

Il presente paragrafo e la contenuta prescrizione sono da ritenersi applicabili solo ove si realizzi la descritta fattispecie.

Rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza – PSUR

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve fornire i rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza per questo medicinale conformemente ai requisiti definiti nell'elenco delle date di riferimento per l'Unione europea (elenco EURD) di cui all'art. 107-*quater*, par. 7) della direttiva 2010/84/CE e pubblicato sul portale web dell'Agenzia europea dei medicinali.

Condizioni o limitazioni per quanto riguarda l'uso sicuro ed efficace del medicinale

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio è tenuto a porre in essere le attività e le azioni di farmacovigilanza richieste e dettagliate nel Piano di gestione del rischio (RMP).

Validità dell'autorizzazione

L'autorizzazione ha validità fino alla data comune di rinnovo europeo (CRD) 10 marzo 2029, come indicata nella notifica di fine procedura (EoP) trasmessa dallo Stato membro di riferimento (RMS).

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

24A03875

Revoca, su rinuncia, dell'autorizzazione all'importazione parallela di taluni medicinali per uso umano.

Con determina aRM - 135/2024 - 3516 del 19 luglio 2024 è stata revocata, su rinuncia della Global Pharmacies Partner Health S.r.l., l'autorizzazione all'importazione delle confezioni dei medicinali per uso umano di seguito riportate, rilasciata con procedura di autorizzazione all'importazione parallela.

Medicinale: NUROFEN FEBBRE E DOLORE

confezione: 044829012;

descrizione: «bambini 100 mg/5 ml sospensione orale gusto arancia senza zucchero» - flacone da 150 ml con siringa per somministrazione orale;

paese di provenienza: Francia.

Medicinale: TOBRAL

confezione: 044859015;

descrizione: «0,3% collirio, soluzione» flacone contagocce 5 ml;

paese di provenienza: Spagna.

Qualora nel canale distributivo fossero presenti scorte del medicinale revocato, in corso di validità, le stesse potranno essere smaltite entro e non oltre centottanta giorni dalla data di pubblicazione della presente determina.

24A03923

Integrazione della determina n. 1525/2021 del 16 dicembre 2021, concernente l'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Posaconazolo Zentiva».

Stratto determina n. PRES 214/2024 del 9 luglio 2024

È integrata nei termini che seguono, la determina AIFA n. 1525/2021 del 16 dicembre 2021, concernente «Autorizzazione all'immissione in commercio e regime di rimborsabilità e prezzo di specialità medicinali» del medicinale POSACONAZOLO ZENTIVA, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 8 del 12 gennaio 2022.

All'art. 2, relativo alla «classificazione ai fini della rimborsabilità», aggiungasi la seguente dicitura:

«Sconto obbligatorio sul prezzo *ex factory*, da praticarsi alle strutture sanitarie pubbliche, ivi comprese le strutture sanitarie private accreditate con il Servizio sanitario nazionale, come da condizioni negoziali.».

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

24A03935

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

Domanda di registrazione della denominazione di origine protetta «Fior di latte molisano» e pubblicazione del disciplinare di produzione.

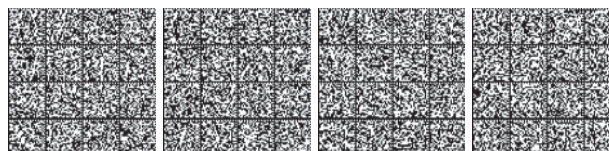
Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, esaminata la domanda intesa ad ottenere la registrazione della denominazione «Fior di latte molisano» come denominazione geografica protetta, ai sensi del regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento e del Consiglio dell'11 aprile 2024, presentata dall'Associazione Fior di latte molisano, acquisito il parere favorevole della Regione Molise e a seguito della riunione di pubblico accertamento tenutasi il giorno 20 giugno 2024 presso la sede dell'Associazione in via Don Giuseppe Mucciardi, 5 - 86020 Campochiaro (CB), provvede come previsto dall'art. 9, comma 1, del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, 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 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 PQA 1 - 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.

