

lità di un parcheggio privato o pubblico (ove esistente) e la corrispondente dichiarazione dovrà essere esposta, in modo visibile, all'interno del veicolo.

Art. 3.

Sulle isole anzidette possono affluire gli autoveicoli che trasportano invalidi, purché muniti dell'apposito contrassegno previsto dall'art. 381 del decreto del Presidente della Repubblica 16 dicembre 1992, n. 495 e successive modifiche ed integrazioni, rilasciato da una competente autorità italiana o estera.

Art. 4.

Al Comune di Lipari è consentito, per comprovate, urgenti e inderogabili necessità, di concedere ulteriori deroghe al divieto di accesso di cui al presente decreto.

Art. 5.

SANZIONI - Chiunque viola i divieti al presente decreto è punito con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da euro 413 a euro 1.656 così come previsto dal comma 2 dell'articolo 8 del decreto legislativo 30 aprile 1992, n. 285, con gli aggiornamenti di cui al decreto del Ministro della Giustizia in data 16 dicembre 2014.

Art. 6.

Il Prefetto di Messina è incaricato della esecuzione e della assidua e sistematica sorveglianza sul rispetto dei divieti stabiliti con il presente decreto, per tutto il periodo considerato.

Roma, 21 luglio 2015

Il Ministro: DELRIO

Registrato alla Corte dei conti il 23 luglio 2015

Ufficio controllo atti Ministero delle infrastrutture e dei trasporti
e del Ministero dell'ambiente della tutela del territorio e del mare,
registro n. 1, foglio n. 2764

15A05955

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 13 luglio 2015.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Salsiccia di Calabria» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al Regolamento (CE) n. 134 del 20 gennaio 1998.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) n. 134/1998 della Commissione del 20 gennaio 1998 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la denominazione di origine protetta "Salsiccia di Calabria";

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

Considerato che, con Regolamento (UE) n. 1087/2015 della Commissione del 2 luglio 2015, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

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

Provvede

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Salsiccia di Calabria", nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del Regolamento (UE) n. 1087/2015 della Commissione del 2 luglio 2015.

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

Roma, 13 luglio 2015

Il direttore generale: GATTO

ALLEGATO

Modifica del disciplinare di produzione
della Denominazione di Origine Protetta
« Salsiccia di Calabria »

Art. 1.

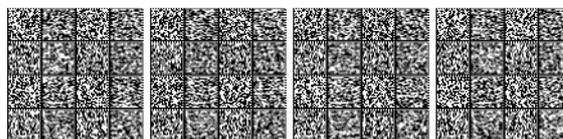
Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta "Salsiccia di Calabria" è riservata al prodotto di salumeria avente i requisiti fissati nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Zona di produzione

L'elaborazione della "Salsiccia di Calabria" deve avvenire nella tradizionale zona di produzione sita nel territorio della regione Calabria.



Art. 3.

Materie prime

La "Salsiccia di Calabria" deve essere ottenuta dalla lavorazione di carni di suini allevati in Calabria e le cui fasi di preparazione e lavorazione devono aver luogo nel territorio calabrese.

Dalla lavorazione sono escluse le carni di verri e scrofe.

I requisiti genetici dei suini devono corrispondere alle caratteristiche proprie del suino pesante italiano, ottenuto impiegando razze tradizionali di taglia grande quali:

- Apulo-Calabrese;

- Large White e Landrace Italiana così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano o figli di verri di quelle razze;

- Suini figli di verri della razza Duroc, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano;

- Suini figli di verri di altre razze o di verri ibridi purché detti verri - siano essi nati in Italia o all'estero - provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante.

Per contro, sono espressamente esclusi:

- Suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS);

- Animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain e Spot.

I suini possono essere macellati dall'ottavo mese successivo a quello di nascita, computando anche il mese di nascita.

Il peso medio del lotto dei suini alla macellazione deve essere non inferiore a 140 kg.

I suini debbono inoltre presentare il marchio di qualità "suino allevato in Calabria" che può essere sostituito da un tatuaggio da imprimere sulle cosce, con l'identificazione dell'allevamento di nascita.

I mangimi per l'alimentazione dei suini debbono essere mangimi composti integrati di orzo, favino, mais, ghiande, ceci, in misura non inferiore al 50% del contenuto.

I mangimi devono provenire, compatibilmente con le disponibilità del mercato, dalla zona di origine indicata all'art. 2.

Non è consentito l'uso nell'alimentazione di manioca e patate e di sottoprodotti che potrebbero conferire alle carni ed al grasso sapori ed odori indesiderati.

Almeno nei due mesi precedenti la macellazione, l'alimentazione deve privilegiare la componente proteica, pertanto deve avere un contenuto di proteine non inferiore al 12%.

