

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 7 agosto 2017

Modifica minore del disciplinare di produzione della denominazione «Pomodorino del Piennolo del Vesuvio» registrata in qualità di indicazione geografica protetta in forza al regolamento (UE) n. 1238 dell'11 dicembre 2009. (17A05683)

(GU n.192 del 18-8-2017)

IL DIRETTORE GENERALE DELLA PQAI IV
della Direzione generale per la promozione
della qualità agroalimentare e dell'ippica

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale 2017 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 20 marzo 2017, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

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 (CE) n. 1238/2009 della Commissione dell'11 dicembre 2009 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la denominazione di origine protetta «Pomodorino del Piennolo del Vesuvio»;

Considerato che, e' 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 indicazione geografica 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 D.O.P. «Pomodorino del Piennolo del Vesuvio», 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 «Pomodorino del Piennolo del Vesuvio», nella stesura risultante a seguito dell'approvazione della domanda di modifica minore pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea - Serie C 253 del 4 agosto 2017.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta «Pomodorino del Piennolo del Vesuvio», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le

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

condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 7 agosto 2017

Il dirigente: Polizzi
Allegato

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
«POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO».

Art. 1.

Denominazione

La Denominazione d'origine protetta (D.O.P.) Pomodorino del Piennolo del Vesuvio e' riservata ai pomodori che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

La Denominazione d'origine protetta (D.O.P.) Pomodorino del Piennolo del Vesuvio designa il frutto degli ecotipi di pomodorini della specie *Lycopersicon esculentum* Mill. originariamente derivanti dalle seguenti denominazioni popolari «Fiaschella», «Lampadina», «Patanara», «Principe Borghese» e «Re Umberto» tradizionalmente coltivati sulle pendici del Vesuvio, aventi i seguenti caratteri distintivi: pianta ad accrescimento indeterminato; frutto di forma ovale o leggermente pruniforme con apice appuntito e frequente costolatura della parte peduncolare; buccia spessa, e' escluso l'impiego di ibridi.

I frutti ammessi a tutela devono avere le seguenti caratteristiche:

a) allo stato fresco, entro quattro giorni dalla raccolta:

pezzatura: peso non superiore a 30 g;

parametri di forma: rapporto fra i diametri maggiore e minore: compreso fra 1,2 e 1,3;

colore esterno (a maturazione): vermiglio;

colore della polpa: rosso;

consistenza: elevata;

sapore: vivace, intenso e dolce-acidulo;

residuo ottico (r.o.) min 6,5° Brix;

tenace attaccatura al peduncolo;

b) allo stato conservato al piennolo:

colore esterno: rosso scuro;

colore della polpa: rosso;

consistenza: buona;

sapore: vivace ed intenso;

turgore: ridotto a fine conservazione;

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione e condizionamento della D.O.P «Pomodorino del Piennolo del Vesuvio», di cui al presente disciplinare comprende: l'intero territorio dei seguenti comuni della provincia di Napoli: Boscoreale, Boscotrecase, Cercola, Ercolano, Massa Di Somma,

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.

Ottaviano, Pollena Trocchia, Portici, Sant'Anastasia, San Giorgio a Cremano, San Giuseppe Vesuviano, San Sebastiano al Vesuvio, Somma Vesuviana, Terzigno, Torre Annunziata, Torre del Greco, Trecase, e la parte del territorio del comune di Nola delimitata perimetralmente: dalla strada provinciale Piazzola di Nola - Rione Trieste (per il tratto che va sotto il nome di «Costantinopoli»), dal «Lagno Rosario», dal limite del comune di Ottaviano e dal limite del comune di Somma Vesuviana.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione e dei nominativi di produttori e condizionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte, viene garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

Le condizioni ed i sistemi di coltivazione, conservazione e trasformazione dei pomodori destinati alla produzione della D.O.P. «Pomodoro del Piennolo del Vesuvio», devono essere quelli della zona, e comunque atti a conferire al prodotto che ne deriva, le specifiche caratteristiche qualitative di cui all'art. 2.

Non è ammessa la coltivazione in ambiente protetto (serre o tunnel) o fuori suolo.

