

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA



PARTE PRIMA

Roma - Giovedì, 30 luglio 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:

1ª Serie speciale: Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)

2ª Serie speciale: Unione europea (pubblicata il lunedì e il giovedì)

3ª Serie speciale: Regioni (pubblicata il sabato)

4ª Serie speciale: Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)

5ª 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

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

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

DECRETO 21 luglio 2026.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Valle d'Aosta Lard d'Arnad». (26A03773) ... Pag. 1

DECRETO 22 luglio 2026.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Lametia». (26A03786) ... Pag. 7

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

Agenzia italiana del farmaco

Avviso di pubblicazione di provvedimenti di classificazione e rimborsabilità, ed atti correlati, di specialità medicinali sul portale «TrovaNormeFarmaco». (26A03783) ... Pag. 11

Autorità nazionale anticorruzione

Indicazioni in merito al conferimento dell'incarico di componente dei collegi consultivi tecnici: gestione del conflitto di interessi e limiti al numero degli incarichi. (26A03780) ... Pag. 11

Banca d'Italia

Modifiche alla circolare n. 229/1999 (Istruzioni di vigilanza per le banche) in materia di cessione di rapporti giuridici in blocco di maggiore rilevanza. (26A03781) ... Pag. 11





DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 21 luglio 2026.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Valle d'Aosta Lard d'Arnad».

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

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che sostituisce e abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai paesi terzi nel cui territorio è situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla Commissione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 che integra il regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

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

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

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici

di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 23 gennaio 2026, n. 33234, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2026, registrata presso la Corte dei conti in data 13 febbraio 2026 con n. 193;

Vista la direttiva dipartimentale 27 febbraio 2026, n. 98896, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 141 in data 2 marzo 2026, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2026» del 13 febbraio 2025, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale 4 marzo 2026, n. 0106153, registrata presso l'Ufficio centrale di bilancio al n. 141 in data 2 marzo 2026, con la quale vengono assegnati gli obiettivi ai titolari degli Uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro 23 gennaio 2026, n. 33234, nonché dalla direttiva dipartimentale 27 febbraio 2026, n. 98896;

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

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera d);

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024, n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;



Visto il regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione del 1° luglio 1996, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità europee - L 163 del 2 luglio 1996, con il quale è stata registrata la denominazione di origine protetta «Valle d'Aosta Lard d'Arnad»;

Vista l'istanza presentata dal gruppo di produttori iscritti al sistema di controllo della DOP «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», aventi i requisiti previsti dall'art. 13, comma 1 del decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Valle d'Aosta Lard d'Arnad»;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Valle d'Aosta competente per territorio, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto il provvedimento, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 132 del 10 giugno 2026, con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» ai fini della presentazione di opposizioni e che, entro i termini previsti dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di cui trattasi;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 24, paragrafo 9, del regolamento (UE) 2024/1143, sussistono i requisiti per approvare le modifiche ordinarie contenute nella domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Valle d'Aosta Lard d'Arnad»;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Decreta:

Art. 1.

1. È approvata la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», di cui alla proposta pubblicata sulla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 132 del 10 giugno 2026.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della denominazione di origine protetta «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» figura all'allegato del presente decreto.

Art. 2.

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

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine protetta «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 21 luglio 2026

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE
DI ORIGINE PROTETTA «VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» o «Vallée d'Aoste Lard d'Arnad» è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Zona di produzione

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del Valle d'Aosta Lard d'Arnad debbono essere situati nel territorio delle seguenti Regioni: Valle d'Aosta, Veneto, Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte.

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

Caratteristiche genetiche

Il «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» è derivato dalla spalla e dal dorso dei suini pesanti figli di:

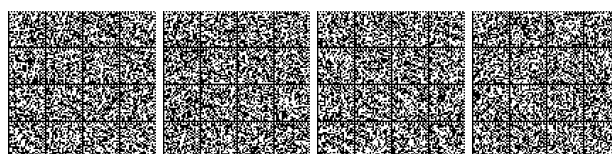
verri delle razze tradizionali Large White Italiana, Landrace Italiana e Duroc Italiana così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, in purezza o tra loro incrociate, e scrofe delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, in purezza o tra loro incrociate;

verri delle razze tradizionali di cui alla lettera a) e scrofe meticcie o di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;

verri e scrofe di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;

verri degli altri tipi genetici di cui alla lettera c) e scrofe delle razze tradizionali di cui alla lettera a).

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



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

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

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

Non possono essere utilizzate spalle e dorsi suini freschi provenienti da:

verri e scrofe;

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

Allevamento e alimentazione

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

allattamento;

svezzamento;

magronaggio;

ingrasso.

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

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

Piastra per l'apposizione del tatuaggio di origine

Tatuaggio di origine



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

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

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

In sostituzione o in associazione al presente tatuaggio di origine è consentito l'utilizzo anche di altro dispositivo identificativo validato dall'Organismo di controllo che assicuri e garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad».

