C/2025/2979

28.5.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/2979)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Val di Mazara»

PDO-IT-0061-AM01 de 13.3.2025

1. **Nombre del producto**

«Val di Mazara»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

MASAF (Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques)

6. **Calificación de modificación normal**

La modificación se ajusta a la definición de modificación normal del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143, ya que no incluye un cambio del nombre, no conlleva el riesgo de alterar el vínculo ni implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

La modificación afecta al artículo 6, punto 3, relativo a la descripción del producto.

Se suprimen de la descripción del producto los parámetros relativos a los ácidos linolénico y linoleico.

Justificación:

Se ha decidido eliminar estos dos parámetros químicos porque en los últimos años, debido a los cambios climáticos en la zona de producción, se han producido aumentos sustanciales de la temperatura, a menudo acompañados de un fuerte descenso de las precipitaciones. Esto ha modificado la fisiología de las plantas, afectando a los valores relativos a estos ácidos.

La modificación afecta al documento único.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

DOCUMENTO ÚNICO

«Val di Mazara»

N.º CE: PDO-IT-0061-AM01 de 13.3.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Val di Mazara»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 15 — GRASAS Y ACEITES, ANIMALES, VEGETALES O DE ORIGEN MICROBIANO, Y PRODUCTOS DE SU DESDOBLAMIENTO; GRASAS ALIMENTICIAS ELABORADAS; CERAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida «Val di Mazara» debe presentar, en el momento de su despacho al consumo, las características siguientes:

— color: amarillo dorado con tonalidades de verde intenso;

— aroma: afrutado, en ocasiones con notas de almendra;

— sabor: afrutado, aterciopelado y con un retrogusto dulce;

— puntuación mínima exigida en el análisis sensorial ≥ 6,5;

— acidez máxima total expresada en ácido oleico no superior, en peso, a 0,5 gramos por 100 gramos de aceite;

— índice de peróxidos ≤ 11,00;

— K232 ≤ – 2,10;

— K270 ≤ 0,15;

— Delta K ≤ 0,005.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

El aceite de la denominación de origen protegida «Val di Mazara» debe proceder, al menos en un 90 %, de las siguientes variedades, solas o combinadas: *biancolilla, nocellara del Belice, cerasuola*. También pueden utilizarse en una proporción máxima del 10 % otras variedades presentes en la zona, como *ogliarola messinese, giaraffa* y *santagatese*, o, en ocasiones, pequeños porcentajes de otros cultivares locales típicos.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases del proceso de producción (el cultivo, la recolección y la extracción del aceite) deben tener lugar en la zona geográfica definida.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

Los envases en los que se embotella el aceite de oliva virgen extra «Val di Mazara» DOP para su despacho al consumo deben tener una capacidad máxima de 5 litros y ser de vidrio o de hojalata.

Para garantizar la trazabilidad y el origen del producto, el envasado del aceite «Val di Mazara» debe efectuarse dentro de la zona geográfica definida. El carácter delicado del producto y la necesidad de preservar sus características exigen que la manipulación se reduzca al mínimo y que los controles por parte del organismo de control, en particular en la fase de envasado, se lleven a cabo de manera que se evite el riesgo de que se mezclen aceites de distintos orígenes, lo que socavaría la confianza en la denominación.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Se prohíbe añadir a la denominación de origen protegida «Val di Mazara» cualquier calificativo no previsto expresamente en el presente pliego de condiciones del producto, incluidos los adjetivos siguientes: *fine* (fino), *scelto* (selecto), *selezionato* (seleccionado), *superiore* (superior) o *genuino* (genuino).

Está prohibido utilizar menciones geográficas adicionales, indicaciones geográficas o topónimos que hagan referencia a municipios, partes de municipios y zonas geográficas pertenecientes a la zona geográfica definida.

