

Le disposizioni di cui al punto precedente si applicano per la campagna olivicola 2024.

Il presente decreto, recante la modifica temporanea del disciplinare di produzione della denominazione «Brisighella», è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà in vigore dalla data di pubblicazione sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 3 dicembre 2024

Il dirigente: GASPARRI

24A06534

PROVVEDIMENTO 3 dicembre 2024.

Proposta di modifica ordinaria al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Aceto balsamico di Modena».

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 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, dal Consorzio di tutela dell'Aceto balsamico di Modena, avente 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 «Aceto balsamico di Modena» IGP, registrata con regolamento (CE) n. 583/2009 della Commissione del 3 luglio 2009, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea - Serie L 175 - del 4 luglio 2009;

Considerato l'art. 6-ter, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014, come modificato dal regolamento delegato (UE) 2022/891, che prevede di dare la possibilità ai gruppi richiedenti la registrazione, di formulare osservazioni sulla domanda di modifica ordinaria del disciplinare di produzione in parola;

Considerato che la presente pubblicazione assolve sia a quanto previsto dall'art. 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 che a quanto previsto dell'art. 6-ter del regolamento delegato (UE) n. 664/2014, modificato dal regolamento delegato (UE) 2022/891, come da comunicato del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 294 del 17 dicembre 2022;

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

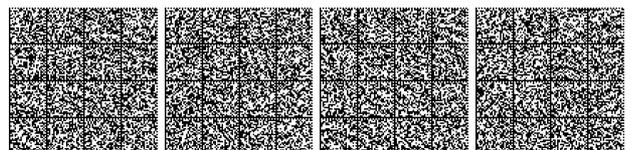
Acquisito il parere positivo della Regione Emilia-Romagna competente per territorio circa la richiesta di modifica;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della IGP «Aceto balsamico di Modena» 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 «Aceto balsamico di Modena».

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 I - 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 «Aceto balsamico di Modena» sarà approvata con apposito provvedimento e comunicata alla Commissione europea.

Roma, 3 dicembre 2024

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Art. 1.
Denominazione

La indicazione geografica protetta «Aceto Balsamico di Modena» è riservata al prodotto che risponda alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.
Caratteristiche al consumo

L'«Aceto Balsamico di Modena» è un aceto prodotto nel rispetto delle seguenti disposizioni avente le caratteristiche elencate di seguito:

- limpidezza: limpido e brillante;
- colore: bruno intenso;
- odore: caratteristico, persistente, intenso e delicato, gradevolmente acetico, con eventuali note legnose;
- sapore: agrodolce, equilibrato, gradevole, caratteristico;
- densità a 20°C: non inferiore a 1,06 per il prodotto affinato e non inferiore a 1,15 per il prodotto «invecchiato» e a 1,25 per il prodotto «riserva»;
- titolo alcolometrico effettivo: non superiore a 1,5% in volume;
- estratto secco netto minimo: 30 gr per litro;
- acidità totale minima: 6 per cento per il prodotto affinato e 5,5 per cento per i prodotti «invecchiato» e «riserva»;
- anidride solforosa totale: massimo 100 mg/l;
- ceneri: minimo 2,5 per mille;
- zuccheri riduttori: minimo 110 g/l.

L'accertamento delle caratteristiche analitiche e organolettiche del prodotto è effettuato su tutte le partite prima dell'immissione al consumo da un *panel* di assaggiatori sotto la responsabilità della struttura di controllo.

Con riferimento ai parametri di cui al presente articolo, nel caso in cui si verificano scostamenti dai suddetti limiti è ammessa una procedura di correzione del prodotto in questione tramite l'aggiunta di un'aliquota di materie prime (aceto di vino e mosto cotto o concentrato) fino ad un limite massimo pari al 3% della massa. La procedura di correzione, qualora necessaria, viene effettuata al termine della fase di affinamento o invecchiamento e comunque prima della certificazione del prodotto.