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

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

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

Tabella delle materie prime ammesse s.s. = sostanza secca della razione calcolata per giorno	
Granturco	fino al 65% della s.s.
Sorgo	fino al 55% della s.s.
Orzo	fino al 55% della s.s.
Frumento	fino al 55% della s.s.
Triticale	fino al 55% della s.s.
Silomais	fino al 10% della s.s.
Cereali minori	fino al 25% della s.s.
Pastone di granella e/o pannocchia di granturco	fino al 55% della s.s.
Pastone integrale di spiga di granturco	fino al 20% della s.s.
Farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed	fino al 10% della s.s.
Farina di germe di granturco	fino al 5% della s.s.
Cruscamì e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento	fino al 20% della s.s.
Siero di latte ¹	fino a 15 litri per capo al giorno
Latticello ¹	fino ad un apporto di 250 gr per capo per giorno di sostanza secca



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

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

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

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

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

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

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

Ingrasso: è l'ultima fase dell'allevamento, interviene a magronaggio completato e prosegue fino all'età della macellazione che deve essere di almeno nove mesi. In questa fase sono consentiti gli alimenti costituiti dalle materie prime riportate nella tabella delle materie prime ammesse nelle



quantità indicate, a esclusione della soia integrale tostata e/o panello di soia e della farina di pesce. L'alimentazione del suino nella fase di ingrasso deve inoltre tener conto di tutte le specifiche già previste per la fase di magronaggio, con la sola eccezione della presenza di sostanza secca da cereali che non deve essere inferiore al 55% di quella totale.

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

Macellazione e sezionamento

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

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

Le baffe fresche da utilizzare devono provenire solo da carcasse classificate H Heavy ai sensi della normativa vigente dell'Unione europea concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine, con peso della carcassa compreso fra un minimo di 110,1 chilogrammi e un massimo di 190,0 chilogrammi accertato al momento della macellazione.

Le operazioni di sezionamento della carcassa suina possono essere eseguite anche in laboratori di sezionamento iscritti al sistema di controllo diversi dal macello che ha eseguito l'abbattimento degli animali.

Le baffe, isolate dalla carcassa, devono essere conservate a una temperatura compresa fra -1 °C e +4 °C.

Tali condizioni devono essere assicurate anche nella successiva fase di trasporto e consegna delle baffe agli elaboratori iscritti al sistema di controllo.

La zona di elaborazione del Lard d'Arnad è rappresentata dal territorio comunale di Arnad (Regione Autonoma Valle d'Aosta).

Art. 3.

Materie prime

Il «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» è ottenuto dalla spalla e dal dorso dei suini di almeno nove mesi e all'immissione al consumo presenta uno spessore non inferiore a 3 cm di lardo.

Nel procedimento di salatura si impiegano, oltre alla salamoia composta da acqua e cloruro di sodio cristallizzato, aglio, lauro, rosmarino e salvia con l'eventuale presenza di altre erbe aromatiche ed eventualmente spezie non macinate quali ad esempio chiodi di garofano, noce moscata, bacche di ginepro. Sia le erbe aromatiche che le spezie non devono comunque essere predominanti su rosmarino, aglio, salvia e lauro. Possono altresì essere usate, in relazione all'andamento stagionale ed alle produzioni, erbe aromatiche locali, spontanee o coltivate, raccolte sul territorio regionale.

Art. 4.

Metodo di elaborazione

L'elaborazione del Valle d'Aosta Lard d'Arnad deve avvenire interamente nella zona geografica individuata da territorio comunale di Arnad (Regione Autonoma Valle d'Aosta).

Il regime climatico dell'area di elaborazione è determinante nella dinamica del ciclo produttivo che è strettamente legato alle tipiche condizioni ambientali.

Il lardo deve essere tagliato e collocato negli appositi contenitori di legno (Doils) dopo non oltre sei giorni dal giorno successivo alla macellazione.

Il legno usato per costruire i doils deve essere di castagno, rovere o larice.

Durante questo periodo di tempo la temperatura è mantenuta bassa per conservare inalterate le caratteristiche del prodotto.

Prima dell'immissione nei doils può essere eseguita la «rifilatura» che consiste nella rifinitura superficiale di parti di grasso e di frazione muscolare sul lato interno delle baffe. Tale procedimento - che può essere ripetuto più volte - permette di correggere eventuali imperfezioni del taglio e di rendere più uniforme la superficie del lardo, favorendo la successiva azione della salamoia.

Fino al collocamento nei doils le baffe suine fresche devono essere mantenute a temperatura compresa fra -1 °C e +4 °C.

Durante l'operazione di collocamento nei doils si alternano ad ogni strato di lardo uno strato di sale ed aromi procedendo in tal modo fino al riempimento del recipiente; il tutto è successivamente ricoperto di acqua salata, portata prima ad ebollizione e poi lasciata raffreddare, in modo da ottenere la salamoia necessaria per la conservazione del lardo.

Art. 5.

Stagionatura

Il lardo deve riposare all'interno dei doils per un periodo non inferiore a novanta giorni decorrenti dal giorno del collocamento del lardo nei doils conteggiando sia il giorno di immissione sia quello di estrazione.

Art. 6.

