

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 5 giugno 2020

Modifica minore del disciplinare di produzione della denominazione «Mortadella di Prato» registrata in qualità di Indicazione geografica protetta in forza al regolamento (UE) n. 162 del 28 gennaio 2016. (20A03113)

(GU n.148 del 12-6-2020)

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;

Visto il regolamento (UE) n. 162/2016 della Commissione del 28 gennaio 2016, con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la indicazione geografica protetta «Mortadella di Prato»;

Considerato che è stata richiesta ai sensi dell'art. 53, paragrafo 2, secondo comma del regolamento (UE) n. 1151/2012, una modifica minore del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che la Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'art. 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito dell'approvazione della modifica richiesta della I.G.P. «Mortadella di Prato», 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 indicazione geografica protetta «Mortadella di Prato», nella stesura risultante a seguito dell'approvazione della domanda di modifica minore, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea - Serie C 186 del 5 giugno 2020.

I produttori che intendono porre in commercio la Indicazione geografica protetta «Mortadella di Prato», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 5 giugno 2020

Il dirigente: Polizzi
Allegato

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 7

UNIONALIMENTARI-CONFAPI

Sede Legale: Via della Colonna Antonina, 52 - 00187 ROMA
Tel. (+39) 06 5121752 • Fax (+39) 06 5122497 • info@unionalimentari.com
www.unionalimentari.com

DISCIPLINARE CON MODIFICHE PROPOSTE

Disciplinare di produzione «Mortadella di Prato»

Art. 1.

Denominazione

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

Art. 2.

Descrizione del prodotto

La «Mortadella di Prato» e' un prodotto di salumeria costituito da un impasto di carni suine, sale marino, aglio, spezie e alchermes o alchermes (in quantita' compresa fra lo 0,3 e lo 0,6%), insaccato e sottoposto a trattamento termico.

Il prodotto deve presentare al momento della immissione al consumo le seguenti caratteristiche:

2.1. Caratteristiche fisiche:

- peso: compreso tra 0,5 e 10 kg;
- forma: cilindrica o vagamente ellittica;
- lunghezza: compresa tra 8 e 70 cm;
- diametro: compreso tra 6 e 35 cm.

2.2. Caratteristiche organolettiche:

aspetto esterno: liscio o grinzoso a seconda del budello utilizzato;

consistenza dell'impasto: soda e compatta, morbida al palato per la fine macinatura;

colore esterno: rosato e tendente all'opaco;

colore interno: rosa scuro, grazie all'azione colorante dell'alchermes, con macchie di bianco dovute ai cubetti di grasso;

profumo: penetrante e speziato con nota di alchermes fin dal primo impatto;

sapore: tipico del prodotto per il contrasto fra la nota calda e pungente delle spezie, dell'aglio e del sale marino e quella dolce e delicata dell'alchermes.

2.3. Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche:

rapporto lipidi/proteine: max 1,5;

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione e primo confezionamento della «Mortadella di Prato» comprende l'intero territorio del Comune di Prato e dei Comuni di Agliana, Quarrata e Montale in Provincia di Pistoia.

Art. 4.

Origine del prodotto 2

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, dei produttori e dei confezionatori e' garantita la tracciabilita' e la rintracciabilita' (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche,

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali e' quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.



Union Alimentari

C O N F A P I

UNIONE NAZIONALE DELLA PICCOLA E MEDIA INDUSTRIA ALIMENTARE

iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

5.1. Materia prima e ingredienti.

La «Mortadella di Prato» e' costituita esclusivamente dai seguenti tagli di carne, nelle percentuali in peso indicate:

spalla: da 40 a 50%;
lardo: da 9 a 15%;
rifilatura prosciutto: da 10 a 20%;
capocollo: da 5 a 15%;
guancia: da 5 a 15%;
pancetta: da 5 a 10%.

