

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA



PARTE PRIMA

Roma - Giovedì, 23 aprile 2026

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 1° aprile 2026, n. 52.

Ratifica ed esecuzione dell'Accordo tra la Repubblica italiana e la Santa Sede per un impianto agrivoltaico a Santa Maria di Galeria, fatto a Roma il 31 luglio 2025. (26G00076) Pag. 1

LEGGE 7 aprile 2026, n. 53.

Modifiche al testo unico di cui al decreto legislativo 16 aprile 1994, n. 297, nonché al decreto legislativo 28 febbraio 2021, n. 38, in materia di utilizzazione degli impianti sportivi scolastici da parte delle associazioni o società sportive. (26G00069) Pag. 3

ATTI DEGLI ORGANI COSTITUZIONALI

Corte costituzionale

DELIBERA 12 marzo 2026.

Modificazioni alle «Norme integrative per i giudizi davanti alla Corte costituzionale». (26A01959). Pag. 5

DECRETI PRESIDENZIALI

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
22 aprile 2026.

Nomina a Sottosegretario di Stato alla Presidenza del Consiglio dei ministri dell'on. Paolo BARELLI. (26A02012) Pag. 7

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
22 aprile 2026.

Nomina a Sottosegretario di Stato per gli affari esteri e la cooperazione internazionale dell'avv. Massimo DELL'UTRI. (26A02013) Pag. 7

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
22 aprile 2026.

Nomina a Sottosegretario di Stato per la giustizia del sen. Alberto BALBONI. (26A02014) Pag. 8



DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
22 aprile 2026.

Nomina a Sottosegretario di Stato per le imprese e il made in Italy della sen. Mara BIZZOTTO. (26A02015) *Pag.* 8

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
22 aprile 2026.

Nomina a Sottosegretario di Stato per la cultura del sig. Pietro CANNELLA. (26A02016). *Pag.* 8

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

**Ministero dell'agricoltura,
della sovranità alimentare e delle foreste**

DECRETO 30 dicembre 2025.

Attuazione del regolamento di esecuzione (UE) 2025/2203 della Commissione del 31 ottobre 2025 sulla conversione nel formato elettronico del registro dei prodotti fitosanitari. (26A01955). *Pag.* 9

Ministero della salute

DECRETO 2 aprile 2026.

Entrata in vigore dei testi, nelle lingue inglese e francese, pubblicati nel Supplemento 12.2 della 12ª edizione della Farmacopea europea. (26A01960) *Pag.* 11

DECRETO 14 aprile 2026.

Riconoscimento del carattere scientifico dell'«Azienda ospedaliera di rilievo nazionale ad alta specializzazione Santobono-Pausilipon», in Napoli, nell'area tematica di afferenza di «pediatria». (26A01954) *Pag.* 16

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

Agenzia italiana del farmaco

DETERMINA 13 aprile 2026.

Modifica della determina n. 1570/2025, relativa all'inserimento dei medicinali Rituximab e Lenalidomide nell'elenco istituito, ai sensi della legge n. 648/1996, per il trattamento di pazienti adulti affetti da linfoma non Hodgkin follicolare di nuova diagnosi in stadio avanzato, non candidabili alla chemioterapia. (Determina n. 490/2026). (26A01972). *Pag.* 17

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

Agenzia italiana del farmaco

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Molaxole» (26A01938) *Pag.* 19

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Radelumina» (26A01939). *Pag.* 19

**Ministero dell'agricoltura,
della sovranità alimentare e delle foreste**

Proposta di riconoscimento del disciplinare di produzione «Vitellone e Scottona allevati in altura» nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica (SQNZ). (26A01956). *Pag.* 20

Proposta di riconoscimento del disciplinare di produzione «Carne di suino da allevamento sostenibile» nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica (SQNZ). (26A01957). *Pag.* 27

Domanda di registrazione della indicazione geografica protetta «Aglione della Valdichiana». Pubblicazione del disciplinare di produzione. (26A01958) *Pag.* 32

**Ministero dell'ambiente
e della sicurezza energetica**

Proposta di aggiornamento della disciplina del meccanismo di approvvigionamento a termine di nuova capacità di stoccaggio elettrico trasmessa da Terna. (26A01961). *Pag.* 35

Ministero della difesa

Radiazione dal novero delle strade militari della strada militare n. 71 (ex 532 IGM) «Bivio Sant'Anna - La Margheria - Colle della Lombarda», nel territorio del Comune di Vinadio. (26A01929) *Pag.* 36

Presidenza del Consiglio dei ministri
DIPARTIMENTO DELLA PROTEZIONE CIVILE

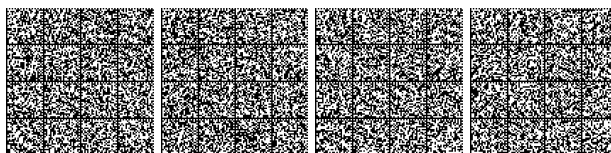
Nomina dei componenti e dei sostituti del Comitato nazionale del volontariato di protezione civile di cui all'articolo 42 del decreto legislativo n. 1 del 2018. (26A01973) *Pag.* 36

SUPPLEMENTO ORDINARIO N. 16

**Presidenza
del Consiglio dei ministri**
DIPARTIMENTO PER LA TRASFORMAZIONE DIGITALE

DECRETO 23 febbraio 2026.

Disciplina delle modalità di funzionamento della Piattaforma di gestione deleghe. (26A01855)



LEGGI ED ALTRI ATTI NORMATIVI

LEGGE 1° aprile 2026, n. 52.

Ratifica ed esecuzione dell'Accordo tra la Repubblica italiana e la Santa Sede per un impianto agrivoltaico a Santa Maria di Galeria, fatto a Roma il 31 luglio 2025.

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 tra la Repubblica Italiana e la Santa Sede per un impianto agrivoltaico a Santa Maria di Galeria, fatto a Roma il 31 luglio 2025.

Art. 2.

Ordine di esecuzione

1. Piena ed intera esecuzione è data all'Accordo di cui all'articolo 1, a decorrere dalla data della sua entrata in vigore, in conformità a quanto disposto dall'articolo 5 dell'Accordo stesso.

Art. 3.

Rappresentanti delle amministrazioni in seno all'organismo paritetico

1. All'organismo paritetico di cui all'articolo 3, paragrafo 3, dell'Accordo di cui all'articolo 1 della presente legge partecipa un rappresentante per ciascuna delle seguenti amministrazioni:

- a) Presidenza del Consiglio dei ministri;
- b) Ministero degli affari esteri e della cooperazione internazionale;
- c) Ministero dell'interno;
- d) Ministero dell'economia e delle finanze;
- e) Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;
- f) Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica;
- g) Ministero della cultura;
- h) regione Lazio;
- i) Roma Capitale;
- l) Autorità di regolazione per energia, reti e ambiente.

2. Per la partecipazione ai lavori dell'organismo paritetico di cui al comma 1 non sono corrisposti compensi, gettoni di presenza, rimborsi di spese o altri emolumenti comunque denominati.

Art. 4.

Clausola di invarianza finanziaria

1. Dalle disposizioni dell'Accordo di cui all'articolo 1 non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

2. Le amministrazioni interessate provvedono alle attività previste dalla presente legge con le risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente.

Art. 5.

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 1° aprile 2026

MATTARELLA

MELONI, *Presidente del Consiglio dei ministri*

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

Visto, il Guardasigilli: NORDIO

ACCORDO TRA LA REPUBBLICA ITALIANA E LA SANTA SEDE PER UN IMPIANTO AGRIVOLTAICO A SANTA MARIA DI GALERIA

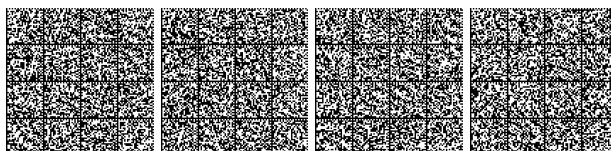
Il Governo della Repubblica Italiana e la Santa Sede, qui di seguito anche denominate le «Parti»,

Visto il Trattato fra la Santa Sede e l'Italia, fatto a Roma l'11 febbraio 1929, di seguito «Trattato dell'11 febbraio 1929»;

Visto l'Accordo fra la Santa Sede e l'Italia per gli impianti radio vaticani a Santa Maria di Galeria e a Castel Romano, fatto nel Palazzo Apostolico Vaticano l'8 ottobre 1951, di seguito «Accordo dell'8 ottobre 1951»;

Visti la Convenzione quadro delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici, fatta a New York il 9 maggio 1992 e l'Accordo di Parigi collegato alla Convenzione quadro delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici, adottato a Parigi il 12 dicembre 2015, dei quali la Repubblica Italiana e la Santa Sede, in nome e per conto dello Stato della Città del Vaticano, sono parti;

Tenuto conto della speciale rilevanza dei rapporti tra la Repubblica Italiana e la Santa Sede, caratterizzati da



mutua collaborazione ed improntati alla ricerca di soluzioni condivise in materie di interesse comune;

Considerata l'opportunità di adeguare gli obblighi pattizi esistenti tra le Parti alle nuove possibilità dischiuse dall'evoluzione delle conoscenze scientifiche e della tecnologia, in particolare nella produzione di energia da fonti rinnovabili;

Considerate la comprovata sensibilità e le nobili tradizioni artistiche e culturali che vanta la Chiesa Cattolica;

Tenuto conto dell'intenzione manifestata dalla Santa Sede di realizzare nell'area di sua proprietà, sita in territorio italiano nella località di Santa Maria di Galeria, un impianto agrivoltaico che consenta l'approvvigionamento di energia elettrica da fonti rinnovabili dello Stato della Città del Vaticano;

Tenuto conto che sulla suddetta area operano taluni benefici, anche di natura fiscale, in virtù di obbligazioni internazionali contratte dall'Italia prima del 1° gennaio 1958, cui si applicano le garanzie previste dall'articolo 351 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea;

Considerata la necessità che muove la Santa Sede di «operare una transizione verso un modello di sviluppo sostenibile che riduca le emissioni di gas serra, attraverso i mezzi tecnologici di cui l'umanità dispone»;

Considerate l'assoluta peculiarità dell'iniziativa, l'assenza di un impatto rilevante sul mercato energetico e la sensibilità ambientale condivisa tra le Parti;

Considerato che la Repubblica Italiana aderisce e sostiene quest'iniziativa e che intende favorirne la rapida realizzazione, tenuto conto delle esigenze di approvvigionamento di energia elettrica dello Stato della Città del Vaticano;

hanno convenuto quanto appresso:

Art. 1.

1. La disciplina prevista dagli articoli 15 e 16 del Trattato dell'11 febbraio 1929 si applica all'impianto agrivoltaico, alle relative strutture di trasmissione e stoccaggio dell'energia elettrica ed ogni altra infrastruttura collegata, connessa o ancillare all'impianto, che potranno essere installati nell'ambito massimo dell'area di proprietà della Santa Sede sita in Santa Maria di Galeria, come individuate dall'articolo 1 dell'Accordo dell'8 ottobre 1951.

2. Al di fuori di quanto previsto dalle disposizioni del presente Accordo, gli impianti non godranno di incentivazioni o di altri benefici eventualmente accordati dalla legislazione italiana ad impianti della medesima natura.

Art. 2.

1. L'energia elettrica prodotta dallo Stato della Città del Vaticano e, per esso, dal Governatorato tramite gli impianti indicati all'articolo 1 sarà immessa nella rete di trasmissione e distribuzione italiana, nel rispetto della normativa tecnica di riferimento, senza oneri o adempimenti fiscali a carico della Santa Sede o dello Stato della Città del Vaticano.

2. Nei limiti della quantità di energia prodotta dagli impianti indicati all'articolo 1, lo Stato della Città del Vaticano e per esso il Governatorato ha diritto di prelevare dalla rete, a titolo gratuito e senza carichi fiscali o di altra natura, la quantità di energia elettrica occorrente all'approvvigionamento dello Stato della Città del Vaticano, degli immobili di cui agli articoli 14, 15 e 16 del Trattato dell'11 febbraio 1929 e comunque degli Enti ed Istituzioni collegate con la Santa Sede o facenti parte del bilancio consolidato della Santa Sede, fatto salvo per questi ultimi l'obbligo di corrispondere eventuali imposte.

3. L'energia elettrica prodotta dagli impianti indicati dall'articolo 1 in eventuale eccedenza rispetto alle esigenze di approvvigionamento di cui al paragrafo 2 resterà nelle disponibilità della Repubblica italiana.

Art. 3.

1. Il Governatorato dello Stato della Città del Vaticano e l'Amministrazione del Patrimonio della Sede Apostolica si adopereranno per fare ricorso alle soluzioni che, allo stato della scienza e della tecnologia, assicureranno il massimo rispetto possibile della terra, conciliando al meglio gli obiettivi di preservare l'uso agricolo del suolo, di mantenere l'equilibrio idrogeologico dell'area, di minimizzare, per quanto possibile, l'impatto ambientale e di garantire la tutela del patrimonio culturale, archeologico e paesaggistico. L'impianto agrivoltaico sarà realizzato mediante strutture elevate da terra che agevolino l'inseguimento solare, e comunque in modo da favorire la continuità dell'utilizzazione agricola e zootecnica.

2. Le autorità italiane collaboreranno con il Governatorato dello Stato della Città del Vaticano e con l'Amministrazione del Patrimonio della Sede Apostolica per facilitare la rapida realizzazione del progetto con il pieno conseguimento degli obiettivi indicati al paragrafo 1. A tale fine le autorità competenti delle Parti si scambieranno informazioni sull'andamento dell'iniziativa e potranno, ove occorra, stipulare intese di carattere tecnico per favorirne la migliore riuscita.

3. Ai fini dell'applicazione del presente Accordo è istituito un organismo paritetico, composto da rappresentanti designati dalle due Parti, con i seguenti compiti:

a) sovrintendere alle operazioni di immissione e di cessione dell'energia prodotta dagli impianti indicati all'articolo 1, nel rispetto della normativa tecnica di riferimento;

b) determinare le modalità di contabilizzazione degli scambi di energia elettrica indicati all'articolo 2, paragrafi 2 e 3, e le conseguenti eventuali compensazioni finanziarie tra le Parti o tra i soggetti competenti nell'ambito dei rispettivi ordinamenti;

c) risolvere le questioni pratiche che dovessero di volta in volta presentarsi in relazione all'applicazione dell'Accordo;

d) individuare possibili utilizzi con finalità sociale delle eccedenze di produzione di cui all'articolo 2, paragrafo 3, ivi incluse iniziative a favore delle comunità residenti nel territorio limitrofo agli impianti di cui all'articolo 1.



Art. 4.

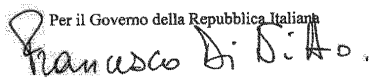
I dubbi interpretativi e le eventuali controversie derivanti dall'interpretazione e dall'applicazione del presente Accordo saranno risolti mediante consultazioni tra le Parti.

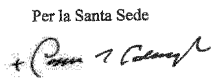
Art. 5.

Il presente Accordo entra in vigore alla data di ricezione dell'ultima notifica scritta con la quale le Parti si sono reciprocamente notificate, attraverso i canali diplomatici, l'espletamento delle procedure interne necessarie per la sua entrata in vigore.

In fede di che i sottoscritti, debitamente autorizzati, hanno firmato il presente Accordo.

Fatto a Roma il 31 luglio 2025, in duplice originale in lingua italiana.

Per il Governo della Repubblica Italiana


Per la Santa Sede


LAVORI PREPARATORI

Senato della Repubblica (atto n. 1622):

Presentato dal Ministro degli Affari esteri e della cooperazione internazionale Antonio TAJANI (Governo MELONI-I), l'11 agosto 2025.

Assegnato alla Commissione 3^a (Affari esteri e difesa), in sede referente, il 10 settembre 2025, 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), 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) e 9^a (Industria, commercio, turismo, agricoltura e produzione agroalimentare).

Esaminato dalla Commissione 3^a (Affari esteri e difesa), in sede referente, il 16 settembre 2025 e il 14 ottobre 2025.

Esaminato in Aula e approvato il 7 gennaio 2026.

Camera dei deputati (atto n. 2759):

Assegnato alla Commissione III (Affari esteri e comunitari), in sede referente, il 14 gennaio 2026, con i pareri delle Commissioni I (Affari Costituzionali, della Presidenza del Consiglio e interni), V (Bilancio, tesoro e programmazione), VII (Cultura, scienza e istruzione), VIII (Ambiente, territorio e lavori pubblici), X (Attività produttive, commercio e turismo), XIII (Agricoltura) e per le Questioni regionali.

Esaminato dalla Commissione III (Affari esteri e comunitari), in sede referente, il 3 febbraio 2026 e il 4 marzo 2026.

Esaminato in Aula il 24 marzo 2026 e approvato, definitivamente, il 25 marzo 2026.

26G00076

LEGGE 7 aprile 2026, n. 53.

Modifiche al testo unico di cui al decreto legislativo 16 aprile 1994, n. 297, nonché al decreto legislativo 28 febbraio 2021, n. 38, in materia di utilizzazione degli impianti sportivi scolastici da parte delle associazioni o società sportive.

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

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

PROMULGA

la seguente legge:

Art. 1.

1. Al fine di sostenere il diritto alla pratica sportiva attraverso l'utilizzo degli impianti sportivi scolastici, all'articolo 96 del testo unico delle disposizioni legislative vigenti in materia di istruzione, relative alle scuole di ogni ordine e grado, di cui al decreto legislativo 16 aprile 1994, n. 297, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) al comma 4, le parole: « nel rispetto dei criteri stabiliti dal consiglio scolastico provinciale» sono sostituite dalle seguenti: «. Resta fermo quanto previsto dal comma 4-bis»;

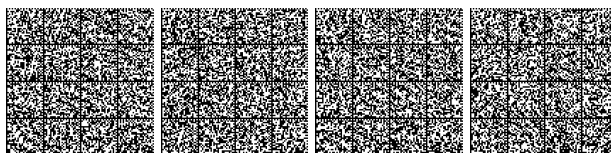
b) dopo il comma 4 è inserito il seguente:

«4-bis. Con apposite convenzioni il comune o la provincia, sentite le istituzioni scolastiche interessate, mettono a disposizione delle società e delle associazioni sportive gli impianti sportivi scolastici e le relative attrezzature al di fuori dell'orario di svolgimento del servizio scolastico e delle attività extracurricolari previste dal piano triennale dell'offerta formativa nonché nel periodo che intercorre tra la fine e l'inizio delle lezioni dell'anno scolastico. I consigli di circolo o di istituto possono negare l'assenso all'utilizzo delle palestre, delle aree di gioco e degli impianti sportivi scolastici nei casi previsti dall'articolo 6, comma 4-bis, del decreto legislativo 28 febbraio 2021, n. 38. Sono posti a carico del concessionario gli obblighi di gestione, cura e pulizia delle attrezzature e degli impianti sportivi scolastici nonché gli adempimenti occorrenti per garantire la funzionalità degli stessi al termine di ogni utilizzo. Dall'attuazione delle convenzioni di cui al primo periodo non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica».

2. Al decreto legislativo 28 febbraio 2021, n. 38, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) all'articolo 5, dopo il comma 1 è aggiunto il seguente:

«1-bis. Le Associazioni e le Società Sportive senza fini di lucro possono presentare all'ente locale, sul cui territorio insiste l'impianto sportivo scolastico da rigenerare, riqualificare o ammodernare, un progetto per la rigenerazione, la riqualificazione o l'ammodernamento dell'impianto stesso. Se l'ente locale riconosce l'interesse pubblico del progetto, stipula una convenzione con l'associazione o la società sportiva per l'uso gratuito dell'impianto per una durata proporzionalmente corrispondente



al valore dell'intervento. Dall'attuazione delle convenzioni di cui al secondo periodo non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica»;

b) all'articolo 6:

1) al comma 4, la parola: «extracurricolari» è sostituita dalla seguente: «extracurricolari» e sono aggiunte, in fine, le seguenti parole: «anche ai fini dello svolgimento delle sedute di allenamento e delle gare ufficiali»;

2) dopo il comma 4 è aggiunto il seguente:

«4-bis. Per le finalità di cui al comma 4, i consigli di istituto o di circolo, all'atto dell'approvazione o dell'aggiornamento del piano triennale dell'offerta formativa, comunicano all'ente locale proprietario le attività didattiche e sportive della scuola, di cui al medesimo comma 4, che impediscono l'utilizzo, anche parziale, delle palestre, delle aree di gioco e degli impianti sportivi scolastici».

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 7 aprile 2026

MATTARELLA

MELONI, *Presidente del Consiglio dei ministri*

Visto, il Guardasigilli: NORDIO

LAVORI PREPARATORI

Camera dei deputati (atto n. 505):

Presentato dall'on. MAURO BERRUTO (PD-IDP) e altri, il 3 novembre 2022.

Assegnato alla Commissione VII (Cultura, scienza e istruzione), in sede referente, il 12 gennaio 2023, con i pareri delle Commissioni I (Affari costituzionali, della Presidenza del Consiglio e Interni), V (Bilancio, tesoro e programmazione), VI (Finanze), VIII (Ambiente, territorio e lavori pubblici) e per le Questioni regionali.

Esaminato dalla Commissione VII (Cultura, scienza e istruzione), in sede referente, il 26 giugno 2024, il 18 settembre 2025 e il 1° ottobre 2025.

Esaminato in Aula il 7 ottobre 2025 e approvato l'8 ottobre 2025.

Senato della Repubblica (atto n. 1674):

Assegnato alla Commissione 7ª (Cultura e patrimonio culturale, istruzione pubblica, ricerca scientifica, spettacolo e sport), in sede redigente, il 16 ottobre 2025, con i pareri delle Commissioni 1ª (Affari costituzionali, affari della Presidenza del Consiglio e dell'Interno, ordinamento generale dello Stato e della Pubblica amministrazione, editoria, digitalizzazione), 5ª (Programmazione economica, bilancio), 8ª (Ambiente, transizione ecologica, energia, lavori pubblici, comunicazioni, innovazione tecnologica) e per le Questioni regionali.

Esaminato dalla Commissione 7ª (Cultura e patrimonio culturale, istruzione pubblica, ricerca scientifica, spettacolo e sport), in sede redigente, l'11 e il 25 febbraio 2026; il 4 e l'11 marzo 2026.

Esaminato in Aula e approvato definitivamente il 31 marzo 2026.

NOTE

AVVERTENZA:

Il testo delle note qui pubblicato è stato redatto dall'amministrazione competente per materia ai sensi dell'articolo 10, commi 2 e 3 del testo unico delle disposizioni sulla promulgazione delle leggi, sull'emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica e sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 1985, n. 1092, al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge modificate o alle quali è operato il rinvio. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.

Note all'art. 1:

— Si riporta l'articolo 96 del decreto legislativo 16 aprile 1994, n. 297, recante: "Approvazione del testo unico delle disposizioni legislative vigenti in materia di istruzione, relative alle scuole di ogni ordine e grado", pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 115 del 19 maggio 1994, come modificato dalla presente legge:

«Art. 96 (*Uso delle attrezzature delle scuole per attività diverse da quelle scolastiche*). — 1. Per lo svolgimento delle attività rientranti nelle loro attribuzioni, è consentito alle regioni ed agli enti locali territoriali l'uso dei locali e delle attrezzature delle scuole e degli istituti scolastici dipendenti dal Ministero della pubblica istruzione, secondo i criteri generali deliberati dai consigli scolastici provinciali ai sensi della lettera f) dell'articolo 22.

2. A tal fine sono stipulate apposite convenzioni tra le regioni e gli enti locali territoriali con i competenti organi dello Stato.

3. In esse sono stabiliti le procedure per l'utilizzazione dei locali e delle attrezzature, i soggetti responsabili e le spese a carico della regione per il personale, le pulizie, il consumo del materiale e l'impiego dei servizi strumentali.

4. Gli edifici e le attrezzature scolastiche possono essere utilizzati fuori dell'orario del servizio scolastico per attività che realizzino la funzione della scuola come centro di promozione culturale, sociale e civile; il Comune o la Provincia hanno facoltà di disporre la temporanea concessione, previo assenso dei consigli di circolo o di istituto. *Resta fermo quanto previsto dal comma 4-bis.*

4-bis. *Con apposite convenzioni il comune o la provincia, sentite le istituzioni scolastiche interessate, mettono a disposizione delle società e delle associazioni sportive gli impianti sportivi scolastici e le relative attrezzature al di fuori dell'orario di svolgimento del servizio scolastico e delle attività extracurricolari previste dal piano triennale dell'offerta formativa nonché nel periodo che intercorre tra la fine e l'inizio delle lezioni dell'anno scolastico. I consigli di circolo o di istituto possono negare l'assenso all'utilizzo delle palestre, delle aree di gioco e degli impianti sportivi scolastici nei casi previsti dall'articolo 6, comma 4-bis, del decreto legislativo 28 febbraio 2021, n. 38. Sono posti a carico del concessionario gli obblighi di gestione, cura e pulizia delle attrezzature e degli impianti sportivi scolastici nonché gli adempimenti occorrenti per garantire la funzionalità degli stessi al termine di ogni utilizzo. Dall'attuazione delle convenzioni di cui al primo periodo non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.*

5. Le autorizzazioni sono trasmesse di volta in volta, per iscritto, agli interessati che hanno inoltrato formale istanza e devono stabilire le modalità dell'uso e le conseguenti responsabilità in ordine alla sicurezza, all'igiene ed alla salvaguardia del patrimonio.

6. Nell'ambito delle strutture scolastiche, in orari non dedicati all'attività istituzionale o nel periodo estivo, possono essere attuate, a norma dell'articolo 1 della legge 19 luglio 1991 n. 216, iniziative volte a tutelare e favorire la crescita, la maturazione individuale e la socializzazione della persona di età minore al fine di fronteggiare il rischio di coinvolgimento dei minori in attività criminose.»