Per avere carni più compatte per l'ingrasso è vietata l'alimentazione a brodo. Per alimentazione a brodo si intende l'utilizzo di sottoprodotti della lavorazione del latte.

Nella preparazione dell'impasto per la "Salsiccia di Calabria" è ammesso l'uso di soli ingredienti naturali quali sale (cloruro di sodio), pepe nero in grani ed in polvere, peperoncino/peperone (genere *Capsicum L.*) rosso piccante, rosso dolce, in polvere e/o in crema, vino, spezie e aromi naturali.

Possono inoltre essere impiegati: destrosio, saccarosio, acido ascorbico (E 300) e/o suo sale sodico, anche denominato ascorbato di sodio (E 301), nitrato di potassio (E 252), nitrito di sodio (E 250), colture di avviamento alla fermentazione.

Art. 4.

Metodi di elaborazione

Il prodotto denominato "Salsiccia di Calabria" è ricavato dall'impasto, ben amalgamato, delle carni della spalla, nella misura non inferiore al 50%, della carni della coscia, nella misura non superiore al 15%, e/o del sottocostola, nella misura non superiore al 50%, con lardo ed ingredienti aromatici naturali. Sono esclusi gli animali congelati.

Le carni ed il lardo vengono lavorati quando la temperatura interna è compresa tra 0° e 3 °C.

La percentuale di lardo contenuto nell'impasto deve essere compresa tra il 6 ed il 20 per cento, per ogni chilogrammo di carne lavorata.

L'impasto viene insaccato in budella naturali di suino, successivamente forate e quindi intrecciate a mano nella caratteristica forma a catenella, o legate nella caratteristica forma ad "U".

Esclusivamente per il prodotto destinato ad essere commercializzato previa affettatura e confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva, è consentito usare per l'insacco il budello di collagene edibile e realizzare il prodotto avente forma cilindrica dritta, della lunghezza compresa tra 40 e 80 cm.

Art. 5.

Stagionatura

La stagionatura della "Salsiccia di Calabria" deve essere fatta allo stato naturale in apposito ambiente, igienicamente sano, per non meno di trenta giorni.

Art. 6.

Caratteristiche

La "Salsiccia di Calabria" all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche.

La forma è cilindrica intrecciata nella caratteristica forma a catenella di lunghezza che varia da 40 a 80 cm o legata nella caratteristica forma ad "U".

Al taglio risulta a grana media, con il grasso ben distribuito, di colore rosso naturale o rosso vivace a seconda dell'utilizzo nell'impasto di pepe nero, peperoncino/peperone (genere *Capsicum L.*) rosso piccante o dolce, il vino, le spezie e gli aromi naturali.

Il profumo è più o meno intenso naturale, la sapidità è equilibrata o più intensa (piccante).

Art. 7.

Organismo di controllo

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è l'Organismo di controllo Is.Me.Cert. - Istituto mediterraneo di certificazione agroalimentare con sede in Corso Meridionale n. 6 - 80143 - Napoli, tel. 081.5636647, fax 081.5534019, e-mail: info@ismecert.com

Art.8.

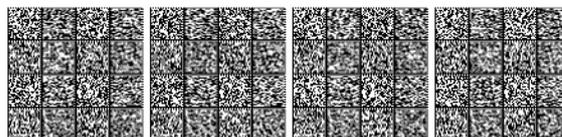
Designazione e presentazione

La designazione della Denominazione d'Origine Protetta "Salsiccia di Calabria" deve essere realizzata in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare nell'etichetta o cartellino allegato al prodotto o indicazione sulla confezione del prodotto porzionato, ed essere immediatamente seguita dalla menzione "Denominazione d'Origine Protetta".

Le suddette diciture e menzioni sono intraducibili. Può inoltre comparire la sigla DOP in altra parte dell'etichetta nel medesimo campo visivo.

Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione "Denominazione d'Origine Protetta" nella lingua del paese di destinazione.

Tali indicazioni sono abbinate inscindibilmente al marchio della denominazione della "Salsiccia di Calabria" che è il seguente:





Il marchio deve essere stampato applicando le seguenti regole:

a) Carattere del testo: Friz Bold Maiuscolo

b) Colori pantone:

PANTONE 152 CVC

PANTONE 209 CVC

c) Colori in quadricromia:

Cyan = 0 - Cyan = 0

Magenta = 51 - Magenta = 83

Yellow = 100 - Yellow = 34

Black = 0 - Black = 51

Nel caso di stampa su fondi simili ai due colori del marchio, lo stesso può essere inserito in un riquadro negativo. Sullo sfondo chiaro si utilizza il marchio ad un colore con PANTONE N°209 CVC, mentre sullo sfondo scuro si utilizza il PANTONE N°152 CVC.