Dette opposizioni sono ricevibili se pervengono al Ministero nei tempi sopra esposti, pena irricevibilità nonché, se con adeguata documentazione, dimostrano la mancata osservanza delle condizioni di cui all'art. 46 e all'art. 49, paragrafo 1 del regolamento (UE) n. 2024/1143; dimostrano che la registrazione del nome proposto è contraria all'art. 48, paragrafo 1 e 2, all'art. 29, paragrafo 1 e 2 e all'art. 30 del regolamento (UE) n. 2024/1143; dimostra che la registrazione del nome proposto danneggia l'esistenza di un nome omonimo o parzialmente omonimo o di un marchio, oppure l'esistenza di prodotti che si trovano legalmente sul mercato da almeno cinque anni prima della data di pubblicazione di cui all'art. 15, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 2024/1143; forniscono elementi sulla cui base si può concludere che il nome di cui si chiede la registrazione è un termine generico.

Il Ministero, ove le ritenesse ricevibili, seguirà 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, prima dell'eventuale trasmissione della suddetta domanda di registrazione alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette opposizioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la già menzionata domanda sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 10, paragrafo 6 del regolamento (UE) n. 2024/1143, ai competenti organi comunitari.



ALLEGATO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
«FIOR DI LATTE MOLISANO»
PUBBLICAZIONE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Fior di latte molisano» è riservata esclusivamente al formaggio fresco a pasta filata a fermentazione lattica, prodotto durante tutto il periodo dell'anno con latte di vacca prodotto nel territorio delimitato all'art. 3, rispettando le norme dettate dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

Il «Fior di latte molisano» è un formaggio fresco a pasta filata, ottenuto da solo latte intero crudo di vacca, eventualmente termizzato o pastorizzato, ed è caratterizzato da una tecnologia di produzione basata sull'impiego di fermenti lattici selezionati.

Il «Fior di latte molisano» all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche:

lattosio < 1%;

umidità: tra il 55% e il 70%;

grasso: sulla sostanza secca non inferiore al 36%;

aspetto esterno: privo di crosta, color bianco-latte, presenza di pelle di consistenza tenera, superficie omogenea, liscia e lucente;

pasta: di color bianco-latte a struttura tenera, umida fibrosa, a fogli sottili; di consistenza morbida e con leggera elasticità più accentuata all'origine, che rilascia al taglio e per leggera compressione liquido lattiginoso, omogeneo, esente da chiazze o striature; sono ammesse al taglio piccole occhiate ripiene di latticello, non dovute comunque a fermentazioni gassose;

sapore: fresco di latte, dolce con una punta acidula ed altresì un aroma delicato con retrogusto erbaceo (fieno, erba);

odore: fragrante, di latte delicatamente acidulo;

forma: regolare tondeggiante anche con testina. È consentito l'uso di forme a nodino e a treccia;

peso: da un minimo di 10 grammi fino a 1.000 grammi (per la forma tondeggiante), ad un massimo di 3 Kg (3.000 g) per la treccia e nodino.

È consentita la produzione di «Fior di latte molisano» senza lattosio, a condizione che l'informazione sia indicata, con chiarezza, in etichetta secondo quanto previsto dal regolamento (UE) n. 1169/2011 e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione, di trasformazione del latte e confezionamento del «Fior di latte molisano» comprende la totalità del territorio amministrativo della Regione Molise.

Art. 4.

Elementi che comprovano l'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli *input* e gli *output*. La tracciabilità del prodotto è garantita attraverso l'iscrizione di produttori, trasformatori e confezionatori in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo, ed attraverso la denuncia tempestiva allo stesso dei quantitativi prodotti. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate a verifiche da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano dei controlli.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

5.1 Il latte

Il latte destinato alla produzione del formaggio «Fior di latte molisano» proviene da bovine allevate in aziende zootecniche localizzate nel territorio delimitato all'art. 3, di razza Frisone, Jersey, Pezzata Rossa Italiana, Bruna Alpina, Podolica e loro incroci, queste razze sono caratterizzate per la particolare attitudine lattifera e la rusticità. Per la produzione del formaggio «Fior di latte molisano» deve essere utilizzato esclusivamente latte intero, proveniente da una o più mungiture consecutive, che giunga crudo allo stabilimento di fabbricazione con i seguenti parametri: materia grassa di 3,5% e sostanze proteiche di 3,2% contenuto minimo, calcolato sul latte di massa (media geometrica mensile di due analisi chimiche da laboratorio accreditato).