Per quanto riguarda gli impianti produttivi e la tecnica colturale da adottare, devono essere rispettate le seguenti prescrizioni: Materiale di propagazione: devono essere utilizzate piantine autoprodotte o piantine sane e certificate ai sensi della normativa fitosanitaria vigente, provenienti da vivai iscritti al Registro ufficiale dei produttori regionale;

impianto: va eseguito tra il 15 marzo e il 15 maggio con messa a dimora di piantine radicate in semenzai allestiti sul suolo oppure in contenitori alveolati;

sistemi e distanze di piantagione: i sestri d'impianto devono essere compresi fra 15 e 30 cm sulla fila e fra 80 e 120 cm fra le file. Le piantine vanno trapiantate in file parallele fra loro in modo che le distanze sulla fila fra le piante e fra le file siano regolari. La densità d'impianto non deve essere superiore a 55.000 piante per ettaro; è consentita la coltura in consociazione, in questo caso le prescrizioni di densità devono applicarsi alle porzioni di suolo effettivamente investite a pomodoro;

forma di allevamento: il «Pomodoro del Piennolo del Vesuvio» va coltivato esclusivamente in pieno campo; le piante, allevate in verticale, con sviluppo in altezza fino ad un metro, sono sostenute con legature di fili tesi fra paletti di sostegno o da cannuce infisse al suolo, in gruppi di tre, a mo' di capannina. In questa maniera le bacche non toccano il suolo ed i frutti, ricevendo i raggi

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.

del sole in maniera uniforme, acquistano la colorazione rosso ardente che li contraddistingue;

la concimazione e' eseguita con fertilizzanti organici, che si prestano particolarmente ad ammendare ed integrare le dotazioni dei suoli lavici, poco humificati; e' consentito anche il ricorso a concimi minerali;

irrigazione: sono ammessi solo i metodi di irrigazione localizzata o di microdistribuzione dell'acqua ed e' vietata l'irrigazione a pioggia con grandi volumi e l'irrigazione a scorrimento, cio' allo scopo di salvaguardare le condizioni pedoclimatiche. Infatti la coltivazione su suolo asciutto e lavico, caratterizzato da elevate escursioni termiche fra giorno e notte, favorisce la lunga e naturale conservazione, conferendo maggiore consistenza alla buccia ed elevata sapidita' alle bacche;

difesa antiparassitaria: e' consentita nel rispetto della normativa vigente;

e' vietata la distribuzione in campo di prodotti ormonali e disseccanti che interferiscono con il naturale ciclo della pianta;

la raccolta dei pomodorini deve essere effettuata a mano, nel periodo compreso tra il 20 giugno ed il 31 agosto;

la produzione unitaria massima e' fissata in 25 tonnellate, rapportata ad ettaro di coltura specializzata;

le bacche raccolte devono essere sane e indenni da attacchi parassitari tali da pregiudicarne la buona conservazione;

il prodotto puo' essere venduto:

fresco, allo stato di bacche o di grappoli posti alla rinfusa in idonei contenitori;

conservato, allo stato di bacche o di grappoli posti alla rinfusa in idonei contenitori, o in piennoli.

Per quanto riguarda la conservazione dei pomodorini «al piennolo» devono essere rispettate le seguenti prescrizioni:

i grappoli o «schioche», una volta raccolti, vengono sistemati su un filo di fibra vegetale, legato a cerchio, cosi' da comporre un unico grande grappolo, o «piennolo», del peso, a termine conservazione, compreso fra kg 1 e 5. I piennoli, cosi' ottenuti, vanno tenuti sospesi da terra mediante ganci o su idonei supporti, in luogo asciutto e ventilato;

durante le fasi di conservazione, sia per il prodotto al piennolo che per quello in imballaggi, non deve essere effettuato alcun trattamento chimico. Possono essere usati unicamente sistemi fisici per la miglior protezione del prodotto e che non siano in grado di alterarne le caratteristiche, quali: retine contro gli insetti ed apparecchi ad ultrasuoni;

la conservabilita' dei piennoli non ha una durata definita ed e' ancorata al permanere delle buone caratteristiche di aspetto ed organolettiche del prodotto.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

Le peculiarita' del Pomodorino del Piennolo del Vesuvio sono la elevata consistenza della buccia, la forza di attaccatura al peduncolo, l'alta concentrazione di zuccheri, acidi e altri solidi solubili che lo rendono un prodotto a lunga conservazione durante la quale nessuna delle sue qualita' organolettiche subisce alterazioni. Tali peculiarita' sono profondamente legate ai fattori pedoclimatici tipici dell'area geografica in cui il pomodorino e' coltivato dove i suoli, di origine vulcanica, sono costituiti da materiale

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.

piroclastico originato dagli eventi eruttivi del complesso vulcanico Somma-Vesuvio.