Art. 3.
Zona di produzione

La produzione dell'«Aceto Balsamico di Modena» deve essere effettuata nel territorio amministrativo delle Province di Modena e Reggio Emilia.

Art. 4.

Origine del prodotto

Ogni fase del processo produttivo deve essere controllata dalla struttura di controllo, secondo i dispositivi fissati nel piano di controlli, documentando per ognuna i prodotti in entrata e quelli in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione delle uve dei sette vitigni individuati all'art. 5, dei viticoltori, dei produttori di mosto e di aceto di vino, degli elaboratori, e degli imbottiglieri, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti e dei quantitativi confezionati ed etichettati, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte delle strutture di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di elaborazione

L'«Aceto Balsamico di Modena» è il prodotto ottenuto, con particolare e tradizionale tecnologia, dai mosti d'uva, ottenuti da uve provenienti dai seguenti vitigni: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni, parzialmente fermentati e/o cotti e/o concentrati, con l'aggiunta di una aliquota di aceto vecchio di almeno dieci anni, in modo da conferire al prodotto i caratteri organolettici tipici, e con l'aggiunta di aceto ottenuto per acetificazione di solo vino rientrante nei seguenti limiti di rapporto isotopico:

rapporto 13C/12C (espresso in $\delta 13C$) dell'acido acetico: da -29,3‰ a -24,3‰;

rapporto 18O/16O (espresso in $\delta 18O$) dell'acqua, per aceto di vino avente un'acidità superiore a 9%: minimo -2‰;

rapporto 18O/16O (espresso in $\delta 18O$) dell'acqua, per aceto di vino con acidità tra 9% e 6%: minimo -5‰;

rapporto D/H del sito metilico (CH₃) dell'acido acetico estratto: da 98,8 a 106 ppm.

Al fine di garantire che l'«Aceto Balsamico di Modena» acquisisca le caratteristiche di cui all'art. 2 è necessario che il mosto cotto e/o concentrato possieda le seguenti caratteristiche:

acidità totale minima: 8 gr per kg;

estratto secco netto minimo: 55 gr per kg;

limiti di rapporto isotopico:

rapporto 13C/12C (espresso in $\delta 13C$) dell'alcool di fermentazione degli zuccheri: da -29,3‰ a -24,3‰;

rapporto D/H del sito metilico (CH₃) di alcool di fermentazione degli zuccheri: da 98,8 a 106 ppm.

La concentrazione e/o la cottura è protratta fino a che la massa iniziale di mosto abbia raggiunto una densità non inferiore a 1,240 alla temperatura di 20° C.

La percentuale di mosto d'uva cotto e/o concentrato non dovrà essere inferiore al 20% della massa da avviare all'elaborazione, mentre l'aggiunta di aceto ottenuto per acetificazione di solo vino dovrà essere pari almeno al 10%.

Fino ad un massimo del 2% del volume del prodotto finito è consentita l'aggiunta di caramello per la stabilizzazione colorimetrica.

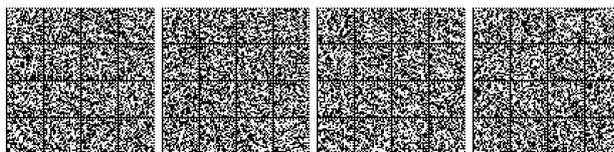
È vietata l'aggiunta di qualsiasi altra sostanza.

L'elaborazione dell'«Aceto Balsamico di Modena» deve avvenire con il consueto metodo di acetificazione con l'utilizzo di colonie batteriche selezionate, oppure utilizzando il consolidato metodo di acetificazione lenta in superficie o lenta a truciolo, seguita da affinamento.

