

**Modifica temporanea del disciplinare di produzione
della denominazione di origine protetta «Val di Mazara».**

Il disciplinare di produzione della denominazione geografica protetta «Val di Mazara» pubblicato nella *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 $\geq 6,5$;

acidità 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.

21A05404

LAURA ALESSANDRELLI, *redattore*

DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2021-GU1-221) Roma, 2021 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

