

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 27 novembre 2020

Iscrizione della denominazione «Rucola della Piana del Sele» IGP nel registro europeo delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette. (20A06735)

(GU n.306 del 10-12-2020)

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;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 2020/1767 della Commissione del 20 novembre 2020, la denominazione «Rucola della Piana del Sele» IGP riferita alla categoria «Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati dell'allegato XI del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della commissione» è iscritta quale indicazione geografica protetta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, come previsto dall'art. 52, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito della registrazione del disciplinare di produzione della IGP «Rucola della Piana del Sele» e, 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 «Rucola della Piana del Sele» nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del regolamento (UE) n. 2020/1767 della Commissione del 20 novembre 2020, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea - Serie L 398 del 27 novembre 2020.

I produttori che intendono porre in commercio la indicazione geografica protetta «Rucola della Piana del Sele», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 27 novembre 2020

Il dirigente: Polizzi
Allegato

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE
GEOGRAFICA PROTETTA «RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE»

Art. 1.

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



UnionAlimentari
C O N F A P I

UNIONE NAZIONALE DELLA PICCOLA E MEDIA INDUSTRIA ALIMENTARE

Denominazione

L'indicazione geografica protetta (I.G.P.) «Rucola della Piana del Sele» e' riservata al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

La denominazione «Rucola della Piana del Sele» IGP, designa le foglie di rucola prodotte nella zona delimitata al successivo art. 3 e riferibili alla specie botanica *Diploaxis tenuifolia* (L.) DC. (fam. Brassicaceae), volgarmente denominata «Rucola selvatica». Il prodotto e' immesso in commercio allo stato fresco o gia' pronto per il consumo (IV gamma) essendo stato sottoposto a processi tecnologici di minima entita', articolati nelle fasi di selezione, cernita, taglio, lavaggio, asciugatura e confezionamento in buste, in vaschette sigillate o altro come meglio dettagliato al successivo art. 8, con eventuale utilizzo di atmosfera protettiva.

La «Rucola della Piana del Sele» IGP, all'atto della raccolta in campo, deve possedere le seguenti caratteristiche:

Foglie: larghe 2-5 cm e lunghe 8 - 25 cm, pennatifide o pennatosette o pennatolobate, con lobi stretti, lunghi fino a 4 cm e denticolati (talora con forte riduzione della dentatura fino ad essere del tutto intere). Esse, inoltre, sono glabre (con pubescenza pressoché nulla) ed opache-glaucoscenti. Il segmento apicale e' allungato-trilobo e le foglie superiori, se presenti, risultano a segmenti ristretti.

Le foglie di rucola devono essere integre, di aspetto fresco, pulite e prive di sostanze estranee visibili, prive di odori e/o sapori estranei. Esse, inoltre, devono essere esenti da attacchi parassitari in atto. Eventuali danni da pregressi attacchi parassitari non devono superare la soglia massima del 10%.

Caratteristiche essenziali:

aroma speziato e piccante particolarmente intenso e penetrante;
accentuazione della consistenza croccante delle foglie;

percettibile sapidità del prodotto che potrebbe fare escludere l'uso di cloruro di sodio nel condimento.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione della IGP «Rucola della Piana del Sele» comprende il territorio amministrativo dei Comuni di Battipaglia, Bellizzi, Eboli, Pontecagnano - Faiano, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella e Capaccio-Paestum, nella Provincia di Salerno.

Art. 4.

Prova dell'origine

Al fine di garantire l'origine del prodotto ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentandone gli input e gli output. La tracciabilità del prodotto avviene attraverso l'iscrizione, in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori, dei condizionatori, dei confezionatori e di eventuali intermediari, nonché attraverso la denuncia annuale, alla struttura di controllo, dei quantitativi prodotti dai singoli produttori. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei

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.

relativi elenchi, sono assoggettate alle verifiche da parte della struttura di controllo secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento del prodotto

Le condizioni ambientali e di coltivazione, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione atte a conferire al prodotto, specifiche caratteristiche di qualità.

In tutto l'areale di cui al precedente art. 3, la «Rucola della Piana del Sele» IGP può anche essere coltivata secondo il metodo dell'agricoltura biologica.

Tipicamente, la coltivazione della «Rucola della Piana del Sele» IGP, è effettuata in tunnel o multi-tunnel, non riscaldati, coperti con film plastico al solo fine di proteggere la coltura dalla grandine e da piogge eccessive che potrebbero causare dannosi ristagni d'acqua. Nel periodo primaverile estivo può essere prodotta anche in pieno campo o sotto reti protettive.