Dopo l'assemblaggio, ottenuto a temperatura ambiente o tramite riscaldamento, le successive fasi di acetificazione e affinamento avvengono in botti, barili o altri recipienti di legno pregiato, quali, ad esempio, quercia, rovere, castagno, gelso e ginepro, nell'arco di un periodo minimo di sessanta giorni a partire dalla data in cui è terminato l'assemblaggio delle materie prime da avviare alla elaborazione e il prodotto è stato immesso nei suddetti recipienti di legno.

Le fasi che devono aver luogo obbligatoriamente nella zona geografica di origine sono l'assemblaggio delle materie prime, l'elaborazione, l'affinamento e/o l'invecchiamento in contenitori di legno.

Il prodotto che a giudizio del detentore ha acquisito le caratteristiche minime previste dal presente disciplinare per l'immissione al consumo è sottoposto ad esame analitico ed organolettico.



Art. 6.

Elementi di legame con l'ambiente geografico

La reputazione di cui gode l'«Aceto Balsamico di Modena» sia sul mercato nazionale che internazionale è cosa nota ed ampiamente dimostrata dal frequente impiego in diverse ricette, dalla consolidata presenza in internet, nella stampa e nei media. Questa reputazione favorisce il consumatore nel riconoscere immediatamente l'unicità e l'autenticità del prodotto in argomento.

L'«Aceto Balsamico di Modena» rappresenta, da diverso tempo, la cultura e la storia di Modena e la reputazione di cui gode in tutto il mondo è innegabile. La sua esistenza è strettamente collegata alle conoscenze, alle tradizioni ed alle competenze di quelle popolazioni locali che hanno dato vita ad un prodotto esclusivo e tipico di quei territori. L'«Aceto Balsamico di Modena» è entrato nel tessuto sociale ed economico di questo territorio divenendo la fonte di reddito di diversi operatori e parte integrante anche della tradizione culinaria, vista la sua presenza da protagonista in innumerevoli ricette regionali. Sagre e manifestazioni specifiche si susseguono ormai da diversi anni, risalenti a tradizioni consolidate nel tempo, alle quali partecipano i produttori locali anche come momento di incontro, perpetuando così gli usi locali. In quanto prodotto specifico e peculiare, l'«Aceto Balsamico di Modena» ha assunto nel tempo notorietà e fama solide in tutto il mondo, grazie alle quali i consumatori idealmente connettono il «vissuto» del prodotto all'immagine di qualità gastronomica del territorio delle due province emiliane.

Art. 7.

Organismo di controllo

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012.

L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è CSQA Certificazioni s.r.l. - via San Gaetano n. 74 - 36016 Thiene (VI) - Italia - tel. +39.0445.313011 - Fax +39.0445.313070 - csqa@csqa.it

Art. 8.

Designazione e presentazione

Il superamento dell'esame analitico e sensoriale è condizione vincolante per poter commercializzare il prodotto con la denominazione di cui all'art. 1.

I contenitori nei quali l'«Aceto Balsamico di Modena» è immesso al consumo diretto devono essere in vetro, in legno, in ceramica o in terracotta, delle seguenti capacità: 0,100 l; 0,150 l; 0,200 l; 0,250 l; 0,375 l; 0,500 l; 0,750 l; 1 l; 1,5 l; 2 l; 3 l o 5 l; oppure in contenitori monodose di vetro, di plastica o di materiali composti, di capacità massima di 25 ml, sui quali sono riportate le stesse diciture che figurano sulle etichette delle bottiglie. I recipienti in vetro, legno, ceramica o terracotta, di capacità minima di 5 litri, oppure i recipienti in plastica della capacità minima di 2 litri sono tuttavia autorizzati se il prodotto è destinato ad uso professionale.

I recipienti di capacità pari a 0,100 l; 0,150 l; 0,200 l, non hanno corpo o forma sferica e presentano un rapporto tra altezza totale e lunghezza del lato maggiore, ovvero del diametro in caso di forma cilindrica, superiore a 1,85.

