

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA



PARTE PRIMA

Roma - Mercoledì, 1° ottobre 2025

**SI PUBBLICA TUTTI I
GIORNI NON FESTIVI**

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 691 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO
PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

La **Gazzetta Ufficiale**, Parte Prima, oltre alla **Serie Generale**, pubblica cinque **Serie speciali**, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:

- 1^a **Serie speciale**: Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)
- 2^a **Serie speciale**: Unione europea (pubblicata il lunedì e il giovedì)
- 3^a **Serie speciale**: Regioni (pubblicata il sabato)
- 4^a **Serie speciale**: Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)
- 5^a **Serie speciale**: Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)

La **Gazzetta Ufficiale**, Parte Seconda, "Foglio delle inserzioni", è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione degli atti in *Gazzetta Ufficiale*, le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gazzettaufficiale@giustiziacert.it, curando che, nella nota cartacea di trasmissione, siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

Nel caso non si disponga ancora di PEC, e fino all'adozione della stessa, sarà possibile trasmettere gli atti a: gazzettaufficiale@giustizia.it

SOMMARIO

LEGGI ED ALTRI ATTI NORMATIVI

LEGGE 17 settembre 2025, n. 139.

Ratifica ed esecuzione dell'Accordo di cooperazione tra il Governo della Repubblica italiana e il Governo della Repubblica della Costa d'Avorio in materia di migrazione e di sicurezza, fatto ad Abidjan il 22 marzo 2023. (25G00147) Pag. 1

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DECRETO 23 settembre 2025.

Approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi». (25A05270) Pag. 24

PROVVEDIMENTO 22 settembre 2025.

Proposta di modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Pancetta Piacentina». (25A05269) Pag. 44

Ministero della salute

DECRETO 15 settembre 2025.

Conferma del riconoscimento del carattere scientifico dell'IRCCS di diritto pubblico «Istituto Ortopedico Rizzoli», in Bologna, nell'area tematica di afferenza di «ortopedia». (25A05292) Pag. 50

DECRETO 18 settembre 2025.

Conferma del riconoscimento del carattere scientifico della Fondazione IRCCS di diritto pubblico «Policlinico San Matteo» di Pavia. (25A05281) Pag. 51



CIRCOLARI**Presidenza
del Consiglio dei ministri**

DIPARTIMENTO PER LE POLITICHE DI COESIONE E PER IL SUD

CIRCOLARE 23 settembre 2025, n. 37.

Chiusura dello sportello per la presentazione delle domande di agevolazione a valere sulla misura incentivante «Resto al Sud». (25A05318) . Pag. 52

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI**Agenzia italiana del farmaco**

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di diazossido, «Proglidem». (25A05170). Pag. 54

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di loperamide cloridrato, «Loperamide Grindeks». (25A05171). Pag. 54

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di levofloxacina, «Summafloxx». (25A05172). Pag. 54

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano a base di carbocisteina, «Carbocisteina Ipso Pharma». (25A05228). Pag. 55

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano a base di itraconazolo, «Sporanox». (25A05229). Pag. 55

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano a base di fosfomicina, «Infeur». (25A05230). Pag. 56

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano a base di desloratadina, «Desloratadina Mylan Generics». (25A05231). Pag. 56

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di ondansetron, «Ondansetron Noridem». (25A05282) Pag. 57

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

Domanda di modifica ordinaria del disciplinare della indicazione geografica protetta «Riso del Delta del Po» e pubblicazione del disciplinare di produzione. (25A05237). Pag. 58

Domanda di modifica ordinaria del disciplinare della indicazione geografica protetta «Cavolfiore della Piana del Sele» e pubblicazione del disciplinare di produzione. (25A05238). Pag. 61

Domanda di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Fagiolo Cuneo». (25A05271). Pag. 63

**Ministero
dell'economia e delle finanze**

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 15 settembre 2025 (25A05284) Pag. 66

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 16 settembre 2025 (25A05285) Pag. 66

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 17 settembre 2025 (25A05286) Pag. 67

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 18 settembre 2025 (25A05287) Pag. 67

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 19 settembre 2025 (25A05288) Pag. 68

**Ministero delle imprese
e del made in Italy**

Comunicato relativo alla circolare direttoriale 22 settembre 2025, n. 2201 - Avviso pubblico per la selezione di iniziative imprenditoriali nel territorio dell'area di crisi industriale complessa del Termini Imerese, tramite ricorso al regime di aiuto di cui alla legge n. 181/1989. (25A05283). Pag. 68

Comunicato relativo al decreto 1° agosto 2025 - Attivazione dell'intervento del Fondo IPCEI per il sostegno alla realizzazione dell'IPCEI Tech4Cure, denominato anche IPCEI Salute 2. (25A05293) Pag. 68



LEGGI ED ALTRI ATTI NORMATIVI

LEGGE 17 settembre 2025, n. 139.

Ratifica ed esecuzione dell'Accordo di cooperazione tra il Governo della Repubblica italiana e il Governo della Repubblica della Costa d'Avorio in materia di migrazione e di sicurezza, fatto ad Abidjan il 22 marzo 2023.

La Camera dei deputati ed il Senato della Repubblica hanno approvato;

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

PROMULGA

la seguente legge:

Art. 1.

Autorizzazione alla ratifica

1. Il Presidente della Repubblica è autorizzato a ratificare l'Accordo di cooperazione tra il Governo della Repubblica italiana e il Governo della Repubblica della Costa d'Avorio in materia di migrazione e di sicurezza, fatto ad Abidjan il 22 marzo 2023, di seguito denominato «Accordo».

Art. 2.

Ordine di esecuzione

1. Piena e intera esecuzione è data all'Accordo, a decorrere dalla data della sua entrata in vigore, in conformità a quanto disposto dall'articolo 14 dell'Accordo stesso.

Art. 3.

Disposizioni finanziarie

1. Agli oneri derivanti dalle spese di cui all'articolo 9 dell'Accordo, valutati in euro 20.131 annui a decorrere dall'anno 2025, e alle rimanenti spese di cui agli articoli 4, 9 e 10 del medesimo Accordo, pari a euro 118.347 annui a decorrere dall'anno 2025, si provvede mediante corrispondente riduzione dello stanziamento del fondo speciale di parte corrente iscritto, ai fini del bilancio triennale 2025-2027, nell'ambito del programma «Fondi di riserva e speciali» della missione «Fondi da ripartire» dello stato di previsione del Ministero dell'economia e delle finanze per l'anno 2025, allo scopo parzialmente utilizzando l'accantonamento relativo al Ministero degli affari esteri e della cooperazione internazionale.

2. Agli eventuali oneri derivanti dall'articolo 11 dell'Accordo si farà fronte con apposito provvedimento legislativo.

Art. 4.

Entrata in vigore

1. La presente legge entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

La presente legge, munita del sigillo dello Stato, sarà inserita nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge dello Stato.

Data a Roma, addì 17 settembre 2025

MATTARELLA

MELONI, *Presidente del Consiglio dei ministri*

TAJANI, *Ministro degli affari esteri e della cooperazione internazionale*

PIANTEDOSI, *Ministro dell'interno*

Visto, il Guardasigilli: NORDIO

ACCORDO DI COOPERAZIONE TRA IL GOVERNO DELLA REPUBBLICA ITALIANA E IL GOVERNO DELLA REPUBBLICA DELLA COSTA D'AVORIO IN MATERIA DI MIGRAZIONE E DI SICUREZZA

Preambolo

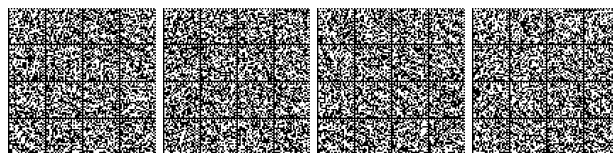
Il Governo della Repubblica Italiana, da un lato, e
il Governo della Repubblica della Costa d'Avorio, dall'altro,

di seguito denominati congiuntamente le «Parti» e separatamente la «Parte»;

Consapevoli delle ripercussioni negative che la criminalità nelle sue varie forme ha sull'ordine e la sicurezza pubblica degli Stati, in particolare sul benessere dei propri cittadini e della comunità internazionale;

Riconoscendo la necessità di rafforzare la cooperazione internazionale fra le autorità di polizia nella prevenzione e nella lotta contro le più gravi ed emergenti manifestazioni delittuose, con particolare riguardo alla criminalità organizzata transnazionale ed al terrorismo internazionale;

Richiamando la Convenzione Unica sugli stupefacenti (New York, 30 marzo 1961), la Convenzione sulle sostanze psicotrope (Vienna, 21 febbraio 1971), la Convenzione delle Nazioni Unite contro il traffico illecito di stupefacenti e di sostanze psicotrope (Vienna, 20 dicembre 1988), la Convenzione delle Nazioni Unite contro la criminalità organizzata transnazionale (Palermo, 12 dicembre 2000) e i relativi Protocolli aggiuntivi per «Prevenire, Reprimere e Punire la Tratta di Persone, in particolare di Donne e Bambini» (New York, 15 novembre 2000), contro il «Traffico Illecito di Migranti via Terra, Mare e Aria» (New York, 15 novembre 2000) e contro la «Produzione e il Traffico Illecito di Armi da Fuoco, loro Parti e Componenti e Munizioni» (New York, 31 maggio 2001), la Convenzione delle Nazioni Unite contro la Corruzione



(Mérida, 9-11 dicembre 2003), nonché le Convenzioni internazionali contro il terrorismo di cui la Repubblica Italiana e la Repubblica della Costa d'Avorio sono parte e le pertinenti Risoluzioni delle Nazioni Unite;

Considerata la Dichiarazione di intenti del Ministro dell'Interno della Repubblica Italiana e del Ministro dell'Interno e della Sicurezza della Repubblica della Costa d'Avorio per il rafforzamento della cooperazione in materia di migrazione e di sicurezza, firmata a Roma il 31 gennaio 2020;

Considerato il Protocollo tecnico per la realizzazione di quattro posti di Polizia di frontiera, volto al rafforzamento della gestione delle frontiere e dell'immigrazione irregolare, firmato a Roma il 7 ottobre 2021;

Nel rispetto del principio di sovranità ed uguaglianza degli Stati e desiderosi di consolidare ulteriormente i rapporti di amicizia esistenti fra i due Paesi;

Hanno concordato quanto segue:

Articolo 1

Oggetto

Il presente Accordo ha per oggetto la creazione di un quadro di collaborazione di polizia tra le Parti al fine di promuovere e sviluppare dei meccanismi per prevenire e contrastare la criminalità nelle sue varie forme, gravi ed emergenti, e il terrorismo.

Articolo 2

Autorità competenti

Le Autorità competenti per l'attuazione del presente Accordo sono:

A) per la Parte italiana, il Ministero dell'Interno - Dipartimento della Pubblica Sicurezza:

il Servizio Relazioni Internazionali dell'Ufficio di Coordinamento e Pianificazione delle Forze di Polizia relativamente a tutte le attività di cooperazione strategica;

il Servizio per la Cooperazione Internazionale di Polizia della Direzione Centrale della Polizia Criminale quale punto di contatto per le attività operative e di scambio info-investigativo e operativo;

B) per la Parte ivoriana, il Ministero dell'Interno e della Sicurezza:

la Direzione Generale dell'Ufficio Nazionale dello Stato Civile e dell'Identificazione (ONECI);

la Direzione Generale della Polizia Nazionale (DGPN);

il Consigliere Diplomatico del Ministro dell'Interno e della Sicurezza, incaricato della Cooperazione Internazionale;

l'Addetto alla Sicurezza Interna dell'Ambasciata della Costa d'Avorio in Italia.

Articolo 3

Settori di cooperazione

1. Le Parti, in conformità alla legislazione nazionale e agli obblighi internazionali dei rispettivi Stati, collaborano per la prevenzione e il contrasto delle manifestazio-

ni delittuose gravi ed emergenti nonché della criminalità transnazionale nelle sue varie forme, con particolare, ma non esclusivo, riferimento ai seguenti settori:

A) criminalità organizzata transnazionale;

B) reati contro la persona e il patrimonio;

C) tutela della salute, produzione e traffico illecito di sostanze stupefacenti o psicotrope, dei relativi precursori e delle sostanze chimiche di base utilizzate nei processi di fabbricazione, dei medicinali contenenti principi attivi ad azione psicoattiva, il cui impiego è considerato doping, nonché delle Nuove Sostanze Psicoattive (NPS);

D) tratta di persone e traffico illecito di migranti;

E) traffico illecito di armi, munizioni, esplosivi, materiali nucleari, radioattivi e tossici;

F) criminalità informatica, inclusa la pedopornografia *on line*;

G) reati economici e finanziari, incluso il riciclaggio;

H) reati contro il patrimonio culturale;

I) reati contro l'ambiente e traffico illegale di specie protette;

J) corruzione;

K) pirateria.

2. I reati di falso e contraffazione inclusa la falsificazione monetaria e la contraffazione alimentare.

3. Le Parti collaborano, inoltre, nella prevenzione e nella repressione del terrorismo.

4. Le Parti collaborano, altresì, nello sviluppo di capacità per il rafforzamento della sicurezza e per l'ordine pubblico dei rispettivi territori stimolando, nel rispetto delle prerogative e degli ordinamenti nazionali, sinergie e condivisione di buone prassi e sviluppando progetti di formazione professionale congiunta in tutti gli ambiti di competenza.

5. Il presente Accordo non produrrà effetti in materia di estradizione e di mutua assistenza giudiziaria.

Articolo 4

Forme di cooperazione

Le forme di cooperazione previste dal presente Accordo includono:

A) scambio di informazioni:

a) sui reati, sui gruppi criminali organizzati, i gruppi strutturati e i soggetti coinvolti, nonché sulla loro struttura, gestione e *modus operandi*;

b) per la ricerca di latitanti;

c) sui gruppi terroristici operanti nei rispettivi territori e sui soggetti coinvolti, nonché sul loro *modus operandi*;

d) sulle persone fisiche e giuridiche coinvolte nel traffico di stupefacenti, di loro precursori e sostanze chimiche;

e) finalizzate alla identificazione e alla localizzazione dei beni di provenienza illecita;

f) sull'immigrazione irregolare;

g) sui passaporti e sugli altri documenti di viaggio, sui visti e sui timbri di ingresso e uscita, al fine di individuare documenti falsi e contraffatti;



h) per il contrasto dei reati di criminalità informatica, in particolare per lo sfruttamento sessuale dei bambini e la pedopornografia *on line*;

i) ogni altra questione di interesse per le Autorità competenti;

B) analisi su fenomenologie delittuose di comune interesse e condivisione di strumenti operativi e buone prassi, per quanto riguarda in particolare:

a) la gestione dei beni sequestrati e confiscati;

b) il fenomeno del narcotraffico nei rispettivi Paesi, sulle sostanze stupefacenti o psicotrope, sui precursori chimici e sui reati connessi nonché sul traffico internazionale di tali sostanze, anche attraverso le reti informatiche, nonché sui risultati delle analisi effettuate sui campioni di droga sequestrata;

c) gli strumenti legislativi e scientifici per combattere il crimine, comprese le tecniche di analisi investigativa e scientifica;

d) le tecniche e prassi operative dirette a prevenire e reprimere le infiltrazioni criminali nelle società che partecipano a procedure di appalto per lavori pubblici;

e) le metodologie impiegate per combattere la tratta di esseri umani e il traffico illecito di migranti;

f) l'identificazione e riammissione dei propri cittadini presenti nel territorio dell'altro Stato in situazione irregolare rispetto alla normativa sull'immigrazione, con la possibilità di elaborare un protocollo applicativo contenente le modalità operative per una migliore attuazione di tale collaborazione;

C) adozione delle misure necessarie al fine di coordinare l'attuazione di speciali tecniche investigative, quali le consegne controllate, la sorveglianza elettronica o di altro tipo e le operazioni sotto copertura;

D) esecuzione delle richieste di assistenza previste nell'Articolo 5;

E) cooperazione strategica attraverso:

a) la formazione e buone prassi in materia di formazione del personale di polizia;

b) lo scambio di esperienze e di esperti;

c) l'organizzazione di corsi, attività addestrative nonché eventi congiunti;

d) il *capacity building*;

e) l'organizzazione di visite, di seminari, di scambi di buone pratiche;

f) lo scambio di informazioni su strumenti normativi, scientifici, tecnologici, sull'organizzazione e sul *management*, sulla ricerca e innovazione tecnologica, sull'analisi dei rischi alla sicurezza emergenti e sull'elaborazione di politiche e strategie volte a contenerli.

Articolo 5

Attuazione della collaborazione

1. La collaborazione avviene sulla base delle richieste di assistenza avanzate dall'Autorità competente interessata o su iniziativa dell'Autorità competente che ritenga che detta assistenza possa essere di interesse per l'altra Autorità competente.

2. Le richieste di assistenza vengono effettuate per iscritto e con modalità tali da permettere di accertarne l'autenticità. In casi di emergenza, le richieste possono essere effettuate per e-mail, ma devono essere confermate per iscritto entro i successivi sette (7) giorni lavorativi.

3. Le richieste di assistenza devono contenere:

A) il nome dell'Autorità competente richiedente;

B) il nome dell'Autorità competente destinataria della richiesta di assistenza;

C) i dettagli del caso;

D) una descrizione dell'assistenza richiesta;

E) lo scopo e i motivi della richiesta;

F) eventuali altre informazioni utili per l'esecuzione della richiesta.

Articolo 6

Rifiuto dell'assistenza

1. La richiesta di assistenza può essere rifiutata se l'Autorità competente destinataria ritiene che l'esecuzione della richiesta sia pregiudizievole per i diritti umani e le libertà fondamentali, per la sovranità, la sicurezza, l'ordine pubblico o altri interessi essenziali o ritiene che sia in conflitto con la legislazione nazionale o con i propri obblighi internazionali.

2. L'assistenza può anche essere rifiutata se l'esecuzione della richiesta implica un onere eccessivo per le risorse finanziarie dell'Autorità competente destinataria.

3. L'Autorità competente destinataria può, prima di rifiutare l'assistenza, consultare l'Autorità competente richiedente al fine di verificare se l'assistenza può essere fornita secondo i termini e le condizioni che si reputano necessari. In caso di accettazione di tali condizioni da parte di entrambe le Autorità competenti, esse devono impegnarsi a rispettarle.

4. L'Autorità competente destinataria notifica all'Autorità competente richiedente il totale o parziale rifiuto di assistenza motivando tale rifiuto.

Articolo 7

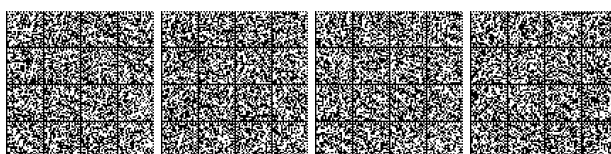
Esecuzione delle richieste

1. Le Autorità competenti adottano le misure necessarie per garantire l'esecuzione delle richieste di assistenza.

2. L'Autorità competente richiedente viene informata immediatamente su eventuali circostanze che possono impedire o ritardare l'esecuzione della richiesta.

3. Se l'esecuzione della richiesta di assistenza esula dalle attribuzioni dell'Autorità competente destinataria, la stessa lo comunica immediatamente all'Autorità competente richiedente.

4. L'Autorità competente destinataria, se lo ritiene necessario per eseguire o agevolare l'esecuzione della richiesta di assistenza, può richiedere all'Autorità competente richiedente informazioni supplementari.



5. L'Autorità competente destinataria informa quanto prima l'Autorità competente richiedente in merito ai risultati dell'effettiva esecuzione della richiesta.

Articolo 8

Trattamento dei dati personali

1. I dati personali trasferiti in attuazione dell'art. 4, comma 1, lettere da A a D, del presente Accordo sono trattati esclusivamente per le finalità previste all'art. 1 e in conformità alle clausole sul loro trasferimento contenute nell'allegato 1, che costituisce parte integrante del presente Accordo.

2. Ciascuna Parte garantirà la protezione dei dati personali dei dipendenti e dei collaboratori dell'altra Parte ricevuti ai fini dell'applicazione del presente Accordo, impegnandosi a non trasferirli a terze parti e, comunque, a non trattarli in modo incompatibile con le finalità concordate senza il previo consenso dell'altra Parte.

Articolo 9

Comitato e gruppi di lavoro operativi e d'indagine congiunti

1. Ai fini dell'attuazione del presente Accordo, nonché per valutare e migliorare la cooperazione, le Parti concordano di istituire un Comitato congiunto di cooperazione strategica chiamato a riunirsi, in composizione paritetica ed almeno una volta all'anno, anche con modalità di videoconferenza, per concertare un piano delle azioni comuni da intraprendere ed ogni altra iniziativa ritenuta utile per il rafforzamento della cooperazione bilaterale in materia di sicurezza.

2. Le Autorità competenti possono costituire, altresì, gruppi di lavoro operativo e d'indagine congiunti che operino secondo le esigenze operative emergenti e per periodi di tempo determinati, con compiti di consulenza, assistenza, analisi ed ogni altra facoltà prevista dalla propria legislazione nazionale.

Articolo 10

Riunioni e consultazioni

I rappresentanti delle Autorità competenti possono, se ritenuto opportuno, tenere riunioni e consultazioni, tanto in presenza quanto in modalità di videoconferenza.

Articolo 11

Spese

1. Le spese ordinarie di esecuzione delle richieste di assistenza sono sostenute dall'Autorità competente che riceve la richiesta, se non altrimenti concordato per iscritto da entrambe le Autorità competenti. Nel caso in cui la richiesta di assistenza comporti spese elevate o straordinarie, le Autorità competenti dovranno consultarsi per stabilire i termini e le condizioni con cui dovrà essere trattata la richiesta, nonché le modalità di ripartizione delle spese.

2. Salvo se altrimenti deciso dalle Autorità competenti, le spese per le riunioni sono sostenute dall'Autorità competente ricevente, mentre le spese di viaggio e di soggiorno sono sostenute dall'Autorità competente inviante.

Articolo 12

Lingue di lavoro

Nell'ambito della cooperazione prevista dal presente Accordo, le lingue di lavoro sono l'italiano e il francese.

Articolo 13

Composizione delle controversie

Le controversie derivanti dall'interpretazione o dall'applicazione del presente Accordo vengono risolte attraverso consultazioni e negoziati diretti tra le Parti.

Articolo 14

Disposizioni finali

1. Il presente Accordo entra in vigore alla data di ricevimento dell'ultima notifica scritta delle Parti attestante l'espletamento delle procedure interne richieste dalle rispettive legislazioni.

2. Il presente Accordo potrà essere modificato per iscritto con il reciproco consenso delle Parti. Le modifiche costituiscono parte integrante del presente Accordo ed entreranno in vigore secondo quanto previsto dall'art. 14, comma 1.

3. È concluso per un periodo di cinque (5) anni, rinnovabile mediante tacito accordo per periodi equivalenti, a meno che una delle Parti non notifichi per iscritto all'altra la sua intenzione di non rinnovarlo sei (6) mesi prima della data del rinnovo.

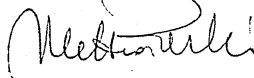
4. La scadenza del presente Accordo non pregiudica i progetti e i programmi in corso concordati nel suo quadro fino alla loro normale scadenza, salvo decisione contraria di entrambe le Parti.

5. Il presente Accordo sarà attuato nel rispetto del diritto internazionale applicabile e, per quanto riguarda la Parte italiana, degli obblighi derivanti dalla sua appartenenza all'Unione Europea.

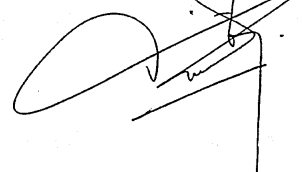
In fede di ciò, i sottoscritti debitamente autorizzati, firmano il presente Accordo.

Fatto ad Abidjan, il 22 marzo 2023 in due originali, ciascuno nelle lingue italiana e francese, tutti i testi facenti ugualmente fede.

PER IL GOVERNO
DELLA REPUBBLICA
ITALIANA



PER IL GOVERNO
DELLA REPUBBLICA DELLA
COSTA D'AVORIO



PRÉAMBULE

Le Gouvernement de la République italienne, d'une part

et

le Gouvernement de la République de Côte d'Ivoire, d'autre part

Ci-après dénommés conjointement les « Parties » et individuellement la « Partie » ;

Conscients des répercussions négatives de la criminalité, sous ses différentes manifestations, sur l'ordre et la sécurité publics des États, notamment sur le bien-être de leurs citoyens et de la communauté internationale ;

Reconnaissant la nécessité de renforcer la coopération internationale entre les autorités policières aux fins de la prévention et de la lutte contre les nouvelles manifestations délictueuses les plus graves, notamment contre la criminalité transnationale organisée et le terrorisme international ;

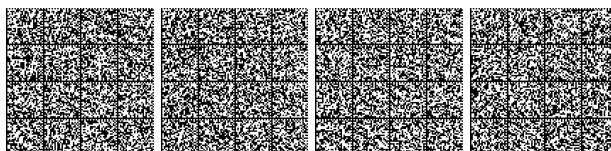
Rappelant la Convention unique sur les stupéfiants (New York, 30 mars 1961), la Convention sur les substances psychotropes (Vienne, 21 février 1971), la Convention des Nations Unies contre le trafic illicite de stupéfiants et de substances psychotropes (Vienne, 20 décembre 1988), la Convention des Nations Unies contre la criminalité transnationale organisée (Palerme, 12 décembre 2000) et leurs Protocoles additionnels visant à prévenir, réprimer et punir la traite des personnes, en particulier des femmes et des enfants, ainsi qu'à lutter contre le trafic illicite de migrants par terre, air et mer (New York, 15 novembre 2000) et contre la fabrication et le trafic illicites d'armes à feu, de leurs pièces, éléments et munitions (New York, 31 mai 2001) ; la Convention des Nations Unies contre la corruption (Mérida, 9-11 décembre 2003) ainsi que les conventions internationales contre le terrorisme auxquelles la République italienne et la République de Côte d'Ivoire sont parties et les Résolutions s'y rattachant des Nations Unies ;

Considérant la Déclaration d'intention du Ministre de l'Intérieur de la République italienne et du Ministre de l'Intérieur et de la Sécurité de la République de la Côte d'Ivoire pour le renforcement de la coopération en matière de migration et de sécurité signée à Rome le 31 janvier 2020 ;

Considérant le Protocole technique pour la construction de quatre postes de Police des frontières pour le renforcement des capacités opérationnelles des autorités en charge de la gestion des frontières et de l'immigration irrégulière signé à Rome le 7 octobre 2021 ;

Dans le respect du principe de souveraineté et d'égalité des États et désireux de consolider davantage les relations amicales entre les deux pays ;

Sont convenus de ce qui suit :



Article 1^{er}**OBJET**

Le présent Accord a pour objet de créer un cadre de collaboration policière entre les Parties afin de promouvoir et de développer des mécanismes de prévention et de répression de la criminalité sous ses différentes manifestations, nouvelles et graves, ainsi que le terrorisme.

Article 2**AUTORITÉS COMPÉTENTES**

Les Autorités compétentes pour l'application du présent Accord sont:

A) pour la Partie italienne, le Ministère en charge de l'Intérieur - Département de la Sécurité publique:

- le Service des Relations Internationales du Bureau de Coordination et Planification des Forces de Police pour toute activité de coopération stratégique;
- le Service de la Coopération Internationale de Police de la Direction Centrale de la Police Criminelle en tant que point de contact pour les activités opérationnelles et pour l'échange d'informations sur les enquêtes et les opérations;

B) pour la Partie ivoirienne, le Ministère en charge de l'Intérieur et de la Sécurité:

- la Direction Générale de l'Office National de l'État Civil et de l'Identification (ONECI);
- la Direction Générale de la Police Nationale (DGPN);
- le Conseiller Diplomatique du Ministre de l'Intérieur et de la Sécurité, chargé de la Coopération Internationale;
- l'Attaché de Sécurité Intérieure de l'Ambassade de Côte d'Ivoire en Italie.

Article 3**DOMAINES DE COOPÉRATION**

1. Les Parties, conformément à leur législation interne et aux obligations internationales de leurs États respectifs, collaborent aux fins de la prévention et de la répression des manifestations délictueuses nouvelles et graves, ainsi que de la criminalité transnationale sous ses différentes manifestations, notamment, mais non exclusivement, dans les domaines suivants:

A) la criminalité transnationale organisée;

B) les délits contre les personnes et les biens;



- C) la protection de la santé, la production et le trafic illicites de stupéfiants, de substances psychotropes, de leurs précurseurs et des produits chimiques de base utilisés dans les procédés de production, de médicaments contenant des principes actifs psychoactifs dont l'emploi constitue un dopage, ainsi que de nouvelles substances psychoactives (NPS);
- D) la traite de personnes et le trafic illicite de migrants;
- E) le trafic illicite d'armes, de munitions, d'explosifs, de matières nucléaires, radioactives ou toxiques;
- F) la cybercriminalité y compris la pédopornographie en ligne;
- G) les infractions économiques et financières, y compris le blanchiment d'argent;
- H) les délits contre les biens culturels;
- I) les délits contre l'environnement et trafic illicite d'espèces menacées;
- J) la corruption;
- K) la piraterie.

2. Les délits de faux et la contrefaçon, y compris le faux monnayage et la contrefaçon alimentaire.

3. Les Parties collaborent également à la prévention et à la répression du terrorisme.

4. Les Parties collaborent également au développement de capacités pour renforcer la sécurité et pour maintenir l'ordre public sur leur territoire respectif, en favorisant, conformément aux prérogatives et aux législations nationales, les synergies et le partage de bonnes pratiques, ainsi qu'en développant des projets de formation professionnelle conjointe dans tous les domaines de leur ressort.

