär att hanteringen måste minimeras och att kontrollorganets kontroller, även i förpackningssteget, måste utföras på ett sätt som gör att man undviker risken för att oljor som kan ha olika ursprung blandas, vilket skulle försämra beteckningens trovärdighet.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Det är förbjudet att lägga till uppgifter som inte uttryckligen föreskrivs i denna produktspecifikation till den skyddade ursprungsbeteckningen ”Val di Mazara”. Detta innefattar adjektiven *fine* (fin), *scelto* (utsökt), *selezionato* (utvald), *superiore* (förstklassig) eller *genuino* (äkta).

Inga andra geografiska namn eller uppgifter som hänvisar till kommuner, orter eller geografiska områden i det geografiska området får användas.

Det är däremot tillåtet att lägga till uppgifter som hänvisar till namn, firmanamn eller privata varumärken, förutsatt att dessa uppgifter inte har berömmande värde och inte vilseleder köparen vad gäller geografiska beteckningar, i synnerhet vad gäller geografiska beteckningar inom produktionsområden för oljor med skyddad ursprungsbeteckning.

Namn på företag, ägor och gårdar samt hänvisning till förpackning på gården, hos en viss grupp olivodlingsföretag eller på ett olivföretag inom produktionsområdet är tillåtet endast om produkten har framställts uteslutande av oliver som skördats i de olivlundar som ingår i jordbruksföretaget och om pressning och förpackning har ägt rum på själva företaget.

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Val di Mazara” ska anges på etiketten med tydliga och outplånliga bokstäver i en färg som klart kontrasterar mot etikettens färg och på ett sådant sätt att den är klart urskiljbar från övriga uppgifter på etiketten.

På etiketten ska skördeår anges för de oliver som oljan har framställts av.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området omfattar samtliga kommuner i provinsen Palermo och följande kommuner i provinsen 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 och Villafranca Sicula.

5. **Samband med det geografiska området**

Enligt de tidigaste vittnesbörden, dvs. Diodoro av Sicilien som vittnar om olivträden i Agrigento, började man odla olivträd under den grekiska kolonisationen och handeln med olivprodukter kom att växa och få stor ekonomisk betydelse, och det förekom även avsevärd export, särskilt från Agrigento.

Enligt den franske historikern Henry Bresc skapades i början av 1100-talet de första olivlundarna på bergkullarna i Cefalù, Conca d’Oro och på slätterna i Carini och Partinico. Även från 1300-talet finns vittnesbörd om olivodling i Palermoområdet och man nämner familjen Chiaramontes olivodling i Passo di Rigano, som kunde producera 30 000 kg oliver, vidare Giovanni di Frisellos olivodling i Sabucia-området och den s.k. Olivetum Magnum som tillhörde Santa Caterina-klostret.

Under 1400- och 1500-talen fanns i Palermo ett flertal pressningsanläggningar. I Monreale däremot, där olivodling förefaller ha varit ganska vanligt förekommande, beklagade invånarna sig år 1516 över att de var tvungna att använda sig av den enda kvarn som fanns i staden, dvs. ärkebiskopens kvarn, och det på grund av att det var allmänt känt att det där förekom stöld och allsköns fusk.

Vidare är det känt att benediktinermunkarna i Monreale, åren 1538–1539, arrenderade ut en olivlund i Costiera-området, som nyplanterats några decennier tidigare. Arrendeavgiften var 3 kantharos olja, dvs. 2 935 kg. ”Val di Mazara” är det namn med vilket man under den tidiga medeltiden och fram till modern tid betecknade den största administrativa enheten på Sicilien. Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Val di Mazara” omfattar huvuddelen av den gamla administrativa enheten ”Val di Mazara”.

Produktionen av olivolja har genom tiderna haft en mycket stor betydelse för den ekonomiska utvecklingen och handeln i Val di Mazara-området. Grunden till att man började odla oliver här står att finna i det faktum att klimat- och jordmånsförhållandena lämpar sig för olivodling. De lokala sorterna lämpar sig väl för odlingsförhållandena och ger en produkt med särskilda kvalitativa egenskaper. De särskilda kvalitativa egenskaperna beror på följande faktorer:

a) De särskilda lokala sorterna, som bara förekommer i det aktuella området.

b) Särskilda odlingsmetoder, beskärningsmetoder (gobelet eller buske), gödningsmetoder (främst organiska gödningsmedel). Vidare att oliverna skördas för hand eller med hjälp av mekanisk utrustning och plastnät.

c) I det aktuella området odlas även kronärtskockor, citrusfrukter och mandel i stor utsträckning och dessa odlingar bidrar till att ge olivoljan dess särskilda arom.

d) Det särskilda mikroklimatet och jordmånens morfologiska egenskaper: Olivlundar belägna på upp till 700 meter över havet är att betrakta som lämpliga. Jordarna ska ha en medelgrov struktur, vara djupa, luftiga, torra men inte cementerade, och klimatet ska vara subtropiskt medelhavsklimat, halvtorrt, med en genomsnittlig nederbörd på 500 mm per år som till 90 % faller under vinterhalvåret.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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