

4. Informazioni sintetiche su ciascuna misura di aiuto, di cui al precedente comma 3, sono inviate alla Commissione europea nei termini previsti dalla vigente normativa sugli aiuti di stato.

Art. 5.

Pubblicazione e trasparenza, disposizioni finali

1. Il presente decreto è pubblicato sul sito internet del Ministero (www.politicheagricole.it) ai sensi della sezione 3.2.4., punto (114) degli orientamenti e dell'art. 9, comma 1 del GBER. Le informazioni sono conservate per almeno dieci anni e sono accessibili al pubblico senza restrizioni come previsto alla sezione 3.2.4., punto (112) degli orientamenti e all'art. 9, comma 4 del GBER. In particolare, è garantita la pubblicazione delle informazioni seguenti sul sito internet del Ministero: (a) il testo integrale del regime di aiuti e delle relative disposizioni di applicazione o la base giuridica per gli aiuti individuali; (b) il nome dell'autorità che concede gli aiuti; (c) il nome dei singoli beneficiari, la forma e l'importo dell'aiuto concesso ad ogni beneficiario, la data di concessione, il tipo di impresa, la regione nella quale si trova il beneficiario e il settore economico principale in cui il beneficiario svolge le sue attività.

2. All'espletamento delle attività connesse al presente decreto, il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste provvede con le risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente.

Il presente decreto è sottoposto ai controlli degli organi competenti ed è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 12 giugno 2024

Il Ministro: LOLLOBRIGIDA

Registrato alla Corte dei conti il 7 agosto 2024

Ufficio di controllo sugli atti del Ministero delle imprese e del made in Italy, del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e del Ministero del turismo, n. 1253

24A05760

PROVVEDIMENTO 22 ottobre 2024.

Rettificazione dell'allegato al provvedimento 27 agosto 2024 recante «Modifica ordinaria al disciplinare della indicazione geografica protetta IGP «Toscana»».

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

Visto il provvedimento 27 agosto 2024 del dirigente della PQA I della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 219 del 18 settembre 2024, recante «Modifica ordinaria al disciplinare della indicazione geografica protetta IGP «Toscana»»;

Considerato che nell'allegato al provvedimento 27 agosto 2024 si è rilevato un errore materiale relativo al parametro dell'acido eicosenoico;

Ritenuto di dover procedere alla correzione dell'errore materiale sopra descritto inserendo il valore corretto;

Provvede:

Con riferimento all'allegato al provvedimento 27 agosto 2024 del Dirigente della PQA I della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 219 del 18 settembre 2024, recante «Modifica ordinaria al disciplinare della indicazione geografica protetta IGP «Toscana»», il valore dell'acido eicosenoico all'art. 6, punto 1 del disciplinare di produzione e al paragrafo 3.2 punto 1 del documento unico è così sostituito:

dove è scritto:

«acido eicosenoico: ≥ 60 mg/Kg»;

leggasi:

«acido eicosenoico: $\leq 0,4\%$ ».

Roma, 22 ottobre 2024

Il dirigente: GASPARRI

24A05750

PROVVEDIMENTO 23 ottobre 2024.

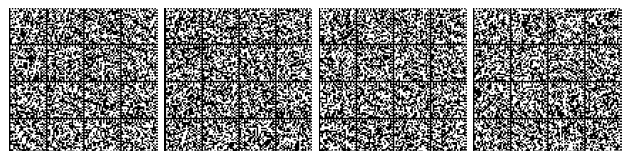
Proposta di modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Terra d'Otranto».

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

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) 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;

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 per la tutela dell'olio extra vergine di oliva DOP «Terra d'Otranto», 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) «Terra d'Otranto», registrata con regolamento (CE) n. 644/98 del 20 marzo 1998, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità europee L 87 del 21 marzo 1998;

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 Puglia competente per territorio circa la richiesta di modifica;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della D.O.P. «Terra d'Otranto» 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 denominazione di origine protetta «Terra d'Otranto».

