

programmi operativi, modificata da ultimo con il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 23 luglio 2021, n. 339387, per il periodo 1° gennaio 2018 - 31 dicembre 2022;

Visto l'atto di intesa n. 111/CSR dell'8 luglio 2021 della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, che sancisce l'intesa sullo schema di decreto relativo alle disposizioni nazionali in materia di riconoscimento e controllo delle organizzazioni di produttori ortofrutticoli e loro associazioni, di fondi di esercizio e programmi operativi e «prende atto dell'impegno del MIPAAF per un successivo approfondimento con la Commissione europea circa le effettive implicazioni della proroga della vigente Strategia al 2025»;

Vista la nota 350461 del 20 agosto 2021 con la quale il Ministero conferma che «l'attuale Strategia nazionale, eventualmente prorogata fino al 31 dicembre 2025, dopo il 1° gennaio 2023 si applicherà esclusivamente ai programmi operativi approvati prima dell'entrata in vigore dei nuovi regolamenti e oggetto della richiesta di cui all'art. 6 (3b), lettera c) del regolamento di modifica del regolamento (UE) n. 1308/2013»;

Vista la nota Ares (2021)6477348 del 21 ottobre 2021, con la quale la Commissione ribadisce che le organizzazioni di produttori possono decidere di continuare fino alla scadenza naturale i programmi operativi approvati prima dell'entrata in vigore dei nuovi regolamenti sulla riforma della PAC e che lo Stato membro non può impedire tale decisione;

Considerato che l'allegato tecnico al decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 29 agosto 2017, n. 4969, al capitolo 1, stabilisce che la Strategia nazionale si «applica ai programmi operativi delle organizzazioni di produttori ortofrutticoli e delle loro associazioni, a decorrere dal 1° gennaio 2018 fino al 31 dicembre 2022, salvo proroghe da definire sulla base dell'evoluzione della normativa comunitaria»;

Considerato che i programmi operativi approvati prima dell'entrata in vigore dei nuovi regolamenti sulla riforma della PAC scadono il 31 dicembre 2025;

Tenuto conto della nota Ares (2022)900036 dell'8 febbraio 2022, con la quale la Commissione fornisce delle note esplicative in merito al regolamento delegato (UE) 2022/126 della Commissione del 7 dicembre 2021, che completa il regolamento (UE) 2021/2115 del Parlamento europeo e del Consiglio, relativo a taluni tipi di interventi;

Ritenuto, pertanto, necessario prorogare fino alla data del 31 dicembre 2025 la validità della Strategia nazionale adottata con il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 29 agosto 2017, n. 4969;

Acquisita l'intesa della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, sancita nella seduta del 28 aprile 2022;

Decreta:

Art. 1.

Modifica dell'allegato al decreto ministeriale 29 agosto 2017, n. 4969

1. Alla sezione I, il testo del capitolo 1 «Durata della strategia nazionale», è sostituito dal seguente:

«La presente strategia si applica ai programmi operativi delle organizzazioni di produttori ortofrutticoli e delle loro associazioni fino al 31 dicembre 2025.

Essa si applica ai programmi operativi approvati in conformità al regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013».

Art. 2.

Clausola di invarianza finanziaria

1. Dall'attuazione delle disposizioni contenute nel presente decreto non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

2. Le amministrazioni competenti provvedono con le risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili a legislazione vigente.

Il presente decreto è inviato all'organo di controllo per gli adempimenti di competenza ed è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 12 maggio 2022

Il Ministro: PATUANELLI

Registrato alla Corte dei conti il 31 maggio 2022

Ufficio di controllo sugli atti del Ministero dello sviluppo economico, del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali e del turismo, reg. n. 727

22A03635

PROVVEDIMENTO 13 giugno 2022.

Modifica minore del disciplinare di produzione della IGP «Mortadella Bologna».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV

DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

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

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

Considerato che è stato pubblicato il documento unico modificato, a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'art. 53, paragrafo 2, secondo com-



ma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea - serie C 225 del 9 giugno 2022;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il relativo disciplinare di produzione 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 IGP «Mortadella Bologna», nella stesura risultante, a seguito della pubblicazione del documento unico modificato, nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea - serie C 225 del 9 giugno 2022.

I produttori che intendono utilizzare la IGP «Mortadella Bologna» sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 13 giugno 2022

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA «MORTADELLA BOLOGNA»

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Mortadella Bologna» è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Zona di produzione

La zona di elaborazione della «Mortadella Bologna» comprende il territorio delle seguenti regioni o province: Emilia-Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio.

Art. 3.