5. Le présent Accord ne produira aucun effet en matière d'extradition et d'entraide judiciaire.

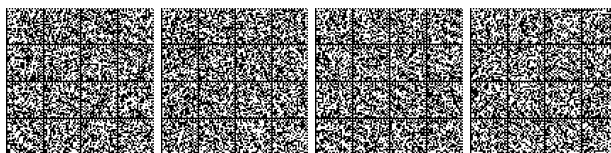
Article 4

FORMES DE COOPÉRATION

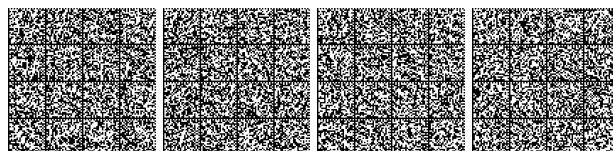
Les formes de coopération prévues par le présent Accord incluent ce qui suit :

A) l'échange d'informations :

- a) sur les infractions pénales, les groupes criminels organisés, les groupes structurés et les personnes impliquées ainsi que sur la structure, la gestion et les modes opératoires de ceux-ci ;
- b) pour la recherche des fugitifs ;
- c) sur les groupes terroristes actifs sur leur territoire respectif sur les personnes impliquées et sur leurs modes opératoires ;



- d) sur les personnes physiques et morales impliquées dans le trafic de stupéfiants, de leurs précurseurs et les substances chimiques ;
 - e) aux fins de l'identification et de la localisation de biens d'origine illicite ;
 - f) sur l'immigration irrégulière ;
 - g) sur les passeports et autres documents de voyage, les visas et les cachets d'entrée et de sortie, afin de détecter les documents faux ou contrefaits ;
 - h) pour la lutte contre les délits de cybercriminalité, notamment aux fins d'exploitation sexuelle des enfants, et de pédopornographie en ligne ;
 - i) toute autre question pouvant intéresser leurs autorités compétentes ;
- B) l'analyse des phénoménologies délictueuses d'intérêt commun et le partage d'instruments opérationnels et de bonnes pratiques, en ce qui concerne notamment :
- a) la gestion des biens saisis et confisqués ;
 - b) le phénomène du trafic de stupéfiants dans les deux pays, sur les stupéfiants et les substances psychotropes, les précurseurs chimiques et les délits connexes ainsi que sur le trafic international de ces substances, y compris via les réseaux informatiques, et sur les résultats des analyses effectuées sur les échantillons de drogue saisie ;
 - c) les instruments juridiques et scientifiques de lutte contre la criminalité, y compris les techniques d'analyse d'enquête et scientifiques ;
 - d) les techniques et pratiques opérationnelles visant à prévenir et à réprimer les infiltrations criminelles dans les sociétés qui participent aux appels d'offre des marchés publics ;
 - e) les méthodes utilisées pour lutter contre la traite d'êtres humains et le trafic illicite de migrants ;
 - f) l'identification et la réadmission de leurs ressortissants séjournant sur le territoire de l'autre État d'une façon irrégulière aux termes de la réglementation en matière d'immigration avec la possibilité d'élaborer un protocole d'application contenant les modalités opérationnelles pour mieux réaliser cette collaboration ;
- C) l'adoption de mesures permettant de coordonner la mise en œuvre de techniques spéciales d'enquête telles que les livraisons surveillées, la surveillance électronique ou d'autres types de surveillance ainsi que les opérations d'infiltration ;
- D) l'exécution des demandes d'assistance visées à l'article 5 ;
- E) la coopération stratégique à travers :
- a) la formation et les bonnes pratiques en matière de formation du personnel de la police ;
 - b) l'échange d'expériences et d'experts ;
 - c) l'organisation de cours et de stages pratiques, ainsi que des événements conjoints ;
 - d) le renforcement des capacités ;



- e) l'organisation de visites, de séminaires et échanges de bonnes pratiques ;
- f) l'échange d'informations sur les instruments juridiques, scientifiques et technologiques, ainsi que sur l'organisation et la gestion, sur la recherche et l'innovation technologique, sur l'analyse des nouveaux risques sécuritaires et sur l'élaboration de politiques et de stratégies visant à endiguer ces risques.

Article 5

MISE EN ŒUVRE DE LA COOPERATION

1. La collaboration se réalise à travers des demandes d'assistance présentées par l'Autorité compétente concernée ou à l'initiative d'une Autorité compétente estimant que cette assistance puisse intéresser l'autre Autorité compétente.

2. Les demandes d'assistance sont présentées par écrit et avec des modalités permettant d'en vérifier l'authenticité. En cas d'urgence, les demandes peuvent être formulées par mail et doivent être confirmées par écrit dans les sept (7) jours ouvrables.

3. Les demandes d'assistance doivent contenir :

- A) la dénomination de l'Autorité compétente requérante;
- B) la dénomination de l'Autorité compétente destinataire de la demande d'assistance;
- C) des informations détaillées sur l'affaire;
- D) une description du type d'assistance requise;
- E) l'objectif et les raisons de la demande;
- F) d'autres informations éventuelles utiles à l'exécution de la demande.

Article 6

REFUS DE L'ASSISTANCE

1. Une demande d'assistance peut être rejetée si l'Autorité compétente destinataire estime que son exécution peut porter atteinte aux droits de l'homme et aux libertés fondamentales, à la souveraineté, à la sécurité, à l'ordre public ou à d'autres intérêts fondamentaux ou bien qu'elle est contraire à la législation nationale ou à ses obligations internationales.

2. L'assistance peut également être refusée si l'exécution de la demande implique des coûts excessifs par rapport aux ressources financières de l'Autorité compétente destinataire.



3. L'Autorité compétente destinataire, avant de refuser l'assistance, peut consulter l'Autorité compétente requérante pour vérifier si l'assistance peut être fournie selon les termes et les conditions estimés nécessaires. En cas d'acceptation de ces conditions par les deux Autorités compétentes, elles s'engagent à les respecter.

4. L'Autorité compétente destinataire notifie à l'Autorité compétente requérante sa décision de refuser en tout ou en partie l'assistance requise en motivant son refus.

Article 7

EXÉCUTION DES DEMANDES

1. Les Autorités compétentes adoptent les mesures nécessaires pour garantir l'exécution des demandes d'assistance.

2. L'Autorité compétente requérante est informée sans délai des circonstances éventuelles pouvant empêcher ou retarder l'exécution de la demande.

3. Si l'exécution de la demande d'assistance ne relève pas de la compétence de l'Autorité compétente destinataire, celle-ci la communique sans délai à l'Autorité compétente requérante.

4. L'Autorité compétente destinataire, si elle juge nécessaire de donner suite ou faciliter l'exécution de la demande d'assistance, peut demander à l'Autorité compétente requérante des informations supplémentaires.

5. L'Autorité compétente destinataire informe dans les plus brefs délais l'Autorité compétente requérante des résultats de l'exécution effective de la demande.

Article 8

TRAITEMENT DES DONNÉES PERSONNELLES

1. Les données à caractère personnel transférées en application de l'art. 4, paragraphe 1, lettres de A à D, du présent Accord sont traitées exclusivement aux fins prévues à l'art. 1 et conformément aux clauses relatives à leur transfert figurant à l'annexe 1, qui fait partie intégrante du présent Accord.



2. Chaque Partie assurera la protection des données personnelles des employés et collaborateurs de l'autre Partie reçues aux fins de l'application du présent Accord, en s'engageant à ne pas les transférer à des tiers et, en tout état de cause, à ne pas les traiter d'une manière incompatible avec les finalités convenues sans le consentement préalable de l'autre Partie.

Article 9

COMITÉ ET ÉQUIPES DE TRAVAIL OPÉRATIONNELLES ET D'ENQUÊTE CONJOINTES

1. Aux fins de la mise en œuvre du présent Accord, ainsi que pour évaluer et pour améliorer la coopération, les Parties conviennent de créer un Comité conjoint de coopération stratégique qui est appelé à se réunir, en commission paritaire et au moins une fois par an, éventuellement en visioconférence, pour établir une planification des actions communes à entreprendre et toute autre initiative jugée utile pour renforcer la coopération bilatérale en matière de sécurité.

2. Les Autorités compétentes peuvent également créer des équipes de travail opérationnelles et d'enquête conjointes opérant en fonction des besoins opérationnels émergents et pour une durée déterminée, avec des fonctions de conseil, de soutien, d'analyse et avec toute autre compétence envisagée par leur législation nationale.

Article 10

RÉUNIONS ET CONSULTATIONS

Les représentants des Autorités compétentes peuvent, au besoin, tenir des réunions et des consultations aussi bien en présentiel qu'en visioconférence.

Article 11

FRAIS

1. Les frais ordinaires pour l'exécution des demandes d'assistance sont à la charge de l'Autorité compétente recevant la demande, sauf si les deux Autorités compétentes en conviennent autrement par écrit. Au cas où la demande d'assistance entraîne des frais élevés



ou extraordinaires, les Autorités compétentes doivent se consulter pour établir les termes et les conditions de traitement de la demande, ainsi que les modalités de répartition des frais.

2. Sauf décision contraire des Autorités compétentes, les coûts des réunions sont à la charge de l'Autorité compétente d'accueil, tandis que les frais de voyage et de séjour sont à la charge de l'Autorité compétente d'envoi.

Article 12

LANGUES DE TRAVAIL

Dans le cadre de la coopération prévue par le présent Accord, les langues de travail sont l'italien et le français.

Article 13

RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS

Les différends découlant de l'interprétation ou de l'application du présent Accord sont réglés à travers des consultations et des négociations directes entre les Parties.

Article 14

DISPOSITIONS FINALES

1. Le présent Accord entre en vigueur à la date de la réception de la dernière notification écrite des Parties attestant de l'achèvement des procédures internes requises par leur législation respective.

2. Le présent Accord peut être modifié par consentement mutuel écrit des Parties. Les modifications font partie intégrante du présent Accord et entreront en vigueur dans les conditions prévues à l'article 14, alinéa 1.

3. Il est conclu pour une période de cinq (5) ans, renouvelable par tacite reconduction pour des périodes équivalentes, à moins que l'une des Parties ne notifie à l'autre par écrit son intention de ne pas renouveler six (6) mois avant la date du renouvellement.

4. L'expiration du présent Accord n'affecte pas les projets et programmes en cours convenus dans son cadre jusqu'à leur échéance normale, sauf décision contraire des deux Parties.



ALLEGATO I

Disciplina del trasferimento di dati personali tra le Autorità competenti di cui all'Articolo 2 dell'Accordo tra il Governo della Repubblica italiana e il Governo della Repubblica della Costa d'Avorio in materia di migrazione e di sicurezza.

Considerati l'art. 33, co. 1, lett. a, del D.lgs. 51/2018 della Repubblica italiana, in attuazione della Direttiva (UE) 2016/680, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali da parte delle autorità competenti a fini di prevenzione, indagine, accertamento e perseguimento dei reati o esecuzione di sanzioni penali, nonché alla libera circolazione di tali dati, e la Legge n. 2013-450 del 19 giugno 2013 relativa alla protezione dei dati personali, conformemente all'Articolo 2 dell'Accordo tra il Governo della Repubblica Italiana e il Governo della Repubblica della Costa d'Avorio in materia di migrazione e di sicurezza (in seguito Accordo), ciascuna «Autorità competente» di una Parte (in seguito Autorità), applicherà le garanzie specificate nelle Clausole del presente allegato per il trasferimento di dati personali ad una Autorità dell'altra Parte. Tali garanzie sono vincolanti per le Parti e prevalgono su eventuali obblighi confliggenti esistenti nei rispettivi ordinamenti.

I. Definizioni

Ai fini delle presenti Clausole s'intende per:

(a) «Autorità competente»: la/e autorità individuata/e nell'Accordo quale/i punto/i di contatto per lo scambio di informazioni ovvero quella/e competente/i per l'attuazione dello stesso;

(b) «altra Autorità»: altra autorità pubblica, organismo o entità incaricato di esercitare l'autorità pubblica e i poteri pubblici a fini di prevenzione, indagine, accertamento e perseguimento di reati o esecuzione di sanzioni penali, incluse la salvaguardia e la prevenzione di minacce alla sicurezza pubblica;

(c) «dati personali»: qualsiasi informazione riguardante una persona fisica identificata o identificabile (l'«Interessato»); si considera identificabile la persona fisica che può essere identificata, direttamente o indirettamente, con particolare riferimento a un identificativo come un nome, un numero d'identificazione, dati relativi all'ubicazione, un identificativo in rete o a uno o più elementi caratteristici dell'identità fisica, fisiologica, genetica, psichica, economica, culturale o sociale della persona;

(d) «dati particolari»: dati personali che rivelano l'origine razziale o etnica, le opinioni politiche, le convinzioni religiose o filosofiche, l'appartenenza sindacale, dati genetici o biometrici intesi ad identificare

in modo univoco una persona fisica, nonché dati relativi alla salute, alla vita sessuale o all'orientamento sessuale della persona;

(e) «dati giudiziari»: dati personali relativi a condanne penali e reati o connesse misure di sicurezza;

(f) «dati comuni»: dati personali che non sono particolari oppure giudiziari;

(g) «trattamento»: qualsiasi operazione o insieme di operazioni compiute su dati personali, con o senza l'ausilio di processi automatizzati, come la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, la strutturazione, la conservazione, l'adattamento o la modifica, l'estrazione, la consultazione, l'uso, la comunicazione mediante trasmissione, la diffusione o qualsiasi altra forma di messa a disposizione, il raffronto o l'interconnessione, la limitazione, la cancellazione o la distruzione;

(h) «trasferimento di dati»: invio di dati personali da un'Autorità di una Parte ad un'Autorità dell'altra Parte per finalità di polizia, vale a dire per la prevenzione dei reati, la tutela dell'ordine e della sicurezza pubblica, nonché per i compiti di polizia giudiziaria svolti ai sensi dei rispettivi ordinamenti;

(i) «comunicazione ulteriore»: invio di dati personali da un'Autorità ricevente ad un'altra Autorità dello stesso paese;

(j) «trasferimento ulteriore»: invio di dati personali da un'Autorità ricevente a un'altra Autorità di un paese diverso dalle Parti o di un'organizzazione internazionale;

(k) «profilazione»: qualsiasi trattamento automatizzato di dati personali consistente nell'utilizzo di dati personali per valutare determinati aspetti personali relativi a una persona fisica;

(l) «violazione di dati personali»: violazione di sicurezza che comporta accidentalmente o in modo illecito la distruzione, la perdita, la modifica, la divulgazione non autorizzata o l'accesso a dati personali trasmessi, conservati o comunque trattati;

(m) «requisiti di legge applicabili»: il quadro normativo vigente applicabile a ciascuna Autorità, ivi compresa la normativa sulla protezione dei dati personali;

(n) «Autorità di controllo»: l'autorità pubblica indipendente istituita presso ciascuna Parte incaricata di sorvegliare l'applicazione della normativa nazionale sulla protezione dei dati personali in campo penale⁽¹⁾;

(o) «diritti degli Interessati»:

i. «diritto a ricevere informazioni»: il diritto di un Interessato a ricevere informazioni sul trattamento di dati personali che lo riguardano in forma concisa, trasparente, intelligibile e facilmente accessibile;

(1) In Italia l'Autorità di controllo è il Garante per la protezione dei dati personali, la cui attività è disciplinata dagli artt. 37-42 del D.lgs. 51/2018. In Costa d'Avorio, l'organo di controllo garante è l'Autorità di regolamentazione delle telecomunicazioni della Costa d'Avorio (ARTCI).



ii. «diritto di accesso»: il diritto di un Interessato di ottenere la conferma che sia o meno in corso un trattamento di dati personali che lo riguardano e, in tal caso, di ottenere l'accesso ai propri dati personali ed alle caratteristiche del trattamento in corso;

iii. «diritto di rettifica»: diritto di un Interessato di ottenere la rettifica o l'integrazione dei dati personali inesatti che lo riguardano, senza ingiustificato ritardo;

iv. «diritto di cancellazione»: il diritto di un Interessato di ottenere la cancellazione dei propri dati personali quando questi non sono più necessari rispetto alle finalità per le quali sono stati raccolti o altrimenti trattati, o quando i dati sono stati raccolti o trattati illecitamente rispetto alle presenti Clausole ed ai requisiti di legge applicabili;

v. «diritto di limitazione del trattamento»: il diritto di un Interessato alla limitazione del trattamento dei propri dati personali quando questi siano inesatti, il trattamento sia illecito, un'Autorità non necessiti più i dati personali rispetto alle finalità per le quali furono raccolti;

vi. «diritto di non essere sottoposto a decisioni automatizzate, compresa la profilazione»: il diritto di un Interessato a non essere sottoposto a una decisione basata unicamente sul trattamento automatizzato, compresa la profilazione, che produca effetti giuridici che lo riguardano o che incida in modo analogo significativamente sulla sua persona;

(p) «limitazioni dei diritti degli interessati»: i diritti degli interessati di cui alla lettera (o) possono essere ritardati, limitati o esclusi, nella misura e per il tempo in cui ciò costituisca una misura necessaria e proporzionata, tenuto conto dei diritti fondamentali e dei legittimi interessi della persona fisica interessata al fine di:

i. non compromettere il buon esito dell'attività di prevenzione, indagine, accertamento e perseguimento di reati o l'esecuzione di sanzioni penali, nonché l'applicazione delle misure di prevenzione personali e patrimoniali e delle misure di sicurezza;

ii. tutelare la sicurezza pubblica;

iii. tutelare la sicurezza nazionale;

iv. tutelare i diritti e le libertà altrui;

(q) «limitazioni agli obblighi dell'Autorità»: l'adempimento dell'obbligo di informativa generale da parte delle Autorità è soggetto alle limitazioni di cui alla lettera (p).

II. Ambito di applicazione

Le presenti Clausole si applicano al trasferimento di dati personali di persone fisiche presumibilmente coinvolte nelle attività criminali elencate all'articolo 4, comma 1, lettere da A a D, dell'Accordo, necessari per il perseguimento delle finalità previste all'articolo 1 del predetto Accordo.

III. Garanzie per la protezione dei dati personali

1. Limitazione delle finalità

I dati personali saranno trasferiti tra le Autorità al solo fine di perseguire le finalità indicate al paragrafo II.

Le Autorità non effettueranno comunicazioni o trasferimenti ulteriori di dati personali per finalità diverse da quelle sopra indicate, avendo cura di acquisire garanzie appropriate affinché i trattamenti successivi siano limitati a tali finalità, tenuto conto di quanto indicato al punto III.6.

2. Proporzionalità e qualità dei dati

L'Autorità trasferente invierà esclusivamente dati personali adeguati, pertinenti e limitati a quanto necessario rispetto alle finalità per le quali sono trasferiti e successivamente trattati.

L'Autorità trasferente assicurerà che, per quanto a sua conoscenza, i dati personali che trasferisce sono esatti e, se necessario, aggiornati. Qualora un'Autorità venga a conoscenza del fatto che i dati personali che ha trasferito a un'altra Autorità sono inesatti, ne informerà l'Autorità ricevente, che provvederà alle correzioni del caso.

3. Trasparenza

Ciascuna Autorità, fornirà un'informativa generale agli Interessati su:

(a) identità e dati di contatto del Titolare del trattamento e, ove presente, del Responsabile della protezione dei dati;

(b) finalità e base giuridica del trattamento dei dati personali, nonché periodo di conservazione dei dati o criteri per determinarlo;

(c) le categorie di destinatari dei dati personali ai quali i suddetti dati possono essere inviati come comunicazione o trasferimento ulteriore;

(d) i diritti degli Interessati ai sensi delle presenti Clausole e dei requisiti di legge applicabili, ivi incluse le modalità di esercizio di tali diritti;

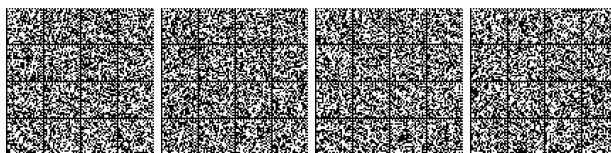
(e) il diritto di presentare reclamo ad un'Autorità di controllo, precisando i relativi dati di contatto, nonché di ricorrere ad un'Autorità giudiziaria(2);

(f) ulteriori informazioni ritenute utili all'esercizio dei predetti diritti, in particolare nel caso in cui i dati siano stati raccolti all'insaputa dell'Interessato;

(g) le informazioni su ritardi, limitazioni o esclusioni previsti dai requisiti di legge applicabili con riguardo all'esercizio dei predetti diritti.

Ciascuna Autorità diffonderà la suddetta informativa sul proprio sito, unitamente all'Accordo. Una copia dell'informativa sarà altresì inserita nelle comunicazioni individuali agli Interessati, così come un rinvio al predetto sito.

(2) In Italia, l'Autorità giudiziaria competente in materia di protezione dei dati personali è il Giudice ordinario, ai sensi dell'art. 39 del citato D.lgs. 51/2018. In Costa d'Avorio, l'Autorità giudiziaria competente in materia di protezione dei dati personali è il Giudice ordinario.



L'adempimento dell'obbligo di informativa generale da parte delle Autorità è soggetto alle limitazioni di cui al paragrafo I, alla lettera (p).

4. Sicurezza e riservatezza

Ciascuna Autorità metterà in atto misure tecniche e organizzative adeguate per proteggere i dati personali ricevuti da accessi accidentali o illegali, distruzione, perdita, alterazione o divulgazione non autorizzata. Le suddette misure includeranno adeguate misure amministrative, tecniche e fisiche di sicurezza. Queste comprenderanno anche la classificazione dei dati personali in comuni, particolari e giudiziari, la limitazione dei soggetti ammessi ad accedere ai dati personali, l'archiviazione sicura dei dati personali in funzione della loro tipologia e l'adozione di politiche volte ad assicurare che i dati personali siano mantenuti sicuri e riservati, anche ricorrendo a tecniche di pseudonimizzazione o di cifratura. Per la gestione dei dati particolari e giudiziari dovranno essere adottate le misure di sicurezza più rigorose, prevedendo, tra l'altro, accessi maggiormente selettivi e la formazione specialistica degli addetti.

Qualora un'Autorità ricevente venga a conoscenza di una violazione di dati personali, ne informerà entro 48 ore l'Autorità trasferente e adotterà misure ragionevoli e appropriate per porvi rimedio e minimizzarne i possibili effetti negativi per gli Interessati, ivi inclusa la comunicazione ai predetti, senza ingiustificato ritardo, dell'avvenuta violazione, qualora questa possa comportare un rischio elevato per i loro diritti e le loro libertà.

5. Modalità per l'esercizio dei diritti

Ciascuna Autorità adotterà misure appropriate affinché, su richiesta di un Interessato, possa:

(1) confermare se tratta o meno dati personali che lo riguardano e, in caso affermativo, dare accesso a tali dati, nonché fornire informazioni sul loro trattamento, ivi incluse informazioni sulle finalità del trattamento, le categorie di dati considerate, l'origine ed i destinatari dei dati, il previsto periodo di conservazione e le possibilità di reclamo e ricorso;

(2) identificare tutti i dati personali del richiedente che ha trasferito all'altra Autorità ai sensi delle presenti Clausole;

(3) fornire informazioni generali, anche sul proprio sito, in merito alle garanzie applicabili ai trasferimenti all'altra Autorità.

Ciascuna Autorità darà seguito in modo ragionevole e tempestivo a una richiesta di un Interessato riguardante l'accesso, la rettifica o la cancellazione dei dati, la limitazione del trattamento oppure l'esercizio del diritto a non essere sottoposto a decisioni automatizzate. I recapiti di posta ordinaria o elettronica per l'invio delle predette richieste dovranno essere indicati nell'informativa generale agli Interessati, di cui al punto III.3. sulla trasparenza. Un'Autorità può adottare misure appropria-

te, come addebitare un contributo spese ragionevole per coprire i costi amministrativi della richiesta o rifiutare di darvi seguito, se questa dovesse risultare manifestamente infondata o eccessiva.

Ciascuna Autorità può ricorrere a procedure automatizzate per perseguire più efficacemente le proprie finalità, a condizione di illustrarne le ragioni e di fornire spiegazioni significative sulla logica utilizzata. In tal caso, dovrà essere acquisito il previo ed esplicito consenso degli Interessati oppure dovrà essere loro riconosciuto il diritto a non essere sottoposti ad un processo decisionale automatizzato. Ad ogni modo, gli Interessati hanno il diritto di far correggere informazioni errate o incomplete sul proprio conto e di chiedere la revisione di una decisione automatizzata tramite un intervento umano.

I diritti degli Interessati possono essere limitati, in misura necessaria e proporzionata, per salvaguardare importanti obiettivi di interesse pubblico riconosciuti dalle Parti nello spirito di reciprocità proprio della cooperazione internazionale. Rientrano in questo ambito la tutela dei diritti e delle libertà altrui, la sicurezza nazionale, la difesa, la prevenzione, l'indagine, l'accertamento e il perseguimento di reati o l'esecuzione di sanzioni penali, nonché lo svolgimento di una funzione di controllo, ispezione o regolamentazione connessa, anche occasionalmente, alle attività esecutive e di vigilanza delle Autorità, operanti nell'esercizio dei pubblici poteri di cui sono investite. Le predette limitazioni, da disciplinare per legge, possono permanere solo finché persiste la ragione che le ha originate.

6. Comunicazione e trasferimento ulteriore di dati personali

6.1 Comunicazione ulteriore di dati personali

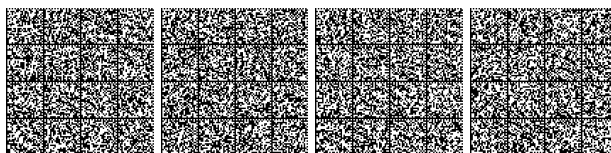
Un'Autorità ricevente potrà procedere alla comunicazione ulteriore di dati personali ad un'altra Autorità dello stesso paese solo previa autorizzazione scritta dell'Autorità trasferente e purché l'altra Autorità fornisca le stesse garanzie previste dalle presenti Clausole. Nella richiesta di autorizzazione scritta, l'Autorità ricevente dovrà fornire informazioni sulla tipologia di dati che intende comunicare, sull'altra Autorità, nonché sulla base giuridica, le ragioni e le finalità della comunicazione.

Un'Autorità ricevente potrà procedere, in via eccezionale, alla comunicazione ulteriore di dati personali ad un'altra Autorità dello stesso paese, senza la previa autorizzazione dell'Autorità trasferente, solo se risulti necessario per almeno uno dei seguenti motivi:

tutela degli interessi vitali di un Interessato o di un'altra persona fisica;

accertamento, esercizio o difesa di un diritto in sede amministrativa o giudiziaria;

svolgimento di un'indagine o di un procedimento penale strettamente connessi alle attività per le quali i dati personali sono stati trasferiti.



Nei predetti casi, l'Autorità ricevente informerà previamente l'Autorità trasferente della comunicazione ulteriore fornendo elementi sui dati richiesti, l'altra Autorità e la pertinente base giuridica. Qualora la previa informazione sia incompatibile con un obbligo di confidenzialità, come nel caso di indagini in corso, l'Autorità ricevente dovrà informare l'Autorità trasferente dell'avvenuta comunicazione ulteriore non appena possibile. Nei predetti casi, l'Autorità trasferente dovrà tenere nota delle notifiche in questione e comunicarle alla propria Autorità di controllo su sua richiesta. L'Autorità ricevente si adopererà affinché sia contenuta la comunicazione ulteriore, senza previa autorizzazione, di dati personali ricevuti ai sensi delle presenti Clausole, in particolare facendo valere tutte le esenzioni e le limitazioni applicabili.

6.2 Trasferimento ulteriore di dati personali

Un'Autorità ricevente potrà procedere al trasferimento ulteriore di dati personali ad un'altra Autorità di un paese terzo o di un'organizzazione internazionale unicamente previa autorizzazione scritta dell'Autorità trasferente che valuterà la richiesta tenendo conto di tutti i fattori pertinenti, tra cui la gravità del reato, le finalità per cui i dati sono stati trasferiti e il livello di protezione dei dati personali presso tale paese terzo od organizzazione internazionale. Nella richiesta di autorizzazione scritta, l'Autorità ricevente dovrà fornire sufficienti informazioni sulla tipologia di dati che intende comunicare alla predetta altra Autorità, nonché sulla base giuridica, le ragioni e le finalità del trasferimento ulteriore.

7. Durata di conservazione dei dati

Le Autorità conserveranno i dati personali per il tempo previsto dai requisiti di legge applicabili, i quali dovranno prevedere un arco temporale non superiore a quello necessario e proporzionato in una società democratica per le finalità per le quali i dati sono trattati.

8. Tutela amministrativa e giurisdizionale

Se un Interessato ritiene che un'Autorità non abbia rispettato le garanzie previste nelle presenti Clausole o che i suoi dati personali siano stati oggetto di trattamento illecito, egli ha il diritto di presentare reclamo ad un'Autorità di controllo e di ottenere tutela giurisdizionale presso un'Autorità giudiziaria, in conformità ai requisiti di legge applicabili nella giurisdizione in cui è stata compiuta la presunta violazione. L'interessato ha, altresì, il diritto al risarcimento degli eventuali danni subiti.

In caso di controversia o pretesa avanzati da un Interessato nei confronti dell'Autorità trasferente, dell'Autorità ricevente o di entrambe le Autorità con riguardo al trattamento dei dati personali dell'Interessato, le Autorità si daranno reciproca informazione di tali controversie o pretese e si adopereranno per risolvere la controversia o la pretesa in via amichevole in modo tempestivo.

Qualora un Interessato sollevi un rilievo e l'Autorità trasferente ritenga che l'Autorità ricevente non abbia agito compatibilmente con le garanzie previste nelle presenti Clausole, l'Autorità trasferente sospenderà il trasferimento di dati personali all'Autorità ricevente fino a quando non riterrà che quest'ultima abbia risolto la problematica in modo soddisfacente. L'Autorità trasferente informerà sugli sviluppi della questione l'Interessato e la propria Autorità di controllo.

IV. Vigilanza

1. La vigilanza esterna sulla corretta applicazione delle presenti Clausole è assicurata dalle Autorità di controllo.

2. Ciascuna Autorità condurrà periodiche verifiche delle proprie politiche e procedure in attuazione delle presenti Clausole e della loro efficacia. A fronte di una ragionevole istanza da parte di una Autorità, l'Autorità interpellata riesaminerà le proprie politiche e procedure di trattamento dei dati personali per accertare e confermare che le garanzie previste nelle presenti Clausole siano state efficacemente attuate. Gli esiti del riesame saranno comunicati all'Autorità che ha chiesto il riesame.

3. Qualora un'Autorità ricevente non sia in grado, per qualunque motivo, di attuare efficacemente le garanzie previste nelle presenti Clausole, ne informerà senza ritardo l'Autorità trasferente, nel qual caso questa sospenderà temporaneamente il trasferimento di dati personali all'Autorità ricevente fino a quando quest'ultima non confermerà di essere nuovamente in grado di agire compatibilmente con le predette garanzie. Al riguardo, l'Autorità ricevente e quella trasferente terranno informate le rispettive Autorità di controllo.

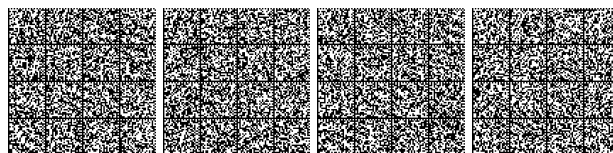
4. Qualora un'Autorità trasferente ritenga che un'Autorità ricevente non abbia agito in modo compatibile con le garanzie previste nelle presenti Clausole, l'Autorità trasferente sospenderà il trasferimento di dati personali all'Autorità ricevente fino a quando non riterrà che quest'ultima abbia risolto la questione in modo soddisfacente. Al riguardo, l'Autorità trasferente terrà informata la propria Autorità di controllo.

