

Vista la nota del 4 febbraio 2008, numero di protocollo 2835, con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha trasmesso alla Commissione europea il disciplinare di produzione modificato in accoglimento delle richieste avanzate dal Consorzio tutela Speck Alto Adige;

Ritenuta la necessità di riferire la protezione transitoria a livello nazionale al disciplinare di produzione modificato in accoglimento delle richieste avanzate Consorzio tutela Speck Alto Adige e trasmesso alla Comunità europea con nota del 4 febbraio 2008 numero di protocollo 2835;

Decreta:

Articolo unico

La protezione a titolo transitorio a livello nazionale, accordata con decreto 1° febbraio 2006 alla modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Speck dell'Alto Adige» o «Speck Alto Adige», «Südtiroler Markenspeck» o «Südtiroler Speck» è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione trasmesso all'organo comunitario con nota del 4 febbraio 2008, numero di protocollo 2835 e consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 14 febbraio 2008

Il direttore generale: LA TORRE

08A01303

PROVVEDIMENTO 11 febbraio 2008.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Mozzarella di Bufala Campana», registrata in qualità di denominazione origine protetta in forza del regolamento CE n. 1107 del 12 giugno 1996.

IL DIRETTORE GENERALE

PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Visto il regolamento CE n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento CE n. 1107 della Commissione del 12 giugno 1996 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette la denominazione di origine protetta «Mozzarella di Bufala Campana»;

Considerato che è stata richiesta ai sensi dell'art. 9 del Regolamento (CE) n. 510/2006 una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, con Regolamento (CE) n. 103 della Commissione del 4 febbraio 2008, 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. «Mozzarella di Bufala Campana» affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per l'informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Mozzarella di Bufala Campana», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del Regolamento (CE) n. 103 del 4 febbraio 2008.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta «Mozzarella di Bufala Campana» sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 11 febbraio 2008

Il direttore generale: LA TORRE

ALLEGATO

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DOP
«MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA»**

Art. 1.

È riconosciuta la denominazione di origine «Mozzarella di Bufala Campana» al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 2 ed avente i requisiti fissati agli articoli 3 e 4.

Art. 2.

La zona di provenienza del latte, di trasformazione e di elaborazione del formaggio «Mozzarella di Bufala Campana» comprende il territorio amministrativo di seguito specificato:

Regione Campania

Provincia di Benevento: comuni di Limatola, Dugenta, Amorosi.

Provincia di Caserta: l'intero territorio.

Provincia di Napoli: comuni di Acerra, Giugliano in Campania, Pozzuoli, Qualiano, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Mugnano.

Provincia di Salerno: l'intero territorio.

Regione Lazio

Provincia di Frosinone: comuni di Amaseno, Giuliano di Roma, Villa S. Stefano, Castro dei Volsci, Pofi, Ceccano, Frosinone, Ferentino, Morolo, Alatri, Castrocielo, Ceprano, Roccasecca.

Provincia di Latina: comuni di Cisterna di Latina, Fondi, Lenola, Latina, Maenza, Minturno, Monte S. Biagio, Pontinia, Priverno, Prossedi, Roccasecca, Roccasecca dei Volsci, Sabaudia, S. Felice Circeo, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Terracina, Aprilia.

Provincia di Roma: comuni di Anzio, Ardea, Nettuno, Pomezia, Roma, Monterotondo.

Regione Puglia

Provincia di Foggia: l'intero territorio dei comuni di Manfredonia, Lesina, Poggio Imperiale e parte del territorio dei comuni che seguono con la corrispondente delimitazione:

Cerignola - La zona confina ad est con il lago Salpi, a sud con la statale n. 544, a nord e ad ovest con il comune di Manfredonia;

Foggia - La zona abbraccia il perimetro della nuova circonvallazione, ad est in direzione del comune di Manfredonia, ad ovest in direzione del comune di Lucera, a nord e a sud confina con la rimanente parte del comune di Foggia;

Lucera - La zona interessata confina ad ovest con il comune di Foggia, a sud con la strada statale n. 546 e con parte del torrente San Lorenzo, a nord con la strada provinciale n. 16 fino a raggiungere il comune di Torremaggiore e ad est con la strada provinciale n. 17 che da Lucera conduce a Foggia;

Torremaggiore - La zona interessata confina a sud con il comune di Lucera, ad est con il comune di San Severo, ad ovest con la strada provinciale n. 17 in direzione Lucera e a nord confina con il comune di Apricena;

Apricena - La zona interessata costeggia a sud il torrente Radicosa, ad est la strada «Pedegarganica» ed il comune di Sannicandro Garganico, ad ovest con il comune di Lesina e a nord con il comune di Poggio Imperiale;

Sannicandro Garganico - La zona interessata confina a sud con la strada statale Garganica, a nord con il comune di Lesina, ad ovest con il comune di Apricena, ad est con il comune di Cagnano Varano;

Cagnano Varano - La zona interessata confina a sud con la strada statale Garganica, ad est con il lago di Varano, ad ovest con il comune di Sannicandro Garganico e a nord con il mare;

San Giovanni Rotondo - La zona interessata confina a sud con la strada statale n. 89, ad est con il comune di Manfredonia, ad ovest con il comune di San Marco in Lamis e a nord con la strada provinciale n. 58;

San Marco in Lamis - La zona interessata confina a nord con il comune di Foggia, ad est con il comune di San Giovanni Rotondo, ad ovest con il comune di Rignano Garganico e a nord con la restante parte del comune di San Marco in Lamis.