— Si riportano gli articoli 5 e 6 del decreto legislativo 28 febbraio 2021, n. 38, recante: "Attuazione dell'articolo 7 della legge 8 agosto 2019, n. 86, recante misure in materia di riordino e riforma delle norme di sicurezza per la costruzione e l'esercizio degli impianti sportivi e della normativa in materia di ammodernamento o costruzione di im-



pianti sportivi”, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 68 del 19 marzo 2021”, come modificato dalla presente legge:

«Art. 5 (*Associazioni e Società Sportive senza fini di lucro*). —

1. Le Associazioni e le Società Sportive senza fini di lucro possono presentare all’ente locale, sul cui territorio insiste l’impianto sportivo da rigenerare, riqualificare o ammodernare, un progetto preliminare accompagnato da un piano di fattibilità economico finanziaria per la rigenerazione, la riqualificazione e l’ammodernamento e per la successiva gestione con la previsione di un utilizzo teso a favorire l’aggregazione e l’inclusione sociale e giovanile. Se l’ente locale riconosce l’interesse pubblico del progetto, affida direttamente la gestione gratuita dell’impianto all’associazione o alla società sportiva per una durata proporzionalmente corrispondente al valore dell’intervento e comunque non inferiore a cinque anni.

1-bis. *Le Associazioni e le Società Sportive senza fini di lucro possono presentare all’ente locale, sul cui territorio insiste l’impianto sportivo scolastico da rigenerare, riqualificare o ammodernare, un progetto per la rigenerazione, la riqualificazione o l’ammodernamento dell’impianto stesso. Se l’ente locale riconosce l’interesse pubblico del progetto, stipula una convenzione con l’associazione o la società sportiva per l’uso gratuito dell’impianto per una durata proporzionalmente corrispondente al valore dell’intervento. Dall’attuazione delle convenzioni di cui al secondo periodo non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.*».

«Art. 6 (*Uso degli impianti sportivi*). — 1. L’uso degli impianti sportivi in esercizio da parte degli enti locali territoriali è aperto a tutti i cittadini e deve essere garantito, sulla base di criteri obiettivi, a tutte le società e associazioni sportive.

2. Nei casi in cui l’ente pubblico territoriale non intenda gestire direttamente gli impianti sportivi, la gestione è affidata in via preferenziale a società e associazioni sportive dilettantistiche, enti di promozione sportiva, discipline sportive associate e federazioni sportive nazionali, sulla base di convenzioni che ne stabiliscono i criteri d’uso e previa determinazione di criteri generali e obiettivi per l’individuazione dei soggetti affidatari.

3. Gli affidamenti di cui al comma 2 sono disposti nel rispetto delle disposizioni del Codice dei contratti pubblici di cui al decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, e della normativa euro-unitaria vigente.

4. Le palestre, le aree di gioco e gli impianti sportivi scolastici, compatibilmente con le esigenze dell’attività didattica e delle attività sportive della scuola, comprese quelle *extracurricolari* ai sensi del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 10 ottobre 1996, n. 567, devono essere posti a disposizione di società e associazioni sportive dilettantistiche aventi sede nel medesimo comune in cui ha sede l’istituto scolastico o in comuni confinanti *anche ai fini dello svolgimento delle sedute di allenamento e delle gare ufficiali.*

4-bis. *Per le finalità di cui al comma 4, i consigli di istituto o di circolo, all’atto dell’approvazione o dell’aggiornamento del piano triennale dell’offerta formativa, comunicano all’ente locale proprietario le attività didattiche e sportive della scuola, di cui al medesimo comma 4, che impediscono l’utilizzo, anche parziale, delle palestre, delle aree di gioco e degli impianti sportivi scolastici.*».

26G00069

ATTI DEGLI ORGANI COSTITUZIONALI

CORTE COSTITUZIONALE

DELIBERA 12 marzo 2026.

Modificazioni alle «Norme integrative per i giudizi davanti alla Corte costituzionale».

LA CORTE

Visti gli articoli 14, primo comma, e 22, secondo comma, della legge 11 marzo 1953, n. 87;

Viste le «Norme integrative per i giudizi davanti alla Corte costituzionale» approvate il 22 luglio 2021 e pubblicate nella *Gazzetta Ufficiale* del 3 novembre 2021, n. 262 e successive modificazioni ed integrazioni;

Viste le proposte della Commissione per gli studi e per i regolamenti espresse nelle sedute 14 e 19 maggio, 23 giugno, 16 luglio e 4 novembre 2025, 27 gennaio e 9 marzo 2026;

Viste le proprie precedenti delibere 23 ottobre, 20 novembre e 3 dicembre 2025, 28 gennaio, 23 e 26 febbraio 2026;

Delibera:

Gli articoli 4, 5, 6, 10, 19, 20, 26 e 30 delle «Norme integrative per i giudizi davanti alla Corte costituzionale», approvate con deliberazione 22 luglio 2021 e pub-

blicate nella *Gazzetta Ufficiale* del 3 novembre 2021, n. 262, e successive modificazioni ed integrazioni sono così modificati:

Art. 1.

All’art. 4 («*Interventi in giudizio*») delle «Norme integrative per i giudizi davanti alla Corte costituzionale», dopo il comma 3, è inserito il seguente:

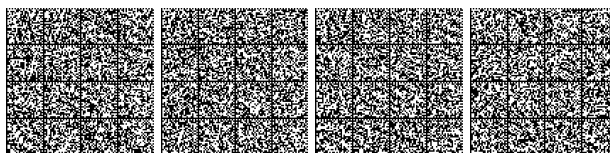
«4. La Corte può inoltre autorizzare l’intervento delle parti di altri giudizi, pendenti innanzi a un giudice di cui all’art. 23 della legge 11 marzo 1953, n. 87, alla data di pubblicazione dell’ordinanza di rimessione nella *Gazzetta Ufficiale*, nei quali debba essere applicata la disposizione censurata e una delle parti abbia già formulato entro tale termine una eccezione di illegittimità costituzionale concernente la medesima disposizione.».

Art. 2.

L’art. 5 delle «Norme integrative per i giudizi davanti alla Corte costituzionale» è sostituito dal seguente:

«Art. 5 (*Ammissione degli interventi*). — 1. La Corte si pronuncia in Camera di consiglio sull’ammissibilità degli interventi di cui all’art. 4, commi 3 e 4.

2. Il cancelliere dà immediata comunicazione del decreto di fissazione della Camera di consiglio di cui al comma 1 all’interveniente, alle parti costituite, nonché agli intervenienti di cui all’art. 4, commi 1 e 2. Questi ultimi e le parti costituite, entro dieci giorni dall’avvenuta comunicazione, hanno facoltà di depositare con modalità



telematica sintetiche memorie concernenti esclusivamente la questione dell'ammissibilità dell'intervento.

3. La Corte decide con ordinanza, cui si applica il regime di pubblicità di cui all'art. 35.».

Art. 3.

Il comma 4 dell'art. 6 («*Amici curiae*») delle «Norme integrative per i giudizi davanti alla Corte costituzionale» è sostituito dal seguente:

«4. Il decreto che si pronuncia sull'ammissione e le opinioni ammesse sono resi disponibili, a cura della cancelleria, alle parti costituite e agli intervenuti almeno trenta giorni liberi prima dell'udienza o della Camera di consiglio. Il decreto è pubblicato sul sito della Corte costituzionale.».

Art. 4.

Il comma 3 dell'art. 10 («*Convocazione della Corte in udienza pubblica*») delle «Norme integrative per i giudizi davanti alla Corte costituzionale» è sostituito dal seguente:

«3. Il giudice relatore, d'intesa con il Presidente, può formulare specifici quesiti alle parti costituite e ai soggetti di cui all'art. 4. I quesiti sono comunicati, a cura del cancelliere, a tutti difensori e agli altri giudici almeno dieci giorni prima della data fissata per l'udienza. I difensori rispondono oralmente all'udienza pubblica. Le parti possono anche depositare documenti strettamente pertinenti al quesito e meramente illustrativi delle risposte orali almeno cinque giorni prima della data fissata per l'udienza.».

Art. 5.

L'art. 19 delle «Norme integrative per i giudizi davanti alla Corte costituzionale» è sostituito dal seguente:

«Art. 19 (*Udienza pubblica*). — 1. L'udienza si apre con una sintetica introduzione del giudice relatore, di regola non superiore a cinque minuti, nella quale sono esposti i termini essenziali delle questioni e i quesiti eventualmente formulati alle parti ai sensi dell'art. 10, comma 3.

2. A ciascuna parte sono assegnati, di regola, quindici minuti complessivi per lo svolgimento delle difese orali e la risposta alle domande formulate per iscritto dal giudice relatore ai sensi dell'art. 10, comma 3. Il Presidente, sentito il giudice relatore, può tuttavia assegnare a ciascuna parte o interveniente un tempo diverso, tenuto conto della natura e del grado di complessità della causa.

3. Il tempo a disposizione di ciascuna parte, di cui al comma 2, resta invariato anche qualora più difensori di una stessa parte intendano prendere la parola.

4. Se più parti sostengono la medesima posizione processuale, il Presidente assegna ai loro difensori un unico tempo complessivo per lo svolgimento delle difese orali e la risposta alle domande scritte del giudice relatore.

5. La cancelleria comunica alle parti le determinazioni del Presidente non oltre il giorno precedente l'udienza.

6. Concluse le difese orali o nel corso di esse ciascun giudice può rivolgere brevi domande ai difensori presenti.

7. Il Presidente dirige la discussione.

8. Si osservano, oltre agli articoli 15, 16 e 17 della legge 11 marzo 1953, n. 87, gli articoli 128, comma secondo, e 129 del codice di procedura civile.».

Art. 6.

L'art. 20 delle «Norme integrative per i giudizi davanti alla Corte costituzionale» è sostituito dal seguente:

«Art. 20 (*Deliberazione delle sentenze e delle ordinanze*). — 1. Le sentenze e le ordinanze sono deliberate in Camera di consiglio con voti espressi in forma palese. Alla deliberazione partecipano i giudici presenti all'udienza pubblica o alla Camera di consiglio di trattazione.

2. Il Presidente, dopo la relazione, dirige la discussione e pone in votazione le questioni.

3. Il relatore vota per primo; votano poi gli altri giudici, cominciando dal meno anziano per nomina; per ultimo vota il Presidente. In caso di parità di voti, il voto del Presidente prevale. In Camera di consiglio la deliberazione assunta può essere modificata prima dell'approvazione del testo della sentenza o dell'ordinanza di cui al comma 5 solo con il consenso unanime degli stessi giudici di cui al comma 1.

4. Dopo la votazione, la redazione della sentenza o dell'ordinanza è affidata al relatore, salvo che, per indisponibilità o per altro motivo, sia assegnata dal Presidente ad altro o a più giudici.

5. Il testo delle sentenze e delle ordinanze è approvato dal collegio ed è sottoscritto dal Presidente e dal giudice redattore.

6. La data della decisione è quella dell'approvazione di cui al comma 3.».

Art. 7.

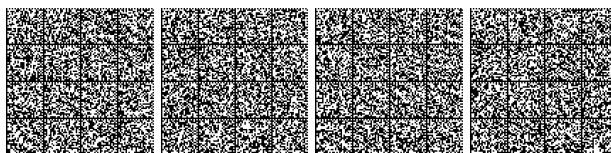
All'art. 26 («*Ricorso per conflitto di attribuzione tra poteri dello Stato*») delle «Norme integrative per i giudizi davanti alla Corte costituzionale» è aggiunto il seguente comma:

«7. Qualora il ricorrente allegghi di subire un pregiudizio grave e irreparabile nel tempo necessario alla definizione del giudizio, la Corte, con l'ordinanza che dichiara ammissibile il conflitto, adotta le misure idonee ad assicurare interinalmente gli effetti della decisione sul ricorso. L'ordinanza è immediatamente notificata a cura della cancelleria agli organi interessati. Questi possono chiedere la revoca o la modifica della misura cautelare. La Corte si pronuncia sulla relativa istanza nella prima Camera di consiglio successiva al suo deposito.».

Art. 8.

All'art. 30 («*Giudizi di cui all'art. 2 della legge costituzionale 11 marzo 1953, n. 1*») delle «Norme integrative per i giudizi davanti alla Corte costituzionale» sono aggiunti i seguenti commi:

«2. Nella Camera di consiglio fissata per la deliberazione sulla richiesta di referendum il Governo, i delegati e i presentatori di cui all'art. 33, terzo comma, della leg-



ge 25 maggio 1970, n. 352 (Norme sui *referendum* previsti dalla Costituzione e sulla iniziativa legislativa del popolo), sono ammessi a illustrare oralmente le memorie depositate.

3. Enti e soggetti esponenziali di interessi collettivi o diffusi, interessati alla decisione sull'ammissibilità della richiesta di *referendum*, possono essere autorizzati, con decreto del Presidente, a presentare memorie e ad illustrarle oralmente.».

Art. 9.

Le presenti disposizioni entrano in vigore quindici giorni dopo la loro pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

Roma, 12 marzo 2026

Il Presidente: AMOROSO

26A01959

DECRETI PRESIDENZIALI

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
22 aprile 2026.

Nomina a Sottosegretario di Stato alla Presidenza del Consiglio dei ministri dell'on. Paolo BARELLI.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto l'art. 10 della legge 23 agosto 1988, n. 400, e successive modificazioni, recante disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, e successive modificazioni, recante riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59, e in particolare l'art. 2, comma 4-bis;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica in data 21 ottobre 2022, recante nomina del Presidente del Consiglio dei ministri;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica in data 31 ottobre 2022, di nomina dei Sottosegretari di Stato;

Sulla proposta del Presidente del Consiglio dei ministri;
Sentito il Consiglio dei ministri;

Decreta:

L'on. Paolo BARELLI è nominato Sottosegretario di Stato alla Presidenza del Consiglio dei ministri.

Il presente decreto sarà comunicato alla Corte dei conti per la registrazione.

Dato a Roma, addì 22 aprile 2026

MATTARELLA

MELONI, *Presidente del Consiglio dei ministri*

Registrato alla Corte dei conti il 23 aprile 2026

Ufficio di controllo sugli atti della Presidenza del Consiglio dei ministri, del Ministero della giustizia e del Ministero degli affari esteri e della cooperazione internazionale, n. 1210

26A02012

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
22 aprile 2026.

Nomina a Sottosegretario di Stato per gli affari esteri e la cooperazione internazionale dell'avv. Massimo DELL'UTRI.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto l'art. 10 della legge 23 agosto 1988, n. 400, e successive modificazioni, recante disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, e successive modificazioni, recante riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59, e in particolare l'art. 2, comma 4-bis;

Visti i decreti del Presidente della Repubblica in data 21 ottobre 2022, recanti nomina del Presidente del Consiglio dei ministri e dei Ministri;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica in data 31 ottobre 2022, di nomina dei Sottosegretari di Stato;

Sulla proposta del Presidente del Consiglio dei ministri, di concerto con il Ministro degli affari esteri e della cooperazione internazionale;

Sentito il Consiglio dei ministri;

Decreta:

L'avv. Massimo DELL'UTRI è nominato Sottosegretario di Stato per gli affari esteri e la cooperazione internazionale.

Il presente decreto sarà comunicato alla Corte dei conti per la registrazione.

Dato a Roma, addì 22 aprile 2026

MATTARELLA

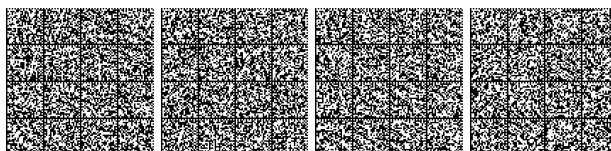
MELONI, *Presidente del Consiglio dei ministri*

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

Registrato alla Corte dei conti il 23 aprile 2026

Ufficio di controllo sugli atti della Presidenza del Consiglio dei ministri, del Ministero della giustizia e del Ministero degli affari esteri e della cooperazione internazionale, n. 1208

26A02013



DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
22 aprile 2026.

Nomina a Sottosegretario di Stato per la giustizia del sen. Alberto BALBONI.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto l'art. 10 della legge 23 agosto 1988, n. 400, e successive modificazioni, recante disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, e successive modificazioni, recante riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59, e in particolare l'art. 2, comma 4-bis;

Visti i decreti del Presidente della Repubblica in data 21 ottobre 2022, di nomina del Presidente del Consiglio dei ministri e dei Ministri;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica in data 31 ottobre 2022, di nomina dei Sottosegretari di Stato;

Sulla proposta del Presidente del Consiglio dei ministri, di concerto con il Ministro della giustizia;

Sentito il Consiglio dei ministri;

Decreta:

Il sen. Alberto BALBONI è nominato Sottosegretario di Stato per la giustizia.

Il presente decreto sarà comunicato alla Corte dei conti per la registrazione.

Dato a Roma, addì 22 aprile 2026

MATTARELLA

MELONI, *Presidente del Consiglio dei ministri*

NORDIO, *Ministro della giustizia*

Registrato alla Corte dei conti il 23 aprile 2026

Ufficio di controllo sugli atti della Presidenza del Consiglio dei ministri, del Ministero della giustizia e del Ministero degli affari esteri e della cooperazione internazionale, n. 1207

26A02014

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
22 aprile 2026.

Nomina a Sottosegretario di Stato per le imprese e il made in Italy della sen. Mara BIZZOTTO.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto l'art. 10 della legge 23 agosto 1988, n. 400, e successive modificazioni, recante disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, e successive modificazioni, recante riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59, e in particolare l'art. 2, comma 4-bis;

Visti i decreti del Presidente della Repubblica in data 21 ottobre 2022, di nomina del Presidente del Consiglio dei ministri e dei Ministri;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica in data 31 ottobre 2022, di nomina dei Sottosegretari di Stato;

Sulla proposta del Presidente del Consiglio dei ministri, di concerto con il Ministro delle imprese e del made in Italy;

Sentito il Consiglio dei ministri;

Decreta:

La sen. Mara BIZZOTTO è nominata Sottosegretario di Stato per le imprese e il made in Italy.

Il presente decreto sarà comunicato alla Corte dei conti per la registrazione.

Dato a Roma, addì 22 aprile 2026

MATTARELLA

MELONI, *Presidente del Consiglio dei ministri*

URSO, *Ministro delle imprese e del made in Italy*

Registrato alla Corte dei conti il 23 aprile 2026

Ufficio di controllo sugli atti della Presidenza del Consiglio dei ministri, del Ministero della giustizia e del Ministero degli affari esteri e della cooperazione internazionale, n. 1209

26A02015

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
22 aprile 2026.

Nomina a Sottosegretario di Stato per la cultura del sig. Pietro CANNELLA.

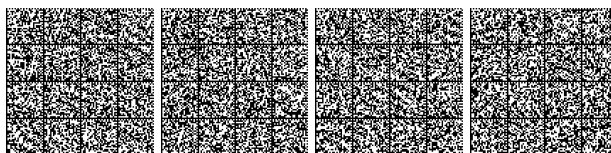
IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto l'art. 10 della legge 23 agosto 1988, n. 400, e successive modificazioni, recante disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, e successive modificazioni, recante riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59, e in particolare l'art. 2, comma 4-bis;

Visti i decreti del Presidente della Repubblica in data 21 ottobre 2022, di nomina del Presidente del Consiglio dei ministri e dei Ministri;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica in data 31 ottobre 2022, di nomina dei Sottosegretari di Stato;



Visto il decreto del Presidente della Repubblica in data 6 settembre 2024, di nomina del Ministro della cultura;

Sulla proposta del Presidente del Consiglio dei ministri, di concerto con il Ministro della cultura;

Sentito il Consiglio dei ministri;

Decreta:

Il sig. Pietro CANNELLA è nominato Sottosegretario di Stato per la cultura.

Il presente decreto sarà comunicato alla Corte dei conti per la registrazione.

Dato a Roma, addì 22 aprile 2026

MATTARELLA

MELONI, *Presidente del Consiglio dei ministri*

GIULI, *Ministro della cultura*

Registrato alla Corte dei conti il 23 aprile 2026

Ufficio di controllo sugli atti della Presidenza del Consiglio dei ministri, del Ministero della giustizia e del Ministero degli affari esteri e della cooperazione internazionale, n. 1211

26A02016

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 30 dicembre 2025.

Attuazione del regolamento di esecuzione (UE) 2025/2203 della Commissione del 31 ottobre 2025 sulla conversione nel formato elettronico del registro dei prodotti fitosanitari.

IL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA,
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2025/2203 della Commissione del 31 ottobre 2025 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2023/564 per quanto riguarda la conversione in formato elettronico dei registri sui prodotti fitosanitari tenuti dagli utilizzatori professionali;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2023/564 della Commissione del 10 marzo 2023 concernente il contenuto e il formato dei registri sui prodotti fitosanitari tenuti dagli utilizzatori professionali a norma del regolamento (CE) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio;

Visto il Trattato sul funzionamento dell'Unione europea;

Visto il regolamento (CE) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e che abroga le direttive del Consiglio 79/117/CEE e 91/414/CEE(1), in particolare l'art. 67, paragrafo 4;

Visto il regolamento (UE) 2021/2115 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 2 dicembre 2021, recante norme sul sostegno ai piani strategici che gli Stati

membri devono redigere nell'ambito della politica agricola comune (Piani strategici della PAC) e finanziati dal Fondo europeo agricolo di garanzia (FEAGA) e dal Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FE-ASR) e che abroga i regolamenti (UE) n. 1305/2013 e n. 1307/2013;

Visto il regolamento (UE) 2021/2116 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 2 dicembre 2021, sul finanziamento, sulla gestione e sul monitoraggio della politica agricola comune e che abroga il regolamento (UE) n. 1306/2013;

Visto il regolamento delegato (UE) 2022/1172 della Commissione, del 4 maggio 2022, che integra il regolamento (UE) 2021/2116 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda il sistema integrato di gestione e di controllo della politica agricola comune e l'applicazione e il calcolo delle sanzioni amministrative per la condizionalità;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2022/1173 della Commissione, del 31 maggio 2022, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) 2021/2116 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda il sistema integrato di gestione e di controllo nella politica agricola comune;

Vista la decisione di esecuzione della Commissione C(2022)8645 del 2 dicembre 2022, che approva il piano strategico della PAC 2023-2027 dell'Italia ai fini del sostegno dell'Unione finanziato dal Fondo europeo agricolo di garanzia e dal Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale;

Vista la decisione di esecuzione della Commissione C(2023) 6990 del 23 ottobre 2023 che approva la modifica del piano strategico della PAC 2023-2027 dell'Italia ai fini del sostegno dell'Unione finanziato dal Fondo europeo agricolo di garanzia e dal Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale;



Vista la decisione di esecuzione della Commissione C(2024)6849 del 30 settembre 2024 che approva la modifica del piano strategico della PAC 2023-2027 dell'Italia ai fini del sostegno dell'Unione finanziato dal Fondo europeo agricolo di garanzia e dal Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale;

Vista la decisione di esecuzione della Commissione C(2024)8662 dell'11 dicembre 2024 che approva la modifica del piano strategico della PAC 2023-2027 dell'Italia ai fini del sostegno dell'Unione finanziato dal Fondo europeo agricolo di garanzia e dal Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale;

Vista la decisione di esecuzione della Commissione C(2025)3805 del 18 giugno 2025 che approva la modifica del piano strategico della PAC 2023-2027 dell'Italia ai fini del sostegno dell'Unione finanziato dal Fondo europeo agricolo di garanzia e dal Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale;

Visto l'art. 4, comma 3, della legge 29 dicembre 1990, n. 428, concernente «Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee (Legge comunitaria per il 1990)», con il quale si dispone che il Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, nell'ambito di propria competenza, provvede con decreto all'applicazione nel territorio nazionale dei regolamenti emanati dalla Comunità europea;

Visto l'art. 3 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, recante «Definizione ed ampliamento delle attribuzioni della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano ed unificazione, per le materie ed i compiti di interesse comune delle regioni, delle province e dei comuni, con la Conferenza Stato - città ed autonomie locali»;

Visto il decreto legislativo 17 marzo 2023, n. 42, concernente la «Attuazione del regolamento (UE) 2021/2116 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 2 dicembre 2021, sul finanziamento, sulla gestione e sul monitoraggio della politica agricola comune e che abroga il regolamento (UE) n. 1306/2013, recante l'introduzione di un meccanismo sanzionatorio, sotto forma di riduzione dei pagamenti ai beneficiari degli aiuti della politica agricola comune», in particolare l'art. 5;

Ravvisata l'urgenza di prescrivere che i registri per gli utilizzi dei prodotti fitosanitari sul territorio italiano, siano obbligatoriamente convertiti nel formato elettronico prescritto entro il 31 dicembre 2026;

Vista l'intesa sancita dalla Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano nella seduta del 29 dicembre 2025;

Decreta:

Art. 1.

Termine per la conversione in formato elettronico dei registri per i prodotti fitosanitari

1. Nell'esercizio della facoltà concessa agli Stati membri dall'art. 3 del regolamento di esecuzione (UE) 2023/564, i registri per gli utilizzi dei prodotti fitosanitari sul territorio italiano, sono obbligatoriamente convertiti nel formato elettronico prescritto entro il 31 dicembre 2026.

Art. 2.

Clausola d'invarianza finanziaria

1. Le amministrazioni interessate provvedono all'attuazione del presente decreto con le risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente e, comunque, senza nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

Art. 3.

Entrata in vigore

1. Il presente decreto è trasmesso alla Corte dei conti per la registrazione ed entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 30 dicembre 2025

Il Ministro: LOLLOBRIGIDA

Registrato alla Corte dei conti il 29 gennaio 2026

Ufficio di controllo sugli atti del Ministero delle imprese e del made in Italy, del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e del Ministero del turismo, reg. n. 123

ALLEGATO

MODELLO ELENCHI ONERI INFORMATIVI AI SENSI DEL DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 14 NOVEMBRE 2012, N. 252

Termini di presentazione delle domande di aiuto della Politica agricola comune per l'anno 2025

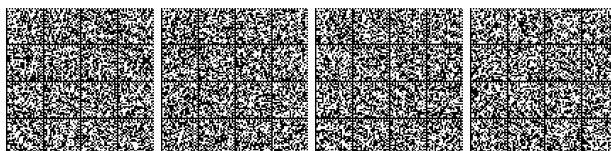
ONERI ELIMINATI

Dal presente decreto non derivano nuovi o maggiori oneri

ONERI INTRODOTTI

Il presente decreto non introduce oneri

26A01955



MINISTERO DELLA SALUTE

DECRETO 2 aprile 2026.

