

Per facilitare l'impressione sugli imballaggi tramite timbri ad inchiostro, potrà anche essere utilizzato il logo monocromatico.

È consentito, tuttavia, l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, o marchi privati. È altresì consentita l'indicazione di nomi di fattorie e località dai quali effettivamente provengono i peperoni, purché non abbiano significato laudativo.

I «Peperoni di Senise» dovranno essere commercializzati con le seguenti modalità:

stato fresco: in confezioni per alimenti conformi alle vigenti disposizioni di legge;

stato secco:

in serte (collane) della lunghezza massima di 2,0 m.;

in bacche singole intere, o prive di peduncolo e semi, contenute in confezioni per alimenti conformi alle vigenti disposizioni di legge.

trasformati: macinato contenuto in confezioni per alimenti conformi alle vigenti disposizioni di legge.

Art. 8.

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del reg. (UE) n. 1151/2012. L'Organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è Agroqualità S.p.a. - viale Cesare Pavese n. 305 I - 00144 Roma, tel +39 0654228675, fax +39 0654228692, e-mail: agroqualita@agroqualita.it

Art. 9.

Esiste una marcata caratterizzazione dei «Peperoni di Senise» che, per le particolari condizioni del terreno e dell'ambiente dell'area di produzione, li porta a differenziarsi in modo sensibile da altri prodotti della stessa specie presentando caratteristiche di pregio e di qualità quali la sottile buccia della bacca e il picciolo ben saldo.

L'area di produzione originaria dei Peperoni di Senise è da tempo immemorabile vocata alla produzione degli ortaggi, essendo una zona irrigua di antichissima tradizione e con caratteristiche pedoclimatiche particolarmente adatte alle esigenze colturali del peperone.

L'area del territorio del senise è quindi sicuramente una delle zone dove la coltivazione del peperone è stata introdotta con successo da più tempo, e dove il peperone si è adattato alle caratteristiche pedoambientali mantenendo alcuni elementi di rusticità propri delle prime «piante» introdotte nella zona.

In particolare i Peperoni di Senise presentano una buccia molto sottile che consente una facile essiccazione, con metodi naturali propri della zona di produzione, e una predisposizione della bacca alla trasformazione in macinato. Inoltre un'altra caratteristica importante è nel picciolo il quale non absconde dalla bacca neanche ad essiccazione avvenuta, questo carattere permette la legatura dei peperoni tra di loro per la realizzazione delle caratteristiche «collane».

20A06472

PROVVEDIMENTO 18 novembre 2020.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Casciotta d'Urbino» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al regolamento (CE) n. 1107 del 12 giugno 1996.

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

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed, in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

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 (CE) n. 1107/1996 della Commissione del 12 giugno 1996 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la denominazione di origine protetta «Casciotta d'Urbino»;

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 1719/2020 della Commissione dell'11 novembre 2020, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito dell'approvazione della modifica richiesta della D.O.P. «Casciotta d'Urbino», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Casciotta d'Urbino», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del regolamento (UE) n. 1719/2020 della Commissione dell'11 novembre 2020, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea* – Serie L 386 del 18 novembre 2020.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta «Casciotta d'Urbino», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 18 novembre 2020

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO

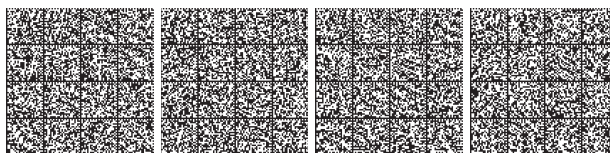
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA.

«CASCIOTTA D'URBINO»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta (D.O.P.) «Casciotta d'Urbino» è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.



Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

All'atto della sua immissione al consumo la «Casciotta d'Urbino» D.O.P. si presenta con le seguenti caratteristiche:

forma: cilindrica a scalzo basso con facce arrotondate;

dimensioni: il diametro è compreso fra 12 e 16 cm con altezza dello scalzo da 5 cm a 9 cm;

peso variabile da 800 g a 1200 g in relazione alle dimensioni della forma;

aspetto esterno: crosta sottile, di spessore pari a circa 1 mm, di colore paglierino ad avvenuta maturazione;

pasta: la struttura si presenta di consistenza tenera e friabile con lieve occhieggiatura; al taglio il colore risulta bianco - paglierino;

sapore: dolce, caratteristico delle particolari procedure di produzione;

grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 45%. Il prodotto è utilizzato come formaggio da tavola.

Le forme possono essere trattate in superficie con sostanze consentite a norma delle vigenti disposizioni. La parte superficiale delle forme (crosta) non è edibile.

Art. 3.

