

MINISTERO DELL'INTERNO

Nomina dell'organo straordinario di liquidazione cui affidare la gestione del dissesto finanziario del Comune di Benestare.

Con il decreto del Presidente della Repubblica in data 16 marzo 2021, è stato nominato l'organo straordinario di liquidazione del Comune di Benestare (RC), nella persona della rag. Caterina Rosace.

La suddetta rag. Caterina Rosace ha presentato le dimissioni per motivi personali.

Con il decreto del Presidente della Repubblica, in data 2 settembre 2021, la dott.ssa Sgarlata Gaetana Angela è stata nominata, ai sensi dell'art. 252 del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, organo straordinario di liquidazione per l'amministrazione della gestione e dell'indebitamento pregresso e per l'adozione di tutti i provvedimenti per l'estinzione dei debiti del predetto comune, in sostituzione della rag. Caterina Rosace.

21A05401

Nomina di un nuovo componente della commissione straordinaria di liquidazione cui affidare la gestione del dissesto finanziario del Comune di Montemiletto.

Con decreto del Presidente della Repubblica in data 23 novembre 2018 è stata nominata la commissione straordinaria di liquidazione del comune di Montemiletto (AV), nelle persone del dott. Francesco Evangelista, del dott. Tammaro D'Errico e del dott. Antonio Napoletano.

Considerato che il suddetto dott. Francesco Evangelista ha presentato le dimissioni, con decreto del Presidente della Repubblica in data 29 ottobre 2019 è stato nominato nuovo componente dell'organo straordinario di liquidazione il dott. Maurizio De Girolamo.

Il suddetto dott. Tammaro D'Errico ha rassegnato le dimissioni dall'incarico.

Con il decreto del Presidente della Repubblica, in data 2 settembre 2021, il dott. Pasquale Papa è stato nominato, ai sensi dell'art. 252 del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, componente della commissione straordinaria di liquidazione per l'amministrazione della gestione e dell'indebitamento pregresso e per l'adozione di tutti i provvedimenti per l'estinzione dei debiti del predetto comune, in sostituzione del dott. Tammaro D'Errico.

21A05402

Nomina dell'organo straordinario di liquidazione cui affidare la gestione del dissesto finanziario del Comune di Brancaleone.

Il Comune di Brancaleone (RC), con deliberazione n. 8 del 17 novembre 2020, esecutiva a sensi di legge, ha fatto ricorso alle procedure di risanamento finanziario, previste dall'art. 246 del decreto legislativo del 18 agosto 2000, n. 267.

Ai sensi dell'art. 252 del citato decreto legislativo n. 267/2000, è stato nominato, con decreto del Presidente della Repubblica del 24 agosto 2021, l'organo straordinario di liquidazione, nella persona della dott.ssa Angela Gatto, per l'amministrazione della gestione e dell'indebitamento pregresso e per l'adozione di tutti i provvedimenti per l'estinzione dei debiti del predetto comune.

21A05405

MINISTERO DELLA TRANSIZIONE ECOLOGICA

Passaggio dal demanio al patrimonio dello Stato di un tratto di ex alveo del Rio dell'Acquabona in località Cattabrighe, nel Comune di Pesaro.

Con decreto n. 108 del 9 agosto 2021 del Ministero della transizione ecologica di concerto con l'Agenzia del demanio registrato alla Corte dei conti in data 4 settembre 2021, n. 2644 è stato disposto il passaggio dal demanio al patrimonio dello Stato di un tratto di ex alveo del Rio dell'Acquabona in località Cattabrighe nel Comune di Pesaro, identificato al C.T. al foglio 13, particelle 264, 306 e 307.

21A05387

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Proposta di modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Grignolino del Monferrato Casalese».

Il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, ai sensi del decreto ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, tuttora vigente ai sensi dell'art. 90, comma 3, della legge n. 238 del 12 dicembre 2016, nelle more dell'adozione del nuovo decreto sulla procedura in questione, in applicazione della citata legge n. 238/2016, nonché del regolamento delegato UE n. 33/2019 della Commissione e del regolamento di esecuzione UE n. 34/2019 della Commissione, applicativi del regolamento UE del Parlamento europeo e del Consiglio n. 1308/2013;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 26 giugno 1974, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - n. 266 dell'11 giugno 1974 con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di origine controllata dei vini «Grignolino del Monferrato Casalese» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - n. 295 - 20 dicembre 2011, con il quale è stato consolidato il disciplinare della DOP dei vini «Grignolino del Monferrato Casalese»;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero Sezione Qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Grignolino del Monferrato Casalese»;

