



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE  
E DELL'IPPICA  
PQAI IV

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione "Molise" registrata in qualità di Denominazione di Origine Protetta in forza al Regolamento (CE) 1257/2003 della Commissione del 15 luglio 2003 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee L 177 del 16 luglio 2003.

IL DIRETTORE GENERALE

Visto il Regolamento (CE) n. 1257/2003 della Commissione del 15 luglio 2003, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea L 177 del 16 luglio 2003, con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette la denominazione di origine protetta "Molise";

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'art. 53, par. 3 del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio 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 e in particolare l'art. 6, comma 3 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;

Vista la Determinazione della Regione Molise n. 7808 del 27 dicembre 2018, che ha ufficialmente riconosciuto la necessità per l'annata 2018 di modificare alcuni parametri al consumo previsti all'art.7 del disciplinare di produzione e in particolare alcune delle caratteristiche fisico-chimiche all'atto dell'imbottigliamento quali: l'acidità libera che passa da  $\leq 0,50\%$  a  $\leq 0,60\%$ ; il numero di perossidi che passano da  $\leq 10$  meq di  $O_2$  Kg a  $\leq 12$  meq di  $O_2$  Kg; il K 232 che passa da  $\leq 2,00$  a  $\leq 2,20$ ; l'acido oleico che passa da 70-80% a 68-80%;

Considerato che, dalla relazione tecnica allegata al provvedimento della Regione Molise, emerge con chiarezza che l'andamento climatico eccezionale dell'anno 2018 nonché l'emergenza fitopatologica hanno comportato un significativo cambiamento di alcuni parametri al consumo della

DOP “Molise” che rischiano di comportare la non certificazione di quasi tutto l’olio controllato creando un grave danno economico ai produttori che non potrebbero onorare importanti contratti commerciali;

Ritenuto necessario provvedere alla modifica temporanea del disciplinare di produzione dell’olio extravergine di oliva DOP “Molise” 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 “Molise” attualmente vigente, affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale.

#### PROVVEDE

Alla pubblicazione della modifica del disciplinare di produzione della denominazione “Molise” registrata in qualità di Denominazione di Origine Protetta in forza al Regolamento (CE) 1257/2003 della Commissione del 15 luglio 2003.

La presente modifica del disciplinare di produzione della DOP “Molise” è temporanea e riguarda esclusivamente l’annata olivicola 2018 a decorrere dalla data di pubblicazione della stessa sul sito internet del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo.

Roma,

IL DIRETTORE GENERALE  
Francesco Saverio Abate  
(Firmato digitalmente ai sensi del C.A.D)



*Ministero delle politiche agricole  
Alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA  
QUALITA' AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

**Modifica temporanea del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta  
“Molise” ai sensi dell’art. 53 punto 4 del Reg. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del  
Consiglio**

L’articolo 7 Caratteristiche al consumo del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta “Molise” pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana serie generale n. 193 del 21 agosto 2003, nella parte caratteristiche chimico-fisiche all’atto dell’imbottigliamento è così modificato:

art. 7

“caratteristiche fisico-chimiche all’atto dell’imbottigliamento:

acidità libera:  $\leq 0,60\%$ ;

numero di perossidi:  $\leq 12$  meq di O<sub>2</sub> Kg;

K 232  $\leq 2,20$ ;

acido oleico: 68-80%;

polifenoli totali (\*)  $> 100$  mg/Kg

(\*) espressi in acido caffeico

Le disposizioni di cui al punto precedente si applicano esclusivamente per l’annata olivicola 2018.