

lo snellimento dei procedimenti sanzionatori pendenti in vista dell'accentramento dei medesimi presso l'amministrazione centrale;

Decreta:

Art. 1.

Il dott. Giovanni Goglia è delegato, a decorrere dalla data del 1° luglio 2004 e per la durata dell'incarico, ad emettere le ordinanze-ingiunzioni di pagamento delle sanzioni amministrative pecuniarie, per le trasgressioni amministrative commesse nell'ambito della circoscrizione di competenza dell'Ufficio periferico di Napoli di questo ispettorato centrale repressione frodi, per le contestazioni amministrative redatte e pervenute entro il 30 aprile 2004, nelle materie, con i criteri ed i limiti indicati nel citato decreto n. 52792 del 21 maggio 2003.

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

Roma, 16 luglio 2004

L'ispettore generale capo: LO PIPARO

04A07620

PROVVEDIMENTO 12 luglio 2004.

Iscrizione della denominazione «Salame d'oca di Mortara» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

**IL DIRETTORE GENERALE
PER LE QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE**

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/1992 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CE) n. 1165/2004 della commissione del 24 giugno 2004, la denominazione «Salame d'oca di Mortara» riferita ai prodotti rientranti nella categoria delle preparazioni di carni, è iscritta quale indicazione geografica protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 6, paragrafo n. 3, del regolamento (CEE) n. 2081/1992;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della indicazione geografica protetta «Salame d'oca di Mortara», affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio italiano;

Provvede:

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della indicazione geografica protetta «Salame d'oca di Mortara», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 1165/2004 del 24 giugno 2004.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Salame d'oca di Mortara» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «Indicazione geografica protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CEE) n. 2081/1992 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 12 luglio 2004

Il direttore generale: ABATE

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA «SALAME D'OCA DI MORTARA»

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Salame d'oca di Mortara» è riservata al prodotto di salumeria cotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

1. Materia prima: Il Salame d'oca di Mortara I.G.P. è costituito da:

a) carne di oche nate allevate e macellate nell'ambito dei territori delle seguenti regioni: Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Veneto, Trentino-Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia. Le oche, durante il periodo di finissaggio (ultimi 3 mesi), devono essere alimentate esclusivamente con foraggi verdi e granaglie. L'animale macellato deve avere un peso medio non inferiore a 4 chilogrammi;

b) carne di suini nati, allevati e macellati nell'ambito dei territori delle regioni Abruzzo, Emilia-Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Lazio, Lombardia, Marche, Molise, Piemonte, Toscana, Veneto, Umbria, che deve essere ottenuta secondo le modalità previste dai disciplinari del prosciutto di Parma denominazione origine protetta e/o prosciutto San Daniele denominazione origine protetta.

2. Caratteristiche del prodotto: Il «Salame d'oca di Mortara» I.G.P. all'atto della immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, merceologiche e fisico-chimiche:

caratteristiche organolettiche:

a) consistenza: l'impasto è consistente ed omogeneo e non deve sbriciolarsi;

b) aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta ed omogenea; la pelle dell'oca, quale involucro, deve rimanere al taglio ben aderente all'impasto ottenuto;

c) colore della fetta: rosso scuro corrispondente alla carne d'oca, rosso tenue corrispondente alla carne di suino, bianco corrispondente al grasso di suino;

d) odore: il profumo è fine e delicato, caratterizzato dalla presenza di spezie;

e) sapore: il sapore è dolce e delicato, tipico della carne d'oca;

caratteristiche merceologiche:

a) la pezzatura dell'insaccato deve avere un peso non inferiore a 0,3 chilogrammi e non superiore a 4 chilogrammi;

caratteristiche fisico-chimiche dell'impasto:

- a) proteine totali: 17% minimo;
- b) rapporto grasso-proteine: max 1,8;
- c) rapporto collagene-proteine: max 0,3;
- d) rapporto acqua-proteine: max 3;
- e) pH: maggiore/uguale 5.

Art. 3.