V. Revisione delle Clausole

1. Le Parti possono consultarsi per rivedere i termini delle presenti Clausole in caso di cambiamenti sostanziali nei requisiti di legge applicabili.

2. Le modifiche saranno apportate ai sensi dell'art. 14, comma 2 dell'Accordo.

3. Tutti i dati personali già trasferiti ai sensi delle presenti Clausole continueranno a essere trattati applicando le garanzie ivi previste.



Annexe 1

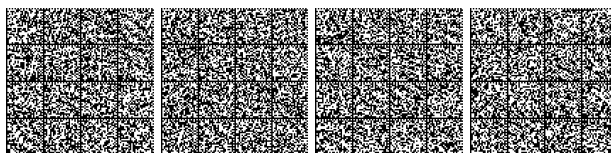
Règlementation du transfert de données à caractère personnel entre les Autorités compétentes visées à l'Article 2 de l'Accord entre la République italienne et la République de la Côte d'Ivoire en matière de migration et de sécurité.

Considérant l'article 33, alinéa 1, lettre « a » du décret législatif 51/2018 de la République italienne transposant la Directive (UE) 2016/680 relative à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel par les autorités compétentes à des fins de prévention et de détection des infractions pénales, d'enquêtes et de poursuites en la matière ou d'exécution de sanctions pénales, et à la libre circulation de ces données ; ainsi que la Loi no 2013-450 du 19 juin 2013 relative à la protection des données à caractère personnel; et conformément à l'Article 2 de l'Accord entre la République italienne et la République de la Côte d'Ivoire en matière de migration et de sécurité (ci-après dénommé « Accord ») ; chaque « Autorité compétente » de l'une des Parties (ci-après dénommée « autorité ») appliquera les garanties spécifiées dans les Clauses du présent annexe pour le transfert de données à caractère personnel à une autorité de l'autre Partie. Ces garanties sont contraignantes pour les Parties et elles prévalent sur les éventuelles obligations divergentes existant dans leurs législations respectives.

I. Définitions

Aux fins des présentes Clauses, on entend par :

- (a) « **Autorité compétente** » : la/les autorité(s) désignée(s) dans l'Accord, en tant que point(s) de contact pour échanger des informations ou celle(s) compétente(s) pour la mise en œuvre de l'Accord ;
- (b) « **Autre Autorité** » : autre autorité publique, organisme ou instance habilités à exercer les prérogatives de puissance publique à des fins de prévention et de détection des infractions pénales, d'enquêtes et de poursuites en la matière ou d'exécution de sanctions pénales, y compris la protection contre les menaces sur la sécurité publique et la prévention de telles menaces ;
- (c) « **Données à caractère personnel** » : toute information se rapportant à une personne physique identifiée ou identifiable (ci-après dénommée « personne concernée »); est réputée être une « personne physique identifiable » une personne physique qui peut être identifiée, directement ou indirectement, notamment par référence à un identifiant, tel qu'un nom, un numéro d'identification, des données de localisation, un identifiant en ligne, ou à un ou plusieurs éléments spécifiques propres à son identité physique, physiologique, génétique, psychique, économique, culturelle ou sociale ;
- (d) « **Données particulières** » : des données à caractère personnel qui révèlent l'origine raciale ou ethnique d'une personne, ses opinions politiques, ses convictions religieuses ou philosophiques, son affiliation à des organisations syndicales, des informations génétiques ou biométriques visant à identifier univoquement une personne physique, ainsi que des données sur la santé, la vie sexuelle ou l'orientation sexuelle d'une personne.
- (e) « **Données judiciaires** » : données à caractère personnel concernant les condamnations pénales, les infractions pénales ou des mesures de sûreté connexes.
- (f) « **Données communes** » : données à caractère personnel qui ne sont pas particulières ou judiciaires;



- (g) « **Traitement** » : toute opération ou tout ensemble d'opérations effectuées ou non à l'aide de procédés automatisés et appliquées à des données à caractère personnel, tels que la collecte, l'enregistrement, l'organisation, la structuration, la conservation, l'adaptation ou la modification, l'extraction, la consultation, l'utilisation, la communication par transmission, la diffusion ou toute autre forme de mise à disposition, le rapprochement ou l'interconnexion, la limitation, l'effacement ou la destruction ;
- (h) « **Transfert de données** » : transmission de données à caractère personnel de l'autorité d'une Partie à l'autorité de l'autre Partie à des fins policières, soit pour la prévention des infractions, le maintien de l'ordre et de la sécurité publics, ainsi que pour les tâches de police judiciaire accomplies aux termes de leurs législations ;
- (i) « **Communication ultérieure** » : transmission de données à caractère personnel d'une autorité réceptrice à une autre autorité du même pays ;
- (j) « **Transfert ultérieur** » : transmission de données à caractère personnel d'une autorité réceptrice à une autre autorité d'une organisation internationale ou d'un pays autre que les Parties ;
- (k) « **Profilage** » : toute forme de traitement automatisé de données à caractère personnel pour évaluer certains aspects personnels relatifs à une personne physique ;
- (l) « **Violation de données à caractère personnel** » : violation de sécurité entraînant, de manière fortuite ou illicite, la destruction, la perte, l'altération, la divulgation non autorisée de données à caractère personnel transmises, conservées ou bien traitées, ou l'accès non autorisé à de telles données
- (m) « **Exigences légales applicables** » : cadre réglementaire applicable à chaque autorité, y compris la législation sur la protection de données à caractère personnel ;
- (n) « **Autorité de contrôle** » : autorité publique indépendante instituée auprès de chaque Partie et chargée de surveiller l'application de la législation nationale sur la protection des données à caractère personnel en matière pénale ¹ ;
- (o) « **Droits de la personne concernée** » :
- i. « **Droit de recevoir des informations** » : droit pour la personne concernée de recevoir des informations sur le traitement de ses données à caractère personnel d'une façon concise, transparente, intelligible et aisément accessible ;
 - ii. « **Droit d'accès** » : droit pour la personne concernée d'obtenir la confirmation que ses données à caractère personnel sont ou ne sont pas en cours de traitement et, lorsqu'elles le sont, d'avoir accès à ces données à caractère personnel ainsi qu'aux caractéristiques de ce traitement ;
 - iii. « **Droit de rectification** » : droit pour la personne concernée d'obtenir la rectification de ses données à caractère personnel qui sont inexactes et d'obtenir que les données à caractère personnel incomplètes soient complétées, sans retard injustifié ;
 - iv. « **Droit à l'effacement** » : droit pour la personne concernée d'obtenir l'effacement de ses données à caractère personnel lorsqu'elles ne sont plus nécessaires au regard des finalités pour lesquelles elles ont été collectées ou bien traitées, ou lorsque les données ont fait l'objet d'une

¹ En Italie, l'autorité de contrôle est le *Garant pour la protection des données à caractère personnel* et son activité est régie par les articles 37-42 du décret législatif 51/2018.
En Côte d'Ivoire, l'organe de contrôle garant est l'*Autorité de Régulation des Télécommunications de Côte d'Ivoire* (ARTCI).



collecte ou d'un traitement illicite et non conforme aux présentes Clauses et aux exigences légales applicables ;

- v. « **Droit à la limitation du traitement** » : droit pour la personne concernée d'obtenir la limitation du traitement de ses données à caractère personnel lorsqu'elles sont inexactes, qu'elles font l'objet d'un traitement illicite ou bien qu'elles ne soient plus nécessaires au regard des finalités pour lesquelles elles ont été collectées par une autorité ;
- vi. « **Droit de ne pas faire l'objet de décisions automatisées, y compris le profilage** » : droit pour la personne concernée de ne pas faire l'objet d'une décision qui est prise sur le seul fondement d'un traitement automatisé, y compris le profilage, et qui produit des effets juridiques la concernant ou qui, de façon similaire, l'affecte de manière significative ;
- (p) « **Limitations des droits de la personne concernée** » : droits pour la personne concernée visés à la lettre o) peuvent être retardés, limités ou non accordés dans la mesure et pendant la période où cette mesure s'avère nécessaire et proportionnée, compte tenu des droits fondamentaux et des intérêts légitimes de la personne physique concernée, afin de :
 - i. éviter de nuire à la prévention et à la détection des infractions pénales, aux enquêtes et poursuites en la matière ou à l'exécution de sanctions pénales, ainsi qu'à l'application des mesures de prévention frappant la personne ou ses avoirs et des mesures de sécurité ;
 - ii. sauvegarder la sécurité publique ;
 - iii. sauvegarder la sécurité nationale ;
 - iv. sauvegarder les droits et les libertés des tiers ;
- (q) « **Limitations aux obligations de l'autorité** » : obligation de diffuser une note d'information générale par l'Autorité est soumise aux limitations prévues à la lettre (p).

II. Champ d'application

Les présentes Clauses s'appliquent au transfert de données personnelles de personnes physiques soupçonnées d'être impliquées dans les activités criminelles visées à l'article 4, paragraphe 1, lettres A à D, de l'Accord, qui sont nécessaires pour parvenir aux finalités prévues à l'article 1 de l'Accord.

III. Garanties pour la protection des données à caractère personnel

1. Limitations des finalités

Les données à caractère personnel ne seront transférées entre les autorités qu'aux fins de parvenir aux finalités indiquées au paragraphe II. Les autorités n'effectueront aucune communication ou transfert ultérieurs de données à caractère personnel pour des finalités autres que celles énumérées ci-dessus, tout en veillant à obtenir des garanties appropriées afin que les traitements successifs soient limités à ces mêmes finalités, compte tenu de ce qui est indiqué au point III.6.



2. Proportionnalité et qualité des données

L'autorité de transmission n'enverra que des données à caractère personnel adéquates, pertinentes et limitées au strict nécessaire au regard des finalités pour lesquelles elles ont été transférées et, ensuite, traitées.

L'autorité de transmission garantira que, à sa connaissance, les données à caractère personnel qu'elle transfère sont exactes et, le cas échéant, mises à jour. Lorsqu'une autorité apprendra que les données à caractère personnel qu'elle a transférées à une autre autorité sont inexactes, elle informera l'autorité réceptrice qui apportera les corrections nécessaires.

3. Transparence

Chaque autorité fournira une note d'information générale aux personnes concernées sur :

- (a) l'identité et les coordonnées du Responsable du traitement et, le cas échéant, du Délégué à la protection des données ;
- (b) les finalités et la base juridique du traitement des données à caractère personnel, ainsi que la durée de conservation des données ou les critères utilisés pour déterminer cette durée ;
- (c) les catégories de destinataires des données à caractère personnel auxquels ces données pourraient être transmises en tant que communication ou transfert ultérieur ;
- (d) les droits des personnes concernées aux termes des présentes Clauses et des exigences légales applicables, y compris les modalités d'exercice de ces droits ;
- (e) le droit de déposer une réclamation auprès d'une autorité de contrôle, en précisant les coordonnées pertinentes, ainsi que d'avoir recours aux autorités judiciaires² ;
- (f) des informations supplémentaires jugées utiles pour l'exercice de ces droits, notamment lorsque les données ont été collectées à l'insu de la personne concernée ;
- (g) les informations concernant les retards, les limitations ou les exclusions prévus par les exigences légales applicables au regard de l'exercice de ces droits.

Chaque autorité publiera cette note d'information ainsi que l'Accord sur son site Internet. Une note d'information sera également communiquée aux personnes concernées, ainsi que l'indication du site Internet.

Le respect de cette obligation par l'Autorité est soumise aux limitations prévues au paragraphe I, lettre (p).

4. Sécurité et confidentialité

Chaque autorité mettra en œuvre les mesures techniques et organisationnelles appropriées pour protéger les données à caractère personnel reçues contre les accès fortuits ou illicites, la destruction, la perte, l'altération ou la divulgation non autorisée. Ces mesures comprendront des mesures de sécurité adéquates de nature administrative, technique ou physique. Celles-ci comprendront aussi la classification des données à caractère personnel en données communes, particulières ou judiciaires, l'indication des personnes pouvant accéder à ces données à caractère personnel, le type de classement sécurisé assurant la protection des données à caractère personnel et l'adoption de politiques visant à

² En Italie, l'autorité judiciaire compétente en matière de protection des données à caractère personnel est le *juge ordinaire*, aux termes de l'article 39 du décret législatif 51/2018.

En Côte d'Ivoire, l'autorité judiciaire compétente en matière de protection des données à caractère personnel est le *juge ordinaire*.



assurer la sécurisation et la confidentialité des données à caractère personnel, en recourant éventuellement à des techniques de pseudonymisation ou de chiffrement. Pour la gestion des données particulières et judiciaires, les mesures de sécurité les plus rigoureuses devront être adoptées, en prévoyant également des accès plus restreints et la formation spécialisée des préposés.

Lorsqu'une autorité réceptrice prend connaissance d'une violation des données à caractère personnel, elle informera l'autorité de transmission dans un délai de 48 heures et elle adoptera des mesures raisonnables et appropriées en vue de pallier cette violation et de minimiser les éventuels effets négatifs pour les personnes concernées. Lorsque cette violation est susceptible d'engendrer un risque élevé pour leurs droits et leurs libertés, les mesures comprendront également la communication de cette violation aux personnes concernées, sans retard injustifié.

5. Modalités pour l'exercice des droits

Chaque autorité adoptera des mesures appropriées afin que, sur demande de la personne concernée, elle puisse :

- (1) confirmer qu'il s'agit ou non de données à caractère personnel qui concernent cette personne et, dans l'affirmative, autoriser l'accès à ces données, ainsi que fournir des informations sur leur traitement, y compris les informations sur les finalités du traitement, les catégories de données considérées, l'origine et les destinataires des données, la période de conservation prévue et les possibilités de réclamations ou de recours;
- (2) identifier toutes les données à caractère personnel du demandeur qu'elle a transférées à l'autre autorité aux termes des présentes Clauses ;
- (3) fournir des informations générales, même sur son site internet, concernant les garanties applicables aux transferts à l'autre autorité.

Chaque autorité donnera suite raisonnablement et rapidement à une demande de la personne concernée sur l'accès, la rectification ou l'effacement des données, la limitation du traitement ou bien l'exercice du droit de ne pas faire l'objet de décisions automatisées. Les coordonnées postales ou électroniques pour l'envoi de ces demandes devront être indiquées dans la note d'information générale pour les personnes concernées, prévue au point III.3. sur la transparence. Une autorité peut adopter des mesures appropriées, telles que demander des frais de dossier raisonnables pour couvrir les coûts administratifs découlant de la demande, ou bien rejeter la demande si elle apparaît manifestement infondée ou excessive.

Chaque autorité peut recourir à des procédures automatisées pour parvenir plus efficacement à ses finalités, à condition d'en illustrer les raisons et la logique. Dans ce cas, il sera nécessaire d'obtenir préalablement le consentement explicite des personnes concernées, dans le cas contraire elles auront le droit de ne pas faire l'objet de décisions automatisées. En tout état de cause, les personnes concernées ont le droit de faire corriger les informations erronées ou incomplètes et de demander qu'une décision automatisée prise à leur égard fasse l'objet d'une révision humaine.

Les droits des personnes concernées peuvent être limités, d'une mesure nécessaire et proportionnée, pour sauvegarder des objectifs importants d'intérêt public, reconnus par les Parties dans l'esprit de réciprocité propre à la coopération internationale. Parmi ceux-ci : la protection des droits et des libertés de tiers, la sécurité nationale, la défense, la prévention, les enquêtes, la détection et les poursuites des infractions pénales ou l'exécution de sanctions pénales, ainsi que le contrôle, l'inspection ou la réglementation tenant, même occasionnellement, aux tâches exécutives et de surveillance effectuée par les autorités agissant dans l'exercice de l'autorité publique dont elles sont investies. Ces limitations, devant en outre faire l'objet d'une réglementation juridique, ne peuvent continuer à s'appliquer que si la raison qui les justifie persiste.



. Communication et transfert ultérieur des données à caractère personnel

.1 Communication ultérieure de données à caractère personnel

Une autorité réceptrice ne pourra procéder à la communication ultérieure de données à caractère personnel à une autre autorité de son pays que sur autorisation écrite préalable de l'autorité de transmission et à condition que l'autre autorité fournisse les garanties prévues par les présentes Clauses. Dans la demande d'autorisation écrite, l'autorité réceptrice devra fournir des informations sur la typologie de données qu'elle veut communiquer, sur l'autre autorité, ainsi que sur la base juridique, les raisons et les finalités de cette communication.

A titre exceptionnel, une autorité réceptrice pourra procéder à la communication ultérieure de données à caractère personnel à une autre autorité de son pays, sans l'autorisation préalable de l'autorité de transmission, uniquement si cela est nécessaire pour au moins l'une des raisons suivantes :

- protéger les intérêts vitaux d'une personne concernée ou d'une autre personne physique ;
- détecter, exercer ou bien défendre un droit lors d'une procédure administrative ou judiciaire ;
- mener des enquêtes ou une procédure pénale strictement liées aux activités pour lesquelles les données à caractère personnel ont été transférées.

Dans ces cas, l'autorité réceptrice informera préalablement l'autorité de transmission sur la communication ultérieure, en fournissant des éléments concernant les données demandées, l'autre autorité et la base juridique pertinente. Lorsque cette information est incompatible avec l'obligation de confidentialité, notamment en cas d'enquêtes en cours, l'autorité réceptrice devra informer dès que possible l'autorité de transmission que la communication ultérieure a été effectuée. Dans ces cas, l'autorité de transmission devra prendre note de ces notifications et les communiquer à son autorité de contrôle, à sa demande. L'autorité réceptrice s'assurera que la communication ultérieure de données à caractère personnel reçues, sans autorisation préalable, aux termes des présentes Clauses sera contenue, notamment en appliquant toutes les exemptions et les limitations applicables.

.2 Transfert ultérieur de données à caractère personnel

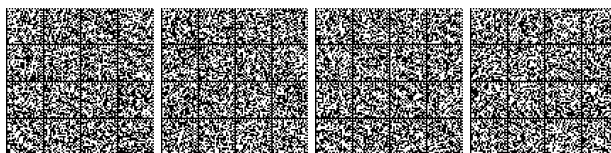
Une autorité réceptrice pourra procéder au transfert ultérieur de données à caractère personnel à une autre autorité d'un pays tiers ou d'une organisation internationale uniquement après autorisation écrite de l'autorité de transmission qui appréciera la demande, compte tenu de tous les facteurs pertinents, y compris la gravité de l'infraction, les finalités pour lesquelles les données ont été transférées et le niveau de protection des données à caractère personnel auprès de ce pays tiers ou de cette organisation internationale. Dans la demande d'autorisation écrite, l'autorité réceptrice devra fournir des informations suffisantes sur la typologie de données qu'elle veut communiquer à l'autre autorité, ainsi que sur la base juridique, les raisons et les finalités du transfert ultérieur.

7. Durée de conservation des données

Les autorités conserveront les données à caractère personnel durant la période prévue par les exigences légales applicables qui devront prévoir une période n'excédant pas les délais nécessaires et proportionnés propres des sociétés démocratiques, selon les finalités pour lesquelles les données sont traitées.

8. Protection administrative et juridictionnelle

Si une personne concernée estime qu'une autorité n'a pas respecté les garanties prévues par les présentes Clauses ou que ses données à caractère personnel ont fait l'objet d'un traitement illicite, celle-ci a le droit d'adresser une réclamation à une autorité de contrôle et d'obtenir la protection d'une



autorité judiciaire, conformément aux exigences légales applicables dans le ressort où la présumée violation a été commise. La personne concernée a également le droit à la réparation des éventuels dommages subis.

En cas de différends ou de réclamations présentées par une personne concernée à l'autorité de transmission, à l'autorité réceptrice ou aux deux autorités au regard du traitement des données à caractère personnel de la personne concernée, les autorités s'échangeront mutuellement des informations sur ces différends ou ces réclamations et elles veilleront à résoudre rapidement et à l'amiable les différends ou les réclamations.

Lorsqu'une personne concernée présente une observation et que l'autorité de transmission estime que l'autorité réceptrice n'a pas agi conformément aux garanties prévues par les présentes Clauses, l'autorité de transmission suspendra le transfert de données à caractère personnel à l'autorité réceptrice jusqu'à ce que l'autorité de transmission considère que l'autorité réceptrice a convenablement résolu la question. L'autorité de transmission informera la personne concernée et son autorité de contrôle sur l'évolution de la question.

IV. Surveillance

1. La surveillance externe sur l'application correcte des présentes Clauses est assurée par les autorités de contrôle.

2. Chaque autorité vérifiera périodiquement ses politiques et ses procédures mises en place aux fins de l'application des présentes Clauses, ainsi que leur efficacité. Suite à une demande raisonnable présentée par une autorité, l'autorité requise réexaminera ses politiques et ses procédures de traitement des données à caractère personnel pour vérifier et confirmer que les garanties prévues par les présentes Clauses ont été efficacement mises en place. L'issue de cette vérification sera communiquée à l'autorité qui a formulé la demande.

3. Lorsqu'une autorité réceptrice n'est pas en mesure, pour quelque raison que ce soit, de mettre en place efficacement les garanties prévues par les présentes Clauses, elle informera sans retard l'autorité de transmission et, le cas échéant, elle suspendra temporairement le transfert de données à caractère personnel à l'autorité réceptrice jusqu'à ce que cette dernière confirme d'être à nouveau à même d'agir conformément à ces garanties. L'autorité réceptrice et l'autorité de transmission informeront leur autorité de contrôle respective à cet égard.

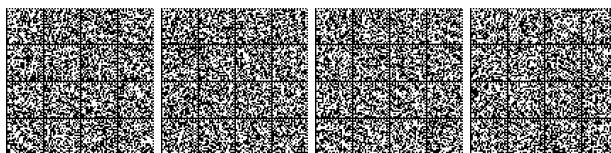
4. Lorsqu'une autorité de transmission estime qu'une autorité réceptrice n'a pas agi conformément aux garanties prévues par les présentes Clauses, l'autorité de transmission suspendra le transfert de données à caractère personnel à l'autorité réceptrice jusqu'à ce que l'autorité de transmission considère que l'autorité réceptrice a convenablement réglé la question. L'autorité de transmission informera son autorité de contrôle à cet égard.

V. Révision des Clauses

1. En cas d'évolution importante dans les exigences légales applicables, les Parties peuvent se consulter pour revoir les termes des présentes Clauses.

2. Les modifications seront apportées aux termes de l'Article 14, alinéa 2 de l'Accord.

3. Toutes les données à caractère personnel déjà transférées aux termes des présentes Clauses continueront à être traitées en appliquant les garanties y prévues.



LAVORI PREPARATORI

Senato della Repubblica (atto n. 1262):

Presentato dal Ministro degli Affari esteri e della cooperazione internazionale Antonio Tajani e dal Ministro dell'Interno Matteo Piantedosi (Governo MELONI-I), il 9 ottobre 2024.

Assegnato alla Commissione 3^a (Affari esteri e difesa), in sede referente, il 16 ottobre 2024, con i pareri delle Commissioni 1^a (Affari costituzionali, affari della Presidenza del Consiglio e dell'Interno, ordinamento generale dello Stato e della Pubblica Amministrazione, editoria, digitalizzazione), 2^a (Giustizia), 4^a (Politiche dell'Unione europea), 5^a (Programmazione economica, bilancio), 6^a (Finanze e tesoro), 7^a (Cultura e patrimonio culturale, istruzione pubblica, ricerca scientifica, spettacolo e sport), 8^a (Ambiente, transizione ecologica, energia, lavori pubblici, comunicazioni, innovazione tecnologica), 9^a Commissione (Industria, commercio, turismo, agricoltura e produzione agroalimentare), 10^a (Affari sociali, sanità, lavoro pubblico e privato, previdenza sociale).

Esaminato dalla Commissione 1^a (Affari costituzionali, affari della Presidenza del Consiglio e dell'Interno, ordinamento generale dello Stato e della Pubblica Amministrazione, editoria, digitalizzazione), in sede referente, il 23 ottobre 2024, il 5 e il 12 novembre 2024.

Esaminato in Aula e approvato l'8 gennaio 2025.

Camera dei deputati (atto n. 2188):

Assegnato alla Commissione III (Affari esteri e comunitari), in sede referente, il 14 gennaio 2025, con i pareri delle Commissioni I (Affari Costituzionali, della Presidenza del Consiglio e interni), II (Giustizia), V (Bilancio, tesoro e programmazione) e XIV (Politiche dell'unione europea).

Esaminato dalla Commissione III (Affari esteri e comunitari), in sede referente, il 22 gennaio e il 5 marzo 2025.

Esaminato in Aula il 9 settembre 2025 e approvato, definitivamente, il 10 settembre 2025.

25G00147

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 23 settembre 2025.

Approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi».

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;

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come da ultimo modificato dal regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del

Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione, così come da ultimo modificato dal regolamento delegato (UE) 2025/28 della Commissione, del 30 ottobre 2024;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che reca modalità di applicazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le registrazioni, le modifiche, le cancellazioni, l'applicazione della protezione, l'etichettatura e la comunicazione delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda le indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo e che abroga i regolamenti di esecuzione (UE) n. 668/2014 e (UE) 2021/1236;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione, del 17 ottobre 2018, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli, così come da ultimo modificato dal regolamento di esecuzione (UE) 2025/26;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, 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 ti-



tolo 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, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/935 della Commissione, del 16 aprile 2019, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i metodi di analisi per determinare le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei prodotti vitivinicoli e la notifica delle decisioni degli Stati membri relative all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi, e successive modifiche ed integrazioni;

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

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, avente ad oggetto codice dell'amministrazione digitale, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 agosto 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 200 del 28 agosto 2012, recante disposizioni nazionali applicative del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, avente ad oggetto riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni, così come modificato dal correttivo previsto dal decreto legislativo 25 maggio 2016, n. 97 e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, concernente disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 83 dell'8 aprile 2022, avente ad oggetto disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE)

n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016, concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 25 febbraio 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 192 del 18 agosto 2022, concernente disposizioni applicative della legge 12 dicembre 2016, n. 238: schedario viticolo, idoneità tecnico-produttiva dei vigneti e rivendicazione annuale delle produzioni, nell'ambito delle misure del SIAN recate dall'art. 43, comma 1, del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 settembre 2020, n. 120, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri, in particolare, l'art. 3, comma 3, del predetto decreto, ai sensi del quale le denominazioni «Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» e «Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» sostituiscono, a ogni effetto e ovunque presenti, le denominazioni «Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali» e «Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, che adotta il 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 del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 31 gennaio 2024, registrato dalla Corte dei conti il 23 febbraio 2024 al n. 288, recante individuazione degli uffici dirigenziali non generali del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178;

Vista la direttiva del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste prot. n. 38839 del 29 gennaio 2025, registrata alla Corte dei conti al n. 193 in data 16 febbraio 2025, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2025, e successive modifiche e integrazioni;

Vista la direttiva del Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica prot. n. 99324 del 4 marzo 2025, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 195 in data 4 marzo 2025, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2025», rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 178/2023;



Vista la direttiva del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare prot. n. 112479 dell'11 marzo 2025, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste al n. 228 in data 16 marzo 2025, con la quale sono stati assegnati, ai titolari degli Uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, gli obiettivi e le risorse umane e finanziarie, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro, nonché dalla direttiva dipartimentale, sopra citate;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 21 dicembre 2023, registrato dal Ministero dell'economia e delle finanze in data 10 gennaio 2024 con n. 10 e presso la Corte dei conti in data 16 gennaio 2024 reg. 68, concernente il conferimento, a decorrere dalla data del decreto e per il periodo di tre anni, dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 19, commi 3 e 6, del decreto legislativo n. 165 del 2001, al dott. Marco Lupo, dirigente di prima fascia appartenente ai ruoli del medesimo Ministero, estraneo all'amministrazione, fermo restando il disposto dell'art. 19, comma 8, del citato decreto legislativo;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, e dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato alla Corte dei conti al n. 999 in data 4 giugno 2024, 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 Presidente della Repubblica dell'11 agosto 1968, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 245 del 26 settembre 1968, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto dell'8 aprile 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 91 del 19 aprile 2022, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine protetta dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi»;

Vista la pubblicazione della comunicazione C/2022/288 di approvazione della modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Verdicchio dei Castelli di Jesi», pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea serie C del 29 luglio 2022;

Esaminata la documentata domanda presentata dall'Istituto marchigiano di tutela vini, acquisita al prot. ingresso n. 0125294 del 27 febbraio 2023, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi», nel rispetto della procedura di cui al sopra citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;

Considerato che l'Istituto marchigiano di tutela vini è riconosciuto ai sensi dell'art. 41, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 ed è incaricato di svolgere le funzioni previste dall'art. 41, commi 1 e 4, della predetta legge per la denominazione di origine controllata dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi»;

Ritenuto che la modifica del disciplinare di produzione, di cui è richiesta l'approvazione con la sopra citata domanda, è considerata una modifica ordinaria di cui all'art. 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, in quanto non rientra tra i casi previsti dal paragrafo 3 del medesimo articolo, e comporta una modifica del documento unico;

Considerato che, in ottemperanza al disposto dell'art. 4 del regolamento delegato (UE) 2025/27, la sopra citata domanda di approvazione di una modifica ordinaria è stata esaminata nell'ambito della procedura nazionale prevista dall'art. 13 del decreto ministeriale 6 dicembre 2021 e, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Marche;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 15 luglio 2025, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della D.O.C. dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi»;

la suddetta proposta di modifica del disciplinare è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 184 del 9 agosto 2025, a fini di opposizione a livello nazionale ai sensi dell'art. 4, paragrafo 2, primo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 6, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

entro il termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione della suddetta proposta di modifica non sono pervenute opposizioni.

