

DECRETI PRESIDENZIALI

DELIBERA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 17 aprile 2023.

Conferimento del titolo di «Capitale italiana della cultura», per l'anno 2025, alla città di Agrigento.

IL CONSIGLIO DEI MINISTRI
NELLA SEDUTA DEL 17 APRILE 2023

Visto l'art. 7, comma 3-*quater*, del decreto-legge 31 maggio 2014, n. 83, convertito, con modificazioni, dalla legge 29 luglio 2014, n. 106, come novellato dalla legge 27 dicembre 2017, n. 205, che prevede che il Consiglio dei Ministri conferisca annualmente il titolo di «Capitale italiana della cultura» ad una città italiana, sulla base di un'apposita procedura di selezione definita con decreto del Ministro per i beni e le attività culturali e per il turismo, previa intesa in sede di Conferenza unificata;

Visto il decreto del Ministro per i beni e le attività culturali e per il turismo, 16 febbraio 2016, n. 92, recante modifica della disciplina della procedura di selezione per il conferimento del titolo di «Capitale italiana della cultura»;

Visto il decreto del Ministro per i beni e le attività culturali e per il turismo, 23 ottobre 2019, recante ulteriore modifica della disciplina della procedura di selezione per il conferimento del titolo di «Capitale italiana della cultura»;

Visto il decreto del Ministro della cultura del 9 gennaio 2023, di nomina della giuria per la selezione della città «Capitale italiana della cultura» per l'anno 2025;

Visto il verbale della predetta giuria del 31 marzo 2023, ove quest'ultima a conclusione dei lavori, ha comunicato agli uffici competenti, l'individuazione della città di Agrigento, quale candidata da raccomandare al Ministro della cultura per essere insignita del titolo di «Capitale italiana della cultura» per l'anno 2025, con la seguente motivazione: «Agrigento assume come centro del proprio *dossier* di candidatura la relazione fra l'individuo, il prossimo e la natura, coinvolgendo l'isola di Lampe-

dua e i comuni della provincia e ponendo come fulcro il tema dell'accoglienza e della mobilità. Il progetto risponde in modo organico all'obiettivo di presentare a un pubblico vasto un programma di grande interesse a livello territoriale, ma anche nazionale e internazionale. Il ricco patrimonio culturale del territorio è il volano con cui si valorizza la variegata offerta culturale proposta in un'ottica di innovazione, promozione e, di conseguenza, di un successivo sviluppo socio-economico, che trova ispirazione nei *concept* tecnologici più moderni. Il coinvolgimento attivo delle giovani generazioni potrà promuovere la cultura come caposaldo della crescita individuale e comunitaria. La giuria, pertanto, raccomanda la città di Agrigento per il titolo di Capitale italiana della cultura per l'anno 2025.»;

Vista la nota prot. n. 9187 del 7 aprile 2023, con la quale il Capo di gabinetto, d'ordine del Ministro della cultura, ha formalizzato la proposta della designazione della città di Agrigento quale «Capitale italiana della cultura» per l'anno 2025, sulla base del giudizio espresso dalla menzionata giuria nominata con decreto ministeriale 9 gennaio 2023;

Delibera:

Il titolo di «Capitale italiana della cultura» per l'anno 2025 è conferito alla città di Agrigento.

La presente delibera è pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 17 aprile 2023

Il Presidente
del Consiglio dei ministri
MELONI

Registrato alla Corte dei conti il 16 maggio 2023

Ufficio di controllo sugli atti della Presidenza del Consiglio, del Ministero della giustizia e del Ministero degli affari esteri, n. 1405

23A03064

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 16 maggio 2023.

