

VAL DI MAZARA DOP



PRODOTTO

Per produrre l'olio DOP Val di Mazara vengono usate solo varietà di olive tipiche locali: il 90% dell'olio proviene da Biancolilla, Nocellara del Belice, Cerasuola, mentre il restante 10% da altre varietà presenti nella zona come Ogliarola Messinese, Giaraffa e Santagatese o eventualmente piccole percentuali di altre cultivar tipiche locali;

colore: giallo oro con sfumature di verde intenso;

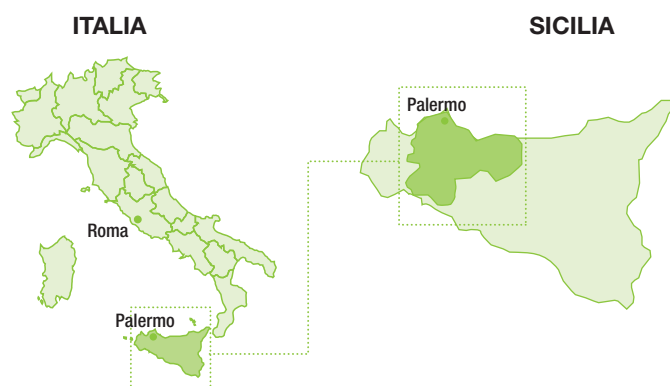
odore: delicatamente fruttato, aroma mandorlato, ottima persistenza aromatica;

sapore: delicatamente fruttato, retrogusto dolce;

stagione: raccolta olive entro il 30 dicembre.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende il territorio di tutti i comuni in provincia di Palermo; l'intero territorio dei comuni di Alessandria della Rocca, Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Montevago, Ribera, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita del Belice, Sciacca e Villafranca Sicula in provincia di Agrigento. Le olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva della DOP Val di Mazara devono essere prodotte nei territori olivati idonei alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal disciplinare di produzione.



LOGO DELLA DENOMINAZIONE



Il logo dell'olio extravergine di oliva Val di Mazara DOP è la regione Sicilia con evidenziata la zona di produzione, la scritta "DOP Val di Mazara" sopra la regione e "Sicilia" sotto, il tutto racchiuso in un ovale dal fondo verde incorniciato da due rami di olivo.

Ogni singola confezione di olio extravergine d'oliva Val di Mazara DOP è contrassegnata da un codice che fornisce tutte le informazioni relative alle origini del prodotto; inserendo il codice in un'apposita area dedicata alla tracciabilità sul sito della DOP Val di Mazara (www.dopvaldimazara.it) è possibile risalire fino al produttore.

RIFERIMENTI NORMATIVI



Riconoscimento della Denominazione: Reg. CE n.138 del 24.1.2001 (pubblicato sulla GUCE L. 23 del 25.1.2001)
 Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 03.05.2005 (G.U. n. 112 del 16.5.2005) – rinnovo D.M. 30.04.2008 (G.U. n. 112 del 14.5.2008)

CONTATTI

Consorzio Volontario per la Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Dop Val di Marzara
 Via Mariano d'Amelio, 78 - 90143 Palermo
 Tel. 091.954785 - Fax 091.8880209
info@dopvaldimazara.it - www.dopvaldimazara.it