Gli ingredienti obbligatori sono in peso:

alchermes: da 0,3 a 0,6%;
pepe macinato: da 0,1 a 0,3%;
pepe in grani: da 0,1 a 0,2%;
sale marino: da 2,0 a 3,0%;
spezie macinate (coriandolo, cannella, noce moscata, macis e chiodi di garofano): da 0,1 a 0,25%;
aglio: da 0,08 a 0,2%.

E' ammesso l'uso di conservanti a norma di legge.

E' vietata l'aggiunta di glutammato di sodio.

5.2 Tecniche di lavorazione.

5.2.1 Rifilatura, macinatura ed impastatura.

I tagli, lavorati manualmente con l'ausilio di un coltello, per consentire un'accurata rifilatura della carne e la completa asportazione delle parti tendinose esterne, e successivamente sezionati in cubetti, vengono fatti riposare per almeno 24 ore in celle frigorifere ad una temperatura compresa tra 0 e 2 °C. Trascorso tale periodo di tempo, i vari componenti carnei, escluso il lardo, vengono macinati nel tritacarne avente stampi di 4-8 mm di diametro e, di seguito, miscelati per 3-10 minuti con i cubetti di lardo, il sale marino, l'aglio, il pepe in grano e macinato e le spezie macinate. Sull'impasto si versa quindi l'alchermes e si amalgama il composto.

5.2.2 Insaccatura e legatura.

Si procede con l'insaccatura, per la quale viene utilizzato il budello naturale o sintetico. Nel caso si tratti di budello naturale questo deve preventivamente essere lavato con acqua corrente e aceto per almeno 2 ore o, in alternativa, immerso in acqua e aceto per 2 ore.

L'insaccatura nel budello avviene con una dose di macinato di peso variabile tra i 0,5 e i 10 kg. Seguono le operazioni di legatura tramite l'impiego di spago di canapa o rete elastica di cotone.

5.2.3 Stufatura e cottura.

Il processo produttivo prosegue con la «stufatura»: il prodotto, per un periodo di tempo compreso tra 1 e 3 giorni a seconda della pezzatura, viene appeso in appositi locali che assicurino una temperatura progressivamente decrescente da un valore iniziale compreso tra 25 °C e 23 °C fino ad un valore finale compreso fra 20 °C e 18 °C e una umidità relativa gradualmente crescente da un valore iniziale compreso tra 60% e 65% fino a raggiungere un valore finale compreso tra 73% e 78%.

Ultimata la stufatura, il prodotto viene sottoposto, in alternativa, ad uno dei seguenti trattamenti termici:

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

cottura in forno a vapore per un tempo compreso tra 9 e 13 ore fino a far raggiungere al cuore del prodotto una temperatura compresa fra 70 °C e 72 °C;

cottura in caldaia, immergendo il prodotto in acqua a temperatura ambiente; raggiunta la temperatura fra 90 °C e 100 °C, questa deve essere abbassata ad una temperatura compresa tra i 75 °C e gli 80 °C e mantenuta a tale livello per un intervallo di tempo compreso tra 150 e 200 minuti.

5.3.4 Risciacquo, raffreddamento e confezionamento.

Ultimata la cottura, il prodotto viene risciacquato con acqua a temperatura ambiente, quindi raffreddato in cella frigo o abbattitore fino a raggiungere una temperatura fra 0 °C e +2 °C al cuore del prodotto per un periodo di tempo pari ad un minimo di 24 fino ad un massimo di 48 ore, al termine del quale si procede all'asciugatura e ad un primo confezionamento che avviene sottovuoto.

Questo primo confezionamento deve essere effettuato entro un tempo non superiore ai 20 minuti dall'asciugatura, in modo che la «Mortadella di Prato» non subisca sbalzi di temperatura ed umidità, i quali, oltre a causare il rischio di proliferazione microbica, avrebbero l'effetto di rompere irrimediabilmente il delicato equilibrio organolettico del prodotto, compromettendone l'aroma e alterandone il caratteristico colore rosato.

