

tipo IB B.II.b.3.a - modifica nel procedimento di fabbricazione del prodotto finito, compreso un prodotto intermedio utilizzato per la fabbricazione del prodotto finito. Modifica minore nel procedimento di fabbricazione. Modifica minore del processo di fabbricazione nella fase di dissoluzione;

tipo IB B.II.b.4.b - modifica della dimensione del lotto (comprese le categorie di dimensione del lotto) del prodotto finito. Sino a 10 volte inferiore. Riduzione della dimensione del lotto fino a 10 volte.

Sono di conseguenza autorizzate modifiche agli stampati, paragrafi n. 2, 4.4, 6.5, 6.6 e 8 del riassunto delle caratteristiche del prodotto e corrispondenti paragrafi del foglio illustrativo ed etichette.

Gli stampati corretti ed approvati sono allegati alla determina di cui al presente estratto.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Per le nuove confezioni sopracitate è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità: «Cnn».

Classificazione ai fini della fornitura

Per le nuove confezioni sopracitate è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura: «RNR» medicinali soggetti a prescrizione medica da rinnovare volta per volta.

Stampati

La confezione del medicinale deve essere posta in commercio con gli stampati, così come precedentemente autorizzati da questa amministrazione, con le sole modifiche necessarie per l'adeguamento alla determina, di cui al presente estratto.

Per le confezioni autorizzate, il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le modifiche autorizzate, dalla data di entrata in vigore della determina di cui al presente estratto al riassunto delle caratteristiche del prodotto, entro e non oltre i sei mesi dalla medesima data al foglio illustrativo ed alle etichette.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

25A04389

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

Pubblicazione del regolamento di esecuzione (UE) 2025/1518 della Commissione del 18 luglio 2025 recante iscrizione dell'indicazione geografica «Cirò Classico» (DOP) nel registro delle indicazioni geografiche dell'Unione a norma del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio.

Si rende noto che nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea serie L del 25 luglio 2025 è stato pubblicato il regolamento di esecuzione (UE) 2024/219 della Commissione del 3 gennaio 2024, con il quale è stata iscritta nel registro delle indicazioni geografiche dell'Unione l'indicazione geografica «Cirò Classico» (DOP), che è classificata anche con la menzione tradizionale italiana «Denominazione di origine controllata e garantita» (in sigla «DOCG»).

Il disciplinare di produzione della Denominazione di origine controllata e garantita «Cirò Classico» è pubblicato:

a) nel sistema di informazione della Commissione europea accessibile al pubblico «eAmbrosia - registro delle indicazioni geografiche dell'UE», al seguente link: <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/qualitylabels/geographical-indications-register/>

b) sul sito internet ufficiale del Ministero all'apposita sezione «Qualità - Vini DOP e IGP - Disciplinari di produzione», ovvero al seguente link: <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625>

25A04350

Proposta di modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Lucca».

Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, esaminata la domanda intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Lucca», ai sensi del regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento e del Consiglio dell'11 aprile 2024, presentata dal Consorzio olio DOP «Lucca» soggetto legittimato ai sensi dell'art. 13 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, provvede come previsto dall'art. 9, comma 1, dello stesso decreto, alla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del disciplinare di produzione affinché ogni persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e residente sul territorio nazionale possa fare opposizione alla domanda di registrazione.

Le eventuali opposizioni, adeguatamente motivate, relative alla domanda di registrazione, dovranno pervenire, a pena di irricevibilità, al Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare - Ufficio PQA1 - via XX Settembre n. 20 - 00187 - Roma, indirizzo Pec aoo.pqa@pec.masaf.gov.it - entro e non oltre trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del presente disciplinare di produzione, dalle sole persone fisiche o giuridiche aventi un interesse legittimo e residenti sul territorio nazionale.

Se ritenute ricevibili, si applica la procedura prevista dal decreto ministeriale n. 12511 del 14 ottobre 2013, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, n. 251, del 25 ottobre 2013.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette opposizioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, verrà emanato il provvedimento di registrazione delle modifiche ordinarie al disciplinare di produzione. Tale provvedimento verrà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e trasmesso alla Commissione europea.

ALLEGATO

DISCIPLINARE DELLA PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «LUCCA»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Lucca» è riservata all'olio extravergine di oliva che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

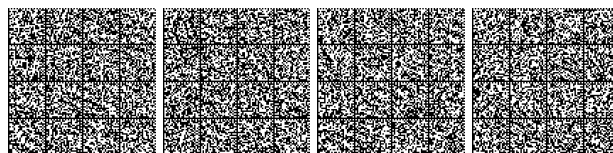
Art. 2.