Entrata in vigore dei testi, nelle lingue inglese e francese, pubblicati nel Supplemento 12.2 della 12^a edizione della Farmacopea europea.

IL MINISTRO DELLA SALUTE

Visto l'art. 124 del regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265, e successive modificazioni, recante «Approvazione del testo unico delle leggi sanitarie»;

Visto il regio decreto 30 settembre 1938, n. 1706, recante «Approvazione del regolamento per il servizio farmaceutico»;

Vista la legge 9 novembre 1961, n. 1242, recante «Revisione e pubblicazione della Farmacopea Ufficiale»;

Vista la legge 22 ottobre 1973, n. 752, recante «Ratifica ed esecuzione della convenzione europea per la elaborazione di una farmacopea europea, adottata a Strasburgo il 22 luglio 1964»;

Vista la legge 23 dicembre 1978, n. 833, recante «Istituzione del Servizio sanitario nazionale»;

Visto l'art. 26 della legge 24 aprile 1998, n. 128, recante «Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia alle Comunità europee»;

Vista la risoluzione AP-CPH (25)1 adottata in data 25 marzo 2025 dal Consiglio d'Europa, *European Committee on Pharmaceuticals and Pharmaceutical Care* (CD-P-PH), con la quale è stata decisa l'entrata in vigore dal 1° aprile 2026 della Farmacopea europea 12^a edizione Supplemento 12.2;

Ritenuto di dover disporre l'entrata in vigore nel territorio nazionale dei testi adottati dalla richiamata risoluzione, come previsto dal citato art. 26 della legge 24 aprile 1998, n. 128, nonché di chiarire che i testi nelle lingue inglese e francese di cui al presente provvedimento sono esclusi dall'ambito di applicazione della disposizione contenuta nell'art. 123, primo comma, lettera *b*), del testo unico delle leggi sanitarie approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265;

Decreta:

Art. 1.

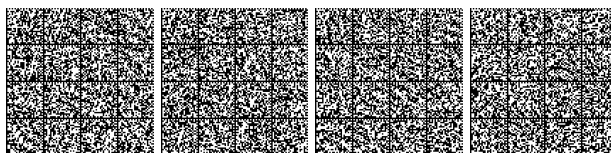
1. I testi nelle lingue inglese e francese dei capitoli generali e delle monografie pubblicati nella Farmacopea europea 12^a edizione, Supplemento 12.2, elencati nell'allegato al presente decreto, entrano in vigore nel territorio nazionale, come facenti parte della Farmacopea ufficiale della Repubblica italiana, dal 1° aprile 2026.

2. I testi nelle lingue inglese e francese richiamati al comma 1 non sono oggetto degli obblighi previsti dall'art. 123, primo comma, lettera *b*), del testo unico delle leggi sanitarie approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265. Gli stessi testi, ai sensi dell'art. 26 della legge 24 aprile 1998, n. 128, sono posti a disposizione di qualunque interessato per consultazione e chiarimenti presso la Segreteria tecnica della Commissione permanente per la revisione e la pubblicazione della Farmacopea Ufficiale di cui alla legge 9 novembre 1961, n. 1242.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 2 aprile 2026

Il Ministro: SCHILLACI



CONTENUTO DELLA FARMACOPEA EUROPEA 12^a EDIZIONE, SUPPLEMENTO 12.2NUOVI TESTI
CAPITOLI GENERALI

no.	Titolo in inglese	Titolo in francese	Titolo in italiano
2.6.41	High-throughput sequencing for the detection of viral extraneous agents	Séquençage haut débit pour la détection d'agents étrangers viraux	Sequenziamento ad alto rendimento per la determinazione di agenti virali estranei
5.32.	Cell-based preparations for human use	Produits cellulaires pour usage humain	Preparazioni di cellule per uso umano
5.37.	Recombinant viral vectored vaccines for human use	Vaccins à vecteur viral recombinant pour usage humain	Vaccini a vettore virale ricombinate per uso umano

MONOGRAFIE
PREPARAZIONI RADIOFARMACEUTICHE e
MATERIE PRIME PER PREPARAZIONI RADIOFARMACEUTICHE

Titolo in latino	no.	Titolo in inglese	Titolo in francese	Titolo in italiano
JK-PSMA-7 (¹⁸ F) solutio iniectionis	(3205)	JK-PSMA-7 (¹⁸ F) injection	JK-PSMA-7 (18F) (solution injectable de)	JK-PSMA-7 (¹⁸ F) preparazione iniettabile

DROGHE VEGETALI e
PREPARAZIONI A BASE DI DROGHE VEGETALI

Titolo in latino	no.	Titolo in inglese	Titolo in francese	Titolo in italiano
Cedri ligni aetheroleum	(3002)	Cedarwood oil	Bois de cedre (huile essentielle de)	Cedro legno essenza
Plantaginis lanceolatae extractum fluidum	(2961)	Ribwort plantain liquid extract	Plantain lanceole (extrait fluide de)	Piantaggine lanceolata estratto liquido

MONOGRAFIE

Titolo in latino	no.	Titolo in inglese	Titolo in francese	Titolo in italiano
-	(3187)	Golimumab injection(1)	Golimumab (preparation injectable de)(1)	Golimumab preparazione iniettabile(1)

(1) Il titolo in latino "Golimumabum iniectionis" sarà aggiunto nel Supplemento 13.1

TESTI REVISIONATI
CAPITOLI GENERALI

no.	Titolo in inglese	Titolo in francese	Titolo in italiano
2.5.25.	Carbon monoxide in gases	Monoxyde de carbone dans les gaz	Carbonio monossido nei gas
2.6.7.	Mycoplasmas	Mycoplasmes	Micoplasm
3.1.8.	Silicone oil used as a lubricant	Huile de silicone utilisée comme lubrifiant	Olio di silicone usato come lubrificante
3.1.14.	Materials based on plasticised poly(vinyl chloride) for containers for aqueous solutions for intravenous infusion	Matériaux à base de poly(chlorure de vinyle) plastifié pour récipients destinés à contenir les solutions aqueuses pour perfusion intraveineuse	Materiali a base di polivinil cloruro plastificato per contenitori per soluzioni acquose per infusione endovenosa
4.	Reagents	Réactifs	Reattivi

MONOGRAFIE
MONOGRAFIE GENERALI

Titolo in latino	no.	Titolo in inglese	Titolo in francese	Titolo in italiano
Vaccina ad usum humanum	(0153)	Vaccines for human use	Vaccins pour usage humain	Vaccini per uso umano
Vaccina ad usum veterinarium	(0062)	Vaccines for veterinary use	Vaccins pour usage vétérinaire	Vaccini per uso veterinario



**MONOGRAFIE
VACCINI PER USO UMANO**

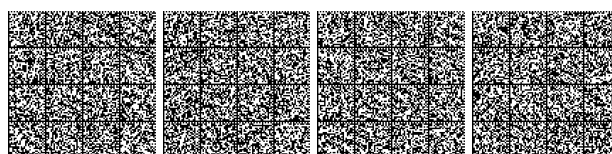
Titoli in latino	no.	Titoli in inglese	Titoli in francese	Titoli in italiano
Vaccinum encephalitis ixodibus advectae inactivatum	(1375)	Tick-borne encephalitis vaccine (inactivated)	Vaccin inactivé de l'encéphalite verno-estivale	Vaccino inattivato dell'encefalite trasmessa da zecca
Vaccinum febris flavae vivum	(0537)	Yellow fever vaccine (live)	Vaccin vivant de la fièvre jaune	Vaccino vivo della febbre gialla
Vaccinum hepatitis A inactivatum adsorbatum	(1107)	Hepatitis A vaccine (inactivated, adsorbed)	Vaccin de l'hépatite A (inactivé, adsorbé)	Vaccino inattivato adsorbito dell'epatite A
Vaccinum influenzae inactivatum ex cellulis corticisque antigeniis praeparatum	(2149)	Influenza vaccine (surface antigen, inactivated, prepared in cell cultures)	Vaccin grippal inactivé (antigène de surface, préparé sur cultures cellulaires)	Vaccino inattivato dell'influenza, antigene di superficie, preparato in colture cellulari
Vaccinum influenzae inactivatum ex corticis antigeniis praeparatum	(0869)	Influenza vaccine (surface antigen, inactivated)	Vaccin grippal inactivé (antigène de surface)	Vaccino inattivato dell'influenza preparato con l'antigene di superficie
Vaccinum influenzae inactivatum ex corticis antigeniis praeparatum virosomale	(2053)	Influenza vaccine (surface antigen, inactivated, virosome)	Vaccin grippal inactivé (antigène de surface, virosomal)	Vaccino inattivato dell'influenza preparato con l'antigene virosomiale di superficie
Vaccinum influenzae inactivatum ex virus integris praeparatum	(0159)	Influenza vaccine (whole virion, inactivated)	Vaccin grippal inactivé à virion entier	Vaccino inattivato dell'influenza preparato con virus integri
Vaccinum influenzae inactivatum ex virorum fragmentis praeparatum	(0158)	Influenza vaccine (split virion, inactivated)	Vaccin grippal inactivé à virion fragmenté	Vaccino inattivato dell'influenza preparato con virus frammentati
Vaccinum poliomyelitis inactivatum	(0214)	Poliomyelitis vaccine (inactivated)	Vaccin poliomyélique inactivé	Vaccino inattivato poliomieltico
Vaccinum variolae vivum	(0164)	Smallpox vaccine (live)	Vaccin vivant de la variole	Vaccino vivo del vaiolo

**DROGHE VEGETALI e
PREPARAZIONI A BASE DI DROGHE VEGETALI**

Titoli in latino	no.	Titoli in inglese	Titoli in francese	Titoli in italiano
Caryophylli floris aetheroleum	(1091)	Clove oil	Clou de girofle (huile essentielle de)	Garofano essenza
Caryophylli flos	(0376)	Clove	Clou de girofle	Chiodi di garofano
Ligustici chuanxiong rhizoma	(2634)	Szechwan lovage rhizome	Ligusticum chuanxiong (rhizome de)	Ligusticum chuanxiong rizoma
Ligustici radix et rhizoma	(2431)	Ligusticum root and rhizome	Ligusticum (racine et rhizome de)	Ligusticum radice e rizoma
Liquiritiae extractum siccum ad saporandum	(2378)	Liquorice dry extract for flavouring purposes	Réglisse (extrait sec de) pour aromatisation	Liquirizia estratto secco per aromatizzazione
Liquiritiae radix	(0277)	Liquorice root	Réglisse (racine de)	Liquirizia radice
Plantaginis ovatae semen	(1333)	Ispaghula seed	Ispaghul (graine d')	Ispaghula seme
Plantaginis ovatae seminis tegumentum	(1334)	Ispaghula husk	Ispaghul (graine d'), tégument de la	Ispaghula seme tegumento
Psyllii semen	(0858)	Psyllium seed	Psyllium (graine de)	Psillio seme
Salviae sclareae aetheroleum	(1850)	Clary sage oil	Sauge sclarée (huile essentielle de)	Salvia sclarea essenza

PREPARAZIONI OMEOPATICHE

Titoli in latino	no	Titoli in inglese	Titoli in francese	Titoli in italiano
Cadmii sulfas hydricus ad praeparationes homoeopathicas	(2143)	Cadmium sulfuricum for homoeopathic preparations	Cadmium sulfuricum pour préparations homéopathiques	Cadmium sulfuricum per preparazioni omeopatiche
Cuprum ad praeparationes homoeopathicas	(1610)	Cuprum metallicum for homoeopathic preparations	Cuprum metallicum pour préparations homéopathiques	Cuprum metallicum per preparazioni omeopatiche



Ferrum ad praeparationes homoeopathicas	(2026)	Ferrum metallicum for homoeopathic preparations	Ferrum metallicum pour préparations homéopathiques	Ferrum metallicum per preparazioni omeopatiche
Magnesi hydrogenophosphas trihydricus ad praeparationes homoeopathicas	(2505)	Magnesium phosphoricum for homoeopathic preparations	Magnesia phosphorica pour préparations homéopathiques	Magnesium phosphoricum per preparazioni omeopatiche

MONOGRAFIE

Titoli in latino	no.	Titoli in inglese	Titoli in francese	Titoli in italiano
Acidum folicum hydricum	(0067)	Folic acid hydrate	Folique (acide) hydraté	Acido folico idrato
Albumini humani solutio	(0255)	Human albumin solution	Albumine humaine (solution d')	Albumina umana soluzione
Alcohol oleicus	(2073)	Oleyl alcohol	Oléique (alcool)	Alcool oleico
Amphotericinum B	(1292)	Amphotericin B	Amphotéricine B	Amfotericina B
Carboprostum trometamololum	(1712)	Carboprost trometamol	Carboprost trométamol	Carboprost trometamolo
Cellulosi acetatas butyras	(1406)	Cellulose acetate butyrate	Cellulose (acétate butyrate de)	Cellulosa acetato butirrato
Cysteini hydrochloridum monohydricum	(0895)	Cysteine hydrochloride monohydrate	Cystéine (chlorhydrate de) monohydraté	Cisteina cloridrato monoidrato
Erlotinibi hydrochloridum	(3094)	Erlotinib hydrochloride	Erlotinib (chlorhydrate d')	Erlotinib cloridrato
Flunitrazepamum	(0717)	Flunitrazepam	Flunitrazépam	Flunitrazepam
Gabapentinum	(2173)	Gabapentin	Gabapentine	Gabapentin
Glyceroli monostearas 40-55	(0495)	Glycerol monostearate 40-55	Glycérol (monostéarate de) 40-55	Glicerolo monostearato 40-55
Golimumabi solutio concentrata	(3103)	Golimumab concentrated solution	Golimumab concentrated solution	Golimumab soluzione concentrata
Hydroxyzini hydrochloridum	(0916)	Hydroxyzine hydrochloride	Hydroxyzine (chlorhydrate d')	Idroxicina cloridrato
Metronidazoli benzoas	(0934)	Metronidazole benzoate	Métronidazole (benzoate de)	Metronidazolo benzoato
Midazolamum	(0936)	Midazolam	Midazolam	Midazolam
Nifedipinum	(0627)	Nifedipine	Nifédipine	Nifedipina
Procaini hydrochloridum	(0050)	Procaine hydrochloride	Procaïne (chlorhydrate de)	Procaina cloridrato
Sorafenibi tosilatis compressi	(3022)	Sorafenib tosilate tablets	Sorafénib (tosilate de), comprimés de	Sorafenib tosilato compresse
Testosteroni enantas	(1048)	Testosterone enantate	Testostérone (énantate de)	Testosterone enantato

TESTI CORRETTI
CAPITOLI GENERALI

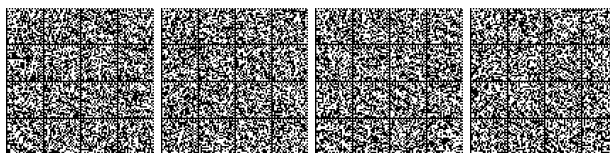
no.	Titolo in inglese	Titolo in francese	Titolo in italiano
2.9.50.	Particle size analysis by dynamic light scattering	Analyse granulométrique par diffusion dynamique de la lumière	Analisi granulometrica per diffusione dinamica della luce

DROGHE VEGETALI e
PREPARAZIONI A BASE DI DROGHE VEGETALI

Titoli in latino	no.	Titoli in inglese	Titoli in francese	Titoli in italiano
Notopterygii rhizoma et radix	(2662)	Notopterygium rhizome and root	Notopterygium (rhizome et racine de)	Notopterygium rizoma e radice
Rehmanniae radix	(2569)	Rehmannia root	Rehmannia (racine de)	Rehmannia radice

MONOGRAFIE

Titoli in latino	no.	Titoli in inglese	Titoli in francese	Titoli in italiano
Alcohol cetylicus et stearylicus	(0702)	Cetostearyl alcohol	Cétostéarylique (alcool)	Alcool cetostearilico (la correzione riguarda solo il testo francese)



Dapagliflozini propylenglycoli compressi	(3175)	Dapagliflozin propylene glycol tablets	Dapagliflozine propylèneglycol (comprimés de)	Dapagliflozin propilenglicole compresse
Dapagliflozinum propylenglycolum monohydricum	(3137)	Dapagliflozin propylene glycol monohydrate	Dapagliflozine propylèneglycol monohydraté	Dapagliflozin propilenglicole monoidrato
Fluoxetini hydrochloridum	(1104)	Fluoxetine hydrochloride	Fluoxétine (chlorhydrate de)	Fluoxetina cloridrato
Flupentixoli dihydrochloridum	(1693)	Flupentixol dihydrochloride	Flupentixol (dichlorhydrate de)	Flupentixolo dicloridrato
Methylphenidati hydrochloridum	(2235)	Methylphenidate hydrochloride	Méthylphénidate (chlorhydrate de)	Metilfenidato cloridrato
Natrii propionas	(2041)	Sodium propionate	Sodium (propionate de)	Sodio propionato <i>(la correzione riguarda solo il testo inglese)</i>
Phenoxybenzameni hydrochloridum	(2983)	Phenoxybenzamine hydrochloride	Phénoxybenzamine (chlorhydrate de)	Fenossibenzamina cloridrato
Povidonum	(0685)	Povidone	Povidone	Povidone
Propylenglycolum	(0430)	Propylene glicol	Propylèneglycol	Glicole propilenico <i>(la correzione riguarda solo il testo inglese)</i>
Rupatadini fumaras	(2888)	Rupatadine fumarate	Rupatadine (fumarate de)	Rupatadina fumarato
Troxeerutinum	(2133)	Troxeerutin	Troxérutine	Troxeerutina

TESTI IL CUI TITOLO È MODIFICATO CAPITOLI

no.	Titolo in inglese	Titolo in francese	Titolo in italiano
(1884)	Ribwort plantain	Plantain lancéolé	Piantaggine lanceolata <i>(la correzione riguarda solo il titolo del testo in italiano)</i>
	<i>unchanged</i>	<i>inchangé</i>	<i>precedentemente</i>
			Piantaggine

TESTI ELIMINATI

I testi riportati di seguito sono eliminati dalla Farmacopea Europea dal 1 gennaio 2026

CAPITOLI

no.	Titolo in inglese	Titolo in francese	Titolo in italiano
2.6.8.	Pyrogens	Pyrogènes	Pirogeni
2.6.10.	Histamine	Histamine	Istamina
2.6.11.	Depressor substances	Substances hypotensives	Sostanze ipotensive

REATTIVI NUOVI

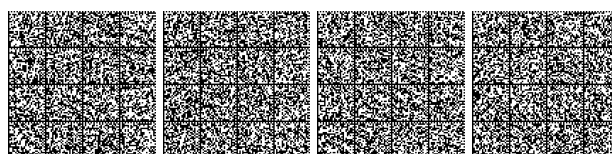
I reattivi elencati di seguito sono aggiunti alla lista dei reattivi del capitolo 4. della Farmacopea Europea, Supplemento 12.2

no.	Titolo in inglese	Titolo in francese	Titolo in italiano
4.1.1.	Reagents	Réactifs	Reattivi
1225800	<i>n</i> -Dodecane	<i>n</i> -Dodécane	<i>n</i> -Dodecano
1225900	JK-PSMA-7	JK-PSMA-7	JK-PSMA-7

REATTIVI MODIFICATI

I reattivi della lista del capitolo 4. elencati di seguito sono modificati nel Supplemento 12.2

no.	Titolo in inglese	Titolo in francese	Titolo in italiano
4.1.1.	Reagents	Réactifs	Reattivi
1001401	Acid blue 92 solution	Solution de bleu acide 92	Acido blu 92 soluzione <i>(la correzione riguarda solo il testo inglese)</i>
1156200	γ -Linolenyl alcohol	Alcool γ -linoléniq.	Alcool γ -linolenico
	<i>formerly</i>	<i>anciennement</i>	<i>precedentemente</i>
	α -Linolenyl alcohol	Alcool α -linoléniq.	Alcool α -linolenico
1008200	Argon	Argon	Argon
1041701	Haemoglobin solution	Solution d'hémoglobine	Emoglobina soluzione



DECRETO 14 aprile 2026.

Riconoscimento del carattere scientifico dell'«Azienda ospedaliera di rilievo nazionale ad alta specializzazione Santobono-Pausilipon», in Napoli, nell'area tematica di afferenza di «pediatria».

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'articolo 42, comma 1, della legge 16 gennaio 2003, n. 3»;

Visto l'art. 13, comma 3, del decreto legislativo 16 ottobre 2003, n. 288 e successive modificazioni, concernente i requisiti necessari ai fini del riconoscimento del carattere scientifico degli Istituti di ricovero e cura a carattere scientifico;

Visto il decreto del Ministro della salute 14 marzo 2013, 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;

Viste le note n. 0246079 del 25 maggio 2020 e n. 0483710 del 30 settembre 2021, con le quali la Direzione generale per la tutela della salute e il coordinamento del Sistema sanitario della Regione Campania ha trasmesso, ai sensi dell'art. 14, del decreto legislativo n. 288/2003 e successive modificazioni ed integrazioni, la documentazione finalizzata ad ottenere il riconoscimento dell'«Azienda ospedaliera di rilievo nazionale ad alta specializzazione Santobono-Pausilipon» di Napoli, codice fiscale 06854100630, quale Istituto di ricovero e cura a carattere scientifico nella disciplina di «pediatria»;

Vista la deliberazione della giunta della Regione Campania n. 106 del 25 febbraio 2020, che attesta la coerenza della richiesta del riconoscimento del carattere scientifico presentata dall'«Azienda ospedaliera di rilievo nazionale ad alta specializzazione Santobono-Pausilipon» di Napoli con la programmazione sanitaria regionale;

Visto il parere prot. n. 121 del 23 novembre 2020, con il quale i Ministeri affiancanti (Ministero della salute e Ministero dell'economia e delle finanze) hanno espresso il proprio parere favorevole in ordine alla suddetta deliberazione di giunta della Regione Campania n. 106 del 25 febbraio 2020;

Vista la nota prot. n. 3459 del 28 giugno 2023, con la quale la competente Direzione generale della ricerca e dell'innovazione in sanità del Ministero della salute ha richiesto alla Regione Campania di indicare l'afferenza della suddetta richiesta di riconoscimento ad una o più aree tematiche di cui all'allegato 1 del citato decreto legislativo n. 200 del 23 dicembre 2022, il possesso da parte della struttura di interesse della qualifica di centro di ri-

ferimento a livello regionale o sovraregionale nonché la sussistenza del bacino minimo di utenza su base territoriale per l'area tematica di riconoscimento richiesta;

Vista la nota prot. n. 353116 dell'11 luglio 2023, con la quale la Direzione generale per la tutela della salute ed il coordinamento del Sistema sanitario della Regione Campania ha, tra l'altro, confermato la coerenza della richiesta di riconoscimento del carattere scientifico della «Azienda ospedaliera di rilievo nazionale ad alta specializzazione Santobono-Pausilipon» di Napoli con la programmazione sanitaria regionale per l'area tematica di «pediatria», comunicato il rispetto del requisito del bacino minimo di utenza su base territoriale per area tematica di riconoscimento, come individuato nell'allegato 2 del decreto legislativo 23 dicembre 2022, n. 200, e attestato il possesso da parte della predetta Azienda della qualifica di centro di riferimento a livello regionale o sovraregionale per l'area tematica di pediatria;

Vista la nota n. 356431 del 16 luglio 2025, con la quale la Regione Campania ha trasmesso un *report* dell'«Azienda ospedaliera di rilievo nazionale ad alta specializzazione Santobono-Pausilipon» di Napoli quale documento di aggiornamento al precedente modulario trasmesso al Ministero della salute, attestante i principali risultati e le iniziative sviluppate dalla predetta azienda nel periodo 2021-2024 e I semestre 2025, nei settori dell'innovazione, della ricerca e dell'assistenza;

Vista la nota n. 25296 del 24 novembre 2025, con la quale l'«Azienda ospedaliera di rilievo nazionale ad alta specializzazione Santobono-Pausilipon» di Napoli, ai fini del riconoscimento del carattere scientifico, ha trasmesso a questo Ministero e alla Regione Campania la documentazione aggiornata all'anno 2024, integrata con i dati disponibili per l'anno 2025, attestante il possesso dei requisiti per il riconoscimento del carattere scientifico;

Vista la relazione riguardante la *site - visit* effettuata presso l'«Azienda ospedaliera di rilievo nazionale ad alta specializzazione Santobono-Pausilipon» di Napoli in data 2 e 3 dicembre 2025 da parte degli esperti della Commissione di valutazione nominata con decreto del Ministro della salute 1° ottobre 2025;

Visto il parere favorevole reso dalla Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano nella seduta del 5 febbraio 2026 (rep. atti n. 9/CSR);

Vista la nota prot. n. 0310502/2026 del 26 marzo 2026, con la quale il Presidente della Regione Campania ha espresso la propria formale intesa ai fini dell'adozione del provvedimento di riconoscimento del carattere scientifico dell'«Azienda ospedaliera di rilievo nazionale ad alta specializzazione Santobono-Pausilipon» di Napoli, per l'area tematica di afferenza di «pediatria», con sede legale e di ricerca in via Teresa Ravaschieri n. 8 (Plesso Ravaschieri) e sedi assistenziali e di ricerca in via Mario Fiore, n. 6 (Presidio ospedaliero Santobono), via Posillipo, n. 226 (Presidio ospedaliero Pausilipon) e via Bernardo Cavallino n. 102 (Presidio ospedaliero Cavallino);



Decreta:

Art. 1.

1. È riconosciuto il carattere scientifico dell'«Azienda ospedaliera di rilievo nazionale ad alta specializzazione Santobono-Pausilipon» di Napoli, per l'area tematica di afferenza di «pediatria», per le sedi di via Teresa Ravaschieri n. 8 (Plesso Ravaschieri, sede legale e di ricerca), via Mario Fiore, n. 6 (Presidio ospedaliero Santobono, sede di assistenza e ricerca), via Possillipo, n. 226 (Presidio ospedaliero Pausilipon, sede

di assistenza e ricerca), via Bernardo Cavallino n. 102 (Presidio ospedaliero Cavallino, sede di assistenza e ricerca).