La morfologia dei suoli, quindi, e' quella tipica che si riscontra lungo le pendici del cono vesuviano ed e' caratterizzata da tessitura sabbiosa, che rende i terreni molto sciolti e drenati. I suoli hanno mediamente una reazione neutra o sub-alcalina ed una buona dotazione in macro e micro elementi assimilabili, collocati lungo le pendici acclivi del complesso vulcanico, sono stati oggetto di terrazzamenti ed hanno una giacitura pianeggiante o leggermente acclive.

Il clima, nel corso della stagione colturale, e' prevalentemente asciutto, con discreta ventosità' elevate temperature massime, ampie escursioni termiche fra notte e giorno ed elevati livelli di insolazione. Cio' contribuisce ad un naturale controllo delle malattie parassitarie, in particolare di quelle crittogamiche.

L'incidenza ambientale e' tale che gli stessi ecotipi di pomodoro, se coltivati fuori area tipica, forniscono frutti con qualità' sensibilmente diversi rispetto a quelli oggetto di tutela.

Il pomodorino, conservato al piennolo o in conserva, rappresenta una delle produzioni piu' antiche e tipiche dell'area vesuviana. Le prime testimonianze documentate, e tecnicamente dettagliate, sulla presenza e sull'uso del pomodorino nel comprensorio Vesuviano risalgono alle pubblicazioni dei professori Palmieri, De Rosa e Cozzolino, della Regia scuola superiore di agricoltura di Portici (Napoli), rispettivamente del 1885, 1902 e 1916.

Nei secoli scorsi la coltivazione di questo tipo di pomodoro si era affermata sia per le ridotte esigenze colturali che per l'idoneità' alla lunga conservazione nei mesi invernali, in virtù' della consistenza della buccia, della forza di attaccatura al peduncolo e dell'alto contenuto in solidi solubili. L'antica diffusione di questa tipologia di pomodoro conservato era infatti legata alla necessità' di dover disporre nei mesi invernali di pomodoro allo stato fresco per poter adeguatamente guarnire le preparazioni domestiche da sempre molto diffuse nel napoletano, fra cui pizze e primi piatti, che richiedevano intensità' di gusto e di fragranze.

Come sempre accadeva per gli ortaggi d'uso familiare, i contadini sceglievano i frutti che reputavano piu' adatti e ne prelevavano il seme, che andava a costituire il materiale di riproduzione per l'anno successivo. Così' nella prima metà' del '900 erano già' conosciuti e diffusi i pomodorini «Fiaschella», «Lampadina», «Principe Borghese», «Re Umberto» e «Patanara» da cui sono derivati gli attuali ecotipi.

Il fattore umano, esplicitosi nella messa a punto di un metodo di coltivazione e di conservazione ben calibrato e tipico della zona, unito al particolare quadro ambientale dell'area vesuviana, frutto dell'ottimale insolazione, del clima asciutto e soprattutto della straordinaria natura piroclastica dei suoli, hanno portato ad un prodotto unico nel suo genere, per pregio organolettico e serbevolezza, quale e' quello che ancora oggi si coltiva e si conserva.

Le famiglie vesuviane, infine, sono solite preparare la tradizionale e secolare conserva tipica detta «a pacchetelle», caratterizzata da un processo di lavorazione manuale, fortemente legato al territorio vesuviano, che si e' tramandato nel tempo e che ancora oggi si svolge utilizzando il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio non pelato, tagliato longitudinalmente in metà' o in spicchi (o «filetti») e conservato in vaso di vetro.

Art. 7.

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 5 di 7

Controlli

La verifica del rispetto del disciplinare e' 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 e' Agroqualita' S.P.A. con sede in viale Cesare Pavese, 305 - 00144 Roma. Email: agroqualita@agroqualita.it; telefono: 06-54228675, fax: 06-54228692.

Art. 8.