In particolare, si evidenzia quanto segue, in merito alle tecniche colturali adottate:

Interventi colturali in pre-semina: per la produzione della «Rucola della Piana del Sele» IGP, non è ammessa la coltivazione fuori suolo.

Sui terreni destinati a tale coltura, prima della semina al fine di assicurare la necessaria quantità di sostanza organica nel suolo, è consentita la pratica del sovescio. A partire dalla metà di giugno, è consentita la pratica della solarizzazione del terreno, quale intervento, di natura meramente fisica, per la disinfezione e la disinfezione del suolo.

Segue la fase di lavorazione del terreno, con l'impiego di apposite macchine che sommuovono il terreno e lo rivoltano, per poi procedere alla preparazione del letto di semina.

Semina: La «Rucola della Piana del Sele» IGP deve provenire da semente certificata e OGM free. La semina va effettuata con l'impiego di seminatrici di precisione, su terreno sistemato, utilizzando 13-15 milioni di semi ad ettaro pari a 4 - 5 Kg di semente/Ha.

Trapianto: è consentita la tecnica del trapianto.

Pacciamatura: è consentita la tecnica della pacciamatura del terreno.

Irrigazione: L'irrigazione avviene per aspersione, mediante appositi irrigatori dislocati lungo tutto il tunnel di coltivazione, oppure mediante ali gocciolanti a terra o per subirrigazione.

Grazie alla buona capacità idrica dei terreni di coltivazione, l'irrigazione è, limitata ad alcune specifiche fasi della coltivazione: la prima subito dopo la semina, per assicurare la germinazione del seme e la seconda a germinazione avvenuta. Dopo ogni raccolta, si pratica un'irrigazione allo scopo di favorire il «ricaccio» delle piante.

L'acqua utilizzata per l'irrigazione, al fine di monitorarne l'idoneità all'uso irriguo, dovrà essere sottoposta ad analisi fisico-chimiche e microbiologiche, con periodicità almeno semestrale, per verificarne la conformità ai parametri qualitativi previsti dalla specifica normativa vigente.

Fertilizzazione e difesa fitosanitaria: Per quanto attiene alla fertilizzazione e alla difesa fitosanitaria della «Rucola della Piana del Sele» IGP si fa riferimento, rispettivamente, a quanto riportato nel disciplinare di produzione integrata e nelle norme tecniche di difesa integrata della Regione Campania. Per le produzioni

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.

biologiche, si fa riferimento alle norme tecniche specifiche di tale metodo di coltivazione.

Raccolta: e' realizzata mediante l'impiego di apposite macchine raccoglitrice oppure «a mano», mediante l'impiego di appositi falciatori, falciatori e coltelli.

Il prodotto e' raccolto allorché le foglie abbiano raggiunto uno sviluppo di 8-25 cm di lunghezza.

A seconda del periodo, il numero di raccolte può variare da 1 a 10, con una produzione massima, per taglio, di 60 quintali di Rucola/Ha.

Immediatamente, dopo la raccolta, nella stessa azienda agricola di produzione, il prodotto deve essere collocato in cassette e posto in celle idonee al raffreddamento o in camion refrigerato (temperatura compresa tra +2 e +6°C) così da mantenerne integre le imprescindibili condizioni di freschezza per la successiva sua preparazione per il mercato del fresco o per la preparazione delle confezioni di IV gamma.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

La domanda di registrazione della IGP «Rucola della Piana del Sele» si basa sull'intenso, specifico aroma speziato e piccante del prodotto, sulla tipica consistenza croccante delle foglie e sulla loro percettibile sapidità, che potrebbe far escludere, nel condimento, l'uso di cloruro di sodio, ma si basa anche sull'acquisita e diffusa reputazione del prodotto sui mercati.

Tali caratteristiche specifiche della «Rucola della Piana del Sele» IGP sono la conseguenza diretta di un ambiente di coltivazione assolutamente caratteristico sia sotto il profilo pedologico sia sotto quello climatico.

Infatti, il terreno agricolo destinato alla coltivazione della «Rucola della Piana del Sele» IGP, e' costituito da uno spesso strato superficiale di suolo, di natura vulcanico - alluvionale, formatosi grazie all'azione del Vesuvio, nelle sue trascorse fasi eruttive, ed all'azione alluvionale del fiume Sele e degli altri corsi d'acqua superficiali, che si diramano sul territorio.