Zona di produzione

La zona di produzione della denominazione di origine protetta «Lucca» comprende i seguenti Comuni: Capannori, Lucca, Montecarlo, Altopascio, Porcari, Villa Basilica per l'area della Piana di Lucca;

nei Comuni di Camaiore, Massarosa, Viareggio, Forte dei Marmi, Pietrasanta, Seravezza e Stazzema per l'area della Versilia;

nei Comuni di Bagni di Lucca, Borgo a Mozzano, Pescaglia, Barga, Coreglia Antelminelli e Minucciano per l'area della Media Valle e Garfagnana.



Art. 3.

Varietà di olive

La denominazione di origine protetta «Lucca» è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle olive prodotte nella zona delimitata dall'art. 2 appartenenti alle seguenti varietà:

- 1) Frantoio o Frantoiano o Frantoiana - fino al 90%;
- 2) Leccino - fino al 30%;
- 3) Altre - fino al 15%.

Art. 4.

Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni pedoclimatiche e di coltura negli oliveti destinati alla produzione dell'olio a denominazione di origine protetta di cui all'art. 2 debbono essere quelle specifiche delle zone di produzione atte a conferire alle olive ed all'olio le tradizionali caratteristiche qualitative.

A) Tecniche colturali:

- 1) concimazioni: organiche e minerali;
- 2) gestione del suolo: inerbimento: lavorazioni superficiali del terreno: il diserbo chimico è ammesso solo nelle situazioni di coltivazione (terrazze, declività eccessive) che precludano l'impiego di macchine operatrici per le periodiche sfalcature, trinciature o lavorazioni superficiali del terreno. Su dette superfici sono consentiti trattamenti con erbicidi di contatto in unica o più applicazioni operando con micro-dosi su infestanti nei primi stadi di sviluppo;
- 3) La difesa fitosanitaria è eseguita a basso apporto di prodotti fitosanitari e si esplica attraverso la difesa integrata secondo le modalità stabilite dalla legge.

B) Indicazioni di raccolta.

La raccolta delle olive deve avvenire direttamente dalla pianta, manualmente o con mezzi meccanici. È vietato l'uso di prodotti cascolanti o di abscissione. È altresì vietato l'utilizzo delle olive cadute naturalmente sul terreno e/o sulle reti di raccolta permanenti. La fase di raccolta delle olive dovrà comunque essere conclusa entro il termine massimo del 31 dicembre di ogni anno. Le olive raccolte e lavorate oltre questa data non potranno essere idonee alla produzione di olio a DOP «Lucca».

La produzione massima di olive per ettaro, per campagna di produzione degli oliveti destinati alla produzione dell'olio di cui all'art. 2, deve essere la seguente:

- q.li olive/Ha 70 per oliveti in coltura specializzata, ed intensiva;
kg 30 di olive per pianta negli altri casi.

La resa massima delle olive in olio per campagna di produzione degli oliveti all'albo denominazione di origine protetta «Lucca» non può superare il 19,00%.

Il trasporto delle olive deve avvenire in modo idoneo alla perfetta conservazione del frutto.

Le olive raccolte devono essere conservate fino alla fase di molitura in recipienti rigidi ed aerati (cassette in plastica) in locali freschi ed areati.

Le olive devono essere molite entro il termine massimo di due giorni dalla raccolta.

Art. 5.

Modalità di oleificazione

Le operazioni di oleificazione della DOP «Lucca» debbono essere effettuate nell'ambito dei territori dei comuni di cui all'art. 2.

L'oleificazione avverrà con il metodo tradizionale a pressione o in frantoi moderni a ciclo continuo o semicontinuo purché rispondenti a caratteristiche di validità operative riconosciute dal competente organismo di controllo.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

Gli oli di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo debbono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- caratteristiche visive ed organolettiche:
olio di colore giallo con toni di verde più o meno intensi;

fruttato di oliva da leggero a medio, fondamentalmente dolce e con sensazioni di piccante e di amaro legate all'intensità del fruttato rilevato; punteggio minimo al *panel test*: livelli consentiti dalla normativa vigente.

caratteristiche chimico fisiche:

- acidità massima in acido oleico 0,5%;
numero di perossidi max 12;
acido palmitico 9-16%;
acido palmitoleico 0,4-1,5%;
acido stearico 0,5-3%;
acido oleico > 70;
acido linoleico 5-10%;
acido linolenico < 1,0%;
biofenoli: ≥ 100 mg/Kg;
tocoferoli: ≥ 90 mg/Kg.