Il prodotto così ottenuto può essere riconfezionato in tranci o in fette, in vaschette, ed altre confezioni a norma di legge, sottovuoto, in atmosfera modificata, anche al di fuori dell'area geografica.

Art. 6.

Legame con il territorio

La «Mortadella di Prato» è un prodotto di chiaro stampo medievale, che si caratterizza principalmente per le sue caratteristiche organolettiche, frutto dell'originale connubio dell'alchermes (liquore color porpora ricavato un tempo dalla cocciniglia, la celeberrima «grana del tintore», e utilizzato come colorante e aromatizzante), con una abbondante speziatura, (considerata utile a fini batteriostatici e conservativi del prodotto).

La sua specificità è inoltre rafforzata dalla scelta dei tagli di carne utilizzati, dalla lavorazione tradizionale e consolidata e dalla particolarità degli ingredienti, caratteristiche che la rendono un unicum nel panorama gastronomico italiano e che si possono così riassumere: i tagli di carne sono quelli ritenuti più idonei al trattamento di cottura che avviene a termine della stufatura; l'impasto è reso particolarmente coeso grazie al gel proteico ottenuto dalla combinazione delle proteine dei tessuti connettivi, disciolte per azione del sale, con gli zuccheri contenuti nel liquore alchermes; l'impiego del sale marino nell'impasto svolge la duplice funzione di migliorare l'appetibilità del prodotto e di esplicare un'azione batteriostatica necessaria ad una più lunga conservazione; le spezie macinate, (coriandolo, cannella, noce moscata, macis e chiodi di garofano), il pepe nero macinato e in grani e l'aglio, oltre ad agire sulle caratteristiche organolettiche del prodotto finale, esplicano un'azione batteriostatica ed antiossidante, proteggendo in tal modo i grassi dall'irrancidimento.

Un altro aspetto peculiare è dato dalla circostanza che la cottura è preceduta dalla stufatura, che deve avvenire in locali dedicati, tali da assicurare condizioni di temperatura progressivamente decrescente ed umidità crescente, in modo da

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

garantire una asciugatura prolungata e graduale del prodotto.

La reputazione del prodotto e il suo legame con il territorio sono dimostrati dai seguenti fattori.

6.1 Fattori naturali.

Prato fu caratterizzata, fin dall'antichità, da un uso precoce e razionale delle acque del fiume che la attraversa, il Bisenzio, il quale ha un regime idrico di natura torrenziale, con grandi variazioni di portata al variare delle stagioni. La necessità di bonificare la vasta e fertile pianura alluvionale, attraversata, oltre che dal Bisenzio, anche da vari torrenti (Ombrone, Calice, Bardena, Brana, per citare i principali), e l'intuizione di poterne sfruttare le acque vivaci a fini energetici, per il funzionamento sia dei mulini che delle macchine tessili, portò alla costruzione delle c.d. «gore», una vasta rete di canali artificiali che percorrono la piana di Prato e si gettano in ultimo nel torrente Ombrone, che a sua volta tocca i comuni confinanti di Agliana, Quarrata e Montale, ricadenti nella Provincia di Pistoia.

Le gore e i torrenti, oltre alla fornitura di energia, permisero in particolare lo sviluppo fin dall'epoca medievale dell'Arte dei Beccai (l'antico nome dei macellai), un'attività che, per motivi di igiene, richiedeva, come il mestiere di tintore, abbondanza di acqua corrente.