Zona di produzione

L'indicazione geografica protetta «Salame d'oca di Mortara» è riservata al salame le cui fasi di lavorazione e trasformazione hanno luogo nella zona tipica individuata geograficamente dall'insieme degli attuali confini, comprendente i seguenti comuni: Alagna Lomellina, Albonese, Borgo San Siro, Breme, Candia Lomellina, Cassolnovo, Castellaro de' Giorgi, Castello d'Agogna, Castelnovetto, Ceretto Lomellina, Cernago, Cilavegna, Confienza, Cozzo Lomellina, Dorno, Ferrera Erbognone, Frascarolo, Gallivola, Gambarana, Gambolò, Garlasco, Gravelona Lomellina, Groppello Cairoli, Langosco, Lomello, Mede, Mezzana Bigli, Mortara, Nicorvo, Olevano Lomellina, Ottobiano, Palestro, Parona, Pieve Albignola, Pieve del Cairo, Robbio Lomellina, Rosasco, Sannazzaro Dè Burgondi, Sartirana Lomellina, S. Angelo Lomellina, S. Giorgio Lomellina, Scaldasole, Semiana, Suardi, Torre Beretti, Tromello, Valeggio, Valle Lomellina, Velezzo Lomellina, Villa Biscossi, Vigevano, Zeme Lomellina e Zerbolò, tutti facenti parte della Lomellina in Provincia di Pavia.

Art. 4.

Elementi che comprovano l'origine

Salame ed oca sono due termini che evocano gusti e sapori, solitamente poco affini, per sensazioni e ricordi. Ma non ovunque: in Lomellina, la zona della Provincia di Pavia compresa tra il Po a sud, il Ticino a est ed il Sesia a ovest, il cui centro storico è geografico è la città di Mortara, i due principi della cucina così diversi fra di loro trovano una sintesi in quello che viene definito appunto «Salame d'oca di Mortara». Un prodotto che ha tradizioni lontane; già dal XV secolo si lega con la presenza nella zona di comunità ebraiche. È dall'inizio del '900 che, da specialità locale, l'insaccato viene conosciuto da un pubblico più vasto, per passare poi ad avere sempre maggiore notorietà, grazie alla promozione sviluppata dal consorzio di tutela e valorizzazione.

Art. 5.

Metodo di elaborazione

Il Salame d'oca di Mortara I.G.P. deve essere prodotto in base alle seguenti disposizioni:

a) i tagli di carne che devono essere impiegati sono costituiti dalle seguenti parti:

30/35% dalle parti magre dell'oca;

30/35% dalle parti magre del suino, quali coppa del collo e/o spalla e/o altre parti magre;

30/35% dalle parti grasse del suino, quali pancetta e/o guancia;

b) la pelle dell'oca, opportunamente salata, rifilata e cucita con spago di cotone, è utilizzata quale involucro che deve contenere l'impasto del salame;

c) assume la forma del collo dell'oca e/o la forma tubolare se insaccato nella pelle del dorso e del ventre;

d) è proibito l'uso di involucri artificiali o di pelle di altri volatili o di altri animali;

e) la grana della carne e del grasso costituenti la pasta del salame deve derivare dall'impiego di un tritacarne con stampo avente fori da 8 a 10 millimetri;

f) la miscela di salagione deve essere costituita esclusivamente da sale marino, nitrati e/o nitriti per quanto consentito dalla legge, pepe, aromi naturali vari;

g) il prodotto, dopo insaccato, deve essere opportunamente forellato e legato;

h) il prodotto deve rimanere in locali aerati ad una temperatura variabile tra i 14 e i 18 gradi per un periodo minimo da 1 a 3 giorni in relazione alla pezzatura;

i) dopo l'asciugatura viene sottoposto a cottura in apposita caldaia a temperatura media di 80 gradi centigradi necessaria a raggiungere la temperatura al cuore di circa 72/75 gradi e successivamente raffreddato;

l) il Salame d'oca di Mortara I.G.P. viene commercializzato intero o affettato, confezionato in confezioni ermetiche idonee o sottovuoto.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

