Consorzio di tutela sopra citato e dall'organismo di controllo, esprimendo, al contempo, parere favorevole all'approvazione della modifica temporanea presentata;

Ritenuto necessario provvedere alla modifica temporanea del disciplinare di produzione della DOP «Coppa Piacentina», ai sensi del citato art. 24, paragrafo 5, del regolamento (UE) 2024/1143;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana la modifica temporanea apportata al disciplinare di produzione della DOP «Coppa Piacentina» attualmente vigente, affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Decreta:

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Coppa Piacentina» pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 215 del 17 settembre 2014 è modificato come di seguito riportato:

Art. 2. — «I suini debbono essere di peso di 160 Kg., più 15% o meno 10%. di età non inferiore ai nove mesi aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del regolamento CE n. 1237/2007 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine.»

Il presente decreto, recante la modifica temporanea del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Coppa Piacentina», sarà in vigore dal 24 gennaio 2025, per mesi dodici e sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 31 gennaio 2025

Il dirigente: GASPARRI

25A00863

PROVVEDIMENTO 3 febbraio 2025.

Proposta di modifica ordinaria al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Ciauscolo».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai paesi terzi nel cui territorio è situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla Commissione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 che integra il regolamento (UE) 2024/1143;

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)*;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, alla dott. ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, 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;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024, n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 14 ottobre 2013, n. 12511, 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;

Vista l'istanza presentata, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012, successivamente abrogato dal sopra citato regolamento (UE) 2024/1143, da un gruppo di produttori iscritti al sistema di controllo aventi i requisiti previsti dall'art. 13, comma 1, del decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Ciauscolo» IGP, registrata con regolamento (CE) n. 729/2009 della Commissione del 10 agosto 2009, pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea - serie L 207 dell'11 agosto 2009;

Considerato che le modifiche richieste possono essere considerate ordinarie, ai sensi dell'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143;

Acquisito il parere positivo delle Regione Marche competente per territorio circa la richiesta di modifica;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della IGP «Ciauscolo» così come modificato;

Provvede:

Ai sensi dell'art. 9 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, n. 12511, alla pubblicazione dell'allegata proposta di disciplinare di produzione della IGP «Ciauscolo».

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta di modifica, dovranno essere presentate, 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. saq@pec.masaf.gov.it - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana della presente proposta dai soggetti aventi legittimo interesse e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo il loro superamento a seguito della valutazione ministeriale, la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della IGP «Ciauscolo» sarà approvata con apposito provvedimento e comunicata alla Commissione europea.

Roma, 3 febbraio 2025

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
CIAUSCOLO IGP

Art. 1.

Denominazione

L'Indicazione geografica protetta «Ciauscolo» è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti disposti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

Il «Ciauscolo» è un prodotto della lavorazione del suino, costituito dall'impasto di carne suina derivante dai seguenti tagli impiegati in ordine decrescente: pancetta, fino ad un massimo del 70%; spalla, fino ad un massimo del 40%; rifilature di coscia e di lonza, fino ad un massimo del 30%.

All'atto dell'immissione al consumo il «Ciauscolo» I.G.P. deve presentare le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche di seguito descritte.

Caratteristiche fisiche.

La principale caratteristica fisica è la morbidezza fino alla spalmabilità.

Per spalmabilità si intende l'agevole stendibilità sul pane.

Peso: da 400 g. a 2.500 g.

Diametro: compreso tra 4,5 e 10 cm.

Aspetto esterno: forma cilindrica

Lunghezza: compresa tra 15 e 45 cm.

Consistenza: morbida

Aspetto al taglio: la fetta si presenta di colore roseo, uniforme ed omogenea, esente da frazioni rancide.

Caratteristiche chimiche.

pH maggiore o uguale 4,8.

Proteine minimo 15,00 %.

Grasso compreso tra il 32% ed il 46%.

Rapporto acqua/proteine massimo 3,10.

Rapporto grassi/proteine massimo 3,10.

Caratteristiche organolettiche.

Odore: profumo delicato, aromatico, tipico, deciso e speziato.

Gusto: sapido e delicato, mai acido.