Caratteristiche

Al termine della stagionatura, ai fini dell'immissione al consumo, il «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» presenta le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche

Forma: in pezzi di diversa dimensione a seconda del taglio e della tecnologia con una altezza del lardo non inferiore a 3 cm. Ogni pezzo conserva sul lato la cotenna.

Aspetto esterno: colore bianco con possibile presenza di un leggero strato di carne mentre il cuore è normalmente rosato chiaro senza venature.

Caratteristiche organolettiche

Odore: ricco di aromi;

Gusto: gusto piacevole che ricorda le erbe usate nella miscela per la salamoia.

Art. 7.

Designazione e presentazione

La designazione «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» deve essere apposta con caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta o dall'abbreviazione «DOP» nonché accompagnata dal simbolo DOP dell'Unione europea.

La designazione può essere apposta in lingua italiana «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» od in lingua francese «Vallée d'Aoste Lard d'Arnad».

L'etichettatura deve riportare l'indicazione del nome o della ragione sociale e/o del marchio e dell'indirizzo dell'elaboratore che produce il «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» DOP.

Tali indicazioni possono essere abbinate al logo della denominazione.

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

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

Il «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» può essere commercializzato:

in pezzi, come previsto dall'art. 6; o
affettato.

Al termine della stagionatura, sulla baffa destinata al confezionamento o al successivo affettamento, è consentita la rimozione della cotenna da parte dell'azienda elaboratrice; in tal caso, nell'osservanza delle caratteristiche di cui all'art. 6, la cotenna deve essere confezionata unitamente alla baffa di lardo.

Art. 8.

Legame con l'ambiente

I requisiti del prodotto a denominazione di origine dipendono dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani. In particolare la caratterizzazione della materia prima è peculiare della macrozona geografica delimitata.



Nell'area di approvvigionamento della materia prima, l'evoluzione della zootecnia è legata alla larga presenza di coltivazioni cerealicole ed ai sistemi di lavorazione dell'industria casearia, particolarmente specializzata, che hanno determinato la vocazione produttiva della suinicoltura locale.

L'elaborazione localizzata del Valle d'Aosta Lard d'Arnad trae origine da una pratica artigianale consolidata nel tempo e radicata nella tradizione degli abitanti del Comune di Arnad.

La particolarità del Valle d'Aosta Lard d'Arnad è legata ad ogni sua fase del processo produttivo. Dalla alimentazione dei maiali, che esclude mangimi integrati per lasciare spazio ad alimenti naturali, alla trasformazione, taglio e pulitura fino alla lavorazione.

Art. 9.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli *input* (prodotti in entrata) e gli *output* (prodotti in uscita). In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo delegato, di allevatori, macellatori, sezionatori, elaboratori, stagionatori e affettatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva all'organismo delegato delle quantità lavorate, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto.

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

26A03773

DECRETO 22 luglio 2026.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Lametia».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I

DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che sostituisce e abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai paesi terzi nel cui territorio è situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla Commissione;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle poli-

tiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

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

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro n. 33234 del 23 gennaio 2026, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2026 registrata dalla Corte dei conti in data 13 febbraio 2026 al n. 170;

Vista la direttiva dipartimentale n. 98896 del 27 febbraio 2026, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 141 in data 2 marzo 2026, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2026» del 23 gennaio 2026, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

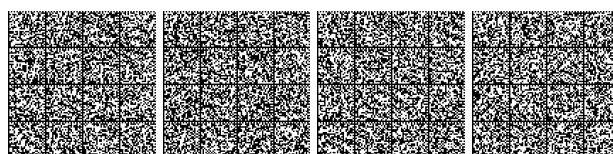
Vista la direttiva direttoriale n. 106153 del 4 marzo 2026, della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'U.C.B. al n. 159, in data 6 marzo 2026 in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

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

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera d);

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024, n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 14 ottobre 2013, n. 12511, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento



(UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;

Vista l'istanza presentata, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) 2024/1143, dal Consorzio di tutela dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Lametia», che possiede i requisiti previsti dall'art. 13, comma 1 del decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta (DOP) «Lametia», registrata con regolamento (CE) n. 2107/1999 della Commissione del 4 novembre 1999, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Comunità europea L 258 del 5 ottobre 1999;

Visto il parere positivo della Regione Calabria competenti per territorio circa la richiesta di modifica;

Visto il provvedimento, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 129 del 6 giugno 2026, con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP «Lametia» ai fini della presentazione di opposizioni ai sensi dell'art. 9 del decreto 14 ottobre 2013;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 24, paragrafo 9, del regolamento (UE) 2024/1143, sussistono i requisiti per approvare le modifiche ordinarie contenute nella domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP «Lametia»;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Decreta:

Art. 1.

1. È approvata la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della DOP «Lametia».

2. Il disciplinare di produzione consolidato e il documento unico della DOP «Lametia», figurano rispettivamente nell'allegato 1 e 2.

Art. 2.

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

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP «Lametia», saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 22 luglio 2026

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO 1

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE
DI ORIGINE PROTETTA «LAMETIA»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Lametia» è riservata all'olio di oliva extravergine rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Varietà di olio

La denominazione di origine protetta «Lametia» deve essere ottenuta dalla varietà di olio Carolea presente negli oliveti in misura non inferiore al 90%. Possono concorrere altre varietà in misura non superiore al 10%.

