Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "VAL DI MAZARA".

Art. 1
Denominazione

La denominazione di origine controllata "Val di Mazara" è riservata all'olio di oliva extravergine rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art.2
Varietà di olivo

La denominazione di origine controllata "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.

Art.3
Zona di produzione

Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di origine controllata "Val di Mazara" devono essere prodotte, nell'ambito delle province di Palermo ed Agrigento, nei territori olivati idonei alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione, che comprende, il territorio amministrativo dei seguenti comuni:

provincia di Palermo: tutti i comuni;

provincia di Agrigento: l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: 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.

La zona predetta è delimitata in cartografia 1:25.000.

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Centro di Riproduzione e Stampa - Mi. P. A. F.

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Art. 4
Caratteristiche di coltivazione

1. Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche. Pertanto, 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 sub tropicale, semiasciutto, con una piovosità media che supera i i 500 mm anno e concentrata per il 90% nel periodo autunno-vernino.

2. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.

3. La produzione massima di olive/Ha non può superare Kg. 8000 per ettaro negli oliveti specializzati.

4. Per la coltura consociata o promiscua la produzione massima non può superare i Kg. 6000 per ettaro.

5. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso accurata cernita purché la produzione globale non superi di oltre il 20% il limite massimo sopra indicato.

6. La raccolta delle olive viene effettuata a partire dall'inizio dell'invaiatura e non deve protrarsi oltre il 30 dicembre di ogni campagna oleicola.

Art.5
Modalità di oleificazione

1. Le operazioni di estrazione dell'olio e di confezionamento devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel precedente art.3.

2. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Val di Mazara" può avvenire con mezzi meccanici o per brucatura.

Centro di Riproduzione e Stampa - Mi. P. A. F.

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

3. La resa massima di olive in olio non può superare il 22%.

4. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto.

5. Le olive raccolte devono essere conservate in recipienti rigidi ed aerati, fino alla fase di molitura, disposti in strati sottili ed in locali che garantiscono condizioni di bassa umidità relativa (50 - 60%) e temperature massime di 15°.

6. Le olive devono essere molite entro i due giorni successivi alla raccolta.

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 >= 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
- acido linolenico <= 0,9 %
- acido linoleico <= 10,00 %

2. Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E..

3. In ogni campagna oleicola il Consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi dell'olio a denominazione di origine

Centro di Riproduzione e Stampa - Mi. P. A. F.

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

controllata "Val di Mazara" da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

Art.7
Designazione e presentazione

1. Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino.

2. E' vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a Comuni, Frazioni e aree geografiche comprese nell'area di produzione di cui all'art.3.

3. 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 controllata.

4. 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 oleicola 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.