5.2 Alimentazione delle bovine.

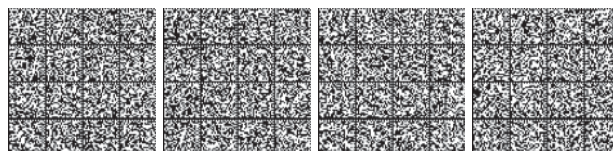
L'alimentazione del bestiame, il cui latte è utilizzato per produrre il «Fior di latte molisano» è costituita da erba e/o fieno di erbaio polifita in percentuale almeno pari al 60% della sostanza secca totale. Nella razione alimentare sono previsti inoltre concentrati di cereali (mais, orzo, frumento, avena) leguminose (soia, fave, favino, pisello proteico) e loro farine/fioccati, tal quale o sotto forma di mangimi complementari. Inoltre, è consentita la possibilità di usufruire di derivati della lavorazione dei cereali, come crusca e cruschetto di grano tenero, farinaccio di grano duro. Tali alimenti non devono superare il 40% della sostanza secca annuale. Sono consentiti complessi minerali e vitaminici quali integratori.

È consentito l'uso di foraggio a base di graminacee (frumento, sorgo foraggero, prato stabile, erba medica, *et similia*) con procedura di insilamento monitorato e tecnica di fermentazione controllata privo di muffe e alterazioni di fermentazioni anomale ed indesiderate.

Non possono essere somministrati alle vacche da latte alimenti che possono trasferire al latte aromi e sapori anomali, tali da alterarne le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche; alimenti che rappresentano fonti di contaminazione o in cattivo stato di conservazione.

Di tali prodotti destinati all'alimentazione degli animali, al fine di non compromettere le caratteristiche qualitative del «Fior di latte molisano» dovute al legame con il territorio, non meno del 60% deve provenire dalla zona geografica definita all'art. 3. Tale percentuale viene soddisfatta dai foraggi (erba/fieno di erbaio polifita) prodotti nell'area indicata all'art. 3, la quale rappresenta la quota di razione correlata alla fibra digeribile.

I mangimi complementari invece, vengono quasi completamente dal di fuori della zona geografica delimitata in quanto il territorio molisano si estende per una superficie di 4.438 Km² con una conformazione prevalentemente montana, per questa ragione non è vocato storicamente né potrà esserlo in futuro alla produzione di cereali come il mais; pertanto, è necessario consentire l'impiego di concentrati e mangimi complementari provenienti da fuori areale perché il territorio delimitato all'art. 3 non è nella possibilità di produrli. Tali compo-



nenti dell'alimentazione sono necessari in quanto danno un contributo fondamentale alla produzione di energia e amminoacidi necessari principalmente per il metabolismo del microbioma ruminale. Hanno maggiore velocità di degradazione e solubilità ruminale e si intendono quegli alimenti di granulometria inferiore agli 0,8 cm, incapaci di stimolare la contrazione ruminale e che rappresentano la quota di energia (rappresentata principalmente da carboidrati di riserva come l'amido) e di proteina prontamente disponibile per il metabolismo del microbioma ruminale e pertanto svolgono funzione fisiologica di supporto al microbioma, ma non hanno alcuna influenza diretta sulla qualità del latte e del Fior di latte molisano.

5.3. Caseificazione.

Il latte per la produzione del «Fior di latte molisano» deve giungere al caseificio con trasporto in recipienti isotermitici, entro 48 ore dalla prima mungitura. Il latte viene filtrato ed eventualmente pastorizzato/termizzato e successivamente riversato in caldaie polivalenti in acciaio inox e riscaldato tra 33-38°C. Il latte, così riscaldato, viene subito dopo inoculato con colture di fermenti lattici selezionati. Ottenuta la miscelazione manualmente o anche meccanicamente, viene aggiunto caglio di vitello o di origine microbica con tenore di chimosina minimo dell'80%. Il processo di coagulazione dura tra i 20-60 minuti, al termine del quale si procede alla rottura della cagliata, che si protrae fino ad ottenere granuli della grandezza di una noce/nocciola. Segue, per fermentazione naturale, la maturazione della cagliata che avviene sotto siero per un tempo variabile, non inferiore alle 2 ore dall'aggiunta dell'inoculo.

È espressamente fatto divieto dell'utilizzo di acidi organici, ovvero di correttori di pH o acidità, di natura chimica.

