

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 25 ottobre 2023

Modifica temporanea del disciplinare di produzione della denominazione «Val di Mazara», registrata come denominazione di origine protetta ai sensi del regolamento (CE) n. 138/2001 della Commissione del 24 gennaio 2001. (23A05978)

(GU n.255 del 31-10-2023)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
della direzione generale per la promozione
della qualita' agroalimentare e dell'ippica

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

Visto in particolare l'art. 53, par. 2 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio, cosi' come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, che prevede la modifica temporanea del disciplinare di produzione di un prodotto DOP o IGP a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorita' pubbliche;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 del 18 dicembre 2013 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio in particolare l'art. 6 cosi' come modificato dal regolamento delegato (UE) 2022/891 della Commissione del 1° aprile 2022 che stabilisce le procedure riguardanti un cambiamento temporaneo del disciplinare dovuto all'imposizione, da parte di

autorita' pubbliche, di misure sanitarie e fitosanitarie obbligatorie o motivate calamita' naturali sfavorevoli o da condizioni metereologiche sfavorevoli ufficialmente riconosciute dalle autorita' competenti;

Visto il regolamento (CE) 138/2001 della Commissione del 24 gennaio 2001, pubblicato nella Gazzetta ufficiale delle Comunita' europee L 23 del 25 gennaio 2001, con il quale e' stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette la denominazione di origine protetta «Val di Mazara»;

Vista la richiesta, presentata dal Consorzio di tutela dell'olio DOP Val di Mazara, di modifica temporanea dell'art. 6 relativo alle caratteristiche al consumo del disciplinare di produzione ed in particolare dei parametri relativi all'acido linolenico e linoleico;

Vista la determina direttoriale della Regione Siciliana - Assessorato dell'agricoltura dello sviluppo della pesca mediterranea - UOS5.02 n. 169276 del 16 ottobre 2023 che ha ufficialmente riconosciuto la necessita' per l'anno 2023 di non considerare i parametri relativi agli acidi linoleico e linolenico;

Considerato che dalle relazioni allegate al provvedimento della Regione Siciliana, emerge con chiarezza che l'andamento climatico 2023 e' stato caratterizzato da medie termiche elevate e una diminuzione della piovosita', che ha determinato un forte anticipo della raccolta influenzando cosi' la composizione degli acidi grassi quali l'acido linoleico e l'acido linolenico, con conseguente discostamento da quanto stabilito dal disciplinare di produzione in relazione a tali valori;

Considerato che il disciplinare di produzione all'art. 6 punto 1 prevede tra le caratteristiche al consumo anche i valori entro cui devono rientrare l'acido linoleico e linolenico e che se mantenuti impedirebbero la certificazione della quasi totalita' del prodotto creando un grosso danno economico ai produttori;

Considerato che le modifiche apportate non influiscono sulle caratteristiche che definiscono l'olio extravergine «Val di Mazara» DOP, in quanto, dal punto di vista sensoriale tali variazioni non cambiano le percezioni organolettiche, i valori nutrizionali restano pressoché gli stessi, e che l'eliminazione dei parametri relativi all'acido linoleico e linolenico, oggetto della modifica non cambiano, sostanzialmente, gli elementi di tipicità della denominazione «Val di Mazara» DOP;

Ritenuto necessario provvedere alla modifica temporanea del disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva DOP «Val di Mazara» ai sensi del citato art. 53, par. 3 del regolamento (UE) n. 1151/2012 e dell'art. 6 comma 3 del regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana la modifica temporanea apportata al disciplinare di produzione della DOP «Val di Mazara» attualmente vigente, affinché le disposizioni contenute nel predetto documento

siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale;

Decreta:

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Val di Mazara» pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 73 del 28 marzo 2001 e' modificato come di seguito riportato:

«Art. 6. - 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 $\leq 11,00$ -K232 $\leq -2,10$ -K270 $\leq 0,15$ -Delta K $\leq 0,005$ ».

La presente modifica del disciplinare di produzione della DOP «Val di Mazara» e' temporanea e ha validita' per l'annata olivicola 2023.

Il presente decreto, recante la modifica temporanea del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Val di Mazara», e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura della sovranita' alimentare e delle foreste.

Roma, 25 ottobre 2023

Il dirigente: Cafiero