Se le oche sono sempre state un animale domestico molto comune in tutto il nord Italia, in nessun altro luogo è stato creato un prodotto simile al «Salame d'oca di Mortara», se non in Lomellina. Qui le oche hanno trovato da sempre un habitat adatto per il loro allevamento ed hanno costituito per le popolazioni locali una fonte alimentare molto importante. In Lomellina l'allevamento dell'oca ha tradizioni antichissime. In questa zona, da sempre, vi è abbondanza di acquitrini e ristagni d'acqua, nonché di vaste distese di terreno non coltivato; le oche, infatti, cibandosi di sterpaglie, foraggi verdi e granaglie, non hanno bisogno di essere allevate in modo intensivo, ma possono vivere allo stato brado. Proprio per questo la Lomellina si presta ad accogliere numerosi allevamenti di oche. In questa zona si è consolidata la tradizionale produzione del «Salame d'oca di Mortara» grazie alla capacità degli operatori locali che hanno messo a punto peculiari tecniche di preparazione e stagionatura del prodotto in questione.

Pertanto il fattore ambientale e le capacità tecniche degli operatori locali rimangono elementi fondamentali e insostituibili.

Il legame con l'ambiente è comprovato dai seguenti adempimenti cui si sottopongono i produttori:

a) iscrizione degli allevatori di oche, dei fornitori di materie prime, dei macellatori di oche e di suini, dei trasformatori e dei confezionatori in appositi elenchi detenuti dall'organismo di controllo indicato all'art. 7 del presente disciplinare;

b) denuncia delle produzioni di materie prime, di prodotto trasformato e confezionato al citato organismo di controllo;

c) tenuta di appositi registri di produzione e confezionamento.

Art. 7.

Controlli

I controlli di cui all'art. 10 del regolamento n. 2081/1992, sono effettuati da un organismo privato autorizzato, in possesso dei requisiti di cui alle norme EN45011.

Art. 8.

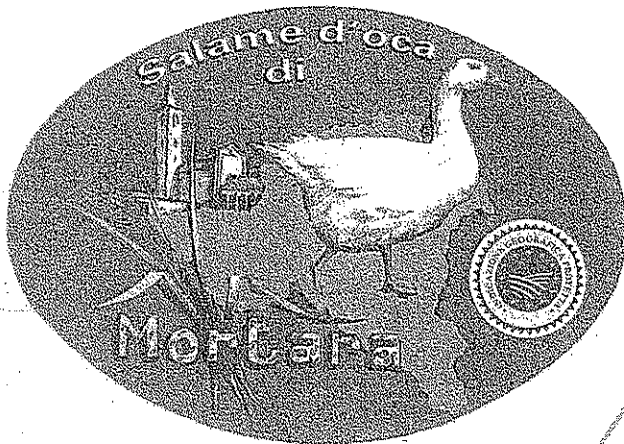
Designazione e presentazione

Sulle confezioni di vendita devono essere indicati in carattere di stampa chiari, indelebili e nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compaia in etichetta, la dicitura «Salame d'oca di Mortara» e la dizione «Indicazione geografica protetta».

In etichettatura, in abbinamento inscindibile con l'Indicazione geografica protetta, deve figurare il logo, ovvero il simbolo distintivo dell'I.G.P. «Salame d'oca di Mortara», la cui descrizione, raffigurazione ed indici colorimetrici sono riportati nel manuale grafico allegato al presente disciplinare.

MANUALE GRAFICO DEL LOGO DEL SALAME D'OCA DI MORTARA

Il logo del Salame d'oca di Mortara I.G.P. è composto da un sigillo ovale (dimensioni 12,5x9) di colore azzurro (cyan 72% magenta 48% nero 9%). All'interno compare la raffigurazione grafica della Lomellina colorata in verde (cyan 100% magenta 24% giallo 100% nero 2%), un'oca di colore bianco con sfumature grigie, con becco e zampe di color arancione (cyan 6% magenta 75% giallo 55% nero 2%). Compare inoltre l'abazia di Sant'Albino e due spighe di riso di colore giallo (cyan 2% magenta 17% giallo 92% nero 2%) con sfumature bianche. Si può notare la scritta «Salame d'oca di Mortara» che riporta contorni neri (cyan 90% magenta 70% giallo 30% nero 98%). Il tipo di carattere utilizzato per la scritta «Salame d'oca di» è «Arial Bold», mentre la scritta «Mortara» è «Handel gothic». All'interno del marchio del Salame d'oca di Mortara è apposto nel campo azzurro il simbolo comunitario previsto dal regolamento n. 1726/1998 per i prodotti a «Indicazione geografica protetta».



REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ART. 5 DOP () - I.G.P. (X)

N. nazionale del fascicolo: 9/2001

1. Servizio competente dello Stato membro:
nome: Ministero delle politiche agricole e forestali;
indirizzo: via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma;
tel.: 06-4819968 - fax 06-42013126;
e-mail: qualita@politicheagricole.it
2. Associazione richiedente:
 - 2.1. Nome: Consorzio tutela Salame d'oca di Mortara;
 - 2.2. Indirizzo: corso Cayour n. 73 - 27036 Mortara (Pavia);
 - 2.3. Composizione: produttori/trasformatori;
3. Tipo di prodotto: preparazioni di carni - classe I.2
4. Descrizione del disciplinare: (riepilogo delle condizioni di cui all'art. 4, paragrafo n. 2)
 - 4.1. Nome: Salame d'oca di Mortara;
 - 4.2. Descrizione: il «Salame d'oca di Mortara» ha un peso non inferiore a 0,3 kg e non superiore a 4 kg e presenta un impasto consistente ed omogeneo, che non deve sbriciolarsi, mentre l'involucro, costituito dalla pelle dell'oca, deve rimanere ben aderente all'impasto. Il sapore è dolce e delicato, tipico della carne d'oca ed il profumo è caratterizzato dalla presenza di spezie.
 - 4.3. Zona geografica: le fasi di lavorazione e trasformazione del «Salame d'oca di Mortara» hanno luogo nella zona tipica individuata geograficamente dai comuni che fanno parte della Lomellina, particolare area geografica in provincia di Pavia, regione Lombardia.
 - 4.4. Prova dell'origine: salame ed oca sono due termini che evocano gusti e sapori solitamente poco affini, per sensazioni e ricordi. Ma non ovunque, in Lomellina, la zona della provincia di

Pavia compresa tra i fiumi: Po a sud, il Ticino a est ed il Sesia a ovest il cui centro storico e geografico è la città di Mortara, i due principi della cucina così diversi fra di loro trovano una sintesi in quello che viene definito appunto «Salame d'oca di Mortara». Un prodotto che ha tradizioni lontane; già dal XV secolo si lega con la presenza nella zona di comunità ebraiche. È dall'inizio del '900 che, da specialità locale, l'insaccato viene conosciuto da un pubblico più vasto, per passare poi ad avere sempre maggiore notorietà.

Le oche furono conosciute in questa zona sin dai tempi degli antichi romani trovando, per la ricchezza dei fontanili di acqua fresca e l'abbondanza di erba tenera, un habitat loro ideale.

La tradizione dell'allevamento delle oche è pertanto antichissima. Documenti storici dimostrano come già nel 1200 Mortara fosse famosa per le sue oche e per il salame che si produceva. Notevole impulso all'allevamento delle oche, nella zona della Lomellina, fu favorito da un editto di Ludovico Sforza che autorizzava l'insediamento di nuclei di ebrei per i quali il salame da carne di oca è una consuetudine alimentare, considerate le prescrizioni giudaiche che non consentono il consumo di carne di maiale;

L'origine del «Salame d'oca di Mortara» ha diverse interpretazioni, quella maggiormente diffusa si basa sulla constatazione che la carne d'oca da sola non bastava a soddisfare il gusto della maggioranza dei consumatori non ebrei della zona e, probabilmente, alcuni maestri salumieri di Mortara «inventarono» l'abbinamento con la carne di suino. Tale spiegazione dell'origine del salame d'oca proviene anche da una voce autorevole come quella di Pellegrini Artusi il quale, nel trattato di arte culinaria «La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene», nella prima edizione del 1891, riporta la testimonianza della preparazione di un simile insaccato d'oca in Lomellina.

La rintracciabilità è garantita dagli adempimenti a cui si sottopongono i produttori, tra cui: l'iscrizione degli allevatori di oche, dei fornitori di materie prime, dei macellatori di oche e di suini, dei trasformatori e dei confezionatori in appositi elenchi, la denuncia delle produzioni di materie prime, di prodotto trasformato e confezionato e la tenuta di appositi registri di produzione e confezionamento. Adempimenti attivati, tenuti ed aggiornati dall'organismo incaricato dell'attività di controllo.