2. Il riconoscimento è soggetto a revisione, ai sensi dell'art. 15, del decreto legislativo 16 ottobre 2003, n. 288 e successive modificazioni ed integrazioni, all'esito dell'invio dei dati aggiornati circa il possesso dei requisiti e della documentazione necessaria ai fini della conferma.

Roma, 14 aprile 2026

Il Ministro: SCHILLACI

26A01954

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

DETERMINA 13 aprile 2026.

Modifica della determina n. 1570/2025, relativa all'inserimento dei medicinali Rituximab e Lenalidomide nell'elenco istituito, ai sensi della legge n. 648/1996, per il trattamento di pazienti adulti affetti da linfoma non Hodgkin follicolare di nuova diagnosi in stadio avanzato, non candidabili alla chemioterapia. (Determina n. 490/2026).

IL PRESIDENTE

Visti gli articoli 8 e 9 del decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, recante «Riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'articolo 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59», e successive modificazioni;

Visto l'art. 48, del decreto-legge 30 settembre 2003, n. 269, recante «Disposizioni urgenti per favorire lo sviluppo e per la correzione dell'andamento dei conti pubblici», convertito, con modificazioni, dalla legge 24 novembre 2003 n. 326, che ha istituito l'Agenzia italiana del farmaco;

Visto il decreto 20 settembre 2004, n. 245, del Ministro della salute, di concerto con i Ministri della funzione pubblica e dell'economia e delle finanze: «Regolamento recante norme sull'organizzazione ed il funzionamento dell'Agenzia italiana del farmaco, a norma dell'articolo 48, comma 13, del decreto-legge 30 settembre 2003, n. 269, convertito, con modificazioni, dalla legge 24 novembre 2003, n. 326», come da ultimo modificato dal decreto 8 gennaio 2024, n. 3 del Ministro della salute, di concerto con i Ministri della funzione pubblica e dell'economia e delle finanze, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 11 del 15 gennaio 2024;

Visto il vigente regolamento di funzionamento e ordinamento del personale dell'Agenzia italiana del farmaco, adottato dal consiglio di amministrazione con deliberazione del 17 settembre 2025, n. 52, approvato, ai sensi dell'art. 22, commi 3 e 4, del decreto del Ministro della salute 20 settembre 2004, n. 245, dal Ministro della salute di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze e il Ministro per la pubblica amministrazione e pubblica-

to sul sito istituzionale dell'AIFA (comunicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 220 del 22 settembre 2025);

Visto il decreto del Ministro della salute 5 aprile 2024 con cui, a decorrere dalla data dello stesso, il prof. Robert Giovanni Nisticò è stato nominato Presidente del consiglio di amministrazione dell'Agenzia italiana del farmaco, ai sensi dell'art. 7, del citato decreto del Ministro della salute 20 settembre 2004, n. 245 e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro della salute del 9 febbraio 2024, con il quale il dott. Giovanni Pavesi è nominato direttore amministrativo dell'Agenzia italiana del farmaco, ai sensi dell'art. 10 del citato decreto del Ministro della salute 20 settembre 2004, n. 245 e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro della salute 9 febbraio 2024 di nomina del dott. Pierluigi Russo quale direttore tecnico-scientifico dell'Agenzia italiana del farmaco, ai sensi dell'art. 10-bis, del citato decreto del Ministro della salute 20 settembre 2004, n. 245 e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro della salute 2 febbraio 2024 di costituzione della nuova Commissione scientifico-economica (CSE) dell'AIFA, ai sensi dell'art. 19 del decreto del Ministro della salute 20 settembre 2004, n. 245 e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto il decreto-legge 21 ottobre 1996, n. 536, convertito, con modificazioni, dalla legge 23 dicembre 1996, n. 648 e successive modificazioni, relativo alle misure per il contenimento della spesa farmaceutica e la determinazione del tetto di spesa per l'anno 1996 e, in particolare, l'art. 1, comma 4, che dispone l'erogazione a totale carico del Servizio sanitario nazionale per i medicinali innovativi la cui commercializzazione è autorizzata in altri Stati ma non sul territorio nazionale, dei medicinali non ancora autorizzati ma sottoposti a sperimentazione clinica e dei medicinali da impiegare per un'indicazione terapeutica diversa da quella autorizzata;

Visto il provvedimento della Commissione unica del farmaco (CUF), del 20 luglio 2000, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 219 del 19 settembre 2000 con *errata-corrige* nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 232 del 4 ottobre 2000, con-



cernente l'istituzione dell'elenco dei medicinali erogabili a totale carico del Servizio sanitario nazionale ai sensi della legge 23 dicembre 1996, n. 648;

Visto il provvedimento CUF del 31 gennaio 2001, concernente il monitoraggio clinico e di spesa dei medicinali inseriti nel succitato elenco, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 24 marzo 2001, n. 70;

Vista la determina AIFA n. 1570/2025 del 17 novembre 2025, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 273 del 24 novembre 2025, relativa all'inserimento dei medicinali «Rituximab» e «Lenalidomide» nell'elenco dei medicinali erogabili a totale carico del Servizio sanitario nazionale, ai sensi della legge 23 dicembre 1996, n. 648, per il trattamento di pazienti adulti affetti da linfoma non Hodgkin follicolare di nuova diagnosi in stadio avanzato, non candidabili alla chemioterapia;

Considerata, tuttavia, l'attivazione dal 23 marzo 2021 del registro multifarmaco semplificato per i farmaci sottoposti a Programma di prevenzione della gravidanza (PPP) e valutato il rischio teratogeno correlato all'uso di «Lenalidomide»;

Ritenuto, pertanto, di inserire l'indicazione terapeutica di cui all'oggetto nel registro multifarmaco semplificato per i farmaci sottoposti a Programma di prevenzione della gravidanza (PPP), ai fini del monitoraggio del rischio teratogeno correlato alla «Lenalidomide»;

Tenuto conto della decisione assunta dalla CSE dell'AIFA nella riunione del 19, 20, 21, 22 e 23 gennaio 2026 - stralcio verbale n. 31;

Vista la delibera di approvazione del consiglio di amministrazione di AIFA del 25 marzo 2026, n. 28;

Determina:

Art. 1.

1. La modifica dell'inserimento dei medicinali «Rituximab» e «Lenalidomide», di cui alla determina AIFA n. 1570/2025 del 17 novembre 2025 citata in premessa, nell'elenco dei medicinali erogabili a totale carico del Servizio sanitario nazionale, istituito ai sensi della legge 23 dicembre 1996, n. 648, per il trattamento di pazienti adulti affetti da linfoma non Hodgkin follicolare di nuova diagnosi in stadio avanzato, non candidabili alla chemioterapia, ai fini della inclusione della predetta indicazione terapeutica nel registro multifarmaco semplificato per i farmaci sottoposti a Programma di prevenzione della gravidanza (PPP), nel rispetto delle condizioni indicate nell'allegato 1 che fa parte integrante della presente determina.

2. Ai fini della consultazione delle liste dei farmaci a totale carico del Servizio sanitario nazionale, si rimanda agli elenchi pubblicati sul sito istituzionale dell'AIFA www.aifa.gov.it

Art. 2.

La presente determina ha effetto dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 13 aprile 2026

Il Presidente: NISTICÒ

ALLEGATO I

Denominazione: «Rituximab» e «Lenalidomide».

Indicazione terapeutica: trattamento di pazienti adulti affetti da linfoma non Hodgkin follicolare di nuova diagnosi in stadio avanzato, non candidabili alla chemioterapia.

Criteri di inclusione:

diagnosi istologica confermata di linfoma follicolare secondo la classificazione WHO;

pazienti non candidabili alla chemioterapia;

pazienti sintomatici e/o con un carico tumorale consistente per i quali non è opportuno l'approccio *watch and wait*;

pazienti non precedentemente trattati per linfoma follicolare;

valori di laboratorio adeguati: conta dei neutrofili ≥ 1000 cellule/ μL , piastrine ≥ 100.000 cellule/ μL , transaminasi (AST e ALT) $\leq 3x$ limite superiore, bilirubina totale $\leq 2x$ limite, creatinina $\leq 2\text{mg/dL}$ o clearance della creatinina ≥ 50 ml/min.

Criteri di esclusione:

chirurgia maggiore entro quattro settimane dalla randomizzazione; gravidanza e allattamento.

Periodo di prescrizione a totale carico del Servizio sanitario nazionale: fino a nuova determina dell'Agenzia italiana del farmaco.

Piano terapeutico:

«Lenalidomide» a 20 mg die, nei giorni 1 al 22 di ogni ciclo di ventotto giorni, per sei cicli (o a una dose di 10 mg se la clearance della creatinina fosse tra 30 e 59 ml/min);

i pazienti che raggiungono una risposta completa dopo i primi sei cicli, proseguono con «Lenalidomide» a 10 mg die per dodici cicli.

i pazienti che raggiungono dopo sei cicli una risposta parziale continuano la «Lenalidomide» a 20 mg per tre o sei cicli.

«Rituximab» a 375 mg/m² nei giorni 1, 8, 15, e 22 del ciclo 1. Poi al giorno 1 dei cicli dal 2 al 6; poi ogni otto settimane per dodici cicli (in totale venti dosi di «Rituximab»).

In alternativa:

«Rituximab» dose standard 375 mg/m² il giorno 1 delle settimane 1-4 ripetuta durante le settimane 12-15 nei pazienti rispondenti in combinazione con «Lenalidomide» (15 mg per via orale al giorno per diciotto settimane).

«Lenalidomide» 15 mg al giorno nei giorni 1-21, ogni ventotto giorni.

Durata del trattamento:

in totale: venti dosi di «Rituximab» e 9-12 cicli di «Lenalidomide».

Altre condizioni da osservare:

le modalità previste dagli articoli 4, 5, 6 del provvedimento datato 20 luglio 2000 citato in premessa, in relazione a: art. 4: istituzione del registro, rilevamento e trasmissione dei dati di monitoraggio clinico ed informazioni riguardo a sospensioni del trattamento (mediante apposita scheda come da provvedimento 31 gennaio 2001, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 70 del 24 marzo 2001); art. 5: acquisizione del consenso informato, modalità di prescrizione e di dispensazione del medicinale; art. 6: rilevamento e trasmissione dei dati di spesa.

Parametri per il monitoraggio clinico:

monitoraggio tossicità ematologica ed extraematologica periodico secondo pratica clinica con esame clinico ed esami ematici (emocromo, transaminasi, funzionalità renale);

eventuale TC *interim* (dopo 3-4 cicli) per conferma di risposta clinica;

monitoraggio della risposta di malattia con esame clinico ed imaging secondo pratica clinica durante mantenimento e *follow-up*;

monitoraggio con ecocardio + ECG prima dell'avvio del trattamento e post trattamento e successivamente secondo pratica clinica.

26A01972



ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Molaxole»

Estratto determina AAM/PPA n. 210/2026 del 10 aprile 2026

Autorizzazione variazioni e descrizione del medicinale con attribuzione n. A.I.C.: è autorizzata la seguente variazione: n. 1 variazione tipo IB - type B.II.e.1.b.1) modifiche qualitative - prodotto finito - sistema di chiusura del contenitore - modifica del confezionamento primario del prodotto finito - modifica del tipo di contenitore o aggiunta di un nuovo contenitore. Forme farmaceutiche solide, semisolide e liquide non sterili. Aggiunta di un nuovo confezionamento, bustine in carta/alluminio/polietilene.

La variazione comporta la immissione in commercio delle seguenti nuove confezioni:

038643235 (base32) 14V9K3 polvere per soluzione orale, 2 bustine in PAP/AL/PE;

038643247 (base 32) 14V9KH polvere per soluzione orale, 6 bustine in PAP/AL/PE;

038643250 (base 32) 14V9KL polvere per soluzione orale, 8 bustine in PAP/AL/PE;

038643262 (base 32) 14V9KY polvere per soluzione orale, 10 bustine in PAP/AL/PE;

038643274 (base 32) 14V9LB polvere per soluzione orale, 20 bustine in PAP/AL/PE;

038643286 (base 32) 14V9LQ polvere per soluzione orale, 30 bustine in PAP/AL/PE;

038643298 (base 32) 14V9M2 polvere per soluzione orale, 40 bustine in PAP/AL/PE;

038643300 (base 32) 14V9M4 polvere per soluzione orale, 50 bustine in PAP/AL/PE;

038643312 (base 32) 14V9MJ polvere per soluzione orale, 60 bustine in PAP/AL/PE;

038643324 (base 32) 14V9MW polvere per soluzione orale, 100 bustine in PAP/AL/PE;

038643336 (base 32) 14V9N8 polvere per soluzione orale, 2x50 bustine in PAP/AL/PE.

Consequente modifica dei paragrafi 6.5 e 8 del riassunto delle caratteristiche del prodotto e corrispondenti paragrafi del foglio illustrativo ed etichette per il medicinale MOLAXOLE.

Principio attivo: macrogol 3350; sodium chloride; sodium hydrogencarbonate; potassium chloride.

Codice pratica: C1B/2025/1927.

Procedura europea: DK/H/1199/001/IB/057.

Titolare A.I.C.: Cooper Consumer Health B.V. con sede legale e domicilio fiscale in Verrijn Stuartweg 60 CAP 1112AX Diemen Netherlands.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Per la nuova confezione di cui all'art. 1 è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità: Cnn.

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

Le confezioni del medicinale devono essere poste in commercio con gli stampati, così come precedentemente autorizzati da questa am-

ministrazione, 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

Disposizioni finali

La presente determina ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale.

26A01938

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Radelumin»

Estratto determina AAM/PPA n. 211/2026 del 10 aprile 2026

L'autorizzazione all'immissione in commercio è modificata a seguito della procedura approvata dallo stato membro di riferimento (RMS):

grouping composto dalle seguenti variazioni:

variazioni con impatto A.I.C.:

type IA_{IN} n. B.II.b).2.c).2 aggiunta di un fabbricante responsabile dell'importazione e/o del rilascio dei lotti, compreso il controllo dei lotti: Advanced accelerator applications molecular imaging France, 14 Rue Gustave Eiffel, 10430 Rosieres-Pres-Troyes, Francia («AAA TRY»);

variazioni senza impatto A.I.C.:

tipo II B.I.a.1.g; tipo II B.II.b.1.c; tipo IA in B.II.b.1.a.

Consequente modifica del paragrafo 6 del foglio illustrativo.

Confezioni:

050594047 RADELUMIN - «2000 mbq/ml soluzione iniettabile» - 1 flaconcino multidose in vetro da 10 ml contenente da 0,3 ml a 10 ml;

050594050 RADELUMIN - «2000 mbq/ml soluzione iniettabile» - 1 flaconcino multidose in vetro da 15 ml contenente da 0,3 ml a 15 ml;

050594062 RADELUMIN - «2000 mbq/ml soluzione iniettabile» - 1 flaconcino multidose in vetro da 20 ml contenente da 0,3 ml a 20 ml;

per il medicinale RADELUMIN.

Codice pratica: VC2/2024/637.

Codice procedura europea: FR/H/0797/II/029/G.

Titolare A.I.C.: ABX Advanced Biochemical Compounds - Bio-medizinische Forschungsreagenzien GMBH con sede legale e domicilio fiscale in Heinrich-Glaeser-Strasse 10-14 - 01454, Radeberg, Germania.

Stampati

1. Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le modifiche autorizzate, dalla data di entrata in vigore della presente determina, entro sei mesi al foglio illustrativo.



2. 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 all'articolo 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* della Repubblica italiana n. 133 dell'11 giugno 2018.

Decorrenza di efficacia della determina: la determina ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale.

26A01939

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

Proposta di riconoscimento del disciplinare di produzione «Vitellone e Scottona allevati in altura» nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia (SQNZ).

Si comunica che il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ha ricevuto la richiesta di riconoscimento del disciplinare di produzione denominato «Vitellone e Scottona allevati in altura», presentata dalla giunta regionale della Campania, Assessorato all'agricoltura, Direzione generale per le politiche agricole, alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 5 del decreto ministeriale n. 646632 del 16 dicembre 2022.

La Commissione SQNZ, istituita presso questo Ministero ai sensi dell'art. 4 del decreto ministeriale n. 646632 del 16 dicembre 2022, ha espresso parere favorevole sulla suddetta proposta nella riunione del 27 marzo 2026.

Ai sensi del comma 5 dell'art. 5, del decreto ministeriale n. 646632 del 16 dicembre 2022 il testo del disciplinare è pubblicato nel presente avviso affinché i soggetti interessati possano prenderne visione. Entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, i soggetti interessati possono presentare 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, all'indirizzo di posta elettronica certificata aoo.pqa@pec.masaf.gov.it eventuali legittime opposizioni, adeguatamente motivate e documentate.

Tali osservazioni costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte della Commissione SQNZ prima del riconoscimento definitivo del disciplinare di produzione SQNZ «Vitellone e Scottona allevati in altura».

In mancanza di opposizioni nei termini sopra indicati è avviata la procedura d'informazione alla Commissione europea ai sensi dell'art. 5 della direttiva 2015/1535/UE.

ALLEGATO

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA ISTANZA DI RICONOSCIMENTO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Scheda 6 «Vitellone e Scottona allevati in Altura»

Sommario

1. Premessa
2. Definizioni e abbreviazioni
3. Strutture
4. Condizione d'allevamento
5. Alimentazione
6. Regole relative alla macellazione
7. Criteri di registrazione e rintracciabilità
 - 7.1 Allevamenti
 - 7.2 Stabilimento di macellazione
 - 7.3 Laboratorio di Sezionamento/Porzionatura
 - 7.4 Punti vendita
8. Etichettatura del prodotto
9. Capofiliera
10. Autocontrollo da parte dell'Operatore/Organizzazione SQNZ
11. Comunicazione dati
12. Allegati

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA ISTANZA DI RICONOSCIMENTO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Scheda 6 «Vitellone e Scottona allevati in Altura»

1. Premessa

Il Disciplinare di Produzione proposto definisce il processo per la produzione di carni bovine di qualità contrassegnate dalla denominazione «Vitellone e Scottona allevati in Altura» in conformità alle prescrizioni del decreto ministeriale del 16 dicembre 2022 (Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia - SQNZ).

La finalità di questo disciplinare è quella di consentire alla carne prodotta in allevamenti localizzati in aree collinari e montane la commercializzazione con un marchio di riconoscimento.

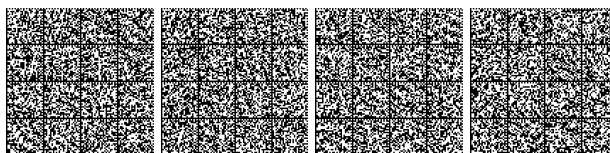
Il disciplinare obbliga al rispetto delle norme minime legate al benessere animale e indica gli adempimenti a cui devono attenersi gli allevatori che decidono di aderire al disciplinare di produzione «Vitellone e Scottona allevati in Altura», con l'obiettivo di produrre carni con elevati standard qualitativi e di salubrità, nonché le regole che gli altri operatori della filiera dovranno mettere in atto (dal macello al punto vendita) per preservare la qualità e la salubrità della carne lungo tutta la filiera produttiva.

La peculiarità di questo disciplinare risiede nel fatto che con la sua applicazione si intende valorizzare la zootecnia estensiva da carne di collina e di montagna il che rappresenta certamente un'opportunità per la zootecnia da carne nazionale soprattutto in aree climaticamente e orograficamente svantaggiate.

Inoltre, il disciplinare promuove l'utilizzo di foraggi d'altura e locali (l'utilizzo di foraggi locali contribuisce alla sostenibilità ambientale, riducendo la necessità di trasportare alimenti da aree lontane da quelle di produzione).

In definitiva, con il marchio «Vitellone e Scottona allevati in Altura» si vuole promuovere la sostenibilità ambientale, dare maggiori garanzie ai consumatori e arginare l'inesorabile riduzione del numero di animali allevati in queste aree fortemente penalizzate da fattori ambientali che hanno anche un imprescindibile valore sociale e rappresentano il presidio fondamentale per la salvaguardia del territorio.

2. Definizioni e abbreviazioni



Razza	Capo bovino iscritto al Libro genealogico o figlio di padre e madre iscritti al libro genealogico della stessa razza. In quest'ultimo caso la verifica dell'informazione "razza" deve essere, in ogni caso, effettuata secondo le modalità indicate dall'organizzazione che detiene il libro genealogico		
Tipo genetico	Informazione che viene rilevata dalla lettura del "Documento di identificazione individuale per la specie bovina" (passaporto) rilasciato dall'Autorità competente oppure da altro documento da cui sia verificabile la razza del padre del capo (Certificato di intervento fecondativo – CIF per i bovini con passaporto nazionale). In etichetta l'informazione deve essere riportata come «tipo genetico: incrocio di (seguito dalla razza del padre)». In assenza di informazioni il tipo genetico viene indicato come "incrocio o meticcio".		
Categoria bovino adulto	Ai bovini di età superiore ai 12 mesi si applica la seguente classificazione:		
	Categoria:	Classificazione	Denominazione di vendita
	A	Carcasse di animali maschi non castrati di età pari o superiore a dodici mesi ma inferiore a ventiquattro mesi	Bovino adulto
E	Carcasse di altri animali femmine di età pari o superiore a dodici mesi che non hanno partorito.	Bovino adulto	
Autocontrollo	Controllo interno del singolo operatore della filiera, tramite verifiche documentali e/o verifiche ispettive delle procedure messe in atto presso i singoli operatori della filiera SQNZ.		
Controllo	Controllo esercitato ad opera di un organismo indipendente autorizzato dalla competente autorità e designato dall'Operatore o Organizzazione aderente alla filiera SQNZ.		
Vigilanza	Controllo esercitato dalla pubblica amministrazione per garantire il rispetto delle disposizioni previste dalla normativa nell'ambito degli SQNZ.		
Rintracciabilità	Assicurazione del nesso univoco e documentato tra la carcassa, il quarto, i primi tagli in osso, e la carne porzionata, da un lato, e il singolo capo bovino di origine, dall'altro, identificato individualmente mediante marca auricolare ufficiale in conformità alla normativa vigente. La rintracciabilità è garantita lungo tutte le fasi della filiera - allevamento, macellazione, lavorazione e commercializzazione - e, anche nelle fasi successive alla macellazione in cui possono essere effettuate operazioni per lotti di lavorazione. È assicurata in ogni momento la riconducibilità delle carni ai singoli animali di provenienza.		



Elementi di Rintracciabilità	Insieme dei sistemi di identificazione e di registrazione, da prevedere per le varie fasi della filiera delle carni bovine "SQNZ", applicati in modo da garantire il nesso tra l'identificazione delle carni e l'animale interessato.
Numero auricolare	Numero identificativo dell'animale (marca auricolare ufficiale)
Codice identificativo o codice di rintracciabilità:	Codice univoco che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale utilizzato (numero marca auricolare Bovino; numero progressivo di macellazione; numero lotto)
Processo di frollatura	Fase di maturazione della carne post-macellazione in condizioni controllate di temperatura, umidità e tempo durante il quale avviene un intenerimento della carne dovuto alle trasformazioni biochimiche della fibra muscolare

Allevamento: ogni capo deve essere identificato e tracciato sin dalla nascita. Le informazioni sull'allevamento includono la provenienza, la dieta, e le pratiche veterinarie. Questi dati sono registrati in un sistema informatizzato che permette il monitoraggio costante delle condizioni degli animali.

Macellazione: la tracciabilità prosegue durante il processo di macellazione. Ogni animale è identificato tramite un sistema di marcatura univoco. I dettagli sulla data, il luogo e le condizioni di macellazione sono registrati per garantire la sicurezza e la qualità della carne.

Punti vendita: la carne «Vitellone e Scottona allevati in Altura» è commercializzata solo attraverso punti vendita autorizzati. Ogni confezione include informazioni sulla provenienza, la data di macellazione e le pratiche di allevamento, garantendo una completa trasparenza per i consumatori.

3. Strutture

Gli animali possono essere allevati secondo le seguenti modalità:

1) Allevamento al pascolo, prevalente per la maggior parte dell'anno, con ricovero temporaneo in strutture di stabulazione libera esclusivamente quando le condizioni climatiche, ambientali o di benessere animale non consentono la permanenza all'aperto;

2) Allevamento in regime stallino a stabulazione libera, per l'intero ciclo o per una parte di esso.

Nel caso di allevamento al pascolo gli animali devono:

avere accesso continuativo a superfici pascolive idonee, tali da garantire un'effettiva attività di pascolamento;

avere assicurati punti di abbeverata adeguati, accessibili e costantemente riforniti;

avere garantite condizioni di protezione naturale o artificiale (es. alberature, tettoie, ricoveri) atte a salvaguardare il benessere animale in caso di eventi meteorologici avversi;

qualora le condizioni ambientali risultino incompatibili con il mantenimento al pascolo (nevicata persistenti, gelo, eccessiva piovosità, ondate di calore, indisponibilità foraggera), gli animali devono essere trasferiti in strutture conformi ai requisiti di cui al presente paragrafo 3.

Si specifica che anche nel periodo di pascolamento si applichino integralmente i requisiti alimentari di cui al paragrafo 5. L'erba pascolata costituisce foraggio fresco ai sensi del paragrafo 5. Qualora l'erba disponibile al pascolo non sia sufficiente a garantire il piano alimentare previsto, è obbligatoria l'integrazione con foraggi (fieni, granaglie e mangimi conformi ai requisiti stabiliti dal paragrafo 5).

Nel caso di regime stallino a stabulazione libera:

a) le aziende aderenti al disciplinare «Vitellone e Scottona allevati in Altura» devono garantire che l'allevamento degli animali av-

venga nel rispetto delle norme minime di benessere animale, pertanto, gli animali non devono essere legati ma devono avere la possibilità di muoversi liberamente. Sono pertanto consentiti il pascolo, la stabulazione libera in box ma non la stabulazione fissa;

b) le strutture di stabulazione devono essere costruite con materiali adeguati ad assicurare la giusta temperatura della stalla, un'adeguata circolazione e umidità dell'aria e una ridotta concentrazione di gas e polveri in modo da non nuocere agli animali;

c) la superficie coperta disponibile per ogni bovino adulto presente in stalla deve essere pari almeno a 5 mq/capo;

d) il fronte della mangiatoia deve essere adeguato e tale da consentire il facile accesso alla mangiatoia e nel caso in cui l'alimentazione sia unifeed lo sviluppo dei posti in rastrelliera per animali di differenti taglia e peso deve consentire l'alimentazione contemporaneamente di almeno il 70% degli animali presenti in stalla;

e) nella stalla è necessario disporre di un'area da adibire ad infermeria;

f) nella stalla è necessario disporre di un'area idonea alla sosta temporanea dei nuovi animali da introdurre nell'allevamento.