Art. 3.

Zona di produzione

Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Lametia» devono essere prodotte, nell'ambito della Provincia di Catanzaro, nei territori olivati della piana di Lamezia Terme idonei alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione, che comprende, tutto o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti Comuni:

Curinga, Filadelfia (in parte), Francavilla Angitola (in parte), Lamezia Terme (ex Nicastro, Sambiese, S. Eufemia) Maida, S. Pietro a Maida, Gizzeria, Feroletto Antico e Pianopoli.

Tale zona è così delimitata in cartografia 1:25.000: da una linea che, partendo dal punto più a nord sul mar Tirreno del confine comunale tra Gizzeria e Falerna, segue poi, in direzione est, il confine settentrionale del Comune di Lamezia (ex Sambiese, Nicastro e S. Eufemia) e prosegue, sempre verso est, sul confine settentrionale del Comune di Feroletto Antico, per discendere verso sud lungo il confine di Pianopoli fino a raggiungere la confluenza dei Comuni di Amato e Marcellinara (esclusi dall'area) e Maida.

Da questa confluenza prosegue verso sud-est lungo il confine settentrionale del Comune di Maida, dal quale percorre, proseguendo verso sud, il limite est confinante con il Comune di Caraffa di Catanzaro (escluso dall'area) per ritornare verso ovest-sud-ovest lungo il confine meridionale di Maida (attiguo a quelli di Cortale e Jacurzo esclusi dall'area) fino ad incontrare il punto di confluenza dei confini comunali di Maida e S. Pietro a Maida. Di quest'ultimo ne percorre il confine comunale esposto a sud-est per raggiungere il punto di incontro con il territorio del Comune di Curinga e discendere verso sud lungo il confine di levante e meridionale dello stesso comune. Tale linea, nell'intercettare il confine settentrionale del Comune di Filadelfia, si dirige verso sud-ovest escludendo tutta la parte posta a sud del centro urbano dello stesso comune, situata ad una altitudine di 554 metri s.l.m.

Proseguendo verso ovest la linea raggiunge il confine del Comune di Francavilla Angitola; nel punto d'incontro con detto confine ne percorre il limite di levante discendendo verso sud fino alla contrada



Castellano. Da questa, escludendone il territorio posto a sud, prosegue verso ovest seguendo il confine nord della contrada Caredrande, fino a raggiungere il confine meridionale del Comune di Francavilla.

Da detto punto la linea costeggia il limite meridionale del Comune di Francavilla fino ad incontrare il limite est del Comune di Pizzo Calabro. Da questo incrocio risale verso nord sul confine comunale di ponente del Comune di Francavilla per ripiegare verso il mare ad ovest lungo il confine settentrionale del Comune di Pizzo Calabro fino a raggiungere, proseguendo verso nord, lungo la costa del mar Tirreno, il punto dal quale la delimitazione ha avuto inizio.

Art. 4.

Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche.

Pertanto, sono da considerarsi idonei gli oliveti i cui terreni, di origine alluvionale, siano costituiti quasi esclusivamente da depositi continentali recenti ed attuali, porosi con permeabilità nell'insieme elevata, con spessore profondo, o molto profondo, sabbiosi o di medio impasto. Per i nuovi impianti sono da ritenere idonei unicamente gli oliveti i cui terreni sono permeabili, profondi, sciolti o di medio impasto provvisti di buone sistemazioni, atte a garantire lo sgrondo delle acque superficiali e profonde.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio. In particolare, oltre alle forme tradizionali di allevamento, per i nuovi impianti sono consentite altre forme di allevamento con una densità di impianto fino a quattrocento piante per ettaro.

La produzione massima di olive/ha non può superare i quintali centotrenta per ettaro negli oliveti specializzati.

Per la coltura consociata o promiscua gli organi tecnici della Regione Calabria accertano la produzione massima di olive/ha in rapporto alla effettiva superficie olivetata.

Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso accurata cernita purché la produzione globale non superi di oltre il 20% il limite massimo sopra indicato.

La raccolta delle olive viene effettuata a partire dall'inizio dell'invaiaura e non si protrae oltre il 15 gennaio di ogni campagna oleicola.

Art. 5.

Modalità di oleificazione

Le operazioni di estrazione dell'olio e di confezionamento devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel precedente art. 3.

Le operazioni di confezionamento sono effettuate nell'ambito territoriale delimitato. Le ragioni per le quali anche l'operazione di imbottigliamento è effettuato nella zona delimitata derivano dalla necessità di salvaguardare le caratteristiche peculiari e la qualità dell'olio «Lametia».

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Lametia» può avvenire con mezzi meccanici o per brucatura.

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

Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto.

Le olive devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura ambiente, ogni altro trattamento è vietato. Le olive devono essere molite entro i due giorni successivi alla raccolta.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine protetta «Lametia» all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: da verde a giallo paglierino;

odore: di fruttato;

sapore: delicato di fruttato;

punteggio minimo al *panel test*: $\geq 6,5$;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio;

numero perossidi: $\leq 14,00$ meq02/kg;

K232: $\leq 2,00$;

K270: $\leq 0,20$;

polifenoli totali: ≥ 170 .