Etichettatura

L'immissione al consumo della D.O.P. «Pomodorino del Piennolo del Vesuvio», deve avvenire secondo le seguenti modalita':

allo stato fresco, il prodotto deve essere posto in vendita allo stato di bacche o di grappoli, posti alla rinfusa in idonei contenitori sigillati, con capienza fino ad un massimo di 10 kg;

conservato «al piennolo»; i piennoli devono avere un peso massimo di 5 kg ed essere posti in vendita o singolarmente con il logo identificativo della D.O.P. o in idonei contenitori sigillati;

conservato, allo stato di bacche o di grappoli, posti alla rinfusa in idonei contenitori sigillati, con capienza fino ad un massimo di 10 kg;

Sulle etichette apposte al prodotto o su quelle prestampate sui contenitori o sulle confezioni, devono essere riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili, le seguenti indicazioni:

«Pomodorino del Piennolo del Vesuvio» e «Denominazione d'origine protetta» (e/o il suo acronimo D.O.P.), con dimensioni maggiori di qualsiasi altra dicitura o elemento riportato;

il logo dell'Unione identificativo della D.O.P.;

il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice o produttrice;

la quantita' di prodotto effettivamente contenuta nella confezione, espressa in conformita' delle norme vigenti.

Dovra' figurare, inoltre, il logo di seguito descritto, da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione d'origine protetta.

Alla denominazione d'origine protetta di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli termini: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente; tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di dimensioni inferiori rispetto a quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine protetta e non dovranno figurare nello stesso campo visivo della denominazione di origine, del logo della DOP e del logo dell'Unione.

Il logo e' costituito da una silhouette del «Pomodorino del Piennolo del Vesuvio» comprensiva di peduncolo, il cui prolungamento richiama il profilo del Vesuvio con l'annesso golfo; sulla vetta del Vesuvio risaltano, in nero, due nuvolette di fumo stilizzate. Nella parte inferiore campeggia la scritta arcuata: «pomodorino del piennolo del Vesuvio» realizzata con font «arial» e debitamente «convertita in curve». Nella parte superiore, come a racchiudere il «core» del logo, vi e' una linea curva rossa, che e' interrotta al

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.

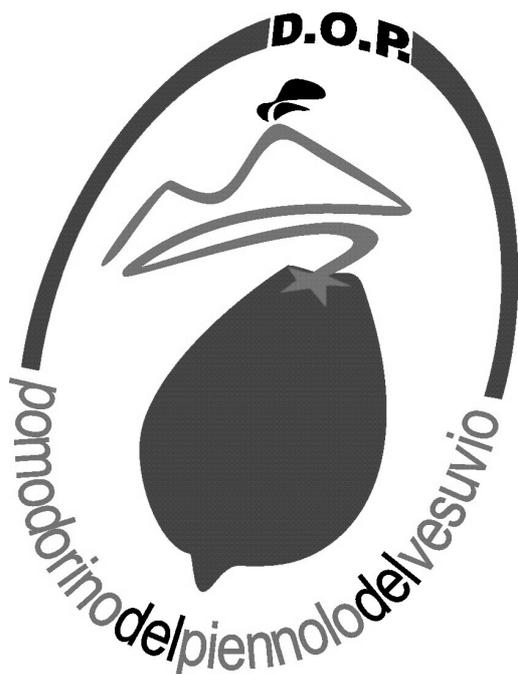
suo apice dalla scritta «D.O.P.», realizzata con font «arial black» debitamente «convertita in curve».

Dal punto di vista colorimetrico, il logo e' costituito dai colori in positivo rosso (pantone 485 CVC), verde (pantone 368 CVC 2X) e nero (pantone process black). Il rosso caratterizza il pomodorino e la linea curva che racchiude il logo; il verde caratterizza il peduncolo e le foglie raffigurati dal Vesuvio con relativo golfo nonche' la scritta «pomodorino - piennolo - Vesuvio»; il nero caratterizza il fumo del Vesuvio, la scritta D.O.P. e le scritte «del» all'interno della scritta «Pomodorino del Piennolo del Vesuvio».

Il fondo e' di colore bianco. Sono pero' consentiti fondi di colore diverso ad eccezione del nero, del rosso, del verde e relative sfumature.

Sono inoltre ammesse tre versioni monocromatiche: una interamente in rosso (pantone 485 CVC), una in verde (pantone 368 CVC 2X) ed un'ultima in scala di grigio (black- black 70% - black 50% e bianco). E' possibile stampare la versione monocromatica esclusivamente su fondo contrastante ma non su fondo dello stesso colore.