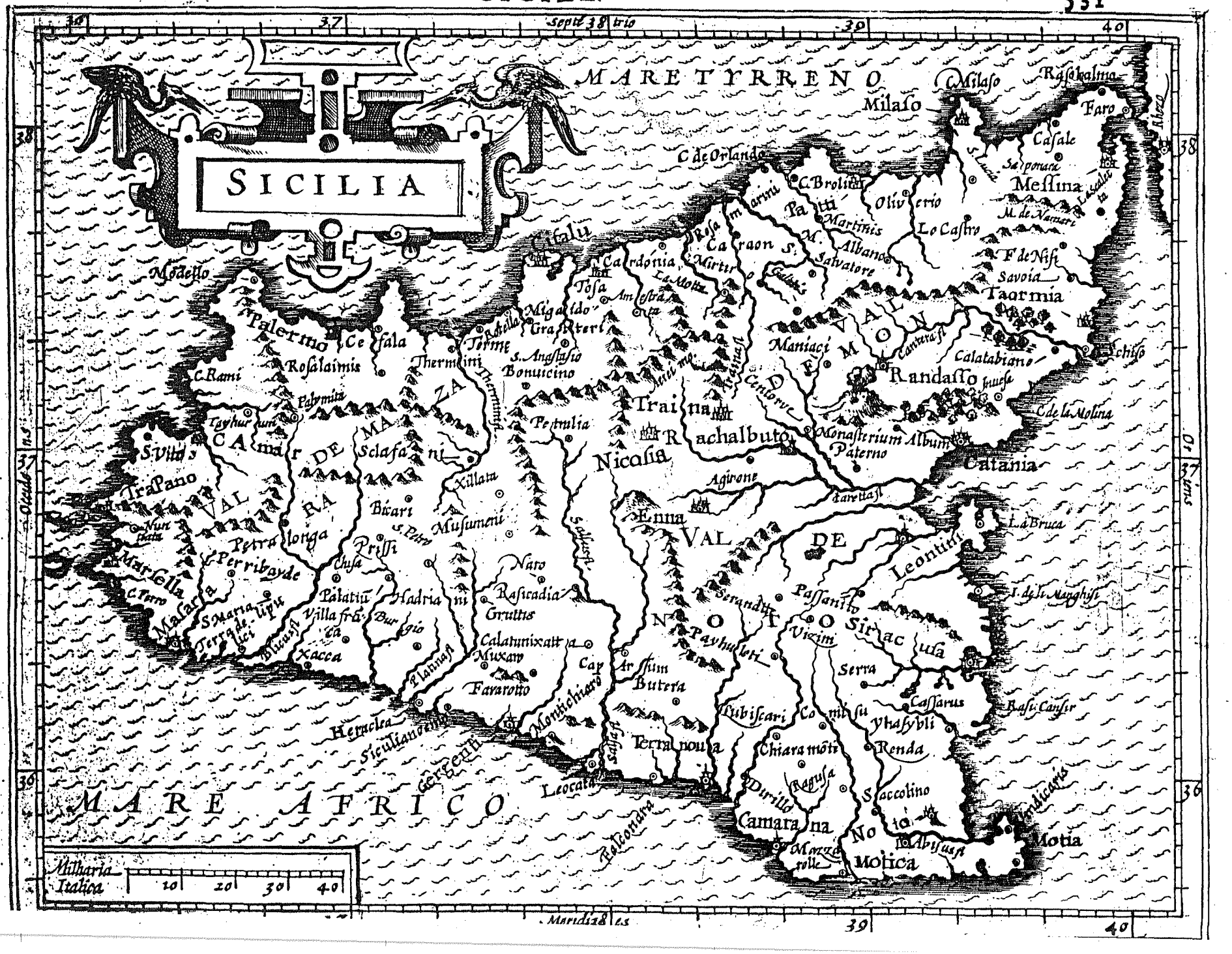
5. Il nome della denominazione di origine controllata "Val di Mazara" deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta.

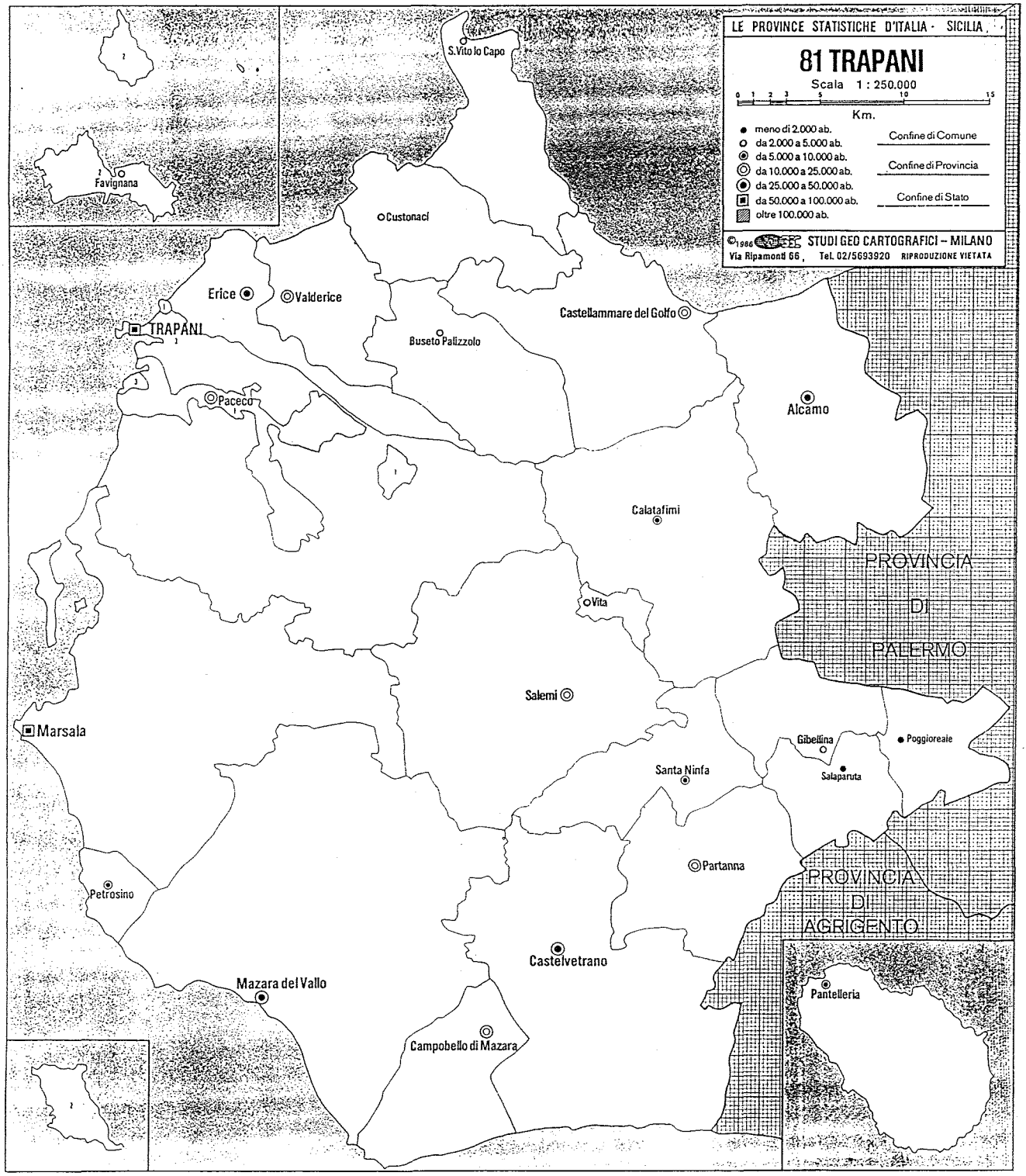
6. I recipienti in cui è confezionato l'olio di oliva extravergine "Val di Mazara" ai fini dell'immmissione al consumo non devono essere di capacità superiore a litri 5 in vetro o in banda stagnata.