Vista la nota del 17 settembre 2025 dell'Istituto marchigiano di tutela vini, acquisita al prot. n. 460187 del 17 settembre 2025, concernente la richiesta per rendere applicabili le disposizioni di cui alla proposta di modifica del disciplinare di produzione pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 184 del 9 agosto 2025, dalla campagna vitivinicola 2025/2026;

Vista la nota del 18 settembre 2025 della Regione Marche, acquisita al prot. n. 466942 del 18 settembre 2025, in merito all'applicabilità delle disposizioni di cui alle modifiche inserite nel disciplinare di produzione D.O.C. dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi» dalla campagna vitivinicola 2025/2026;



Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della suddetta procedura nazionale, risultano soddisfatti i requisiti del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate in virtù dello stesso;

Ritenuto pertanto, di dover approvare la modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi», che comporta una modifica del documento unico, richiesta con la sopra citata domanda, conformemente all'art. 4, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e all'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Ritenuto di dover aggiornare l'elenco dei codici previsto dall'art. 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, sopra richiamato, in relazione alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Suvereto» approvata con il presente decreto;

Ritenuto altresì, di dover procedere, ai sensi dell'art. 4, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, alla pubblicazione del presente decreto di approvazione, contenente il disciplinare di produzione consolidato modificato ed il relativo documento unico consolidato modificato, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, nonché di dover procedere, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto di approvazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, alla comunicazione dell'approvazione della modifica ordinaria in questione alla Commissione europea, tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143, in conformità a quanto disposto dall'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dall'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dall'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Decreta:

Art. 1.

Approvazione modifica ordinaria

1. La modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 184 del 9 agosto 2025, è approvata.

2. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi», consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo, ed il relativo documento unico consolidato modificato figurano, rispettivamente, negli allegati A e B al presente decreto.

Art. 2.

Entrata in vigore ed applicazione nel territorio nazionale

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. In conformità all'art. 4, paragrafo 5, secondo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio nazionale dalla campagna vitivinicola 2025/2026.

Art. 3.

Comunicazione alla Commissione europea ed applicazione nel territorio dell'Unione

1. Ai sensi dell'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dell'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dell'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, richiamati nelle premesse, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, l'approvazione della modifica ordinaria di cui all'art. 1 del presente decreto è comunicata alla Commissione europea tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143.

2. In conformità all'art. 5, paragrafo 9, del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio dell'Unione a decorrere dalla data in cui la comunicazione di approvazione della modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo ed il documento unico consolidato modificato sono pubblicati dalla Commissione europea nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, Serie C, ai sensi dell'art. 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27.

Art. 4.

Aggiornamento codici SIAN

1. L'elenco dei codici previsto dall'art. 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, richiamato nelle premesse, è aggiornato in relazione alla modifica del disciplinare di cui al comma 1 del presente articolo.

Art. 5.

Pubblicazione

1. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi» consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo è pubblicato nella sezione «Qualità» - «Vini DOP e IGP» del sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (<https://www.politicheagricole.it>).



Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 23 settembre 2025

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI»

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi» è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione:

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» (categoria Vino);

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante (categoria Vino spumante di qualità);

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante Riserva (categoria Vino spumante di qualità);

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Passito (categoria Vino);

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore (categoria Vino);

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico (categoria Vino);

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico Superiore (categoria Vino).

Art. 2.

Base ampelografica dei vigneti

I vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve del vitigno Verdicchio, presente in ambito aziendale, per un minimo dell'85%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, del presente disciplinare, congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 ricade nelle province di Ancona e Macerata.

Tale zona è così delimitata:

parte dal punto di incontro dei confini comunali di Filottrano - Jesi - Cingoli e segue, all'immissione del Fosso Umbricara sul Fiume Musone, il fiume stesso sino ad incontrare la località di Castreccioni.

Di qui prende la direttrice Castreccioni - Palazzo per poi percorrere la strada provinciale, che passa per Palazzo, sino alla località Annunziata, percorre la zona di San Lorenzo sino alla strada di Apiro - Poggio San Vicino in prossimità di Case Tosti a quota 280.

Segue poi questa sino a dove si interseca con il confine comunale di Poggio San Vicino - Apiro.

Segue quindi il confine comunale tra Apiro e Poggio San Vicino sino al confine comunale di Serra San Quirico (anche confine provinciale) e Poggio San Vicino, sino al confine comunale di Fabriano, poi il confine comunale tra Fabriano e Serra San Quirico sino al cimitero di Sant'Elia (nei pressi dell'imbocco della strada per la frazione Grotte) e da questo punto si inserisce sulla strada Domo - Serra San Quirico che percorre sino all'incrocio con la strada statale n. 76. Segue tale strada statale sino a Borgo Stazione di Serra San Quirico, passa poi attraverso le località Trivio, Vado, Colle di Corte, Montefortino, Palazzo e Montefiore, seguendo la strada che porta prima ad Arcevia ed indi a Castelleone di Suasa e poi in prossimità della fattoria Ruspoli, incontra il confine provinciale Ancona - Pesaro. Percorre tale confine sino al confine comunale tra Corinaldo e Monterado.

Segue il confine comunale di Corinaldo con i comuni di Monterado, Castelcolonna, Ripe ed Ostra per poi immettersi al suo incontro, sulla strada che passa San Gregorio, Pianello e Santa Maria Apparve e raggiunge Ostra.

Percorre la strada da Ostra per Massa sino al Torrente Tripozio, che segue sino al confine comunale tra Senigallia e Morro d'Alba.

Prosegue quindi lungo i confini comunali tra Senigallia e Morro d'Alba e quindi Morro d'Alba e Monte San Vito, Monte San Vito - San Marcello, San Marcello - Monsano e San Marcello e Jesi.

Prosegue ancora lungo il confine comunale tra Jesi ed i comuni di Maiolati Spontini, Castelbellino, Monteroberto, San Paolo di Jesi, Staffolo e Cingoli sino a ricongiungersi al fiume Musone.

L'uso della menzione «Classico» è riservato al vino ottenuto dalle uve raccolte nella zona originaria più antica.

Tale zona è costituita da quella delimitata dal presente articolo con l'esclusione dei territori posti alla sinistra del Fiume Misa e dei territori appartenenti ai comuni di Ostra e di Senigallia in Provincia di Ancona.

Art. 4.

Norme per la viticoltura, rese e caratteristiche qualitative delle uve

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona o, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche. I sistemi di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

È vietata la forma di allevamento a pergola detta tendone. È consentita l'irrigazione di soccorso.

I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare (nuovi e reimpianti), dovranno avere una densità di almeno 2.700 ceppi per ettaro.

Le rese uva per ettaro dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1, sono quelle di seguito specificate:

Vino	Resa uva/ha
«Verdicchio dei Castelli di Jesi»	t. 14
«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico	t. 14
«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore	t. 11
«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico Superiore	t. 11

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi. Qualora tali limiti vengano superati, tutta la produzione non avrà diritto alla denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi».

Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1, i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:



«Verdicchio dei Castelli di Jesi»	10,50 % vol.
«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico	10,50 % vol.
«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore	11,50 % vol.
«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico Superiore	11,50 % vol.
«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante	9,00 % vol.
«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante Riserva	9,00 % vol.
«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Passito	15,00 % vol. (dopo l'appassimento)

Art. 5.

Norme per la vinificazione e invecchiamento

Le operazioni di vinificazione, appassimento e invecchiamento devono essere effettuate all'interno dei comuni il cui territorio rientra, in tutto o in parte, nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

Sono fatte salve le autorizzazioni ad effettuare in deroga le operazioni di vinificazione e invecchiamento, concesse dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 5 del disciplinare di produzione allegato al decreto 18 febbraio 2010 e successive modificazioni ed integrazioni.

Le operazioni di elaborazione dei mosti o vini per la produzione della tipologia spumante, anche Riserva, possono essere effettuate in tutto il territorio della Regione Marche.

Per i vini di cui all'art. 1, ad esclusione della tipologia Passito, la resa massima dell'uva in vino, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

La tipologia Spumante può essere elaborata sia con il metodo Charmat che con il metodo Classico.

Per la tipologia Spumante, la menzione Riserva è riservata ai vini elaborati esclusivamente con il metodo classico e attribuita ai vini che sono stati sottoposti ad un periodo di invecchiamento non inferiore ai trentasei mesi ai sensi della normativa vigente.

Per i vini della tipologia Passito, la resa massima di uva fresca in vino non deve essere superiore al 45%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, entro il 50%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata, oltre il 50% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

È consentito effettuare la fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati e dei vini nuovi ancora in fermentazione destinati alla produzione della tipologia Passito, anche al di fuori del termine del 31 dicembre del relativo anno di vendemmia prescritto dalla vigente normativa e non oltre il 30 giugno dell'anno successivo all'anno di vendemmia.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Per tutte le tipologie dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione della tipologia Passito, è ammessa la correzione con mosti concentrati prodotti da uve della zona di produzione, con mosti concentrati rettificati e con autoarricchimento.

Per i vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1, con l'esclusione della tipologia Passito, è ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

L'immissione al consumo della tipologia Passito non può avvenire prima del 1° dicembre dell'anno successivo a quello di vendemmia.

Art. 6.

Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1, all'atto della immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Verdicchio dei Castelli di Jesi»

colore: giallo paglierino tenue;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico

colore: giallo paglierino tenue;

odore: delicato caratteristico;

sapore: asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore:

colore: giallo paglierino; odore: delicato caratteristico;

sapore: asciutto armonico con retrogusto gradevolmente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico Superiore:

colore: giallo paglierino; odore: delicato caratteristico;

sapore: asciutto armonico con retrogusto gradevolmente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;

acidità totale: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Passito:

colore: dal giallo paglierino intenso all'ambrato; odore: caratteristico, intenso;

sapore: da amabile a dolce, armonico, vellutato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui effettivo almeno 12,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

acidità totale minima: 4,0 g/l; acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante, anche Riserva spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdolini;

odore: proprio, delicato, fine ampio e composito;

sapore: da extrabrut a dry, sapido, fresco, fine e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.



Art. 7.

Designazione e presentazione

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1, deve figurare l'annata di produzione delle uve, ad esclusione dei vini Spumanti non qualificati con la menzione Riserva.

I vini spumanti qualificati con le menzioni Riserva ed il termine millesimato debbono riportare obbligatoriamente in etichetta l'annata di produzione delle uve.

Per i vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a: nomi, ragioni sociali, marchi privati che non abbiano significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

È consentito altresì l'uso di unità geografiche e toponomastiche aggiuntive, riferite a frazioni, aree definite amministrativamente e toponimi compresi nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto (Allegato 1).

Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 può essere utilizzata la menzione «vigna» ai sensi della normativa vigente.

È facoltà del singolo produttore riportare in etichetta l'unità geografica più ampia «Marche».

In tali casi nell'etichettatura della denominazione «Verdicchio dei Castelli di Jesi» deve essere scritta integralmente la seguente dicitura e secondo la sequenza di seguito indicata:

Verdicchio dei Castelli di Jesi

Denominazione di Origine Controllata (o l'acronimo D.O.C. o Denominazione di Origine Protetta) Tipologia / menzione (Spumante, Passito, Classico, Riserva, Superiore)

Marche

Il termine geografico «Marche» deve figurare in caratteri dello stesso tipo, stile, spaziatura, tonalità ed intensità colorimetrica, rispetto a quelli utilizzati per la scritta «Verdicchio dei Castelli di Jesi».

Inoltre, il termine «Marche», deve figurare in caratteri maiuscoli e/o minuscoli uniformi a quelli utilizzati per la scritta «Verdicchio dei Castelli di Jesi», e su uno sfondo uniforme per tutta la sequenza di indicazioni elencate al paragrafo precedente, nonché con caratteri di altezza non superiore rispetto a quelli utilizzati per la scritta «Verdicchio dei Castelli di Jesi».

Art. 8.

Confezionamento e presentazione

Al vino «Verdicchio dei Castelli di Jesi» è consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluriestrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, non inferiore alla capacità minima prevista dalla normativa nazionale e dell'Unione Europea.

Per il confezionamento del vino «Verdicchio dei Castelli di Jesi» nella tipologia Classico, sono ammessi solo recipienti di vetro della capacità fino a 3 litri.

Per il confezionamento del vino «Verdicchio dei Castelli di Jesi» nella tipologia Passito, sono ammessi solo recipienti di vetro della capacità fino a 1,5 litri.

Per l'immissione al consumo del vino «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore e Classico Superiore, sono ammessi soltanto recipienti di vetro della capacità fino a litri 3.

Per il confezionamento dei vini di cui all'art. 1, l'uso di formati speciali da litri 6, 9 e 12 è limitato a finalità promozionali e non commerciali.

Per il confezionamento dei vini di cui all'art. 1, i sistemi di chiusura delle bottiglie sono quelli ammessi dalla legislazione vigente, con l'esclusione del tappo a corona e a strappo.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata per la produzione del Verdicchio DOC è individuata in parte del bacino geografico del fiume Esino, nei territori di 22 Comuni della Provincia di Ancona e 2 di Macerata storicamente Castelli perché gravitanti nella politica e nell'economia di Jesi che nel 1194 ha dato i natali a Federico II di Svevia.

L'area dista circa Km 20 dal mare e si sviluppa nelle colline poste attorno alla valle Esina che ha in Jesi una quota di mt 96 s.l.m. fino ai 630 mt di Cingoli.

Le caratteristiche pedoclimatiche di tale territorio sono il prodotto dell'influenza del mare, del sole, delle brezze, della piovosità e del riparo offerto dalle montagne che superano anche i 2000 mt di quota.

Ciò produce un clima temperato adatto alla coltivazione della vite e delle altre colture mediterranee. Partendo dalle rocce sedimentarie orograficamente le Marche sono distinte in tre fasce longitudinali: fascia pre-appenninica, fascia appenninica, fascia collinare sub-appenninica che dalla prima arriva al mare.

L'insieme del mesoclima della fascia collinare marchigiana e la pedogenesi hanno creato nella regione una differenziazione dei suoli nello spazio con predominanza di dorsali calcaree.

Le aree collinari, ove si sviluppa la denominazione, confluenti nel bacino del fiume Esino presentano un alto contenuto in argille, alta percentuale di carbonato di calcio, scarsa permeabilità, erodibilità, diversa frazione pelitica e calcarenitica.

Il clima, in sintesi, appartiene all'ambiente fitoclimatico «Alto collinare» caratterizzato da piovosità medie superiori a 700/800 mm annui e temperature medie inferiori ai 14 °C.

I suoli originati nell'area sono alquanto vari e profondi e sottolineano la diversa dinamica dei versanti e l'uso del suolo, agricolo o naturale.

In detti suoli aumenta l'incidenza di una evidente redistribuzione del calcare nel profilo.

La parte pianeggiante, di origine alluvionale, presenta suoli con materiali quasi sempre calcarei e pietrosi. Il profilo manifesta un arricchimento di sostanza organica.

L'altitudine media dei vigneti che si riscontra nell'area delimitata del Verdicchio dei Castelli di Jesi è per il 70% compresa tra mt 80 e 280 s.l.m.. Il più alto vigneto è a quota 750 mt. s.l.m..

La pendenza dei terreni nella stessa area varia da 0 al 70% con una % di presenza dell'85% dei vigneti compresi tra le classi di pendenza 2 - 35%.

L'esposizione dei vigneti nell'area delimitata raccoglie tutti i quattro punti cardinali comprese le posizioni intermedie. Tuttavia le esposizioni est-ovest superano in percentuale le esposizioni nord-sud.

Le precipitazioni medie annue sono di 800 mm.

Nel territorio sono frequenti le gelate invernali e primaverili ma non intaccano l'attività vegetativa in quanto non ancora iniziata.

La temperatura media massima nella valle, raggiunge nei mesi di luglio-agosto i 30°C che consente il miglior andamento vegetativo della vite.

Fattori umani rilevanti per il legame

Il legame storico tra la vite e l'ambiente geografico nel territorio della Marca Anconetana inizia con l'arrivo dei monaci benedettini ed a seguire con quelli camaldolesi che reintroducono e diffondono la vite ormai da secoli tradizionale. Ne è testimone, tra l'altro, la centenaria sagra dell'uva di Cupramontana.

Ai monaci, quindi, nelle Marche si devono il tramandarsi delle tecniche viticolo-enologiche, il miglioramento del prodotto e, soprattutto, la conservabilità.



Con il diffondersi del contratto di mezzadria che crea l'appoderamento diffuso e la disponibilità di forza lavoro, il vino cessa di essere bevanda dei soli ceti agiati e diviene alimento delle classi rurali.

Già ai primi del 1500 lo spagnolo Herrera, professore a Salamanca, descrive le più comuni varietà di viti e la tecnica di vinificazione in bianco.

Fra i nomi dei vitigni descritti figura il Verdicchio così spiegato «uva bianca che ha il granello picciolo e traluce più che niuna altra. Queste viti sono migliori in luoghi alti e non umidi, che piani e in luoghi grassi, e riposati, perciocché ha la scorsa molto sottile e tenera, di che avviene che si marcisce molto presto, et ha il sarmento così tenero che da per sé per la maggior parte cade tutto e bisogna che al tempo della vendemmia si raccoglie tutta per terra, e per questa cagione ricerca luogo asciutto e non ventoso, molto alto nei colli. Il vino di questo vitame è migliore di niuno altro bianco.

Si conserva per lungo tempo, è molto chiaro, odorifero e soave. Ma l'uva di esso per mangiare non vale molto».

E ancora, un significativo legame storico conseguente all'Unità d'Italia del 1861, è l'iniziativa relativa alla istituzione della Commissione Ampelografica Provinciale, promossa dal Prefetto e presieduta dall'enologo De Blasis, che nel 1871 pubblica i «Primi studi sulle viti della Provincia di Ancona».

Sono passate in rassegna le diverse realtà climatiche, geomorfologiche dei territori e si descrivono i vitigni coltivati elencandone caratteri e sinonimie.

Per l'area mandamentale di Jesi viene descritto il Verdicchio (o Verdecchio)

Questo è anche il periodo dei parassiti: oidio(1851), peronospora (1879), fillossera (1890). Il tempo trascorso per trovare le soluzioni spinse i viticoltori ad eliminare molte varietà clonali presenti nel territorio, privilegiando vitigni sconosciuti nella storia enologica regionale meno il Verdicchio che risultava il vino più commercializzato.

Ne è conferma storica ulteriore quanto scrive nel 1905-6 lo studioso Arzelio Felini in Studi Marchigiani «è oltre un ventennio che i nostri viticoltori, nel tentare di risolvere il problema enologico marchigiano, hanno abbandonato la moltiplicazione delle caratteristiche varietà dei vitigni nostrani per introdurre del nord e del sud»

È negli anni '60 che l'aiuto CEE permette di rinnovare tutta la viticoltura regionale passando dalla coltura promiscua (filari) alla coltura specializzata (vigneto) con impianti a contropalliera per meglio svolgere le cure culturali e produrre uve di qualità.

Nella classifica effettuata dal Di Rovasenda (1881) il Verdicchio è dichiarato il vitigno italico più pregiato tra i vitigni a bacca bianca delle Marche.

Il vino Verdicchio acquisisce notorietà commerciale all'inizio degli anni '50 quando due produttori investirono nella costruzione in uno dei «castelli» di una cantina di trasformazione per lavorare le proprie uve e caratterizzarono il prodotto con una bottiglia tipica: l'anfora greca in riferimento alla civiltà dorica che fondò la città di Ancona.

Allo sviluppo commerciale ha provveduto un altro industriale farmaceutico che ha acquisito la cantina cui ha fatto seguito la valorizzazione con la denominazione d'origine che ha consentito l'attuale sviluppo della DOC.

Il periodo mezzadrile prevedeva la ripartizione delle uve tra proprietario e mezzadro e, di conseguenza, la vinificazione separata nelle rispettive abitazioni. Tecniche diverse e capacità differenti non permettevano di ottenere un prodotto di qualità. Questo arriva con il sostegno comunitario agli investimenti sui vigneti, sugli impianti di vinificazione e sulle strutture commerciali le quali, forti della denominazione, riescono a raggiungere un notevole sviluppo sul mercato interno e su quello internazionale.

Un cenno va fatto anche all'attività vivaistica.

Nel territorio operavano molti piccoli vivaisti con propri allevamenti di piante madri che hanno consentito di soddisfare la domanda in barbatelle innestate così che il rinnovo della viticoltura degli anni '60 non subisse scompensi ed inquinamenti varietali.

Poi il vivaismo ha assunto forme e valori di dimensione nazionale per cui la domanda è stata soddisfatta in disponibilità e sicurezza varietale.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

Il Verdicchio è un vino dai grandi profumi e sensazioni. Strutturato, corposo, elegante si presenta di un giallo paglierino con evidenti riflessi verdolini - da qui il nome Verdicchio - che ne evidenziano fragranza, vivacità ed una notevole freschezza. Inizia con decisi profumi di fiori di biancospino e fiori di campo per passare poi ad un fruttato fresco di pesca, mela e lievi ricordi di agrumi. Inconfondibile finale caratterizzato dal retrogusto di mandorla amara. Interessante notare come nella zona classica nella vallata sinistra del fiume Esino si percepiscono notevoli sensazioni minerali per passare ad una maggiore sapidità dei vini prodotti nella vallata opposta.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

La formazione della valle del fiume Esino alquanto larga, pianeggiante fino alla zona pedemontana, l'orografia collinare, le dolci pendenze ove sono posizionati i vigneti, l'ampia apertura verso il mare, l'attenuata ventilazione, la pedologia che presenta una tessitura del terreno agrario alquanto ghiaiosa ed il terreno fino determinano una struttura chimico-fisica dei terreni coltivati particolarmente adatti alla coltura della vite.

Le migliori uve che riescono a sfruttare la mineralità del terreno agrario risentono dell'altitudine. Difatti, il vitigno posto tra i 300/500 mt s.l.m. presenta il miglior sviluppo e le migliori performance qualitative segno che l'esposizione e la ventilazione influiscono sul prodotto uve alquanto significativamente.

Sicuramente l'uomo-viticoltore ha saputo effettuare queste osservazioni traendone le informazioni nell'effettuare gli investimenti e nel determinarne la zona di produzione nei Colli Jesini.

Altrettanto specifica osservazione dell'uomo riguarda la potatura che deve essere lunga per contenere un alto numero di gemme sui tralci in quanto spesso le gemme prossimali ai tralci non germogliano.

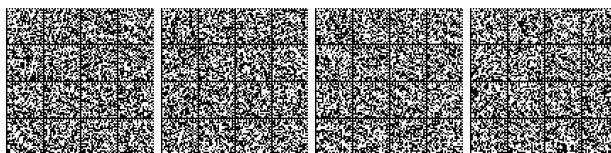
Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione Controlli.

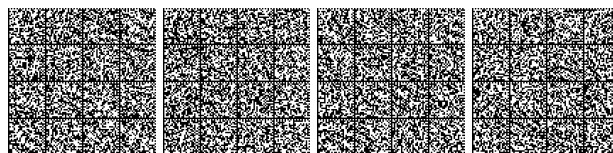
ALLEGATO I

Menzione geografica	Comune
Acquarelle	Apiro
Acqualta	Staffolo
Ammorto	Serra San Quirico
Bachero	Staffolo
Bacucco	Montecarotto
Badia Colli	Cupramontana
Balciana	Poggio San Marcello



Brecciole	Cupramontana
Busche	Montecarotto
Cardinali	Apiro
Carpaneto	Cupramontana
Carrozze	Castelplanio
Casa Bucci	Barbara
Casalini	Apiro
Castellaretta	Staffolo
Castellaro	Serra San Quirico
Cavalline	Staffolo
Cerrete	San Paolo di Jesi
Cerretine	Apiro
Certine	Serra San Quirico
Cese	Cupramontana
Cesolano	Staffolo
Chiesa del Puzzo	Maiolati Spontini
Colle	Apiro
Colle Leva	Serra dè Conti
Colmubino	Cupramontana-Maiolati Spontini
Cognola	Cingoli
Corinaldese	Corinaldo
Coroncino	Staffolo
Coste del Molino	Poggio San Marcello
Eremiti	Cupramontana
Farneto	Serra dè Conti
Favete	Apiro
Fondiglie	Rosora
Fonte Cisterna	Montecarotto
Fonte della Carta	Cupramontana
Fontegeloni	Serra San Quirico
Fornace	Apiro
Fosso del Lupo	Maiolati Spontini
Frati Bianchi / Eremo dei Frati Bianchi	Cupramontana
Le Moie	Maiolati Spontini
Loretello	Arcevia
Madonna della Neve	Monteroberto
Maestro di Staffolo	Staffolo
Magnadorsa	Arcevia
Manciano	Cupramontana
Massaccio	Maiolati Spontini
Montalvello	Apiro
Monte Fiore	Serra dè Conti
Monte Follonica	Cupramontana
Monte Schiavo	Maiolati Spontini
Moricozzi	Apiro
Novali	Castelplanio

Paganello Malcupa	Cupramontana
Palazzi	Cupramontana
Palombare	Serra San Quirico
Piagge	Castelplanio
Pian del Colle	Cupramontana
Piana	Cupramontana
Piandole	Montecarotto
Pietrone	Cupramontana
Piticchio	Arcevia
Poggio - Cupro	Cupramontana
Posserra	Cupramontana
Pratelli di Rosora	Rosora
Ravalle	Mergo
Ripa	Cupramontana
Romita	Cupramontana
S. Caterina	Staffolo
S. Fortunato	Serra dè Conti
S. Francesco	Staffolo
S. Lorenzo	Montecarotto
S. Maria d'Arco	San Paolo di Jesi
S. Paterniano	Serra dè Conti
Salerna	Cupramontana
Salmagina	Staffolo
San Bartolomeo	Cupramontana
San Francesco	Apiro
San Giovanni	Cupramontana
San Marco di sopra	Cupramontana
San Marco di sotto	Cupramontana
San Michele	Cupramontana
San Nicolò	San Paolo di Jesi
San Sebastiano	Serra dè Conti
San Sisto	Maiolati Spontini
Sasso Serra	San Quirico
Scappia	San Paolo di Jesi
Scisciano	Maiolati Spontini
Spescia	Cupramontana
Stacciano	Castelplanio
Taiano	Maiolati Spontini
Torre	Monte Roberto
Torre	San Paolo di Jesi
Torrente Cesola	San Paolo di Jesi
Torrente Esinante	Serra San Quirico
Tralivio Poggio	San Marcello
Valcinage	Corinaldo
Vigna Vescovi	Staffolo
Villa Bucci	Montecarotto



DOCUMENTO UNICO

Denominazione/denominazioni

‘Verdicchio dei Castelli di Jesi’

Tipo di indicazione geografica

☒ DOP

☐ IGP

☐ IG

Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Italia

Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

Descrizione del vino o dei vini

Prodotto vitivinicolo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi»

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino tenue.

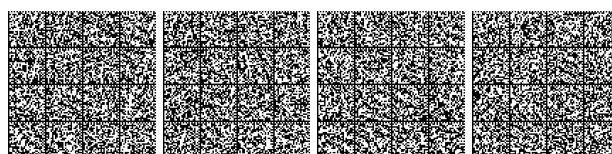
Aroma

Odore: delicato, caratteristico.

Sapore

Sapore: asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche



In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,50
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

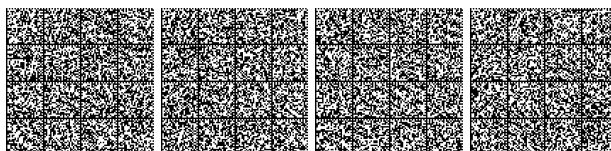
Colore: giallo paglierino tenue.

Aroma

Odore: delicato caratteristico.

Sapore

Sapore: asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino.

Aroma

Odore: delicato caratteristico.

Sapore

Sapore: asciutto armonico con retrogusto gradevolmente amarognolo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche



In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico Superiore

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino.

Aroma

Odore: delicato caratteristico.

Sapore

Sapore: asciutto armonico con retrogusto gradevolmente amarognolo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche



In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Passito

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: dal giallo paglierino intenso all'ambrato.

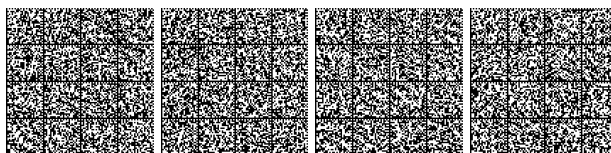
Aroma

Odore: caratteristico, intenso.

Sapore

Sapore: da amabile a dolce, armonico, vellutato, caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche



In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	12
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	25
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante, anche Riserva

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Spuma: fine e persistente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdolini.

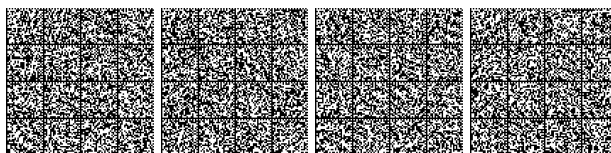
Aroma

Odore: proprio, delicato, fine ampio e composito.

Sapore

Sapore: da extrabrut a dry, sapido, fresco, fine e armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche



In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Pratiche di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione

-

Non applicabile

Rese massime

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi»

Resa massima:

Resa massima:	14,000
----------------------	--------



Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro
-------------------------------	-------------------------------

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico

Resa massima:

Resa massima:	14,000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico Superiore

Resa massima:

Resa massima:	11,000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Passito

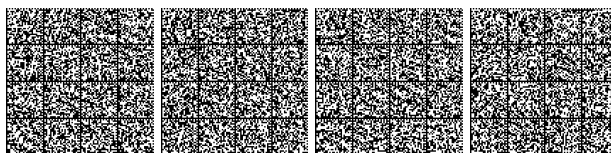
Resa massima:

Resa massima:	14,000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore

Resa massima:

Resa massima:	11,000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro



Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante e Spumante Riserva

Resa massima:

Resa massima:	14,000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti

- Verdicchio bianco B. - Verdicchio

Definizione concisa della zona geografica delimitata

La zona di produzione del vino a denominazione di origine protetta «Verdicchio dei Castelli di Jesi» comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

In provincia di Ancona:

Arcevia, Barbara, Belvedere Ostrense, Castelbellino, Castelplanio, Castelleone di Suasa, Corinaldo, Cupramontana, Maiolati Spontini, Mergo, Monte Roberto, Montecarotto, Morro d'Alba, Ostra, Ostra Vetere, Poggio San Marcello, Rosora, San Marcello, San Paolo di Jesi, Senigallia, Serra de' Conti, Serra San Quirico, Staffolo.

In provincia di Macerata:

Apiro e Cingoli.

Legame con la zona geografica**Categoria di prodotto vitivinicolo**

1. Vino

Sintesi del legame

La coltivazione della vite e la produzione di vino sono presenti sin dai secoli antichi nel territorio del vino DOP Verdicchio dei Castelli di Jesi, come la produzione dello spumante che ha radici antiche e documentate e il passito che ha una tradizione secolare. L'influenza dei fattori umani nel corso dei secoli ha caratterizzato la scelta di coltivare il vitigno Verdicchio nella zona, l'evoluzione delle forme di allevamento e le pratiche enologiche. L'interazione dei fattori naturali, (orografia, clima e pedologia), con i fattori umani conferiscono ai vini DOP Verdicchio dei Castelli di Jesi caratteristiche qualitative ed organolettiche peculiari uniche e non riproducibili altrove.