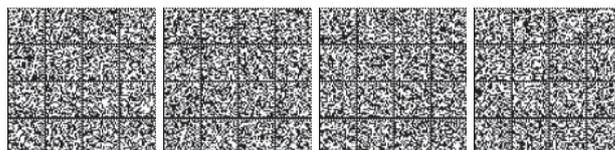
Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Vitelloné dell'Appennino centrale».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) 2021/2117 del Parlamento europeo e del Consiglio del 2 dicembre 2021 che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, (UE) n. 251/2014 concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e (UE) n. 228/2013 recante misure specifiche nel settore dell'agricoltura a favore delle regioni ultraperiferiche dell'Unione;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizio-



nali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento delegato (UE) 2022/891 della Commissione del 1° aprile 2022 recante modifica del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2022/892 della Commissione del 1° aprile 2022 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 134/98 della Commissione del 20 gennaio 1998, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità europee L 15/6 del 21 gennaio 1998, con il quale è stata registrata la indicazione geografica protetta «Vitellone Bianco dell'Appennino centrale» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto 14 ottobre 2013, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 251 del 25 ottobre 2013;

Vista la domanda di modifica del disciplinare, presentata dal Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino centrale, ai sensi dell'art. 13, comma 1 del decreto MIPAAF del 14 ottobre 2013;

Visto i pareri favorevole espressi dalle regioni competenti per territorio ai sensi del sopra citato decreto 14 ottobre 2013, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto che la domanda di modifica rientra nell'ambito delle modifiche ordinarie così come stabilito dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117;

Visto che la modifica ordinaria in argomento non modifica il documento unico pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea C 82/9 del 16 marzo 2011;

Visto il comunicato del Ministero, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 50 del 28 febbraio 2023 con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di pro-

duzione della indicazione geografica protetta «Vitellone Bianco dell'Appennino centrale» ai fini della presentazione di opposizioni, come previsto dal regolamento (UE) n. 1151/2012 e il successivo comunicato di rettifica pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana Serie generale n. 90 del 17 aprile 2023;

Considerato che entro il termine previsto dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di che trattasi;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Vitellone Bianco dell'Appennino centrale»;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione, e del relativo documento unico con- solidato, come prescritto dal regolamento dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale n. 149534 del 31 marzo 2022 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

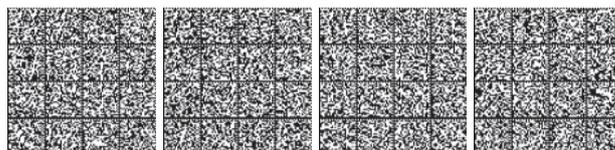
1. Sono approvate le modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Vitellone Bianco dell'Appennino centrale» di cui alla proposta pubblicata sulla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana Serie generale n. 50 del 28 gennaio 2023.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della indicazione geografica protetta «Vitellone Bianco dell'Appennino centrale», figura all'allegato A del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno successivo alla sua pubblicazione sulla *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione europea.



3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato di cui all'art. 1 della indicazione geografica protetta «Vitellone Bianco dell'Appennino centrale» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Il presente decreto sarà pubblicato sulla *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 16 maggio 2023

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA
«VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE»

Art. 1.

L'indicazione geografica protetta (I.G.P.) «Vitellone Bianco dell'Appennino centrale» è riservata alle carni prodotte dall'allevamento bovino che risponde alle condizioni ed ai requisiti illustrati nel presente disciplinare ai sensi della normativa di riferimento vigente.

Art. 2.

L'area geografica di produzione della carne di «Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale» è rappresentata dal territorio delle province collocate lungo la dorsale appenninica del Centro-Italia. Più precisamente la zona di produzione è rappresentata dai territori delle attuali seguenti Province: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Ancona, Ascoli Piceno, Fermo, Macerata, Pesaro-Urbino, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa, Pistoia; Roma limitatamente ai Comuni di Arcinazzo Romano, Camerata Nuova, Cervara di Roma, Jenne, Mazzano Romano, Ponzano Romano, Sant'Oreste, Subiaco, Vallepietra, Vallinfreda, Vivaro Romano; Latina limitatamente ai Comuni di Campodimele, Castelforte, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Minturno, Monte San Biagio, Prosesti, Roccasecca dei Volsci, Santi Cosma e Damiano, Sonnino, Spigno Saturnia; Caserta limitatamente ai Comuni di Ailano, Alife, Alvignano, Baia e Latina, Bellona, Caianello, Caiazzo, Calvi Risorta, Camigliano, Capriati a Volturno, Castel Campagnano, Castel di Sasso, Castello del Matese, Ciorlano, Conca della Campania, Dragoni, Fontegreca, Formicola, Francolise, Gallo Matese, Galluccio, Giano Vetusto, Gioia Sannitica, Letino, Liberi, Marzano Appio, Mignano Monte Lungo, Pastorano, Piana di Monte Verna, Piedimonte Matese, Pietramelara, Pietravairano, Pignataro Maggiore, Pontelatone, Prata Sannita, Pratella, Presenzano, Raviscanina, Riardo, Rocca D'Evandro, Roccaromana, Rocchetta e Croce, Ruviano, San Gregorio Matese, San Pietro Infine, San Potito Sannitico, Sant'Angelo d'Alife, Sparanise, Teano, Tora e Piccilli, Vairano Patenora, Valle Agricola, Vitulazio.

