



*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 ≤ 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.