Categoria di prodotto vitivinicolo**5. Vino spumante di qualità****Sintesi del legame**

La coltivazione della vite e la produzione di vino sono presenti sin dai secoli antichi nel territorio del vino DOP Verdicchio dei Castelli di Jesi, come la produzione dello spumante che ha radici antiche e documentate e il passito che ha una tradizione secolare. L'influenza dei fattori umani nel corso dei secoli ha caratterizzato la scelta di coltivare il vitigno Verdicchio nella zona, l'evoluzione delle forme di allevamento e le pratiche enologiche. L'interazione dei fattori naturali, (orografia, clima e pedologia), con i fattori umani conferiscono ai vini DOP Verdicchio dei Castelli di Jesi caratteristiche qualitative ed organolettiche peculiari uniche e non riproducibili altrove.

Ulteriori requisiti applicabili**Titolo del requisito / della deroga**

Indicazione anno di produzione delle uve

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Nella etichettatura dei vini DOP «Verdicchio dei Castelli di Jesi», «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico, «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico Superiore, «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore», «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Passito, «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante Riserva, «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Titolo del requisito / della deroga

Confezionamento, contenitori e divieto di alcuni sistemi di chiusura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Per il confezionamento del vino «Verdicchio dei Castelli di Jesi» nella tipologia Classico, sono ammessi solo recipienti di vetro della capacità fino a 3 litri.

Per il confezionamento del vino «Verdicchio dei Castelli di Jesi» nella tipologia Passito, sono ammessi solo recipienti di vetro della capacità fino a 1,5 litri.

Per l'immissione al consumo del vino «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore e Classico Superiore, sono ammessi soltanto recipienti di vetro della capacità fino a litri 3.

È consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, non inferiore alla capacità minima prevista dalla normativa nazionale e dell'Unione Europea.

Per il confezionamento dei vini di cui all'articolo 1, i sistemi di chiusura delle bottiglie sono quelli ammessi dalla legislazione vigente, con l'esclusione del tappo a corona e a strappo.

Titolo del requisito / della deroga

Previsione in etichetta del riferimento all'unità geografica più ampia

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

È facoltà del singolo produttore riportare in etichetta l'unità geografica più ampia «Marche» in caratteri dello stesso tipo, stile, spaziatura, tonalità ed intensità colorimetrica, rispetto a quelli utilizzati per la scritta «Verdicchio dei Castelli di Jesi».

Inoltre, il termine «Marche», deve figurare in caratteri maiuscoli e/o minuscoli uniformi a quelli utilizzati per la scritta «Verdicchio dei Castelli di Jesi», e su uno sfondo uniforme per tutta la sequenza di indicazioni elencate al paragrafo precedente, nonché con caratteri di altezza non superiore rispetto a quelli utilizzati per la scritta «Verdicchio dei Castelli di Jesi».

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23529>



PROVVEDIMENTO 22 settembre 2025.

Proposta di modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Pancetta Piacentina».

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-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «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 del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

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, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2025 risulta registrata dalla Corte dei conti in data 16 febbraio 2025 al n. 193;

Vista la direttiva dipartimentale 4 marzo 2025, n. 99324, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 195 in data 4 marzo 2025, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2025» del 29 gennaio 2025, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

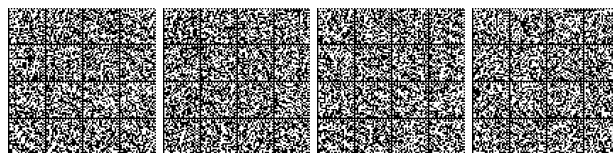
Vista la direttiva direttoriale 11 marzo 2025, n. 112479, registrata all'Ufficio centrale di bilancio in data 16 marzo 2025 con n. 228, con la quale vengono assegnati gli obiettivi ai titolari degli Uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro 29 gennaio 2025, n. 38839, nonché dalla direttiva dipartimentale 4 marzo 2025, n. 99324;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

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 dal Consorzio di tutela Salumi Piacentini DOP, ai sensi del regolamento (UE) 2024/1143 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 denominazione di origine protetta «Pancetta Piacentina», registrata con regolamento (CE) n. 1263/1996 della Commissione del 1° luglio 1996, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità europee - Serie 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 delle Regione Emilia Romagna competente per territorio circa la richiesta di modifica;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della DOP «Pancetta Piacentina» 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 «Pancetta Piacentina».

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 disciplina-

re di produzione della DOP «Pancetta Piacentina» sarà approvata con apposito provvedimento e comunicata alla Commissione europea.

Roma, 22 settembre 2025

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE «PANCETTA PIACENTINA» DOP

Art. 1.

Denominazione

La denominazione d'origine protetta «Pancetta Piacentina» è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2C.

Zona di produzione

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione della Pancetta Piacentina debbono essere situati nel territorio delle Regioni Lombardia ed Emilia Romagna.

I suini nati, allevati, macellati e sezionati nelle suddette regioni debbono essere conformi alle prescrizioni di seguito descritte.

Caratteristiche genetiche

La materia prima da utilizzare è costituita da carni che 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).

Di seguito vengono esplicitati i requisiti genetici sopra espressi riportando le combinazioni genetiche ammesse e quelle non consentite:



Tipo genetico verro →					Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)	Altro tipo genetico non approvato (non valutato o valutato non conforme)
Tipo genetico scrofa ↓	Large White Italiana	Landrace Italiana	Duroc Italiana	Incroci di LWI, LI, DI		
Large White Italiana	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Landrace Italiana	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Incroci di LWI, LI	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Altre razze (Duroc, etc.)	X	X	X	X	X	X
Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	V (c)	X
Altro tipo genetico non approvato ("meticce" non valutate)	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	X	X
Altro tipo genetico non approvato (non valutato o valutato non conforme)	X	X	X	X	X	X

V (...) = espressamente consentito dalla lettera (a, b, c, d) sopra riportata nel testo; X = non consentito; LW= Large White; LWI = Large White Italiana; L = Landrace; LI = Landrace Italiana; D = Duroc; DI = Duroc Italiana.

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

Non possono essere utilizzate le carni provenienti da:

verri e scrofe;

suini portatori di caratteri antitettici, con particolare riferimento alla sensibilità agli *stress* (PSS - *Porcine Stress Syndrome*).

Allevamento e alimentazione

Le fasi e le tecniche di allevamento, gli alimenti consentiti, le loro quantità e modalità di impiego sono finalizzate a ottenere un suino pesante.

Le fasi dell'allevamento sono le seguenti:

allattamento;



svezzamento;
magronaggio;
ingrasso.

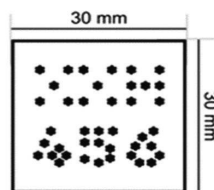
Allattamento: la fase va dal momento della nascita del suinetto fino ad almeno ventotto giorni di età, fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di benessere dei suini. In questa fase l'alimentazione avviene attraverso l'allattamento o naturale sotto la scrofa o artificiale, nel rispetto della normativa vigente. Al fine di soddisfare i fabbisogni fisiologici dei suinetti in allattamento è altresì possibile iniziare a somministrare le materie prime ammesse dalla normativa dell'Unione europea e nazionale vigente, in materia di alimentazione animale. È ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.

In questa fase, entro il ventottesimo giorno dalla nascita, l'allevatore iscritto nel sistema dei controlli deve apporre su entrambe le cosce del suinetto il seguente tatuaggio di origine a inchiostro, con le seguenti indicazioni.

Tatuaggio di origine



Piastra per l'apposizione



Il tatuaggio di origine reca lettere e cifre riprodotte con caratteri maiuscoli mediante punzoni multiago disposti secondo precise coordinate su piastre di dimensioni 30 mm per 30 mm. Nello specifico il tatuaggio di origine presenta: la sigla della provincia dove è ubicato l'allevamento iscritto al sistema di controllo in cui i suinetti sono nati in luogo delle lettere «XX»; il numero di identificazione dell'allevamento in luogo delle cifre «456»; la lettera identificativa del mese di nascita del suino in luogo della lettera «H».

La seguente tabella associa i mesi dell'anno alle lettere identificative del mese di nascita del suinetto da riprodurre con il tatuaggio di origine in luogo della lettera «H»:

Mese Nascita	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Lettera identificativa del mese	T	C	B	A	M	P	L	E	S	R	H	D

In sostituzione o in associazione al presente tatuaggio di origine sarà consentito l'utilizzo anche di altro dispositivo identificativo validato dall'organismo di controllo che assicuri e garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità della Pancetta Piacentina.

Ai fini del presente disciplinare l'età dei suini in mesi è data dalla differenza tra il mese in cui si effettua la determinazione dell'età e il mese di nascita ed è accertata sulla base del tatuaggio di origine e/o del dispositivo identificativo di cui sopra.

Svezzamento: è la fase successiva all'allattamento, che può prolungarsi fino a tre mesi di età dell'animale. Il suino in questo stadio di crescita raggiunge un peso massimo di 40 chilogrammi e, allo scopo di soddisfare i suoi fabbisogni fisiologici, gli alimenti possono essere costituiti dalle materie prime ammesse dalla normativa vigente in materia di alimentazione animale. L'alimento può essere presentato sia in forma liquida (broda) mediante l'utilizzo di acqua e/o di siero di latte e/o di latticello, che in forma secca. È ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.

Magronaggio: è la fase successiva allo svezzamento, che può prolungarsi fino a cinque mesi di età dell'animale. Il suino raggiunge un peso massimo di 85 chilogrammi. In questa fase sono consentiti gli alimenti costituiti dalle materie prime riportate nella seguente tabella:

Tabella delle materie prime ammesse s.s. = sostanza secca della razione calcolata per giorno	
Granturco	fino al 65% della s.s.
Sorgo	fino al 55% della s.s.
Orzo	fino al 55% della s.s.
Frumento	fino al 55% della s.s.
Triticale	fino al 55% della s.s.
Silomais	fino al 10% della s.s.
Cereali minori	fino al 25% della s.s.
Pastone di granella e/o pannocchia di granturco	fino al 55% della s.s.
Pastone integrale di spiga di granturco	fino al 20% della s.s.
Farina glutinata di granturco e/o <i>corn gluten feed</i>	fino al 10% della s.s.
Farina di germe di granturco	fino al 5% della s.s.
Cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento	fino al 20% della s.s.
Siero di latte ¹	fino a 15 litri per capo al giorno



Latticello ¹	fino ad un apporto di 250 gr per capo per giorno di sostanza secca
Polpe secche esauste di bietola	fino al 10% della s.s.
Erba medica essiccata ad alta temperatura	fino al 4% della s.s.
Residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele	fino al 2% della s.s.
Trebbie e solubili di distilleria essiccati ²	fino al 3% della s.s.
Melasso ³	fino al 5% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia ⁴	fino al 20% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole ⁴	fino al 10% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza ⁴	fino al 10% della s.s.
Pannello di lino, mangimi di pannello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino	fino al 2% della s.s.
Lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C	fino al 2% della s.s.
Lieviti	fino al 2% della s.s.
Pisello	fino al 25% della s.s.
Altri semi di leguminose	fino al 10% della s.s.
Soia integrale tostata e/o pannello di soia	fino al 10% della s.s.
Farina di pesce	fino al 1% della s.s.
Sono ammesse tolleranze sulle singole materie prime nella misura prevista dalla normativa vigente relativa all'immissione sul mercato e all'uso dei mangimi. ¹ Siero di latte e latticello insieme non devono superare i 15 litri per capo al giorno. ² Si intendono i prodotti ottenuti dalla fabbricazione di alcol mediante fermentazione e distillazione di una miscela di cereali e/o altri prodotti amilacei contenenti zuccheri. ³ Se associato a borlande di melasso il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%. ⁴ Il tenore di grassi greggi dei prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia, di girasole e di colza non deve essere superiore al 2,5% della s.s.	

L'alimentazione del suino nella fase di magronaggio deve inoltre tener conto delle seguenti specifiche:

sono ammessi l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente;

l'alimento può essere presentato sia in forma liquida (broda) mediante l'utilizzo di acqua e/o di siero di latte e/o di latticello, che in forma secca;

è consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% e di grassi pari al 5% della sostanza secca della dieta;

la presenza di sostanza secca da cereali non deve essere inferiore al 45% di quella totale.

Almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per i suini, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento di cui all'art. 2, primo capoverso.

Ingrasso: è l'ultima fase dell'allevamento, interviene a magronaggio completato e prosegue fino all'età della macellazione che deve essere di almeno nove mesi. In questa fase sono consentiti gli alimenti costituiti dalle materie prime riportate nella tabella delle materie prime ammesse nelle quantità indicate, a esclusione della soia integrale tostata e/o pannello di soia e della farina di pesce. L'alimentazione del suino nella fase di ingrasso deve inoltre tener conto di tutte le specifiche già previste per la fase di magronaggio, con la sola eccezione della presenza di sostanza secca da cereali che non deve essere inferiore al 55% di quella totale.

Alla fine della fase di ingrasso dovrà essere ottenuto un suino pesante che avrà raggiunto in fase di macellazione il peso della carcassa descritto nel successivo paragrafo «Macellazione e sezionamento».

Macellazione e sezionamento

L'età minima del suino alla macellazione è di nove mesi; viene accertata sulla base del tatuaggio di origine apposto dall'allevatore entro il ventottesimo giorno dalla nascita del suino, e/o del dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione.

Il computo dell'età in mesi è dato dalla differenza tra il mese in cui avviene la macellazione e il mese di nascita.

Le carni da utilizzare devono provenire solo da carcasse classificate H *Heavy* ai sensi della vigente normativa dell'Unione europea, con peso della carcassa compreso fra un minimo di 110,1 chilogrammi e un massimo di 180,0 chilogrammi.

Il peso e la classificazione delle carcasse vengono accertati al momento della macellazione.

Le operazioni di sezionamento della carcassa suina possono essere eseguite anche in laboratori di sezionamento iscritti al sistema di controllo diversi dal macello che ha eseguito l'abbattimento degli animali, operanti nella zona di produzione di cui all'art. 2, primo capoverso del disciplinare.

La zona di elaborazione della Pancetta Piacentina comprende l'intero territorio della Provincia di Piacenza limitatamente alle aree ad altitudine inferiore ai 900 metri slm, a motivo delle particolari condizioni climatiche.



Art. 3.

Materie prime

La Pancetta Piacentina è derivata da suini che corrispondono alle caratteristiche dell'art. 2. Per la produzione della Pancetta Piacentina si utilizza la parte centrale del grasso di copertura della mezzena che va dalla regione retrosternale a quella inguinale, comprendendo la sola parte laterale delle mammelle.

La pancetta rappresenta uno dei tagli adiposi del suino che si ottiene isolando con apposita sezionatura dapprima il cosiddetto «pancettone» che comprende varie parti e da cui si ottiene la pancetta vera e propria.

Dopo la sezionatura il pezzo viene squadrato e rifilato. Il trasferimento delle pancette allo stabilimento di trasformazione, deve avvenire entro le settantadue ore successive con mezzi refrigerati. Le pancette squadrate e rifilate devono sostare in cella frigorifera fino al momento della salatura.

Art. 4.

Metodo di elaborazione

Il processo di elaborazione inizia con la salagione a secco che consiste nel mettere a contatto con le carni una miscela composta da:

dosi per 100 Kg di carne fresca:

cloruro di sodio: min 1,5 Kg - max 3,5 Kg;

nitrato di sodio e/o potassio: max 15 gr;

nitrito di sodio: max 10 gr;

pepe nero e/o bianco in grani e/o spezzato: min. 30 - max 50gr;

chiodi di garofano: max 40 gr;

zuccheri, quali destrosio, glucosio, fruttosio, saccarosio: max 1,5 Kg;

sodio L-ascorbato (E301) e/o acido L-ascorbico (E300): max 200 gr.

L'operazione di salagione è effettuata a mano. È vietata la salagione in salamoia.

Le pancette salate sono poste in celle frigorifere con temperatura di 3-5°C ed umidità relativa del 70-90 % per un periodo non inferiore a dieci giorni.

Dopo tale periodo si procede alla raschiatura al fine di togliere eventuali residui della lavorazione e l'eccesso di sali e spezie.

Dopo la salagione e la raschiatura, le pancette vengono arrotolate con eventuale aggiunta di carne magra proveniente da suini con i requisiti descritti all'art. 2. Le pancette vengono poi cucite lateralmente oppure, in fase di arrotolamento, vengono utilizzati vincoli, quali per esempio legature esterne, per mantenere la forma del prodotto. Infine alle estremità non coperte dalla cotenna e sulla cucitura laterale o sui lembi laterali longitudinali sono applicabili pezzi di vescica di suino, diaframma parietale suino o altro tipo di budello suino, oppure carta vegetale o fogli di cellulosa, allo scopo di ottenere una protezione naturale durante la stagionatura. Successivamente le pancette sono imbrigliate e legate.

Dopo aver effettuato la foratura in modo omogeneo su tutta la superficie, le pancette sostano in locali con temperatura da 0°C a 5°C per alcune ore.

Successivamente le pancette passano alla fase di asciugamento che avviene per un periodo non superiore a sette giorni, ad una temperatura compresa tra 15° e 25°C, durante questa fase si constata il caratteristico accentuarsi della colorazione della cotenna, indice del processo di maturazione.

Art. 5.

Stagionatura

La fase di stagionatura deve protrarsi per un periodo non inferiore a quattro mesi dalla data di salatura.

La stagionatura avviene in ambienti aventi temperatura compresa tra i 10° e i 18°C ed umidità relativa del 70-90% con una tolleranza di $\pm 10\%$.

Durante tale fase è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidità naturale, tenuto conto dei fattori climatici presenti nelle vallate piacentine.

Art. 6.

Caratteristiche

La Pancetta Piacentina, all'atto della immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche:

Caratteristiche organolettiche

Aspetto esterno: forma cilindrica.

Peso: da 4 a 8 kg.

Colore: rosso vivo in frammezzato del bianco delle parti grasse. Aroma e sapore: carne di profumo gradevole, dolce dal sapore sapido.

Caratteristiche chimico-fisiche

	Min	Max
Umidità (%)	25	41
Proteine (%)	9	16,5
Grassi (%)	38	63
Ceneri (%)	1,5	5,5
pH	5	6

La Pancetta Piacentina può essere commercializzata sfusa ovvero confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata, intera, in tranci od affettata. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire sotto la vigilanza della struttura di controllo, esclusivamente nella zona di trasformazione indicata all'art. 2.

Per garantire il mantenimento delle caratteristiche originali e peculiari del prodotto è necessario che le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento vengano svolte nell'area geografica di produzione dal personale con specifica conoscenza del prodotto. Prima dell'affettamento gli operatori devono provvedere ad una accurata eliminazione della cotenna. Il contatto con l'aria e l'esposizione del prodotto privo della cotenna naturale che avvolge il prodotto a condizioni ambientali non note rischia di determinare l'ossidazione e il conseguente imbrunimento delle fette o della superficie esposta al taglio, con perdita del caratteristico colore rosso vivo della parte magra, irrancidimento della parte grassa e conseguente alterazione dell'aroma.

Art. 7.

Legame

I requisiti della «Pancetta Piacentina» dipendono dalle condizioni ambientali e da fattori naturali e umani. In particolare, la caratterizzazione della materia prima è strettamente legata alla zona geografica delimitata. Nell'area di approvvigionamento della materia prima, di cui all'art. 2, l'evoluzione della zootecnia è legata alla larga presenza di coltivazioni cerealicole ed ai sistemi di lavorazione dell'industria casearia, particolarmente specializzata, che hanno determinato la vocazione produttiva della suinicoltura locale.

L'elaborazione localizzata della «Pancetta Piacentina» trae giustificazione dalle condizioni della microzona dell'area geografica. I fattori ambientali sono strettamente legati alle caratteristiche dell'area di produzione dove prevalgono vallate fresche e ricche di acqua, ed aree collinari a vegetazione boschiva che incidono in modo determinante sul clima e sulle caratteristiche del prodotto finito.

L'insieme «materia prima - prodotto - denominazione» si collega all'evoluzione socio-economica specifica dell'area interessata, con delle connotazioni altrove non riproducibili.

L'insieme «materia prima - prodotto - denominazione» si collega quindi all'evoluzione socio-economica specifica dell'area interessata, con delle connotazioni altrove non riproducibili.

Art. 8.

Designazione e presentazione

La designazione «Pancetta Piacentina» deve essere indicata in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta, che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione «Denominazione di Origine Protetta» o dall'abbreviazione «DOP», accompagnata dal simbolo DOP dell'Unione europea.



Tali indicazioni possono essere abbinate al logo della denominazione.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva, purché la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti.

Art. 9.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo (prodotti in entrata e prodotti in uscita) deve essere monitorata e documentata.

In questo modo, attraverso l'iscrizione dei dati in appositi elenchi e registri, gestiti dall'organismo di controllo, e riguardanti allevatori, macellatori, sezionatori, elaboratori, stagionatori, confezionatori, porzionatori e affettatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva all'organismo di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto.

Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei rispettivi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

25A05269

MINISTERO DELLA SALUTE

DECRETO 15 settembre 2025.

Conferma del riconoscimento del carattere scientifico dell'IRCCS di diritto pubblico «Istituto Ortopedico Rizzoli», in Bologna, nell'area tematica di afferenza di «ortopedia».

IL MINISTRO DELLA SALUTE

Visto il decreto legislativo 16 ottobre 2003, n. 288 come modificato dal decreto legislativo 23 dicembre 2022, n. 200, concernente «Riordino della disciplina degli Istituti di ricovero e cura a carattere scientifico, a norma dell'art. 42, comma 1, della legge 16 gennaio 2003, n. 3»;

Visto l'art. 12 del citato decreto legislativo 23 dicembre 2022, n. 200, concernente «Disposizioni finali e transitorie» ed in particolare il comma 4, secondo periodo, il quale prevede che le disposizioni di cui agli articoli 7 e 8, concernenti rispettivamente modifiche all'art. 13 ed all'art. 15 del decreto legislativo 16 ottobre 2003, n. 288 nel testo previgente alle modifiche di cui al decreto legislativo 23 dicembre 2022, n. 200, «si applicano alla prima conferma successiva alla data di entrata in vigore del presente decreto per gli Istituti già riconosciuti e comunque non prima di dodici mesi dalla data di entrata in vigore del presente decreto»;

Visto l'art. 13 del decreto legislativo 16 ottobre 2003, n. 288, nel testo previgente alla modifica introdotta con il citato art. 7 del decreto legislativo 23 dicembre 2022, n. 200, concernente i requisiti necessari ai fini del riconoscimento del carattere scientifico degli Istituti di ricovero e cura a carattere scientifico;

Visto, altresì, l'art. 15 del decreto legislativo n. 288 del 2003, nel testo previgente alla modifica introdotta con il citato art. 8 del decreto legislativo 23 dicembre 2022, n. 200 il quale stabilisce che ogni due anni le Fondazioni IRCCS, gli IRCCS non trasformati e quelli privati inviano al Ministero della salute i dati aggiornati circa il possesso dei requisiti di cui al suddetto art. 13, nonché la documentazione necessaria ai fini della conferma e che, sulla base della sussistenza dei requisiti prescritti, il Ministro della salute, d'intesa con il presidente della regione interessata, conferma o revoca il riconoscimento;

Visto il decreto del Ministro della salute 14 marzo 2013 e, in particolare, l'art. 2, comma 1, come modificato dal decreto del Ministro della salute 5 febbraio 2015, che individua la documentazione necessaria per la conferma del riconoscimento del carattere scientifico degli IRCCS, ai sensi dell'art. 14, comma 1 del richiamato decreto legislativo;

Visto il decreto del Vice Ministro della salute del 2 novembre 2020, adottato d'intesa con il Presidente della Regione Emilia-Romagna, con il quale è stato confermato, nella disciplina di «ortopedia e traumatologia», il carattere scientifico dell'IRCCS di diritto pubblico «Istituto Ortopedico Rizzoli», per le sedi di Bologna, via di Barbiano n. 1/10 (sede legale) e via Pupilli n. 1, e di Bentivoglio (BO), via Marconi n. 25, per la struttura complessa di ortopedia e traumatologia dell'Ospedale di Bentivoglio;

Vista la nota del 7 novembre 2023 con la quale il succitato Istituto, codice fiscale/partita IVA 00302030374, ha presentato l'istanza per la conferma del carattere scientifico, trasmettendo la documentazione di cui al decreto ministeriale 14 marzo 2013, come modificato dal decreto ministeriale 5 febbraio 2015, comprovante la titolarità dei requisiti previsti dall'art. 13, comma 3, del suddetto decreto legislativo 16 ottobre 2003, n. 288 per la conferma del riconoscimento del carattere scientifico;

Visto che, ai sensi dell'art. 1-ter del decreto legislativo 16 ottobre 2003, n. 288 e successive modificazioni, con decreto del Ministro della salute del 25 ottobre 2023 adottato, a parziale modifica ed integrazione del decreto del Vice Ministro della salute del 2 novembre 2020, sentita la Regione Emilia-Romagna, è individuata per l'IRCCS di diritto pubblico «Istituto Ortopedico Rizzoli», l'area tematica di afferenza di «ortopedia», relativamente alle sedi di Bologna, via di Barbiano n. 1/10 (sede legale) e via Pupilli n. 1, e di Bentivoglio (BO), via Marconi n. 25, per la struttura complessa di ortopedia e traumatologia dell'Ospedale di Bentivoglio;

Vista la relazione degli esperti della Commissione di valutazione nominata con decreto direttoriale del 9 ottobre 2024, redatta a seguito della *site-visit* presso l'IRCCS di diritto pubblico «Istituto Ortopedico Rizzoli» di Bologna del 9 dicembre 2024;

Dato atto che, ai sensi del citato art. 12, comma 4, del decreto legislativo 23 dicembre 2022, n. 200, la verifica del possesso dei requisiti necessari per la conferma del riconoscimento del carattere scientifico dell'istituto in questione è stata effettuata, in considerazione della data della relativa istanza, sulla base delle disposizioni di cui agli articoli 13 e 15 del decreto legislativo n. 288 del 2003 nel testo previgente alle modifiche introdotte rispettivamente dagli articoli 7 e 8 del decreto legislativo n. 200 del 2022;



Accertata la sussistenza dei requisiti previsti dall'art. 13, comma 3, lettere da *a*) ad *h*) del decreto legislativo 16 ottobre 2003, n. 288 nel testo previgente alla modifica introdotta con l'art. 7 del decreto legislativo 23 dicembre 2022, n. 200;

Dato atto pertanto che, sulla base della citata disciplina transitoria, il riconoscimento dell'IRCCS in questione è soggetto a revisione decorsi due anni dal presente decreto, all'esito dell'invio dei dati aggiornati circa il possesso dei requisiti di cui all'art. 13 del decreto legislativo n. 288 del 2003, e successive modificazioni;

Vista la nota prot. n. 0804497.U del 21 agosto 2025, con la quale il Presidente della Regione Emilia-Romagna ha espresso la propria formale intesa ai fini dell'adozione del provvedimento di conferma del riconoscimento del carattere scientifico dell'IRCCS di diritto pubblico «Istituto Ortopedico Rizzoli», per le sedi di Bologna, via di Barbiano n. 1/10 (sede legale) e via Pupilli n. 1, e di Bentivoglio (BO), via Marconi n. 25, per la struttura complessa di ortopedia e traumatologia dell'Ospedale di Bentivoglio;

Decreta:

Art. 1.

1. È confermato il riconoscimento del carattere scientifico, nell'area tematica di afferenza di «ortopedia», dell'IRCCS di diritto pubblico «Istituto Ortopedico Rizzoli», per le sedi di Bologna, via di Barbiano n. 1/10 (sede legale) e via Pupilli n. 1, e di Bentivoglio (BO), via Marconi n. 25, per la struttura complessa di ortopedia e traumatologia dell'Ospedale di Bentivoglio.

2. Il riconoscimento di cui al comma 1 è soggetto a revisione, decorsi due anni dal presente decreto, all'esito dell'invio dei dati aggiornati circa il possesso dei requisiti di cui all'art. 13 del decreto legislativo n. 288 del 2003, e successive modificazioni.

Roma, 15 settembre 2025

Il Ministro: SCHILLACI

25A05292

DECRETO 18 settembre 2025.

Conferma del riconoscimento del carattere scientifico della Fondazione IRCCS di diritto pubblico «Policlinico San Matteo» di Pavia.

