



*Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste*

DIQPAI  
DGPQAI – Uff. Pqai 4

Modifica temporanea del disciplinare di produzione della denominazione “Val di Mazara” registrata come denominazione di origine protetta dal Regolamento (CE) 138/2001 della Commissione del 24 gennaio 2001, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale delle Comunità Europee L 23 del 25 gennaio 2001.

IL DIRIGENTE

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

Visto in particolare l'articolo 53, par. 2 del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio, così 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 autorità 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 così 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 autorità pubbliche, di misure sanitarie e fitosanitarie obbligatorie o motivate calamità naturali sfavorevoli o da condizioni metereologiche sfavorevoli ufficialmente riconosciute dalle autorità competenti;

Visto il Regolamento (CE) 138/2001 della Commissione del 24 gennaio 2001, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale delle Comunità Europee L 23 del 25 gennaio 2001, con il quale è 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'articolo 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 necessità 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 è stato caratterizzato da medie termiche elevate e una diminuzione della piovosità, che ha determinato un forte anticipo della raccolta influenzando così 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 totalità 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 sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana serie generale n. 73 del 28 marzo 2001 è 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  $\geq 6,5$
- 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  $\leq 0,005$

La presente modifica del disciplinare di produzione della DOP "Val di Mazara" è temporanea e ha validità per l'annata olivicola 2023.

Il presente decreto, recante la modifica temporanea del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Val di Mazara", è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e sul sito internet del Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

Roma,

Il Dirigente

Roberta Cafiero

Firmato digitalmente ai sensi del C.A.D.



ROBERTA CAFIERO  
MiPAAF  
25.10.2023 10:50:14  
GMT+01:00