Per quanto riguarda le caratteristiche microbiologiche, i batteri mesofili aerobici, lattici acidurici e lattici, che progrediscono nel corso della stagionatura, devono essere superiori a $1*10^7$ Unità Formanti Colonia/g. unità.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione del «Ciauscolo» I.G.P. interessa i seguenti comuni:

Provincia di Ancona: Ancona, Agugliano, Barbara, Camerano, Camerata Picena, Castelfidardo, Cerreto d'Esi, Chiaravalle, Cupramontana, Falconara Marittima, Filottrano, Jesi, Mergo, Monsano, Montecarotto, Monte San Vito, Numana, Offagna, Osimo, Ostra, Ostra Vetere, Poggio San Marcello, Polverigi, Rosora, Santa Maria Nuova, Serra de'Conti, Serra San Quirico, Sirolo, Staffolo;

Provincia di Macerata: Apiro, Appignano, Belforte del Chienti, Bolognola, Caldarola, Camerino, Camporotondo di Fiastrone, Castelraimondo, Castelsantangelo sul Nera, Cessapalombo, Cingoli, Colmurano, Corridonia, Esanatoglia, Fiastra, Fiuminata, Gagliole, Gualdo, Loro Piceno, Macerata, Matelica, Mogliano, Monte Cavallo, Monte San Giusto, Monte San Martino, Montecassiano, Montecosaro, Montefano, Montelupone, Morrovalle, Muccia, Penna San Giovanni, Petriolo, Pieve Torina, Pioraco, Poggio San Vicino, Pollenza, Recanati, Ripe San Ginesio, San Ginesio, San Severino Marche, Sant'Angelo in Pontano, Sarnano, Sefro, Serrapetrona, Serravalle di Chienti, Tolentino, Treia, Urbisaglia, Ussita, Valfornace, Visso;

Provincia di Fermo: Amandola, Belmonte Piceno, Falerone, Fermo, Francavilla d'Ete, Grottazzolina, Magliano di Tenna, Massa Fermana, Monsampietro Morico, Montappone, Montefalcone Appennino, Montefortino, Montegiberto, Montegiorgio, Monteleone di Fermo, Montelparo, Monte Rinaldo, Monterubbiano, Monte San Pietrangeli, Monte Urano, Monte Vidon Combatte, Monte Vidon Corrado, Montottone, Moresco, Ortezzano, Petritoli, Ponzano di Fermo, Rapagnano, Santa Vittoria in Matenano, Servigliano, Smerillo, Torre San Patrizio;

Provincia di Ascoli Piceno: Carassai, Comunanza, Force, Montemonaco, Palmiano.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene 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, produttori, stagionatori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte 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 di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

Materie prime.

Ai fini previsti dal presente disciplinare, i tagli di pancetta, spalla, rifilature di coscia e di lonza, nelle proporzioni indicate all'art. 2, devono provenire da suini figli di:

a) Verri delle razze tradizionali Large White Italiana, Landrace Italiana e Duroc Italiana così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, in purezza o tra loro incrociate, e scrofe delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, in purezza o tra loro incrociate;

b) Verri delle razze tradizionali di cui alla lettera *a)* e scrofe meticce o di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;

c) Verri e scrofe di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;

d) Verri degli altri tipi genetici di cui alla lettera *c)* e scrofe delle razze tradizionali di cui alla lettera *a)*.

La lista degli altri tipi genetici approvati viene periodicamente aggiornata e pubblicata dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Non sono in ogni caso ammessi:

a) suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PSS);

b) tipi genetici ed animali comunque ritenuti non conformi ai fini del presente disciplinare;

c) animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

I suini sono inviati alla macellazione non prima che sia trascorso il nono mese.

Il loro stato sanitario deve essere ottimo e come tale attestato dalla competente Autorità sanitaria. Ai fini del presente disciplinare, dalla macellazione è escluso l'impiego di verri e scrofe. Inoltre, è vietato l'impiego di carcasse non ben dissanguate ovvero caratterizzate dalla presenza di miopatie conclamate (PSE e *DFD)* o di postumi evidenti di processi flogistici e traumatici.

I tagli utilizzati come materia prima devono provenire da carcasse classificate H *(Heavy)*, ai sensi del sistema di classificazione dell'UE.

I tagli di carne suina costituenti l'impasto sono la pancetta, la spalla, e rifilature di coscia e di lonza.