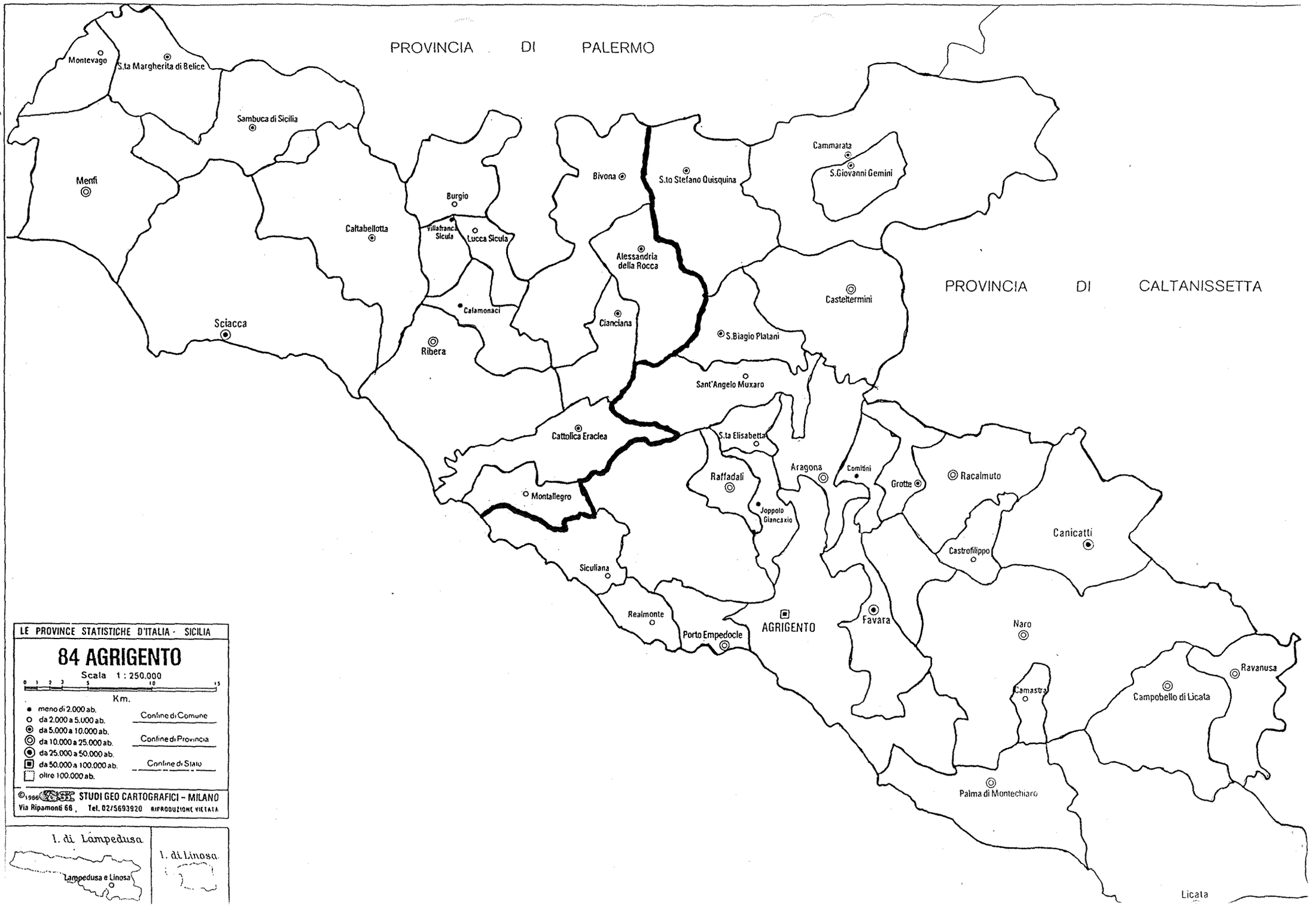
7. E' obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'anno della campagna oleicola di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Centro di Riproduzione e Stampa - Mi. P. A. F.

