

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

PROVVEDIMENTO 10 febbraio 2025.

Proposta di modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Toma Piemontese».

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 il regolamento di esecuzione (UE) 2025/27 che integra il regolamento (UE) 2024/1143;

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 che l'art. 21, comma 17, della legge n. 196/2009 e successive modificazioni ed integrazioni autorizza l'avvio della gestione finanziaria, nelle more dell'approvazione delle rispettive direttive sull'azione amministrativa di I e II livello, nei limiti delle assegnazioni di cui alle direttive dell'anno precedente;

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, DOP 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 del Toma Piemontese, che possiede 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 denominazione di origine protetta (DOP) «Toma Piemontese», registrata con regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione del 1° luglio 1996, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Commissione europea L 163 del 2 luglio 1996;

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 Piemonte competente per territorio circa la richiesta di modifica;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della DOP «Toma Piemontese», così come modificato;

Provvede:

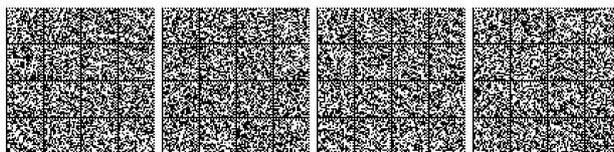
Ai sensi dell'art. 9 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, n. 12511, alla pubblicazione dell'allegata proposta di disciplinare di produzione della DOP «Toma Piemontese».

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 DOP «Toma Piemontese», sarà approvata con apposito provvedimento e comunicata alla Commissione europea.

Roma, 10 febbraio 2025

Il dirigente: GASPARRI



ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
«TOMA PIEMONTESE»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine del formaggio «Toma Piemontese» è riservata al prodotto avente i requisiti fissati con il presente disciplinare con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art. 3.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

La denominazione di origine «Toma Piemontese» è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio grasso a latte intero o semigrasso a latte parzialmente decremato per affioramento o meccanicamente, prodotto con latte vaccino ed eventualmente igienizzato ed eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali.

Il formaggio Toma Piemontese è previsto in due tipologie: il Toma Piemontese a latte intero e il Toma Piemontese Semigrasso prodotto con latte parzialmente decremato.

È usato come formaggio da tavola e da cucina e presenta le seguenti caratteristiche:

A) Toma Piemontese a latte intero:

- forma: cilindrica con facce piane o quasi piane;
- dimensioni: diametro della faccia 15-35 cm, altezza dello scalzo che può essere leggermente convesso di 6-12 cm;
- peso: da 1,8 a 9 kg; le dimensioni ed i pesi si riferiscono ai minimi di stagionatura;
- colore della pasta: colore bianco paglierino;
- struttura della pasta: morbida, con occhiatura minuta e diffusa a volte con una leggera erborinatura naturale vicino alla crosta;
- confezione esterna: crosta elastica e liscia, dal colore paglierino dal chiaro al bruno rossiccio a seconda della stagionatura;
- sapore: dolce e gradevole di aroma delicato;
- grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 40 per cento.

Al fine di evitare gli scarti di lavorazione e fatto salvo il rispetto delle specifiche relative a peso, altezza dello scalzo, colore e struttura della pasta, è ammessa, per il prodotto destinato esclusivamente alla cubettatura, grattugia e/o a lavorazioni di composti, elaborati o trasformati, la produzione di «Toma Piemontese» in forma diversa da quella cilindrica.

B) Toma Piemontese semigrasso:

- forma: cilindrica con facce piane o quasi piane;
- dimensioni: diametro della faccia 15-35 cm, altezza dello scalzo di 6-12 cm che può essere leggermente convesso;
- peso: da 1,8 a 9 kg; le dimensioni ed i pesi si riferiscono ai minimi di stagionatura; colore della pasta: colore bianco paglierino;
- struttura della pasta: elastica o semidura (con il progredire della stagionatura) ed occhiatura minuta a volte con una leggera erborinatura naturale vicino alla crosta;
- confezione esterna: crosta poco elastica, di aspetto rustico di colore che va dal paglierino carico al bruno rossiccio a seconda della stagionatura;
- sapore: intenso ed armonico di aroma fragrante che diviene più caratteristico con la stagionatura;
- grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 20 per cento.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione, del latte e del formaggio, ivi compresa la stagionatura, comprende l'intero territorio amministrativo delle Province di: Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo, Verbanò Cusio Ossola, nonché dei comuni di Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile e Serole in Provincia di Asti, e di Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti e Denice in Provincia di Alessandria.