Materie prime

La «Mortadella Bologna» è costituita da una miscela di carni di suino ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa, ridotta a grana fine con il tritacarne, lardelli di grasso suino di gola cubettato, sale, pepe (intero, in pezzi o in polvere), insaccata in involucri naturali o sintetici permeabili al vapore acqueo e sottoposta a un prolungato trattamento di cottura in forni ad aria secca.

Tale processo deve permettere al prodotto finito di perdere almeno il 3% del peso del prodotto insaccato prima della cottura.

Possono inoltre essere impiegati: trippini suini demucosati, grasso suino duro, acqua secondo buona tecnica industriale, aromi naturali nella misura non superiore allo 0,3% sul peso totale dell'impasto, spezie e piante aromatiche, pistacchio, zucchero alla dose massima dello 0,5%, nitrito di sodio e/o potassio alla dose massima di 140 parti, per milione, acido ascorbico e suo sale sodico.

Non sono ammessi aromi di affumicatura, polifosfati, coadiuvanti tecnologici e qualsiasi sostanza che abbia un effetto, anche secondario, sul colore del prodotto.

Non possono essere usate carni separate meccanicamente.

Art. 4.

Metodo di elaborazione

Le componenti carnee, opportunamente condizionate termicamente, vengono sottoposte a sgrossatura ed omogeneizzazione.

La miscela risultante viene immessa nell'impianto di triturazione che ne riduce la granulometria attraverso il passaggio in una serie di coltelli e piastre.

Il tipo e la sequenza degli organi di taglio sono legati alla composizione della miscela, alla temperatura di alimentazione e alle caratteristiche dell'impianto di triturazione. Tuttavia, almeno una delle piastre deve essere caratterizzata da fori di diametro non superiore a 0,9 mm.

La massa raffinata così ottenuta non può essere sottoposta ad altri processi di triturazione.

Per la preparazione dei lardelli il grasso suino di gola è cubettato scaldato e quindi lavato in acqua e sgocciolato. L'impastatura di tutti i componenti deve essere effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica.

Dopo l'impastatura ed il successivo insacco il prodotto viene cotto in stufe ad aria secca. L'entità del trattamento è legata al diametro del prodotto e comunque la temperatura a cuore del prodotto non dovrà essere inferiore a 70°C.

Dopo la cottura il prodotto deve essere rapidamente raffreddato.

La temperatura a cuore deve raggiungere nel minor tempo possibili i valori inferiori ai 10°C.

Art. 5.

Caratteristiche

La «Mortadella Bologna» all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche:

caratteristiche organolettiche:

aspetto esterno: forma ovale o cilindrica;

consistenza: il prodotto deve essere compatto di consistenza non elastica;

aspetto al taglio: la superficie di taglio deve essere vellutata di colore rosa vivo uniforme. Nella fetta devono essere presenti in quantità non inferiore al 15% della massa totale, quadrettature bianco perlacee di tessuto adiposo, eventualmente unite a frazioni muscolari. Le quadrettature devono essere ben distribuite e aderenti all'impasto. Devono essere assenti sacche di grasso e gelatina ed il velo di grasso deve essere contenuto; colore: rosa vivo uniforme;

odore: profumo tipico aromatico;

sapore: gusto tipico e delicato senza tracce di affumicatura;

caratteristiche chimiche e chimico-fisiche:

proteine totali: min. 14,50%;

rapporto collagene/proteine: max. 0,18;

rapporto acqua/proteine: max. 4,10;

rapporto grasso/proteine: max. 2,00;

pH: min. 6;

sale: max 2,8%.

Art. 6.

Controlli

Fatte salve le competenze attribuite dalla legge al medico veterinario ufficiale (U.S.L.) dello stabilimento - il quale ai sensi del capitolo IV «controllo della produzione» del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, accerta e, mediante un'ispezione adeguata, controlla che i prodotti a base di carne rispondano ai criteri di produzione stabiliti dal produttore e, in particolare, che la composizione corrisponda realmente alle



diciture dell'etichetta, essendogli attribuita tale funzione specialmente nel caso in cui sia usata la denominazione commerciale di cui al capitolo V, punto 4 del sopracitato decreto legislativo («la denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale che l'autorizza») - la vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero delle risorse agricole alimentari e forestali, il quale può avvalersi, ai fini della vigilanza sulla produzione e sul commercio della «Mortadella Bologna» dell'Associazione industriali delle carni o di un organismo a tal fine costituito dai produttori, conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012.

Art. 7.

Designazione e presentazione

La designazione della indicazione geografica protetta «Mortadella Bologna» è intraducibile e deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta ed essere immediatamente seguita dalla menzione «indicazione geografica protetta» e/o dalla sigla «IGP» che deve essere tradotta nella lingua in cui il prodotto viene commercializzato.