Art. 3.

3.1 - Razze previste e identificazione

La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale è prodotta da bovini, maschi e femmine, di razza Chianina, Marchigiana, Romagnola, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi, nati ed allevati nell'area geografica di produzione di cui all'art. 2.

I bovini devono risultare nati da allevamenti in selezione e regolarmente iscritti al Registro genealogico del giovane bestiame del Libro genealogico nazionale.

Art. 4.

4.1 - Alimentazione

Dalla nascita allo svezzamento è consentito l'uso dei seguenti sistemi di allevamento: pascolo, stabulazione libera, semibrado.

Nelle fasi successive allo svezzamento e fino alla macellazione, i soggetti devono essere allevati esclusivamente a stabulazione libera, a posta fissa, semibrado.

I vitelli devono essere allattati naturalmente dalle madri fino al momento dello svezzamento. Successivamente la base alimentare è rappresentata da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee tipiche della zona geografica indicata; in aggiunta, è permesso l'uso di mangimi concentrati semplici o composti e l'aggiunta di integratori.

La razione deve comunque essere calcolata in modo da assicurare livelli nutritivi alti o medio alti (maggiori di 0,8 U.F./Kg di S.S. per i maschi e maggiori di 0,7 U.F./Kg di S.S. per le femmine) ed una quota proteica compresa tra il 13% ed il 18% in funzione dello stadio di sviluppo dell'animale.

4.2 - Alimenti vietati

Nei quattro mesi che precedono la macellazione è vietato alimentare il bestiame con foraggi insilati. È vietato alimentare il bestiame con i seguenti sottoprodotti dell'industria:

- Farina di carne;
- Ciccicoli;
- Farina di pesce;
- Sangue;
- Grasso di origine animale;
- Scarti dell'industria dolciaria

I seguenti sottoprodotti dell'industria sono ammessi esclusivamente come componenti di mangimi concentrati:

- Polpa di barbabietola esausta fresca;
- Potature di olivo macinate;
- Foglie di olivo fresche od essiccate;
- Pastazzo d'arancia;
- Pastazzo secco d'agrumi;
- Polpa essiccata d'arancia;
- Sansa d'olivo;
- Buccette d'oliva;
- Buccette e semi di pomodoro;
- Residui di distilleria;
- Radichette di malto;
- Trebbie di birra;
- Trebbie fresche o essiccate;
- Borlande fresche o essiccate;
- Pula vergine o commerciale;
- Marco di mele;
- Frutta fresca o conservata

4.3 macellazione

La macellazione deve avvenire in mattatoi idonei. Al fine di evitare l'instaurarsi di fenomeni di stress nell'animale, particolare cura va prestata al trasporto ed alla sosta prima della macellazione evitando l'utilizzo di mezzi cruenti per il carico e lo scarico dagli automezzi. Gli animali al mattatoio devono essere avviati immediatamente alla macellazione o sostare in box singoli.

Al fine di preservare e proteggere le masse muscolari dall'ossidazione nella fase di frollatura, nella fase di macellazione non è ammesso lo sgrassamento totale della carcassa intesa come la completa rimozione del grasso di copertura del filetto e del grasso di copertura (interno ed esterno) delle masse muscolari che all'atto della macellazione risultano ricoperte da grasso.