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.pqa@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 D.O. P «Terra d'Otranto» sarà approvata con apposito provvedimento e comunicata alla Commissione europea.

Roma, 23 ottobre 2024

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «TERRA D'OTRANTO/OLIO DEL SALENTO»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Terra d'Otranto/Olio del Salento» è riservata all'olio extra vergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Varietà di olivo

La denominazione di origine protetta «Terra d'Otranto/Olio del Salento» è riservata all'olio extra vergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Cellina di Nardò, Ogliarola (localmente denominata Ogliarola leccese o salentina), Leccino, FS17 (denominata Favolosa), Lecciana, Leccio del Corno per almeno il 60%.

Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 40%.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva, di cui all'art. 1, comprende i territori olivati atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione, compresi nell'intero territorio amministrativo della Provincia di Lecce; nel territorio della Provincia di Taranto, con l'esclusione dei seguenti Comuni: Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte e la porzione del Comune di Taranto censita al catasto con la lettera A; nonché nei seguenti Comuni della Provincia di Brindisi: Brindisi, Cellino S. Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, Sandonaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, Torchiarolo e Torre S. Susanna.

La zona geografica sopraccitata si estende ad arco insinuandosi fra i mari Jonio ed Adriatico, dalle Murge tarantine e dalle estreme pendici brindisine delle Murge di Sud-Est, per il tavoliere di Lecce, per finire nelle Serre, alla confluenza dei due mari.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando, per ognuna, gli *input* e gli *output*.

Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi degli olivicoltori (aziende agricole), dei frantoiani, dei confezionatori e degli intermediari gestiti dalla struttura di controllo, è garantita la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.



Art. 5.

Caratteristiche di coltivazione

1) Ai fini del presente disciplinare di produzione:

il corpo fondiario olivetato è costituito da una o più particelle catastali olivetate contigue;

l'oliveto è costituito da uno o più corpi fondiari olivetati.

2) Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva di cui all'art. 1 sono quelle atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.

La potatura delle piante deve essere fatta almeno 1 volta l'anno. Lo sfalcio, l'aratura superficiale, l'epicatura devono essere fatte almeno 2 volte l'anno.

Le piante devono essere distribuite uniformemente sull'intera superficie del corpo fondiario olivetato.

L'oliveto deve avere una dimensione minima di 1 ettaro.

Le piante non devono presentare danni rilevanti da fitopatie tali da comprometterne la produttività in misura superiore al 30%, ad eccezione delle piante capitozzate e, congiuntamente, innestate con varietà consentite dal presente disciplinare.

3) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta, di cui all'art. 1, deve essere effettuata entro il 15 novembre di ogni anno.

4) La produzione massima di olive dei corpi fondiari destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 non può superare 15.000 kg per ettaro.

5) Prima della raccolta, l'Organismo di controllo procede alla stima della produzione massima di olive dei corpi fondiari destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine per la campagna olearia di riferimento, con una tolleranza del 15%.

La stima della produzione massima viene effettuata in contraddittorio con l'olivicoltore, secondo tempi e modalità stabiliti nel piano dei controlli.

La resa massima delle olive in olio non può superare il 20%.

Art. 6.

Modalità di oleificazione

1) La zona di oleificazione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Terra d'Otranto/Olio del Salento» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati all'art. 3.

2) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 deve avvenire direttamente dalla pianta.

3) Per l'estrazione dell'olio extra vergine di oliva di cui all'art. 1 sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto.

4) Le operazioni di oleificazione devono avvenire entro 24 ore dalla raccolta delle olive.

5) Le operazioni di confezionamento dovranno concludersi entro e non oltre il 15 novembre dell'anno successivo alla campagna di produzione; l'olio D.O.P. sfuso in giacenza alla data del 16 novembre dell'anno successivo alla campagna di produzione dovrà essere declassato.