Fu allora che, grazie a talentuosi norcini, si affermò la lavorazione e l'uso di carne suina; che non solo godeva di particolare reputazione, ma costituiva, già all'epoca, una voce importante per l'economia. Nell'alto Medioevo essa rappresentava il consumo principale nei mesi fra novembre e gennaio, e superava il 30% nel corso dell'anno. Ogni famiglia contadina allevava il proprio maiale ed i cittadini abbienti ricorrevano all'uso della soccida, con la quale si affidavano alle ville di campagna animali da ingrassare, col patto di far «a mezzo di ciò che Dio ne fa». Anche nell'età comunale il consumo di carne suina è stimato nella misura del 32,1%. Almeno fin dalla metà del Cinquecento, a Prato, era concessa, per l'importante Fiera di Settembre, la macellazione di cento maiali, in deroga alle restrittive norme del secolo. Ancora sussistono, per la stessa epoca, testimonianze sui «salsicciari» pratesi, categoria di gran fama e sottoposta ad un dazio particolare a causa dell'imponenza del giro d'affari rappresentato già allora dagli insaccati. Ecco dunque che, grazie ad un irripetibile connubio fra fattori naturali, culturali e umani, la perizia dei norcini di quegli anni si è trasmessa attraverso i secoli, fino a sfociare in una ricetta di chiaro stampo medievale, sia per la presenza di abbondante speziatura (al fine di garantire una più lunga conservazione del prodotto), sia per l'utilizzo dell'alchermes, (liquore color porpora tinto dalla cocciniglia, la celeberrima «grana del tintore»), che richiama la secolare vicinanza, mediata dall'utilizzo comune della rete dei canali, fra gli antichi mestieri di tintore e beccaio.

6.2 Fattori storici.

I primi documenti certi sulla «Mortadella di Prato» come prodotto originario della città di Prato risalgono al 1733, in occasione della beatificazione di suor Caterina de' Ricci, quando le monache dei monasteri domenicani di Prato allestiscono per gli ospiti un pranzo dove essa figura come specialità locale. Ritroviamo la «Mortadella di Prato» menzionata con questo nome nel 1854 nel carteggio Guasti-Pierallini, in articoli del giornale «Lo Zenzero» del 1862 e, lungo tutto il corso dell'800, in volumi di economia (L'Italia economica del 1868, l'Italia all'opera del 1869), in relazioni redatte in lingua italiana, inglese e francese per le Esposizioni internazionali di Londra e Parigi (in particolare del

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

1867) e in una nota di un commissario francese di polizia, che ci ragguaglia sull'esportazione del prodotto in Francia (1867) a conferma della sua conquistata reputazione. Nella relazione di un commissario per l'Esposizione internazionale di Londra, in particolare, si dice che «Le Mortadelle di Prato e di Bologna fuori (cioè all'estero) dan nome al genere intero». Anche durante il Novecento sono numerosi i riferimenti documentati alla «Mortadella di Prato», che valicano l'ambito dei ricettari locali per investire l'editoria, la stampa quotidiana nazionale e il mondo della gastronomia nazionale e internazionale, evidenziando in tal modo una crescita importante della sua rinomanza.

6.3 Fattori economici e sociali.

La presenza dell'alchermes come ingrediente caratterizzante della «Mortadella di Prato» è un sicuro marcatore dell'origine e dell'esclusività pratese del prodotto. L'alchermes è infatti un liquore di colore rosso vivo ottenuto un tempo esclusivamente dalla cocciniglia, un insetto parassita essiccato e polverizzato, che per secoli è stato adoperato nella tintura dei tessuti, vale a dire in quella che è sempre stata l'attività economica principale della città. La grande dimestichezza pratese con la cocciniglia ha generato fino all'Ottocento una grande versatilità negli usi del colorante, che ha investito tanto il settore tessile quanto quello medicinale. Di questa tradizione è rimasto vivo l'utilizzo gastronomico dell'alchermes, in forme peculiari che continuano a improntare la tipicità del territorio, dalla pasticceria («pesche di Prato») alla salumeria («Mortadella di Prato»). Sul piano economico è inoltre da notare che le aziende pratesi hanno conservato la specificità dei metodi produttivi tradizionali rinsaldando in tal modo un know how proprio del luogo di origine.