Il Toma Piemontese d'Alpeggio, nella tipologia a latte intero o semigrasso, è quello derivante dalla lavorazione del latte ottenuto nel periodo di monticazione compreso tra il 1° giugno ed il 15 ottobre, da animali allevati al pascolo; è ammessa un'integrazione alimentare massima, a completamento di quella pascoliva, pari al 10% della sostanza secca giornalmente ingerita. La trasformazione del latte deve essere effettuata in alpeggio. Nel caso di allevamenti stanziali di montagna, è considerato d'Alpeggio il prodotto derivante del latte ottenuto da animali allevati al pascolo su terreni situati a quote superiori ai 900 m s.l.m., nel rispetto delle indicazioni sopra riportate relativamente al periodo ed alla alimentazione. La trasformazione del latte deve essere effettuata in zona montana.

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 di tutti i componenti della filiera, nonché attraverso la denuncia 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 del relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

L'alimentazione prevalente del bestiame vaccino, deve essere costituita da foraggi verdi e/o conservati oppure da foraggi affienati che derivano da prato, da pascolo o da prato-pascolo e da fieno provenienti per la maggior parte dalla zona geografica delimitata (art. 3).

Il latte da impiegare per la produzione delle tipologie indicate nell'art. 2 deve provenire da una o più mungiture.

Il latte può essere lasciato riposare in caldaia sino ad un massimo di 12 ore per il formaggio a latte intero, e fino ad un massimo di 24 ore per il formaggio semigrasso, può essere eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali, raggiunta una temperatura compresa tra i 32°C e i 38°C ed una pH non inferiore a 6, si immette il caglio di vitello o in alternativa un coagulante di origine non animale, la cui dose è in relazione alla temperatura ed acidità della massa. Si procede a rimescolare e si lascia riposare per tutto il tempo di presa fino ad un massimo di 40 minuti.

Verificata la consistenza della cagliata così ottenuta, si procede ad una prima grossolana rottura, spesso con rivoltamento dello strato più superficiale che si è raffreddato; a questa fase segue una breve sosta che favorisce un primo massiccio spurgo del siero. Si procede poi ad un'ulteriore spinatura della massa, spesso accompagnata da un'ulteriore riscaldamento che può portare alla temperatura di semicottura fino ad un massimo di 48°C. La rottura della cagliata si protrae fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un chicco di mais o di un grano di riso, rispettivamente per la tipologia a latte intero e per la tipologia semigrasso, di consistenza elastica e ben spurgati. Si lascia poi riposare la massa per alcuni minuti.

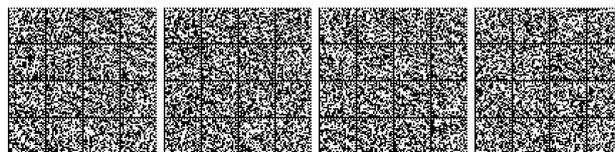
La cagliata raccolta viene messa in fascere e/o stampi, è ammesso l'uso di tela, e dopo l'eventuale pressatura, viene lasciata sgrondare dal siero superfluo in ambienti idonei; durante questa sosta che varia dalle 3 alle 24 ore per la tipologia a latte intero e dalle 3 alle 72 ore per la tipologia semigrasso, il formaggio subisce più rivoltamenti. In questa fase viene applicato il marchio di origine impresso a mezzo di appositi stampi su una delle facce.

Si procede poi alla salatura a secco tradizionalmente a mano, con sale grosso sparso alternativamente sulle due facce per non oltre 15 giorni, oppure in salamoia fino ad un massimo di 48 ore a seconda della dimensione delle forme.

La stagionatura avviene nelle tradizionali grotte o in ambienti idonei con un'umidità dell'85% più o meno 13 punti percentuali e una temperatura positiva non superiore a 13°C, durante questa fase i formaggi sono rivoltati più volte, talora lavando le forme con una soluzione di acqua e sale.

La durata minima di questo periodo è di 60 giorni per le forme di peso superiore a 5,2 kg e di 15 giorni per le forme di peso inferiore.

Si produce per l'intero arco dell'anno.



Art. 6.

Legame con l'ambiente

Come molti formaggi tipici del nord Italia, il Toma Piemontese nasce nelle zone montuose per svilupparsi successivamente nella pianura contigua.

Lo stesso nome Piemonte significa ai piedi del monte e sintetizza la principale caratteristica territoriale di questa regione.