No obstante, se permite usar nombres, razones sociales y marcas privadas, siempre y cuando no tengan un carácter laudatorio y no puedan inducir a error al comprador respecto de nombres geográficos, y en particular respecto de nombres geográficos de zonas de producción de aceites con denominación de origen protegida.

La utilización de nombres de empresas, haciendas o explotaciones, o la referencia al envasado en una explotación oleícola, una asociación de explotaciones oleícolas o una empresa oleícola situadas en la zona de producción solo se permite si el producto se ha obtenido exclusivamente con aceitunas cosechadas en olivares que formen parte de la explotación y si la obtención del aceite y el envasado se han realizado en la propia explotación.

El nombre de la denominación de origen protegida «Val di Mazara» debe figurar en la etiqueta con caracteres claros e indelebles de un color que contraste con el de la etiqueta y que permita distinguirlo con claridad de las demás indicaciones que aparecen en ella.

Debe indicarse obligatoriamente en la etiqueta el año de cosecha de las aceitunas de las que se haya extraído el aceite.

4. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona geográfica abarca todos los municipios de la provincia de Palermo y los siguientes municipios de la provincia de 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 y Villafranca Sicula.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Las primeras referencias a la difusión del olivo como planta domesticada datan de la época de la colonización griega, según Diodoro Sículo, que evoca los olivares de Agrigento, cuya producción adquirió una gran importancia económica y comenzó a alimentar una moderada exportación, principalmente desde Agrigento.

En torno al siglo XII, según el historiador francés Henry Bresc, se implantaron olivares en las colinas de Cefalù, Conca d'Oro, la llanura de Carini y Partinico. En el siglo XIV se documentan, también en la zona de Palermo, el olivar de los Chiaramonte, en Passo di Rigano, capaz de producir 300 quintales de aceitunas; el olivar de Giovanni de Frisello, en la zona de Sabucia, y el Olivetum Magnum del monasterio de Santa Caterina.

Entre los siglos XV y XVI existían varias almazaras en Palermo, mientras que, en Monreale, donde el cultivo del olivo estaba bastante extendido, los habitantes se quejaban en 1516 de que tenían que prensar las aceitunas en su única almazara, propiedad del arzobispo, en la que tenían lugar, «de forma notoria, robos y vejaciones».

En Monreale, entre 1538 y 1539, los benedictinos arrendaron su olivar de la zona de Costiera, plantado pocos decenios antes, a cambio de un canon de tres *cantari* de aceite, equivalentes a 29,35 quintales. «Val di Mazara» es el nombre con el que antiguamente se denominaba la mayor de las regiones en que se dividía Sicilia en la Alta Edad Media y la Edad Moderna. La zona geográfica definida de la DOP «Val di Mazara» comprende la mayor parte del territorio de dicha división administrativa de la isla.

La producción de aceite de oliva en la zona ha contribuido de manera significativa al desarrollo económico y la actividad comercial que a lo largo de los siglos han distinguido a este territorio. La aparición de la oleicultura en esta zona se debe en gran medida a las condiciones edafoclimáticas particularmente adecuadas para el cultivo del olivo. Además, las variedades allí presentes, perfectamente adaptadas al medio de cultivo, permiten obtener un producto con características cualitativas peculiares. Las características cualitativas específicas del producto vienen determinadas por:

a) cultivares presentes exclusivamente en la zona geográfica;

b) técnicas de cultivo específicas, en especial los métodos de cultivo (en seto o en vaso), la fertilización (principalmente ecológica), la recolección manual o con ayuda de maquinaria y redes de plástico, etc.;

c) los aromas característicos que le da al aceite la presencia generalizada de alcachofas, cítricos y almendros en la zona definida;

d) las características microclimáticas y morfológicas del suelo: se consideran idóneos los olivares situados hasta a 700 metros sobre el nivel del mar en suelos francos, profundos, permeables, secos pero no áridos, con un clima mediterráneo subtropical, semiárido, con una pluviosidad media superior a 500 mm/año y de la cual el 90 % se concentra en la época invernal.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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