Altri parametri chimico fisici non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E.

In ogni campagna oleicola il consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi dell'olio a denominazione di origine protetta «Lametia» da utilizzare come *standard* di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

Art. 7.

Designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino.

È vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni e aree geografiche comprese nell'area di produzione di cui all'art. 3.

È tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente su nomi geografici ed in particolar modo su nomi geografici di zona di produzione di oli a denominazione di origine protetta.

L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie ed il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa oleicola situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.

Il nome della denominazione di origine protetta «Lametia» deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta.

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Lametia» deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro, recipienti con banda stagnata, recipienti in terracotta, *bag in box* con capacità non superiore a litri 5, bustine e bottigliette monodose da 1-2 cl.

È obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'anno della campagna oleicola di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Art. 8.

Legame con la zona geografica

La coltivazione dell'olivo nell'area in esame è di antichissima data. Le prime coltivazioni risalgono al IX ed al XII secolo.

La particolarità di questo areale, naturalmente vocato alla coltivazione dell'olivo, rappresentata dal fatto che gli oliveti sono costituiti da piante di una sola ed esclusiva cultivar: «la Carolea»; le altre, presenti per circa il 10%, hanno funzione di piante impollinatrici. Questa cultivar originaria ed autoctona del lametino è conosciuta infatti anche con il sinonimo di Nicastrese. È in grado di produrre un olio dalle elevate caratteristiche chimico-organolettiche, evidenziate sia da indagini analitiche condotte negli anni 1969-1972 dall'Istituto di industrie agrarie dell'Università di Bari e sia dall'Istituto sperimentale per l'olivicoltura nel 1991.

Entrambe le indagini concludono nell'affermare che l'olio extravergine di oliva prodotto nella piana del lametino con la cultivar Carolea, sia dal punto di vista chimico-fisico che organolettico, evidenzia caratteristiche del tutto analoghe a quelle dei migliori oli dell'Italia centrale.

La sua storia è collegata all'evoluzione agronomica e tecnica nella conduzione degli oliveti; evoluzione che ha permesso il superamento degli ostacoli che dapprima contrastavano la produzione di oli pregiati,



cioè la mosca delle olive ed i metodi di raccolta. Infatti dagli anni cinquanta in poi la situazione è completamente mutata per la diffusione e l'affermazione sia della lotta alla mosca delle olive (*Bactrocera Dacus Oleae*) e soprattutto della raccolta delle olive direttamente dall'albero con l'impiego di scuotitori meccanici. Ciò ha consentito a molte aziende della zona e alla cooperativa Laconia di produrre e commercializzare ingenti quantitativi di olio extra vergine di oliva.

L'ambiente pedoclimatico del lametino, particolarmente vocato alla coltivazione dell'olivo, ha selezionato nei secoli una cultivar che è nata proprio nella zona di Nicastro, da dove si è diffusa per tutta la piana di Lamezia e nelle zone circostanti. Tale cultivar conosciuta con il nome di Nicastrese o Carolea è stata descritta agronomicamente per la prima volta oltre cento anni addietro (1889) dal Carbone (Carbone G.A. L'olivo e l'olio. Modo di migliorarne la coltivazione e la qualità. Stab. Tip. Lancia-no e D'Oria Napoli 1889), il quale nell'illustrare le razze di olivo coltivate in Provincia di Reggio Calabria, esalta la qualità dell'olio della Carolea e sottolinea che è la varietà più vetusta che ivi si incontra, ma ne sconsiglia la diffusione nel reggino, poiché la varietà Carolea è cultivar delicata e ben si sviluppa nel suo areale di origine.

Più recentemente (1977) uno studio, condotto dall'Istituto sperimentale per l'olivicoltura sulle principali cultivar di olio presenti in Calabria, precisa le caratteristiche della Carolea confermando la sua specificità dell'areale lametino e concludendo che è «eccellente cultivar a duplice attitudine (olio e mensa); la resa in olio risulta essere elevatissima e l'olio di eccellente qualità... È cultivar di notevole interesse.»;

Tali positivi apprezzamenti sono riservati esclusivamente alla Carolea su ben tredici cultivar esaminate (R. D'Amore e Altri. Contributo allo studio delle principali cultivar d'olivo presenti in Calabria. Annali dell'Istituto sperimentale per l'olivicoltura - Numero speciale Volume I, Cosenza 1977).

La ragione della ristretta collocazione di tale cultivar, che si trova concentrata nella piana del lametino e zone circostanti, è da ricercarsi nella circostanza che la Carolea è cultivar autoctona del lametino ed in questo particolare ambiente pedoclimatico trova le condizioni ottimali per estrinsecare nel migliore dei modi le sue peculiari caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio, nonché vegetative e produttive.

