



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari, forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE DELLA PESCA E DELL'IPPICA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE  
E DELL'IPPICA  
PQAI IV

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione “Val di Mazara” registrata in qualità di Denominazione di Origine Protetta in forza al Regolamento (CE) n. 138/2001 della Commissione del 24 gennaio 2001, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee L 23 del 25 gennaio 2001.

IL DIRIGENTE

Visto il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto l'art. 53, par. 3 del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio che prevede la modifica temporanea del disciplinare di produzione di un prodotto DOP o IGP a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche;

Visto il Regolamento Delegato (UE) n. 664/2014 del 18 dicembre 2013 che integra il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio in particolare l'art. 6, comma 3 che stabilisce le procedure riguardanti un cambiamento temporaneo del disciplinare dovuto all'imposizione, da parte di autorità pubbliche, di misure sanitarie e fitosanitarie obbligatorie o motivate calamità naturali sfavorevoli o da condizioni metereologiche sfavorevoli ufficialmente riconosciute dalle autorità competenti;

Visto il Regolamento (CE) n. 138/2001 della Commissione del 24 gennaio 2001, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee L 23 del 25 gennaio 2001, con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette la indicazione geografica protetta “Val di Mazara”.

Vista la Determina dirigenziale n. 54852 del 2 settembre 2021 della Regione Siciliana, che ha ufficialmente riconosciuto la necessità per l'annata **2021** di non considerare i parametri relativi agli acidi linoleico e linolenico.

Considerato che, dalle relazioni allegate al provvedimento della Regione Siciliana, emerge con chiarezza che l'andamento climatico 2021 è stato caratterizzato da medie termiche elevate e da una diminuzione della piovosità, che ha determinato un forte anticipo della raccolta influenzando così la composizione degli acidi grassi quali l'acido linoleico e l'acido linolenico, con conseguente discostamento da quanto stabilito dal disciplinare di produzione in relazione a tali valori.

Considerato che il disciplinare di produzione all'art. 6 punto 1 prevede tra le caratteristiche al consumo anche i valori entro cui devono rientrare l'acido linoleico e linolenico e che se mantenuti impedirebbero la certificazione della quasi totalità del prodotto creando un grosso danno economico ai produttori.

Considerato che le modifiche apportate non influiscono sulle caratteristiche che definiscono l'Olio Extravergine "Val di Mazara" DOP, in quanto, dal punto di vista sensoriale tali variazioni non cambiano le percezioni organolettiche, i valori nutrizionali restano pressoché gli stessi, e che l'eliminazione dei parametri relativi all'acido linoleico e linolenico, oggetto della modifica non cambiano, sostanzialmente, gli elementi di tipicità della denominazione "Val di Mazara" DOP.

Ritenuto necessario provvedere alla modifica temporanea del disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva DOP "Val di Mazara" ai sensi del citato art. 53, par. 3 del Regolamento (UE) n. 1151/2012 e dell'art. 6 comma 3 del Regolamento Delegato (UE) n. 664/2014;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana la modifica temporanea apportata al disciplinare di produzione della DOP "Val di Mazara" attualmente vigente, affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale.

#### DISPONE

la pubblicazione della modifica del disciplinare di produzione della denominazione "Val di Mazara" registrata in qualità di Denominazione di Origine Protetta in forza del Regolamento (CE) n. 138/2001 della Commissione del 24 gennaio 2001.

La presente modifica del disciplinare di produzione della DOP "Val di Mazara" è temporanea e riguarda esclusivamente l'annata olivicola 2021 a decorrere dalla data di pubblicazione della stessa sul sito internet del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali.

Roma,

Il Dirigente  
Roberta Cafiero  
(firmato digitalmente ai sensi del CAD)



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari, forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE, DELLA PESCA E DELL'IPPICA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA  
QUALITA' AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

**Modifica temporanea del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta  
“Val di Mazara” ai sensi dell’art. 53 punto 4 del Reg. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del  
Consiglio**

Il disciplinare di produzione della denominazione geografica protetta “Val di Mazara” pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana serie generale n. 73 del 28 marzo 2001 è così modificato:

L’ art. 6 punto 1 è sostituito come di seguito riportato:

“Art. 6

Caratteristiche al consumo

- 1) L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine controllata "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  $\geq 6,5$ ;

acidita' massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio;

numero perossidi  $\leq 11$ ;

K232  $\leq 2,10$ ;

K270  $\leq 0,15$ ;

Delta K  $\leq 0,005$ ;"

Le disposizioni di cui al punto precedente si applicano esclusivamente per l’annata olivicola 2021.