Zona di Produzione

La zona di provenienza del latte, di produzione e di stagionatura del formaggio DOP Casciotta d'Urbino comprende l'intero territorio della Provincia di Pesaro e Urbino ed i Comuni di Novafeltria, Talamello, Sant'Agata Feltria, Casteldecio, Maiolo, San Leo, Pennabilli della Provincia di Rimini.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo è monitorata documentando gli *input* e gli *output*. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi degli allevatori, dei produttori, degli stagionatori, dei porzionatori e dei confezionatori, gestiti dalla struttura di controllo, nonché attraverso la denuncia tempestiva delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e 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

Il formaggio «Casciotta d'Urbino» è prodotto con latte di pecora intero in misura variabile fra il 70 e l'80% e con latte di vacca intero per il restante 30 - 20 %, provenienti da allevamenti ubicati nella zona di cui all'art. 3.

Le razze ovine sono la Sarda, la Comisana, la Massese, la Vissana, la Cornella Bianca, la Fabrianese, la delle Langhe, la Lacaune, la Assaf e la Pinzirita con relative meticce.

Le razze bovine per la produzione del latte sono la Frisona Italiana, la Bruna Italiana, la Pezzata Rossa, la Jersey e relative meticce.

Gli animali possono effettuare sia la stabulazione, sia il pascolo.

L'alimentazione base delle bovine da latte, costituita da foraggi (verdi o conservati), mangimi e mangimi concentrati, deve provenire, per non meno del 50 %, dalla zona di origine, individuati all'art. 3, e viene applicata alle vacche in lattazione, agli animali in asciutta ed alle manze oltre i sette mesi di età. Almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione, individuati all'art. 3. I foraggi ammessi sono: foraggi freschi da prati stabili od avvicendati, essenze foraggere, fieni

ottenuti dall'essiccamento in campo delle essenze foraggere, paglie di cereali, insilati, trinciati, fieni silo. I mangimi ammessi sono: cereali e loro derivati, pastoni di mais, semi oleaginosi e loro derivati, tuberi e radici, foraggi secchi, derivati dell'industria dello zucchero tra i quali melasso e/o derivati solo come coadiuvanti tecnologici ed appetibilizzanti pari ad un valore massimo del 2,5 % della sostanza secca della razione giornaliera. Sono inoltre ammessi: semi di leguminose e carrube essiccate e relativi derivati, grassi, sali minerali autorizzati dalla vigente legislazione ed additivi quali vitamine, oligoelementi, amminoacidi, aromatizzanti, antiossidanti, autorizzati dalla vigente legislazione, salvo che per antiossidanti ed aromatizzanti sono ammessi solo quelli naturali o natural-identici. È ammesso l'utilizzo di lievito di birra inattivato come supporto nelle «premiscele».

L'alimentazione base del bestiame ovino è costituita da foraggi (verdi o conservati), mangimi e mangimi concentrati, deve provenire, per non meno del 50 %, dalla zona di origine, individuati all'art. 3. Almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione, individuati all'art. 3.

I foraggi per entrambe le tipologie allevamenti non provengono interamente dall'areale geografico perché, a causa del progressivo abbandono dell'attività agricola e delle condizioni geo-pedoclimatiche, non è in grado e né potrà esserlo in futuro, di soddisfare l'intero fabbisogno alimentare degli allevamenti. Non essendoci la possibilità di sostituirli con altri foraggi di ottima qualità in zona, è pertanto necessario consentire l'impiego di foraggi, concentrati e mangimi complementari provenienti da fuori areale. Tali prodotti hanno elevata velocità di degradazione e solubilità (alimenti di granulometria inferiore agli 0,8 cm) e rappresentano la quota di energia (rappresentata principalmente da carboidrati di riserva come l'amido) e di proteina prontamente disponibile per il microbioma. Essendo il loro ruolo limitato ad una funzione fisiologica di supporto al suddetto microbioma, l'incidenza sulle caratteristiche del latte e della Casciotta d'Urbino è nulla. L'assunzione di una razione ricca di base foraggiera per almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera prodotta nella zona contribuisce a determinare le caratteristiche chimiche e sensoriali della materia prima e del prodotto finito. Rappresenta dunque l'elemento fondamentale di connessione tra materia prima, prodotto finito e territorio.

Il latte di pecora e di vacca, crudo o pastorizzato, viene coagulato a temperatura di 35°C circa con caglio liquido e/o in polvere, con eventuale aggiunta di fermenti lattici. La cagliata è posta in stampi idonei, per favorire lo spurgo del siero.