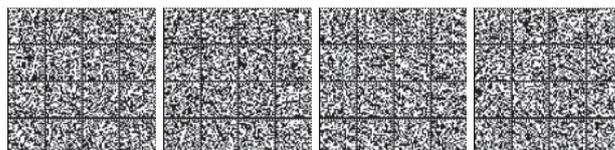
Nel rispetto delle normative vigenti, la refrigerazione delle carcasse deve essere effettuata in modo tale da evitare il fenomeno della contrattura da freddo.

Art. 5.

5.1 Classificazione della carcassa

Le carcasse, in base alla griglia comunitaria di valutazione, devono rientrare nei seguenti valori:

- conformazione: non inferiore ad R;
- stato di ingrassamento: escluso 1 e non superiore a 3.



5.2 Colore

Il colore delle parti carnose esposte della carcassa non deve presentare colorazioni anomale (magenta o tendente al nero). Il colore del grasso visibile non deve tendere al giallo cinerino né deve avere venature tendenti al giallo carico.

5.3 Frollatura

Vista la necessità di migliorare la tenerezza delle carcasse di animali maschi, che hanno minore capacità di depositare grasso anche intramuscolare rispetto alle femmine, la frollatura per le carcasse dei maschi (ad esclusione dei tagli che vengono macinati) deve essere di almeno 4 giorni per tutti i tagli tranne lo scamone, la noce e la fesa e il muscolo del lombo, che dovranno essere sottoposti a frollatura per almeno 10 giorni.

5.4 Parametri qualitativi

I parametri qualitativi medi della carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale devono essere:

- pH fra 5.2 e 5.8
- estratto etereo (sul t.q.) inferiore al 3%
- ceneri (sul t.q.) inferiore al 2%
- proteine (sul t.q.) maggiore del 20%
- colesterolo inferiore a 50 mg/100 g
- rapp. ac. grass. ins./sat. maggiore di 1,0
- calo a fresco minore del 3%
- grado di durezza (crudo) minore di 3.5 Kg/cmq
- colore (luce diur. 2667K L superiore a 30; C superiore a 20; H compreso fra 25 e 45)

Art. 6.

6.1 Contrassegni

La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino centrale deve essere immessa al consumo provvista di particolare contrassegno a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto.

Il contrassegno è costituito dal logo riportato di seguito recante la scritta "Vitellone Bianco dell'Appennino centrale". Il contrassegno ha dimensioni di cm 5 x 5 con base superiore arrotondata e riporta: al centro un bovino stilizzato con un 5 formante la testa e con gambe composte da una R ripetuta quattro volte semisovrapposta; alla base il nome della razza (Chianina, Marchigiana, Romagnola) e sui tre lati rimanenti la scritta Vitellone Bianco dell'Appennino centrale.

Il contrassegno deve essere apposto con caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguito dalla menzione indicazione geografica protetta e/o I.G.P.

L'apposizione del contrassegno deve essere effettuata al mattatoio da un esperto incaricato dall'organismo di controllo.

Il contrassegno deve essere impresso sulla superficie della carcassa, in corrispondenza della faccia esterna dei 18 tagli di seguito elencati (specificando tra parentesi le relative basi muscolari):

- 1) muscolo posteriore (tibiale anteriore e posteriore, peroneo, estensori comune, anteriore e laterale delle falangi, flessori esterno ed interno delle falangi)
- 2) campanello (gastrocnemio laterale e mediale, soleo e flessore superficiale delle falangi)
- 3) girello (semitendinoso)
- 4) sottofesa (bicipite femorale-lungo vasto, paramerale-lungo-vasto)
- 5) noce (retto anteriore della coscia, vasto intermedio, laterale e medio)
- 6) fesa (semimembranoso, adduttore del femore, pettineo, sartorio, gracile)
- 7) scamone (tensore della fascia lata, gluteo medio, superficiale, profondo e accessorio)
- 8) lombata (lungchissimo del dorso, lungo spinoso e costale, trapezio, trasverso spinoso, intercostale, elevatore delle coste, piccolo dentato e gran dorsale)
- 9) costata (trapezio, trasverso spinoso del dorso, lungo costale e spinoso, intercostale, lungchissimo del dorso, gran dorsale, piccolo dentato ed elevatore delle coste)
- 10) pancia (obliquo esterno ed interno, trasverso e retto dell'addome)

11) petto (pettorale profondo e superficiale, trasversale delle coste)