Tali tagli dovranno essere preliminarmente selezionati e mondati sportando le parti connettivali più grandi, il tessuto adiposo molle in eccesso dalle carnette, le punte dei tessuti muscolari, le ghiandole e quant'altro possa pregiudicare la qualità dell'impasto.

Sono aggiunti i seguenti ingredienti: sale, pepe nero macinato, vino, aglio.

È consentita, nei limiti massimi previsti dalla legge, l'aggiunta di lattosio, destrosio, fruttosio, saccarosio. Tali additivi, favorendo lo sviluppo della carica batterica acidificante, sono dei coadiuvanti della fermentazione e rappresentano uno dei principali fattori di maturazione e conservazione degli alimenti fermentati. Tra gli additivi aventi funzione conservante ed antiossidante è ammesso l'utilizzo, nelle dosi di impiego consentite dalla legge, di acido L-ascorbico (E300), ascorbato di sodio (E301), nitrato di potassio (E252).

È espressamente vietato l'uso di farine lattee, caseinati e altre sostanze coloranti.

Le parti di suino destinate alla produzione del «Ciauscolo» I.G.P., conservate in celle frigorifere igienicamente protette e conformi alle vigenti normative igienico sanitarie, potranno essere utilizzate non prima che siano trascorsi due giorni dalla loro macellazione e comunque non oltre il decimo giorno dalla macellazione, al fine di ottenere il giusto grado di frollatura.

La macinatura dei diversi tagli di suino deve essere eseguita con macchina «tritacarne» limitando quanto possibile il riscaldamento del prodotto. Dovranno essere fatti due o tre passaggi. Il diametro dei fori della trafila del tritacarne è progressivamente ridotto fino all'ultimo passaggio in cui i fori devono avere diametro compreso tra 2 e 3 mm. L'impasto ottenuto deve risultare omogeneo ed è determinato sostanzialmente dal tipo di trafila e utensili impiegati.

La lavorazione dell'impasto di carne e di tutti gli ingredienti, aromi e spezie consentiti può essere effettuata sia a mano sia a macchina.

Prima dell'operazione di insaccatura è ammesso far riposare l'impasto, in ambiente refrigerato, per periodo non superiore alle 24 ore.

Il prodotto deve essere insaccato in budello naturale di maiale o di bovino. Prima dell'impiego, il budello deve essere opportunamente dissalato mediante bagno disinfettante e aromatizzante in acqua tiepida, vino o aceto. Il riempimento dei budelli deve essere effettuato accuratamente evitando la formazione di bolle d'aria.

La legatura, con spago di canapa o altra fibra naturale idonea al contatto con gli alimenti, deve essere effettuata alle due estremità dell'insaccato.

È ammessa la legatura intermedia a uno o due passaggi in funzione della lunghezza del prodotto.

Nel corso della fase di asciugatura, il prodotto, appeso a mezz'aria su apposite strutture, è sottoposto ad una preliminare fase di asciugatura che varia dai quattro ai sette giorni al fine di consentire una rapida disidratazione delle frazioni superficiali.

La fase di asciugatura può essere condotta in locali a temperatura ambiente o in celle a temperatura ed umidità controllate nelle quali sia comunque assicurato un sufficiente ricambio d'aria naturale.

Al termine di tale fase è ammesso un trattamento di affumicatura, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie vigenti.

Durante la successiva fase di stagionatura, il prodotto dovrà sostare, per un periodo minimo di quindici giorni, in appositi locali con temperatura variabile fra 8° e 18°C e con un tasso di umidità compreso fra il 60% e 85%.

Qualora le fasi di produzione e di stagionatura del prodotto, avvengano in stabilimenti siti nelle aree considerate di montagna, comprese nella zona di produzione indicata all'art. 3, la I.G.P. «Ciauscolo» può riportare in etichetta la dicitura «prodotto della montagna».

Le operazioni di produzione e stagionatura della I.G.P. «Ciauscolo» devono avvenire esclusivamente all'interno dell'area geografica di produzione individuata all'art. 3 del presente disciplinare di produzione.