IL MINISTRO DELLA SALUTE

Visto il decreto legislativo 16 ottobre 2003, n. 288, come modificato dal decreto legislativo 23 dicembre 2022, n. 200, concernente «Riordino della disciplina degli istituti di ricovero e cura a carattere scientifico, a norma dell'art. 42, comma 1, della legge 16 gennaio 2003, n. 3»;

Visto l'art. 12 del citato decreto legislativo 23 dicembre 2022, n. 200, concernente «Disposizioni finali e transitorie» ed in particolare il comma 4, secondo periodo,

il quale prevede che le disposizioni di cui agli articoli 7 e 8, concernenti rispettivamente modifiche all'art. 13 ed all'art. 15 del decreto legislativo 16 ottobre 2003, n. 288 nel testo previgente alle modifiche di cui al decreto legislativo 23 dicembre 2022, n. 200, «si applicano alla prima conferma successiva alla data di entrata in vigore del presente decreto per gli istituti già riconosciuti e comunque non prima di dodici mesi dalla data di entrata in vigore del presente decreto»;

Visto l'art. 13 del decreto legislativo 16 ottobre 2003, n. 288, nel testo previgente alla modifica introdotta con il citato art. 7 del decreto legislativo 23 dicembre 2022, n. 200, concernente i requisiti necessari ai fini del riconoscimento del carattere scientifico degli istituti di ricovero e cura a carattere scientifico;

Visto, altresì, l'art. 15 del decreto legislativo n. 288 del 2003, nel testo previgente alla modifica introdotta con il citato art. 8 del decreto legislativo 23 dicembre 2022, n. 200 il quale stabilisce che ogni due anni le Fondazioni IRCCS, gli IRCCS non trasformati e quelli privati inviano al Ministero della salute i dati aggiornati circa il possesso dei requisiti di cui al suddetto art. 13, nonché la documentazione necessaria ai fini della conferma e che, sulla base della sussistenza dei requisiti prescritti, il Ministro della salute, d'intesa con il Presidente della regione interessata, conferma o revoca il riconoscimento;

Visto il decreto del Ministro della salute 14 marzo 2013 e, in particolare, l'art. 2, comma 1, come modificato dal decreto del Ministro della salute 5 febbraio 2015, che individua la documentazione necessaria per la conferma del riconoscimento del carattere scientifico degli IRCCS, ai sensi dell'art. 14, comma 1 del richiamato decreto legislativo;

Visto il decreto del Vice Ministro della salute del 21 gennaio 2021, adottato d'intesa con il Presidente della Regione Lombardia, con il quale è stato confermato, nelle discipline tra loro complementari e integrate di «Trapiantologia: malattie curabili con trapianto d'organi, tessuti e cellule» e «Malattie internistiche ad ampia complessità biomedica e tecnologica», il carattere scientifico della Fondazione IRCCS di diritto pubblico «Policlinico San Matteo», per la sede di Pavia - viale Golgi n. 19;

Vista la nota prot. n. 0039345 del 3 agosto 2023 con la quale il succitato istituto, codice fiscale 00303490189/partita IVA 00580590180, ha presentato l'istanza per la conferma del carattere scientifico, trasmettendo la documentazione di cui al decreto ministeriale 14 marzo 2013, come modificato dal decreto ministeriale 5 febbraio 2015, comprovante la titolarità dei requisiti previsti dall'art. 13, comma 3, del suddetto decreto legislativo 16 ottobre 2003, n. 288 per la conferma del riconoscimento del carattere scientifico;

Visto che, ai sensi dell'art. 1-ter del decreto legislativo 16 ottobre 2003, n. 288 e successive modificazioni, con decreto del Ministro della salute del 25 ottobre 2023 adottato, a parziale modifica ed integrazione del decreto del Vice Ministro della salute del 21 gennaio 2021, sentita la Regione Lombardia, sono individuate per la Fondazione



IRCCS di diritto pubblico «Policlinico San Matteo», le aree tematiche di afferenza di «cardiologia-pneumologia», «ematologia e immunologia», «malattie infettive» e «trapiantologia», relativamente alla sede di Pavia - viale Golgi n. 19;

Vista la relazione degli esperti della Commissione di valutazione nominata con decreto direttoriale 9 ottobre 2024, redatta a seguito della riunione da remoto del 6 dicembre 2024 e della *site-visit* presso la Fondazione IRCCS di diritto pubblico «Policlinico San Matteo» di Pavia del 14 marzo 2025;

Dato atto che, ai sensi del citato art. 12, comma 4, del decreto legislativo 23 dicembre 2022, n. 200, la verifica del possesso dei requisiti necessari per la conferma del riconoscimento del carattere scientifico dell'istituto in questione è stata effettuata, in considerazione della data della relativa istanza, sulla base delle disposizioni di cui agli articoli 13 e 15 del decreto legislativo n. 288 del 2003 nel testo previgente alle modifiche introdotte rispettivamente dagli articoli 7 e 8 del decreto legislativo n. 200 del 2022;

Accertata la sussistenza dei requisiti previsti dall'art. 13, comma 3, lettere da *a*) ad *h*) del decreto legislativo 16 ottobre 2003, n. 288 nel testo previgente alla modifica introdotta con l'art. 7 del decreto legislativo 23 dicembre 2022, n. 200;

Dato atto pertanto che, sulla base della citata disciplina transitoria, il riconoscimento dell'IRCCS in questione è soggetto a revisione decorsi due anni dal presente decreto, all'esito dell'invio dei dati aggiornati circa il possesso dei requisiti di cui all'art. 13 del decreto legislativo n. 288 del 2003, e successive modificazioni;

Vista la nota prot. n. A1.2025.0728992 del 20 agosto 2025, con la quale il Presidente della Regione Lombardia ha espresso la propria formale intesa ai fini dell'adozione del provvedimento di conferma del riconoscimento del carattere scientifico della Fondazione IRCCS di diritto pubblico «Policlinico San Matteo», per la sede di Pavia - viale Golgi n. 19;

Decreta:

Art. 1.

1. È confermato il riconoscimento del carattere scientifico, nelle aree tematiche di afferenza di «cardiologia-pneumologia», «ematologia e immunologia», «malattie infettive» e «trapiantologia», della Fondazione IRCCS di diritto pubblico «Policlinico San Matteo», per la sede di Pavia - viale Golgi n. 19.

2. Il riconoscimento di cui al comma 1 è soggetto a revisione, decorsi due anni dal presente decreto, all'esito dell'invio dei dati aggiornati circa il possesso dei requisiti di cui all'art. 13 del decreto legislativo n. 288 del 2003, e successive modificazioni.

Roma, 18 settembre 2025

Il Ministro: SCHILLACI

25A05281

CIRCOLARI

PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

DIPARTIMENTO PER LE POLITICHE DI COESIONE E PER IL SUD

CIRCOLARE 23 settembre 2025, n. 37.

Chiusura dello sportello per la presentazione delle domande di agevolazione a valere sulla misura incentivante «Resto al Sud».

Visto il decreto-legge 20 giugno 2017, n. 91, convertito, con modificazioni, dalla legge del 3 agosto 2017, n. 123 (di seguito: decreto-legge n. 91/2017), recante «Disposizioni urgenti per la crescita economica nel Mezzogiorno»; Visto l'art. 1 del decreto-legge n. 91/2017 relativo alla «Misura a favore dei giovani imprenditori nel Mezzogiorno, denominata «Resto al Sud»»; Visto l'art. 1, comma 3, del decreto-legge n. 91/2017 che individua l'Agenzia nazionale per l'attrazione degli investimenti e lo sviluppo di impresa S.p.a. - Invitalia (di

seguito: Invitalia) quale soggetto gestore della misura «Resto al Sud» (di seguito: misura), per conto della Presidenza del Consiglio dei ministri, amministrazione titolare del suddetto incentivo; Visto l'art. 1, comma 15, del decreto-legge n. 91/2017 che demanda ad un decreto del Ministro per la coesione territoriale e il Mezzogiorno, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze e con il Ministro dello sviluppo economico, da adottare entro trenta giorni dalla data di entrata in vigore della legge di conversione del decreto-legge n. 91/2017, l'individuazione dei criteri di dettaglio per l'ammissibilità alla misura, delle modalità di attuazione della stessa, nonché di accreditamento dei soggetti di cui al comma 4 del decreto-legge n. 91/2017 e di controllo e monitoraggio dell'incentivo, prevedendo altresì i casi di revoca del beneficio e di recupero delle somme; Visto l'art. 1, comma 16, del decreto-legge n. 91/2017 che prevede che, per il finanziamento della misura, sono destinate le risorse del Fondo per lo sviluppo e la coesione - programmazione 2014-2020 di cui all'art. 1, comma 6, della legge 27 dicembre 2013, n. 147, e suc-



cessive modificazioni, per un importo complessivo fino a 1.250 milioni di euro, previa rimodulazione delle assegnazioni già disposte con apposita delibera del CIPE, nonché eventuale riprogrammazione delle annualità del Fondo per lo sviluppo e la coesione ai sensi dell'art. 23, comma 3, lettera b) della legge 31 dicembre 2009, n. 196, da ripartire in importi annuali massimi fino a: 36 milioni di euro per l'anno 2017; 280 milioni di euro per l'anno 2018; 462 milioni di euro per l'anno 2019; 308,5 milioni di euro per l'anno 2020; 92 milioni di euro per l'anno 2021; 22,5 milioni di euro per l'anno 2022; 18 milioni di euro per l'anno 2023; 14 milioni di euro per l'anno 2024; 17 milioni di euro per l'anno 2025; Vista la delibera del CIPE del 7 agosto 2017, n. 74, che dispone che, ai sensi dell'art. 1 del decreto-legge n. 91/2017, sono assegnati 715 milioni di euro alla misura; Vista la delibera del CIPE del 22 dicembre 2017, n. 102, che dispone che, ai sensi dell'art. 1 del decreto-legge n. 91/2017, sono assegnati ulteriori 535 milioni di euro alla misura; Visto l'art. 1, comma 17, del decreto-legge n. 91/2017 che prevede che le risorse pubbliche destinate alla misura sono accreditate su un apposito conto corrente infruttifero intestato ad Invitalia, aperto presso la Tesoreria centrale dello Stato, e che la relativa gestione, di cui è titolare Invitalia, ha natura di gestione fuori bilancio, assoggettata al controllo della Corte dei conti, ai sensi dell'art. 9 della legge 25 novembre 1971, n. 1041, alla cui rendicontazione provvede la stessa Invitalia; Visto il decreto-legge n. 7 maggio 2024, n. 60, convertito, con modificazioni, dalla legge 4 luglio 2024, n. 95 e, in particolare l'art. 18; Visto il decreto del Ministro per la coesione territoriale e il Mezzogiorno, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze e il Ministro dello sviluppo economico n. 174 del 9 novembre 2017, che adotta il «Regolamento concernente la misura incentivante «Resto al Sud» di cui all'art. 1 del decreto-legge n. 20 giugno 2017, n. 91, convertito, con modificazioni, dalla legge 3 agosto 2017, n. 123» (di seguito: decreto 174/2017); Vista la circolare del Dipartimento per le politiche di coesione della Presidenza del Consiglio dei ministri n. 33 del 22 dicembre 2017 (di seguito: circolare n. 33/2017), recante «Termini e modalità di presentazione delle domande di agevolazione, nonché indicazioni operative in merito alle procedure di concessione ed erogazione delle agevolazioni, ai sensi del regolamento adottato con decreto 9 novembre 2017, n. 174, di cui al Capo I, art. 1, del decreto-legge n. 20 giugno 2017 n. 91, convertito, con modificazioni, dalla legge 3 agosto 2017, n. 123», come modificata dalla circolare del Dipartimento per le politiche di coesione della Presidenza del Consiglio dei ministri n. 22 del 27 novembre 2019; Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241 recante «Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi», e successive modifiche e integrazioni; Visto il decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 123, recante «Disposizioni per la razionalizzazione degli interventi di sostegno pubblico alle imprese, a norma dell'art. 4,

comma 4, lettera c), della legge 15 marzo 1997, n. 59» (di seguito: decreto legislativo n. 123/1998); Visto, in particolare, l'art. 2, comma 3, del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 123, ai sensi del quale i soggetti interessati hanno diritto agli interventi esclusivamente nei limiti delle disponibilità finanziarie previste dalla legge; pertanto, il soggetto competente comunica tempestivamente, con avviso da pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, l'avvenuto esaurimento delle risorse disponibili e restituisce agli istanti, le cui richieste non siano state soddisfatte, la documentazione da essi inviata a loro spese. Ove si rendano disponibili ulteriori risorse finanziarie, il soggetto competente comunica la data dalla quale è possibile presentare le relative domande, con avviso da pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, almeno sessanta giorni prima del termine iniziale; Vista la nota di Invitalia del 19 settembre 2025, con la quale, facendo seguito a precedenti comunicazioni della medesima società sull'imminente esaurimento dei fondi disponibili, è stata comunicata l'esigenza di procedere alla chiusura dello sportello agevolativo «Resto al Sud» a far data dal 15 ottobre 2025, ai sensi dell'art. 2, comma 3, secondo periodo, del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 123, e, al contempo, che, a decorrere dalla medesima data del 15 ottobre 2025, sarà operativo lo sportello per la ricezione delle domande relative alle misure «ACN» e «Resto al Sud 2.0», istituite dal decreto-legge n. 60/2024; Visto l'art. 5, comma 3, ultimo periodo, del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 1° ottobre 2012;

si dispone quanto segue:

1. A partire dal 15 ottobre 2025 non è consentita la presentazione delle domande per l'ammissione ai benefici di cui alla misura «Resto al Sud» per effetto della chiusura, in coerenza con quanto statuito all'art. 2, comma 3, secondo periodo, del decreto legislativo n. 123/1998, del relativo sportello agevolativo.

2. I soggetti proponenti, ivi inclusi coloro che presentano domanda nelle more della chiusura dello sportello, hanno diritto alle agevolazioni - ai sensi del già menzionato art. 2, comma 3, del decreto legislativo n. 123/1998 e dell'art. 1, comma 6, del decreto-legge n. 91/2017 - esclusivamente nei limiti delle disponibilità finanziarie di cui all'art. 1, comma 16, del medesimo decreto-legge n. 91/2017, tenuto conto delle percentuali di riparto per i contributi previste al punto 2 della delibera CIPE n. 74 del 7 agosto 2017.

3. Del presente avviso è data pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 23 settembre 2025

Il Capo Dipartimento ff.: LABONIA

25A05318



ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di diazossido, «Pro-glicem».

Estratto determina AAM/PPA n. 547/2025 del 12 settembre 2025

Si autorizza il seguente *worksharing*, costituito da:

una variazione tipo II C.I.4), modifica del paragrafo 4.8 del riassunto delle caratteristiche del prodotto e del corrispondente paragrafo del foglio illustrativo per l'aggiunta della reazione da farmaco con eosinofilia e sintomi sistemici (DRESS) con la frequenza non nota, modifiche editoriali relativamente al medicinale PROGLICEM (A.I.C. n. 023060) nelle forme farmaceutiche, dosaggi e confezioni autorizzate all'immissione in commercio in Italia.

Codice pratica: VN2/2024/219.

Codice di procedura europea: NL/H/XXXX/WS/969.

Titolare A.I.C.: MSD Italia S.r.l. (codice fiscale 00422760587), con sede legale e domicilio fiscale in via Vitorchiano n. 151 - 00189, Roma, Italia.

Gli stampati corretti ed approvati sono allegati alla determina, di cui al presente estratto.

Stampati

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le modifiche autorizzate, dalla data di entrata in vigore della determina, di cui al presente estratto, al riassunto delle caratteristiche del prodotto; entro e non oltre i sei mesi dalla medesima data al foglio illustrativo.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Smaltimento scorte

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del presente estratto che i lotti prodotti nel periodo di cui al precedente paragrafo del presente estratto, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. A decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del presente estratto, i farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti, che scelgono la modalità di ritiro in formato cartaceo o analogico o mediante l'utilizzo di metodi digitali alternativi. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

25A05170

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di loperamide cloridrato, «Loperamide Grindeks».

Estratto determina AAM/PPA n. 554/2025 del 12 settembre 2025

È autorizzata l'immissione in commercio del medicinale LOPE-RAMIDE GRINDEKS, anche nella forma farmaceutica, dosaggio e confezione di seguito indicata:

confezione:

«2 mg capsule rigide» - 16 capsule in blister PVC/AL - A.I.C. n. 050650074 (base 10) IJ9QYU (base 32);

principio attivo: loperamide cloridrato.

Titolare A.I.C.: AS GRINDEKS, con sede legale e domicilio fiscale in Krustpils Iela 53, LV-1057, Riga, Lettonia.

Procedura europea: HU/H/0806/001/IA/001.

Codice pratica: C1A/2025/563.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Per le nuove confezioni sopracitate è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità: C.

Classificazione ai fini della fornitura

Per la nuova confezione di cui all'art. 1, è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura: SOP (medicinali non soggetti a prescrizione medica ma non da banco).

Stampati

Le confezioni del medicinale devono essere poste in commercio con gli stampati, così come precedentemente autorizzati da questa amministrazione, con le sole modifiche necessarie per l'adeguamento alla presente determina.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

25A05171

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di levofloxacina, «Summaflox».

Estratto determina AAM/PPA n. 553/2025 del 12 settembre 2025

Si autorizza la seguente variazione:

tipo II C.I.2.b), modifica dei paragrafi 2, 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.4, 6.5 e 6.6 del riassunto delle caratteristiche del prodotto e dei corrispondenti paragrafi del foglio illustrativo per allineamento al prodotto di riferimento Tavanic, adeguamento alla versione corrente del QRD *template*, modifiche editoriali minori relativamente al medicinale SUMMAFLOX.

Confezioni A.I.C. n.:

040047019 - «250 mg compresse rivestite con film» 5 compresse;

040047021 - «500 mg compresse rivestite con film» 5 compresse.



Codice pratica: VN2/2025/11.

Titolare A.I.C.: A.G.I.P.S. Farmaceutici Srl (codice fiscale 00395750102), con sede legale e domicilio fiscale in via Amendola n. 4, 16035, Rapallo, Genova, Italia.

Gli stampati corretti ed approvati sono allegati alla determina, di cui al presente estratto.

Stampati

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le modifiche autorizzate, dalla data di entrata in vigore della determina, di cui al presente estratto, al riassunto delle caratteristiche del prodotto; entro e non oltre i sei mesi dalla medesima data al foglio illustrativo.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Smaltimento scorte

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del presente estratto che i lotti prodotti nel periodo di cui al precedente paragrafo del presente estratto, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. A decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del presente estratto, i farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti, che scelgono la modalità di ritiro in formato cartaceo o analogico o mediante l'utilizzo di metodi digitali alternativi. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

25A05172

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano a base di carbocisteina, «Carbocisteina Ipso Pharma».

Estratto determina AAM/PPA n. 568/2025 del 19 settembre 2025

È autorizzata l'immissione in commercio del medicinale CARBOCISTEINA IPSO PHARMA, anche nella forma farmaceutica, dosaggio e confezione di seguito indicata.

Confezione: «2,7 g granulato per soluzione orale in bustina» 10 bustine in PAPER/AL/PE.

A.I.C. n. 037944042 (base 10) 145YRB (base 32).

Principio attivo: carbocisteina.

La descrizione della seguente confezione autorizzata viene aggiornata secondo la lista dei termini *standard* della Farmacopea europea,

da: 037944016 - «2,7 g granulato per soluzione orale» 30 bustine;

a: 037944016 - «2,7 g granulato per soluzione orale in bustina» 30 bustine in PAPER/AL/PE.

Titolare A.I.C.: Ipso Pharma S.r.l., codice fiscale 01256840768, con sede legale e domicilio fiscale in via San Rocco n. 6 - 85033 Episcopia (PT), Italia.

Codice pratica: N1B/2025/694.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Per le nuove confezioni sopracitate è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità: C (bis).

Classificazione ai fini della fornitura

Per le nuove confezioni sopracitate è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura: OTC (medicinali non soggetti a prescrizione medica da banco).

Stampati

Le confezioni del medicinale devono essere poste in commercio con gli stampati, così come precedentemente autorizzati da questa amministrazione, con le sole modifiche necessarie per l'adeguamento alla presente determina.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

25A05228

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano a base di itraconazolo, «Sporanox».

Estratto determina AAM/PPA n. 569/2025 del 19 settembre 2025

L'autorizzazione all'immissione in commercio è modificata, a seguito del *worksharing* approvato dallo Stato membro di riferimento (RMS), costituito da:

una variazione tipo II C.I.4), per la «soluzione orale» e le «capsule rigide» aggiornamento del paragrafo 4.8 del riassunto delle caratteristiche del prodotto e del corrispondente paragrafo del foglio illustrativo per inserire la reazione avversa bradicardia, modifiche editoriali minori;

per le «capsule rigide», modifica del paragrafo 4.2 del riassunto delle caratteristiche del prodotto e del corrispondente paragrafo del foglio illustrativo per aggiornamento della terminologia dell'indicazione, da «Cromomicosi» a «Cromoblastomicosi» con contestuale aggiornamento della posologia per tale indicazione da 100-200 mg a 200-400 mg relativamente al medicinale SPORANOX (A.I.C. n. 027808) nelle forme farmaceutiche, dosaggi e confezioni autorizzate all'immissione in commercio in Italia.

Codice di procedura europea: IE/H/xxxx/WS/263.

Codici pratica: VC2/2024/361, VC2/2024/362.

Titolare A.I.C.: Janssen Cilag S.p.A. (codice fiscale 00962280590) con sede legale e domicilio fiscale in viale Fulvio Testi n. 280/6, 20126, Milano, Italia.

Gli stampati corretti ed approvati sono allegati alla determina, di cui al presente estratto.

Stampati

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le modifiche autorizzate, dalla data di entrata in vigore della determina, di cui al presente estratto, al riassunto delle caratteristiche del prodotto; entro e non oltre i sei mesi dalla medesima data al foglio illustrativo.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di



Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Smaltimento scorte

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del presente estratto che i lotti prodotti nel periodo di cui al precedente paragrafo del presente estratto, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. A decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del presente estratto, i farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti, che scelgono la modalità di ritiro in formato cartaceo o analogico o mediante l'utilizzo di metodi digitali alternativi. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

25A05229

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano a base di fosfomicina, «Infeur».

Estratto determina AAM/PPA n. 570/2025 del 19 settembre 2025

Trasferimento di titolarità: AIN/2025/894.

È autorizzato il trasferimento di titolarità dell'autorizzazione all'immissione in commercio del sotto elencato medicinale fino ad ora registrato a nome della società S.F. Group S.r.l., con sede legale e domicilio fiscale in via Tiburtina n. 1143 - 00156 Roma, codice fiscale 07599831000.

Medicinale INFEUR:

A.I.C. 042196016 - «adulti 3 g granulato per soluzione orale»
1 bustina;

A.I.C. 042196028 - «adulti 3 g granulato per soluzione orale»
2 bustine,

alla società Biomedica Foscam Industria Chimico-Farmaceutica S.p.a., con sede legale e domicilio fiscale in via Morolense n. 87 - 03013 Ferentino, Frosinone, codice fiscale 11196811001.

Stampati

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale sopraindicato deve apportare le necessarie modifiche al riassunto delle caratteristiche del prodotto dalla data di entrata in vigore della determina, di cui al presente estratto; al foglio illustrativo ed alle etichette dal primo lotto di produzione successivo all'entrata in vigore della determina, di cui al presente estratto.

Smaltimento scorte

I lotti del medicinale, già prodotti e rilasciati a nome del precedente titolare alla data di entrata in vigore della determina, di cui al presente estratto, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza indicata in etichetta.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

25A05230

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano a base di desloratadina, «Desloratadina Mylan Generics».

Estratto determina AAM/PPA n. 571/2025 del 19 settembre 2025

È autorizzata l'immissione in commercio del medicinale DESLORATADINA MYLAN GENERICS, anche nella forma farmaceutica, dosaggio e confezione di seguito indicata.

Confezione: «5 mg compresse rivestite con film» 250 compresse in flacone HDPE – A.I.C. n. 041081148 (base 10) 175Q9W (base 32).

È autorizzata altresì, con variazione tipo IB, B.II.f.1z), l'eliminazione della durata di conservazione in uso per il flacone, per la confezione di cui sopra e per la seguente confezione del medicinale già autorizzate.

Confezione A.I.C. n.: 041081136 – «5 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in flacone HDPE.

Principio attivo: desloratadina.

Titolare A.I.C.: Mylan S.p.a., codice fiscale 13179250157, con sede legale e domicilio fiscale in via Vittor Pisani n. 20, 20124 Milano, Italia.

Procedura europea: FR/H/0494/001/IB/026/G.

Codice pratica: C1B/2025/678.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Per le nuove confezioni sopracitate è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità: C(nn).

Classificazione ai fini della fornitura

Per la nuova confezione di cui all'art. 1, è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura: RR (medicinali soggetti a prescrizione medica).

Stampati

1. Le nuove confezioni del medicinale devono essere poste in commercio con gli stampati, così come precedentemente autorizzati da questa amministrazione, con le sole modifiche necessarie per l'adeguamento alla presente determina.

2. Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le modifiche autorizzate, dalla data di entrata in vigore della determina, di cui al presente estratto, al riassunto delle caratteristiche del prodotto; entro e non oltre i sei mesi dalla medesima data al foglio illustrativo e all'etichettatura.

3. In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Smaltimento scorte

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina, che i lotti prodotti nel periodo di cui al paragrafo precedente della presente determina, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta, ai sensi dell'art. 1, comma 7, della determina AIFA n. DG/821/2018 del 24 maggio 2018, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 133 dell'11 giugno 2018.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

25A05231



Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di ondansetron, «Ondansetron Noridem».

Estratto determina AAM/A.I.C. n. 331/2025 del 22 settembre 2025

Codice pratica: RU/2024/191.

Procedura europea n. IE/H/0702/001/E/001

È autorizzata l'immissione in commercio del medicinale ONDANSETRON NORIDEM, le cui caratteristiche sono riepilogate nel riassunto delle caratteristiche del prodotto (RCP), foglio illustrativo (FI) ed etichette (Eti), parti integranti della determina di cui al presente estratto, nella forma farmaceutica, dosaggio e confezioni alle condizioni e con le specificazioni di seguito indicate:

Titolare A.I.C.: Noridem Enterprises LTD, con sede legale e domicilio Fiscale Evagorou & Makariou, Mitsi Building 3, Office 115 1065, Nicosia, Cipro.

Confezione: «2 mg/ml soluzione iniettabile» 5 fiale in PP da 2 ml - A.I.C. n. 051512010 (in base 10) 1K40QB (in base 32);

Confezione: «2 mg/ml soluzione iniettabile» 10 fiale in PP da 2 ml - A.I.C. n. 051512022 (in base 10) 1K40QQ (in base 32);

Confezione: «2 mg/ml soluzione iniettabile» 50 fiale in PP da 2 ml - A.I.C. n. 051512034 (in base 10) 1K40R2 (in base 32);

Confezione: «2 mg/ml soluzione iniettabile» 5 fiale in pp da 4 ml - A.I.C. n. 051512046 (in base 10) 1K40RG (in base 32);

Confezione: «2 mg/ml soluzione iniettabile» 10 fiale in pp da 4 ml - A.I.C. n. 051512059 (in base 10) 1K40RV (in base 32);

Confezione: «2 mg/ml soluzione iniettabile» 50 fiale in pp da 4 ml - A.I.C. n. 051512061 (in base 10) 1K40RX (in base 32);

Confezione: «2 mg/ml soluzione iniettabile» 5 fiale in vetro da 2 ml - A.I.C. n. 051512073 (in base 10) 1K40S9 (in base 32);

Confezione: «2 mg/ml soluzione iniettabile» 5 fiale in vetro da 4 ml - A.I.C. n. 051512085 (in base 10) 1K40SP (in base 32).

Principio attivo: Ondansetron.

Produttore responsabile del rilascio dei lotti: Demo S.A. Pharmaceutical Industry, National Road Athens-Lamia 21 km, 14568 Grecia.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Confezioni:

A.I.C. n. 051512010 «2 mg/ml soluzione iniettabile» 5 fiale in PP da 2 ml;

A.I.C. n. 051512034 «2 mg/ml soluzione iniettabile» 50 fiale in PP da 2 ml;

A.I.C. n. 051512073 «2 mg/ml soluzione iniettabile» 5 fiale in vetro da 2 ml;

A.I.C. n. 051512046 «2 mg/ml soluzione iniettabile» 5 fiale in PP da 4 ml;

A.I.C. n. 051512059 «2 mg/ml soluzione iniettabile» 10 fiale in PP da 4 ml;

A.I.C. n. 051512061 «2 mg/ml soluzione iniettabile» 50 fiale in PP da 4 ml;

A.I.C. n. 051512085 «2 mg/ml soluzione iniettabile» 5 fiale in vetro da 4 ml;

Per le confezioni sopra menzionate è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità:

classificazione ai fini della rimborsabilità:

apposita sezione della classe di cui all'articolo 8, comma 10, lettera c) della legge 24 dicembre 1993, n. 537 e successive modificazioni, dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, denominata Classe C (nn).

Confezione: A.I.C. n. 051512022 «2 mg/ml soluzione iniettabile» 10 fiale in PP da 2 ml.

Per la confezione sopra menzionata è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità:

classificazione ai fini della rimborsabilità: Classe C.

Classificazione ai fini della fornitura

Confezioni:

A.I.C. n. 051512010 «2 mg/ml soluzione iniettabile» 5 fiale in PP da 2 ml;

A.I.C. n. 051512022 «2 mg/ml soluzione iniettabile» 10 fiale in PP da 2 ml;

A.I.C. n. 051512046 «2 mg/ml soluzione iniettabile» 5 fiale in PP da 4 ml;

A.I.C. n. 051512059 «2 mg/ml soluzione iniettabile» 10 fiale in PP da 4 ml;

A.I.C. n. 051512085 «2 mg/ml soluzione iniettabile» 5 fiale in vetro da 4 ml;

A.I.C. n. 051512073 «2 mg/ml soluzione iniettabile» 5 fiale in vetro da 2 ml.

Per le confezioni sopra menzionate è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura:

classificazione ai fini della fornitura: RR - Medicinale soggetto a prescrizione medica.

Confezioni:

A.I.C. n. 051512061 «2 mg/ml soluzione iniettabile» 50 fiale in PP da 4 ml;

A.I.C. n. 051512034 «2 mg/ml soluzione iniettabile» 50 fiale in PP da 2 ml.

Per le confezioni sopra menzionate è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura:

classificazione ai fini della fornitura OSP - Medicinale soggetto a prescrizione medica limitativa, utilizzabile esclusivamente in ambiente ospedaliero o in una struttura ad esso assimilabile.

Stampati

Le confezioni del medicinale devono essere poste in commercio con etichette e fogli illustrativi conformi al testo allegato alla determina, di cui al presente estratto.

È approvato il riassunto delle caratteristiche del prodotto allegato alla determina, di cui al presente estratto.

Nel caso in cui la scheda per il paziente (*Patient Card, PC*) sia inserita all'interno della confezione o apposta sul lato esterno della stessa è considerata parte integrante delle informazioni sul prodotto e della determina di cui al presente estratto.

In ottemperanza all'articolo 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'articolo 82 del suddetto decreto legislativo.

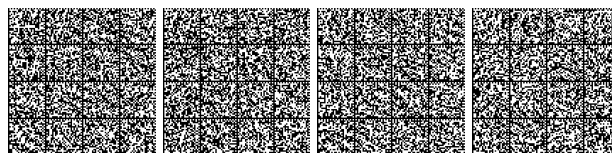
Tutela di mercato

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei termini previsti dall'art. 10, commi 2 e 4, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e s.m.i., secondo cui un medicinale generico non può essere immesso in commercio, finché non siano trascorsi dieci anni dall'autorizzazione iniziale del medicinale di riferimento, ovvero, finché non siano trascorsi undici anni dall'autorizzazione iniziale del medicinale di riferimento, se durante i primi otto anni di tale decennio, il titolare dell'A.I.C. abbia ottenuto un'autorizzazione per una o più indicazioni terapeutiche nuove che, dalla valutazione scientifica preliminare all'autorizzazione, sono state ritenute tali da apportare un beneficio clinico rilevante rispetto alle terapie esistenti.

Il presente paragrafo e la contenuta prescrizione sono da ritenersi applicabili solo ove si realizzi la descritta fattispecie.