6.4 Fattori gastronomici e culturali.

La peculiarità della «Mortadella di Prato» ha fatto sì che il prodotto fosse presente in molti libri di cucina e guide gastronomiche locali, nazionali e internazionali, fin dalla prima edizione della «Guida gastronomica d'Italia» del Touring Club Italiano (1931). La sua fama è anche legata alla predilezione dimostrata da grandi chef e personaggi della cultura e della gastronomia internazionali, come il grande scrittore spagnolo Manuel Vázquez Montalbán. È stata inoltre valorizzata come espressione genuina della tradizione gastronomica di Prato da associazioni come l'Accademia italiana della cucina (1987) e Slow Food, che nel 2000 ha istituito un Presidio del prodotto. Fin dal '700 si usa gustare localmente la «Mortadella di Prato» con i fichi oppure nella cucina tradizionale come ingrediente di molti piatti tipici, tra i quali i «sedani alla pratese». Il prodotto viene abitualmente proposto in fiere anche di carattere internazionale, oltre che nella locale manifestazione «Divini profumi. Tra bere e sapere, cultura e sapori della Provincia di Prato».

Art. 7.

Controlli

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti, da una struttura di controllo, conformemente a quanto previsto dal reg. (UE) 1151/2012. La struttura designata è Agroqualità S.r.l. - viale Cesare Pavese, 305 - 00144 Roma - tel. 06.54228575 - fax 06.54228692 - posta elettronica: agroqualita@legalmail.it - agroqualita@agroqualita.it

Art. 8



UnionAlimentari
C O N F A P I

UNIONE NAZIONALE DELLA PICCOLA E MEDIA INDUSTRIA ALIMENTARE

Commercializzazione ed etichettatura

La «Mortadella di Prato» può essere commercializzata intera, in tranci, o a fette, confezionata sottovuoto, in atmosfera modificata, in vaschetta e altre confezioni a norma di legge.

La designazione del prodotto reca obbligatoriamente in etichetta o sulla confezione, a caratteri chiari e leggibili, la denominazione in traducibile «Mortadella di Prato», seguita dall'acronimo «IGP» o dall'espressione «Indicazione geografica protetta», solo quest'ultimi tradotti nella lingua del paese in cui il prodotto viene commercializzato, il simbolo europeo dell'IGP e il logo, come da riproduzione sotto riportata, formato da una immagine ellittica intersecata nella parte inferiore dal perimetro di un riquadro in forma rettangolare, che modifica la sagoma dell'ovale, fondendosi con esso in un'unica figura.

Il bordo è di colore blu - pantone 7463c (96%C 58%M 29%Y 16%K).

All'interno, lo sfondo presenta una sfumatura di tipo lineare, verticale dall'alto verso il basso, con inizio (in alto) di colore blu - pantone 7463c (96%C 58%M 29%Y 16%K) - e fine (in basso) di colore bianco.

All'interno del riquadro rettangolare, centrata e disposta su un'unica riga, è riportata la dicitura «Mortadella di Prato» di colore nero (0%C 0%M 0%Y 100%K) con carattere font «Trajan Pro Bold», dove la preposizione «DI» è ridotta in scala al 77% rispetto a «Mortadella» e «Prato».

Nella parte dell'ellisse immediatamente superiore al citato riquadro, v'è il disegno di un salume, che rappresenta la Mortadella di Prato; l'area dell'involucro esterno ha il colore pantone 500c (16%C 50%M 38%Y 4%K), mentre l'area del «taglio», che rappresenta l'interno del salume, ha il colore pantone 7419c (20%C 70%M 35%Y 10%K); sovrapposto, ma leggermente sfalsato rispetto a tale immagine, v'è il profilo stilizzato in colore bianco dei contorni del salume medesimo e della sua tipica macchiatura interna.

Il salume è sormontato dal profilo stilizzato, tracciato in colore bianco, del «Castello dell'Imperatore», monumento rappresentativo della città di Prato, a sottolineare l'appartenenza del prodotto alla tradizione gastronomica cittadina.