Esaminata la documentata domanda presentata per il tramite della Regione Piemonte, su istanza del Consorzio Colline del Monferrato Casalese con sede in Casale Monferrato (AL), e successive integrazioni, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Grignolino del Monferrato Casalese» nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Considerato che per l'esame della predetta domanda è stata esperita la procedura di cui agli articoli 6, 7 e 10 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, relativa alle modifiche «non minori» dei disciplinari, che comportano modifiche al documento unico, ai sensi della preesistente normativa dell'Unione europea, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Piemonte;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 29 luglio 2021, nell'ambito della quale il citato comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Grignolino del Monferrato Casalese»;



Considerato, altresì che ai sensi del citato reg. UE n. 33/2019, entrato in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche «non minori» del disciplinare in questione sono considerate «ordinarie» e come tali sono approvate dallo Stato membro e rese applicabili nel territorio nazionale, previa pubblicazione ed invio alla commissione UE della relativa decisione nazionale, analogamente a quanto previsto dall'art. 10, comma 8, del citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, per le modifiche «minori», che non comportano variazioni al documento unico;

Ritenuto tuttavia di dover provvedere, nelle more dell'adozione del richiamato decreto concernente la procedura nazionale di presentazione, esame e pubblicizzazione delle domande in questione, preliminarmente all'adozione del decreto di approvazione della modifica «ordinaria» del disciplinare di cui trattasi, alla pubblicizzazione della proposta di modifica medesima per un periodo di trenta giorni, al fine di dar modo ai soggetti interessati di presentare le eventuali osservazioni;

Provvede alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica «ordinaria» del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Grignolino del Monferrato Casalese».

Le eventuali osservazioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione, in regola con le disposizioni contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali Ufficio PQAI IV, via XX Settembre, 20 - 00187 Roma, oppure al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: saq4@pec.politicheagricole.gov.it - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della predetta proposta.

ALLEGATO

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE»

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Grignolino del Monferrato Casalese» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti:

Grignolino del Monferrato Casalese (Cat. Vino);

Grignolino del Monferrato Casalese Riserva (Cat. Vino).

Art. 2.

Base ampelografia

La denominazione di origine controllata «Grignolino del Monferrato Casalese» è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca nera, non aromatiche, provenienti dai seguenti vitigni, presenti in ambito aziendale:

Grignolino minimo 95%;

Freisa e Barbera da soli o congiuntamente massimo 5%.

In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la denominazione di origine controllata «Grignolino del Monferrato Casalese» in conformità alle disposizioni di cui all'art. 2 del relativo disciplinare, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 26 giugno 1974, sono idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1, e dovranno adeguarsi alle disposizioni del comma 1 nell'arco di cinque anni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere prodotte nell'ambito dei seguenti territori comunali della Provincia di Alessandria: Alfiano Natta, Altavilla Monferrato, Camagna Monferrato, Camino, Casale Monferrato (esclusa la parte sulla riva sinistra del *Po*), Castelletto Merli, Cella Monte, Cereseto, Cerrina Monferrato, Coniolo (esclusa la parte sulla riva sinistra del *Po*), Conzano, Frassinello Monferrato, Gabiano, Lu e Cuccaro Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Murisengo, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio, Ozzano Monferrato, Pontestura, Ponzano Monferrato, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Giorgio Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghello, Terruggia, Treville, Vignale Monferrato, Villadeati, Villamiroglia.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato, le specifiche caratteristiche di qualità.

In particolare, le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

terreni: calcarei - argillosi - e loro eventuali combinazioni;

giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere i terreni di fondo valle, umidi e non sufficientemente soleggiati;

esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve;

densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I nuovi impianti e i reimpianti, dal momento dell'entrata in vigore del presente disciplinare, dovranno avere un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 4.000;

forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare la qualità delle uve).

Altre pratiche culturali:

è vietata ogni pratica di forzatura;

è ammessa l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere rispettivamente le seguenti:

per il Grignolino del Monferrato Casalese:

resa uva t/ha: 8;

titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50 %

per il Grignolino del Monferrato Casalese Riserva:

resa uva t/ha: 8;

titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol;

per il Grignolino del Monferrato Casalese vigna:

resa uva t/ha: 8;

titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00%;

per il Grignolino del Monferrato Casalese Riserva vigna:

resa uva t/ha: 8;

titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Grignolino del Monferrato Casalese» devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.



Art. 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, elaborazione ed invecchiamento dei vini di cui all'art. 1 devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo dei Comuni di cui al precedente art. 3.

Tuttavia, è consentito che tali operazioni vengano effettuate nell'intero territorio della Provincia di Alessandria e nei Comuni astigiani di Viarigi, Montemagno, Casorzo, Grazzano Badoglio, Moncalvo, Penango, Calliano, Tonco, Montiglio Monferrato e Robella d'Asti.