Regione Molise

Provincia di Isernia: comune di Venafro.

Art. 3.

La «Mozzarella di Bufala Campana» è prodotta esclusivamente con latte di bufala intero fresco. La lavorazione prevede l'utilizzo di latte crudo, eventualmente termizzato o pastorizzato, proveniente da bufale allevate nella zona di cui all'art. 2 e ottenuta nel rispetto di apposite prescrizioni relative all'allevamento e al processo tecnologico, in quanto rispondenti allo standard produttivo seguente:

A) Gli allevamenti bufalini dai quali deriva il latte devono essere strutturati secondo gli usi locali con animali originari della zona di cui all'art. 2, di razza mediterranea italiana. I capi bufalini

allevati in stabulazione semilibera in limitati paddok, all'aperto con ricorso al pascolamento, devono risultare iscritti ad apposita anagrafe già prevista per legge;

B) Il latte deve:

i) possedere titolo in grasso minimo del 7,2%;

ii) possedere titolo proteico minimo del 4,2%;

iii) essere consegnato al caseificio, opportunamente filtrato con mezzi tradizionali e trasformato in Mozzarella di Bufala Campana entro la 60^a ora dalla prima mungitura;

C1) L'acidificazione di latte e cagliata è ottenuta per addizione di siero innesco naturale, derivante da precedenti lavorazioni di latte di bufala avvenute nella medesima azienda o in aziende limitrofe ubicate nella stessa zona di produzione di cui all'art. 2;

C2) La coagulazione, previo riscaldamento del latte ad una temperatura variante da 33 °C a 39 °C, è ottenuta per aggiunta di caglio naturale di vitello;

C3) La maturazione della cagliata avviene sotto siero per un tempo variabile in relazione alla carica di fermenti lattici presenti nel siero innesco naturale aggiunto, ma oscillante intorno alle 5 ore dalla immissione del caglio. Al termine della maturazione, dopo sosta su tavolo spersoio, la cagliata viene ridotta a strisce, tritata e posta in appositi mastelli, anche in acciaio o in filatrici. La cagliata, dopo la miscelazione con acqua bollente, viene filata, quindi mozzata e/o formata in singoli pezzi nelle forme e dimensioni previste. Questi ultimi, vengono posti in acqua potabile, per tempi variabili in funzione della pezzatura, fino a rassodamento. La salatura viene eseguita in salamoia per tempi variabili in base alla pezzatura ed alla concentrazione di sale delle salamoie, cui segue immediatamente il confezionamento, recante il contrassegno della D.O.P., da effettuarsi nello stesso stabilimento di produzione. Il prodotto confezionato deve essere mantenuto, fino al consumo finale, nel suo liquido di governo, acidulo, eventualmente salato. L'acidità caratteristica del liquido di governo può essere ottenuta per addizione di acido lattico o acido citrico. Il prodotto può essere affumicato solo con procedimenti naturali e tradizionali: in tal caso la denominazione di origine deve essere seguita dalla dicitura «affumicata»;

D) Forma: oltre alla forma tondeggiante, sono ammesse altre forme tipiche della zona di produzione, quali bocconcini, trecce, perline, ciliegine, nodini, ovoline;

E) Peso, variabile da 10 a 800 grammi in relazione alla forma. Per la forma a trecce, è consentito il peso fino a 3 KG;

F) Aspetto esterno: colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscosa né scagliata;

G) Pasta: struttura a foglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto-dieci ore dopo la produzione ed il confezionamento, successivamente tendente a divenire più fondente; priva di difetti quali occhiature, provocati da fermentazioni gassose o anomale; assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra, grassa, dal profumo di fermenti lattici;

H) Sapore: caratteristico e delicato;

I) Grasso sulla sostanza secca: minimo 52%;

L) Umidità massima: 65%.

Art. 4.

Il formaggio a denominazione di origine «Mozzarella di Bufala Campana» deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno sulla confezione, rilasciato dall'Ente Consortile, titolare della tutela e vigilanza, su mandato dell'Organismo di Controllo. Il suddetto contrassegno, che costituisce parte integrante del presente disciplinare, reca il numero attribuito dall'Ente Consortile e gli estremi del Regolamento comunitario con cui è stata registrata la denominazione stessa, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

Il logo della DOP «Mozzarella di Bufala Campana» è rappresentato in alto da un sole rosso a raggi, al centro dal profilo della testa

di una bufala in colore nero, nella parte inferiore da uno sfondo verde dove campeggia la scritta «Mozzarella di Bufala» di colore bianco; e in basso la dicitura «Campana» nel colore verde.