Al di sopra di quest'ultimo, disposte su una curva che idealmente riproduce quella del bordo dell'ovale, vi sono tre stelle di colore giallo pantone 3945c (0%C 0%M 100%Y 0%K).

Parte di provvedimento in formato grafico

Il logo, la cui larghezza non può essere comunque inferiore ai 2,5 cm, si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo. Esso dovrà comunque essere ripetuto sulle due superfici minori, al fine di garantire la riconoscibilità del prodotto, qualora lo stesso fosse affettato sul banco dal rivenditore finale.



Il logo, la cui larghezza non può essere comunque inferiore ai 2,5 cm, si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo. Esso dovrà comunque essere ripetuto sulle due superfici minori, al fine di garantire la riconoscibilità del prodotto, qualora lo stesso fosse affettato sul banco dal rivenditore finale.

20A03113

DECRETO 5 giugno 2020.

Conferma dell'incarico al Consorzio per la tutela del formaggio Montasio e attribuzione dell'incarico di svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per la DOP «Montasio».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (CE) n. 1151/2012 del Consiglio del 21 novembre 2012 relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli ed alimentari;

Viste le premesse sulle quali è fondato il predetto regolamento ed, in particolare, quelle relative alle esigenze dei consumatori che, chiedendo qualità e prodotti tradizionali, determinano una domanda di prodotti agricoli o alimentari con caratteristiche specifiche riconoscibili, in particolare modo quelle connesse all'origine geografica.

Considerato che tali esigenze possono essere soddisfatte dai consorzi di tutela che, in quanto costituiti dai soggetti direttamente coinvolti nella filiera produttiva, hanno un'esperienza specifica ed una conoscenza approfondita delle caratteristiche del prodotto;

Vista la legge 21 dicembre 1999, n. 526, recante disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla Comunità europea - legge comunitaria 1999, ed in particolare l'art. 14, comma 15, che individua le funzioni per l'esercizio delle quali i consorzi di tutela delle DOP, delle IGP e delle STG possono ricevere, mediante provvedimento di riconoscimento, l'incarico corrispondente dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

Visto l'art. 14 della citata legge 21 dicembre 1999, n. 526, ed in particolare il comma 15, che individua le funzioni per l'esercizio delle quali i consorzi di tutela delle DOP, delle IGP e delle STG possono ricevere, mediante provvedimento di riconoscimento, l'incarico corrispondente dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

Visti i decreti ministeriali 12 aprile 2000, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 97 del 27 aprile 2000, recanti «disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP)» e «individuazione dei criteri di rappresentanza negli organi sociali dei consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP)», emanati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in attuazione dell'art. 14, comma 17, della citata legge n. 526/1999;

Visto il decreto 12 settembre 2000, n. 410 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 9 del 12 gennaio 2001 - con il quale, in attuazione dell'art. 14, comma 16, della legge n. 526/1999, è stato adottato il regolamento concernente la ripartizione dei costi derivanti dalle attività dei consorzi di tutela delle DOP e delle IGP incaricati dal Ministero;

Visto il decreto 12 ottobre 2000 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 272 del 21 novembre 2000 - con il quale, conformemente alle previsioni dell'art. 14, comma 15, lettera d) sono state impartite le direttive per la collaborazione dei consorzi di tutela delle DOP e delle IGP con l'Ispettorato centrale repressione frodi, ora Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF), nell'attività di vigilanza;

Visto il decreto 10 maggio 2001, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 134 del 12 giugno 2001 - recante integrazioni ai citati decreti del 12 aprile 2000;

Visto il decreto legislativo 19 novembre 2004, n. 297, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 293 del 15 dicembre 2004 - recante «disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari»;

Visti i decreti 4 maggio 2005, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 112 del 16 maggio 2005 - recanti integrazione ai citati decreti del 12 aprile 2000;

