C/2025/2979

28.5.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/2979)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Val di Mazara»

EU PDO-IT-0061-AM01 — 13.3.2025

1. **Nome del prodotto**

«Val di Mazara»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese al quale appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

MASAF

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La modifica rientra nella definizione di modifica standard di cui all'art. 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 2024/1143 in quanto non comprende il cambiamento del nome, non rischia di alterare il legame, non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

La modifica riguarda l'articolo 6 relativamente alla descrizione del prodotto punto 3

Vengono eliminati dalla descrizione del prodotto i parametri relativi agli acidi linolenico e linoleico

Motivazione:

Si è deciso di eliminare questi due parametri chimici in quanto negli ultimi anni a causa dei cambiamenti climatici che nella zona di produzione si sono verificati sostanziali innalzamenti di temperatura accompagnati spesso ad una forte diminuzione delle piogge. Questo ha modificato la fisiologia delle piante influendo sui valori di questi acidi.

La modifica interessa il documento unico.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

DOCUMENTO UNICO

«Val di Mazara»

N. UE: PDO-IT-0061-AM01 — 13.3.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Denominazione (denominazioni) (della DOP o IGP)**

«Val di Mazara»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 15 - GRASSI E OLI ANIMALI, VEGETALI O DI ORIGINE MICROBICA E PRODOTTI DELLA LORO SCISSIONE; GRASSI ALIMENTARI LAVORATI; CERE DI ORIGINE ANIMALE O VEGETALE

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine protetta «Val di Mazara» all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

— colore: giallo oro con sfumature di verde intenso;

— odore: di fruttato e a volte anche di mandorla;

— sapore: fruttato, vellutato con retrogusto dolce;

— punteggio minimo al panel test >= 6,5

— acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio.

— numero perossidi <= 11,00

— K232 <=- 2,10

— K270 <=0,15

— Delta K <= 0,005

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

La denominazione di origine protetta «Val di Mazara» deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente negli oliveti, per almeno il 90 %: Biancolilla, Nocellara del Belice, Cerasuola. Possono, altresì, concorrere in misura non superiore al 10 % altre varietà presenti nella zona come «Ogliarola Messinese», «Giaraffa» e «Santagatese» o eventualmente piccole percentuali di altre cultivar tipiche locali.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi del processo di produzione: coltivazione, raccolta e oleificazione devono avvenire nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

I recipienti in cui è confezionato l'olio di oliva extravergine «Val di Mazara» DOP ai fini dell'immissione al consumo non devono essere di capacità superiore a litri 5 in vetro o in banda stagnata.

Al fine di garantire la tracciabilità e l'origine del prodotto il confezionamento dell'olio «Val di Mazara» deve avvenire all'interno della zona geografica delimitata. La delicatezza del prodotto e l'esigenza di preservarne la caratterizzazione impongono che le manipolazioni siano limitate al minimo e che i controlli dell'organismo di controllo anche in fase di confezionamento siano effettuati in modo da evitare il rischio di eventuali miscelazioni di oli di diversa origine, minando in tal modo la fiducia nella denominazione.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Alla denominazione di origine protetta «Val di Mazara» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino.

E' vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a Comuni, Frazioni e aree geografiche comprese nell'area geografica delimitata.

E' tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente su nomi geografici ed in particolar modo su nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine protetta.

L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie ed il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa oleícola situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.

Il nome della denominazione di origine protetta «Val di Mazara» deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta.

E' obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'anno della campagna oleícola di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica comprende tutti i comuni della provincia di Palermo e i seguenti comuni della provincia di 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. **Legame con la zona geografica**

Le prime notizie fanno risalire la diffusione dell'olivo come pianta domestica al tempo della colonizzazione greca quando. stante alle testimonianze di Diodoro Siculo, che ricorda gli Uliveti di Agrigento, il suo prodotto acquistò una notevole importanza economica e cominciò ad alimentare una discreta esportazione soprattutto da Agrigento.

Attorno al XII sec.. secondo lo storico francese Henry Bresc. vennero impiantati oliveti nelle colline di Cefalù, Conca d'Oro, piana di Carini e di Partinico. Sempre nel palermitano per il Trecento si ricordano l'uliveto dei Chiaramonte a Passo di Rigano, capace di una produzione di 300 quintali di olive, l'uliveto di Giovanni de Frisello in contrada Sabucia e ancora l'Olivetum Magnum del Monastero di Santa Caterina.

Fra il Quattro e il Cinquecento esistevano parecchi trappeti (frantoi) a Palermo, mentre a Monreale, nelle cui campagne l'olivicoltura appare abbastanza diffusa, gli abitanti lamentavano nel 1516 di dover molire le olive nell'unico frantoio dell'Arcivescovo, dove avvenivano, «è fama notoria, li arrobbari et vexaccioni».

Proprio a Monreale, nel 1538-1539, i Benedettini cedettero in affitto un loro uliveto in contrada Costiera, impiantato da pochissimi decenni per un canone di 3 cantari d'olio, che equivalgono a quintali 29,35. «Val di Mazara» è l'antico nome con cui era denominato il più vasto dei compartimenti in cui era divisa la Sicilia nell'alto medioevo e nell'età moderna. La zona delimitata dalla DOP «Val di Mazara» comprende la parte più significativa del territorio coincidente con quella parte della suddivisione amministrativa dell'isola denominato appunto Val di Mazara.

La produzione dell'olio di oliva nella zona in esame ha contribuito in modo notevole allo sviluppo economico e alle attività commerciali che hanno distinto nei secoli il territorio del Val di Mazara. L'affermazione dell'olivicoltura in questa zona è dovuta in gran parte all'ambiente pedoclimatico particolarmente vocato alla coltivazione dell'olivo. Inoltre le varietà presenti, che si adattano perfettamente all'ambiente di coltivazione, permettono di ottenere una produzione dotata di peculiari caratteristiche qualitative. Per quanto riguarda le peculiari caratteristiche qualitative del prodotto, le stesse sono determinate da:

a) cultivar presenti esclusivamente nell'area interessata;

b) specifiche tecniche di coltivazione con particolare riferimento alle forme di allevamento (vaso cespugliato o cespuglio), alla concimazione (prevalentemente organica), alla raccolta manuale o con l'ausilio di agevolatrici di raccolta su reti di plastica, ecc.;

c) caratteristici aromi dell'olio ottenuto, che gli vengono conferiti dalla presenza, ampiamente diffusa sul territorio delimitato, di carciofeti, agrumeti e mandorleti;

d) caratteristiche di microclima e di morfologia dei terreni: sono da considerarsi idonei gli oliveti situati fino a 700 m.s.l. i cui terreni risultino di medio impasto, profondi, permeabili, asciutti ma non aridi e siano caratterizzati da un clima mediterraneo subtropicale, semi asciutto, con una piovosità media che supera i 500 mm/anno e concentrata per il 90 % nel periodo autunno- inverno.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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