Al termine del periodo di stagionatura la struttura di controllo verifica che il prodotto possieda le caratteristiche descritte all'art. 2 e verificata l'idoneità viene apposta l'etichetta come descritta all'art. 8 del presente disciplinare di produzione.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

La principale caratteristica merceologica che contraddistingue il «Ciauscolo» I.G.P. dagli altri insaccati è la sua morbidezza o spalmabilità, requisito ottenuto dalla particolare composizione dell'impasto di carne, in particolar modo dalla percentuale di grasso, dalla macinatura di tipo fine, dalle specifiche tecniche di lavorazione, nonché dall'ambiente particolarmente umido.

Le caratteristiche della parte del territorio marchigiano dove si produce il Ciauscolo e le sue condizioni climatiche sono legate alla presenza, nella parte occidentale, della catena appenninica umbro-marchigiana e, in quella orientale, del mare Adriatico. Il territorio in questione degrada dalla zona montuosa più interna, con vette che superano anche i 2000 metri, a quella collinare che si addolcisce e abbassa sempre più man mano che ci si avvicina alla costa adriatica. L'idrografia è rappresentata da numerosi corsi d'acqua a decorso breve ed aventi un percorso ortogonale alla costa.

Fa eccezione il percorso iniziale dell'Esino che rimane parallelo alla costa. Dalla distribuzione delle piogge, che fa registrare dei minimi nel periodo estivo si intuisce che il clima dell'area interessata alla produzione del Ciauscolo sia di tipo mediterraneo nella zona litoranea e sulle prime e più basse colline, mentre diventa di tipo submediterraneo nelle colline più interne. Addirittura lo si potrebbe definire di tipo continentale, seppur con influssi mediterranei, nella parte montuosa per l'entità delle precipitazioni e per il livello delle temperature.

Secondo la definizione etimologica del nome «ciaùscolo, ciavuscolo» deriverebbe da «*ciabusculum*» ossia piccolo cibo o piccolo pasto, spuntino consumato a piccole dosi, fedelmente con la tradizione contadina, negli intervalli tra la colazione e il pranzo e tra il pranzo e la cena.

Le consolidate tecniche e metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura attuate per l'ottenimento del prodotto di salumeria Ciauscolo, sono direttamente riconducibili alla sapiente tradizione delle popolazioni contadine e rurali del territorio Piceno. La macellazione e la lavorazione domestica del maiale, infatti, sono sempre state momenti di socializzazione tra le famiglie ed i vicini, nonché un motivo di scambio tra gli stessi e di regalie da parte del mezzadro al proprietario del fondo («padrone»). Sempre la mattazione domestica del maiale e la successiva lavorazione hanno rappresentato un tradizionale evento stagionale invernale, anche a sfondo sociale, del quale la cultura popolare ne rivela usanze, folclore, costumi e ne custodisce la memoria.

La tradizionalità della lavorazione, la stagionatura e la conservazione del prodotto alimentare «Ciauscolo» sono direttamente riconducibili ai secoli passati tanto che oggi, come in passato, i processi di lavorazione e stagionatura del tradizionale «Ciauscolo» continuano a caratterizzare gli elementi essenziali del prodotto finale.

La particolare combinazione dei fattori produttivi, quali la manualità e l'artigianalità unitamente ai fattori pedoclimatici dell'area delimitata consente a questo tipo di produzione di differenziarsi con decisione da tutto il comparto di riferimento. La diffusione e notorietà del prodotto, raggiunte grazie alla realizzazione di diverse iniziative promozionali, dimostrano la grande reputazione del «Ciauscolo».

Art. 7.

Etichettatura

Il «Ciauscolo» I.G.P. può essere immesso al consumo non confezionato, ovvero confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, intero o in tranci o porzionato alla seguente condizione:

spessore minimo mm 2.

La designazione della denominazione «Ciauscolo», seguita dalla menzione «Indicazione geografica protetta» deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla sigla «IGP» che deve essere tradotta nella lingua del Paese in cui il prodotto viene commercializzato e/o dal simbolo grafico comunitario.

È consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali o marchi privati purché non assumano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno l'acquirente e/o il consumatore. È consentito, altresì, indicare il nome o ragione sociale delle aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva, purché la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi altra qualificazione non espressamente prevista nel presente articolo.

La dicitura «Ciauscolo» deve essere riportata in lingua italiana.

25A00864

MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA SICUREZZA ENERGETICA

DECRETO 11 novembre 2024.

Funzionamento del Comitato ETS2 e della Segreteria tecnica ETS2.