La salatura: deve essere eseguita a secco o in salamoia. Il formaggio deve essere maturato per un periodo variabile da quindici a trenta giorni, in ambiente a temperatura compresa fra i 8 e i 14 °C e con umidità di 80-90%, in relazione alle dimensioni della forma.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

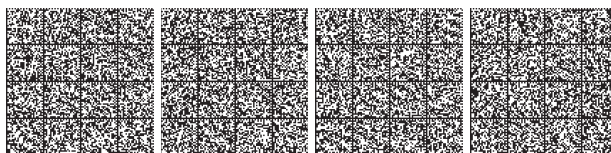
Il formaggio è storicamente presente nell'area delimitata, com'è attestato da numerose testimonianze risalenti all'epoca rinascimentale. In particolare si precisa che la denominazione «Casciotta» è tradizionalmente riferita al prodotto ottenuto con specifiche tecniche mantenutesi nel tempo, in relazione a consolidati usi locali. Il legame geografico discende dalle particolari condizioni climatiche e pedologiche, e dall'allevamento ovino, che viene attuato prevalentemente con lo sfruttamento di pascoli del territorio. Per i fattori umani, si sottolinea la storica presenza e diffusione del formaggio nella zona circoscritta.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti dall'Autorità pubblica di controllo (APC) dell'ASSAM Agenzia per i servizi nel settore agroalimentare delle Marche - via dell'Industria n. 1 - I-60027 Osimo Stazione (AN), tel. 0718081, fax 07185979, e-mail: direzione@assam.marche.it



Art. 8.

Confezionamento ed etichettatura

La «Casciotta d'Urbino» DOP è immessa al consumo in forme intere o porzionate.

Le modalità di confezionamento del prodotto all'atto dell'immissione al consumo prevedono una etichetta informativa posta su una delle due facce del prodotto.

L'etichetta reca a caratteri chiari e leggibili, oltre al logo del prodotto, al simbolo grafico comunitario e relativa menzione (in conformità alle prescrizioni della regolamentazione comunitaria) e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti indicazioni:

«Casciotta d'Urbino»; intraducibile, seguito, per esteso o in sigla (DOP), dalla espressione traducibile «Denominazione di origine protetta»;

il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice, stagionatrice e confezionatrice.

Il prodotto può essere venduto confezionato sotto vuoto, intero e/o porzionato.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Il logo rappresenta la stilizzazione di una caciotta tagliata centralmente per un quarto, di colore giallo paglierino in due tonalità (pantone 102 e pantone 100) e bordata da una filettatura blu (pantone Reflex Blue).

Al disotto della caciotta emerge una fascia a coda di rondine di colore rosso (pantone 032).

Il logo è sovrastato dalla dicitura «CASCIOTTA D'URBINO» disposta a semicerchio (carattere Futura Bold) di colore blu (pantone Reflex Blue).

Il logo tipo si potrà adattare alle varie declinazioni di utilizzo.



20A06473

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 20 novembre 2020.

Criteri e modalità di applicazione dell'agevolazione diretta a sostenere la promozione all'estero di marchi collettivi e di certificazione volontari italiani - Termini di apertura e modalità di presentazione delle domande, criteri di valutazione, modalità di rendicontazione delle spese ed erogazione delle agevolazioni.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA TUTELA DELLA PROPRIETÀ INDUSTRIALE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

Visti gli articoli 11 ed 11-*bis* del decreto legislativo 19 marzo 2005, n. 30 (codice della proprietà industriale) che disciplinano, rispettivamente, il marchio collettivo e il marchio di certificazione;

Visto l'art. 32, commi da 12 a 15, del decreto-legge 30 aprile 2019, n. 34, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 30 aprile 2019 - Misure urgenti di crescita economica e per la risoluzione di specifiche situazioni di crisi, «Decreto Crescita», convertito con legge 28 giugno 2019, n. 58, che prevede, per assicurare la piena informazione dei consumatori in ordine al ciclo produttivo e favorire le esportazioni di prodotti di qualità, un'agevolazione diretta a sostenere la promozione all'estero di marchi collettivi o di certificazione volontari italiani da parte di associazioni rappresentative di categoria, prevedendo uno stanziamento complessivo di euro un milione per anno;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico 15 gennaio 2020, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 65 del 12 marzo 2020, che fissa i criteri e le modalità di concessione dell'agevolazione per sostenere la promozione all'estero di marchi collettivi o di certificazione, nonché i requisiti minimi dei disciplinari d'uso, determinati d'intesa con le associazioni rappresentative delle categorie produttive, le disposizioni minime relative all'adesione, alle verifiche, ai controlli e alle sanzioni per uso non conforme, cui devono essere soggetti i licenziatari dei marchi, i criteri per la composizione e le modalità di funzionamento degli organismi cui i titolari affideranno la gestione dei marchi;

Visto l'art. 6 del citato decreto del Ministro dello sviluppo economico 15 gennaio 2020 che individua, al comma 1, l'Unioncamere quale soggetto gestore della misura;

Visto l'art. 7 del citato decreto del Ministro dello sviluppo economico 15 gennaio 2020 che prevede che gli oneri derivanti dal decreto medesimo, ivi inclusi quelli relativi alla gestione, sono a carico del capitolo 2370 di competenza della Direzione generale per la tutela della proprietà industriale - ufficio italiano brevetti e marchi, nella misura di un milione di euro per ciascun anno;

Vista la convenzione stipulata tra questa Direzione generale e Unioncamere il 23 luglio 2020, che prevede la predisposizione di un nuovo bando finalizzato a disciplinare la concessione di agevolazioni per la promozione

