

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

PROVVEDIMENTO 24 giugno 2024.

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Val di Mazara».

IL DIRETTORE 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 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 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 di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, alla dott. ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

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;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 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;

Vista l'istanza presentata, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012, successivamente abrogato dal sopra citato regolamento (UE) 2024/1143, 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», registrata con regolamento (CE) n. 138/2001 della Commissione del 24 gennaio 2001, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità europee – L 23 del 25 gennaio 2001;

Considerato che le modifiche richieste possono essere considerate ordinarie, ai sensi dell'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143;

Acquisito il parere positivo della Regione Siciliana competente per territorio circa la richiesta di modifica;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della D.O.P. «Val di Mazara» così come modificato;

Provvede:

Ai sensi dell'art. 9 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, n. 12511, alla pubblicazione dell'allegata proposta di disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Val di Mazara».

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta di modifica, dovranno essere presentate, al Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica – Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare – Ufficio PQA 1, via XX Settembre n. 20 – 00187 Roma, indirizzo pec aoo.pqa@pec.masaf.gov.it – entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente proposta dai soggetti aventi legittimo interesse e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo il loro superamento a seguito della valutazione ministeriale, la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della D.O. P «Val di Mazara» sarà approvata con apposito provvedimento e comunicata alla Commissione europea.

Roma, 24 giugno 2024

Il direttore generale: IACOVONI

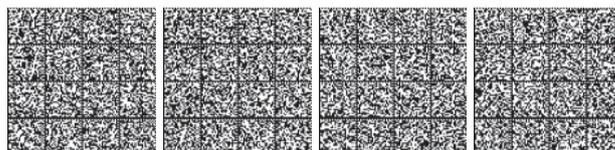
ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
«VAL DI MAZARA DOP»

Articolo 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.



Articolo 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.

Articolo 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, Cianciarola, 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.

Articolo 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'inviatura e non deve protrarsi oltre il 30 dicembre di ogni campagna oleicola.

Articolo 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.

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.

Articolo 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 $\leq 11,00$;

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

Articolo 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.

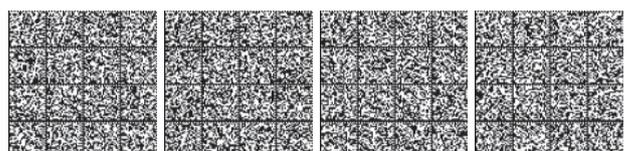
3. È tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente su nomi geografici ed in particolar modo su nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine controllata.

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'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.



Articolo 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 Bressc, 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'olivicultura appare abbastanza diffusa, gli abitanti lamentavano nel 1516 di dover molire le olive nell'unico frantoio dell'arcivescovo, dove avvenivano, «è fama notoria, li arobbarsi *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'olivicultura 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.

Articolo 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.

24A03363

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 25 giugno 2024.

Disposizioni attuative dell'articolo 4, comma 6, del decreto legislativo 30 dicembre 2023, n. 216 - Maggiorazione del costo del lavoro ammesso in deduzione in presenza di nuove assunzioni.

IL MINISTRO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI

Visto l'art. 4 del decreto legislativo 30 dicembre 2023, n. 216, che dispone a favore dei titolari di reddito d'impresa e degli esercenti arti e professioni, per il periodo d'imposta successivo a quello in corso al 31 dicembre 2023, ai fini della determinazione del reddito, una maggiorazione del costo del lavoro ammesso in deduzione nel caso di incremento del numero di lavoratori dipendenti con contratto a tempo indeterminato;

Visto, in particolare, il comma 6 del citato art. 4 del decreto legislativo n. 216 del 2023, il quale rinvia a un decreto del Ministro dell'economia e delle finanze, di concerto con il Ministro del lavoro e delle politiche sociali, l'individuazione delle disposizioni di attuazione, con particolare riguardo alla determinazione dei coefficienti di maggiorazione relativi alle categorie di lavoratori svantaggiati, indicate nell'allegato 1 al suddetto decreto legislativo, in modo da garantire che la complessiva maggiorazione non ecceda il 10 per cento del costo del lavoro sostenuto per dette categorie;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 600, recante disposizioni comuni in materia di accertamento delle imposte sui redditi;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 602, recante disposizioni sulla riscossione delle imposte sul reddito;

Visto il testo unico delle imposte sui redditi, di cui al decreto del Presidente della Repubblica 22 dicembre 1986, n. 917;

Visto l'art. 17 del decreto legislativo 9 luglio 1997, n. 241, recante disposizioni in materia di versamenti unitari e di compensazione;

