

ATTI DEGLI ORGANI COSTITUZIONALI

CAMERA DEI DEPUTATI

Convocazione del Parlamento in seduta comune.

La Camera dei deputati ed il Senato della Repubblica sono convocati, in seduta comune, martedì 24 settembre 2024, alle ore 12,30 con il seguente

Ordine del giorno:

Votazione per l'elezione di un giudice della Corte costituzionale

Il Presidente della Camera dei deputati
LORENZO FONTANA

24A04996

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 27 agosto 2024.

Modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Val di Mazara».

IL DIRIGENTE DELLA PQA1
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

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

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che sostituisce e abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai paesi terzi nel cui territorio è situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla Commissione;

Visto il decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;

Visto il regolamento (CE) n. 138/2001 della Commissione del 24 gennaio 2001, pubblicato nella *Gazzetta uff-*

ciale delle Comunità europee - L 23 del 25 gennaio 2001 con il quale è stata registrata la denominazione di origine protetta (DOP) «Val di Mazara»;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74»;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 31 gennaio 2024 n. 45910, registrata alla Corte dei conti al n. 280 in data 23 febbraio 2024, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2024;

Vista la direttiva dipartimentale 21 febbraio 2024 n. 85479, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2024» del 31 gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;



Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'U.C.B. il 4 luglio 2024 al n. 493, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4, del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lett. d);

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024 n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Vista l'istanza, dal Consorzio per la tutela della DOP Val di Mazara, che possiede i requisiti previsti dall'art. 13, comma 1, del decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta (DOP) «Val di Mazara»;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Siciliana, competente per territorio, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto il comunicato del Ministero, pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 154 del 3 luglio 2024 con il quale è stata resa pubblica la Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione geografica protetta (DOP) «Val di Mazara» ai fini della presentazione di opposizioni e che, entro i termini previsti dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di cui trattasi;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 24, paragrafo 9, del regolamento (UE) 2024/1143, sussistono i requisiti per approvare le modifiche ordinarie contenute nella domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione geografica protetta (DOP) «Val di Mazara»;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Decreta:

Art. 1.

1. È approvata la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta (DOP) «Val di Mazara», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 154 del 3 luglio 2024.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della Indicazione geografica protetta (DOP) «Val di Mazara», ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine protetta (DOP) «Val di Mazara» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 27 agosto 2024

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
«VAL DI MAZARA»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «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 protetta «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», «Giarrafa» 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 protetta «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, Cianciarla, Lucca Sicula, Menti, Montallegro, Montevago, Ribera, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita del Belice, Sciacca, Villafranca Sicula.

La zona predetta è delimitata in cartografia 1:25.000.

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 500 mm anno e concentrata per il 90% nel periodo autunno-vernino.

2. I sestri 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'invasatura 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 protetta «Val di Mazara» può avvenire con mezzi meccanici o per brucatura.

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 protetta «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 $\leq 11,00$;

K232 $\leq -2,10$;

K270 $\leq 0,15$;

Delta K $\leq 0,005$.

2. Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi all'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 protetta «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. È 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. È 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 *particular* modo su nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine protetta.

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 protetta «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'immissione al consumo non devono essere di capacità superiore a litri 5 in vetro o in banda stagnata.

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

Art. 8.

Legame con la zona geografica

Le prime notizie fanno risalire la diffusione dell'olivo come pianta domestica al tempo della colonizzazione greca quando, stante alle testimonianze di Diodoro Siculo, che ricorda gli Uliveti di Agrigento, il suo prodotto acquistò una notevole importanza economica e cominciò ad alimentare una discreta esportazione soprattutto da Agrigento.

Attorno al XII sec. secondo lo storico francese Henry Bresc. vennero impiantati oliveti nelle colline di Cefalù, Conca d'Oro, piana di Carini e di Partinico. Sempre nel palermitano per il Trecento si ricordano l'uliveto dei Chiaramonte a Passo di Rigano, capace di una produzione di 300 quintali di olive, l'uliveto di Giovanni de Frisello in contrada Sabucia e ancora l'Olivetum Magnum del Monastero di Santa Caterina.

Fra il Quattro e il Cinquecento esistevano parecchi trappeti (frantoi) a Palermo, mentre a Monreale, nelle cui campagne l'olivicoltura appare abbastanza diffusa, gli abitanti lamentavano nel 1516 di dover molire le olive nell'unico frantoio dell'Arcivescovo, dove avvenivano, «è fama notoria, li arrobbari et vexaccioni».