ALLEGATO 2

DENOMINAZIONI DI ORIGINE E INDICAZIONI GEOGRAFICHE DEI PRODOTTI AGRICOLI «LAMETIA»

1. Denominazione/denominazioni

«Lametia»

2. Tipo di indicazione geografica

☒ DOP

☐ IGP

3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Italia

4. Descrizione del prodotto agricolo

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

15 - Grassi e oli animali, vegetali o di origine microbica e prodotti della loro scissione; grassi alimentari lavorati; cere di origine animale o vegetale

4.2. Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato

La denominazione di origine protetta «Lametia» deve essere ottenuta dalla varietà di olivo Carolea presente negli oliveti in misura non inferiore al 90%. Possono concorrere altre varietà in misura non superiore al 10%.

L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine protetta «Lametia» all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: da verde a giallo paglierino;

odore: di fruttato;

sapore: delicato di fruttato;

punteggio minimo al *panel test*: $\geq 6,5$;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio;

numero perossidi: $\leq 14,00$ meqO₂/kg;

K232: $\leq 2,00$;

K270: $\leq 0,20$;

polifenoli totali: ≥ 170 .

4.3. Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)

4.4. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata

Le fasi di coltivazione e il processo di oleificazione delle olive devono avvenire nella zona geografica delimitata.

4.5. Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Le operazioni di imbottigliamento sono effettuate nell'ambito del territorio delimitato. Le ragioni per le quali anche l'operazione di imbottigliamento è effettuato nella zona delimitata derivano dalla necessità di salvaguardare le caratteristiche peculiari e la qualità dell'olio DOP «Lametia».

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Lametia» deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro, recipienti con banda stagnata, recipienti in terracotta, *bag in box* con capacità non superiore a litri 5, bustine e bottigliette monodose da 1-2 cl.

4.6. Norme specifiche sull'etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato

Alla denominazione «Lametia» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino.

È vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni e aree geografiche comprese nella zona geografica delimitata.

È tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente su nomi geografici ed in particolar modo su nomi geografici di zona di produzione di oli a denominazione di origine protetta.

L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie ed il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa oleicola situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.

Il nome della denominazione di origine protetta «Lametia» deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta.

È obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'anno della campagna oleicola di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

5. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di origine protetta «Lametia» devono essere prodotte, nell'ambito della Provincia di Catanzaro, nei territori olivati della piana di Lamezia Terme idonei alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione, che comprende, tutto o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Curinga,



Filadelfia (in parte), Francavilla Angitola (in parte), Lamezia Terme (ex Nicastro, Sambiase, S. Eufemia) Maida, S. Pietro a Maida, Gizzeria, Feroleto Antico e Pianopoli.

6. Legame con la zona geografica

Sintesi del legame

La coltivazione dell'olivo nell'area in esame è di antichissima data. Le prime coltivazioni risalgono al IX ed al XII secolo.

La particolarità di questo areale, naturalmente vocato alla coltivazione dell'olivo, rappresentata dal fatto che gli oliveti sono costituiti da piante di una sola ed esclusiva cultivar: «la Carolea»; le altre, presenti per circa il 10%, hanno funzione di piante impollinatrici. Questa cultivar originaria ed autoctona del lametino è conosciuta infatti anche con il sinonimo di Nicastrina. È in grado di produrre un olio dalle elevate caratteristiche chimico-organolettiche, evidenziate sia da indagini analitiche condotte negli anni 1969-1972 dall'Istituto di industrie agrarie dell'Università di Bari e sia dall'Istituto sperimentale per l'olivicoltura nel 1991.

Entrambe le indagini concludono nell'affermare che l'olio extra vergine di oliva prodotto nella piana del lametino con la cultivar Carolea, sia dal punto di vista chimico-fisico che organolettico, evidenzia caratteristiche del tutto analoghe a quelle dei migliori oli dell'Italia centrale.

La sua storia è collegata all'evoluzione agronomica e tecnica nella conduzione degli oliveti; evoluzione che ha permesso il superamento degli ostacoli che dapprima contrastavano la produzione di oli pregiati, cioè la mosca delle olive ed i metodi di raccolta. Infatti dagli anni cinquanta in poi la situazione è completamente mutata per la diffusione e l'affermazione sia della lotta alla mosca delle olive (*Bactrocera Dacus Oleae*) e soprattutto della raccolta delle olive direttamente dall'albero con l'impiego di scuotitori meccanici. Ciò ha consentito a molte aziende della zona e alla cooperativa Laconia di produrre e commercializzare ingenti quantitativi di olio extra vergine di oliva.

L'ambiente pedoclimatico del Lametino, particolarmente vocato alla coltivazione dell'olivo, ha selezionato nei secoli una cultivar che è nata proprio nella zona di Nicastro, da dove si è diffusa per tutta la piana di Lamezia e nelle zone circostanti. Tale cultivar conosciuta con il nome di Nicastrina o Carolea è stata descritta agronomicamente per la prima volta oltre cento anni addietro (1889) dal Carbone (Carbone G.A. L'olivo e l'olio. Modo di migliorarne la coltivazione e la qualità. Stab. Tip. Lanciano e D'Oria Napoli 1889), il quale nell'illustrare le razze di olivo coltivate in Provincia di Reggio Calabria, esalta la qualità dell'olio della Carolea e sottolinea che è la varietà più vetusta che ivi si incontra, ma ne sconsiglia la diffusione nel reggino, poiché la varietà Carolea è cultivar delicata e ben si sviluppa nel suo areale di origine.