Gli esami chimico-fisici ed organolettici devono essere effettuati, secondo le metodiche di legge.

Art. 7.

Controlli

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti da una struttura di controllo conformemente a quanto previsto dall'art. 72 del regolamento (UE) 1143/2024.

Art. 8.

Designazione e presentazione

Alla denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi menzione aggiuntiva diversa da quella prevista dalla normativa vigente e dal presente disciplinare, ivi comprese le indicazioni: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari, nonché indicazioni che facciano riferimento ad unità geografiche diverse da quelle espressamente previste nel presente disciplinare.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo, non siano tali da trarre in inganno il consumatore e siano riportate in dimensione dimezzata rispetto al carattere con cui, in etichetta, viene trascritta la DOP.

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta, prodotto nella zona di cui all'art. 2, può essere commercializzato in recipienti di capacità non superiore a cinque litri.

Sui recipienti contenenti l'O.E.V.O., contrassegnati a DOP o sulle etichette apposte sui medesimi, devono essere riportate a caratteri chiari ed indelebili le seguenti indicazioni:

a) la D.O.P. sotto la quale l'olio è posto in vendita seguita immediatamente al di sotto dalla dicitura «Denominazione di origine protetta»;

b) il nome e cognome del produttore o ragione sociale e sede dello stabilimento di confezionamento;

c) la quantità di prodotti effettivamente contenuta nel recipiente espressa in conformità alle vigenti norme;

d) la dicitura «olio confezionato dal produttore all'origine» o «olio imbottigliato nella zona, di produzione» a seconda che l'imbottigliamento sia effettuato dal produttore o da terzi;

e) la campagna olearia o l'anno di produzione.

Dovrà figurare, inoltre, il simbolo grafico relativo all'immagine del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione di origine protetta, come descritto e riprodotto all'art. 9.

Ogni indicazioni potranno essere riportate in etichetta a condizione che le loro dimensioni, relativamente all'altezza, non siano superiori a quelle della denominazione «LUCCA».

Art. 9.

Logo

Il simbolo grafico si presenta sotto forma di cerchio con bordi irregolari sagomato, a mo' di timbro da ceralacca di misura reale, complessiva di cm 2x2 di colore verde scuro (pantone 364 cvc). Al suo interno,



in sovrastampa, i primi due cerchi concentrici di mm 17,1 e 17 di diametro a fare da cornice, ambedue di colore marrone (pantone 161 cvc) all'interno dei quali è riportata la dicitura «Olio extra vergine di oliva denominazione di origine protetta» su fondo di colore verde chiaro realizzato da una retinatura del 15% del colore pantone 363 cvc, delimitata da altrettanti due cerchi concentrici, sempre in sovrastampa, del rispettivo diametro di mm 12 e 11,8 di colore marrone (pantone 161 cvc).

All'interno degli ultimi due cerchi, in posizione centrale all'interno disegno, è inserita la raffigurazione di un antico torchio per olio, stampato in colore marrone (pantone 161 cvc) riportante la scritta «Lucca» su fondo di colore giallo chiaro (pantone 1205 cvc). Sovrimpresso a tutti gli altri colori, in simil oro (pantone 104 cvc) come colore di stampa finale, l'immagine dell'olio che cola dal torchio durante la spremitura. Come opzione è prevista la sostituzione del colore simil oro (pantone 104 cvc) con l'applicazione di oro in polvere per ottenere l'effetto di un oro più vistoso, oppure l'applicazione della stessa sagoma raffigurante la colatura dell'olio realizzata con foglio d'oro a caldo, per ottenere effetto metallico, lucido e brillante.

Tale logo è da riprodursi nella misura reale di cm 2x2 per essere applicato successivamente a bottiglie o recipienti l'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Lucca», oppure da riprodursi, opportunamente ingrandito, per tutti gli altri usi purché coerente con la protezione della denominazione.

Rispetto alle misure minime, il logo potrà essere adattato proporzionalmente alle varie esigenze d'utilizzo, riducendone, se necessario, la dimensione minima.



Art. 10.

Legame con il territorio

Il comprensorio geografico delimitato presenta una complessiva omogeneità riguardante le condizioni pedologiche, climatiche e strutturali. Il territorio interessato presenta terreni poveri, declivi ed a volte terrazzati, con declività accentuata e che sembrano quasi appoggiarsi, situazione unica presente nel territorio Toscano, ai versanti montuosi appenninici e delle Alpi Apuane. La natura geologica, di natura eocenica, è varia e rappresentata da quote importanti di Galestro, Calcare ed Albarese.