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

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

La «Mortadella Bologna» può essere immessa al consumo sfusa ovvero confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata, intera, in tranci o affettata. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire, sotto la vigilanza della struttura di controllo indicata all'art. 6, esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art. 2.

La «Mortadella Bologna» è un prodotto molto delicato e sensibile agli agenti esterni, in particolare alla luce ed all'aria. La preparazione della «Mortadella Bologna» all'affettamento prevede necessariamente l'eliminazione del budello e di conseguenza un'esposizione diretta all'aria e alla luce del prodotto intero. L'esposizione del prodotto ad agenti esterni, in condizioni non controllate, provoca l'avvio di fenomeni ossidativi che alterano in modo irreversibile le caratteristiche organolettiche del prodotto, provocando in particolare l'imbrunimento della fetta e l'alterazione dell'odore e del sapore. Per queste ragioni è fondamentale che l'attività di affettamento avvenga nell'area geografica di produzione, dopo il termine della fase di raffreddamento.

Art. 8.

Note storiche e legami con il territorio della Mortadella Bologna

La mortadella di Bologna è il più famoso insaccato della tradizione gastronomica felsinea, le cui origini storiche si perdono nel lontano XVI secolo.

A partire dal tardo periodo rinascimentale sono numerose le tracce di tale prodotto in testimonianze letterarie e storiche delle varie epoche.

In tempi più recenti si è mantenuta la tradizione di una mortadella tipica, che dall'area originaria di produzione si è estesa nei territori limitrofi, seguendo la diffusione dei prodotti alimentari ed i relativi scambi commerciali. Oltre alle richiamate testimonianze storiche, è indubbio che il prodotto in questione sia patrimonio della gastronomia emiliana tradizionale, largamente presente negli usi locali che si sono poi ampliati a zone contigue.

Per quanto concerne il legame con il territorio, si segnala quale determinante fattore umano l'esistenza di maestranze qualificate che hanno trasmesso di generazione in generazione la tradizione affermatasi nei secoli.

22A03634

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 8 giugno 2022.

Aggiornamento degli importi per il risarcimento del danno biologico per lesioni di lieve entità, derivanti da sinistri conseguenti alla circolazione dei veicoli a motore e dei natanti.

IL MINISTRO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto il decreto legislativo 7 settembre 2005, n. 209, recante il Codice delle assicurazioni private;

Visto in particolare, l'art. 139, comma 5, del predetto Codice, novellato dalla legge 4 agosto 2017, n. 124, ai sensi del quale gli importi del risarcimento del danno biologico per lesioni di lieve entità derivanti da sinistri conseguenti alla circolazione dei veicoli a motore e dei natanti, indicati nel comma 1 del medesimo articolo, sono aggiornati annualmente con decreto del Ministro dello sviluppo economico in misura corrispondente alla variazione dell'indice nazionale dei prezzi al consumo delle famiglie di operai ed impiegati, accertata dall'ISTAT;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico, in data 22 luglio 2019, adottato ai sensi dell'art. 139, comma 5, del Codice, con il quale gli importi di cui al predetto art. 139, comma 1, sono stati da ultimo aggiornati alla variazione del sopracitato indice ISTAT a decorrere dal mese di aprile 2019;

Considerato che ai fini del corretto aggiornamento del valore fissato, da ultimo, per l'anno 2019, occorre comporre gli indici ISTAT che si sono succeduti nel triennio di riferimento, fino ad aprile 2022;

Visti gli indici ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, relativi ai mesi di aprile 2020 e 2021, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale n. 136 del 28 maggio 2020 e nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale n. 127 del 29 maggio 2021;

Visto l'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, relativo al mese di aprile 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 121 del 25 maggio 2022;

Ritenuto di dover adeguare, per l'anno 2022, gli importi di cui al citato decreto del Ministro dello sviluppo economico in data 22 luglio 2019, tenuto conto delle variazioni registrate ad aprile 2020 (-0,1%), ad aprile 2021 (+1,2%) e, da ultimo, della variazione percentuale del 5,8%, pari alla variazione percentuale del predetto indice pubblicata dall'ISTAT, a decorrere dal mese di aprile 2022;

Decreta:

Art. 1.

1. A decorrere dal mese di aprile 2022, gli importi indicati nel comma 1, dell'art. 139 del Codice delle assicurazioni private e rideterminati, da ultimo, con il decreto ministeriale 22 luglio 2019, sono aggiornati nelle seguenti misure:

ottocentosettanta euro e novantasette centesimi, per quanto riguarda l'importo relativo al valore del primo punto di invalidità, di cui alla lettera a);