6) Il quantitativo minimo di ciascun lotto di molitura di olive atte a divenire D.O.P. non potrà essere inferiore a 15 quintali, affinché l'olio ottenuto sia classificabile come «atto a divenire D.O.P.».

Art. 7.

Caratteristiche al consumo

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Terra d'Otranto/Olio del Salento» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

valutazione organolettica:

colore: verde o giallo con leggeri riflessi verdi;

fruttato: mediana \geq 1

piccante: mediana \geq 1

amaro: mediana \geq 1

Inoltre, a seconda dell'epoca di raccolta e della prevalenza varietà, il fruttato si integra con le sensazioni di foglia di olivo, erba appena sfalciata, cardo, carciofo, cicoria, pomodoro, frutta di bosco.

valutazione chimica:

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,35 per 100 grammi di olio;

numero di perossidi: \leq 12 Meq O2.

Art. 8.

Designazione e presentazione

1) Le operazioni di confezionamento dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 devono avvenire nell'ambito della zona geografica delimitata all'art. 3.

2) Alla denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione, ivi compreso gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato», «superiore».

3) È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

4) L'uso di altre indicazioni geografiche riferite a comuni e frazioni da cui derivano le olive, deve essere riportato in caratteri diversi e non superiori di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine protetta di cui all'art. 1.

5) Il nome della denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.

6) L'olio extra vergine di oliva di cui all'art. 1 deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro, ceramica, acciaio, alluminio, banda stagnata, poliaccoppiato tipo *bag in box*, di capacità non superiore a litri 3.

I recipienti utilizzati devono comunque consentire la protezione dell'olio dai raggi ultravioletti.

7) È obbligatorio indicare in etichetta la campagna di raccolta.

Art. 9.

Legame con il territorio

Il prodotto deve le sue caratteristiche alle particolari condizioni pedoclimatiche: i fattori ambientali e le cultivar specifiche di questo territorio attribuiscono, infatti, un carattere distintivo all'olio «Terra d'Otranto/Olio del Salento».

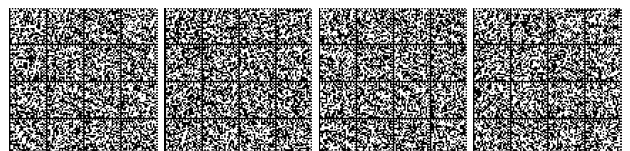
I terreni presentano su vasta scala una notevole uniformità; essi sono originati dai calcari del Cretaceo sui quali si adagiano lembi di calcari del terziario con sedimenti calcareo-sabbiosi-argillosi del Pliocene e del Pleistocene; appartengono alle terre brune o rosse e spesso sono presenti in lembi alternati, poggianti su rocce calcaree.

Orograficamente la zona è caratterizzata da estese pianure delimitate e interrotte da basse e dolci colline. L'area è priva di corsi d'acqua superficiali, ma è ricca di una potente rete idrica sotterranea che conferisce all'intera regione un carattere decisamente carsico. Per il carattere litoraneo e per le scarse latitudini, l'area possiede un clima dolce e tendente al caldo.

Il patrimonio olivicolo dell'area geografica è stato originariamente caratterizzato dalla preponderante presenza delle varietà autoctone Cellina di Nardò e Ogliarola leccese, che hanno determinato qualitativamente per decenni l'olio prodotto.

Le mutate condizioni fitopatologiche dell'area salentina, con la diffusione del batterio *Xylella fastidiosa* subspecie *Pauca*, che è risultata particolarmente invadente sulle due varietà tradizionali della zona (Cellina di Nardò e Ogliarola salentina), dopo un momento di grande difficoltà da parte degli operatori, non ha depresso la volontà della filiera di verificare la presenza di soluzioni interne all'area stessa.