12) sottospalla (romboide, trapezio, splenio, lungo flessore del collo, lungo spinoso e costale, trasverso spinoso del dorso, gran dorsale, gran dentato, lungchissimo del dorso, intercostali)

13) reale (intercostale, gran dorsale)

14) collo (romboide, trapezio, splenio, piccolo e grande complesso, lungo flessore del collo, trasverso spinoso, atloide del piccolo complesso, cleidoccipitale e mastoideo, intertrasversali del collo)

15) muscolo anteriore (estensore obliquo ed anteriore del metacarpo, estensore proprio delle dita, estensore anteriore delle falangi, cubitale esterno ed interno, gran palmare, flessore superficiale e profondo delle falangi, capo omerale e ulnare del flessore profondo delle falangi, capo radiale del flessore superficiale delle falangi)

16) girello di spalla (soprasspinoso e brachiocefalico)

17) polpa di spalla (bicipite brachiale e pettorale profondo)

18) copertina (sottospinoso e piccolo rotondo).

Il contrassegno deve essere conservabile in tutte le fasi della distribuzione.

6.2 Documento di controllo

L'esperto incaricato dall'organismo di controllo provvede, per ogni capo bovino, all'inserimento e alla registrazione dei dati in una scheda informatica chiamata documento di controllo.

Il documento di controllo è il documento informatico a cui si dovrà fare riferimento per le verifiche del rispetto dei requisiti di conformità e sarà archiviato esclusivamente per via informatica.

A seguito della registrazione del documento di controllo, l'esperto incaricato provvederà alla apposizione del contrassegno secondo quanto previsto all'art. 6.1.

Il documento di controllo, per permettere la verifica dei requisiti di conformità e i controlli relativi sul rispetto di tali requisiti, dovrà contenere i seguenti dati:

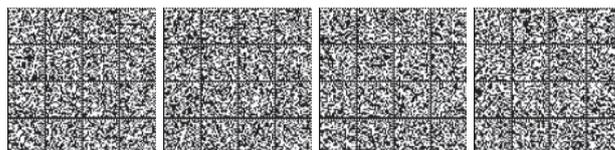
1. numero identificativo dell'animale (matricola);
2. azienda di nascita;
3. aziende di allevamento e/o ingrasso;
4. movimentazione del capo;
5. data di nascita;
6. sesso;
7. data e numero progressivo di macellazione;
8. Categoria dell'animale;
9. Peso della carcassa e del taglio destinato;
10. conformazione e grasso della carcassa secondo la classificazione CE
11. denominazione e sede del mattatoio dove è avvenuta la macellazione;
12. denominazione e sede del laboratorio di sezionamento dove è avvenuto il sezionamento;
13. indicazione della tipologia di prodotto preso in carico (carcassa, mezzena, sesto, quarto, singoli tagli o tagli misti);
14. denominazione e sede del destinatario: macelleria, laboratorio di sezionamento, operatore commerciale;
15. nome dell'esperto incaricato alla certificazione;

6.3 Etichetta

Conformemente a quanto previsto dalla legislazione vigente in materia di etichettatura e tracciabilità della carne bovina, sulla carne dovrà essere apposta una etichetta che ne permetta l'identificazione e la rintracciabilità.

L'etichetta dovrà riportare, oltre ai dati obbligatori richiesti dalle normative vigenti, le seguenti informazioni:

1. numero di riferimento o codice di rintracciabilità.
2. la denominazione «Vitellone Bianco dell'Appennino centrale» e/o il logo;
3. il logo comunitario previsto dalla normativa comunitaria vigente. In aggiunta è possibile riportare la dicitura «Indicazione geografica protetta» e/o l'acronimo «I.G.P.».
4. la razza del soggetto solamente se il lotto è costituito da animali di una singola razza;



Le informazioni di cui ai punti 2, 3 e 4 del presente articolo possono essere riportate su una etichetta separata e, comunque, sulla stessa confezione; le informazioni di cui ai punti 2 e 3 del presente articolo devono essere riportate entrambe in un'unica etichetta.

L'etichetta può riportare anche le altre informazioni previste nel documento di controllo di cui all'art. 6.2.