5.4. Filatura, formatura e salatura.

Al termine della maturazione, fino al raggiungimento di un pH non inferiore a 4,8 la cagliata viene ridotta tradizionalmente in listarelle, poste in appositi recipienti, nei quali con aggiunta di acqua, quasi bollente viene sottoposta a filatura. Si passa quindi al procedimento di formatura della pasta così ottenuta, per assicurare ai singoli pezzi la forma e la dimensione previste. Le operazioni di filatura e mozzatura possono essere meccanizzate. I singoli pezzi vengono poi immessi in vasche contenenti acqua fredda, per ottenere rassodamento, ed infine sottoposti a salatura per immersione in salamoia (soluzione acqua e cloruro di sodio). La salatura in alternativa, può essere effettuata anche direttamente in fase di filatura, seguita poi dal rassodamento in acqua fredda.

La figura del filatore risulta di notevole importanza nel processo di produzione del Fior di latte molisano, per la definizione delle caratteristiche sensoriali del prodotto.

La filatura può essere effettuata con una filatrice aperta, a braccia tuffanti in doppia camera e acqua a perdere ovvero con una filatrice chiusa con acqua a ricircolo. In entrambi i casi la figura del filatore è fondamentale perché con la misurazione del pH e della temperatura e soprattutto grazie alla sua esperienza, definisce la consistenza fibrosa del «Fior di latte molisano» che vuole ottenere, i tempi di sosta nelle varie camere della pasta filata e la temperatura dell'acqua di filatura. La filatura effettuata in questo modo assicura il giusto nervo al «Fior di latte molisano», apprezzabile visivamente tagliandolo lungo fibra, oppure spezzandolo con le mani dove è possibile notare le fibre nel verso della filatura.

Nella degustazione se ne apprezza la leggera ma necessaria «fibrosità».

5.5. Conservazione

Il «Fior di latte molisano» deve essere conservato ad una temperatura compresa entro +1°C +4°C. Non è ammesso l'utilizzo di conservanti/additivi (ad esclusione del sale naturale - cloruro di sodio).

Art. 6.

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

I Sanniti che hanno abitato il territorio molisano hanno fondato e sviluppato la propria organizzazione sociale e militare principalmente sulla pastorizia e l'allevamento di vacche da latte. Erano al pari dei romani grandi consumatori e produttori di formaggi, che commerciavano attraverso le loro efficienti vie di comunicazione.

Numerosi scritti testimoniano che l'invenzione stessa dei formaggi a pasta filata, tra cui il fior di latte è strettamente legata a questa terra e l'antica pratica della transumanza ha letteralmente plasmato la cultura, il paesaggio, la storia, l'urbanizzazione, la religione, i costumi, la lingua, le festività, l'economia di questo territorio.

Nel Molise, negli anni '70 tra gli operatori del settore si va affermando il nome «Fior di latte molisano» che si diffonde anche tra i consumatori. Con lo spirito di valorizzare i prodotti lattiero caseari molisani un gruppo di aziende organizzate sotto forma di consorzio - Caseari molisani consorziati (C.M.C) presentano i propri prodotti, tra cui il «Fior di latte molisano», a Milano nel 1977 in occasione della manifestazione Expo - Turismo '77 e ottengono il diploma di merito «medaglia d'oro».

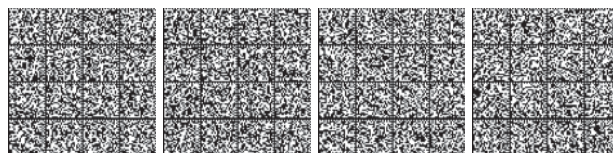
Il decreto ministeriale n. 22615 del 29 dicembre 1988 del Ministero dell'agricoltura e foreste - Direzione generale della produzione agricola - Atlante dei prodotti tipici: I Formaggi - a cura dell'Istituto nazionale di sociologia rurale inserisce il «Fior di latte molisano» tra i prodotti tipici, identificandolo come zona di produzione tutto il territorio molisano.

Il legame con il territorio e l'ambiente di produzione del «Fior di latte molisano» è determinato da una pluralità di fattori, fra i quali possiamo ricordare la tipicità del latte, che presenta aromi e sapori propri legati all'alimentazione delle vacche con essenze foraggere tipiche locali.