4. Condizioni di allevamento

Le condizioni che devono essere rispettate per certificare la carne a marchio «Vitellone e Scottona allevati in Altura» sono le seguenti:

a) il centro aziendale dell'allevamento dei bovini (stalle e ricoveri) deve trovarsi ad una altitudine superiore a 350 metri sul livello del mare. Tale requisito deve risultare da idonea documentazione catastale, cartografica o da altra attestazione ufficiale comprovante l'ubicazione altimetrica del centro aziendale (rilevazione GPS);

b) gli animali da allevare nell'ambito del presente disciplinare devono essere maschi e femmine della specie «*Bos Taurus*», appartenenti esclusivamente a razze o tipi genetici classificati da carne, a duplice attitudine (latte e carne) e relativi incroci. Restano esclusi soggetti appartenenti a tipologie non coerenti con l'orientamento produttivo da carne;

c) gli animali, dalla nascita allo svezzamento, devono essere alimentati a base di latte (preferibilmente naturale; sono ammessi mangimi da allattamento) per almeno 3 mesi. Nella linea vacca-vitello, i capi devono rimanere con la madre per almeno 6 mesi. Per i vitelli acquistati, il rispetto del periodo minimo di permanenza con la madre deve essere attestato mediante autocertificazione dell'allevatore di origine, corredata dalla documentazione ufficiale di identificazione e tracciabilità prevista dalla normativa vigente;



d) è consentito l'acquisto di bovini destinati all'ingrasso (ristallo) e la loro successiva commercializzazione con il marchio «Vitellone e Scottona allevati in Altura» purché:

l'allevamento presso cui si conclude il ciclo produttivo e che richiede la certificazione sia situato in zona di «altura» ai sensi della lettera a);

gli animali permangano in tale allevamento per un periodo minimo e continuativo di 6 mesi immediatamente antecedenti la macellazione;

durante tale periodo siano rispettate integralmente tutte le condizioni previste dal presente disciplinare;

gli animali introdotti devono essere nati, allevati e macellati nel medesimo Paese, nonché identificati e tracciati in conformità alla normativa vigente in materia di identificazione e registrazione dei bovini. Ai fini della certificazione, è richiesto il rispetto del periodo minimo di permanenza in stalla e delle condizioni previste dal presente disciplinare.

e) in caso di introduzione di nuovi capi in azienda, deve essere previsto un periodo di quarantena non inferiore a 3 settimane, in appositi spazi separati, nel rispetto delle normative sanitarie vigenti;

f) la macellazione dei capi deve avvenire ad un'età compresa fra i dodici e ventiquattro mesi. L'età è verificata sulla base dei dati risultanti dalla documentazione ufficiale di identificazione;

g) sono esclusi dalla certificazione SQNZ i bovini sottoposti a trattamenti terapeutici con antibiotici nei sei mesi precedenti la macellazione. Restano ammessi esclusivamente eventuali trattamenti obbligatori previsti dall'autorità sanitaria competente, purché debitamente registrati e nel rispetto dei tempi di sospensione;

h) la superficie destinata al decubito degli animali deve essere ricoperta da lettiera che, almeno settimanalmente, deve essere ripristinata e ridistribuita al fine di garantire una superficie asciutta e idonea al benessere animale, consentendo libertà di movimento, alzata e coricamento senza rischio di scivolamento. La lettiera deve essere completamente sostituita almeno ogni 6 mesi o, comunque, al termine di ciascun ciclo produttivo, prima dell'introduzione di una nuova partita di animali;

i) le aziende devono essere in regola con la disciplina vigente per l'utilizzazione agronomica degli effluenti di allevamento e con ogni altra disposizione ambientale applicabile;

j) negli allevamenti aderenti all'SQNZ, le condizioni di allevamento e di alimentazione previste dal presente disciplinare devono essere applicate a tutti i bovini presenti nella stessa unità produttiva, e non soltanto a quelli destinati alla certificazione. Di conseguenza, all'interno della medesima stalla o dello stesso spazio produttivo non possono essere presenti animali allevati e alimentati secondo le prescrizioni del disciplinare e animali allevati secondo modalità convenzionali. Nel caso in cui l'azienda disponga di più stalle o unità strutturalmente distinte, è ammessa una deroga a tale principio, purché sia garantita una chiara e rigorosa separazione strutturale e gestionale tra le diverse modalità di allevamento. In tali situazioni devono essere sempre assicurate la netta identificazione e tracciabilità degli animali, la separazione dei mangimi e degli spazi e la distinzione dei flussi produttivi evitando così qualsiasi forma di commistione.

5. Alimentazione

a) l'azienda che chiede di aderire al disciplinare «Vitellone e Scottona allevati in Altura» deve predisporre e tenere aggiornati i piani di razionamento alimentare in modo da tenere conto delle esigenze nutrizionali dei bovini nelle diverse fasi di sviluppo. In particolare, devono essere definite razioni alimentari differenziate fra la fase di accrescimento e quella di ingrasso. I requisiti alimentari di cui al presente paragrafo si applicano agli animali aderenti al disciplinare per l'intero periodo di allevamento successivo allo svezzamento e fino alla macellazione, indipendentemente dalla modalità di allevamento adottata (pascolo o stabulazione libera). Ai fini della certificazione SQNZ «Vitellone e Scottona allevati in Altura», è in ogni caso obbligatorio che gli ultimi sei mesi precedenti la macellazione siano interamente conformi a tutti i requisiti del presente disciplinare (strutturali, alimentari e di benessere animale);

b) dopo lo svezzamento e fino alla macellazione, i bovini devono essere alimentati con foraggi (freschi o affienati), con l'aggiunta di materie prime semplici (cereali e loro sottoprodotti, prodotti e sottoprodotti di semi di leguminose e oleaginose), o di miscele di materie prime eventualmente addizionate con integratori minerali-vitaminici, e additivi ammessi dalla normativa vigente. Le presenti prescrizioni si applicano sia agli animali allevati prevalentemente al pascolo sia a quelli

allevati in stabulazione libera, non essendo previste differenziazioni nei requisiti nutrizionali tra le due modalità di allevamento;

c) i foraggi, sia ottenuti da erbaio che da prati, devono essere polifiti, costituiti almeno da due essenze di cui una leguminosa. Nella razione deve essere sempre presente un'aliquota di fieno non inferiore al 30%. Sono vietate le razioni costituite unicamente da mangimi. Tali requisiti devono essere rispettati per tutto il periodo di adesione al disciplinare;

d) i prodotti impiegati nella razione devono provenire prevalentemente da produzioni aziendali. In particolare, almeno il 60% del fabbisogno alimentare della mandria deve essere garantito da terreni condotti e coltivati dall'azienda stessa. Qualora una parte degli alimenti venga acquistata da altre aziende agricole, i prodotti (foraggi, granaglie, ecc.) devono provenire esclusivamente da aziende la cui ubicazione si trovi ad una distanza inferiore ai 100 km dall'allevamento;

e) la razione alimentare deve essere priva di grassi animali aggiunti. Il requisito si applica senza distinzione tra allevamento al pascolo e allevamento in stabulazione libera;

f) gli allevatori, nel caso di utilizzo di mangimi di origine extra-aziendale, devono richiedere ai fornitori la dichiarazione di conformità degli alimenti ai requisiti di cui al punto 5 e). La conformità deve essere garantita per l'intero periodo di adesione al disciplinare;

g) gli alimenti zootecnici devono essere identificati e conservati in modo idoneo e tenuti fisicamente separati da altri alimenti non consentiti dal presente disciplinare e/o destinati ad altre specie animali allevate in azienda;

h) gli alimenti zootecnici devono essere privi di alterazioni o sostanze tossiche che li rendano non idonei per l'alimentazione animale, nel rispetto della normativa vigente.

6. Regole relative alla macellazione

a) il trasporto al macello degli animali deve garantire il minor disagio possibile al fine di evitare sofferenze e conseguenti criticità a livello qualitativo della carne. Pertanto il carico dei capi sui mezzi di trasporto deve essere eseguito conformemente alla normativa di riferimento e il macello deve risultare ubicato entro 200 km di percorrenza dalla sede della stalla;

b) al fine di garantire la tenerezza della carne, è obbligatorio per le carni ottenute dal presente disciplinare che, prima di essere immesse in commercio, siano sottoposte ad un processo di frollatura, della durata minima di sette giorni per le femmine e dieci giorni per i maschi. Non è consentita la tecnica dell'elettrostimolazione della carcassa che accelera il processo di frollatura della carne;

c) la carcassa può essere spostata dalle celle di refrigerazione del mattatoio non prima di quarantotto ore dalla macellazione.

7. Criteri di registrazione e rintracciabilità

La filiera produttiva interessata all'ottenimento di carni denominate «Vitellone e Scottona allevati in Altura», è formata dai seguenti operatori: allevamenti, macelli, laboratori di sezionamento/porzionamento e punti vendita.

La figura del Capofiliera è prevista dal presente disciplinare esclusivamente come funzione di coordinamento organizzativo del sistema SQNZ, ma non è obbligatoria e non ha ruolo di operatore. In assenza del Capofiliera, gli obblighi previsti dal disciplinare restano integralmente in capo ai singoli operatori aderenti. Il Capofiliera:

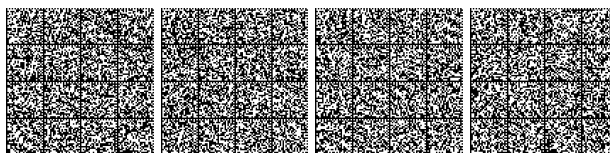
- non costituisce una nuova figura giuridica;
- non sostituisce gli operatori nelle loro responsabilità;
- non assume funzioni di controllo o certificazione;
- non valida né approva autonomamente procedure o modalità operative.

La sua funzione è limitata al coordinamento organizzativo e alla garanzia del corretto flusso informativo e documentale tra gli operatori della filiera e l'Organismo di Controllo (OdC), nel rispetto delle finalità del SQNZ. Resta fermo che:

ogni operatore è direttamente responsabile della corretta applicazione del disciplinare;

la verifica di conformità e l'approvazione delle procedure competono esclusivamente all'organismo di controllo designato.

Di seguito sono descritti, per i diversi operatori della filiera SQNZ, i sistemi di identificazione e di registrazione, gli elementi di rintraccia-



bilità e la descrizione del processo produttivo su cui è basato il sistema di qualità nazionale «Vitellone e Scottona allevati in Altura».

7.1 Allevamenti

Gli allevatori, con la richiesta di adesione all'SQNZ, si impegnano a rispettare gli adempimenti stabiliti dal presente disciplinare e, in particolare, per poter certificare che il bovino è stato allevato nell'ambito dell'SQNZ «Vitellone e Scottona allevati in Altura», devono garantire le condizioni richiamate nel presente disciplinare, ovvero:

a) in ciascun allevamento aderente al disciplinare SQNZ devono essere presenti ed essere disponibili per le fasi di controllo, le schede che riportano la razione alimentare somministrata;

b) la rintracciabilità nel caso di alimenti autoprodotti è invece rappresentata dal quaderno di campagna e dalla registrazione delle produzioni avvenute per la campagna agraria alla voce «verifica dei quantitativi prodotti» ed alla voce «verifica dei quantitativi acquistati»;

c) la rintracciabilità degli alimenti e del mangime/nucleo di origine extra-aziendale utilizzati dall'allevatore è garantita da:

documenti di acquisto (ddt/fatture), dai quali è possibile verificare che l'allevatore abbia acquistato mangime/nucleo/alimento da mangimifici/fornitori dotati di certificazione di prodotto;

cartellini di accompagnamento mangime/nucleo dai quali sia possibile verificare la formulazione e l'assenza di grassi animali aggiunti e il lotto di provenienza;

d) ai fini della rintracciabilità degli animali gli elementi di registrazione sono rappresentati da: marche auricolari, documentazione di identificazione e movimentazione prevista dalla normativa nazionale vigente. Non sono ammessi capi bovini provenienti dall'estero, in particolare:

capi bovini nati all'estero, anche se successivamente allevati e macellati nel territorio nazionale;

capi bovini nati nel territorio nazionale e successivamente allevati, anche solo per un periodo, in Paesi esteri;

capi bovini macellati in una nazione diversa da quella di nascita e allevamento.

Ogni riferimento a documentazione relativa a capi di provenienza estera è da intendersi non applicabile al presente disciplinare, in quanto i bovini destinati alla certificazione SQNZ devono essere nati, allevati e macellati esclusivamente nella stessa nazione;

e) l'allevatore, pertanto, deve:

mantenere aggiornato il registro di carico e scarico dei capi bovini allevati con la periodicità prevista dalla normativa vigente e controllare la presenza delle marche auricolari/identificativo elettronico su tutti i soggetti;

verificare, in fase di consegna degli alimenti complementari, la documentazione di trasporto e accessoria richiesta e la relativa corrispondenza con il prodotto in entrata;

detenere e mantenere aggiornato, con frequenza mensile, il registro di carico e scarico alimenti e/o altro sistema di tracciabilità;

i capi bovini, per poter essere conformi al disciplinare, devono essere allevati alle condizioni sopra riportate e devono essere avviati alla macellazione ad un'età compresa tra i dodici e i ventiquattro mesi di vita;

f) l'allevatore, al momento della cessione per la macellazione del bovino, deve:

inviare al macello il capo accompagnato dalla documentazione prevista dalla vigente normativa sanitaria e di anagrafe bovina, atta a garantire:

la veridicità delle informazioni relative alla razza o tipo genetico;

la tracciabilità completa del capo;

la dimostrazione che il bovino è nato, allevato e destinato alla macellazione nella medesima nazione, come requisito obbligatorio ai fini della certificazione SQNZ. La verifica del rispetto del requisito «nato, allevato e macellato nella stessa nazione» costituisce condizione imprescindibile per l'ammissibilità del capo alla certificazione e deve risultare chiaramente dalla documentazione ufficiale di identificazione e movimentazione registrata in BDN.

aggiornare il registro d'anagrafe del bestiame;

fornire la documentazione di accompagnamento di cui all'art. 8, comma 7, del decreto legislativo 5 agosto 2022, n. 134 (Modello 4) unitamente a:

una dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, resa ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, dal detentore/allevatore, attestante che ciascun capo o partita di capi avviati alla macellazione è stato allevato in piena conformità a tutte le prescrizioni previste dal disciplinare SQNZ «Vitellone e Scottona allevati in Altura» per l'intero periodo minimo richiesto (ultimi 6 mesi);

apposita certificazione rilasciata dall'organismo di controllo, attestante l'adesione dell'azienda al sistema SQNZ e la conformità dell'allevamento ai requisiti previsti dal disciplinare.

g) l'allevatore che intende qualificare e, ove previsto, riportare in etichetta la «razza» o il «tipo genetico» dei capi aderenti al Sistema di qualità nazionale zootecnica (SQNZ) «Vitellone e Scottona allevati in Altura» deve adottare la seguente procedura di verifica e tracciabilità documentale:

la qualifica di «razza» è riconosciuta esclusivamente in presenza di evidenza documentale attestante l'iscrizione del capo al Libro genealogico ufficiale della razza dichiarata oppure, in alternativa, l'iscrizione di entrambi i genitori al medesimo Libro genealogico. A tal fine l'allevatore deve:

acquisire e conservare copia del certificato di iscrizione al Libro genealogico del capo, rilasciato dall'Associazione nazionale allevatori competente,

oppure:

acquisire e conservare copia della documentazione attestante l'iscrizione di entrambi i genitori al Libro genealogico della razza dichiarata.

La documentazione deve essere conservata in azienda ed esibita in sede di controllo da parte dell'organismo di certificazione.

la qualifica di «tipo genetico» è riconosciuta in presenza di evidenza documentale attestante l'origine genetica del capo attraverso:

Certificato di intervento fecondativo (CIF), riportante l'identificazione del riproduttore impiegato,

oppure

documentazione equivalente rilasciata dall'ente competente o dalla struttura di gestione del programma genetico che consenta di risalire con certezza alla linea genetica dichiarata.

La documentazione deve consentire la tracciabilità tra il capo identificato e il riproduttore utilizzato.

h) l'azienda di allevamento deve applicare un manuale di buone pratiche di allevamento che comprenda almeno i seguenti aspetti:

anagrafe e rintracciabilità degli animali;

gestione degli approvvigionamenti e alimentazione;

gestione sanitaria dell'azienda;

gestione effluenti zootecnici;

pulizia, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione;

formazione del personale.

i) le registrazioni previste dal presente disciplinare possono essere gestite in forma elettronica e/o cartacea;

j) la documentazione attestante quanto sopra viene archiviata e conservata dall'operatore /organizzazione, per almeno due anni e deve essere a disposizione per le verifiche di controllo (Autocontrollo e controllo esercitato dall'organismo indipendente).

7.2 Stabilimento di macellazione

a) al momento del ricevimento dei bovini, lo stabilimento di macellazione deve:

verificare l'appartenenza del bovino al circuito SQNZ;

acquisire la documentazione di accompagnamento prevista dall'art. 8, comma 7, del decreto legislativo 5 agosto 2022, n. 134, ivi compreso il Modello 4 rilasciato dal Servizio veterinario dell'ASL competente;

acquisire e verificare:

la dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà resa dall'allevatore ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, attestante la conformità del capo o della partita ai requisiti del disciplinare SQNZ per il periodo previsto;



la certificazione rilasciata dall'organismo di controllo attestante l'adesione e la conformità dell'allevamento al sistema SQNZ;

verificare, anche mediante consultazione della Banca dati nazionale dell'anagrafe bovina (BDN), la permanenza del capo nell'allevamento dichiarato per il periodo minimo previsto dal disciplinare.

In assenza anche di uno solo dei documenti sopra indicati, ovvero in caso di incongruenze tra le informazioni acquisite, il capo non può essere ammesso al circuito SQNZ;

b) nel caso di organizzazioni aderenti al disciplinare SQNZ, la verifica della veridicità dell'informazione «razza» o «tipo genetico» può essere effettuata direttamente dallo stabilimento di macellazione, qualora si intenda riportare in etichetta detta informazione;

c) la documentazione di cui alla lettera a) deve essere conservata dallo stabilimento di macellazione per due anni e deve essere messa a disposizione dei tecnici incaricati dell'autocontrollo o del controllo esercitato dall'organismo indipendente;

d) l'incaricato dello stabilimento di macellazione, in fase di pre-macellazione, confronta il codice identificativo riportato sull'auricolare/identificativo elettronico del bovino con quanto indicato nel Modello 4 e nella documentazione di accompagnamento prevista dalla normativa vigente; dopo il riscontro, i bovini in regola vengono avviati alla macellazione. In corrispondenza dello specifico auricolare/identificativo elettronico, annota su idoneo documento (Modello 4, registro informatico aziendale, ecc.) l'ordine di ingresso in catena di macellazione, ai fini del corretto abbinamento con il numero progressivo di macellazione assegnato alla carcassa;

e) l'ordine di ingresso dei bovini in catena viene inserito nel supporto informatico della struttura di macellazione. Segue la macellazione e l'arrivo sequenziale delle carcasse che, individualmente, vengono pesate, classificate e numerate in modo automatico e progressivo, con collegamento univoco al codice dell'auricolare/identificativo elettronico del bovino di provenienza;

f) solo per le carcasse classificate appartenenti alle categorie «A» ed «E» e non ricadenti nelle classifiche commerciali (SEUROp) della categoria O e P (ammesse le classi di conformazione «S», «E», «U» ed «R») e non comprese negli stati di ingrassamento 1, 4 e 5 (ammessi gli stati di ingrassamento 2 e 3), è possibile stampare ed apporre sulle carcasse l'etichetta di macellazione attestante l'appartenenza della carne al SQNZ «Vitellone e Scottona allevati in Altura», riportando esclusivamente informazioni previste al paragrafo 8. Le etichette devono riportare inoltre un codice a barre idoneo alla tracciabilità. Sono apposte su ciascuna mezzena tre etichette (una per ciascun sesto). Successivamente la carcassa è divisa in due mezzene;

g) le mezzene, prima del taglio, sono identificate tramite le etichette di macellazione posizionate nei punti potenziali di sezionamento;

h) le informazioni riportate in etichetta sono desunte dalla Banca dati nazionale dell'anagrafe bovina (BDN) e dalla documentazione di accompagnamento prevista dall'art. 8, comma 7, del decreto legislativo 5 agosto 2022, n. 134, ivi compreso il Modello 4;

i) il sistema informatico deve garantire l'inserimento dei dati, la stampa delle etichette di macellazione e l'archiviazione delle informazioni;

j) le informazioni stampate in etichetta sono ricavate dalla documentazione sopra richiamata e caricate, al momento della macellazione, nella banca dati informatica dello stabilimento. Il programma informatico deve essere in grado di segnalare o bloccare la stampa delle etichette qualora non siano rispettati i requisiti previsti dal presente disciplinare;

k) lo stabilimento deve garantire, tramite idoneo sistema informatico, la correlazione tra il carico di ciascun capo macellato e lo scarico delle carni da esso ottenute e spedite al cliente. Le spedizioni sono registrate nella banca dati e devono consentire in qualsiasi momento la rintracciabilità dei destinatari;

l) lo stabilimento deve garantire l'addestramento del personale incaricato della gestione dei dati e il corretto funzionamento del sistema informatico;

m) al momento della spedizione della carne (mezzene, quarti o sestini), lo stabilimento deve rilasciare un «Certificato SQNZ: Vitellone e Scottona allevati in Altura» attestante il possesso dei requisiti previsti dal disciplinare oppure indicare nella documentazione accompagnatoria la conformità dei lotti al suddetto SQNZ. Tali documenti possono essere emessi in forma cartacea e/o informatica e devono essere conservati presso lo stabilimento;

n) la documentazione attestante la conformità al SQNZ deve essere dotata di codice a barre (EAN 128, QR Code o analogo sistema

idoneo alla lettura informatizzata) oppure deve esserne trasmessa copia in formato elettronico, al fine di garantire un regolare flusso informativo tra gli operatori;

o) l'archiviazione dei documenti e dei dati relativi alla spedizione delle carni SQNZ è effettuata su supporto cartaceo e/o informatico per almeno due anni. Il mantenimento dei dati nel tempo è garantito mediante salvataggio periodico (*back-up*).