6.4 Modalità di vendita

La carne è posta in vendita al taglio o confezionata.

Nel caso di vendita al taglio l'etichetta deve essere esposta e ben visibile nell'area del bancone di vendita destinata alla carne IGP «Vitellone Bianco dell'Appennino centrale».

La carne confezionata porzionata, fresca o surgelata, deve essere confezionata nei seguenti modi: preconfezionato, preincartato, sottovuoto, atmosfera modificata. Essa è posta in vendita solo in confezioni chiuse ed etichettate, riportante un'etichetta con le informazioni previste all'art. 6.3.

Il confezionamento può avvenire solo in laboratori di sezionamento e macellerie abilitati e sotto il controllo dell'organo preposto che consente la stampigliatura del logo della indicazione geografica protetta sulle singole confezioni.

Art. 7.

I controlli sono effettuati da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito al Titolo V, Capo I del regolamento (UE) 1.151/2012.

L'Organismo di controllo è identificato nel «3A-PTA - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria - Soc. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla - 06050 Todi (PG) Italia - P.IVA 01770460549 - tel. 075-89571 - Fax. 075-8957257.

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli *input* e gli *output*. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori, dei punti vendita e dei laboratori di confezionamento, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo del numero dei vitelli nati, allevati, macellati, sezionati, porzionati e confezionati è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare.

23A03024

PROVVEDIMENTO 16 maggio 2023.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Crudo di Cuneo» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al regolamento (UE) n. 1239/2009 della Commissione del 15 dicembre 2009.

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

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 l'art. 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012, come emendato dal regolamento (UE) 2021/2117 del Parlamento e del Consiglio, che prevede la modifica temporanea del disciplinare di produzione di una DOP o di una 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, come modificato dal regolamento delegato (UE) 2022/891, che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012, in particolare, l'art. 6-*quinquies*, 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 meteorologiche sfavorevoli ufficialmente riconosciute dalle autorità competenti;

Visto il regolamento (UE) n. 1239/2009 del 15 dicembre 2009, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea - Serie L 332 del 17 dicembre 2009, con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette la denominazione di origine protetta «Crudo di Cuneo»;

Visto il regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, relativo alle malattie animali trasmissibili - «normativa in materia di sanità animale» ed, in particolare, l'art. 70;

Visto il regolamento delegato (UE) 2020/687, che integra il citato regolamento (UE) 2016/429, per quanto riguarda le norme relative alla prevenzione e al controllo di determinate malattie elencate ed, in particolare, l'art. 63 che dispone che in caso di conferma di una malattia di categoria A in animali selvatici delle specie elencate conformemente all'art. 9, paragrafi 2, 3, e 4 del regolamento delegato (UE) 2020/689, l'autorità competente può stabilire una zona infetta al fine di prevenire l'ulteriore diffusione della malattia;

Visto l'art. 2 del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27, concernente disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'art. 12, lettere *a)*, *b)*, *c)*, *d)* ed *e)*, della legge 4 ottobre 2019, n. 117, che individua le autorità competenti designate ad effettuare i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali nei settori elencati ed, in particolare, il comma 7 che con riferimento al settore della sanità animale di cui al comma 1, lettere *c)* ed *e)*, stabilisce che il Ministero della salute, ai sensi dell'art. 4, punto 55), del regolamento (UE) 2016/429, è l'Autorità centrale responsabile dell'organizzazione e del coordinamento dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali per la prevenzione e il controllo delle malattie animali trasmissibili;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica n. 44 del 28 marzo 2013 recante il riordino degli organi collegiali ed altri organismi operanti presso il Ministero della salute tra cui il Centro nazionale di lotta ed emergenza contro le malattie animali;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2021/605 e successive modifiche ed integrazioni della Commissione del 7 aprile 2021, che stabilisce misure speciali di controllo per la peste suina africana;

Visto il Piano di sorveglianza e prevenzione in Italia per la peste suina africana per il 2022, inviato alla Commissione europea per l'approvazione ai sensi dell'art. 33 del regolamento (UE) 2016/429 e successivi regolamenti derivati, ed il manuale delle emergenze da peste suina africana in popolazioni di suini selvatici del 21 aprile 2021;