Più recentemente (1977) uno studio, condotto dall'Istituto sperimentale per l'olivicoltura sulle principali cultivar di olio presenti in Calabria, precisa le caratteristiche della Carolea confermando la sua specificità dell'areale lametino e concludendo che è «eccellente cultivar a duplice attitudine (olio e mensa); la resa in olio risulta essere elevatissima e l'olio di eccellente qualità... È cultivar di notevole interesse.»;

Tali positivi apprezzamenti sono riservati esclusivamente alla Carolea su ben tredici cultivar esaminate (R. D'Amore e Altri. Contributo allo studio delle principali cultivar d'olivo presenti in Calabria. Annali dell'Istituto sperimentale per l'olivicoltura - Numero speciale Volume I, Cosenza 1977).

La ragione della ristretta collocazione di tale cultivar, che si trova concentrata nella piana del lametino e zone circostanti, è da ricercarsi nella circostanza che la Carolea è varietà autoctona del lametino ed in questo particolare ambiente pedoclimatico trova le condizioni ottimali per estrinsecare nel migliore dei modi le sue peculiari caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio, nonché vegetative e produttive.

26A03786

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

Avviso di pubblicazione di provvedimenti di classificazione e rimborsabilità, ed atti correlati, di specialità medicinali sul portale «TrovaNormeFarmaco».

Si rende noto che l'Agenzia italiana del farmaco pubblica sul portale «TrovaNormeFarmaco», accessibile anche dal sito istituzionale dell'Agenzia, un provvedimento di classificazione e rimborsabilità di specialità medicinali, come sotto riportati.

1) DET PRES 1033/2026 del 22 luglio 2026 avente ad oggetto «Aggiornamento scheda prescrizione cartacea per dei farmaci per la malattia di Crohn per linee di trattamento successive agli ANTI-TNF».

L'efficacia del provvedimento decorre dal giorno successivo alla pubblicazione del presente avviso.

26A03783

AUTORITÀ NAZIONALE ANTICORRUZIONE

Indicazioni in merito al conferimento dell'incarico di componente dei collegi consultivi tecnici: gestione del conflitto di interessi e limiti al numero degli incarichi.

Si comunica che l'Autorità nazionale anticorruzione (ANAC), nell'adunanza del consiglio dell'11 marzo 2026, ha approvato la seguente delibera:

delibera n. 258 del 7 luglio 2026, «Indicazioni in merito al conferimento dell'incarico di componente dei collegi consultivi tecnici: gestione del conflitto di interessi e limiti al numero degli incarichi.».

La delibera è disponibile sul sito istituzionale dell'autorità al seguente link: <https://www.anticorruzione.it/-/delibera-n.-258-del-7-luglio-2026>

26A03780

BANCA D'ITALIA

Modifiche alla circolare n. 229/1999 (Istruzioni di vigilanza per le banche) in materia di cessione di rapporti giuridici in blocco di maggiore rilevanza.

L'art. 1, comma 1, lettera r), del decreto legislativo 31 dicembre 2025, n. 208 (di seguito, il «decreto»), in attuazione dell'art. 27-septies della direttiva 2013/36/UE (CRD), come introdotto dalla direttiva (UE) 2024/1619, ha modificato l'art. 58, comma 1, del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385 (di seguito, il «TUB»), in materia di cessione di rapporti giuridici individuabili in blocco, eliminando la possibilità per la Banca d'Italia di sottoporre ad autorizzazione le operazioni di maggiore rilevanza. Ai sensi dell'art. 4, comma 8, del decreto, tale modifica si applica alle cessioni che si verificano successivamente alla data di entrata in vigore delle disposizioni della Banca d'Italia di attuazione dell'art. 58-bis, comma 1, del TUB, come introdotto dall'art. 1, comma 1, lettera s), del decreto stesso.

Nelle more dell'adozione delle predette disposizioni, attualmente in consultazione pubblica, e fino alla loro entrata in vigore, si rende opportuno intervenire sulla disciplina delle operazioni di maggiore rile-



vanza contenuta nella circolare n. 229 del 21 aprile 1999, come successivamente modificata⁽¹⁾, in linea con quanto previsto dall'art. 27-*septies* della CRD per i trasferimenti rilevanti di attività e passività che ricadono nel suo ambito di applicazione, che non prevede un obbligo di preventiva autorizzazione.