7.3 Laboratorio di sezionamento/porzionatura

a) il laboratorio aderente al disciplinare SQNZ, che intende sezionare e/o porzionare carni bovine dell'SQNZ «Vitellone e Scottona allevati in Altura» deve garantire l'identificazione di tutti i prodotti, mantenere la rintracciabilità delle carni attraverso idoneo sistema informatico e apporre su tutti i prodotti finiti adeguata etichetta conforme al presente disciplinare;

b) le mezzene o i quarti o i sestini ottenuti dalle precedenti operazioni presso gli stabilimenti di macellazione aderenti all'SQNZ «Vitellone e Scottona allevati in Altura» possono essere sottoposte alle operazioni di sezionamento in strutture contigue a quelle di macellazione o in laboratori di sezionamento non contigui al macello;

c) le mezzene al momento del taglio sono già identificate tramite le etichette di macellazione;

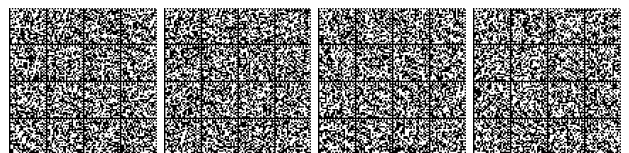
d) il laboratorio di sezionamento, al momento dell'adesione all'SQNZ, comunica al Capofiliera le modalità di identificazione, rintracciabilità e controllo dei bilanci di massa (es. lavorazione in modalità tutto pieno/ tutto vuoto o uso di flussi di lavorazione separati da idonei segnalatori, ecc.) adottate durante le operazioni di sezionamento per garantire la non commistione con carni estranee al disciplinare. Il Capofiliera è tenuto a interfacciarsi con l'organismo di controllo (OdC), il quale prima di accettare l'adesione, valuta le modalità operative proposte dal laboratorio di sezionamento/porzionatura. Le procedure adottate devono essere rese disponibili presso l'operatore, in formato cartaceo, ai fini delle attività di controllo e vigilanza;

e) le modalità di acquisizione dati da parte del laboratorio di sezionamento sono di tipo informatizzato. L'acquisizione può essere effettuata mediante importazione dei file, lettura del codice a barre, lettura del QR Code riportato sull'etichetta di macellazione. È consentita l'imputazione manuale dei dati nel sistema di identificazione e tracciabilità del sezionamento solo in caso di impossibilità ad acquisire i dati informatizzati, illeggibilità del codice a barre o del QR Code o guasto documentato nei sistemi di lettura;

f) le mezzene, destinate ad essere commercializzate con la dicitura «Vitellone e Scottona allevati in Altura» vengono tagliate in funzione dell'ordine ricevuto dal cliente. Per ogni taglio anatomico ottenuto, al momento della pesatura l'operatore tramite lettore ottico collegato a sistema informatico provvede ad acquisire il codice presente sull'etichetta di macellazione o digitando il codice di rintracciabilità sulla bilancia/pesa/etichettatrice, relativa alla carne in questione, ricavando i dati identificativi dell'animale nella banca dati informatica del laboratorio di sezionamento. Al termine di tale operazione vengono stampate le etichette di sezionamento da apporre su ogni taglio anatomico destinato ad essere commercializzato. L'etichetta di sezionamento riporta le informazioni indicate nel paragrafo 8 del disciplinare e riporta un codice a barre del tipo precedentemente descritto;

g) ulteriori lavorazioni a partire dai tagli anatomici fino ai porzionati (preconfezionati) devono garantire la rintracciabilità e le procedure per evitare la commistione delle carni come sopra descritto;

h) qualora il laboratorio di sezionamento preveda la costituzione di lotti di lavorazione, gli stessi devono essere composti esclusivamente da carne etichettata nell'ambito del disciplinare SQNZ «Vitellone e Scottona allevati in Altura», nel rispetto delle prescrizioni previste dal sistema di qualità. Ai fini della corretta costituzione del lotto, il laboratorio di sezionamento procede alla verifica preliminare delle informazioni riportate sulle etichette apposte sui tagli di carne mediante l'utilizzo di appositi dispositivi di lettura dei codici a barre o QR Code. Possono essere inclusi nel lotto di lavorazione esclusivamente i tagli di carne che risultino conformi al disciplinare SQNZ sopra citato e che riportino le medesime informazioni obbligatorie previste dal sistema di etichettatura. Inoltre, qualora presenti, devono risultare uniformi anche le eventuali informazioni facoltative previste al successivo paragrafo 8 del disciplinare. Il sistema informatico utilizzato dal laboratorio effettua contestualmente una verifica automatica della coerenza dei dati acquisiti, segnalando eventuali disomogeneità o incongruenze tra le informazioni associate ai singoli pezzi di carne. In presenza di tali difformità, il sistema impedisce o segnala la costituzione del lotto, garantendo così



la tracciabilità, l'omogeneità delle caratteristiche dichiarate e la conformità alle disposizioni del disciplinare SQNZ «Vitellone e Scottona allevati in Altura»;

i) il laboratorio di sezionamento, indipendentemente dal sistema di rintracciabilità adottato deve:

inserire i dati relativi alle carni SQNZ nella banca dati ed eventualmente rietichettare nel caso l'etichetta originale non riporti un codice a barre leggibile o QR Code dal sistema del laboratorio di sezionamento medesimo;

disossare/porzionare singole lavorazioni o lotti omogenei di prodotto impedendo la commistione con altre carni presenti nel laboratorio di sezionamento;

stampare automaticamente le etichette per i tagli ottenuti delle singole lavorazioni o lotti di lavorazione;

apporre l'etichetta sui prodotti disossati/porzionati conforme alle specifiche del disciplinare SQNZ «Vitellone e Scottona allevati in Altura»;

j. al momento della spedizione della carne (grossi tagli disossati, tagli anatomici, porzionati, ecc.), il laboratorio di sezionamento, deve rilasciare un Certificato SQNZ: «Vitellone e Scottona allevati in Altura» che attesta, per ciascuna porzione di carne fornita, il possesso dei requisiti di carne appartenente al suddetto SQNZ, in alternativa sulla documentazione accompagnatoria del prodotto in uscita deve essere indicata la conformità dei lotti al SQNZ: «Vitellone e Scottona allevati in Altura». Detta documentazione deve essere rilasciata secondo le stesse modalità previste per lo stabilimento di macellazione;

k. il laboratorio di sezionamento/porzionatura deve garantire, con idoneo sistema informatico, la correlazione tra il carico, di ogni consegna di carne dallo stabilimento di macellazione, con lo scarico delle carni da esso ottenute e spedite al cliente. Le spedizioni delle carni sono registrate nella banca dati a cura del laboratorio di sezionamento/porzionatura. In qualsiasi momento è possibile, consultando la banca dati, ricavare i destinatari di ogni spedizione di carne SQNZ effettuata (bilancio di massa);

l. il sistema informatico deve garantire l'inserimento dei dati e la stampa delle etichette di sezionamento/porzionatura da apporre sulle carni o confezioni e l'archivio delle informazioni;

m. il laboratorio di sezionamento/porzionatura deve garantire la formazione del tecnico addetto al caricamento dei dati nella banca dati informatica e il corretto funzionamento del sistema informatico;

n. l'archiviazione delle copie dei documenti e dei dati relativi alla spedizione delle carni SQNZ: «Vitellone e Scottona allevati in Altura» è effettuata su supporto cartaceo e/o informatico presso il laboratorio di sezionamento per un periodo di almeno due anni. Il mantenimento nel tempo dei dati archiviati su supporto informatico viene garantito da un salvataggio periodico (*back-up*).

7.4 Punti vendita

a) il punto vendita (pdv) che richiede l'adesione al SQNZ «Vitellone e Scottona allevati in Altura» deve comunicare preventivamente al Capofiliera le modalità adottate per l'identificazione, la rintracciabilità, lo stoccaggio, l'eventuale lavorazione, la messa in vendita delle carni e il controllo dei bilanci di massa. Tali modalità devono essere idonee a garantire, durante tutte le operazioni svolte presso il punto vendita, l'assenza di commistione con carni estranee al presente disciplinare (a titolo esemplificativo: stoccaggio in celle frigorifere dedicate e identificate, lavorazioni in modalità «tutto pieno/tutto vuoto» o mediante flussi separati opportunamente segnalati, utilizzo di banchi vendita con aree dedicate). Il Capofiliera è tenuto a interfacciarsi con l'organismo di controllo (OdC), il quale prima di accettare l'adesione, valuta le modalità operative proposte dal punto vendita (pdv);

b) la gestione della rintracciabilità da parte dei punti vendita può avvenire mediante sistemi informatizzati. La gestione cartacea/manuale è consentita esclusivamente per la tipologia di vendita «dettaglio tradizionale». L'organismo di controllo (OdC) deve approvare le modalità operative, manuali o informatizzate, proposte dal punto vendita e verificare che l'eventuale gestione cartacea/manuale interessi una percentuale minima di prodotto non superiore al 10%, prima di accettare l'adesione;

c) le procedure adottate dal punto vendita devono essere disponibili presso l'operatore, in forma cartacea o su supporto informatico, ai fini delle attività di controllo e vigilanza;

d) le modalità di acquisizione dei dati da parte del punto vendita devono essere preferibilmente informatizzate, mediante importazione dei file o lettura del codice a barre o QR Code riportato sull'etichetta di

macellazione o sezionamento. In caso di illeggibilità o di documentato malfunzionamento del sistema informatico, è consentita l'imputazione manuale dei dati sulla base della documentazione attestante la conformità del prodotto al SQNZ;

e) le mezzene o gli altri tagli di carni certificate forniti ai punti vendita devono risultare già identificati al momento della consegna mediante le etichette di macellazione o di sezionamento;

f) il sistema informatico del punto vendita deve garantire l'inserimento dei dati, la stampa delle etichette da apporre in prossimità delle carni poste in vendita o sulle confezioni dei prodotti preincartati, nonché l'archiviazione delle informazioni;

g) il punto vendita deve garantire la correlazione tra il carico delle carni ricevute dagli stabilimenti di macellazione o dai laboratori di sezionamento/porzionatura e lo scarico delle carni vendute al consumatore finale. Le spedizioni e le vendite devono essere registrate su supporto cartaceo o informatico a cura del punto vendita;

h) il punto vendita deve garantire l'archiviazione delle copie dei documenti e dei dati relativi alle carni certificate SQNZ «Vitellone e Scottona allevati in Altura» su supporto cartaceo e/o informatico presso il punto vendita per un periodo minimo di due anni. Nel caso di archiviazione informatica, deve essere assicurata la conservazione nel tempo dei dati mediante sistemi di salvataggio periodico (*back-up*);

i) il punto vendita (pdv), indipendentemente dal sistema di rintracciabilità adottato, deve controllare, all'arrivo della merce la correttezza dell'identificazione e, in particolare:

ogni singolo taglio deve riportare l'etichetta prevista dal disciplinare, inoltre la merce viene accompagnata da DDT e dal certificato SQNZ «Vitellone e Scottona allevati in Altura» o da documentazione accompagnatoria del lotto che riporta la conformità al SQNZ «Vitellone e Scottona allevati in Altura»;

scarica su supporto cartaceo e/o sistema informatico i dati di rintracciabilità, importando il file o leggendo il codice a barre o QR Code apposto sull'etichetta: questo permette di registrare il carico all'arrivo e tramite le pesate dei diversi tagli prodotti si ottiene lo scarico della merce;

in cella e sul banco vendita mantiene fisicamente separate dal resto delle carni bovine le carni identificate nell'ambito dell'SQNZ «Vitellone e Scottona allevati in Altura» (es. parte della cella - banco vendita dedicata ed identificata con apposita etichetta, ecc.);

in caso di lavorazione (taglio, preparazioni, ecc.), utilizza un sistema adeguato (solo a scopo di esempio: lavorazione in modalità tutto pieno/ tutto vuoto o uso di flussi separati da idonei segnalatori di lavorazioni) in modo da evitare eventuali commistioni tra le carni certificate SQNZ «Vitellone e Scottona allevati in Altura» e carni estranee al presente disciplinare;

dispone la merce separandola per singolo lotto e appone un cartellino identificativo, esposto al consumatore, riportante il numero di lotto che correla i diversi tagli al certificato SQNZ «Vitellone e Scottona allevati in Altura». Qualora i prodotti vengano preincartati e venduti al libero servizio, la merce prelevata dalla cella viene lavorata così come indicato al precedente quarto tratto, e al momento della pesatura l'addetto richiama il codice di rintracciabilità e automaticamente stampa l'etichetta da apporre sul preincartato riportante i dati previsti dal disciplinare (non sono costituiti nuovi lotti presso il punto vendita);

j) Merce in arrivo - Le carni in arrivo sono identificate con le etichette previste dal disciplinare ed accompagnate dalla documentazione che accerta la conformità SQNZ «Vitellone e Scottona allevati in Altura»: certificato o altra documentazione accompagnatoria;

k) Stoccaggio - Durante lo stoccaggio la merce mantiene l'etichetta originale se non ancora sezionata, dopo il sezionamento viene identificata con un'etichetta o un cartellino riportante il codice di rintracciabilità che correla i diversi tagli al certificato SQNZ «Vitellone e Scottona allevati in Altura» consegnato dallo stabilimento di macellazione o dal laboratorio di sezionamento/porzionamento;

l) Banco vendita assistita - Nel banco vendita la merce viene identificata con un'etichetta o dei cartellini, riportanti il codice di rintracciabilità, che consentono di collegare il taglio all'etichetta apposta in prossimità della carne. Detta etichetta può essere rappresentata anche dal certificato SQNZ: «Vitellone e Scottona allevati in Altura»;

m) Banco vendita libero servizio - Nel banco vendita libero servizio la merce viene già esposta preincartata ed etichettata con tutte le informazioni previste dal disciplinare. L'etichetta viene emessa in fase di pesatura del prodotto richiamando il relativo codice di rintracciabilità;



n) Il punto vendita (pdv) che commercializza esclusivamente preconfezionati prodotti presso i laboratori di porzionamento ha sempre l'obbligo di adesione al disciplinare.

8. Etichettatura del prodotto

Le informazioni sugli alimenti diverse da quelle obbligatorie previste dagli articoli 13, 14 e 15 del regolamento (CE) n. 1760/2000 e successive modificazioni ed integrazioni, volontariamente aggiunte sulle etichette saranno oggettive e verificabili da parte dell'ente di certificazione prescelto nonché comprensibili per i consumatori e conformi alla legislazione orizzontale in materia di etichettatura in ossequio al regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio.

Le informazioni relative a:

- Matricola di identificazione capo;
- Sesso;
- Data di nascita;
- Razza o Tipo genetico;
- Data d'ingresso in stalla ultimo detentore;
- Allevamento ultimo detentore;
- Data di macellazione;
- Stabilimento di macellazione;
- Dati relativi della carcassa (classificazione, peso, ecc.);

devono essere sempre presenti nell'etichettata del prodotto.

Le etichette devono riportare inoltre un codice a barre o QR Code idoneo alla tracciabilità.

9. Capofiliera

Ai fini del presente disciplinare SQNZ «Vitellone e Scottona allevati in Altura», il termine «Capofiliera» è utilizzato esclusivamente in senso funzionale e descrittivo, non identifica una nuova figura giuridica o operativa autonoma, né un soggetto ulteriore rispetto ai singoli operatori della filiera espressamente previsti (allevamenti, macelli, laboratori di sezionamento/porzionatura e punti vendita). Il Capofiliera può coincidere con:

- a) un operatore della filiera già aderente al disciplinare, oppure
- b) un soggetto formalmente incaricato dalla filiera per la gestione e il coordinamento del sistema SQNZ.

Nel caso in cui il Capofiliera coincida con un operatore della filiera, non può in alcun modo svolgere funzioni di validazione, approvazione o controllo sulle proprie procedure, che restano soggette esclusivamente alla verifica dell'organismo di controllo.

Nell'ambito del sistema SQNZ, al Capofiliera è attribuita esclusivamente una funzione di:

- a) Coordinamento organizzativo, mediante:
 - raccolta e sistematizzazione delle procedure di identificazione, rintracciabilità e gestione dei bilanci di massa predisposte dai singoli operatori;
 - verifica formale della completezza documentale prima della trasmissione all'OdC;
 - uniformazione dei modelli documentali tra gli operatori aderenti.
- b) Raccordo tecnico-organizzativo con l'organismo di controllo (OdC), mediante:
 - trasmissione delle procedure;
 - gestione delle richieste di integrazione o modifica;
 - coordinamento dell'adeguamento documentale da parte degli operatori.

Spetta all'organismo di controllo la verifica e la conformità al disciplinare e alla normativa vigente.

In sintesi, il Capofiliera svolge una funzione di coordinamento e facilitazione del flusso informativo, senza assumere poteri decisionali o responsabilità operative rispetto alla conformità al disciplinare.

10. Autocontrollo da parte dell'Operatore/Organizzazione SQNZ

a) Al disciplinare SQNZ «Vitellone e Scottona allevati in Altura» si applica un piano di autocontrollo sui requisiti previsti dal presente disciplinare su tutti gli operatori della filiera (allevamento, macello, sezionatore e punto vendita).

b) L'organismo di controllo (OdC) verifica l'esistenza, l'adeguatezza e l'applicazione del Piano di autocontrollo.

11. Comunicazione dati

Il Capofiliera dell'SQNZ di cui al presente disciplinare, assicura su base informatica e mette a disposizione delle autorità competenti le seguenti informazioni:

- a) L'elenco degli allevamenti aderenti con rispettivo codice univoco di identificazione;
- b) L'elenco dei macelli/sezionamenti con rispettivo codice univoco di identificazione;
- c) L'elenco dei punti di vendita aderenti.

12. Allegati

- a) Allegato 1 - «Piano di autocontrollo»

26A01956

Proposta di riconoscimento del disciplinare di produzione «Carne di suino da allevamento sostenibile» nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica (SQNZ).

Si comunica che il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ha ricevuto la richiesta di riconoscimento del disciplinare di produzione denominato «Carne di suino da allevamento sostenibile», presentata dalla Regione Lombardia, Direzione generale agricoltura, sovranità alimentare e foreste, ai sensi dell'art. 5 del decreto ministeriale n. 646632 del 16 dicembre 2022.

La Commissione SQNZ, istituita presso questo Ministero ai sensi dell'art. 4 del decreto ministeriale n. 646632 del 16 dicembre 2022, ha espresso parere favorevole sulla suddetta proposta nella riunione del 27 marzo 2026.

Ai sensi del comma 5 dell'art. 5, del decreto ministeriale n. 646632 del 16 dicembre 2022 il testo del disciplinare è pubblicato nel presente avviso affinché i soggetti interessati possano prenderne visione. Entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, i soggetti interessati possono presentare 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, all'indirizzo di posta elettronica certificata aoo.pqa@pec.masaf.gov.it eventuali legittime opposizioni, adeguatamente motivate e documentate.

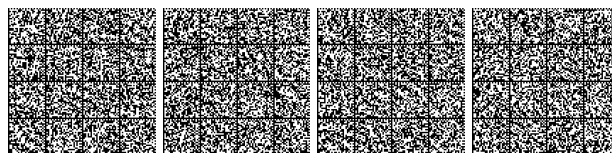
Tali osservazioni costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte della Commissione SQNZ prima del riconoscimento definitivo del disciplinare di produzione SQNZ «Carne di suino da allevamento sostenibile».

In mancanza di opposizioni nei termini sopra indicati è avviata la procedura d'informazione alla Commissione europea ai sensi dell'art. 5 della direttiva 2015/1535/UE.

ALLEGATO

Sommario

1. Premessa
2. Scopo e campo di applicazione
3. Allevamento
4. Periodo minimo di allevamento
5. Termini e definizioni
6. Requisiti valorizzanti obbligatori
7. Requisiti valorizzanti facoltativi
8. Tecniche di alimentazione
9. Valutazione impatto ambientale/ gestione dei reflui
10. Gestione emergenze ed evacuazione
11. Formazione
12. Sistema di gestione e controllo
13. Dichiarazione di conformità
14. Etichettatura



Scheda 6

Disciplinare di Produzione
«Carne di suino da allevamento sostenibile»

ai sensi dell'art. 3 del decreto ministeriale n. 646632 del 16 dicembre 2022 «Istituzione del Sistema di qualità nazionale zootecnica»

Denominazione del prodotto:
«Carne di suino da allevamento sostenibile»

Classe di prodotto	Categoria di prodotto	Filiera produttiva
Carni fresche (e frattaglie)	Carni	Carni

Categorie di operatori ammissibili nel Sistema di controllo SQNZ	/	Prodotto destinato al consumatore finale
a) Allevatori b) Macellatori c) Porzionatori d) Esercizi commerciali	Allevatori	Si

1. Premessa

Il disciplinare di produzione «Carne di suino da allevamento sostenibile» si applica, fatte salve le disposizioni derivanti da fonti di grado superiore, con particolare riguardo alle legislazioni dell'Unione europea e nazionali in materia di sicurezza della catena alimentare, di salute e benessere degli animali e di immissione di prodotti sul mercato.

Il disciplinare «Carne di suino da allevamento sostenibile» è applicabile all'attività di allevamento per la produzione di carne suina ed è il risultato dello sviluppo di un processo di condivisione con diversi *stakeholder* che ha coinvolto aziende e rappresentanti della filiera agro-zootecnica di riferimento.

Il disciplinare propone agli allevamenti aderenti un percorso verso la sostenibilità, secondo la sua definizione e i suoi tre pilastri:

economico: capacità di generare reddito e lavoro;

ambientale: capacità di mantenere qualità e riproducibilità delle risorse naturali;

sociale: capacità di garantire condizioni di benessere umano.

L'impegno degli allevatori assunto con il presente disciplinare nei riguardi della «sostenibilità» consiste nel migliorare e monitorare le condizioni del benessere animale e dell'ambiente e favorire l'avvio di un'economia circolare, che porti al riuso di materiali e di scarti alimentari commestibili anche per l'uomo, il tutto salvaguardando le condizioni sociali ed economiche degli allevatori.

La carne suina ottenuta in conformità a questo disciplinare potrà essere etichettata con la dicitura «da allevamento sostenibile».

I requisiti di sostenibilità in fase di allevamento sono il frutto di una analisi di materialità condotta assieme a diversi *stakeholder* delle filiere zootecniche italiane della carne suina.

I requisiti di sostenibilità del presente disciplinare si distinguono in obbligatori e facoltativi:

i requisiti obbligatori devono essere tutti adottati e rispettati dagli allevamenti aderenti, durante tutto il periodo di adesione. Nell'ottica del miglioramento dello *standard* di allevamento e della sostenibilità, come definita dagli articoli 12 e 46 del reg. 126/2022, ogni tre anni, dal momento dell'adesione dovranno essere scelti almeno due tra i requisiti facoltativi, elencati al cap. 7, da soddisfare entro il termine del triennio e da mantenere per tutto il periodo di adesione.

Qualora non fosse soddisfatto il requisito facoltativo scelto al termine dei tre anni di riferimento, la certificazione SQNZ sarà sospesa fino a quando tale requisito facoltativo non sarà raggiunto.

2. Scopo e campo di applicazione

Il presente disciplinare si applica alla produzione primaria di carne di suino e per la *Chain of Custody* (CoC) fino al consumatore finale. Il presente disciplinare SQNZ si applica in allevamento per la produzione

di carne di suino nelle sue diverse tipologie commerciali (carne fresca, materia prima per la salumeria, ecc).

Le aziende aderenti possono essere a ciclo chiuso o a ciclo aperto, da riproduzione o da ingrasso.

L'allevamento che intende aderire al disciplinare deve farlo per l'intera azienda identificata dal numero di registrazione unico dello stabilimento, come definito dal regolamento (UE) 2035/2019, registrato nella banca dati nazionale.

Il disciplinare si applica a tutte le fasi di allevamento elencate nel capitolo 3.

Il presente disciplinare di produzione può essere applicato da aziende singole (opzione 1) o da aziende associate (opzione 2) organizzate in filiera con un soggetto capofila (capofiliera) che si assume la responsabilità, verso la struttura di controllo e verso i clienti, della conformità del prodotto ai parametri previsti dal presente documento.

Il disciplinare di produzione si applica alla fase di allevamento. L'informazione del suo prodotto, «Carne di suino da allevamento sostenibile», può essere comunicata nell'etichetta del prodotto immesso in commercio soltanto se viene garantita la certificazione della «Catena di Custodia» (CoC o *Chain of Custody*), secondo quanto previsto dalla norma ISO 22005 e i suoi aggiornamenti.

La CoC deve essere certificata da un organismo di certificazione, tranne nei casi di vendita diretta presso l'azienda di allevamento dell'animale.

L'obiettivo della CoC è quello di fornire garanzia sulla provenienza delle materie prime o dei prodotti etichettabili con i riferimenti al SQNZ, da allevamenti certificati. La CoC deve essere applicata lungo tutta la catena produttiva fino alla vendita al consumatore finale e la mancata inclusione di un soggetto della filiera rende impossibile l'utilizzo dei riferimenti al SQNZ e la vendita del prodotto come certificato.

3. Allevamento

Le tecniche di allevamento devono essere etiche e sostenibili per cui le strutture dei suini devono garantire le migliori condizioni di salute e benessere degli animali, nel rispetto dei requisiti previsti dalle norme vigenti sul benessere.

Il disciplinare si applica e riguarda tutte le fasi dell'allevamento (allattamento, svezzamento, magronaggio, finissaggio o ingrasso, inseminazione, gestazione) senza limitazioni di età e peso alla macellazione degli animali.

Sono ammesse tutte le linee genetiche in purezza, incroci o ibride.

Tutti gli operatori aderenti al SQNZ devono soddisfare tutti i requisiti igienico sanitari e possedere tutte le autorizzazioni o permessi previsti dalla legislazione in vigore.

Gli allevamenti dovranno effettuare lo smaltimento delle deiezioni in conformità alle disposizioni di legge e nel pieno rispetto dell'ambiente; dovranno essere applicati, dove possibile, piani di concimazione per l'impiego dei reflui dell'allevamento.

4. Periodo minimo di allevamento

Il presente disciplinare ha l'obiettivo di diminuire l'impatto ambientale dell'allevamento suino e migliorare il benessere animale in tutte le fasi dell'allevamento elencate nel cap. 3.

L'impatto ambientale degli allevamenti costituiti dalla sola fase di ingrasso (durata tre - quattro mesi) e degli allevamenti da riproduzione sono caratterizzati da un elevato consumo di risorse, da maggiore produzione di gas serra (principalmente metano e ammoniaca) e da maggiori emissioni di liquami che, se non trattati adeguatamente, possono risultare altamente inquinati.

Pertanto, al fine di ottenere la conformità del prodotto, il periodo minimo utile di allevamento non può essere inferiore a quattro mesi consecutivi, corrispondente cioè al periodo minimo utile alla fase di ingrasso del suino. Per verri e scrofe da riproduzione, invece, il periodo deve essere esteso fino al termine della carriera riproduttiva.

5. Termini e definizioni

Fatte salve le definizioni del decreto ministeriale n. 646632 del 16 dicembre 2022 di istituzione del Sistema di qualità nazionale zootecnica e delle correlate disposizioni in materia di sicurezza della catena alimentare, di salute e benessere degli animali e di immissione di prodotti sul mercato di cui alle legislazioni dell'Unione europea e nazionali, si adottano le seguenti definizioni:

Allevamento a ciclo aperto: azienda in cui sono presenti una o più fasi produttive che caratterizzano l'allevamento suinicolo, quali la riproduzione e l'ingrasso.



Allevamento a ciclo chiuso: azienda in cui sono presenti tutte le fasi produttive che caratterizzano l'allevamento suinicolo, dalla nascita alla macellazione.

Allevamento da ingrasso: azienda specializzata nell'ingrasso dei suini dalla fase *post* svezzamento fino al raggiungimento del peso di macellazione.

Bilancio di massa: attività finalizzate alla verifica, mediante comparazione, della compatibilità dei flussi materiali in ingresso ed in uscita del sistema di rintracciabilità (per la produzione primaria è preferibile utilizzare il termine «resa produttiva»).

Bat Tool: software per il calcolo delle emissioni di ammoniaca e gas serra dagli allevamenti di bovini, suini ed avicoli sviluppato nell'ambito del progetto europeo Life Integrato PrepAIR.

Capofiliera: soggetto che richiede la certificazione e che si assume la responsabilità di garantire, nel tempo, il rispetto al presente disciplinare di produzione. Il capofiliera ha la responsabilità di coordinare tutta la filiera coinvolta nella produzione del prodotto conforme al presente disciplinare di produzione fino a dove cessa la sua responsabilità (es. conferimento al cliente).

Economia circolare: modello di produzione e consumo che implica condivisione, prestito, riutilizzo, riparazione, ricondizionamento e riciclo dei materiali e prodotti esistenti il più a lungo possibile.

Ex-prodotto alimentare: si intendono prodotti alimentari non scaduti, diversi dai residui di cucina e ristorazione, fabbricati per il consumo umano in modo del tutto conforme alla legislazione dell'Unione sugli alimenti, ma che non sono più destinati al consumo umano per ragioni pratiche, logistiche o legate a problemi di fabbricazione, difetti d'imballaggio o d'altro tipo, senza che presentino alcun rischio per la salute se usati come mangimi (Reg. (UE) 1104/2022).

Filiera agroalimentare: insieme definito delle organizzazioni (od operatori) con i relativi flussi materiali che concorrono alla produzione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agroalimentare. Il termine filiera individua, in questo contesto, tutte le attività ed i flussi aventi rilevanza critica per le caratteristiche del prodotto.