Già da anni gli operatori erano alla ricerca di un'innovazione dei riferimenti valoriali del disciplinare di produzione della D.O.P. «Terra d'Otranto/Olio del Salento» e questo, oggi, ha come risultato la possibilità della prosecuzione dell'attività produttiva nel settore olivicolo-oleario attraverso prima due, e adesso quattro varietà tolleranti/resistenti, che consentiranno un'elevazione qualitativa e produttiva, insieme ad una maggiore sostenibilità ambientale dell'olio D.O.P., rappresentate dal Leccino, FS17, Lecciana, Leccio del Corno.



In tal senso, è apprezzabile la volontà e la lungimiranza degli operatori riuniti nel Consorzio olio D.O.P. «Terra d'Otranto» di ricercare soluzioni in grado di rilanciare l'olivicoltura certificata del Salento che, nel pieno rispetto della propria storia, dei propri valori e del territorio, guarda con fiducia alla prospettiva di sviluppo che vede, in maniera imprescindibile, la graduale integrazione delle varietà tradizionali con le cultivar che sono risultate tolleranti/resistenti alla Xylella.

E tutto questo, senza che vi sia alcuna mutazione del quadro storico e della tradizione geografica della zona interessata: il Salento e la D.O.P. «Terra d'Otranto/Olio del Salento» in particolare, era e resta un'area produttiva caratterizzata da uno specifico olio extra vergine di oliva e, soprattutto, da una filiera di produttori, trasformatori e imbottigliatori che esprimono le medesime capacità agroindustriali e il medesimo rapporto con il territorio di riferimento.

Del resto è noto che la qualità di un olio extra vergine di oliva è solo parzialmente influenzata dal genotipo, in quanto risulta fortemente correlata alla sua interazione con l'ambiente e gli input produttivi degli operatori della zona, sia nella fase di produzione sia nella fase della trasformazione del prodotto.

Le quattro varietà coltivate nell'areale delimitato dalla D.O.P., per l'azione combinata di fattori naturali, costituiti dalle peculiari condizioni pedoclimatiche e umane, costituite dal *know-how* di pratiche agronomiche e tecnologiche adattate alle condizioni specifiche del territorio, determinano l'ottenimento di un prodotto con caratteristiche merceologiche, chimiche e sensoriali specifiche, omogenee e ben individuabili, comparabili a quanto già descritto nel disciplinare.

Infatti, è ampiamente dimostrato dalla letteratura scientifica che le condizioni ambientali sono in grado di influenzare la composizione acidica e numerosi composti della frazione insaponificabile, in particolare il contenuto di polifenoli e di composti volatili dell'olio, fortemente influenzati dalla temperatura media e dal regime di precipitazioni.

L'inserimento delle quattro nuove varietà, dunque, non muta le caratteristiche di base della D.O.P. «Terra d'Otranto/Olio del Salento», che restano quelle già verificate in sede di riconoscimento iniziale atteso che restano immutate le condizioni geografiche, i fattori naturali e umani; tali varietà integrano le precedenti e consentono al prodotto di esprimere valori di maggiore interesse ed estremamente utili per un ulteriore sviluppo qualitativo dell'EVO prodotto, con l'introduzione di alcune specifiche condizioni tecniche, agronomiche e qualitative del prodotto stesso, anche in riferimento ad una maggiore esigenza di perseguire produzioni sostenibili sul piano ambientale.

A riprova del fatto che la pressione ambientale esercitata dalle condizioni pedoclimatiche sulla componente genetica determina l'espressione fenotipica delle piante, nel decennio appena trascorso è stato rilevato che:

dal punto di vista organolettico, le quattro varietà presentano caratteristiche molto simili a quelle delle cultivar tradizionali, ottenendo oli molto armonici e complessi;

le condizioni pedoclimatiche dell'areale D.O.P. «Terra d'Otranto/Olio del Salento» incidono notevolmente sulle caratteristiche chimiche ed organolettiche degli oli prodotti;

le quattro varietà hanno una elevata adattabilità sui terreni marginali, come sono buona parte dei terreni salentini, ossia terreni poco profondi, ricchi di scheletro e con basso franco di coltivazione;

le quattro varietà hanno una buona resistenza alla siccità; in modo particolare, Leccino e Lecciana si prestano anche a coltivazione in arido-coltura;

il contenuto di acido oleico degli oli ottenuti dalle quattro nuove varietà è simile a quello ottenuto da Cellina di Nardò e Ogliarola salentina;

l'epoca di raccolta delle olive delle quattro varietà è in linea con quanto previsto dal disciplinare, per ottenere il top qualitativo dell'olio.