Proprio a Monreale, nel 1538-1539, i Benedettini cedettero in affitto un loro uliveto in contrada Costiera, impiantato da pochissimi decenni per un canone di 3 cantari d'olio, che equivalgono a quintali 29,35.

«Val di Mazara» è l'antico nome con cui era denominato il più vasto dei compartimenti in cui era divisa la Sicilia nell'alto medioevo e nell'età moderna. La zona delimitata dalla DOP «Val di Mazara» comprende la parte più significativa del territorio coincidente con quella parte della suddivisione amministrativa dell'isola denominato appunto Val di Mazara.

La produzione dell'olio di oliva nella zona in esame ha contribuito in modo notevole allo sviluppo economico e alle attività commerciali che hanno distinto nei secoli il territorio del Val di Mazara.

L'affermazione dell'olivicoltura in questa zona è dovuta in gran parte all'ambiente pedoclimatico particolarmente vocato alla coltivazione dell'olivo. Inoltre, le varietà presenti, che si adattano perfettamente all'ambiente di coltivazione, permettono di ottenere una produzione dotata di peculiari caratteristiche qualitative.



Per quanto riguarda le peculiari caratteristiche qualitative del prodotto, le stesse sono determinate da:

- a) cultivar presenti esclusivamente nell'area interessata;
- b) specifiche tecniche di coltivazione con particolare riferimento alle forme di allevamento (vaso cespugliato o cespuglio), alla concimazione (prevalentemente organica), alla raccolta manuale o con l'ausilio di agevolatrici di raccolta su reti di plastica, ecc.;
- c) caratteristici aromi dell'olio ottenuto, che gli vengono conferiti dalla presenza, ampiamente diffusa sul territorio delimitato, di carciofi, agrumeti e mandorleti;
- d) caratteristiche di microclima e di morfologia dei terreni: 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 subtropicale, semi asciutto, con una piovosità media che supera i 500 mm/anno e concentrata per il 90% nel periodo autunno-inverno.

Art. 9. Origine del prodotto

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata attraverso la documentazione dei prodotti in entrata ed in uscita. È infatti obbligatorio da parte di tutti i soggetti coinvolti nella filiera, compilare appositi documenti che accompagnano gli spostamenti di ogni partita di olive e/o olio indicandone tutte le informazioni utili a garantire l'origine del prodotto. Questi documenti devono essere trasmessi all'organismo di controllo che nel corso delle verifiche ispettive li controllerà unitamente alle registrazioni delle operazioni atte a garantire la tracciabilità del prodotto. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto. L'olivicoltore avente gli oliveti inseriti nel sistema di controllo identifica e tiene separate le olive destinate alla denominazione di origine protetta «Val di Mazara» e trasmette all'autorità l'informazione sulla movimentazione del prodotto e la produzione realizzata nella campagna. Tutti gli operatori, persone fisiche o giuridiche, iscritti nei relativi elenchi saranno assoggettati al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione, e dal relativo piano di controllo.

ALLEGATO B

DOCUMENTO UNICO

«FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO»

«Val di Mazara»

DOP (X) - IGP ()

1. Denominazione (denominazioni) [della DOP O IGP]: «Val di Mazara».

2. Stato membro o paese terzo: Italia.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare.

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI].

Classe I.5 - Oli e Grassi.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1.

L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine protetta «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 $\leq 11,00$;

K232 $\leq -2,10$;

K270 $\leq 0,15$;

Delta K $\leq 0,005$.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati).

La denominazione di origine protetta «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.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata Tutte le fasi del processo di produzione: coltivazione, raccolta e oleificazione devono avvenire nella zona geografica delimitata.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata.

Al fine di garantire la tracciabilità e l'origine del prodotto il confezionamento dell'olio «Riviera Ligure» deve avvenire all'interno della zona geografica delimitata. La delicatezza del prodotto e l'esigenza di preservarne la caratterizzazione impongono che le manipolazioni siano limitate al minimo e che i controlli dell'organismo di controllo anche in fase di confezionamento siano effettuati in modo da evitare il rischio di eventuali miscele di oli di diversa origine, minando in tal modo la fiducia nella denominazione.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata.

1. Alla denominazione di origine protetta «Val di Mazara» 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. È vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni e aree geografiche comprese nell'area geografica delimitata.

3. È 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 protetta.

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 protetta «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» DOP ai fini dell'immissione al consumo non devono essere di capacità superiore a litri 5 in vetro o in banda stagnata.