IL MINISTRO DELL'AMBIENTE E DELLA SICUREZZA ENERGETICA

Vista la legge 8 luglio 1986, n. 349, recante «Istituzione del Ministero dell'ambiente e norme in materia di danno ambientale»;

Vista la legge 15 gennaio 1994, n. 65, recante «Ratifica ed esecuzione della Convenzione quadro delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici, con allegati, fatta a New York il 9 maggio 1992»;

Vista la legge 1° giugno 2002, n. 120, recante «Ratifica ed esecuzione del Protocollo di Kyoto alla Convenzione quadro delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici, pubblicato a Kyoto l'11 dicembre 1997»;

Vista la direttiva 2003/87/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 13 ottobre 2003, che istituisce un sistema per lo scambio di quote di emissioni dei gas ad effetto serra nella Comunità e che modifica la direttiva 96/61/CE del Consiglio;

Visto l'Accordo di Parigi collegato alla Convenzione quadro delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici, adottato a Parigi il 12 dicembre 2015, ratificato e reso esecutivo ai sensi della legge 4 novembre 2016, n. 204;

Vista la direttiva (UE) 2018/410 del Parlamento europeo e del Consiglio del 14 marzo 2018 che modifica la direttiva 2003/87/CE per sostenere una riduzione delle emissioni più efficace sotto il profilo dei costi e promuovere investimenti a favore di basse emissioni di carbonio e la decisione (UE) 2015/1814;

Visto il decreto legislativo 9 giugno 2020, n. 47, recante «Attuazione delle direttive (UE) 2018/410, (UE) 2023/958 e (UE) 2023/959, del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 maggio 2023, che modificano la direttiva 2003/87/CE che istituisce un sistema per lo scambio di quote di emissioni dei gas a effetto serra nell'Unione, nonché adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/2392 relativo alle attività di trasporto aereo e alla decisione (UE) 2015/1814 relativa all'istituzione e al funzionamento di una riserva stabilizzatrice del mercato nel sistema dell'Unione per lo scambio di quote di emissione dei gas a effetto serra»;

Vista la direttiva (UE) 2023/958 del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 maggio 2023 recante modifica della direttiva 2003/87/CE per quanto riguarda il contributo del trasporto aereo all'obiettivo di riduzione delle emissioni in tutti i settori dell'economia dell'Unione e recante adeguata attuazione di una misura mondiale basata sul mercato;

Vista la direttiva (UE) 2023/959 del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 maggio 2023 recante modifica della direttiva 2003/87/CE, che istituisce un sistema per lo scambio di quote di emissioni dei gas a effetto serra nell'Unione, e della decisione (UE) 2015/1814, relativa all'istituzione e al funzionamento di una riserva stabilizzatrice del mercato nel sistema dell'Unione per lo scambio di quote di emissione dei gas a effetto serra;

Vista la legge 21 febbraio 2024, n. 15, recante «Delega al Governo per il recepimento delle direttive europee e l'attuazione di altri atti dell'Unione europea - legge di delegazione europea 2022-2023» e, in particolare, l'art. 12;

Visto il decreto legislativo 10 settembre 2024, n. 147, recante «Attuazione della direttiva (UE) 2023/958 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 maggio 2023, recante modifica della direttiva 2003/87/CE per quanto riguarda il contributo del trasporto aereo all'obiettivo di riduzione delle emissioni in tutti i settori dell'economia dell'Unione e recante adeguata attuazione di una misura mondiale basata sul mercato, nonché della direttiva (UE) 2023/959 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 maggio 2023, recante modifica della direttiva 2003/87/CE, che istituisce un sistema per lo scambio di quote di emissioni dei gas a effetto serra nell'Unione, e della decisione (UE) 2015/1814, relativa all'istituzione e al funzionamento di una riserva stabilizzatrice del mercato nel sistema dell'Unione per lo scambio di quote di emissione dei gas a effetto serra» che all'art. 3 reca «Modifiche al capo II decreto legislativo 9 giugno 2020, n. 47»;

Visto l'art. 4-*bis*, comma 1, del citato decreto legislativo 9 giugno 2020, n. 47, che stabilisce che il Comitato ETS 2 (di seguito «Comitato»), che ha sede presso il Mi-