Un suolo così originatosi risulta molto ricco di macro e micro elementi, specialmente potassio, calcio e ferro che intervengono nei processi biologici che assicurano al prodotto le sue tipiche caratteristiche di aroma, consistenza e sapidità.

Anche sotto il profilo climatico l'area di coltivazione della «Rucola della Piana del Sele» IGP contribuisce in maniera sostanziale a determinare, in sinergia con le già citate peculiarità del suolo, le caratteristiche proprie del prodotto, consentendo alle coltivazioni le migliori condizioni di sviluppo e di crescita minimizzando il rischio di dannosi stress idrici e termici.

Tale importante specificità climatica dell'areale, e' congiuntamente determinata dall'azione termoregolatrice del Mar Tirreno, che ne lambisce la costa occidentale e da quella, svolta dalla catena montuosa degli Alburni, ubicata a nord-est, che oltre a proteggere il territorio dai freddi provenienti dai Balcani, consente anche, a beneficio delle coltivazioni, la raccolta negli invasi sotterranei naturali, delle piogge provenienti da Ovest.

La coltivazione della rucola nella Piana del Sele era già diffusamente praticata nel periodo medievale, come si rileva dalle «Opere mediche» attribuibili alla «Scuola medica salernitana» ed in particolare a Costantino l'Africano (1025-1087), medico cartaginese venuto a Salerno nel 1077, autore dell'opera *Particulares Dietae*, ma

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.

e' solo a partire dalla fine degli anni '80 dello scorso secolo, che gli operatori agricoli dell'area, in considerazione delle grandi opportunita' economiche evidenziatesi in Italia nel nascente settore delle produzioni agricole di IV gamma, hanno progressivamente iniziato a praticare, con sempre maggiore interesse, accuratezza e competenza la coltivazione delle insalatine ed in particolare la coltivazione della rucola sia per il mercato del fresco sia per quello di IV gamma.

Ben presto, come si rileva da numerose testimonianze orali e scritte di agricoltori e commercianti locali, la coltivazione della rucola, si e' decisamente diffusa come coltivazione tipica di qualita' del territorio e si e' contemporaneamente consolidata la denominazione «Rucola della Piana del Sele» per indicare un prodotto di particolare aroma e sapidita' che, per la sua tipica consistenza, meglio si adatta alle preparazioni di IV gamma.

Proprio alla luce di tali peculiarita' del prodotto, importanti produttori del Nord Italia hanno trovato e trovano conveniente dislocare una parte sempre piu' consistente delle proprie aree di fornitura proprio nella Piana del Sele e gli agricoltori locali si sono orientati sempre piu' decisamente verso la coltivazione della rucola, ambito nel quale si sono altamente specializzati.

La denominazione «Rucola della Piana del Sele», oramai adottata nella documentazione commerciale di molti produttori agricoli e commercianti della zona, risultava gia' presente nella fatturazione commerciale risalente al 1993 ancora conservata da qualche vecchio produttore locale.

A partire da tale epoca, la denominazione «Rucola della Piana del Sele», si e' notevolmente diffusa, grazie anche a numerose manifestazioni promozionali («Sagra della pizza con la Rucola della Piana del Sele» - I edizione - dal 5 al 14 agosto 1994 e XIII edizione 2 al 4 agosto 2007) e convegni («Presente e futuro nella coltivazione della Rucola nella Piana del Sele» - 17 settembre 2001; «La Rucola della Piana del Sele verso l'IGP» - 1° marzo 2013), che hanno avuto luogo sul territorio per sottolineare la crescente estensione delle coltivazioni, per definire la messa a punto delle agrotecniche e per evidenziare l'alta qualita' di un prodotto che e' sempre piu' conosciuto.

Inoltre, si segnalano le seguenti pubblicazioni dedicate alla «Rucola della Piana del Sele»:

«Eruca/Rucola nella piana del Sele» (Belinda Villanova, ed. Consorzio di Bonifica in Destra del fiume Sele, 2018);

«La Piana del Sele - La Terra e i Contadini», un intero capitolo dal titolo «Gli anni del boom economico e la riscoperta della Rucola nella Piana del Sele» dedicato alla coltivazione della Rucola della Piana del Sele (Belinda Villanova, Ed. Federazione Coltivatori Diretti di Salerno, 2003).

«Ricette con la Rucola della Piana del Sele» (Belinda Villanova, Ed. Federazione Coltivatori Diretti di Salerno).

La «Rucola della Piana del Sele» e' citata anche in articoli scientifici, nello specifico:

L'articolo «Nutrizione razionale, un «comandamento» per la rucola» pubblicato sulla rivista «Informatore agrario» n. 24-25/2019, cita la Piana del Sele come principale area di coltivazione della rucola.