Art. 10.

Controlli

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 39 del regolamento (UE) 2024/1143. L'autorità pubblica designata al controllo è la Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Lecce, con sede a Lecce in viale Gallipoli n. 39, email: cameradicommercio@le.camcom.it; pec: cciaa@le.legalmail.camcom.it; tel. 0832/684111.

24A05757

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 17 settembre 2024.

Riduzione delle risorse finanziarie a qualsiasi titolo spettanti a taluni comuni della Provincia di Cremona, a seguito del trasferimento in proprietà, a titolo gratuito, di beni immobili statali nell'anno 2014.

IL MINISTRO DELL'ECONOMIA
E DELLE FINANZE

Visto il regio decreto 18 novembre 1923, n. 2440, «Nuove disposizioni sull'amministrazione del patrimonio e sulla contabilità generale dello Stato»;

Visto il regio decreto 23 maggio 1924, n. 827, «Regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato»;

Vista la legge 5 maggio 2009, n. 42, «Delega al Governo in materia di federalismo fiscale, in attuazione dell'art. 119 della Costituzione»;

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

Visto il decreto legislativo 28 maggio 2010, n. 85, «Attribuzione a comuni, province, città metropolitane e regioni di un proprio patrimonio, in attuazione dell'art. 19 della legge 5 maggio 2009, n. 42»;

Visto il decreto-legge 21 giugno 2013, n. 69, convertito, con modificazioni, dalla legge 9 agosto 2013, n. 98, «Disposizioni urgenti per il rilancio dell'economia»;

Visto il decreto-legge 29 maggio 2024, n. 69, convertito, con modificazioni, dalla legge 24 luglio 2024, n. 105, «Disposizioni urgenti in materia di semplificazione edilizia e urbanistica»;

Considerato che l'art. 56-bis del decreto-legge n. 69 del 2013, disciplina il trasferimento in proprietà, a titolo non oneroso, in favore di comuni, province, città metropolitane e regioni dei beni immobili statali di cui all'art. 5, comma 1, lettera e), e comma 4, del decreto legislativo 28 maggio 2010, n. 85, siti nel rispettivo territorio;

Considerato che il comma 7 dell'art. 56-bis del decreto-legge n. 69 del 2013, dispone che con decreto del Ministro dell'economia e delle finanze le risorse a qualsiasi titolo spettanti alle regioni e agli enti locali che acquisiscono in proprietà dallo Stato beni immobili utilizzati a titolo oneroso sono ridotte in misura pari alla riduzione delle entrate erariali conseguente al trasferimento di cui al comma 1 e che, qualora non sia possibile l'integrale recupero delle minori entrate per lo Stato in forza della riduzione delle risorse, si procede al recupero da parte dell'Agenzia delle entrate a valere sui tributi spettanti all'ente trasferitario ovvero, se non sufficienti, mediante versamento all'entrata del bilancio dello Stato da parte dell'ente interessato;

Considerato che il comma 7-bis dell'art. 56-bis del decreto-legge n. 69 del 2013, introdotto dall'art. 3, comma 3, del decreto-legge n. 69 del 2024, dispone che i decreti di cui al comma 7, limitatamente alle annualità pregresse, prevedono che la riduzione delle entrate erariali corrispondente ovvero il recupero siano ripartiti in un numero di annualità pari a quelle intercorrenti fra il trasferimento dell'immobile e l'adozione del decreto;