La designazione della denominazione «Aceto Balsamico di Modena» deve essere accompagnata sulle confezioni dalla dizione «Indicazione Geografica Protetta» scritta in caratteri chiari e leggibili, per esteso o in forma abbreviata, in lingua italiana e/o nella lingua del Paese di destinazione.

All'interno della denominazione il toponimo Modena è riportato con dimensioni uguali o superiori, nel limite del triplo, a quelle dei termini «Aceto» e «Balsamico». Il simbolo dell'Unione associato alla denominazione IGP deve figurare nell'etichettatura.

Alla denominazione «Aceto Balsamico di Modena» è vietata l'aggiunta di qualsiasi aggettivo qualificativo, anche sotto forma numerica, diverso da quelli esplicitamente previsti nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «riserva», «superiore», «classico» od altro similare. Considerata la composizione del prodotto, è vietato l'uso in etichettatura e nella presentazione del prodotto dell'indicazione «senza caramello» e di altre similari.

Il termine «invecchiato» può essere abbinato alla denominazione qualora l'invecchiamento si sia prolungato per un periodo non inferiore a tre anni in botti, barili o altri recipienti in legno. Alla dicitura «invec-

chiato» può essere affiancata l'indicazione del periodo minimo di invecchiamento pari a tre anni. Qualora l'invecchiamento sia prolungato ulteriormente per almeno due anni in botti, barili o altri recipienti di legno il termine «Riserva» potrà essere abbinato alla denominazione unitamente o meno al periodo minimo di invecchiamento pari a cinque anni.

24A06535

MINISTERO DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

DECRETO 25 ottobre 2024.

Scorrimento della graduatoria di cui alla fase 2 dell'allegato B del decreto 6 novembre 2023 - V bando legge n. 338/2000.

IL MINISTRO DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Visto il decreto-legge 9 gennaio 2020, n. 1, convertito con modificazioni dalla legge 5 marzo 2020, n. 12, che all'art. 1 istituisce il Ministero dell'università e della ricerca (MUR) e il Ministero dell'istruzione, con conseguente soppressione del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, recante «Riforma dell'organizzazione del governo, a norma dell'articolo 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59», come da ultimo modificato dal predetto decreto-legge n. 1 del 2020, e in particolare gli articoli 2, comma 1, n. 12), 51-bis, 51-ter e 51-quater, concernenti l'istituzione del Ministero dell'università e della ricerca, «al quale sono attribuite le funzioni e i compiti spettanti allo Stato in materia di istruzione universitaria, di ricerca scientifica, tecnologica e artistica e di alta formazione artistica musicale e coreutica», nonché la determinazione delle aree funzionali e l'ordinamento del Ministero;

Vista la legge 14 novembre 2000, n. 338, recante «Disposizioni in materia di alloggi e residenze per studenti universitari» e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto l'art. 144, comma 18, della legge 23 dicembre 2000, n. 388, che dispone un ampliamento delle categorie dei soggetti nei riguardi dei quali trova applicazione quanto previsto dall'art. 1, della legge 14 novembre 2000, n. 338, nonché un incremento delle risorse finanziarie;

Visto il d.l. MIUR/MEF 14 gennaio 2014, n. 18, recante «Utilizzo dei contributi di cui alla legge 14 novembre 2000, n. 338 e alla legge 23 dicembre 2000, n. 388»;

Vista la legge 31 dicembre 2009, n. 196, e successive modificazioni, recante «Legge di contabilità e finanza pubblica»;

Vista la legge 16 gennaio 2003, n. 3, in particolare l'art. 17, che ha disposto l'affidamento da parte del Ministero alla Cassa depositi e prestiti (CDP) della gestione dei fondi relativi alla realizzazione di alloggi e residenze per studenti universitari di cui alla legge n. 338/2000, corrispondendo a favore della stessa una commissione sulle somme erogate, a valere sui medesimi fondi, nella misura definita dalla convenzione tipo approvata con decreto del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca, di concerto con il Ministero dell'economia e delle finanze;