L'ambiente pedoclimatico del territorio molisano, pur essendo strutturalmente complesso, sotto l'aspetto agro-zootecnico ha una sua unicità riconducibile alle influenze caratteristiche del clima mediterraneo, che ne condiziona le colture e la stessa vita degli animali. Questa sostanziale unicità fa sì che la produzione del latte risenta principalmente dei fattori locali e si differenzia notevolmente dalle produzioni di altri territori. Il territorio molisano oggetto della DOP «Fior di latte molisano» dal punto di vista geografico ricade nella zona di congiunzione tra l'Appennino Meridionale e quello Centrale ed è caratterizzato da una situazione geografica molto articolata. Viene considerato come elemento orografico di separazione/raccordo il Massiccio del Matese, con il suo orientamento, nordovest - sudest, caso unico nella catena appenninica, gli conferisce condizioni climatiche particolari, oltre a rappresentare l'ambiente ideale per molte specie e comunità vegetali. Il complesso di queste condizioni spiega la peculiarità che, malgrado sia una regione a modesto sviluppo territoriale, raccoglie ambienti fisici eterogenei che si esprimono attraverso una ricchezza floristica ed un buon grado di complessità fitocenotica, frutto della commistione, ad esempio, tra specie tipiche di ambienti alpini con quelli strettamente mediterranei.

Gli habitat presenti sul territorio favoriscono la biodiversità con un indice molto alto, presenza di un'agricoltura estensiva e conservativa nelle aree montane e ad alto valore naturalistico (il 50% della SAU) con un'elevata presenza di biodiversità negli ecosistemi riconosciuti della Rete Natura 2000 (26% della SAU).

Il territorio molisano costituito prevalentemente da rilievi montuosi e collinari è privo di ampie zone pianeggianti, le brevi distese esistenti sono addossate ai piedi delle alture dalle quali nascono i principali corsi d'acqua che le attraversano. Infatti, più che di pianure si parla di piane, tra cui la piana di Bojano, la piana di Larino, la piana di Venafro. Relativamente all'intero territorio regionale si conferma il basso impatto che l'attività agricola molisana esercita sull'ambiente rispetto a quanto accade nel resto del paese. A questo si deve aggiungere la ricchezza rappresentata dalla rete tratturale (460



Km). Una rete che ancora oggi viene mantenuta con il contributo degli agricoltori e dove si può ritrovare un alto livello di biodiversità di flora e fauna.

Sotto il profilo floristico il Molise, secondo il censimento del 2006, conta 2467 entità pari al 32,3% della flora nazionale, che si attesta a 7.634 entità. Il paesaggio vegetale della regione, nonostante la modesta superficie territoriale, presenta dunque un'alta diversità floristica altamente correlata alla presenza di unità ambientali diversificate dal punto di vista climatico, orografico e geomorfologico.

La pastorizia transumante rappresenta l'ultima manifestazione di quello che si definisce come sistema agrario «a campi d'erba», nel quale le attività di allevamento prevalgono su quelle agricole con un regime di campi aperti al pascolo promiscuo.

Pertanto, le caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali del latte sono connesse al territorio attraverso l'alimentazione del bestiame e l'ambiente in cui viene allevato. Infatti, è noto che la composizione del latte, in generale, è strettamente collegata al contesto zootecnico in cui gli animali vivono, e che all'interno del quadro compositivo molto importante risulta il profilo delle sostanze volatili. Il grasso, infatti, è il principale responsabile del sapore e dell'aroma tipico del latte delle diverse specie, inoltre nella frazione lipidica sono disciolti anche la maggior parte degli aromi che provengono dagli alimenti assunti dagli animali, quali ad esempio gli aromi delle essenze pascolive montane. Pertanto, l'alimentazione con fieno ed erba fresca contiene piante erbacee di tantissime varietà ed erbe spontanee autoctone che trasferiscono al latte il sapore caratteristico della zona geografica delimitata, ma anche il loro corredo di proprietà benefiche con una qualità elevata e una maggiore digeribilità.

Tra le specie e influenze floristiche principali è prevalente la *Campanula fragilis*, *Centaurea centauroides*, *Cymbalaria pilosa*, *Geranium asphodeloides*, *Cyclamen hederifolium*, *Asplenium onopteris*, *Brachypodium sylvaticum*, *Phyllirea latifolia*, *Rubia peregrina*, *Rosa sempervirens*, *Lonicera implexa*, *Buglossoides purpurocoeurlea*, *Viola alba*. Queste piante risultano particolarmente ricche in polifenoli, terpeni, composti carbonilici e altre sostanze volatili che possono partecipare direttamente o indirettamente alla composizione del «flavour» del latte.