Sono fatte salve le autorizzazioni in deroga concesse ai sensi del disciplinare allegato al decreto ministeriale 25 maggio 2004.

La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

per il Grignolino del Monferrato Casalese:

resa uva/vino: 70%;

produzione massima di vino l/ha: 5600;

per il Grignolino del Monferrato Casalese vigna:

resa uva/vino: 70%;

produzione massima di vino l/ha: 5600;

per il Grignolino del Monferrato Casalese Riserva:

resa uva/vino: 70%;

produzione massima di vino l/ha: 5600;

per il Grignolino del Monferrato Casalese Riserva vigna:

resa uva/vino: 70%

produzione massima di vino l/ha: 5600.

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Il vino «Grignolino Monferrato Casalese» Riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo così definito:

durata: trenta mesi di cui almeno diciotto mesi in contenitori di legno;

decorrenza: 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Per il vino «Grignolino Monferrato Casalese» Riserva è ammessa la colmataura con uguale vino conservato in altri recipienti per non più del 5% del totale del volume nel corso dell'invecchiamento obbligatorio.

La resa massima dell'uva in vino finito al termine del periodo obbligatorio di invecchiamento non dovrà essere superiore a:

resa uva/vino: 65%;

produzione massima di vino l/ha: 5200.

Art. 6.

Caratteristiche dei vini al consumo

Il vino «Grignolino del Monferrato Casalese» e «Grignolino del Monferrato Casalese» vigna all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso, con tendenza all'aranciato;

odore: caratteristico e delicato;

sapore: asciutto, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo, con caratteristico retrogusto;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Il vino «Grignolino del Monferrato Casalese» Riserva e «Grignolino del Monferrato Casalese» Riserva vigna all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino-granato, con tendenza all'aranciato;

odore: caratteristico e delicato con note a volte speziate;

sapore: asciutto, leggermente tannico, gradevole amarognolo, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

I vini a denominazione di origine controllata «Grignolino del Monferrato Casalese», eventualmente sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rivelare lievi sentori di legno.

Art. 7.

Etichettatura e presentazione

Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi «superiore», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Nella designazione dei vini Grignolino del Monferrato Casalese e Grignolino del Monferrato Casalese Riserva, la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale.

Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Grignolino del Monferrato Casalese, anche vigna, devono essere in vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalla legge, ma comunque non inferiore a 18,7 cl e con esclusione del contenitore da 200 cl. Le chiusure per il vino Grignolino Monferrato Casalese, anche vigna, sono quelle consentite dalla normativa vigente, con esclusione del tappo a corona.

Per il vino «Grignolino Monferrato Casalese» Riserva e «Grignolino Monferrato Casalese» Riserva vigna è obbligatorio l'utilizzo del tappo di sughero.

Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Grignolino del Monferrato Casalese Riserva, anche vigna, devono essere in vetro, di forma e colore tradizionale, nelle capacità di litri: 0,187/ 0,250/0, 375/0,500/0,750/1,000/1,500/3,000/5,000 (con esclusione della dama) 6,000/9,000/12,000/18,000.

L'indicazione dell'annata di raccolta delle uve è obbligatoria.

Nell'etichettatura dei vini il nome della denominazione «Grignolino del Monferrato Casalese» può essere omessa la preposizione articolata «del».

Art. 8.

*Legame con l'ambiente geografico**A) Informazioni sulla zona geografica*

Il Monferrato casalese o basso Monferrato è un sistema collinare compreso tra i 120 e i 350 metri s.l.m., con alcune elevazioni maggiori e si trova nel cuore della fascia temperata, infatti, il 45esimo parallelo attraversa il Comune di Vignale Monferrato.

Le Alpi e il mare (rispettivamente a circa 130 e 90 km) influenzano il clima del Monferrato e lo rendono ottimale per la pianta della vite. I terreni del Monferrato e la roccia sottostante che li ha originati derivano da sedimenti marini più o meno profondi. La «linea di spiaggia» è ancora riconoscibile nelle zone dove i suoli da limosi e chiari diventano sabbiosi e più scuri (Viarigi, Castagnole Monferrato). La base ampelografica prevede, oltre al Grignolino, la possibile aggiunta fino al 5% di Freisa e/o Barbera, da soli o congiuntamente.

I vigneti devono essere impiantati con sistema di allevamento a vegetazione assurgente e con potatura di tipo tradizionale e quindi a *guyot*.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

A questa matrice calcarea, alcalina, piuttosto povera di nutrienti, si legano le caratteristiche dei suoli e quindi del vino di questa denominazione, ricco di note fruttate, che si ottengono da questo particolare «terroir».

