

# Comunicazione dell'approvazione di una modifica temporanea di un disciplinare di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta originaria di uno Stato membro

"Brisighella"

N. UE: PDO-IT-1513-TEMP01 - 01.07.2024

**1. Nome del prodotto**

"Brisighella"

**2. Stato membro cui appartiene la zona geografica**

Italia

**3. Autorità dello Stato membro che comunica la modifica temporanea**

MASAF

—

**4. Descrizione della o delle modifiche approvate**

**Modifica**

La modifica riguarda l'art. 6 del disciplinare di produzione (caratteristiche al consumo), relativamente alla percentuale dell'acido oleico che viene abbassato dal valore di  $\geq 74\%$  a  $\geq 71\%$ .

Questa modifica si è resa necessaria a causa delle particolari condizioni climatiche verificatesi durante l'anno con conseguenze sulla percentuale di acido oleico che non raggiunge i valori stabiliti dal disciplinare vigente.

La modifica di cui sopra è giustificata dalla deliberazione della Giunta della Regione Emilia-Romagna n. 0400027 16 aprile 2024, dalla deliberazione n. 1430 del 28 agosto 2023, dal DM 12 settembre 2023, pubblicato in GU n.222 del 22-9-2023 del Ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, che hanno accertato gli eventi calamitosi verificatesi nell'intera provincia di Ravenna e in numerosi Comuni della provincia di Forlì-Cesena, in un'area comprendente l'intera zona di produzione della DOP Brisighella, tanto da attivare le provvidenze per i danni causati, fra l'altro, alle produzioni vegetali.

La relazione tecnica allegata al provvedimento della regione Emilia-Romagna inoltre, evidenzia l'anomalo andamento stagionale dell'anno 2023 con eccesso di piovosità in fase di prefioritura e una stagione estiva eccessivamente calda e seccata che ha portato un abbassamento del valore medio dell'acido oleico.

Considerando che il mantenimento dei valori dell'acido oleico così come previsti dal disciplinare comporterebbe la non certificazione dell'olio come DOP "Brisighella", con conseguente grossi danni economici per i produttori, si è ritenuto necessario provvedere alla modifica temporanea del disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva DOP "Brisighella".

Si riportano di seguito le modifiche accordate raffrontandole con quanto previsto dal disciplinare vigente.

Dove è scritto:

Art. 6

«L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine controllata "Brisighella" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: [...] Acido Oleico:  $\geq 74$  %»

Si è scritto:

Art. 6

«L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine controllata "Brisighella" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: [...] Acido Oleico:  $\geq 71$  %»

Le modifiche apportate non influiscono sulle caratteristiche che definiscono l'Olio Extravergine "Brisighella" DOP, in quanto, dal punto di vista sensoriale tali variazioni non cambiano le percezioni organolettiche, inoltre i valori nutrizionali restano pressoché gli stessi L'abbassamento del parametro relativi all'acido oleico, oggetto della modifica non cambiano, sostanzialmente, gli elementi di tipicità della denominazione "Brisighella" DOP.

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