Tutela brevettuale

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei diritti di proprietà industriale relativi al medicinale di riferimento e delle vigenti disposizioni normative in materia brevettuale.



Il titolare dell'A.I.C. è altresì responsabile del pieno rispetto di quanto disposto dall'articolo 14 comma 2 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni in virtù del quale non sono incluse negli stampati quelle parti del riassunto delle caratteristiche del prodotto del medicinale di riferimento che si riferiscono a indicazioni o a dosaggi ancora coperti da brevetto al momento dell'immissione in commercio del medicinale.

Il presente paragrafo e la contenuta prescrizione sono da ritenersi applicabili solo ove si realizzi la descritta fattispecie.

Rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza - PSUR

Al momento del rilascio dell'autorizzazione all'immissione in commercio, la presentazione dei rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza non è richiesta per questo medicinale. Tuttavia, il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve controllare periodicamente se l'elenco delle date di riferimento per l'Unione europea (elenco EURD), di cui all'articolo 107-quater, par. 7) della direttiva 2010/84/CE e pubblicato sul portale web dell'Agenzia europea dei medicinali, preveda la presentazione dei rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza per questo medicinale. In tal caso il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve presentare i rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza per questo medicinale in accordo con l'elenco EURD.

Condizioni o limitazioni per quanto riguarda l'uso sicuro ed efficace del medicinale

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio è tenuto a porre in essere le attività e le azioni di farmacovigilanza richieste e dettagliate nel Piano di gestione del rischio (RMP).

Validità dell'autorizzazione

L'autorizzazione ha validità fino alla data comune di rinnovo europeo 22 aprile 2030, come indicata nella notifica di fine procedura (EoP) trasmessa dallo Stato membro di riferimento (RMS).

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

25A05282

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

Domanda di modifica ordinaria del disciplinare della indicazione geografica protetta «Riso del Delta del Po» e pubblicazione del disciplinare di produzione.

Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, esaminata la domanda intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Riso del Delta del Po», nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) 2024/1143, presentata dal «Consorzio di tutela Riso del Delta del Po I.G.P.», soggetto che possiede i requisiti previsti dall'art. 13, comma 1, del decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, provvede come previsto dall'art. 9, comma 1, dello stesso decreto, alla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del disciplinare di produzione allegato al presente comunicato, affinché ogni persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e residente sul territorio nazionale possa fare opposizione alla domanda di modifica.

Le eventuali opposizioni, 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 Indicazione geografica protetta «Riso del Delta del Po», sarà approvata con apposito provvedimento e comunicata alla Commissione europea.

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA «RISO DEL DELTA DEL PO»

Art. 1.

Nome del prodotto

L'indicazione geografica protetta «Riso del Delta del Po» è riservata al riso rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

L'indicazione «Riso del Delta del Po» designa esclusivamente il riso appartenente al tipo «Japonica», gruppo superfino nelle varietà Carnaroli, Volano, Baldo, Arborio, Cammeo, Karnak, Telemaco, Caravaggio e Keope.

Il «Riso del Delta del Po» presenta un chicco grande, cristallino/perlato, compatto, con un elevato tenore proteico e può essere ottenuto sottoponendo il granello alle lavorazioni e ai trattamenti industriali consentiti dalla normativa vigente.

Il «Riso del Delta del Po» - I.G.P. deve avere le seguenti caratteristiche riferite alla granella:

	Consistenza kg/cm2	Proteine % sulla sostanza secca
Varietà	NON inferiore a	NON inferiore a
Arborio, Volano, Telemaco	0,65	6,60
Baldo, Cammeo	0,60	6,60
Carnaroli, Karnak, Caravaggio, Keope	0,85	6,60

Tali caratteristiche devono essere determinate prima della trasformazione industriale, su campioni di risone secco rappresentativi dell'intero quantitativo aziendale.

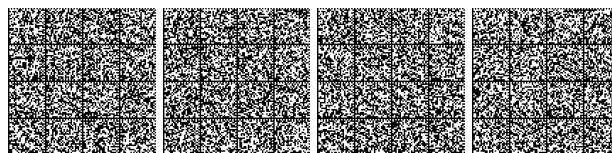
Art. 3.

Zona di produzione

L'area tipica per l'ottenimento del «Riso del Delta del Po» si estende sul cono orientale estremo della pianura padana fra la Regione Veneto e l'Emilia Romagna, nei territori formati dai detriti e riporti del fiume Po nonché dalle successive opere di trasformazione fondiaria che ne hanno reso possibile la coltivazione.

In particolare nel Veneto il «Riso del Delta del Po» viene coltivato, in Provincia di Rovigo nei Comuni di Ariano nel Polesine, Porto Viro, Taglio di Po, Porto Tolle, Corbola, Papozze, Rosolina e Loreo; in Emilia Romagna tale produzione concerne la Provincia di Ferrara nei Comuni di Comacchio, Goro, Codigoro, Lagosanto, Massa Fiscaglia, Migliaro, Migliarino, Ostellato, Mesola, Jolanda di Savoia e Berra.

L'area è delimitata ad Est dal Mare Adriatico a Nord dal Fiume Adige e a Sud dal Canale navigabile Ferrara/Porto Garibaldi.



Art. 4.
*Elementi che comprovano
l'origine del prodotto*

L'origine del prodotto è comprovata inoltre dall'iscrizione dei produttori, dei trasformatori e dei confezionatori in appositi elenchi tenuti e aggiornati dall'organismo di controllo di cui all'art. 7 del presente disciplinare.

Art. 5.
Metodo di produzione

Lavorazioni del terreno.

Le tessiture dei terreni sono sostanzialmente due tipi: nell'area rodigina di origine alluvionale franco argillose/franco limose (con pH superiore a 7,5), nell'area ferrarese a forte componente torbosa (con pH inferiore a 7,5). In entrambi i casi i terreni sono caratterizzati da una lenta capacità drenante e dotati di elevata fertilità minerale.

Dovrà essere eseguita un'aratura a profondità di 25 - 30 cm, seguita almeno da una erpicatura, sono tuttavia, ammesse in alternativa altre tecniche di lavorazione che garantiscano la preparazione di un adeguato letto di semina. Successivamente il terreno dovrà essere livellato per consentire una gestione ottimale delle acque.

Analisi dei terreni.

Le aziende che producono «Riso del Delta del Po» devono eseguire almeno ogni cinque anni delle analisi dei terreni sulle seguenti caratteristiche: tessitura, pH, sostanza organica, calcare attivo, fosforo assimilabile, potassio scambiabile, azoto totale, rapporto C/N, calcio scambiabile, magnesio scambiabile, sodio scambiabile e rapporto Mg/K, al fine di redigere e conservare in azienda, un corretto piano di concimazione secondo le effettive necessità. Le quantità di concime minerale previste non potranno comunque superare quelle indicate nel seguente paragrafo «concimazioni».

Concimazioni.

I terreni sono dotati di elevata fertilità minerale, in particolare di potassio, tanto da rendere a volte inutili gli apporti di concime minerale potassico nonché, nei terreni torbosi, di quello azotato. Per questo motivo nelle aziende è importante che le concimazioni vengano effettuate secondo quanto previsto nel piano di concimazione aziendale, comunque per quanto riguarda la concimazione minerale, non superando i seguenti massimali:

Azoto (N)	160 kg/ha
Fosforo (P2O5)	100 kg/ha
Potassio (K2O)	100 kg/ha

Per quanto concerne la modalità di distribuzione esse possono essere attuate con spandiconcime a spaglio o pneumatico.

Rotazione culturale.

La risaia non può insistere sullo stesso terreno per più di otto anni, dopodiché dovrà entrare in rotazione per almeno due anni prima che vi sia riseminato riso.

Semina.

È necessario utilizzare seme proveniente da partite selezionate e certificate secondo legislazione vigente. La quantità massima di seme utilizzabile per ettaro è di 300 kg. La semina può essere effettuata in acqua con caduta libera, interrata o in asciutta sul terreno lavorato che dovrà immediatamente venir sommerso di acqua.

Difesa fitosanitaria e lotta alle erbe infestanti.

La costante ventilazione delle risaie da parte di venti e brezze, grazie alla vicinanza del mare, e la conseguente minore umidità relativa, consente di mantenere la pianta più asciutta e di conseguenza più sana.

È ammessa la concia del seme per combattere le crittogame tipiche del riso (*fusariosi*, *elmintosporiosi* e *pyricularia*).

La lotta alle erbe infestanti ed ai fitofagi potrà avvenire con i fitofarmaci autorizzati e con l'aiuto di sfalci degli argini onde evitare eccessive disseminazioni, con la regolazione dell'acqua e con lavorazioni mirate del terreno in presemina, nonché con eventuali ascutte temporali in accordo con le buone tecniche di lavorazione per l'eliminazione dei fitofagi.

Ove possibile e consentito dai regolamenti comunali è obbligatoria la bruciatura delle stoppie al fine di eliminare le sementi infestanti residue soprattutto di riso crodo.

A parità di principio attivo deve essere utilizzata quella con classe tossicologica inferiore.

Raccolta, essiccamento, conservazione e trasformazione.

Alla raccolta, la produzione massima unitaria per tipologia di riso-secco, non deve superare i seguenti quantitativi:

Varietà	Tonnellate/Ha
Arborio	7,5
Baldo	8,0
Cammeo	8,5
Carnaroli	6,5
Telemaco	8,5
Karnak	8,5
Volano	8,0
Caravaggio	8,5
Keope	8,5

L'essiccazione deve essere effettuata in essiccatoi che non lascino sulle glumelle residui di combustione od odori estranei. Sono ammessi essiccatoi a fuoco indiretto o diretto se alimentati a metano e GPL.

L'umidità del risone essiccato non deve essere superiore al 14%.

La trasformazione industriale da risone a riso (sbramatura/sbiancamento) deve avvenire in stabilimenti all'interno del territorio dell'IGP e secondo procedure che garantiscano, al «Riso del Delta del Po», il mantenimento delle caratteristiche indicate all'art. 2. La particolarità della zona di produzione permette, nelle fasi di sbramatura e sbiancamento, di conservare le caratteristiche del prodotto e consentire una minima fessurazione/rottura del chicco, necessaria per ottenere una cottura omogenea del prodotto.

Art. 6.
Legame con l'ambiente geografico

Esiste un legame stretto tra il territorio del Delta del Po e le caratteristiche organolettiche del «Riso del Delta del Po» tali da influenzare positivamente alcune caratteristiche fisiche e gustative del prodotto ottenuto nell'area definita all'art. 3.

Tale riso, infatti, viene coltivato in terreni che, pur di differente tessitura, sono caratterizzati da una salinità elevata (E. C. superiori a 1 mS/cm), derivante dalla pedogenesi del suolo, che conferisce al riso un aroma ed unaapidità particolare.

I terreni inoltre sono alluvionali, dotati di un'elevata fertilità minerale, in particolare di potassio, tanto da rendere a volte inutili gli apporti di concime minerale potassico (oltre che azotato nei terreni torbosi) e favoriscono nel riso una maggiore resistenza alla cottura ed un elevato tenore proteico del chicco.

Inoltre il terreno deltizio dell'area di produzione, risulta particolarmente sano dal punto di vista malerbologico e permette una presenza molto bassa e facilmente contenibile di riso crodo. La peculiare ubicazione geografica, limitrofa al mare, determina inoltre un microambiente particolarmente favorevole al riso grazie alla presenza di costanti brezze e conseguentemente, di una minore umidità relativa; da contenute variazioni di temperatura sia in inverno che difficilmente scendono sotto gli 0°C, sia in estate che negli ultimi trent'anni, non hanno mai superato i 32°C; da una piovosità generalmente ben distribuita nell'arco dei mesi che non raggiunge i 700 mm/anno. Tale clima permette di mantenere la pianta più asciutta e più sana, che non necessita degli interventi anticrittogamici tipici di questa coltura; favorisce una crescita costante della pianta e l'ottenimento di un seme di riso maturato in modo lento e costante, quindi più resistente alle malattie, con cariossidi ben nutrite ed una granella bianca e senza vaiolatura.



La reputazione di cui gode il «Riso del Delta del Po» è indiscutibilmente presente ed è legata alla combinazione dei fattori produttivi nell'area di produzione. Il prodotto è già noto ed apprezzato dai consumatori per le sue specifiche caratteristiche che lo rendono unico, e come tale da essi riconosciuto sul mercato.

Il «Riso del Delta del Po» compare nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali come da decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 18 luglio 2000 attestando quindi che il «Riso del Delta del Po» ha «metodiche di lavorazione conservazione e stagionatura consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni».

Dal 1968 è attivo presso Codigoro (Fe) un ufficio tecnico dell'Ente nazionale Risi. Sono stati pubblicati su riviste specializzate ed in particolare su «Il risicoltore», organo di stampa dell'Ente nazionale Risi, molteplici articoli sulle peculiari caratteristiche di qualità relative al riso prodotto in quest'area.

Operano da anni aziende agricole singole o associate che commercializzano il risoprodotto utilizzando la dicitura «Riso del Delta del Po».

Il «Riso del Delta del Po» compare nella storia del delta negli anni. Molte delle manifestazioni locali (fiere, sagre, manifestazioni sportive) hanno e hanno avuto quale protagonista il «Riso del Delta del Po», a titolo di esempio si ricorda le «Giornate del Riso» a Jolanda di Savoia (FE).

Le prime testimonianze sulla coltivazione del riso risalgono al 1495 ulteriori molteplici riscontri sulle superfici investite a risaia si sono avuti durante le bonifiche attuate dalle famiglie veneziane nel '700 (prima Diedo, Contarini, Farsetti, Valier e Venier poi Sullam, Piavenna e Lattis) fino ai 4000 ettari attestati nel 1850.

Pochi decenni dopo la diffusione del riso nella pianura Padana (1450) compaiono le prime documentazioni sulla presenza di coltivazioni in Polesine, in particolare nel territorio del Delta del Po poiché questa coltura era strettamente legata alla bonifica e rappresentava il primo stadio di valorizzazione agraria dei nuovi terreni.

La natura dei terreni prosciugati divenne elemento determinante per la destinazione culturale degli stessi. La coltivazione del riso diveniva perciò importante nelle zone del delta del Po per accelerare il processo di utilizzazione dei terreni salini da destinare poi alla rotazione culturale, come viene testimoniato da una legge della Repubblica Veneta del 1594 che proibisce la concessione dell'acqua a questa coltura e dà la possibilità di coltivare il riso solo «per valli ed altri luoghi sottoposti alle acque, stimati impossibili di asciugarli in tutto e di rendersi ad alcuna cultura».

Dopo il 1598, fine del periodo Estense, in Provincia di Ferrara, la coltivazione del riso si diffuse su terreni bassi e paludosi, dove si procedeva con un tipo di bonifica per colmata, e non per prosciugamento. La bonifica per colmata infatti risolveva al contrario del prosciugamento, il problema della utilizzazione dei terreni bassi e paludosi, senza alcun rischio di abbassamento dei terreni.

Verso la fine del '700 alcuni patrizi veneziani: Diedo, Contarini, Farsetti, Valiere Venier proprietari di immense tenute bonificate e non, nel Delta del Po, iniziarono con metodi sistematici agrari la coltura del riso nei territori appena bonificati in Provincia di Rovigo, ma saranno soprattutto nell'800 i nuovi proprietari borghesi, alcuni di questi di origine ebraica, come i Lattis, i Piavenna ed i Sullam che allargheranno su vasta scala questa coltura. Testi e disegni relativi alla zona del Delta, risalenti all'epoca, testimoniano la presenza del riso nel Delta.

In Provincia di Rovigo e Ferrara l'estensione delle risaie fino al 1950 si manteneva elevata; le alluvioni del 1951, 1957, 1960 e 1966 causarono una notevole revisione dei piani colturali aziendali fino ad arrivare agli anni '80 con una restrizione notevole della coltivazione dettata soprattutto da problemi di carattere economico-gestionale, per poi riprendere negli anni '90.

Art. 7.

Riferimenti relativi alle strutture di controllo

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 39 del regolamento (UE) n. 1143/2024. L'Autorità preposta alla verifica del disciplinare di

produzione è L'Ente nazionale Risi - via San Vittore 40 - 20123 Milano (MI) - tel. +39 028855111 - fax +39 02861372, e-mail: info@enterisi.it

Art. 8.

Confezionamento ed etichettatura

La commercializzazione del «Riso del Delta del Po» - I.G.P., ai fini dell'immissione al consumo deve essere effettuata dopo apposito confezionamento che consenta di apporre uno specifico contrassegno.

Il riso viene immesso in confezioni adatte ad uso alimentare e può essere confezionato anche in sottovuoto o in atmosfera controllata.

I contenitori devono essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura della confezione.

Oltre alle prescritte condizioni di legge sui contenitori dovranno apparire:

1) la dicitura «Riso del Delta del Po» accompagnata da «Indicazione geografica protetta» (oppure sotto forma di acronimo «I.G.P.») con caratteri di adeguata dimensione (testo di corpo minimo 7 pt);

2) il logo della denominazione avente dimensioni minime di mm 40 x 25. Anche nel caso le dimensioni del logo siano maggiori, per le sue misure dovrà essere mantenuta la proporzione; nella confezione dovranno essere indicati i seguenti riferimenti:

la denominazione dell'alimento e il peso, collocati nel medesimo campo visivo;

la varietà di cui all'art. 2, con l'indicazione della seguente frase: «La presente confezione contiene varietà [Indicazione] corrispondente alla denominazione dell'alimento [Indicazione]».

I riferimenti indicati in confezione seguono la seguente ripartizione:

Denominazione dell'alimento	Varietà
Riso Arborio	Arborio, Volano, Telemaco
Riso Baldo	Baldo, Cammeo
Riso Carnaroli	Carnaroli, Karnak, Caravaggio, Keope

Potrà essere inserita la tipologia di trattamento prevista dalla normativa vigente.

3) il simbolo I.G.P dell'Unione europea

Il logo ufficiale del prodotto «Riso del Delta del Po» è composto da una fascia ellittica di colore bianco panna (Pantone 1205 C) di colore verde (Pantone 557 C). All'interno di suddetta fascia vi sono le scritte «Riso del Delta del Po», sulla metà superiore e «Indicazione geografica protetta» su quella inferiore, entrambe in maiuscolo di colore verde (Pantone 557 C). Entrambe le scritte hanno carattere Century Gothic grassetto.

Nell'interno della suddetta fascia, in campo verde (Pantone 557 C), a destra e a sinistra sono presenti figure tipiche del Delta del Po (canne palustri ed uccelli stilizzati) di colore bianco panna (Pantone 1205 C), al centro si trova una donna stilizzata con un fascio di riso in colore giallo (Pantone 117 C).

Di seguito i codici dei colori:

Pantone Solid Coated:

panna: 1205 C;

verde: 557 C;

giallo: 117 C;

Quadricromia CMYK:

panna: C0 M3 Y43 K0;

verde: C48 M4 Y35 K10

giallo: C7 M28 Y100 K12.





25A05237

Domanda di modifica ordinaria del disciplinare della indicazione geografica protetta «Cavolfiore della Piana del Sele» e pubblicazione del disciplinare di produzione.

Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, esaminata la domanda intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Cavolfiore della Piana del Sele», nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) 2024/1143, presentata dal «Consorzio di tutela del Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P.», soggetto che possiede i requisiti previsti dall'art. 13, comma 1 del decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, provvede come previsto dall'art. 9, comma 1 dello stesso decreto, alla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del disciplinare di produzione allegato al presente comunicato, affinché ogni persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e residente sul territorio nazionale possa fare opposizione alla domanda di modifica.

Le eventuali opposizioni, 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 indicazione geografica protetta «Cavolfiore della Piana del Sele», sarà approvata con apposito provvedimento e comunicata alla Commissione europea.

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL «CAVOLFOIRE DELLA PIANA DEL SELE I.G.P.»

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta (I.G.P.) «Cavolfiore della Piana del Sele» è riservata ai corimbi di cavolfiore che rispondono ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

La denominazione «Cavolfiore della Piana del Sele» designa i corimbi afferenti alle varietà/ibridi della specie *Brassica oleracea* L. var. *botrytis*, sotto elencate prodotti nella zona delimitata nell'art. 3 del presente disciplinare.

Le varietà/ibridi, aventi un ciclo culturale oscillante tra settanta e duecentoquindici giorni, sono:

Alston, Deepty, Guidalina, Lucex, Marmorex, Valmer, Tatuin, Alcala, Moonshine, Whiton, Adona, Moncayo, Bouchard, Lotsa, Socius, Ardent, Obiwan, Casper, Spacestar Gol, Acis, Wonder, Lavaredo, Borealis, Naruto, Akara, Tramont, Rafale, Omeris, Karen, Maimon, Subasio, Cantabria, Altair, Alfeen, Bernoulli, Amistad, Amistad Bio, Pamyros, Diwan, Guendis, Typical, Lecatis, Triumphant, Tonale, Akinen, Braven, Talvena, Manresa, Carantic, Parotis, Cristallo, Darifeen, Locarno, Barcedo, Vedis, Alberto, Nomad, Fasano, Sibari, Cilento, Velino, Lokki, Cantoria, Comares, Carlota, Basento, Frisca, Fortaleza, Sassolungo, Trianon, Admirable, Bormio, Brinique, Campiglio, Coxen, Gricale, HAZ 100985, Lhotse, Rufeno, Twistique, VMK 0044.

Il prodotto è immesso in commercio allo stato fresco o già pronto per il consumo (IV gamma) essendo stato sottoposto a processi tecnologici di minima entità, articolati nelle fasi di selezione, cernita, taglio, lavaggio, asciugatura e confezionamento in buste, in vaschette sigillate o altro come meglio dettagliato al successivo art. 8 con eventuale utilizzo di atmosfera protettiva.

I corimbi ammessi a tutela, all'atto della immissione al consumo, devono possedere le seguenti caratteristiche:

- il calibro deve avere il valore minimo di 13 cm;
- forma e colorazione tipiche della varietà di appartenenza;
- assenza di macchie sull'intera superficie del corimbo;
- assenza di foglie all'interno del corimbo;
- struttura interna: glomeruli ben serrati;
- glomeruli e foglie di rivestimento del corimbo integri;
- assenza di odori anomali e di marciumi;
- la sostanza secca dei corimbi deve essere $\geq$ al 7,7% del peso fresco degli stessi;
- il residuo rifrattometrico deve risultare $\geq$ a 6,0 °Brix;
- antiossidanti: la vitamina C deve oltrepassare 50 mg/kg;
- grado di consistenza alla raccolta: valore 3 psi (*pound force per square inch*);
- contenuto di magnesio $\geq$ a 15,5 mg/100.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione del «Cavolfiore della Piana del Sele» ricade nella Provincia di Salerno e comprende il territorio amministrativo afferente ai seguenti Comuni: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella, Pontecagnano Faiano.

Art. 4.

Prova dell'origine

Al fine di garantire l'origine del prodotto ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentandone gli *input* e gli *output*. La tracciabilità del prodotto avviene attraverso l'iscrizione, in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori, dei condizionatori, dei confezionatori e di eventuali intermediari, nonché attraverso la denuncia annuale, alla struttura di controllo, dei quantitativi prodotti dai singoli produttori. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate alle verifiche da parte della struttura di controllo secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

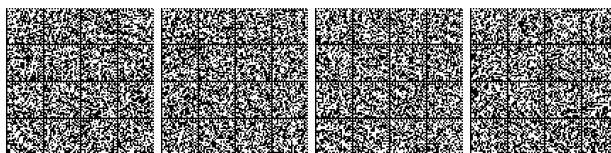
Art. 5.

Metodo di ottenimento del prodotto

Il seme di «Cavolfiore della Piana del Sele» impiegato per la riproduzione deve essere conforme alle prescrizioni di legge riguardanti l'intera filiera sementiera, vivaistica, produttiva e commerciale.

Gli interventi tecnico-culturali previsti sono:

- impianto della coltura: la semina si effettua in contenitori alveolari. Il trapianto delle piantine provviste di 4-5 foglie vere si realizza in estate-autunno oppure a fine inverno-inizio primavera su terreno previamente sottoposto ad una lavorazione principale di media profondità, seguita da erpicature e/o fresature; viene realizzata la disposizione in file singole o binate. La densità d'impianto varia in funzione della varietà e della sta-



gione colturale, da 1,6 a 2,0 piante per m² (pari a circa 16.000/20.000 pt/ha), considerando comunque che l'aumento degli spaziamenti tra le piante dà luogo a un incremento del calibro dei corimbi che si producono;

b) avvicendamento colturale: il «Cavolfiore della Piana del Sele» deve essere obbligatoriamente coltivato pianificando e rispettando inde-rotabilmente un avvicendamento colturale, al fine di evitare di ripetere questa coltura sullo stesso appezzamento di suolo per due anni consecutivi, ovvero di farla precedere e seguire da almeno un ciclo colturale effettuato con colture non afferenti alla famiglia delle Brassicaceae;

c) irrigazione: gli apporti irrigui sono commisurati all'andamento meteorologico stagionale e alle caratteristiche del suolo, ovvero alla domanda evapotraspirativa;

d) concimazione: deve essere praticata in base alle esigenze nutrizionali effettive della coltura. L'azoto deve essere somministrato evitando interventi nell'ultimo mese che precede la raccolta. In tal modo si evita l'allungamento della fase vegetativa e si migliora nel contempo la qualità dei corimbi;

e) difesa fitosanitaria: tutte le procedure di difesa fitosanitaria devono essere conformi al «Disciplinare di difesa integrata» del Cavolfiore emanato dalla Regione Campania, assessorato all'agricoltura, ultimo aggiornamento; ovvero, in alternativa, devono essere conformi al «Disciplinare di produzione biologica», così come previsto dalle normative comunitarie e nazionali vigenti in materia;

f) raccolta: è effettuata recidendo manualmente lo scapo florale al di sotto dell'ultima foglia involucrate il corimbo, quando quest'ultimo ha completato l'accrescimento. La produzione massima ammessa è pari a 40 t/ha-1;

g) conservazione post-raccolta: la conservazione post-raccolta avviene:

a) a temperatura ambiente, in appositi locali idonei allo svolgimento di tale fase, poco luminosi, ben ventilati e con umidità ambientale inferiore al 75%;

b) in celle frigorifere, con temperatura compresa tra 0° e 4°C e umidità del 70-75%, anche con l'ausilio di atmosfera controllata, ovvero con percentuali di ossigeno e anidride carbonica comprese tra 2% e 8%;

h) lavorazione del prodotto: prima del confezionamento, il prodotto raccolto e ben asciutto è sottoposto al processo di lavorazione, consistente nel taglio dello scapo florale a 1 cm di lunghezza e nella recisione della corona di foglie esterne, non aderenti al corimbo, in modo da ottenere corimbi compatti e ben protetti.

Art. 6.

Legame con la zona geografica

Il legame tra il «Cavolfiore della Piana del Sele» e la zona geografica di produzione si basa sulla qualità del prodotto e su una forte reputazione maturata nel tempo.

Il clima della Piana del Sele interagisce positivamente con le peculiarità pedologiche nel determinare le pregevoli caratteristiche qualitative del «Cavolfiore della Piana del Sele», poiché consente alle piante di valorizzare il proprio potenziale genetico e riducendo ai minimi termini il rischio di stress idrici e termici compromettenti.

L'importante specificità climatica dell'areale è la risultante dell'azione termoregolatrice esercitata congiuntamente dal Mar Tirreno, che ne lambisce la costa occidentale e dalla catena montuosa degli Alburni, ubicata a nord-est, che protegge il territorio dai venti freddi provenienti dai Balcani e beneficia anche le coltivazioni raccogliendo le piogge provenienti da Ovest negli invasi sotterranei naturali.

Inoltre, l'areale di riferimento è un bacino produttivo ottimale per la coltivazione del cavolfiore anche nel periodo estivo. Infatti, le diverse altitudini assicurano nelle aree collinari dell'area individuata un intervallo di temperature ottimale per la coltivazione di questa specie (4°-20°C), che consente di avviare una produzione anche nei mesi primaverili-estivi compresi tra maggio e settembre. Diversamente, le aree pianeggianti maggiormente produttive coprono il periodo autunno-vernino (da ottobre ad aprile).

I terreni sono costituiti da uno spesso strato superficiale di suolo, di natura vulcanico-alluvionale, formatosi in conseguenza delle diverse eruzioni del Vesuvio nonché dell'attività alluvionale del fiume Sele e degli altri corsi d'acqua superficiali che si diramano sul territorio. Ciò ha generato suoli molto ricchi di macro e microelementi, in particolare potassio, calcio, magnesio e ferro, che sono coinvolti nei processi metabolici che conferiscono al prodotto le sue esclusive caratteristiche di consistenza, adattamento alle diverse condizioni di cottura e sapidità.

Pertanto la qualità riconoscibile e riconosciuta, e gli elementi distintivi del «Cavolfiore della Piana del Sele» sono favoriti, innanzitutto dalle peculiarità ambientali, presenti esclusivamente nel predetto areale di coltivazione del «Cavolfiore della Piana del Sele». Tali caratteristiche, rappresentano un *unicum* assoluto.

Il legame, è attestato dal raffronto tra il prodotto ottenuto nell'area delimitata e quello ottenuto in zone di produzione diverse (a Nord e a Sud della Piana del Sele), dal quale emerge la peculiarità delle caratteristiche qualitative del «Cavolfiore della Piana del Sele».

A tal fine, il Dipartimento di agraria dell'Università degli studi di Napoli «Federico II» ha condotto una ricerca triennale in tre diverse località, Eboli (SA), Acerra (NA) e Foggia (FG).

Nei tre areali menzionati, il trapianto delle piantine di cavolfiore e la tecnica colturale adottata sono stati i medesimi, in modo che l'unico fattore sperimentale ovvero l'unica componente variabile fosse il luogo di gestione della coltivazione. Nel mese di gennaio dei tre anni di durata della ricerca, sono stati prelevati campioni casuali di corimbi di cavolfiore, in aziende che coltivano questa specie orticola nella Piana del Sele (Eboli), nell'Agro acerrano (Acerra) e nel Tavoliere delle Puglie (Foggia).

Dalle determinazioni analitiche il «Cavolfiore della Piana del Sele», ha manifestato: un accumulo di sostanza secca (10,65%) superiore del 13,2% e del 10,9% in confronto rispettivamente a quelli raccolti ad Acerra (9,41%) e a Foggia (9,60%).

Il residuo rifrattometrico si è differenziato in misura addirittura più marcata: 9,22 °Brix ad Eboli (Piana del Sele), ovvero + 22,9% e + 40,1% in confronto ad Acerra (7,50 °Brix) e a Foggia (6,58 °Brix) rispettivamente.