GHG: è l'acronimo di *Greenhouse Gas*, che si traduce in italiano come gas a effetto serra. Questi gas, come l'anidride carbonica (CO₂) e il metano (CH₄), intrappolano il calore nell'atmosfera terrestre, causando il fenomeno dell'effetto serra e contribuendo al cambiamento climatico.

LCA: acronimo di *Life Cycle Assessment*, consiste in un metodo oggettivo di valutazione e quantificazione dei carichi energetici ed ambientali e degli impatti potenziali associati ad un prodotto/processo/attività lungo l'intero ciclo di vita, dalla preproduzione (estrazione e produzione dei materiali), produzione, distribuzione, uso (quindi anche riuso e manutenzione), riciclaggio e smissione finale (nell'ambito di questo disciplinare con un approccio cosiddetto «*from cradle to gate*»).

Riesame aziendale (riesame di direzione): processo tramite il quale il *management* aziendale riesamina l'efficacia del sistema e analizza le *performance* dell'organizzazione per continuare ad assicurarne nel tempo l'idoneità, l'adeguatezza e l'efficacia.

Tracciabilità: capacità di tracciare il percorso di un prodotto agricolo, alimentare o di un ingrediente attraverso tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione, attraverso un idoneo sistema di registrazione e conservazione delle relative informazioni.

Rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione (Reg. (UE) 178/2002).

6. Requisiti valorizzanti obbligatori

I requisiti valorizzanti obbligatori sono aggiuntivi rispetto alle disposizioni derivanti da fonti di grado superiore, con particolare riguardo alle legislazioni dell'Unione europea e nazionali in materia di sicurezza della catena alimentare, di salute e benessere degli animali e di immissione di prodotti sul mercato.

I requisiti valorizzanti obbligatori sono gli elementi essenziali del presente disciplinare di produzione e sono oggetto di valutazione in autocontrollo da parte dell'operatore e verifica da parte della struttura di controllo.

I requisiti valorizzanti obbligatori sono:

a) Adozione di un sistema di gestione dell'alimentazione e monitoraggio qualità dell'acqua che preveda:

individuazione di un responsabile tecnico alimentarista (veterinario, tecnico alimentarista, tecnico di industria mangimistica, etc);

analisi qualitative igienico sanitarie annuali sugli alimenti definite dall'alimentarista, effettuate presso un laboratorio accreditato, per la ricerca di aflatossine, ocratossine, fumosine, etc;

protocollo alimentare per le diverse fasi di allevamento in funzione del fabbisogno nutrizionale per le rispettive fasi di vita;

analisi annuale dell'acqua completa, effettuata in un laboratorio accreditato (chimica e batteriologica), con il fine di controllarne la potabilità.

b) Rispetto delle caratteristiche qualitative degli alimenti zootecnici definite nel capitolo 8 «Tecniche di alimentazione».

c) Benessere animale valutato secondo «Sistemi di valutazione del benessere animale» dello Stato membro (es. *Classyfarm*) con punteggio minimo pari a 75%. La struttura di controllo ed il capofiliera (nel caso di opzione 2) devono sempre verificare il rispetto di tale valore percentuale attraverso la visualizzazione della relativa sezione *Classyfarm*, tramite accesso delegato dall'allevatore in sede di verifica ispettiva.

d) Biosicurezza valutata secondo «Sistemi di valutazione del benessere animale» riconosciuti dallo Stato membro (es. *Classyfarm*) con punteggio minimo pari a 80 %. La struttura di controllo ed il capofiliera (nel caso di opzione 2) devono sempre verificare il rispetto di tale valore percentuale attraverso la visualizzazione della relativa sezione *Classyfarm*, tramite accesso delegato dall'allevatore in sede di verifica ispettiva.

e) Adozione di un sistema di controllo degli infestanti: definizione di un piano di «*pest control*», con l'adozione di misure di controllo per la derattizzazione e la disinfestazione, monitorando gli interventi con registrazione della data, il principio attivo utilizzato e il suo consumo per singola trappola. La scheda tecnica e di sicurezza deve essere disponibile insieme alla mappa dell'allevamento con la localizzazione delle esche impiegate.

f) Adozione di sistemi di mitigazione di impatto ambientale come descritto nel capitolo 9 «Valutazione impatto ambientale/ gestione dei reflui».

g) Monitoraggio dei consumi di energia elettrica aziendali e individuazione di azioni di miglioramento: l'operatore aderente al presente disciplinare SQNZ si impegna a monitorare l'andamento dei consumi di tutte le utenze elettriche aziendali, con il fine di ridurre l'utilizzo di energia elettrica, valutando eventuali migliorie strutturali, revisione/manutenzione dell'impianto aziendale e, se del caso, considerando la possibilità di un cambio di fornitore nell'ottica di incrementare la sostenibilità economica dell'azienda e/o l'utilizzo di energia proveniente da fonti rinnovabili.

Il monitoraggio si effettua annualmente con il fine di stabilire delle azioni orientate al risparmio energetico, rilevabile nel triennio.

h) Adozione di un piano di gestione di emergenze ed evacuazione come esplicitato nel capitolo 10 «Gestione emergenze ed evacuazione».

i) Adozione di un piano di formazione per gli allevatori che riguardi il benessere animale, la biosicurezza e la tutela ambientale come descritto nel capitolo 11 «Formazione».

j) Adozione di un sistema di gestione volto a dimostrare la conformità al presente disciplinare di produzione secondo i requisiti definiti al capitolo 12 «Sistema di gestione e controllo».

k) Registrazione e conservazione in forma digitale o cartacea di tutte le operazioni e della documentazione necessaria a comprovare la conformità ai requisiti obbligatori e facoltativi del presente disciplinare SQNZ. Ad esclusivo scopo di fornire qualche esempio, si elencano alcune operazioni/documentazioni soggette a registrazione:

movimentazioni animali;
acquisto/vendite animali;
protocollo alimentare;
referto laboratorio dell'analisi acqua e mangime;
etc...

l) Applicazione di almeno due requisiti valorizzanti facoltativi (fra quelli definiti al cap. 7 «Requisiti valorizzanti facoltativi»).

7. Requisiti valorizzanti facoltativi

I requisiti valorizzanti facoltativi sono aggiuntivi rispetto a quelli obbligatori precedentemente indicati; sono definiti facoltativi in quanto l'operatore ha la facoltà di scegliere quali applicare, tenendo conto che, all'atto dell'adesione al disciplinare di produzione e negli anni successivi, è obbligato a garantire la conformità di almeno due di essi al fine di ottenere o mantenere la certificazione.



I requisiti facoltativi saranno oggetto di rivalutazione annuale durante il riesame aziendale, nella prospettiva di attuare, se necessario, nuove azioni di miglioramento per il soddisfacimento del requisito alla fine del triennio.

Al fine di mantenere la certificazione, ogni tre anni dall'adesione, ogni singolo operatore dovrà individuare ulteriori requisiti facoltativi, scegliendone altri due tra quelli previsti elencati nel presente capitolo.

Qualora non fosse soddisfatto il requisito facoltativo scelto al termine dei tre anni di riferimento, la certificazione SQNZ sarà sospesa fino a quando tale requisito facoltativo non sarà raggiunto.

I requisiti valorizzanti facoltativi proposti sono i seguenti:

1. nelle strutture è presente un sistema di ventilazione forzata e/o automatica con sistema di allarme nel caso di *blackout* oppure di superamento dei valori soglia di temperatura impostati;

2. monitoraggio e registrazione quindicinale dei valori di temperatura e umidità, all'interno delle strutture, con individuazione di eventuali obiettivi di miglioramento nella gestione del microclima di stalla;

3. presenza di un sistema automatico di rilevamento dati di temperatura e umidità (THI) e gestione del microclima di stalla;

4. presenza di impianto di ventilazione artificiale e/o raffrescatore nel reparto maternità e gestazione;

5. monitoraggio dei livelli di CO₂ e NH₃, almeno due volte all'anno, con individuazione di eventuali obiettivi di miglioramento raggiungibili nell'arco dei tre anni di riferimento e riesaminati annualmente;

6. impiego di sistemi di irrigazione ad alta efficienza (a goccia, pivot ad alta efficienza, etc...) su almeno il 20% della superficie agricola utilizzata (SAU);

7. utilizzo nelle porcilaie di abbeveratoi antispreco;

8. analisi semestrale dell'acqua completa, effettuata in un laboratorio accreditato (chimica e batteriologica), con il fine di controllarne la potabilità;

9. impiego di reflui zootecnici o digestato per le concimazioni su colture in atto per almeno il 20 % della SAU;

10. interrimento dei reflui zootecnici sul 100 % della superficie entro le sei ore dalla distribuzione;

11. digestione anaerobica, attraverso impianti di produzione di biogas, di almeno il 10% dei reflui aziendali;

12. presenza di sistemi di pulizia automatici dei reflui zootecnici nelle porcilaie;

13. gestione dei reflui seguendo la modalità di seguito elencata:

a. rimuovere i liquami da sotto grigliato almeno una volta ogni sei mesi;

b. separazione liquido - solido dei reflui tramite l'impiego di separatori;

c. coprire le vasche;

d. utilizzare trattamenti specifici per ridurre l'emissione di ammoniacale;

14. monitoraggio annuale del consumo totale dei combustibili impiegati, con individuazione di azioni di miglioramento che possano portare ad un risparmio di combustibile nell'arco dei tre anni di riferimento. L'osservazione dell'andamento aziendale rispetto agli obiettivi prefissati avviene annualmente.

15. presenza di impianto d'illuminazione con led nelle porcilaie ingrasso e/o porcilaie gestazione;

16. presenza/utilizzo di energia da fonti rinnovabili (fotovoltaico, idroelettrico, eolico, etc...);

17. presenza di tetti termicamente isolati;

18. presenza di reti antipassero;

19. pavimentazione piena per almeno il 50% della porcilaia per i suini all'ingrasso o presenza di parcheggio esterno con pavimentazione piena;

20. non utilizzo delle gabbie di gestazione e delle gabbie parto per le scrofe;

21. per le scrofe in box: libertà di movimento ottimale con una superficie superiore ai limiti previsti per legge;

22. spazio disponibile a capo: aumento almeno del 10% della superficie per capo per i suini all'ingrasso (40 kg p.v.), rispetto a quanto

previsto dalla normativa per la protezione suini in allevamento - Dir. (CE)120/2008 e decreto legislativo n. 122/2011;

23. presenza di locali di quarantena dedicati e separati dalle stalle;

24. accesso per ogni suino agli alimenti contemporaneamente o alimentazione *ad libitum*;

25. alimentazione con *ex*-prodotti alimentari fino a 40 kg p.v. (max 30% razione giornaliera) come descritto nel capitolo 8 (Tecniche di alimentazione) o con prodotti da agricoltura biologica o da produzione integrata (conformi al reg. 848/2018);

26. uso di ingredienti circolari all'interno della razione giornaliera: melasso, distiller, franco mela, franco pera, latte, biscotti etc e i coprodotti elencati nelle pubblicazioni della Federazione europea dei produttori di mangimi - fefac (<https://fefac.eu/>);

27. formulazione della razione alimentare con apporto proteico ridotto per le fasi di allevamento dei suini da ingrasso (magronaggio e finissaggio), tramite protocolli convalidati, metodologie di calcolo e procedure verificate (vedi capitolo 8 Tecniche di alimentazione);

28. misurazione annuale impatto ambientale e individuazione azioni di mitigazione utilizzando lo strumento *Bat -Tool Plus* (in versione corrente) o strumenti analoghi e vigenti nei diversi Stati membri dell'Unione europea;

29. studio LCA (ambito *from cradle to gate*) effettuato da un professionista, facendo riferimento alle norme UNI EN ISO 14040 «Gestione ambientale, valutazione del ciclo di vita, principi e quadro di riferimento» e UNI EN ISO 14044 «Valutazione del ciclo di vita, requisiti e linee guida» (in versione corrente);

30. adesione ad almeno un intervento agro-climatico-ambientale previsto nella PAC 2023-2027 (e nelle programmazioni PAC seguenti) di riferimento nel territorio in cui è ubicata l'azienda;

31. utilizzo di sistemi di monitoraggio per la valutazione del benessere animale, *performance* produttive e impatto ambientale (es: nuove tecnologie IOT).

8. Tecniche di alimentazione

Requisiti obbligatori (punto b cap. 6)

Nel rispetto delle fasi di crescita e del benessere dei suini, la razione alimentare giornaliera deve prevedere:

utilizzo di integratori e/o enzimi nel mangime con lo scopo di abbattere le emissioni di azoto e fosforo escrete;

integrazione con additivi previsti dalla normativa vigente (Reg. 1831/03 e modifiche/integrazioni successive) di comprovata efficacia nella riduzione delle escrezioni di GHG previsti dalla normativa come probiotici, postbiotici, lieviti, etc;

Requisito facoltativo (n. 25 cap. 7)

L'operatore può decidere di favorire l'«economia circolare» e avvalersi pertanto di alimenti a basso impatto ambientale tra cui:

ex prodotti alimentari (*Former Food*, ingredienti circolari);

prodotti biologici;

prodotti provenienti da sistemi di produzione integrata.

È possibile impiegare *ex* prodotti alimentari nella dieta del suinetto, fino a 40 kg p.v., quale risorsa preziosa per contribuire a un sistema agroalimentare più sostenibile.

La percentuale massima di inclusione dei *Former Food* nella razione giornaliera è del 30%. Gli *ex*-prodotti alimentari permettono una parziale sostituzione dei cereali nelle diete animali, riducendo il consumo di terra, acqua, suolo e fertilizzanti necessari alla loro coltivazione.

Inoltre, una dieta contenente ingredienti «circolari» all'interno della razione giornaliera degli animali è efficiente e permette di ridurre l'impatto ambientale degli alimenti di origine animale anche in termini di CO₂ emessa.

Requisito facoltativo (n. 27 cap.7)

Formulare la razione alimentare con apporto proteico ridotto per le fasi di allevamento dei suini all'ingrasso (magronaggio e finissaggio) tramite protocolli convalidati, metodologie di calcolo e procedure verificate.

Il requisito prevede una diminuzione del livello proteico nella razione alimentare per ogni fase di allevamento come riportato nella tabella di seguito proposta.

Indicatore: Protidi grezzi % e Lisina.



Indicazioni livelli proteici (% sul mangime tal quale) per il suino (30-80 kg p.v.):

Parametro	Base	Buono	Ottimo
Protidi grezzi (% sul tal quale)	15-16	14	13
Lisina/Mcal ED (g)	2,6	2,6	2,6

Indicazioni livelli proteici (% sul mangime tal quale) per il suino (80-120 kg p.v.):

Parametro	Base	Buono	Ottimo
Protidi grezzi (% sul tal quale)	14-15	13	12
Lisina/Mcal ED (g)	2,2	2,2	2,2

Indicazioni livelli proteici (% sul mangime tal quale) per il suino pesante (120-170 kg p.v.):

Parametro	Base	Buono	Ottimo
Protidi grezzi (% sul tal quale)	12-13	11	10
Lisina/Mcal ED (g)	1,8	1,8	1,8

La diminuzione è da raggiungere in tre anni: si prevede una registrazione della percentuale proteica utilizzata nelle diverse fasi di crescita dei suini al momento della scelta del requisito. L'obiettivo verrà riesaminato annualmente, con possibilità di rimodulazione.

9. Valutazione impatto ambientale/ gestione dei reflui

Nell'intento di limitare l'impatto ambientale della propria attività, l'operatore:

A. gestisce i reflui secondo le modalità di seguito elencate:

Rimuovere i liquami da sotto grigliato almeno una volta ogni sei mesi;

Separazione liquido - solido dei reflui tramite l'impiego di separatori;

Coprire le vasche;

Utilizzare trattamenti specifici per ridurre l'emissione di ammoniaca:

1. Trattamento anaerobico del liquame con biogas. La digestione anaerobica con produzione di biogas è una tecnologia efficace per ridurre le emissioni di metano. Questa tecnica consente di captare il metano prodotto durante la digestione del liquame e utilizzarlo per la produzione di energia rinnovabile, riducendo fino al 75% le emissioni complessive di GHG.

2. Filtri biologici e biofiltri: l'uso di biofiltri per la depurazione dell'aria che circola all'interno delle stalle riduce le emissioni di ammoniaca e COV fino al 65%. Questi filtri sfruttano batteri che degradano i composti nocivi, trasformandoli in sostanze meno inquinanti.

Oppure, in alternativa al requisito indicato al punto A., l'operatore può applicare i requisiti descritti nei punti B e C:

B. valuta il proprio impatto ambientale in fase di prima certificazione e successivamente con frequenza annuale, utilizzando lo strumento *Bat-Tool Plus* (versione corrente) o strumenti analoghi e vigenti nei diversi Stati membri;

C. si impegna a mantenere il livello delle proprie emissioni di NH₃ e GHG sotto il livello di riferimento individuato dal *software Bat-Tool Plus* (o strumenti analoghi e vigenti nei diversi S.M.) per lo specifico allevamento.

Il *software Bat-Tool Plus*, gratuito e accessibile a tutti gli operatori, consente la quantificazione delle emissioni di ammoniaca (NH₃), di metano (CH₄) e protossido di azoto (N₂O) dall'allevamento e la riduzione delle emissioni conseguibile con l'introduzione di tecniche di mitigazione nelle diverse fasi emissive. Il *software* consente anche una quantificazione delle emissioni di CO_{2eq} dagli usi energetici dell'azienda e una stima semplificata dei rilasci di nitrati nelle acque (vedi versione più recente del manuale di utilizzo).

L'operatore potrà scegliere di avvalersi di uno tra i seguenti moduli:

ammoniaca e gas serra (*Bat-Tool Plus*) che consente il calcolo delle emissioni di ammoniaca e gas serra per gli allevamenti bovini, suini e avicoli e la stima degli effetti sulle emissioni della introduzione di tecniche di mitigazione;

moduli territoriali che consentono il calcolo delle emissioni di ammoniaca e gas serra su una scala territoriale più ampia del singolo allevamento e la stima degli effetti sulle emissioni della introduzione di tecniche di mitigazione.

Le emissioni di NH₃ considerano i seguenti stadi emissivi:

ricovero (che include le tecniche applicate in alimentazione);
trattamenti degli effluenti;
stoccaggio effluenti;
distribuzione effluenti.

Le emissioni di GHG considerano:

emissioni enteriche;
gestione effluenti;
distribuzione agronomica;
consumi energetici.

Per ogni allevamento saranno valutate:

situazione attuale «Ricovero e alimentazione» (in relazione a tipologia riproduzione/ingrasso):

consistenza media;
consistenza media scrofe produttive/anno;
peso medio acquisto e vendita suini;
numero suinetti prodotti anno e peso medio di vendita dei

suinetti;

mortalità;
vuoto sanitario per ciclo;
dati sulle fasi di alimentazione;

consumo di mangime aziendale in kg/posto/anno riferito al numero di capi mediamente presenti, dichiarati nella consistenza media, per stimare l'azoto e il fosforo escreti;

situazione attuale «Effluenti e biomasse importate»;

situazione attuale «Trattamenti nei reflui»;
situazione attuale «Gestione effluenti» (per calcolo gas serra);
situazione attuale «Stoccaggio»;
situazione attuale «Distribuzione effluenti»;
situazione attuale «Rilasci azotati nelle acque»;
situazione attuale «Consumi energetici»;

L'inserimento della «Situazione attuale» permette di ottenere una sintesi delle «Emissioni totali di ammoniaca e gas serra», dettagliate per fase emissiva e per gas (ammoniaca, metano, protossido di azoto e anidride carbonica). Sarà riportato anche il totale espresso in CO_{2eq}, tenendo conto dei fattori di conversione. Il calcolo dovrà essere effettuato sia in riferimento alla potenzialità massima dell'allevamento, sia in riferimento ai capi mediamente presenti.

Selezionando «Genera Report Annuale» il sistema copia la situazione attuale nella sezione «Report Annuale» assegnando un codice identificativo univoco (ID calcolo) e rendendola non modificabile.

Lo studio con *Bat-Tool Plus* (versione corrente) o con strumenti analoghi e vigenti nei diversi SM, deve essere effettuato da un consulente/professionista.

Qualora l'allevamento risultasse sopra i livelli di riferimento stabiliti da *Bat-Tool Plus* (versione corrente) o strumenti analoghi e vigenti nei diversi SM, sulla base dell'esito di tale studio devono essere definite, dall'operatore o dal capofiliera, delle azioni finalizzate alla diminuzione delle emissioni di ammoniaca e/o GHG, fissando degli obiettivi di miglioramento da raggiungere al massimo nell'arco di tre anni. Fino a quando il requisito non sarà soddisfatto, l'operatore non potrà etichettare il proprio prodotto come «Carne di suino da allevamento sostenibile».

L'operatore che, in merito alla valutazione impatto ambientale/gestione dei reflui, soddisfa il requisito obbligatorio descritto al punto A può scegliere come requisito facoltativo di soddisfare quanto previsto dai punti B e C del presente capitolo e viceversa.

10. Gestione emergenze ed evacuazione

I lavoratori degli allevamenti suinicoli sono esposti a rischi biologici, chimici e di infortunio connessi a eventi traumatici.

Ai fini preventivi, in ogni tipologia di allevamento e indipendentemente dalle dimensioni dello stesso, oltre le disposizioni previste a norma di legge decreto legislativo n. 81/2008 (analisi di tutti i rischi, valutazione dei rischi, informare, formare, addestrare i lavoratori, misure di prevenzione e protezione) l'operatore prepara un piano di emergenza ed evacuazione dove sono evidenziate le planimetrie dei locali, le «zone



critiche», quali cunicoli, vasche interrato, pozzetti, e lo rende disponibile ai lavoratori.

Devono essere descritte le misure e gli accorgimenti costruttivi previsti per eliminare o ridurre i rischi specifici (caduta da dislivelli, esposizione a gas di fermentazione pericolosi, esposizione ad atmosfere esplosive), e la descrizione delle caratteristiche dei materiali da costruzione impiegati, con particolare riguardo alla loro lavabilità e alla loro scivolosità, se riferiti ai pavimenti.

Deve essere predisposta una tavola di *layout* con evidenziate le attrezzature, eventuali impianti fissi ed i rispettivi punti di manutenzione ordinaria (posti fuori dalle aree di stabulazione), percorsi interni e vie di uscita di emergenza. In questa tavola andranno evidenziati i percorsi interni sia ordinari che quelli, eventualmente, provvisori da allestire per il trasferimento degli animali.

11. Formazione

Per aderire al presente disciplinare SQNZ gli allevatori e i loro addetti con mansioni di responsabilità devono, obbligatoriamente, aver partecipato a corsi di formazione che comprendano nozioni di salute, biosicurezza e benessere animale con aggiornamento triennale.

Inoltre, le figure individuate quali responsabili aziendali devono aver partecipato ad un corso sulle tematiche ambientali e aggiornarsi con cadenza triennale. La formazione relativa alla tutela ambientale dovrà avere durata minima di quattro ore e dovrà trattare temi inerenti alla normativa comunitaria/nazionale e alla gestione degli effluenti in allevamento. I corsi potranno essere erogati da soggetti pubblici (Izler, ATS, Università) o privati (Associazioni di categoria attraverso enti di formazione accreditati, enti di formazione accreditati).

La formazione dovrà essere effettuata prima del rilascio della certificazione SQNZ e, successivamente, dovrà comunque essere effettuata in occasione di assunzione/variazione mansione delle figure chiave coinvolte.

12. Sistema di gestione e controllo

Gli operatori che intendono applicare il presente disciplinare di produzione devono adottare un apposito sistema di gestione volto a dimostrare la conformità ai requisiti del presente disciplinare di produzione, anche sulla base della documentazione prevista dalla normativa vigente (Piano di utilizzazione agronomica dei reflui zootecnici, registro trattamenti, quaderno di campagna, ecc.).

Il sistema di gestione deve prevedere almeno tutti i requisiti sotto riportati (i requisiti identificati da (*) non sono applicabili nel caso di certificazione in opzione 1):

1. identificazione del soggetto capofiliera, che si assume la responsabilità di assicurare la conformità al presente disciplinare di produzione da parte di tutti gli operatori associati (*);
2. qualifica degli operatori della filiera in grado di rispettare tutti i requisiti definiti dal disciplinare di produzione (*);
3. definizione accordi di filiera che riepilogano i requisiti oggetto di certificazione e la procedura adottata per la gestione delle non conformità (*);
4. responsabilità della direzione dell'organizzazione richiedente;
5. controllo dei documenti e dei dati a supporto dei requisiti di certificazione; devono essere definiti anche tempi e modalità di archiviazione (*);
6. applicazione di un piano di verifica finalizzato ad accertare il mantenimento dei requisiti oggetto di certificazione (*audit* interni e analisi); le attività di *auditing* sugli operatori di filiera sono in capo all'organizzazione richiedente e devono essere effettuate sul 100 % degli operatori/anno in fase di qualifica e sul 100 % degli operatori/anno in occasione degli anni successivi; per i richiedenti in forma singola è richiesta una autovalutazione almeno annuale su tutti i requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione;
7. gestione del prodotto non conforme;
8. azioni correttive e preventive;
9. riesame della direzione (*);
10. formazione: tutti gli operatori della filiera dovranno essere formati sulle tematiche di benessere animale, biosicurezza, salute e tutela ambientale.

Il primo anno di adesione al presente disciplinare SQNZ, gli allevatori e i loro addetti con mansioni di responsabilità, devono obbligatoriamente partecipare a corsi di formazione/aggiornamento che comprendano nozioni di biosicurezza, benessere animale e salute.

Inoltre, le figure individuate quali responsabili aziendali devono partecipare ad un corso sulle tematiche ambientali e aggiornarsi su tale tematica con cadenza triennale. La formazione dovrà essere registrata (docente, partecipanti e firme, argomenti trattati, data, durata) e dovrà interessare le tematiche previste dal presente disciplinare. Tale formazione dovrà essere effettuata prima del rilascio della certificazione SQNZ e, successivamente, dovrà comunque essere effettuata in occasione di assunzione/variazione mansione delle figure chiave coinvolte.