4.5. Metodo dell'ottenimento: il «Salame d'oca di Mortara» è ottenuto da carne di oche nate allevate e macellate nell'ambito dei territori delle regioni Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Veneto, Trentino-Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia. Le oche, durante il periodo di finissaggio (ultimi 3 mesi), sono alimentate esclusivamente: con foraggi verdi e granaglie. L'animale macellato deve avere un peso medio non inferiore a 4 chilogrammi mentre, la carne di suino proviene da animali nati, allevati e macellati nell'ambito dei territori delle regioni Abruzzo, Emilia-Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Lazio, Lombardia, Marche, Molise, Piemonte, Toscana, Veneto, Umbria, ottenuta secondo le modalità previste dai disciplinari del prosciutto di Parma D.O.P. e/o prosciutto San Daniele D.O.P.

Nella produzione del «Salame d'oca di Mortara» le materie prime sono costituite dalle parti magre dell'oca, per il 30/35%, dalle parti magre del suino, quali coppa del collo e/o spalla e/o altre parti magre, per il 30/35% e dalle parti grasse del suino, quali pancetta e/o guanciale, per il restante 30/35%. La pelle dell'oca, opportunamente salata, rifilata e cucita con spago di cotone, è utilizzata quale involucro che deve contenere l'impasto del salame. Il salame assume la forma del collo dell'oca e/o la forma tubolare se insaccato nella pelle del dorso e del ventre. La carne ed il grasso, costituenti la pasta del salame, è opportunamente tritata con stampi aventi fori da 8 a 10 millimetri mentre, la miscela di salagione, è costituita esclusivamente da sale marino, nitrati e/o nitriti, pepe ed aromi naturali vari. Il prodotto, dopo insaccato, è opportunamente forellato, legato e deve rimanere in locali aerati ad una temperatura variabile tra i 14 e i 18 gradi, per un periodo minimo da 1 a 3 giorni, in relazione alla pezzatura. Dopo l'asciugatura, il salame viene sottoposto a cottura in apposita caldaia a temperatura media di 80 gradi centigradi e successivamente raffreddato.

4.6. Legame: la tradizione contadina locale considerava l'oca come parte del pollaio da affidare alla custodia delle donne. Non era raro assistere al rito del pascolo e dell'abbeveraggio delle oche guidate dalle giovani contadine, con un bastone fra le mani. Il ciclo dell'allevamento durava dalla primavera all'autunno inoltrato, quando, dopo la forzata ingrassatura a base di granoturco, gli animali venivano macellati. I capi trovavano collocazione, in parte, presso i salumieri per la trasformazione in salami, in parte erano trattenuti dalle famiglie per la scorta alimentare dell'inverno. Esistono numerosi documenti storici

nei quali viene descritta la consuetudine e la necessità dell'allevamento dell'oca nella particolare area ed anche i gravi danni che procuravano durante il pascolo. A questo riguardo, è interessante citare come intorno al 1800 vi erano specifici provvedimenti che riguardavano le oche, quali la proibizione del pascolo per tali animali e l'istituzione della figura del guardiano pubblico delle oche. L'oca, dunque, veniva allevata e protetta, spiumata e ingrassata per nutrire, per riscaldare con le sue piume le classi meno abbienti, ma anche come animale adatto alla pulizia dei campi, in quanto, essendo un erbivoro, distruggeva durante il pascolo le erbe infestanti. L'allevamento dell'oca subì un notevole declino negli anni del forte sviluppo economico italiano, riprendendo il tradizionale allevamento alla fine degli anni '60, con la nascita della sagra del salame d'oca di Mortara. Nel 1967, ad opera di alcuni salumieri di Mortara, fu ideata una sagra gastronomica intitolata proprio al salame d'oca con lo scopo di valorizzare tale prodotto tradizionale. La sagra, che si svolge a Mortara nell'ultima domenica di settembre, costituisce oramai l'avvenimento più importante e coinvolgente della città ed ha contribuito all'affermazione ed alla notorietà del salame. Nel contempo, la gradevolezza del prodotto, e la sua singolarità, hanno fatto crescere anche l'imitazione e, conseguentemente, la necessità di tutelare uno dei salumi più ricchi di tradizione.