Discorso analogo riguarda i contenuti di magnesio, pari a 25,8 mg/100 g ad Eboli, 20,8 ad Acerra e 18,7 a Foggia.

L'acido ascorbico (vitamina C), un antiossidante molto rappresentativo di ortaggi e frutta, è stato sintetizzato nei corimbi della Piana del Sele in misura addirittura doppia (88,4 mg/kg) rispetto a quelli dell'Agro acerrano - Acerra (43,6 mg/kg) e più che tripli in confronto a quelli provenienti dal Tavoliere delle Puglie - Foggia (27,1 mg/kg).

La stessa ricerca ha confrontato il grado di consistenza alla raccolta del «Cavolfiore della Piana del Sele» pari ad una media Psi 4,35, rispetto alla media Psi 3,79 del cavolfiore di Acerra e alla media Psi 3,89 del cavolfiore di Foggia.

Di fatto, l'elevato grado di consistenza apporta maggiore resistenza alla cottura e quindi croccantezza del prodotto, così come il cospicuo valore di magnesio, stimolando una maggiore attività fotosintetica, contribuisce sia ad aumentare la dolcezza, come dimostrato dell'elevato residuo rifrattometrico (e quindi il sapore) del corimbo, sia a fissare un più attraente colore verde delle foglie embricanti.

Pertanto, si può sostenere che la conclamata «reputazione» del Cavolfiore della Piana del Sele è favorita dal riconoscimento di «specifiche proprietà organolettiche e/o nutrizionali», prodotte da distinte caratteristiche qualitative.

Tutto ciò ha suscitato un giudizio storicamente molto favorevole dei corimbi di «Cavolfiore della Piana del Sele», testimoniato dall'incremento continuo della produzione registrato negli anni, abbinato alla conclamata e diffusa reputazione del prodotto sui mercati nazionali ed europei.

Art. 7.

Confezionamento ed etichettatura

Il confezionamento del prodotto può avvenire anche al di fuori dell'area di produzione.

I corimbi allo stato fresco sono selezionati e imballati in riferimento alle diverse pezzature ed esigenze di mercato, ovvero:

prodotto affogliato: provvisto delle foglie che ricoprono il corimbo;

prodotto coronato: con foglie recise almeno 3 cm al di sopra del corimbo;

prodotto semicoronato: con foglie recise almeno 3 cm al di sopra del corimbo, ma in numero inferiore rispetto al prodotto coronato;

prodotto defogliato: provvisto delle cinque foglie più interne e privo della parte non commestibile del peduncolo;

prodotto nudo: privo di foglie e protetto con film di plastica anche microforata.

Gli imballaggi utilizzati devono essere conformi alla normativa comunitaria. Il confezionamento avviene in imballaggi che possono essere costituiti da vari materiali, quali legno, cartone, carta, rete, plastica.



All'atto dell'immissione al consumo, il contenuto di ogni imballaggio e di ogni singola confezione deve essere omogeneo in termini di pezzatura e comprendere corimbi di cavolfiore afferenti alla stessa varietà. Su ciascun corimbo di ogni confezione deve essere presente, su base adesiva, il logo della denominazione da apporre sulle parti non edibili. Fanno eccezione solo i casi di confezionamento nei quali una confezione contiene un singolo corimbo: in tali casi, il logo della denominazione deve essere riportato, oltre che sull'imballaggio, sulla confezione stessa. Tuttavia è comunque consentita, in via facoltativa, anche l'applicazione del logo su base adesiva direttamente sulla parte non edibile del corimbo, come da regola generale.

Il prodotto immesso in commercio già pronto per il consumo (IV gamma) deve essere confezionato in contenitori quali: vassoi, buste, vaschette, con o senza l'impiego di atmosfera protettiva.

I citati contenitori possono essere realizzati in plastica, cartone o ogni altro materiale considerato idoneo, per tale uso, secondo i termini di legge.

Per questa tipologia di confezionamento, il logo della denominazione deve essere presente, su base adesiva, su ciascun contenitore.

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere sempre ben visibile. Tutte le confezioni devono essere sigillate in modo tale che il prodotto non possa essere estratto senza la rottura della confezione stessa. Non è ammessa la vendita di prodotto sfuso.

Gli imballaggi e le confezioni del prodotto immesso in commercio allo stato fresco o già pronto per il consumo (IV gamma), devono presentare: il simbolo grafico europeo della IGP, accompagnato dalla dicitura «Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P.», il nome, la ragione sociale, l'indirizzo del produttore e del confezionatore.

Sugli imballaggi possono, inoltre, figurare indicazioni, simboli o pittogrammi che invitano il consumatore ad una gestione «ecologicamente» corretta del contenitore, al fine di facilitare la raccolta, il riutilizzo ed il riciclaggio. L'imballaggio deve preservare le tipicità e le caratteristiche del prodotto, senza causarne alcuna alterazione.

Inoltre, è consentita l'indicazione di altre certificazioni conseguite dal prodotto (ad esempio: Global GAP, BRC, IFS, Residuo zero, ecc.), l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi carattere laudativo e non inducenti a trarre in inganno il consumatore sulla natura e sulle caratteristiche del prodotto.

Le indicazioni riportate sull'etichetta dei prodotti alimentari destinati alla commercializzazione sul mercato nazionale devono essere riportate in lingua italiana e, eventualmente, in altre lingue ufficiali dell'Unione europea che si aggiungono all'idioma nazionale ma non lo sostituiscono.

Qualsiasi altra qualificazione non espressamente prevista dal disciplinare di produzione non è ammessa.

Di seguito è riportato il logo della denominazione nelle versioni in bianco e nero positivo, a colori e in bianco e nero negativo.



Versione bianco e nero positivo



Versione a colori



Versione bianco e nero negativo

Il marchio consiste nella rappresentazione di un cavolfiore bianco avvolto dalle sue foglie verdi (C 49 M 9 Y92 K0), in stile *cartoon*, su uno sfondo marrone sfumato (C 5 M 64 Y100 K0), che richiama cromaticamente la terra.

Le foglie in primo piano presentano in evidenza le venature, disegnate nello stesso colore del cavolfiore, mentre le foglie che si trovano prospetticamente sulla parte retrostante sono solo accennate, con un verde più scuro (C 87 M 26 Y100 K15).

All'interno dello sfondo è situata la scritta «Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P.», disposta in modo circolare ad accompagnare la circonferenza e ad avvolgere il cavolfiore, con carattere «Montserrat Extra Bold» di 2 pesi diversi, in stampato maiuscolo e di colore bianco come il cavolfiore al centro del logo.

25A05238

Domanda di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Fagiolo Cuneo».

Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, esaminata la domanda intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Fagiolo Cuneo»,



nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) 2024/1143, presentata dal Consorzio di tutela e valorizzazione del «Fagiolo Cuneo» IGP, e a seguito della riunione di pubblico accertamento tenutasi il giorno 18 settembre 2025 presso la sede della Federazione provinciale coldiretti Cuneo in piazza Foro Boario 18 a Cuneo, provvede come previsto dall'art. 9, comma 1, del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, alla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del disciplinare di produzione affinché ogni persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e residente sul territorio nazionale possa fare opposizione alla domanda di modifica.

Le eventuali opposizioni, 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 Indicazione geografica protetta «Fagiolo Cuneo», sarà approvata con apposito provvedimento e comunicata alla Commissione europea.

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA «FAGIOLO CUNEO»

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Fagiolo Cuneo» è riservata ai baccelli allo stato ceroso da sgranare o alla granella secca che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

L'indicazione geografica protetta (I.G.P.) «Fagiolo Cuneo» designa i baccelli allo stato ceroso da sgranare e la granella secca ottenuti dagli ecotipi Bianco di Bagnasco, Vedetta e dalle varietà Billò, Corona, Stregonta, Bingo, Rossano, Barbarossa, Solista e Millenium, appartenenti alle specie di fagiolo rampicante *Phaseolus vulgaris* L. e *Phaseolus coccineus*.

a) Il baccello allo stato ceroso da sgranare deve avere le seguenti caratteristiche:

- appartenente all'ecotipo Vedetta o alle varietà Stregonta, Bingo, Rossano, Solista e Millenium, Barbarossa;
- la lunghezza del baccello allo stato ceroso per l'ecotipo Vedetta e le varietà Stregonta, Bingo, Rossano, Solista e Millenium è compresa tra 15 e 28 cm; per la varietà Barbarossa è compresa tra 12 e 22 cm;
- intensamente striato di rosso;

La granella all'interno del baccello ceroso deve presentare:

- striature rosa-rosse su fondo crema;
- il diametro minimo verticale e orizzontale non può essere rispettivamente inferiore a 9 e 15 mm;
- la granella deve essere esente da attacchi di parassiti o di malattie con una tolleranza massima del 1% di prodotto con alterazioni visibili.

b) La granella secca deve avere le seguenti caratteristiche:

- appartenente all'ecotipo Bianco di Bagnasco o alle varietà Billò, Corona
- l'umidità massima consentita del seme è del 16%;

- il diametro minimo verticale e orizzontale della granella non può essere, rispettivamente, inferiore a 9 e 14 mm per il Billò, 13 e 20 mm per il Corona, 8 e 14 mm per il Bianco di Bagnasco; è consentita una percentuale massima del 1,5% di fagioli secchi fuori calibro.

- il colore della granella deve essere per il Billò, con screziature bruno-violacea su fondo crema, per il Corona e il Bianco di Bagnasco bianco;

- la granella secca non deve presentare alterazioni di colore e di aspetto esteriore tali da comprometterne le caratteristiche, con una tolleranza massima complessiva del 1,5% di impurità intese come prodotto spaccato, macchiato, tonchiato o alterato a livello di colorazione.

- contenuto in ferro che raggiunge valori minimi pari a 65 ppm.

- contenuto in proteine che raggiunge valori minimi pari al 23% (% di proteina sul secco).

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione dei fagioli ad indicazione geografica protetta «Fagiolo Cuneo», comprende i seguenti comuni della Provincia di Cuneo: Aisone, Alba, Albaretto Torre, Arguello, Bagnasco, Barge, Bastia Mondovì, Battifollo, Belvedere Langhe, Beinette, Bene Vagienna, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Borgo San Dalmazzo, Bosia, Bossolasco, Boves, Bra, Briaglia, Brondello, Brissasco, Busca, Camerana, Caraglio, Caramagna Piemonte, Cardè, Carrù, Cartignano, Casalgrasso, Castellar, Castelletto Stura, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castelnovo Ceva, Cavallerleone, Cavallermaggiore, Centallo, Ceresole, Cerretto Langhe, Cervasca, Cervere, Ceva, Cherasco, Chiusa Pesio, Cigliè, Cissone, Clavesana, Cortemilia, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Cuneo, Demonte, Dogliani, Dronero, Entracque, Envie, Farigliano, Faule, Feisoglio, Fossano, Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Frassinò, Gaiola, Gambaasca, Garessio, Genola, Gorzegno, Gottasecca, Guarene, Isasca, Igliano, Lagnasco, Lequio Berria, Lequio Tanaro, Lesegno, Levice, Lisio, Magliano Alpi, Manta, Marene, Margarita, Marsaglia, Martiniana Po, Melle, Moiola, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero Vasco, Monasterolo Casotto, Monasterolo Savigliano, Monchiero, Mondovì, Monesiglio, Montaldo Mondovì, Montanera, Montemale, Monterosso Grana, Montezemolo, Moretta, Morozzo, Murazzano, Murello, Narzole, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Nucetto, Ormea, Pagnò, Paroldo, Perletto, Perlo, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pamparato, Pianfei, Piasco, Piozzo, Polonghera, Pradlevés, Priero, Priola, Prunetto, Raccanigi, Revellò, Rifreddo, Rittana, Roascio, Roaschia, Robilante, Roburent, Roccavione, Roccabruna, Roccacigliè, Roccadebaldi, Roccaforte Mondovì, Roccasparvera, Rossana, Ruffia, S. Albano Stura, S. Benedetto Belbo, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, Salmour, Saluzzo, San Damiano Macra, San Michele Mondovì, Sanfrè, Sanfront, Savigliano, Scagnello, Scarnafigi, Serravalle Langhe, Somano, Sommariva Bosco, Sommariva Perno, Tarantasca, Torre Mondovì, Torre Bormida, Torre San Giorgio, Torresina, Trezzo Tinella, Trinità, Valdieri, Valgrana, Valloriate, Valmala, Venasca, Vernante, Verzuolo, Vicoforte, Vignolo, Villafalletto, Villanova Mondovì, Villanova Solaro, Villar San Costanzo, Viola, Vottignasco.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli *input* e gli *output*. In questo modo, attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori, dei centri di lavorazione e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

Preparazione del terreno e semina

Successivamente alla preparazione del terreno, viene effettuata la semina nel periodo tra aprile e luglio. Si effettua a postarelle o a seme singolo, utilizzando una quantità massima di seme ad ettaro di 120 Kg. La semina può essere manuale o meccanizzata.



Per la semina degli ecotipi Bianco di Bagnasco e Vedetta, utilizzabili sia per la produzione di granella secca che di baccelli a maturazione cerosa da sgranare, deve essere utilizzato seme proveniente dal territorio descritto all'art. 3.

Tutori

Per il sostegno dei fagioli vengono utilizzate canne legate insieme nella parte apicale a formare una specie di «tenda da indiano». Ogni «tenda da indiano» viene collegata a quella precedente e a quella successiva con un filo orizzontale che passa tra i punti in cui le canne si incrociano al fine di rendere più rigidi e resistenti i tutori nei confronti delle avversità atmosferiche e del peso delle piante.

Concimazione

L'apporto di elementi nutritivi è funzionale alle necessità del terreno ed è costituito da:

- Azoto (max 50 U/ha)
- Fosforo (max 40 U/ha)
- Potassio (max 80 U/ha)
- Calcio e magnesio (max 120 U/ha di calcio e max 30 U/ha di magnesio)

- Letame e liquame la cui somministrazione avviene prima dell'aratura.

Difesa

I metodi di difesa adottati sono quelli agronomici, attraverso l'uso di seme non infetto, la distruzione dei residui colturali infetti, rotazione delle superfici utilizzate e l'utilizzo di principi attivi registrati sulla coltura.

La monosuccessione della coltura deve essere intercalata alla fine del terzo anno con un erbaio a semina autunnale.

È consentito l'utilizzo di prodotti diserbanti registrati sulla coltura nonché le lavorazioni meccaniche del terreno tra le bine.

Raccolta

La raccolta dei baccelli a maturazione cerosa avviene manualmente. La raccolta del fagiolo a granella secca avviene con la pianta completamente appassita e in modo meccanico o manuale.

Nelle tipologie a maturazione cerosa il prodotto raccolto è il baccello, mentre per le secche il prodotto raccolto è la granella o il baccello. L'epoca di raccolta va da maggio a novembre. La resa massima per il fagiolo a maturazione cerosa è di 150 q.li/ha, mentre per la tipologia secca è di 45 q.li/ha.

Tutte le fasi sopra descritte del Fagiolo Cuneo, compresa la cernita, pulitura, e calibratura del prodotto, devono essere svolte nella zona di produzione; il confezionamento, invece, può essere effettuato anche al di fuori di tale area.

Art. 6.

Legame con il territorio

Il Fagiolo Cuneo ha una forte «reputazione» sul territorio nazionale, sia a livello commerciale che a livello di consumi, in quanto fortemente stimato ed apprezzato soprattutto per le sue caratteristiche peculiari, sia a livello socio-economico nonché storico culturale, sia sotto l'aspetto organolettico.

Importanti, infatti, sono i fattori umani fortemente radicati sul territorio. Ne sono un esempio la tradizionalità che si tramanda da padre in figlio nel coltivare il fagiolo rampicante. Una coltura che sicuramente necessita di molta manodopera e che nell'areale di Cuneo è esclusivamente di tipo familiare. Tutto ciò ha sempre determinato un certo legame umano con la coltura stessa: ne sono ancora un esempio oggi i «raduni famiglia» dove i componenti la famiglia stessa, i parenti e gli amici si ritrovano per aiutare il conduttore aziendale a «sfilare» le piante di fagiolo Cuneo secco prima della trebbiatura, a seminare e piantare le canne.

La coltivazione di fagioli rampicanti necessita, infatti, di sostegni quali le canne. Anche su questo aspetto c'è un forte legame tra il produttore e questo tipo di tecnica colturale esclusiva della zona di produzione, in quanto esiste solo ed esclusivamente nell'areale cuneese la tradizione di legare da due a quattro canne insieme nella parte apicale a formare una specie di «tenda da indiano». Ogni «tenda da indiano» viene collegata a quella precedente e a quella successiva con un filo orizzontale che passa tra i punti in cui le canne si incrociano al fine di rendere più rigidi e resistenti i tutori nei confronti delle avversità atmosferiche e del peso delle piante.

A conferma della lunga tradizione di coltivazione del fagiolo Cuneo sono anche le notizie storiche relative alla commercializzazione del fagiolo Cuneo: nel 1877, nel Comune di Centallo, furono prodotti 15 quintali di fagioli e l'intera quantità servì a soddisfare le esigenze dei centallesi.

Il Fagiolo Cuneo presenta caratteristiche peculiari rispetto agli altri fagioli. Infatti ha un'ottima consistenza della granella secca e del baccello allo stato ceroso. Nella granella secca si evidenzia un elevato contenuto in ferro e proteine che raggiunge valori minimi pari a 65 ppm per il Ferro e al 23% in proteine (% di proteina sul secco) per tutte le tipologie. Ciò dimostra l'importanza della vocazionalità pedoclimatica dell'areale di Cuneo e presenta tutte le caratteristiche idonee per originare un prodotto diverso da altri.

Il baccello allo stato ceroso si caratterizza invece per la marcata colorazione sia del baccello stesso sia anche della granella al suo interno, merito delle escursioni termiche che favoriscono il processo di produzione degli antociani.

In questo ambiente, caratterizzato da un clima fresco e da escursioni termiche tra giorno e notte, gli investimenti produttivi di fagiolo risultano molto elevati e di ottima qualità in quanto le escursioni termiche giornaliere associate ad elevata luminosità dell'ambiente conferiscono ai baccelli e alla granella maggior colore e consistenza. Inoltre le temperature contenute nella fase tardo invernale determinano significativi posticipi delle semine-fioritura tanto da prolungare, rispetto alle altre aree di produzione nazionale, le epoche di maturazione e quindi di commercializzazione.

Art. 7.

Controlli

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti conformemente a quanto stabilito dall'art. 39 del regolamento (UE) 2024/1143.

Art. 8.

Etichettatura

L'Igp Fagiolo Cuneo allo stato di maturazione cerosa da sgusciare o allo stato secco viene immesso al consumo in appositi imballaggi o confezioni in materiale per uso alimentare chiuso o con sigillo di garanzia ammessi dalla normativa vigente. Le confezioni e gli imballaggi devono recare obbligatoriamente sull'etichetta, a carattere di stampa chiaro e leggibile, oltre al simbolo grafico comunitario e alle informazioni obbligatorie ai sensi della normativa vigente, l'indicazione «Fagiolo Cuneo IGP» con il logo di seguito descritto.

Il logo, a forma circolare, rappresenta sullo sfondo la catena delle Alpi marittime sovrastata dallo schizzo del fagiolo di colore bianco crema con striature rosse. Tutti i colori del logo sono ottenuti con la tecnica della quadricromia con diverse sfumature nelle tonalità. Nel logo è inserita in forte evidenza la scritta «Fagiolo Cuneo I.G.P.», mentre lungo la circonferenza del logo stesso è presente la scritta «Indicazione Geografica Protetta».

I caratteri delle scritte sono: Arial Bold corsivo per «Indicazione geografica protetta», Arial Bold per «Fagiolo Cuneo» e Arial Regular corsivo per «I.G.P.»

I riferimenti colorimetrici riferiti alla scala Pantone sono: 371C (le montagne e peduncolo), 382C (la pianura), 1807C (striature del baccello) e 304C (cielo).



È consentito in abbinamento alla dicitura «Fagiolo Cuneo» IGP, l'utilizzo di indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi collettivi o marchi d'azienda individuali, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

25A05271



MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 15 settembre 2025

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Dollaro USA	1,1766
Yen	173,38
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	24,327
Corona danese	7,4646
Lira Sterlina	0,8641
Fiorino ungherese	389,93
Zloty polacco	4,2505
Nuovo leu romeno	5,062
Corona svedese	10,9115
Franco svizzero	0,9353
Corona islandese	143,2
Corona norvegese	11,5565
Rublo russo	-
Lira turca	48,5585
Dollaro australiano	1,7659
Real brasiliano	6,2769
Dollaro canadese	1,6262
Yuan cinese	8,3795
Dollaro di Hong Kong	9,1524
Rupia indonesiana	19318,24
Shekel israeliano	3,932
Rupia indiana	103,7145
Won sudcoreano	1633,1
Peso messicano	21,6677
Ringgit malese	4,9476
Dollaro neozelandese	1,9723
Peso filippino	67,272
Dollaro di Singapore	1,5069
Baht thailandese	37,486
Rand sudafricano	20,3814

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

25A05284

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 16 settembre 2025

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Dollaro USA	1,1807
Yen	173,55
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	24,326
Corona danese	7,465
Lira Sterlina	0,8656
Fiorino ungherese	389,78
Zloty polacco	4,2513
Nuovo leu romeno	5,0629
Corona svedese	10,9305
Franco svizzero	0,9336
Corona islandese	143,2
Corona norvegese	11,59
Rublo russo	-
Lira turca	48,7565
Dollaro australiano	1,7698
Real brasiliano	6,2689
Dollaro canadese	1,6233
Yuan cinese	8,401
Dollaro di Hong Kong	9,189
Rupia indonesiana	19373,16
Shekel israeliano	3,9471
Rupia indiana	103,9615
Won sudcoreano	1631,64
Peso messicano	21,6651
Ringgit malese	4,9648
Dollaro neozelandese	1,9759
Peso filippino	67,207
Dollaro di Singapore	1,5089
Baht thailandese	37,446
Rand sudafricano	20,4949

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

25A05285



**Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo
del giorno 17 settembre 2025**

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Dollaro USA	1,1837
Yen	173,28
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	24,324
Corona danese	7,4643
Lira Sterlina	0,8675
Fiorino ungherese	389,95
Zloty polacco	4,2525
Nuovo leu romeno	5,0668
Corona svedese	10,9635
Franco svizzero	0,9317
Corona islandese	142,8
Corona norvegese	11,626
Rublo russo	-
Lira turca	48,8791
Dollaro australiano	1,7728
Real brasiliano	6,2714
Dollaro canadese	1,6281
Yuan cinese	8,4092
Dollaro di Hong Kong	9,2045
Rupia indonesiana	19487,31
Shekel israeliano	3,9583
Rupia indiana	103,9895
Won sudcoreano	1631,8
Peso messicano	21,6532
Ringgit malese	4,9579
Dollaro neozelandese	1,9786
Peso filippino	67,3
Dollaro di Singapore	1,5111
Baht thailandese	37,577
Rand sudafricano	20,5797

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

25A05286

**Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo
del giorno 18 settembre 2025**

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Dollaro USA	1,1818
Yen	174,24
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	24,301
Corona danese	7,4647
Lira Sterlina	0,868
Fiorino ungherese	388,58
Zloty polacco	4,256
Nuovo leu romeno	5,069
Corona svedese	10,998
Franco svizzero	0,9331
Corona islandese	143,4
Corona norvegese	11,587
Rublo russo	-
Lira turca	48,8098
Dollaro australiano	1,7781
Real brasiliano	6,2316
Dollaro canadese	1,6288
Yuan cinese	8,3973
Dollaro di Hong Kong	9,191
Rupia indonesiana	19552,76
Shekel israeliano	3,9458
Rupia indiana	104,1335
Won sudcoreano	1638,56
Peso messicano	21,5449
Ringgit malese	4,9588
Dollaro neozelandese	2,0029
Peso filippino	67,441
Dollaro di Singapore	1,5125
Baht thailandese	37,611
Rand sudafricano	20,5083

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

25A05287



Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 19 settembre 2025

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Dollaro USA	1,1736
Yen	173,79
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	24,292
Corona danese	7,4635
Lira Sterlina	0,8708
Fiorino ungherese	390,55
Zloty polacco	4,263
Nuovo leu romeno	5,075
Corona svedese	11,0705
Franco svizzero	0,9344
Corona islandese	143
Corona norvegese	11,6705
Rublo russo	-
Lira turca	48,5812
Dollaro australiano	1,7802
Real brasiliano	6,2567
Dollaro canadese	1,6214
Yuan cinese	8,351
Dollaro di Hong Kong	9,1256
Rupia indonesiana	19541,55
Shekel israeliano	3,9196
Rupia indiana	103,465
Won sudcoreano	1640,88
Peso messicano	21,6277
Ringgit malese	4,9373
Dollaro neozelandese	2,0029
Peso filippino	67,032
Dollaro di Singapore	1,5081
Baht thailandese	37,42
Rand sudafricano	20,4038

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

25A05288

MINISTERO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

Comunicato relativo alla circolare direttoriale 22 settembre 2025, n. 2201 - Avviso pubblico per la selezione di iniziative imprenditoriali nel territorio dell'area di crisi industriale complessa del Termini Imerese, tramite ricorso al regime di aiuto di cui alla legge n. 181/1989.

Con circolare del direttore generale per gli incentivi alle imprese 22 settembre 2025, n. 2201, è stato attivato l'intervento di aiuto ai sensi della legge n. 181/1989 che promuove la realizzazione di una o più iniziative imprenditoriali nel territorio dell'area di crisi industriale complessa di Termini Imerese, finalizzate al rafforzamento del tessuto produttivo locale e all'attrazione di nuovi investimenti.

La circolare fissa, altresì, il termine per la presentazione delle domande di accesso alle agevolazioni dalle ore 12,00 del 30 ottobre 2025 alle ore 12,00 del 15 gennaio 2026.

Ai sensi dell'art. 8, comma 3 della legge 27 ottobre 2023, n. 160, il testo integrale della circolare è consultabile dalla data del 23 settembre 2025 nel sito del Ministero delle imprese e del made in Italy www.mimit.gov.it

25A05283

Comunicato relativo al decreto 1° agosto 2025 - Attivazione dell'intervento del Fondo IPCEI per il sostegno alla realizzazione dell'IPCEI Tech4Cure, denominato anche IPCEI Salute 2.

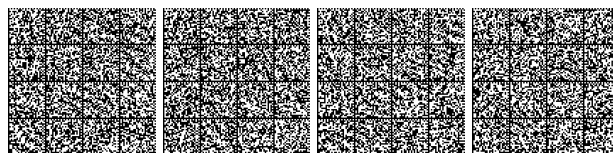
Con decreto del Ministro delle imprese e del made in Italy 1° agosto 2025 si dispone, ai sensi dell'art. 1, comma 232, della legge 27 dicembre 2019, n. 160, l'attivazione dell'intervento del Fondo IPCEI per il sostegno alla realizzazione dell'«importante progetto di comune interesse europeo» Salute 2, nella catena strategica del valore delle tecnologie e dispositivi innovativi per il settore della salute, nel rispetto delle procedure e per le finalità stabilite dal decreto interministeriale 21 aprile 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 165 del 12 luglio 2021, dei contenuti della comunicazione IPCEI C(2021) 8481 del 25 novembre 2021 e della decisione di autorizzazione della Commissione europea C(2025) 4804 final del 22 luglio 2025.

Ai sensi dell'art. 8, comma 3, della legge 27 ottobre 2023, n. 160, il testo integrale del decreto è consultabile dalla data del 23 settembre 2025 nel sito del Ministero delle imprese e del made in Italy www.mimit.gov.it

25A05293

MARGHERITA CARDONA ALBINI, *redattore*DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2025-GU1-228) Roma, 2025 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.



GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)
validi a partire dal 1° GENNAIO 2024

GAZZETTA UFFICIALE – PARTE I (legislativa)

CANONE DI ABBONAMENTO

Tipo A	<u>Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:</u> (di cui spese di spedizione € 257,04)* (di cui spese di spedizione € 128,52)*	- annuale € 438,00 - semestrale € 239,00
Tipo B	<u>Abbonamento ai fascicoli della 1ª Serie Speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:</u> (di cui spese di spedizione € 19,29)* (di cui spese di spedizione € 9,64)*	- annuale € 68,00 - semestrale € 43,00
Tipo C	<u>Abbonamento ai fascicoli della 2ª Serie Speciale destinata agli atti della UE:</u> (di cui spese di spedizione € 41,27)* (di cui spese di spedizione € 20,63)*	- annuale € 168,00 - semestrale € 91,00
Tipo D	<u>Abbonamento ai fascicoli della 3ª Serie Speciale destinata alle leggi e regolamenti regionali:</u> (di cui spese di spedizione € 15,31)* (di cui spese di spedizione € 7,65)*	- annuale € 65,00 - semestrale € 40,00
Tipo E	<u>Abbonamento ai fascicoli della 4ª serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:</u> (di cui spese di spedizione € 50,02)* (di cui spese di spedizione € 25,01)*	- annuale € 167,00 - semestrale € 90,00
Tipo F	<u>Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali:</u> (di cui spese di spedizione € 383,93)* (di cui spese di spedizione € 191,46)*	- annuale € 819,00 - semestrale € 431,00

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI (oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita: serie generale	€ 1,00
serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
fascicolo serie speciale, <i>concorsi</i> , prezzo unico	€ 1,50
supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

(di cui spese di spedizione € 40,05)*	- annuale € 86,72
(di cui spese di spedizione € 20,95)*	- semestrale € 55,46

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,01 (€ 0,83+IVA)

Sulle pubblicazioni della Parte II viene imposta I.V.A. al 22%. Si ricorda che in applicazione della legge 190 del 23 dicembre 2014 articolo 1 comma 629, gli enti dello Stato ivi specificati sono tenuti a versare all'Istituto solo la quota imponibile relativa al canone di abbonamento sottoscritto. Per ulteriori informazioni contattare la casella di posta elettronica editoria@ipzs.it.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo	€ 190,00
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni – SCONTO 5%	€ 180,50
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

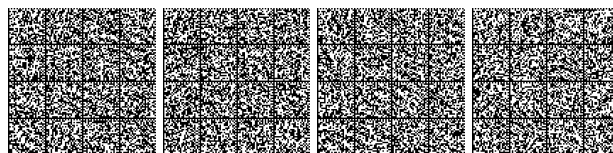
Per l'estero, i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale, i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso.

Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli vengono stabilite di volta in volta in base alle copie richieste.

Eventuali fascicoli non recapitati potranno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. – La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.
RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C





€ 1,00