L'articolo «Rucola per IV gamma: aspetti produttivi e nutrizionali» pubblicato sulla rivista «Informatore agrario» n. 37/2016, fornisce informazioni in merito ad uno studio comparativo tra rucola selvatica e rucola coltivata. Tra i campioni utilizzati per lo studio della rucola coltivata vi e' la «Rucola della Piana del

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.



Sele».

L'articolo «Quarta gamma e Baby leaf nella piana del Sele - Torzella, rucola e crescione sempre piu' richiesti in Europa», pubblicato su ARPA Campania Ambiente n. 54 del 15.10.2012.

L'articolo Interventi di ricerca per l'innovazione della filiera della rucola nella «Piana del Sele» pubblicato sulla rivista «Dal seme» (CREA, anno IX - giugno 2016 n. 2, pag.11) riporta «La coltivazione di rucola selvatica (*Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC.) in Italia rappresenta un settore in forte crescita; in particolare, la Piana del Sele (provincia di Salerno) rappresenta il maggior polo produttivo nazionale e uno tra i principali punti di riferimento nel mercato europeo».

Nella trasmissione televisiva «La Linea Verde Orizzonti» andata in onda sul canale Rai Uno sabato 8 febbraio 2014 «La Rucola della Piana del Sele» e' stata definita «L'oro Verde Della Piana Del Sele».

Proprio a volerne sottolineare la tipicità, la Rucola della Piana del Sele e' finanche entrata a far parte degli ingredienti di numerose ricette culinarie adottate da importanti ristoranti, agriturismo e pizzerie («Coroncine di risotto alla Nerano, Rucola della Piana del Sele e fiore di zucca ripieno»; «Scagliette di pecorino scamosciato con Rucola della Piana del Sele»; «Fusilli con pesto di rucola della Piana del Sele»; «Tagliata di vitello, con Rucola della Piana del Sele, scaglie di parmigiano, pomodorini e glassa balsamica»; «Pizza Rucola, con pomodoro, mozzarella e Rucola della Piana del Sele») ed anche di uno specifico prodotto liquoroso denominato «Rucoletta» e realizzato specificamente con l'infuso di Rucola della Piana del Sele.

Art. 7.

Controlli

I controlli, sulla conformita' del prodotto al relativo disciplinare di produzione, e' svolto da uno specifico organismo di controllo, cosi' come sancito dagli articoli 36 e 37 del regolamento UE n. 1151/2012.

Tale organismo di controllo e' il «Dipartimento Qualita' Agroalimentare» (DQA), con sede legale in Roma (CAP:00161) alla via Bosio, n. 4 - telefono +39 06/85451240, mail: info@dqacertificazioni.it

Art. 8.

Confezionamento ed etichettatura

Per l'immissione al consumo la «Rucola della Piana del Sele» IGP, deve essere confezionata in buste a rete oppure in contenitori quali: vassoi, buste, vaschette, casse, con o senza l'impiego di atmosfera protettiva. I citati contenitori possono essere realizzati in plastica, legno, cartone o ogni altro materiale considerato idoneo, per tale uso, secondo i termini di legge. Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere sempre ben visibile. Tutte le confezioni devono essere sigillate in modo tale che il prodotto non possa essere estratto senza la rottura della confezione stessa. Non e' ammessa la vendita di prodotto sfuso.

La fase di confezionamento della IGP «Rucola della Piana del Sele» puo' anche aver luogo fuori dell'area di produzione.

In ogni caso, allo scopo di evitare il decadimento delle caratteristiche fisiche ed organolettiche del prodotto e' essenziale che esso, sin dalla raccolta e fino al confezionamento per il mercato del fresco o per quello di IV gamma, sia sempre condizionato a

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.

temperatura compresa tra +2 e +6°C.

Etichettatura.

L'etichetta da apporre sulle confezioni, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, deve riportare le seguenti ulteriori indicazioni:

il simbolo europeo della IGP;

il logo della «Rucola della Piana del Sele» IGP, con dimensioni non inferiori ad altre diciture eventualmente presenti sullo stesso imballaggio;

il nome o la ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo e/o associato e/o del confezionatore;

il peso netto all'origine.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' 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 di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Logotipo

Il logo della denominazione e' il seguente:

Parte di provvedimento in formato grafico

Esso e' costituito da un emblema a forma circolare che riporta una foglia stilizzata di Rucola di colore verde (pantone 7730 C), parzialmente bordata in azzurro (pantone 3005 C), a voler rappresentare il fiume Sele e il mar Mediterraneo e reca, nella zona più bassa, la scritta «IGP» in un bollino azzurro (pantone 3005 C).