Riguardo i fattori e le peculiarità climatiche, la piovosità rappresenta una costante climatica, ottimale e caratterizzante della olivicoltura locale, per il corretto e favorevole sviluppo degli oliveti nel comprensorio individuato. Infatti, se da un lato la difficoltà strutturale e di accesso ai terreni non consente la messa in opera di impianti di irrigazione, dall'altro la buona piovosità (valori medi di piovosità compresi tra un minimo di 1 058 mm ed un max di 2 008 mm) permette il mantenimento delle colture olivette e la caratterizzazione del prodotto locale. Per il territorio di Lucca, l'olivo e l'olio hanno rappresentato da sempre non solo un supporto economico ma anche stile di vita e costume sociale. Diverse testimonianze storiche legano la vita socio-culturale di questi territori con la coltivazione di tale specie. La dimostrazione dell'esistenza di tale rapporto è dato dalle diverse norme che nel tempo hanno regolamentato la produzione e la commercializzazione dell'olio di oliva fin dal 1000-1200.

Tra i diversi documenti a dimostrazione di ciò ed a testimonianza del rapporto qualità-produzione e quindi del controllo della provenienza dell'olio di Lucca, la carta del 1241 (archivio di Stato DPIL spedale 24 gennaio 1241) è un chiaro esempio e stabilisce la vendita di 22 libbre di olio che doveva ridursi a 15 se la qualità delle olive non è produttiva di un frutto annuale, il restante quantitativo sarebbe stato pagato l'anno dopo.

La tipicità dell'olio di Lucca e le qualità organolettiche divennero evidenti con il passare del tempo e l'introduzione dell'«Offizio sopra l'olio» del 1594 con il quale si regolamentava, attraverso tale organo di pubblica economia, le licenze d'esportazione di ogni olio a secondo del fruttato dei raccolti stabilendo persino il prezzo al minuto, era un modo di disciplinare il mercato.

Anche l'aspetto produttivo è stato sempre tenuto in debita considerazione visto che anche l'Accademia dei georgofili sin dal 1800 si prodigò in campo scientifico-sperimentale a divulgare i risultati delle ricerche effettuate sulle più comuni fitopatie che colpiscono l'olivo.

25A04391

MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA SICUREZZA ENERGETICA

Adozione del piano antincendio boschivo con periodo di validità 2021-2025, del Parco nazionale delle Foreste Casentinesi Monte Falterona e Campigna, ricadente nel territorio della Regione Emilia-Romagna e della Regione Toscana.

Con decreto del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica, decreto ministeriale n. 207 del 29 luglio 2025, è stato adottato il piano di previsione, prevenzione e lotta attiva contro gli incendi boschivi (o piano AIB) 2021-2025, del Parco nazionale delle Foreste Casentinesi Monte Falterona e Campigna, ricadente nel territorio della Regione Emilia-Romagna e della Regione Toscana, in attuazione dell'art. 8, comma 2, della legge 21 novembre 2000, n. 353.

Il decreto è consultabile sul sito ministeriale nella sezione dedicata agli incendi boschivi www.mase.gov.it/temi/Aree_naturali_protette_e_Rete_Natura_2000/attivita_antincendi_boschivi, all'interno della cartella «normativa, decreti e ordinanze», così come il piano AIB all'interno della cartella «piani AIB dei Parchi Nazionali».

25A04436

MINISTERO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

Comunicato relativo alla circolare direttoriale 28 luglio 2025, n. 70806 - «Smart & Start Italia». Presentazione delle domande di agevolazioni per progetti di start-up innovative sul territorio italiano svolti in partenariato con imprese francesi.

In attuazione di quanto previsto dall'art. 5 del decreto del Ministro delle imprese e del made in Italy 23 gennaio 2025, di cui al comunicato pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 96 del 26 aprile 2025, la circolare reca le disposizioni relative alle fasi di presentazione della domanda e di concessione delle agevolazioni della misura «Smart&Start Italia» per le imprese italiane che realizzano progetti d'innovazione comuni con imprese francesi, nell'ambito delle azioni di collaborazione economica, industriale e digitale individuate dall'art. 5 del cosiddetto «Trattato del Quirinale». Le domande potranno essere presentate a partire dal 15 settembre 2025.

Ai sensi dell'art. 8, comma 3, della legge 27 ottobre 2023, n. 160, il testo integrale della circolare è consultabile dalla data del 28 luglio 2025 nel sito del Ministero delle imprese e del made in Italy www.mimit.gov.it

25A04392

MARGHERITA CARDONA ALBINI, *redattore*

DELIA CHIARA, *vice redattore*