Infatti il territorio è costituito per il 43% da aree classificate come montane, dal 30% da aree di alta collina e collina e dal residuo 27% di pianura (oltre 75% dell'area di produzione e stagionatura si trova sopra i 500 m s.l.m.).

Chiuso tra i monti coperti da ghiacciai e nevai, il Piemonte è tra le regioni più ricche d'Italia di corsi d'acqua.

Le condizioni climatiche e pedologiche sono omogenee ed uniformi e ciò può essere attribuito all'azione protettiva esercitata dall'arco alpino che cinge da nord sino a sud-ovest l'intera regione.

La piovosità annua è comune tra gli 800 e i 1500 mm/annui.

Il clima è di tipo continentale, agli inverni freddi si alternano, nella norma, estati mai troppo afose come invece accade nelle aree più a est della pianura padana grazie ai benefici influssi dell'arco alpino incombente sulla pianura.

Le ridotte condizioni di stress termico ed idrico vanno a beneficio delle colture, delle cotiche erbose e sono anche un vantaggio per il benessere animale oltre che naturalmente per la qualità del latte che caratterizza la produzione di Toma Piemontese DOP.

Il formaggio Toma Piemontese DOP a latte intero, presenta una crosta liscia ed elastica, non edibile, di colore dal paglierino chiaro al bruno rossiccio, a seconda della durata e delle condizioni di stagionatura.

La pasta ha un colore bianco paglierino, con occhiatura minuta e diffusa.

L'intensità dell'odore è media con nuance di burro fresco, erba verde aromatica.

L'aroma è intenso con sentori di burro fresco, di frutti di bosco e di miele, con una leggera pronuncia di tartufo.

Il sapore è dolce, gradevole, percepibile sia l'acido sia il salato, poco avvertibile l'amaro.

La struttura è morbida, non dura (nelle condizioni medie di stagionatura).

Si presta a lavorazioni in cucina con polenta, fonduta o fuso sulla carne.

Il formaggio Toma Piemontese semigrasso, prodotto con latte parzialmente scremato, nasce dalla necessità dei margari di recuperare una parte della panna per fare il burro (nella tradizione si ricordano soste per l'affioramento in epoche anteriori alle centrifughe, di 24/36/48 fino a 72 ore).

Il formaggio presenta crosta non edibile, poco elastica, di aspetto rustico; il colore varia dal paglierino al bruno rossiccio (a seconda della durata e delle condizioni di stagionatura).

La pasta da elastica a semidura è di colore bianco o paglierino con occhiatura minuta.

Sapore intenso, aroma tipico che aumenta notevolmente con la stagionatura.

Fonde facilmente, adatto per arricchire primi e pietanze.

Il formaggio Toma Piemontese sin dall'epoca medievale è strettamente legato all'areale alpino piemontese e alle pianure contigue ai rilievi.

L'origine del prodotto è chiaramente della montagna trasferitosi poi anche nella zona di pianura attigua.

Numerose testimonianze storiche indicano la presenza di tale formaggio e la relativa tradizione produttiva sin dal XV secolo.

Il Toma Piemontese nato come formaggio tipicamente di aree montane e di valle si è diffuso con il tempo nelle contigue zone di pianura grazie al fenomeno della transumanza.

Ovunque, al di là dei localismi e delle più o meno nobili «enclaves» produttive, è da tempo immemorabile diffusa la coscienza che esiste un filo conduttore che accomuna le produzioni in una unica denominazione: il «Toma Piemontese».

Questo formaggio caratterizzato da una «ricetta» condivisa, da una filiera produttiva che assicura che le proprietà chimico-fisiche e microbiologiche sono tali da salvaguardare le specifiche caratteristiche e le qualità del «Toma Piemontese».

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dagli articoli 36 e 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012 dall'organismo di controllo I.N.O.Q. - Istituto Nord Ovest Qualità - Soc. coop. a r.l., piazza Carlo Alberto Grosso 82, Morretta (CN) 12033. Telefono: +39 0172911323; Fax: +390172911320; E-mail: inoq@inoq.it

Art. 8.

Etichettatura

Il marchio di conformità è dato dall'apposizione, nella fase che prelude la commercializzazione, del contrassegno cartaceo (di diametro da cm. 14 a cm. 27) e dalla marchiatura (di origine) precedentemente impressa, in fase di formatura, al centro di una faccia di ogni forma mediante l'impiego di appositi stampi imprimiti, riportanti il logo della DOP, e la «S» per il prodotto semigrasso.