11. gestione dei reclami: il capofiliera o il singolo operatore, devono definire una procedura di gestione dei reclami che coinvolga tutti gli operatori di filiera (allevamenti, macelli, strutture di trasformazione). La procedura deve essere trasparente e assicurare che i reclami vengano correttamente gestiti a tutti i livelli della filiera. Eventuali reclami da soggetti pubblici o privati, che dovessero essere formalizzati a carico degli operatori della filiera, devono essere correttamente registrati e gestiti in tempi congrui;

12. monitoraggio di impatto ambientale e azioni di miglioramento.

13. Dichiarazione di conformità

Ogni partita commerciale di prodotto conforme al presente disciplinare SQNZ deve essere accompagnata da una dichiarazione, prodotta dall'allevatore, che faccia riferimento esplicito al relativo certificato in vigore rilasciato dall'OdC. Tale dichiarazione può essere emessa in formato cartaceo o digitale.

14. Etichettatura

Fatte salve le disposizioni di cui al regolamento (UE) n. 1169/2011, nella presentazione, nella pubblicità e nell'etichettatura degli imballaggi e dei prodotti ottenuti in conformità al SQNZ dovranno essere riportate le seguenti informazioni obbligatorie:

- a. la denominazione del disciplinare: «Carne di suino da allevamento sostenibile»;
- b. «Sistema di qualità nazionale zootecnica (o acronimo SQNZ) riconosciuto dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e forestale (o acronimo MASAF)»;
- c. l'indicazione «Carne di suino da allevamento sostenibile», si applica quando l'intero ciclo di vita dell'animale avviene nell'allevamento certificato ai sensi del presente disciplinare SQNZ;
- d. l'indicazione «Carne di suino da allevamento sostenibile per almeno quattro mesi» nel caso in cui i suini provengano da allevamenti certificati ai sensi del presente disciplinare SQNZ per almeno quattro mesi;
- e. il Paese di origine (animale nato, allevato e macellato nel medesimo stato membro) oppure il Paese di allevamento e macellazione (in conformità a quanto previsto dal Reg. 1337/2013).

Oltre a queste indicazioni, nella presentazione, nella pubblicità e nell'etichettatura dei prodotti ottenuti in conformità al SQNZ, possono essere presenti le seguenti ulteriori informazioni:

- il nome e/o il marchio aziendale del produttore e/o dell'organizzazione titolare della certificazione di conformità SQNZ;
- la denominazione e/o il logo dell'organismo di controllo che ha rilasciato la certificazione di conformità al SQNZ;
- gli elementi identificativi di altre certificazioni volontarie;
- le eventuali ulteriori informazioni, contenute nel disciplinare SQNZ.

26A01957

Domanda di registrazione della indicazione geografica protetta «Aglione della Valdichiana». Pubblicazione del disciplinare di produzione.

Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, esaminata la domanda intesa ad ottenere la registrazione della denominazione «Aglione della Valdichiana» come indicazione geografica protetta, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) 2024/1143, presentata dall'Associazione di produttori e trasformatori di Aglione della Valdichiana, acquisito il parere favorevole della Regione Toscana e della Regione Umbria, e a seguito della riunione di pubblico accertamento tenutasi il giorno 10 aprile 2026 presso la sala del consiglio comunale, piazza Grande - Montepulciano (SI), provvede, visto l'art. 61, comma 3 del decreto ministeriale n. 690637 del 22 dicembre 2025, e viste le disposizioni di cui all'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 registrazione.

Le eventuali opposizioni, adeguatamente motivate, relative alla domanda di registrazione, dovranno pervenire 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 del presente disciplinare di produzione, dalle sole persone fisiche o giuridiche aventi un interesse legittimo e residenti sul territorio nazionale.

Dette opposizioni sono ricevibili se pervengono al Ministero nei tempi sopra esposti, pena irricevibilità nonché, se con adeguata documentazione, dimostrano i requisiti di cui all'art. 9, comma 3 del sopra citato decreto ministeriale 14 ottobre 2013.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo il loro superamento a seguito della valutazione ministeriale, la predetta domanda sarà notificata, per la registrazione ai competenti organi comunitari.

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
«AGLIONE DELLA VALDICHIANA»

Art. 1.

Denominazione

La indicazione geografica protetta «Aglione della Valdichiana» è riservata al prodotto orticolo Aglione (*Allium ampeloprasum* var. *holmense*) prodotto esclusivamente nella zona tipica di produzione, la cui coltivazione, compresa la produzione del materiale da riproduzione, risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

L'«Aglione della Valdichiana» IGP è una pianta orticola con bulbi di forma prevalentemente regolare, leggermente appiattita nel punto di inserimento dell'apparato radicale.

All'atto dell'immissione al consumo l'«Aglione della Valdichiana» IGP, deve avere le seguenti caratteristiche:

numero di spicchi (bulbilli) variabile tra uno e otto;

forma degli spicchi (bulbilli) che presenta una caratteristica curvatura della parte esterna che ricorda la forma di una «castagna»; rotondeggiante - regolare con un leggero appiattimento della parte basale;

colore degli spicchi (bulbilli) dal bianco e bianco avorio fino al giallo crema, senza striature di altri colori, sia nella parte concava che in quella convessa;

dimensioni del bulbo intero: calibro minimo di 50 mm;

contenuto in ferro dei bulbilli ≥ 38 mg/kg su peso secco;

odore che ricorda le piante alliacee,

deve inoltre:

presentare bulbi e bulbilli sani, consistenti, puliti. Prima della commercializzazione ogni singolo bulbo deve essere sottoposto a «mondatura», per eliminare le tuniche esterne, quando danneggiate o deteriorate;

essere esente da danni da gelo, grandine o sole, da attacchi parassitari, da tracce di muffa e da germogli esternamente visibili.

Il prodotto di calibro inferiore a 50 mm e/o che presenta danni meccanici o da sole, ferme restando le altre condizioni stabilite dal disciplinare di produzione, non può essere immesso al consumo diretto, ma può essere destinato alla trasformazione.

L'«Aglione della Valdichiana» IGP può essere immesso sul mercato nella tipologia «secco» oppure nella tipologia «fresco verde».

Fresco verde

Bulbo intero, presenta lo stelo rigido al colletto e di colore verde, con foglie o senza, ed in tal caso presenta taglio netto dello stelo; l'apparato radicale può essere assente o presente, in tal caso le radici sono di colore biancastro.

Secco

Bulbo intero, presenta lo stelo e la tunica esterna del bulbo completamente secca; lo stelo di colore biancastro è di consistenza più fragile; le radici, se presenti, sono colore avorio. L'«Aglione della Valdichiana» IGP, allo stato secco, può essere venduto anche come bulbillo, con la tunica completamente secca.

Art. 3.

Zona di produzione

La produzione dell'«Aglione della Valdichiana» IGP avviene nell'ambito del territorio che si estende tra la Toscana e l'Umbria comprendente gli interi territori amministrativi dei seguenti Comuni:

in Provincia di Siena:

Cetona, Chianciano Terme, Chiusi, Montepulciano, San Casciano dei Bagni, Sarteano, Sinalunga, Torrita di Siena e Trequanda.

in Provincia di Arezzo:

Arezzo, Castiglion Fiorentino, Civitella in Valdichiana, Cortona, Foiano della Chiana, Lucignano, Marciano della Chiana, Monte San Savino.

in Provincia di Perugia:

Castiglione del Lago, Città della Pieve, Tuoro sul Trasimeno, Passignano sul Trasimeno, Paciano, Panicale.

in Provincia di Terni:

Fabro, Ficulles, Monteleone d'Orvieto, Montegabbione.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli *input* e gli *output*. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori del prodotto e/o del materiale di riproduzione, condizionatori, confezionatori, intermediari, nonché attraverso la denuncia 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 della struttura di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

Produzione del materiale di riproduzione

Ogni azienda, seleziona manualmente o meccanicamente, la quota di prodotto necessaria per produrre il «seme» dichiarandone la quantità che deve rientrare nel massimale di produzione.

Al fine di tutelare il patrimonio genetico che nei secoli si è affrancato sul territorio, le nuove aziende agricole che vogliono intraprendere la coltivazione dell'«Aglione della Valdichiana» IGP oppure qualora una azienda agricola non sia in grado di produrre il materiale di riproduzione o quello prodotto non sia sufficiente al suo fabbisogno, possono reperirlo presso altri produttori dell'areale iscritti al RUOP (registro nazionale degli operatori professionali (OP) istituito dal regolamento (UE) 2016/2031 e tenuto dai servizi fitosanitari regionali) e inseriti nel sistema di controllo.

In alternativa possono ricorrere a materiale di propagazione conservato *in situ* dalle rispettive reti di conservazione e sicurezza regionali.

Le fasi per l'ottenimento del materiale da riproduzione (bulbi da semina) da parte delle aziende prevedono:

1. la selezione dei bulbi, detti «teste», dai mazzi di prodotto della partita destinata alla semina; il materiale da riproduzione può essere



costituito anche da teste costituite da un unico bulbo, dette «cipolle», ed anche da piccoli bulbilli emisferici derivanti da gemme ascellari;

2. l'eliminazione delle tuniche più esterne di contenimento e dell'apparato radicale;

3. la selezione degli spicchi integri e sani ottenuti dalle operazioni precedenti;

4. collocazione del materiale di propagazione selezionato in cassette forate in plastica opportunamente disinfettate e conservate fino alla successiva stagione di impianto in luogo asciutto ed areato.

Per la difesa fitosanitaria dell'«Aglione della Valdichiana» IGP nei confronti di *Fusarium* e *Penicillium* è ammessa la concia del seme con prodotti registrati per la coltura. I formulati commerciali che si impiegano sono quelli registrati per la coltura e/o quelli consentiti per il porro, tassonomicamente affine, essendo entrambi della specie *A. ampeloprasum*.

Epoca e modalità di semina

Il ciclo di coltivazione è autunno-vernino.

La semina può avvenire manualmente o con macchine agevolatrici o essere totalmente meccanizzata con seminatrici o trapiantatrici.

Il sesto di impianto è variabile a seconda della modalità di semina e dei macchinari presenti in azienda. Il numero massimo ammesso di piante ad ettaro è di 60.000.

Concimazione, irrigazione e trattamenti fitosanitari

Sono ammesse le concimazioni, anche fogliari, per l'apporto di macro e microelementi.

La concimazione azotata, se eseguita, deve essere effettuata con almeno due interventi e non concentrata in un unico intervento, per garantire una maggiore sostenibilità ambientale ed una migliore qualità del prodotto.

Sono ammesse eventuali irrigazioni di soccorso alla coltura.

In caso di necessità sono consentiti trattamenti fitosanitari ed i formulati commerciali che si impiegano sono quelli registrati per la coltura e/o quelli consentiti per il porro, tassonomicamente affine, essendo entrambi della specie *A. ampeloprasum*.

Asportazione dello scapo fiorale («starlatura»)

Per la produzione dell'«Aglione della Valdichiana» IGP, è obbligatorio asportare lo scapo fiorale (detto anche volgarmente «bigolo», «tallo», «tarlo») quando è ormai sovrastante le foglie, per evitare che le sostanze nutritive destinate a ingrossare i bulbilli vengano impiegate per la differenziazione degli organi di riproduzione.

Raccolta e conservazione

La fase di raccolta per la tipologia «fresco verde» deve iniziare a partire dall'operazione di «starlatura» e terminare al massimo entro venti giorni.

La raccolta dell'«Aglione della Valdichiana» IGP per la tipologia «secco» viene effettuata sulla base del grado di senescenza del fogliame e della maturità fisiologica delle piante e, comunque, deve iniziare non prima di venti giorni dall'operazione di «starlatura».

La raccolta può avvenire completamente a mano, con l'ausilio di macchine agevolatrici o essere completamente meccanizzata. Dopo essere stato estirpato, il prodotto destinato alla tipologia «secco» deve subire una essiccazione che può essere naturale o mediante sistemi con ventilazione di aria riscaldata. Questa essiccazione in ogni caso deve durare almeno venti giorni.

Essa può avvenire sia in pieno campo che in azienda.

È vietata l'induzione della maturazione e di senescenza del fogliame con prodotti dissecanti e/o altri prodotti chimici.

È consentita la frigo-conservazione e la conservazione in atmosfera controllata per entrambe le tipologie.

Massimali di produzione

La produzione massima di «Aglione della Valdichiana» IGP tipologia «fresco verde» e «secco» dovrà essere calcolata nel modo seguente: numero di piante coltivate/ha moltiplicato per un peso di 300 gr.

Il numero di piante coltivate deve essere ricavato in ragione della superficie coltivata nell'anno di riferimento riportata nel fascicolo aziendale e dal sesto di impianto utilizzato dall'agricoltore.

Calibratura

L'«Aglione della Valdichiana» IGP, destinato al consumatore finale, deve avere un calibro minimo di 50mm.

Per l'eventuale utilizzo della classe dimensionale dei bulbi devono essere utilizzate le seguenti diciture:

«Gigante» definito con calibro > o uguale 120 mm;

«Extra» definito con calibro > o uguale 80 mm;

«Grande» definito con calibro > o uguale 60 mm.

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

La richiesta di riconoscimento dell'«Aglione della Valdichiana» IGP è basata sulla reputazione e su specifiche caratteristiche attribuibili alla sua origine geografica.

Colorazione, forma odore e gusto, quando è cotto, costituiscono un *unicum* e sono il maggior segno di caratterizzazione che ha determinato la fama dell'«Aglione della Valdichiana» in un'area con fattori pedoclimatici tipici, e grazie anche al fattore umano che ne ha permesso il passaggio nel tempo fino ai giorni nostri, dandogli un impulso economico importante per i produttori agricoli locali.

Fattore pedoclimatico

Tra i fattori che contribuiscono a rendere «speciale» l'«Aglione della Valdichiana» IGP rientrano le condizioni pedoclimatiche dell'omonima area di coltivazione indicata all'art. 3 del presente disciplinare.

L'«Aglione della Valdichiana» IGP può considerarsi l'ambasciatore di quell'area che un tempo venne definita da Leonardo da Vinci il «Lago di Val di Chiana» riuscendo ad abbattere confini amministrativi, prima provinciali e poi regionali.

L'area interessata è caratterizzata dal clima temperato ed asciutto, il che favorisce lo sviluppo sano del prodotto, e dalla presenza di suoli di varia tessitura e granulometria, fertili, frutto delle inondazioni e delle storiche bonifiche (lorenesi nella parte toscana, papaline in quella umbra) realizzate tra il XVIII e XIX secolo, e dalla buona gestione da parte degli agricoltori. L'opera della natura e dell'uomo ha portato alla creazione di suoli di medio impasto, argillosi/limosi, ben drenati, porosi e fertili che determinano le caratteristiche peculiari di questo prodotto.

La dotazione naturale di calcio, magnesio e zolfo dei terreni dell'area individuata ne fa un ottimale substrato per la coltura dell'«Aglione della Valdichiana».

L'«Aglione della Valdichiana» si è affermato tra i consumatori grazie alle sue dimensioni davvero rilevanti in confronto ad aglio a cui spesso viene paragonato e dai quali si differenzia anche grazie ad un aroma di aglio decisamente più contenuto, tanto da essere appellato «l'aglio del bacio».

Le caratteristiche qualitative dell'«Aglione della Valdichiana», confrontate con aglioni provenienti da altre aree di produzione, risultano correlate alle condizioni pedologiche dell'area di produzione. Studi di *fingerprinting* chimico hanno evidenziato come la composizione minerale del prodotto sia principalmente influenzata dal suolo. (Loppi S., Fedeli R., Canali G., Guarnieri M., Biagiotti S., Vannini A., 2021. *Comparison of the Mineral and Nutritional Profiles of Elephant Garlic (Allium ampeloprasum L.) Grown in Organic and Conventional Fields of Valdichiana, a Traditional Cultivation Area of Tuscany, Italy. Biology 10, 1058*).

In particolare, anche il ferro (Fe) rappresenta un elemento minerale caratterizzante dell'areale di coltivazione, tanto che risulta presente in concentrazioni significativamente più elevate negli aglioni coltivati nei suoli della Valdichiana e potrebbe costituire un efficace tracciante geografico del prodotto. (Loppi S., Fedeli R., Canali G., Guarnieri M., Biagiotti S., Vannini A., 2021. *Comparison of the Mineral and Nutritional Profiles of Elephant Garlic (Allium ampeloprasum L.) Grown in Organic and Conventional Fields of Valdichiana, a Traditional Cultivation Area of Tuscany, Italy. Biology 10, 1058*).

Nel 2017 durante un convegno tenutosi all'Accademia dei Geografi a Firenze, in cui è stato presentato il volume «L'«Aglione della



Valdichiana» (Tremori G. e Santiccioli G.), sono state esposte anche le proprietà nutrizionali del prodotto. In tale occasione, è stato riferito che il ferro, seppur non direttamente responsabile della formazione dell'aroma, svolgerebbe un ruolo funzionale indiretto nel metabolismo della pianta, influenzando l'equilibrio biochimico dei composti tipici del genere *Allium*, in particolare dei composti solforati. Questo equilibrio contribuisce alla limitata formazione di molecole aromatiche pungenti e alla stabilità del profilo sensoriale. Le specifiche condizioni pedo-ambientali dell'area di produzione favoriscono inoltre l'accumulo di carboidrati di riserva, in particolare fruttani, che conferiscono all'aglio, quando è cotto, un gusto dolce, morbido e poco persistente, nonché una maggiore digeribilità, elementi distintivi del prodotto rispetto ad altri *Allium* (Aglione, Lucherini V. 4466).

Uno studio del 2021 (Loppi S., Fedeli R., Canali G., Guarnieri M., Biagiotti S., Vannini A., 2021. *Comparison of the Mineral and Nutritional Profiles of Elephant Garlic (Allium ampeloprasum L.) Grown in Organic and Conventional Fields of Valdichiana, a Traditional Cultivation Area of Tuscany, Italy. Biology 10, 1058*) che ha indagato sul destino dei metaboliti dell'aglio e dell'aglio con un approccio di digestione gastrointestinale in vitro e di metabolomica, ha inoltre messo in risalto un minor contenuto di fibre e di allina, e quindi maggior digeribilità per l'aglio della Valdichiana, oltre ad un diverso contenuto di composti solforati sia prima che dopo la digestione in vitro.

A supporto di questi studi sulle differenze fra aglioni coltivati in aree geografiche diverse, un'ulteriore sperimentazione condotta da giugno 2023 ad ottobre 2024, presso il Dipartimento di scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università degli studi di Perugia nell'ambito delle attività previste dal Progetto «Competitività e sostenibilità dell'aglio: innovazione di processo e di prodotto» (PSR Umbria2014-2022 sottomisura 16.2) ha evidenziato per l'aglio della Valdichiana un minor numero di componenti volatili, di cui il più rappresentativo è proprio il diallil-disolfuro, rispetto a campioni provenienti da altre zone geografiche, caratteristica che determina un aroma di aglio decisamente più contenuto.

In conclusione, ciò che emerge dagli studi sin ora svolti è che l'«Aglione della Valdichiana» IGP oltre a presentare caratteristiche proprie come concentrazioni significanti in ferro, evidenzia un odore che ricorda le alliacee.

Fattore umano

La diffusa presenza di aziende a conduzione familiare ha fatto sì che, negli anni, l'«Aglione della Valdichiana» IGP si affermasse e assumesse importanza per il territorio.

Le accessioni presenti oggi sul territorio sono frutto di una selezione clonale, ottenuta da un «saper fare» tramandato consapevolmente attraverso le generazioni che ha portato a seminare sempre gli «spicchi» più pesanti e sani.

Sono dunque i produttori che con capacità affinata con gli anni e trasmessa di padre in figlio, selezionano a mano dalla coltura precedenti i bulbi, «teste o capi», migliori da cui ricavare il materiale da seme avendo cura che esso sia grosso e sano.

Gli stessi, con eccellente maestria preparano e lavorano i terreni per permettere un adeguato sviluppo delle radici ed un conseguente ingrossamento delle «teste», avendo cura di operare al momento giusto la «staratura» in modo da garantire un equilibrato sviluppo ed accrescimento dei bulbi.

Fattore storico/economico

L'«Aglione della Valdichiana» IGP localmente è sempre stato valorizzato tramite mercati e fiere dell'agricoltura come, ad esempio, quella che si svolge da decenni ad Acquaviva di Montepulciano, che da circa dieci anni è stata ridenominata «Festa di San Vittorino e dell'Aglione della Valdichiana», a sottolineare il legame tra la coltura e il territorio. È inoltre protagonista di diversi piatti della cucina tradizionale, in particolare i picci all'aglio, ormai piatto tipico dell'areale di produzione. La tradizione locale conferma l'esistenza antica di questa pianta orticola che negli ultimi decenni si sta rivalutando anche alla luce delle scoperte sulle virtù chimico-fisiche e nutrizionali di questo prodotto rispetto alle orticole a lei più simili: l'aglio ed il porro.

L'uso consolidato del nome «Aglione della Valdichiana» è riscontrabile nei documenti commerciali, nel linguaggio comune, oltre che nei menù dei ristoranti ed agriturismi presenti nell'areale. Il nome «Aglione della Valdichiana» è associato sia dai semplici consumatori che dagli

chef e dai *foodblogger*, alle sue particolari qualità. Numerose sono anche le citazioni presenti nelle pubblicazioni, anche a carattere scientifico ed amatoriale, che hanno come tema l'economia e la storia della Valdichiana.

I moderni mezzi di comunicazione via web, di ricerca, *social network*, siti istituzionali e amatoriali e portali del *food* utilizzano comunemente il nome «Aglione della Valdichiana», così come i siti che si occupano di cucina, i *social network*, i *FoodBlog*, all'interno dei loro contenuti.

Art. 7.

Confezionamento ed etichettatura

Confezionamento ed imballaggio:

L'«Aglione della Valdichiana» IGP nelle tipologie «secco» e «fresco verde» è immesso al consumo nelle modalità di seguito indicate:

- a mazzi;
- a treccia;
- in confezioni a rete;

altri contenitori in caso di vendita di bulbi e/o bulbilli che devono essere chiusi in modo tale che il contenuto non possa essere estratto senza la rottura della confezione e idonei per alimenti.

Etichettatura

Ciascuna tipologia di confezionamento, oltre alle indicazioni di legge, deve recare nello stesso campo visivo, in caratteri leggibili ed indelebili, tramite etichetta o tramite appositi cartellini:

la denominazione «Aglione della Valdichiana» IGP o Indicazione geografica protetta riportata sempre in caratteri superiori a qualunque altra indicazione di prodotto presente sull'imballaggio con carattere Times New Roman Regular maiuscolo, colore monocromatico su fondo bianco, altezza minima 9 punti (pt);

il simbolo IGP dell'Unione europea collocato subito al disotto al centro della denominazione;

la tipologia di vendita: «secco» o «fresco verde»;

eventuale classe dimensionale in:

- «Gigante»;
- «Extra»;
- «Grande».

Il prodotto da destinare alla trasformazione non può essere destinato al consumatore finale e deve essere venduto «alla rinfusa», in contenitori conformi alla normativa vigente, che riportino oltre alle indicazioni di legge, su almeno uno dei lati, con caratteri leggibili e visibili la dicitura «Aglione della Valdichiana» IGP da destinare alla trasformazione.

26A01958

MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA SICUREZZA ENERGETICA

Proposta di aggiornamento della disciplina del meccanismo di approvvigionamento a termine di nuova capacità di stoccaggio elettrico trasmessa da Terna.

Con decreto del Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica del 27 marzo 2026, n. 95, è stata approvata la proposta di aggiornamento della disciplina del meccanismo di approvvigionamento a termine di nuova capacità di stoccaggio elettrico, ai fini dello svolgimento dell'asta con consegna 2029, trasmessa da Terna, ai sensi dell'art. 18 del decreto legislativo 8 novembre 2021, n. 210. Il testo integrale del decreto è disponibile dal giorno 14 aprile 2026 sul sito del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica <https://www.mase.gov.it>

26A01961



MINISTERO DELLA DIFESA

Radiazione dal novero delle strade militari della strada militare n. 71 (ex 532 IGM) «Bivio Sant'Anna - La Margheria - Colle della Lombarda», nel territorio del Comune di Vinadio.

Con decreto direttoriale n. 12 datato 6 marzo 2026 è stata disposta la radiazione dal novero delle strade militari della strada militare n. 71 (ex 532 IGM) «Bivio Sant'Anna - La Margheria - Colle della Lombarda», avente una lunghezza complessiva di circa m 8.100, nel territorio comunale di Vinadio (CN).

26A01929

PRESIDENZA**DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI**

DIPARTIMENTO DELLA PROTEZIONE CIVILE

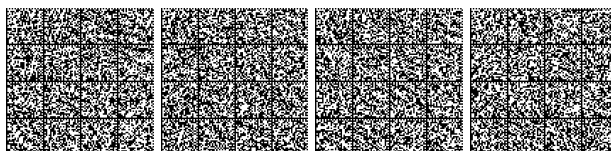
Nomina dei componenti e dei sostituti del Comitato nazionale del volontariato di protezione civile di cui all'articolo 42 del decreto legislativo n. 1 del 2018.

Si comunica che sul sito: www.protezionecivile.gov.it - alla sezione «volontariato» sarà disponibile il decreto del Capo del Dipartimento del 16 febbraio 2026, rep. n. 511, recante «Nomina dei componenti e dei sostituti del Comitato nazionale del volontariato di protezione civile di cui all'articolo 42 del decreto legislativo n. 1 del 2018».

26A01973

MARGHERITA CARDONA ALBINI, *redattore*DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2026-GU1-094) Roma, 2026 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.



**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

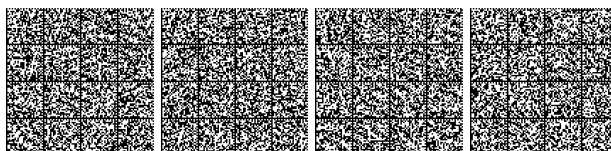
Per l'estero, i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale, i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari 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





* 4 5 - 4 1 0 1 0 0 2 6 0 4 2 3 *

€ 1,00