Nel complesso le condizioni ambientali e le tecniche di allevamento svolgono un ruolo importante nel determinare il microbiota del latte. Ne sono conseguenza le proprietà organolettiche del Fior di latte molisano descritte all'art. 2, tra cui la struttura tenera, umida, fibrosa e compatta della pasta, un sapore dolce con una punta acidula ed altresì un aroma delicato con retrogusto erbaceo (fieno, erba).

Contribuisce al legame con l'ambiente anche la qualità dell'acqua del territorio molisano che sotto l'aspetto idrografico è costituito dai bacini dei fiumi Biferno, Trigno, Fortore, Volturno, Sangro e dai torrenti e valloni intermedi. L'acqua molisana si fregia del Marchio di qualità «Acqua del Molise - Qualità del Matese - Sorgenti Rio Fredo» (di seguito «Acqua del Matese»). In primo luogo, l'acqua riveste un ruolo essenziale nell'allevamento, poiché rappresenta un vero e proprio alimento, in quanto è necessaria e insostituibile al fine della sopravvivenza degli animali. L'acqua è necessaria per tutti i processi fisiologici quali la digestione, metabolismo e trasporto dei nutrienti, eliminazione dei cataboliti, dissipazione del calore corporeo, mantenimento del bilancio idro-salino del corpo dell'animale. Pertanto, soddisfare i fabbisogni idrici delle vacche da latte tramite acqua di qualità è fondamentale per il raggiungimento del potenziale produttivo quanti-qualitativo e per garantire la salute animale.

In secondo luogo, la quantità e la qualità dell'acqua molisana, risorsa idrica per eccellenza, ne fanno un elemento essenziale ed unico per la costituzione biologica e chimico-fisica dei microelementi dei principali gruppi salini per garantire una composizione bilanciata che si riflette nelle caratteristiche merceologiche e sensoriali legate al territorio e all'ambiente di produzione del «Fior di latte molisano».

Infatti, l'acqua viene utilizzata lungo tutto il processo di produzione del Fior di latte molisano, in particolare il processo di filatura raggiunge una composizione e costituzione fino al 70% di acqua, oltremodo il liquido di governo in cui viene conservato il «Fior di latte molisano» è costituito da acqua. Pertanto, sia durante il processo produttivo

che durante la conservazione del «Fior di latte molisano» nel liquido di governo si generano tutta una serie di scambi tra formaggio e liquido (acqua), che sono determinati da: la composizione stessa del «Fior di latte molisano», in particolare il suo tenore di umidità, dalla natura del liquido di governo (acqua), la temperatura di conservazione e la sua durata. Nel complesso, si verificano assorbimenti o cessioni di acqua dal Fior di latte al liquido di governo di componenti solubili come calcio, lattati, zuccheri o solubilizzanti per attività proteolitica. Questi processi possono portare sia modificazioni strutturali dell'aspetto esterno del fior di latte, nonché influenzare il sapore e l'odore. In pratica, l'acqua molisana con un bassissimo residuo fisso e poco dura, con un contenuto di nitrati bassissimo, nonché bassissima concentrazione di sodio, per cui viene definita leggera, contribuisce a mantenere inalterato il sapore fresco di latte, l'aroma delicato con retrogusto erbaceo (fieno, erba) e l'odore fragrante di latte delicatamente acidulo tipici del «Fior di latte molisano». Le tecniche di produzione sono rimaste molto simili a quelle del passato. La tradizione e l'alta competenza nella tecnica del coagulo e nella fase di filatura sono elementi distintivi del processo di produzione del Fior di latte molisano, che insieme alle caratteristiche del territorio molisano, ricco di biodiversità e di un patrimonio storico di valore, conferiscono al prodotto una sostanziale unicità.

Art. 7.

