C/2025/2979

28.5.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/2979)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Val di Mazara»

EU PDO-IT-0061-AM01 — 13.3.2025

1. **Nome do produto**

«Val di Mazara»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **Estado-Membro em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

MASAF [Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A alteração é considerada normalizada na aceção do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, uma vez que não inclui uma alteração da denominação ou da utilização dessa denominação, não apresenta o risco de anulação da relação e não implica restrições adicionais à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

A alteração diz respeito ao artigo 6.º, n.º 3, do caderno de especificações.

Suprimem-se da descrição do produto os parâmetros relativos aos ácidos linolénico e linoleico.

Motivo:

Decidiu-se suprimir estes dois parâmetros químicos, uma vez que as alterações climáticas na área de produção causaram aumentos substanciais de temperatura nos últimos anos, frequentemente acompanhados de uma queda acentuada da precipitação, o que alterou a fisiologia das plantas e, por conseguinte, afetou os valores destes ácidos.

A alteração afeta o documento único.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

DOCUMENTO ÚNICO

«Val di Mazara»

N.º UE: PDO-IT-0061-AM01 — 13.3.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Val di Mazara»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 15 — GORDURAS E ÓLEOS ANIMAIS, VEGETAIS OU DE ORIGEM MICROBIANA E PRODUTOS DA SUA DISSOCIAÇÃO; GORDURAS ALIMENTÍCIAS ELABORADAS; CERAS DE ORIGEM ANIMAL OU VEGETAL

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1*

Ao ser comercializado, o azeite virgem extra com a denominação de origem protegida «Val di Mazara» deve apresentar as seguintes características:

— cor: amarelo-dourado, com reflexos de verde intenso,

— aroma: frutado e, por vezes, também com notas de amêndoa,

— sabor: frutado, aveludado e com final doce,

— pontuação mínima no exame organolético >= 6,5,

— acidez máxima total expressa em ácido oleico: máximo 0,5 g por 100 g de azeite,

— Índice de peróxidos <= 11,00,

— K232 <= – 2,10,

— K270 <= 0,15,

— Delta K <= 0,005.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Pelo menos 90 % das azeitonas utilizadas para a produção de azeite com denominação de origem protegida «Val di Mazara» devem provir das seguintes variedades, presentes nos olivais, isoladamente ou em combinação: *biancolilla*, *nocellara-del-belice* e *cerasuola*. Podem também ser utilizadas outras variedades presentes na área, desde que não representem mais de 10 %, como a *ogliarola-messinese*, a *giaraffa* e a *santagatese*, ou eventualmente pequenas percentagens de outros cultivares locais típicos.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Todas as fases do processo de produção, a saber, cultivo, colheita e extração do azeite, devem ocorrer na área geográfica identificada.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O azeite virgem extra «Val di Mazara» DOP deve ser comercializado em recipientes de vidro ou latas com uma capacidade máxima de 5 litros.

Para garantir a rastreabilidade e a origem do produto, o azeite «Val di Mazara» deve ser acondicionado na área geográfica delimitada. A natureza delicada do produto e a necessidade de preservar as suas características implicam que o manuseamento seja reduzido ao mínimo e que as inspeções efetuadas pelo organismo de controlo, incluindo na fase de acondicionamento, sejam realizadas de modo a evitar o risco de mistura de azeites de diferentes origens, o que poria em causa a confiança na denominação.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

É proibido aditar à denominação de origem protegida «Val di Mazara» qualquer descrição não expressamente prevista no presente caderno de especificações, incluindo os seguintes adjetivos: *fine* (fino), *scelto* (escolhido), *selezionato* (selecionado), *superiore* (superior) ou *genuino* (genuíno).

É proibida a utilização de menções geográficas adicionais ou de indicações geográficas ou toponímicas que façam referência a municípios, subdivisões de municípios ou zonas geográficas incluídas na área geográfica delimitada.

No entanto, é autorizada a utilização de nomes, de nomes de firmas ou de marcas particulares, desde que não possuam caráter laudatório nem sejam suscetíveis de induzir o comprador em erro a respeito das denominações geográficas, nomeadamente denominações geográficas de zonas de produção de azeites com denominação de origem protegida.