Nell'etichetta possono essere indicate, alternativamente, le parole "piccante", "dolce", o "bianca", se per la produzione della "Salsiccia di Calabria" vi è stato, rispettivamente, utilizzo di peperoncino/peperone (genere *Capsicum L*) rosso piccante, rosso dolce o nessun utilizzo di peperoncino/peperone.

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

La "Salsiccia di Calabria" può essere immessa al consumo in pezzi singoli, così come descritto all'art. 6, ovvero confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva, intera, in tranci o affettata.

Art. 9.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ciascuna delle fasi gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dagli organismi di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori, trasformatori, confezionatori e porzionatori/affettatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto.

Gli allevatori adottano procedure atte a garantire la tracciabilità dell'origine dei mangimi attraverso la compilazione di appositi registri.

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

Art.10.

Legame

L'area geografica di produzione è compresa nel sud dell'Italia ed è caratterizzata da un clima caldo-temperato con scarse precipitazioni concentrate nel periodo invernale. Il territorio è prevalentemente collinare e montuoso, ma grazie alla sua caratteristica peninsulare, comprende oltre 800 km. di costa che si affacciano sul mare Tirreno e sul

mare Ionio. Il mix di mare, colline e monti genera condizioni climatiche specifiche nell'ambito dell'area del Mediterraneo.

La "Salsiccia di Calabria" è ottenuta dall'impasto delle carni suine della spalla, della coscia, e/o del sottocostola, con lardo ed ingredienti aromatici naturali. L'impasto viene insaccato in budella naturali di suino, successivamente forate e quindi intrecciate a mano nella caratteristica forma a catenella, o legate nella caratteristica forma ad "U". La particolare composizione dell'impasto della "Salsiccia di Calabria" unitamente alle altre regole di produzione determina caratteristiche uniche per questo prodotto.

I requisiti della "Salsiccia di Calabria" dipendono dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani.

L'area interessata alla produzione e trasformazione della "Salsiccia di Calabria" è caratterizzata da un legame con l'ambiente determinato dal tipico clima del meridione italiano con scarse precipitazioni, in genere concentrate nel periodo invernale e della posizione geografica dei territori interessati che sfruttano anche particolari ventilazioni ed escursioni termiche.

L'insieme "materia prima - prodotto - denominazione" ha un profondo legame con l'evoluzione socio-economica dell'area geografica delimitata, determinando particolari tradizioni ed usi locali. In particolare, si evidenzia l'utilizzo di materia prima derivata da allevamenti di suini pesanti con caratteristiche delle linee genealogiche italiane, alimentati anche con prodotti vegetali tipici dell'area interessata. Inoltre, sono state mantenute nelle lavorazioni delle carni le essenze aromatiche naturali (pepe nero, peperoncino) che influenzano le qualità organolettiche dei relativi prodotti. La "Salsiccia di Calabria" ha quindi un forte legame con la zona geografica dovuta al clima della regione, alla alimentazione dei suini e ai fattori umani.

15A05809

DECRETO 15 luglio 2015.

Dichiarazione dell'esistenza del carattere di eccezionalità degli eventi calamitosi verificatisi nella Regione Toscana.

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Visto il decreto legislativo 29 marzo 2004, n. 102, concernente, tra l'altro, gli interventi del Fondo di solidarietà nazionale a sostegno delle imprese agricole danneggiate da calamità naturali e da eventi climatici avversi;

Visto il decreto legislativo 18 aprile 2008, n. 82, di adeguamento della normativa del Fondo di solidarietà nazionale, di cui al decreto legislativo n. 102/2004, per la conformità agli Orientamenti comunitari per gli aiuti di Stato nel settore agricolo e forestale 2007-2013 (2006/C 319/01) e al regolamento (CE) 1857/2006, della Commissione, del 15 dicembre 2006;

Visti gli articoli 5, 6, 7 e 8 del medesimo decreto legislativo n. 102/04, nel testo modificato dal decreto legislativo n. 82/2008, che disciplinano gli interventi di soccorso, compensativi dei danni, nelle aree e per i rischi non assicurabili con polizze agevolate, assistite dal contributo dello Stato;

Visto, in particolare, l'art. 6 che individua le procedure e le modalità per l'attivazione degli interventi di soccorso su richiesta della regione o provincia autonoma interessata, demandando a questo Ministero la dichiarazione del carattere di eccezionalità degli eventi avversi, la individuazione dei territori danneggiati e le provvidenze concedibili, nonché la ripartizione periodica delle risorse