Parte di provvedimento in formato grafico



17A05683

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 24 maggio 2017.

Ridefinizione delle procedure per la concessione ed erogazione delle agevolazioni a favore dei progetti di ricerca e sviluppo realizzati nell'ambito di accordi stipulati con le regioni e le altre amministrazioni pubbliche.

IL MINISTRO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Vista la legge 17 febbraio 1982, n. 46 che, all'art. 14, ha istituito il Fondo speciale rotativo per l'innovazione tecnologica;

Visto il decreto-legge 22 giugno 2012, n. 83, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012, n. 134, recante «Misure urgenti per la crescita del Paese», e, in particolare, l'art. 23, che stabilisce che il Fondo speciale rotativo di cui all'art. 14 della legge 17 febbraio 1982, n. 46, istituito presso il Ministero dello sviluppo economico, assume la denominazione di «Fondo per la crescita sostenibile» ed è destinato, sulla base di obiettivi e priorità periodicamente stabiliti e nel rispetto dei vincoli derivanti dall'appartenenza all'ordinamento comunitario, al finanziamento di programmi e interventi con un impatto significativo in ambito nazionale sulla competitività dell'apparato produttivo, con particolare riguardo alla promozione di progetti di ricerca, sviluppo e innovazione di rilevanza strategica per il rilancio della competitività

del sistema produttivo, anche tramite il consolidamento dei centri e delle strutture di ricerca e sviluppo delle imprese;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze, 8 marzo 2013, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 16 maggio 2013, n. 113, con il quale, in applicazione dell'art. 23, comma 3, del predetto decreto-legge n. 83 del 2012, sono state individuate le priorità, le forme e le intensità massime di aiuto concedibili nell'ambito del Fondo per la crescita sostenibile;

Visto, in particolare, l'art. 15 del citato decreto 8 marzo 2013, che prevede che gli interventi del Fondo per la crescita sostenibile sono attuati con bandi ovvero direttive del Ministro dello sviluppo economico, che individuano, tra l'altro, l'ammontare delle risorse disponibili, i requisiti di accesso dei soggetti beneficiari, le condizioni di ammissibilità dei programmi e/o dei progetti, le spese ammissibili, la forma e l'intensità delle agevolazioni, nonché i termini e le modalità per la presentazione delle domande, i criteri di valutazione dei programmi o progetti e le modalità per la concessione ed erogazione degli aiuti;

Visto, altresì, l'art. 18 dello stesso decreto 8 marzo 2013 che, al comma 2, prevede che il Fondo per la crescita sostenibile opera attraverso le contabilità speciali, già intestate al Fondo rotativo per l'innovazione tecnologica, ora denominato Fondo per la crescita sostenibile, n. 1201 per l'erogazione dei finanziamenti agevolati, n. 1726 per gli interventi cofinanziati dall'Unione europea e dalle regioni e attraverso l'apposito capitolo di bilancio per la gestione delle altre forme di intervento quali i contributi alle spese;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico 1° aprile 2015, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 13 maggio 2015, n. 109, inerente all'intervento del Fondo per la crescita sostenibile a favore di progetti di ricerca e sviluppo realizzati nell'ambito di accordi sottoscritti dal Ministero dello sviluppo economico con le regioni e altre amministrazioni pubbliche, e, in particolare, l'art. 6 che destina 80 milioni di euro per la concessione delle agevolazioni previste dallo stesso decreto;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico 4 agosto 2016, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 14 ottobre 2016, n. 241, con il quale è stata integrata la dotazione finanziaria dell'intervento di cui al predetto decreto del Ministro dello sviluppo economico 1° aprile 2015 di ulteriori 80 milioni di euro a valere sulle risorse del Fondo per la crescita sostenibile;

Visto il regolamento (UE) n. 651/2014 della Commissione, del 17 giugno 2014, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea L 187 del 26 giugno 2014, che dichiara alcune categorie di aiuti compatibili con il mercato interno in applicazione degli articoli 107 e 108 del trattato e, in particolare, l'art. 25 che stabilisce le condizioni per ritenere compatibili con il mercato interno ed esenti dall'obbligo di notifica gli aiuti a progetti di ricerca e sviluppo;

Visto il regime di aiuto n. SA.42139, registrato in data 12 giugno 2015, inerente all'intervento del Fondo per la