I vini hanno un colore molto tipico, espressione varietale inequivocabile: rosso rubino a volte tenue, dai riflessi che possono variare dall'aranciato al granato. Il gusto è pieno, con una tannicità di rilievo,



fresca l'acidità mitigata dalla fermentazione malolattica, necessaria per evitare sinergie dal risvolto astringente, in equilibrio con l'impianto polifenolico.

Il profumo è complesso, dalle evidenti note speziate accostate a sentori freschi di piccoli frutti rossi. Non mancano le note floreali, soprattutto di rosa e di viola.

I vini possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 11,5% vol., ma le misure più frequenti oscillano tra 12,5 e 14 % vol. L'acidità totale minima è 4,5 g/l; le misure più frequenti sono tra 5 e 5,5 g/l, ma si possono trovare vini, in annate particolarmente fresche, che arrivano a 5,8/6 g/l. L'estratto non riduttore minimo è 20 g/l, ma le misure più frequenti sono tra 22 e 25 g/l.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Per molto tempo i vignaioli di questa zona erano conferenti d'uva e vino per grandi case commerciali che avevano la loro sede nei paesi e nelle cittadine vicine. Aziende famose compravano qui uve e vino per commercializzarlo con il proprio nome. In questo modo, però, i contadini non avevano alcuna possibilità di trasformare e vendere il proprio raccolto rimanendo solo dei fornitori di materie prime a basso costo per i grandi nomi. Solo molto tempo dopo la fine della seconda Guerra Mondiale i contadini cominciarono a trasformare il prodotto della vite di Grignolino direttamente e a produrre il proprio vino determinando, così, la crescita di una nuova economia che rimane ad oggi il ramo più importante dell'agricoltura della zona del Monferrato casalese.

Art. 9.

Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia S.r.l.

Sede legale: via XX Settembre, 98/G - 00187 - Roma - tel. +3906-45437975 - Mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attività regolamentata: Corte Zerbo, 27 - 15066 - Gavi (AL).

La società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), e all'art. 20 del reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19 par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il 2 agosto 2018 (pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - n. 253 del 30 ottobre 2018).

21A05382

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Mortadella Bologna»

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta «Mortadella Bologna» registrata con regolamento (CE) n. 1549/98 della Commissione del 17 luglio 1998.

Considerato che la modifica è stata presentata dal Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna con sede in Milanofiori, Strada 4 - Palazzo Q8 -20089 Rozzano (MI) e che il predetto consorzio è l'unico soggetto legittimato a presentare l'istanza di modifica del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 14 della legge n. 526/99.

Considerato altresì che l'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 prevede la possibilità da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica del disciplinare di produzione delle denominazioni registrate.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali acquisito inoltre il parere della Regione Emilia Romagna, Regione Lazio, Regione Lombardia, Regione Marche, Regione Piemonte, Provincia autonoma di Trento, Regione Toscana, Regione Veneto, circa la richiesta di

modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della I.G.P. «Mortadella Bologna» così come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole e alimentari - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare, della pesca e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQA1 IV - via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di riconoscimento alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ai sensi dell'art. 49, paragrafo 3 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per l'approvazione ai competenti organi comunitari.

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA «MORTADELLA BOLOGNA»

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Mortadella Bologna» è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Zona di produzione

La zona di elaborazione della «Mortadella Bologna» comprende il territorio delle seguenti regioni o province: Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio.

Art. 3.

Materie prime

La «Mortadella Bologna» è costituita da una miscela di carni di suino ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa, ridotta a grana fine con il tritacarne, lardelli di grasso suino di gola cubettato, sale, pepe (intero, in pezzi o in polvere), insaccata in involucri naturali o sintetici permeabili al vapore acqueo e sottoposta a un prolungato trattamento di cottura in forni ad aria secca.

Tale processo deve permettere al prodotto finito di perdere almeno il 3% del peso del prodotto insaccato prima della cottura.

Possono inoltre essere impiegati: trippini suini demucosati, grasso suino duro, acqua secondo buona tecnica industriale, aromi naturali nella misura non superiore allo 0,3% sul peso totale dell'impasto, spezie e piante aromatiche, pistacchio, zucchero alla dose massima dello 0,5%, nitrito di sodio e/o potassio alla dose massima di 140 parti, per milione, acido ascorbico e suo sale sodico.

Non sono ammessi aromi di affumicatura, polifosfati, coadiuvanti tecnologici e qualsiasi sostanza che abbia un effetto, anche secondario, sul colore del prodotto.

Non possono essere usate carni separate meccanicamente.