Il contrassegno deve avere i seguenti riferimenti colorimetrici:

A) parte superiore, sole a raggiera: rosso composto da 79% Magenta e 91% Giallo;

B) parte inferiore, campo verde, composto da 91% Cyan e 83% giallo, con la dicitura «Mozzarella di Bufala» di colore bianco; sotto campo verde, la dicitura «Campana» di colore verde;

C) parte centrale, recante la testa di bufala, di colore nero;

Il prodotto ottenuto con latte crudo deve riportare in etichetta detta specificazione.

È vietato utilizzare nella designazione e presentazione del prodotto D.O.P. Mozzarella di Bufala Campana ulteriori qualificazioni geografiche.

08A01304

MINISTERO DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

DECRETO 11 febbraio 2008.

Abilitazione all'istituto «Scuola di specializzazione in psicoterapia transazionale», ad istituire e ad attivare nella sede di Latina un corso di specializzazione in psicoterapia, ai sensi del regolamento adottato con decreto dell'11 dicembre 1998, n. 509.

IL DIRETTORE GENERALE PER L'UNIVERSITÀ

Vista la legge 18 febbraio 1989, n. 56, che disciplina l'ordinamento della professione di psicologo e fissa i requisiti per l'esercizio dell'attività psicoterapeutica e, in particolare l'art. 3 della suddetta legge, che subordina l'esercizio della predetta attività all'acquisizione, successivamente alla laurea in psicologia o in medicina e chirurgia, di una specifica formazione professionale mediante corsi di specializzazione almeno quadriennali, attivati presso scuole di specializzazione universitarie o presso istituti a tal fine riconosciuti;

Visto l'art. 17, comma 96, lettera b) della legge 15 maggio 1997, n. 127, che prevede che con decreto del Ministro dell'università e della ricerca scientifica e tecnologica sia rideterminata la disciplina concernente il riconoscimento degli istituti di cui all'art. 3, comma 1, della richiamata legge n. 56 del 1989;

Visto il decreto 11 dicembre 1998, n. 509, con il quale è stato adottato il regolamento recante norme per il riconoscimento degli istituti abilitati ad attivare corsi di specializzazione in psicoterapia ai sensi dell'art. 17, comma 96, della legge n. 127 del 1997 e, in particolare, l'art. 2, comma 5, che prevede che il riconoscimento degli istituti richiedenti sia disposto sulla base dei pareri conformi formulati dalla commissione tecnico-consulativa di cui all'art. 3 del precitato decreto n. 509/1998 e dal comitato nazionale per la valutazione del sistema universitario;

Visti i pareri espressi nelle riunioni dell'11 ottobre 2000 e del 16 maggio 2001, con i quali il comitato nazionale per la valutazione del sistema universitario ha individuato gli standard minimi di cui devono disporre gli istituti richiedenti in relazione al personale docente, nonché alle strutture ed attrezzature;

Vista l'ordinanza ministeriale in data 10 dicembre 2004, avente ad oggetto modificazioni ed integrazioni alle ordinanze ministeriali 30 dicembre 1999 e 16 luglio 2004, recanti istruzioni per la presentazione delle istanze di abilitazione ad istituire e ad attivare corsi di specializzazione in psicoterapia;

Visto il decreto in data 24 marzo 2006 e successive modifiche ed integrazioni, con il quale è stata costituita la commissione tecnico-consulativa ai sensi dell'art. 3 del predetto regolamento;

Vista l'istanza con la quale l'istituto scuola di specializzazione in psicoterapia transazionale ha chiesto l'abilitazione ad istituire e ad attivare un corso di specializzazione in psicoterapia in Latina, p.zza S. Marco n. 10, per un numero massimo degli allievi ammissibili a ciascun anno di corso pari a venti unità e, per l'intero corso, a ottanta unità;

Vista la favorevole valutazione tecnica di congruità in merito all'istanza presentata dallo istituto sopra indicato, espressa dal predetto comitato nazionale per la valutazione del sistema universitario nella riunione del 18 dicembre 2007 trasmessa con nota protocollo n. 514 del 20 dicembre 2007;

Visto il parere favorevole espresso dalla suindicata commissione tecnico-consulativa di cui all'art. 3 del regolamento nella seduta del 16 novembre 2007;

Decreta:

Art. 1.

1. Per i fini di cui all'art. 4 del regolamento adottato con decreto 11 dicembre 1998, n. 509, l'istituto «scuola di specializzazione in psicoterapia transazionale» è abilitato ad istituire e ad attivare nella sede principale di Latina, p.zza S. Marco n. 10, ai sensi delle disposizioni di cui al titolo II del regolamento stesso, successivamente alla data del presente decreto, un corso di specializzazione in psicoterapia secondo il modello scientifico-culturale proposto nell'istanza di riconoscimento.

2. Il numero massimo di allievi da ammettere a ciascun anno di corso è pari a venti unità e, per l'intero corso, a ottanta unità;

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 11 febbraio 2008

Il direttore generale: MASIA

08A01244