Al centro del logo compare la scritta: «RUCOLA della Piana del Sele». I font utilizzati sono: Alice Regular, Info Text Book e Info Text Semibold Tf Roman.

Il logo potrà essere adattato alle varie declinazioni di utilizzo, rispettando il rapporto 1:1, per un minimo di 1 cm per lato.

La fase di confezionamento della IGP «Rucola della Piana del Sele» può anche aver luogo fuori dell'area di produzione.

In ogni caso, allo scopo di evitare il decadimento delle caratteristiche fisiche ed organolettiche del prodotto è essenziale che esso, sin dalla raccolta e fino al confezionamento per il mercato del fresco o per quello di IV gamma, sia sempre condizionato a temperatura compresa tra +2 e +6°C.

Etichettatura.

L'etichetta da apporre sulle confezioni, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, deve riportare le seguenti ulteriori indicazioni:

il simbolo europeo della IGP;

il logo della «Rucola della Piana del Sele» IGP, con dimensioni non inferiori ad altre diciture eventualmente presenti sullo stesso imballaggio;

il nome o la ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo e/o associato e/o del confezionatore;

il peso netto all'origine.

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 di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Logotipo

Il logo della denominazione è il seguente:



Esso è costituito da un emblema a forma circolare che riporta una foglia stilizzata di Rucola di colore verde (pantone 7730 C), parzialmente bordata in azzurro (pantone 3005 C), a voler rappresentare il fiume Sele e il mar Mediterraneo e reca, nella zona più bassa, la scritta «IGP» in un bollino azzurro (pantone 3005 C).

Al centro del logo compare la scritta: «RUCOLA della Piana del Sele». I font utilizzati sono: Alice Regular, Info Text Book e Info Text Semibold Tf Roman.

Il logo potrà essere adattato alle varie declinazioni di utilizzo, rispettando il rapporto 1:1, per un minimo di 1 cm per lato.

20A06735

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

DETERMINA 24 novembre 2020.

Riclassificazione del medicinale per uso umano «Poteligo» ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537. (Determina n. DG/1207/2020).

IL DIRETTORE GENERALE

Visti gli articoli 8 e 9 del decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300;

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

Visto il decreto 20 settembre 2004, n. 245, del Ministro della salute, di concerto con i Ministri della funzione pubblica e dell'economia e delle finanze, con cui è stato emanato il «Regolamento recante norme sull'organizzazione ed il funzionamento dell'Agenzia italiana del farmaco, a norma dell'art. 48, comma 13, del decreto-legge 30 settembre 2003, n. 269, convertito, con modificazioni, dalla legge 24 novembre 2003, n. 326», così come modificato dal decreto 29 marzo 2012, n. 53, del Ministro della salute, di concerto con i Ministri per la pubblica amministrazione e la semplificazione e dell'economia e delle finanze, recante «Modifica al regolamento e funzionamento dell'Agenzia italiana del

farmaco (AIFA), in attuazione dell'art. 17, comma 10, del decreto-legge 6 luglio 2011, n. 98, convertito, con modificazioni, dalla legge 15 luglio 2011, n. 111»;

Visti il regolamento di organizzazione, del funzionamento e dell'ordinamento del personale e la nuova dotazione organica, definitivamente adottati dal consiglio di amministrazione dell'AIFA, rispettivamente con deliberazione 8 aprile 2016, n. 12 e con deliberazione 3 febbraio 2016, n. 6, approvate ai sensi dell'art. 22 del decreto 20 settembre 2004, n. 245 del Ministro della salute, di concerto con il Ministro della funzione pubblica e il Ministro dell'economia e delle finanze, della cui pubblicazione nel proprio sito istituzionale è stato dato avviso nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 140 del 17 giugno 2016;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche» e successive modificazioni e integrazioni;

Vista la legge 15 luglio 2002, n. 145, intitolata «Disposizioni per il riordino della dirigenza statale e per favorire lo scambio di esperienze e l'interazione tra pubblico e privato»;

Visto il decreto del Ministro della salute del 15 gennaio 2020, con cui il dott. Nicola Magrini è stato nominato direttore generale dell'Agenzia italiana del farmaco ed il relativo contratto individuale di lavoro sottoscritto in data 2 marzo 2020 e con decorrenza in pari data;