In relazione a quanto precede, a far data dell'entrata in vigore del presente provvedimento:

a) è abrogato l'obbligo di richiedere l'autorizzazione preventiva per la cessione di rapporti giuridici individuabili in blocco di maggiore rilevanza, prevista dal Titolo III, Capitolo V, della circolare della Banca d'Italia n. 229/1999;

b) le operazioni di cessione di rapporti giuridici individuabili in blocco di maggiore rilevanza di cui al Titolo III, Capitolo V, della circolare della Banca d'Italia n. 229/1999⁽²⁾ sono comunicate alla Banca d'Italia con congruo anticipo rispetto al loro compimento. Resta fermo l'obbligo di comunicazione successiva delle operazioni di cessione nei casi attualmente previsti⁽³⁾. Restano, infine, fermi i poteri della Banca d'Italia, anche di intervento, ad essa attribuiti dall'ordinamento;

c) ai fini dell'individuazione degli elementi informativi sulle operazioni di cessione da fornire alla Banca d'Italia nelle ipotesi *sub b)*, continua ad applicarsi quanto previsto dal Titolo III, Capitolo V, della circolare della Banca d'Italia n. 229/1999.

Il presente provvedimento, pubblicato sul sito internet della Banca d'Italia, entra in vigore il giorno successivo a quello della pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e si applica anche ai procedimenti in corso a tale data.

(1) Cfr. provvedimento della Banca d'Italia in materia di «Cessioni di rapporti giuridici ex art. 58 TUB», pubblicato nel Bollettino di vigilanza n. 12/2000 - Parte prima - Sezione I - par. 1 e provvedimento della Banca d'Italia in materia di «Disposizioni di vigilanza del 5 dicembre 2007. Semplificazione dei procedimenti amministrativi di vigilanza», pubblicato nel Bollettino di vigilanza n. 12/2007 - Parte prima - Sezione I - par. 1, allegato, punto 21.

(2) Cfr. provvedimento della Banca d'Italia del 5 dicembre 2007 di cui alla nota 1.

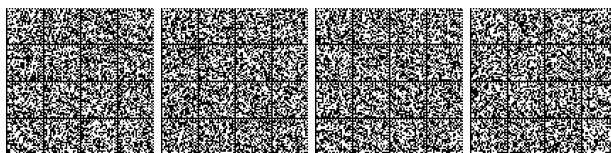
(3) Cfr. provvedimento della Banca d'Italia del 5 dicembre 2007 di cui alla nota 1.

26A03781

MARGHERITA CARDONA ALBINI, *redattore*

DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2026-GU1-175) Roma, 2026 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.



GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)
validi a partire dal 1° GENNAIO 2024

GAZZETTA UFFICIALE – PARTE I (legislativa)

CANONE DI ABBONAMENTO

Tipo A	<u>Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:</u> (di cui spese di spedizione € 257,04)* (di cui spese di spedizione € 128,52)*	- annuale € 438,00 - semestrale € 239,00
Tipo B	<u>Abbonamento ai fascicoli della 1ª Serie Speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:</u> (di cui spese di spedizione € 19,29)* (di cui spese di spedizione € 9,64)*	- annuale € 68,00 - semestrale € 43,00
Tipo C	<u>Abbonamento ai fascicoli della 2ª Serie Speciale destinata agli atti della UE:</u> (di cui spese di spedizione € 41,27)* (di cui spese di spedizione € 20,63)*	- annuale € 168,00 - semestrale € 91,00
Tipo D	<u>Abbonamento ai fascicoli della 3ª Serie Speciale destinata alle leggi e regolamenti regionali:</u> (di cui spese di spedizione € 15,31)* (di cui spese di spedizione € 7,65)*	- annuale € 65,00 - semestrale € 40,00
Tipo E	<u>Abbonamento ai fascicoli della 4ª serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:</u> (di cui spese di spedizione € 50,02)* (di cui spese di spedizione € 25,01)*	- annuale € 167,00 - semestrale € 90,00
Tipo F	<u>Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali:</u> (di cui spese di spedizione € 383,93)* (di cui spese di spedizione € 191,46)*	- annuale € 819,00 - semestrale € 431,00

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI (oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita: serie generale	€ 1,00
serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
fascicolo serie speciale, <i>concorsi</i> , prezzo unico	€ 1,50
supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

(di cui spese di spedizione € 40,05)*	- annuale € 86,72
(di cui spese di spedizione € 20,95)*	- semestrale € 55,46

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,01 (€ 0,83+IVA)

Sulle pubblicazioni della Parte II viene imposta I.V.A. al 22%. Si ricorda che in applicazione della legge 190 del 23 dicembre 2014 articolo 1 comma 629, gli enti dello Stato ivi specificati sono tenuti a versare all'Istituto solo la quota imponibile relativa al canone di abbonamento sottoscritto. Per ulteriori informazioni contattare la casella di posta elettronica editoria@ipzs.it.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo	€ 190,00
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni – SCONTO 5%	€ 180,50
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

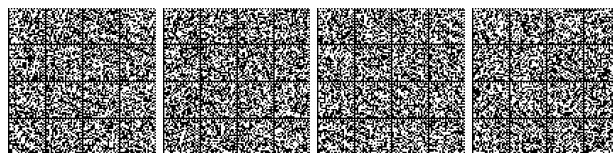
Per l'estero, i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale, i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso.

Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli vengono stabilite di volta in volta in base alle copie richieste.

Eventuali fascicoli non recapitati potranno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. – La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.
RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C





* 4 5 - 4 1 0 1 0 0 2 6 0 7 3 0 *

€ 1,00