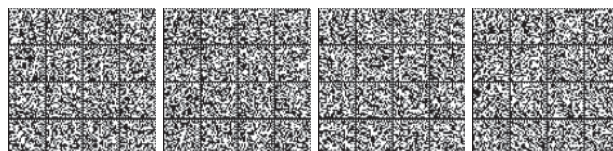
Confezionamento ed etichettatura

Il «Fior di latte molisano» deve essere confezionato nell'azienda di produzione all'interno della zona geografica delimitata all'art. 3 in quanto si tratta di un prodotto fresco che tende facilmente a deperire. Il «Fior di latte molisano» deve essere confezionato in involucri protettivi e commercializzati in confezioni di diverso peso e/o in singole porzioni, immerso in liquido di governo, costituito da acqua, eventualmente salata (esclusivamente sale naturale - cloruro di sodio).

1. Sulle confezioni deve essere apposto, all'atto dell'immissione al commercio, il logo che costituisce parte integrante del presente disciplinare di produzione, (evidenziando se è stato utilizzato latte crudo o termizzato / pastorizzato).

2. Inserire simbolo europeo della DOP.

3. Il logo è composto da una figura a forma di goccia di latte con la punta rappresentante i monti e all'interno nella parte inferiore linee geometriche semicircolari (colline) con colori rappresentanti la bandiera italiana. Centralmente nella parte superiore della figura compare una corona che sta a significare che il «Fior di latte» è il re dei formaggi freschi. Nella parte inferiore del logo descritto compare la scritta «Fior di latte molisano» D.O.P.



Il logo della denominazione ha le seguenti caratteristiche cromatiche e grafiche:

Scritte	Caratteri
Fior di latte molisano	Yeah Violette
Colori	Pantone + CMYK
Fior di latte molisano	Pantone 2925 C C 79 M 33 Y 0 K 0
Corona	Pantone 2925 C C 79 M 33 Y 0 K 0
Bordo goccia di latte	Pantone 2925 C C 79 M 33 Y 0 K 0
Onde mare interno goccia di latte	Pantone 2925 C C 79 M 33 Y 0 K 0
Colline Verde tricolore (Italian flag)	Pantone 355 C C 96 M 4 Y 100 K 0
Colline Bianco tricolore (Italian flag)	Bianco C 0 M 0 Y 0 K 0
Colline Rosso tricolore (Italian flag)	Pantone 485 C C 2 M 95 Y 94 K 0

4. La dimensione del logo sopra descritto non deve mai essere inferiore a mm 15 di base ed essere posizionato sulla confezione in rispetto della normativa sulla etichettatura alimentare, al fine di consentire una adeguata leggibilità e riconoscibilità. Ove trattasi di singola porzione imbustata, l'involucro deve riportare il logo rispettando la dimensione minima indicata.

24A03957

MINISTERO DELL'INTERNO

Modifica delle circoscrizioni territoriali diocesiane di Padova e Vicenza, mediante l'annessione della Parrocchia di S. Stefano, in Colceresa, alla Diocesi di Vicenza, distaccandola dalla Diocesi di Padova.

Con decreto del Ministro dell'interno del 10 luglio 2024 è conferita efficacia civile al provvedimento del Dicastero per i vescovi con il quale è disposta la modifica delle circoscrizioni territoriali diocesiane di Padova e Vicenza, mediante l'annessione della Parrocchia di S. Stefano, con sede in Colceresa (VI), alla Diocesi di Vicenza, distaccandola dalla Diocesi di Padova.

24A03958

Soppressione del Monastero dell'Annunziata delle Monache Benedettine Cistercensi, in Fossano

Con decreto del Ministro dell'interno del 10 luglio 2024 viene soppresso il Monastero dell'Annunziata delle Monache Benedettine Cistercensi, con sede in Fossano (CN).

Il provvedimento di soppressione acquista efficacia civile dal momento dell'iscrizione dello stesso nel registro delle persone giuridiche.

Il patrimonio di cui è titolare l'ente soppresso è devoluto secondo le modalità disposte dal provvedimento canonico.

24A03959

Soppressione della Confraternita del SS. Sacramento nella Chiesa di Santa Giustina, in Ravenna

Con decreto del Ministro dell'interno del 10 luglio 2024 viene soppressa la Confraternita del SS. Sacramento nella Chiesa di Santa Giustina, con sede in Ravenna.

Il provvedimento di soppressione acquista efficacia civile dal momento dell'iscrizione dello stesso nel registro delle persone giuridiche.

Il patrimonio di cui è titolare l'ente soppresso è devoluto secondo le modalità disposte dal provvedimento canonico.

24A03960