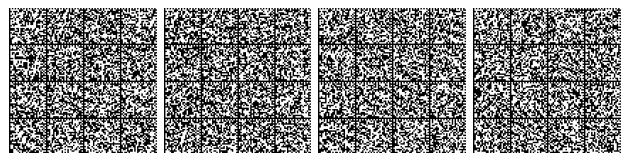
7. È obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'anno della campagna oleicola di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

4. Delimitazione concisa della zona geografica.

La zona geografica comprende tutti i comuni della provincia di Palermo e i seguenti comuni della Provincia di 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, Villafranca Sicula.

5. Legame con la zona geografica.

Le prime notizie fanno risalire la diffusione dell'olivo come pianta domestica al tempo della colonizzazione greca quando, stante alle testimonianze di Diodoro Siculo, che ricorda gli uliveti di Agrigento, il suo prodotto acquistò una notevole importanza economica e cominciò ad alimentare una discreta esportazione soprattutto da Agrigento.



Attorno al XII sec. secondo lo storico francese Henry Besc. vennero impiantati oliveti nelle colline di Cefalù, Conca d'Oro, piana di Carini e di Partinico. Sempre nel palermitano per il Trecento si ricordano l'uliveto dei Chiaramonte a Passo di Rigano, capace di una produzione di 300 quintali di olive, l'uliveto di Giovanni de Frisello in contrada Sabucia e ancora l'Olivetum Magnum del Monastero di Santa Caterina.

Fra il Quattro e il Cinquecento esistevano parecchi trappeti (frantoi) a Palermo, mentre a Monreale, nelle cui campagne l'olivicoltura appare abbastanza diffusa, gli abitanti lamentavano nel 1516 di dover molire le olive nell'unico frantoio dell'Arcivescovo, dove avvenivano, «è fama notoria, li arrobbari et vexaccioni».

Proprio a Monreale, nel 1538-1539, i Benedettini cedettero in affitto un loro uliveto in contrada Costiera, impiantato da pochissimi decenni per un canone di 3 cantari d'olio, che equivalgono a quintali 29,35. «Val di Mazara» è l'antico nome con cui era denominato il più vasto dei compartimenti in cui era divisa la Sicilia nell'alto medioevo e nell'età moderna. La zona delimitata dalla DOP «Val di Mazara» comprende la parte più significativa del territorio coincidente con quella parte della suddivisione amministrativa dell'isola denominato appunto Val di Mazara.

La produzione dell'olio di oliva nella zona in esame ha contribuito in modo notevole allo sviluppo economico e alle attività commerciali che hanno distinto nei secoli il territorio del Val di Mazara. L'affermazione dell'olivicoltura in questa zona è dovuta in gran parte all'ambiente pedoclimatico particolarmente vocato alla coltivazione dell'olivo. Inoltre le varietà presenti, che si adattano perfettamente all'ambiente di coltivazione, permettono di ottenere una produzione dotata di peculiari caratteristiche qualitative. Per quanto riguarda le peculiari caratteristiche qualitative del prodotto, le stesse sono determinate da:

- a) cultivar presenti esclusivamente nell'area interessata;
- b) specifiche tecniche di coltivazione con particolare riferimento alle forme di allevamento (vaso cespugliato o cespuglio), alla concimazione (prevalentemente organica), alla raccolta manuale o con l'ausilio di agevolatrici di raccolta su reti di plastica, ecc.;
- c) caratteristici aromi dell'olio ottenuto, che gli vengono conferiti dalla presenza, ampiamente diffusa sul territorio delimitato, di carciofi, agrumeti e mandorleti;
- d) caratteristiche di microclima e di morfologia dei terreni: 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 subtropicale, semi asciutto, con una piovosità media che supera i 500 mm/anno e concentrata per il 90 % nel periodo autunno-inverno.

24A04813

DECRETO 29 agosto 2024.

Modifica ordinaria al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Mela Alto Adige/Südtiroler Apfel».

IL DIRIGENTE DELLA PQA1
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

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

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che sostituisce e abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai Paesi terzi nel cui territorio è situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla Commissione;

Visto il decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;

Visto il regolamento (CE) n. 1855/2005 della Commissione, del 14 novembre 2005, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* L 297 del 15 novembre 2005 con il quale è stata registrata la indicazione geografica protetta (IGP) «Mela Alto Adige/Südtiroler Apfel»;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1, comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 31 gennaio 2024, n. 45910, registrata alla Corte dei conti al n. 280 in data 23 febbraio 2024, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2024;

Vista la direttiva dipartimentale 21 febbraio 2024, n. 85479, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2024» del 31 gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'U.C.B. il 4 luglio 2024 al n. 493, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in co-