A utilização dos nomes das explorações, propriedades ou quintas, bem como a referência ao acondicionamento nas explorações ou agrupamentos de explorações olivícolas localizados na zona de produção, só é autorizada se o produto tiver sido obtido exclusivamente a partir de azeitonas colhidas nos olivais das explorações ou se a extração do azeite e o seu acondicionamento tiverem tido lugar nas próprias explorações.

O nome da denominação de origem protegida «Val di Mazara» deve figurar no rótulo em carateres bem legíveis e indeléveis, numa cor que contraste vivamente com a do rótulo, e de modo a que se distinga nitidamente de todas as outras informações nele contidas.

É obrigatória a indicação no rótulo do ano de colheita das azeitonas das quais foi extraído o azeite.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica inclui todos os municípios da província de Palermo e os seguintes municípios da província 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 e Villafranca Sicula.

5. **Relação com a área geográfica**

Os primeiros registos sobre a propagação da oliveira como planta doméstica apontam para a época da colonização grega, quando, segundo os testemunhos de Diodorus Siculus, que mencionou os olivais de Agrigento, a azeitona adquiriu uma importância económica considerável, começando a gerar exportações significativas, especialmente a partir de Agrigento.

Por volta do século XII, segundo o historiador francês Henry Bresc, foram plantados olivais nas colinas de Cefalù, em Conca d'Oro e nas planícies de Carini e Partinico. No século XIV, destacam-se alguns olivais importantes na zona de Palermo, nomeadamente o olival dos Chiaramonte, em Passo di Rigano, que produzia cerca de 30 000 kg de azeitonas, o olival de Giovanni de Frisello, no distrito de Sabucia, e o *Olivetum Magnum* [Grande Oliveira], no mosteiro de Santa Caterina.

Já entre os séculos XV e XVI, existiam vários lagares de azeite em Palermo, ao passo que em Monreale, onde o cultivo da azeitona era aparentemente comum, em 1516 os habitantes queixavam-se de que só havia um lagar, pertencente ao arcebispo, onde, segundo relatos, eram frequentes o roubo e a vexação.

Precisamente em Monreale, entre 1538 e 1539, os monges beneditinos arrendaram o seu olival no distrito de Costiera, que só tinha sido plantado algumas décadas antes, por uma renda de 3 *canthari* de azeite, o que equivale a 2 935 kg. «Val di Mazara» era o nome antigo da maior divisão territorial da Sicília no início da Idade Média e no início do período moderno. A área delimitada da DOP «Val di Mazara» inclui a parte mais significativa desse território, que coincide com a parte da divisão administrativa da Sicília designada, como já se referiu, «Val di Mazara».

A produção de azeite nesta zona contribuiu de forma significativa para o desenvolvimento económico e as atividades comerciais do território de Val di Mazara, distinguindo esta região ao longo dos séculos. O êxito da olivicultura nesta área deve-se, em grande medida, às condições do solo e do clima, que são especialmente adequados para este tipo de cultura. Além disso, as variedades cultivadas estão perfeitamente adaptadas ao ambiente, o que permite produzir um azeite com características qualitativas específicas. Essas características qualitativas específicas devem-se a vários fatores:

a) Os cultivares, que são exclusivos da região;

b) As técnicas de cultivo específicas, nomeadamente os sistemas de condução (em formato de taça ou em sebe), fertilização (principalmente biológica), colheita manual ou com recurso a equipamento mecânico de colheita da azeitona e redes de plástico, etc.;

c) Os aromas característicos do azeite obtido, que lhe são atribuídos pela presença generalizada, na área delimitada, de plantações de alcachofras, pomares de citrinos e amendoeiras;

d) O microclima e a morfologia do solo: os melhores olivais situam-se a uma altura máxima de 700 metros acima do nível do mar, com solos de textura média, profundos, permeáveis e secos, mas não áridos, com um clima mediterrânico subtropical e semisseco, com uma precipitação média superior a 500 mm/ano, 90 % dos quais concentrados no outono e no inverno.

Referência à publicação do caderno de especificações

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