Nel contrassegno cartaceo risultano individuati la provenienza geografica e gli estremi della normativa con cui è riconosciuta la denominazione stessa a garanzia delle rispondenze alle specifiche prescrizioni.

Solo a seguito di tale marchiatura ed etichettatura il prodotto potrà essere immesso al consumo con la denominazione di origine protetta «Toma Piemontese».

Per l'applicazione del contrassegno cartaceo è ammesso l'utilizzo di colla alimentare.

Il contrassegno in carta riporta al centro il logo della Toma Piemontese DOP e nella corona circolare esterna di colore verde la scritta Toma Piemontese DOP. Nel caso del Toma Piemontese Semigrasso deve comparire anche la parola Semigrasso. Il medesimo logo deve essere riprodotto sul prodotto porzionato.

Il logo del formaggio DOP Toma Piemontese, è costituito da una vacca stilizzata di colore blu sulla quale compare la scritta Toma Piemontese in bianco e cerchiato da una fascia circolare riportante i colori della bandiera italiana.

Sia il logo del Formaggio Toma Piemontese Dop sia il logo del Formaggio Toma Piemontese Dop Semigrasso possono essere riprodotti in bianco/nero, tale opzione è riservata al prodotto porzionato/premballato.



NERO



Il marchio di origine è costituito da uno stampo su cui è riportato la testa di una vacca che «comprende» una T stilizzata; nel corpo centrale viene indicato il codice alfanumerico distintivo del produttore, indicato



con una lettera maiuscola e un numero di due cifre. Nel caso del Toma Piemontese «semigrasso» sopra il logo e in posizione centrale deve comparire nell'apposita finestrella una S maiuscola.

Il formaggio può essere venduto sia intero che al taglio, sia porzionato che preimballato. Le operazioni di porzionamento e preimballatura possono essere effettuate anche al di fuori dell'area geografica di produzione e stagionatura.

25A01103

DECRETO 13 febbraio 2025.

Rinnovo della designazione al laboratorio CSI S.p.a., in Pastrengo, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo.

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

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/1972, (CEE) n. 234/1979, n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007;

Visto in particolare l'art. 80 del citato regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, dove è previsto che la Commissione adotta, ove necessario, atti di esecuzione che stabiliscono i metodi di cui all'art. 75, paragrafo 5, lettera d), per i prodotti elencati nella parte II dell'allegato VII e che tali metodi si basano sui metodi pertinenti raccomandati e pubblicati dall'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV), a meno che tali metodi siano inefficaci o inadeguati per conseguire l'obiettivo perseguito dall'Unione;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 934/2019 della Commissione europea del 12 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV;

Visto il citato regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 che all'art. 146 prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) 765/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 luglio 2008, che fissa le norme in materia di accreditamento e abroga il regolamento (CEE) n. 339/93;

Visto il regolamento (UE) 625/2017 del Parlamento europeo del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, che modifica il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27, recante disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 625/2017;

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, lettera d);

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante «Regolamento recante la riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste a norma dell'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023 n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74»;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, e successive modificazioni ed integrazioni, recante la riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59;

Visti gli articoli 1 e 3 del decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 264 dell'11 novembre 2022, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale «Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali assume la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste»;

Vista la direttiva del Ministro 29 gennaio 2025, n. 38839, registrata presso l'Ufficio centrale di bilancio in data 30 gennaio 2025 con n. 100 e in corso di registrazione presso la Corte dei conti, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2025;

Vista la direttiva dipartimentale 21 febbraio 2024, n. 85479, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2024» del 31 gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019, con la quale vengono assegnati gli obiettivi ai titolari degli uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, e con la quale i titolari degli uffici di livello dirigenziale non generale della medesima direzione generale, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono delegati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto generale del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste n. 45910 del 31 gennaio 2024, registrata dalla Corte dei conti in data 23 febbraio 2024 al n. 280, con il quale il Ministro ha adottato la direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2024;

Considerato che l'art. 21, comma 17, della legge n. 196/2009 e successive modificazioni ed integrazioni autorizza l'avvio della gestione finanziaria, nelle more dell'approvazione delle rispettive direttive sull'azione amministrativa di I e II livello, nei limiti delle assegnazioni di cui alle direttive dell'anno precedente;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato dalla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento, con decorrenza dal 21 dicembre 2023, al dott. Marco Lupo, dirigente di prima fascia appartenente ai ruoli del mede-