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali


SICILIA
MARE TYRRENO
MARE AFRICO
Milaso
Rasekalma
Faro
Casale
Messina
Lo Castro
Taormia
Randasso
Catania
Nicosia
Traina
Achalbuto
Paterno
Agirone
Enna
Leontini
Siracusa
Terra nouua
Motica
Camarana
Motia
Modello
Palermo
Cefala
Rosalaimis
Termini
Bonuicino
Petrulia
Sclafani
Xillata
Musumeni
Bicari
Prissi
Naro
Rascadia
Grultis
Calatanixetta
Muxaro
Cap
Butera
Mazzarolle
Milliaria Italica
10 20 30 40
Meridies
Septentrio
Ortus
Occidens


LE PROVINCE STATISTICHE D'ITALIA - SICILIA
81 TRAPANI
Scala 1 : 250.000
0 1 2 3 5 10 15
Km.
meno di 2.000 ab.
da 2.000 a 5.000 ab.
da 5.000 a 10.000 ab.
da 10.000 a 25.000 ab.
da 25.000 a 50.000 ab.
da 50.000 a 100.000 ab.
oltre 100.000 ab.
Confine di Comune
Confine di Provincia
Confine di Stato
©1986 STUDI GEO CARTOGRAFICI – MILANO
Via Ripamonti 66, Tel. 02/5693920 RIPRODUZIONE VIETATA
S.Vito lo Capo
Favignana
Custonaci
Erice
Valderice
TRAPANI
Buseto Palizzolo
Castellammare del Golfo
Paceco
Alcamo
Calatafimi
PROVINCIA DI PALERMO
Vita
Salemi
Marsala
Gibellina
Poggioreale
Salaparuta
Santa Ninfa
Partanna
PROVINCIA DI AGRIGENTO
Petrosino
Castelvetrano
Mazara del Vallo
Pantelleria
Campobello di Mazara


PROVINCIA DI PALERMO
PROVINCIA DI CALTANISSETTA
Montevago
S.ta Margherita di Belice
Sambuca di Sicilia
Menfi
Caltabellotta
Sciacca
Burgio
Villafranca Sicula
Lucca Sicula
Calamonaci
Ribera
Bivona
S.to Stefano Quisquina
Alessandria della Rocca
Cianciana
Cammarata
S.Giovanni Gemini
Casteltermini
S.Biagio Platani
Sant'Angelo Muxaro
Cattolica Eraclea
S.ta Elisabetta
Aragona
Comitini
Raffadali
Montallegro
Joppolo Giancaxio
Siculiana
Realmonte
Porto Empedocle
AGRIGENTO
Favara
Grotte
Racalmuto
Canicatti
Castrofilippo
Naro
Camastra
Campobello di Licata
Ravanusa
Palma di Montechiaro
Licata
LE PROVINCE STATISTICHE D'ITALIA - SICILIA
84 AGRIGENTO
Scala 1 : 250.000
0 1 2 3 5 10 15
Km.
meno di 2.000 ab.
da 2.000 a 5.000 ab.
da 5.000 a 10.000 ab.
da 10.000 a 25.000 ab.
da 25.000 a 50.000 ab.
da 50.000 a 100.000 ab.
oltre 100.000 ab.
Confine di Comune
Confine di Provincia
Confine di Stato
©1986 STUDI GEO CARTOGRAFICI - MILANO
Via Ripamonti 66 , Tel. 02/5693920 RIPRODUZIONE VIETATA
I. di Lampedusa
Lampedusa e Linosa
I. di Linosa