La produzione del salame è confinata a livello artigianale poiché la sua preparazione richiede particolare attenzione e cura. Le piccole dimensioni dei produttori, seppur elemento limitante, garantisce però una qualità certa del «Salame d'oca di Mortara».

4.7. Struttura di controllo:

nome: Certiquality - Istituto di certificazione della qualità - Settore certiaagro;

indirizzo: via G. Giardino n. 4 - 20123 Milano.

4.8. Etichettatura: sulle confezioni di vendita devono essere indicati in carattere di stampa chiari, indelebili e nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compaia in etichetta, la dicitura «Salame d'oca di Mortara» e la dizione «Indicazione Geografica Protetta».

Nell'etichetta, in abbinamento inscindibile con l'indicazione geografica protetta, deve figurare il logo, ovvero il simbolo distintivo dell'I.G.P. «Salame d'oca di Mortara», la cui descrizione, raffigurazione ed indici colorimetrici sono riportati in un manuale grafico. Il logo è composto da un sigillo ovale di colore azzurro al cui interno compare la raffigurazione grafica della Lomellina in colore verde, un'oca di colore bianco e l'abbazia di Sant'Albino e due spighe di riso di colore giallo.

Il «Salame d'oca di Mortara» viene commercializzato intero o affettato, confezionato in confezioni ermetiche idonee o sottovuoto.

4.9. Condizioni nazionali: parte riservata alla commissione.

04A07419

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

AUTORITÀ PER L'ENERGIA ELETTRICA E IL GAS

DELIBERAZIONE 30 giugno 2004.

Provvedimenti in materia di clienti idonei nel settore elettrico, in attuazione dell'art. 21, comma 1, lettera b), della direttiva 2003/54/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 giugno 2003. (Deliberazione n. 107/04).

L'AUTORITÀ PER L'ENERGIA ELETTRICA E IL GAS

Nella riunione del 30 giugno 2004:

Visti:

la legge 14 novembre 1995, n. 481 (di seguito: legge n. 481/1995);

il decreto legislativo 16 marzo 1999, n. 79 (di seguito: decreto legislativo n. 79/1999) e sue modifiche e provvedimenti applicativi;

la direttiva 2003/54/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 giugno 2003 (di seguito: direttiva 2003/54/CE) relativa a norme comuni per il mercato interno dell'energia elettrica e che abroga la direttiva 96/92/CE;

la deliberazione dell'Autorità per l'energia elettrica e il gas (di seguito: l'Autorità) 20 ottobre 1999, n. 158/99 (di seguito: deliberazione n. 158/99);

la deliberazione dell'Autorità 13 marzo 2003, n. 20/2003 (di seguito: deliberazione n. 20/03);

Considerato che:

il riconoscimento della qualifica di cliente idoneo, come disciplinato dall'art. 14 del decreto legislativo n. 79/1999 ed attuato, da ultimo, con la deliberazione

n. 20/03, si basa su un requisito tecnico consistente nel raggiungimento di una soglia di consumo annuo di energia elettrica e, conseguentemente, comporta la necessità di un'attività amministrativa di verifica ed informazione che garantisca certezza quanto alla titolarità della predetta qualifica;

l'art. 21, comma 1, lettera b), della direttiva 2003/54/CE, dispone che gli Stati membri provvedano affinché i clienti idonei, definiti dalla medesima direttiva come coloro che «sono liberi di acquistare energia elettrica dal fornitore di propria scelta ...» siano, «a partire dal 1° luglio 2004, al più tardi, tutti i clienti non civili», e che l'art. 2, punto 7), della medesima direttiva, definisce «clienti» i clienti grossisti e finali di energia elettrica;

le disposizioni di cui al precedente alinea possono essere ritenute di diretta applicazione dalla data fissata per il recepimento della direttiva 2003/54/CE, in quanto incondizionate e sufficientemente dettagliate; e che l'Autorità, anche nelle more del suddetto recepimento, è conseguentemente tenuta ad adeguare le proprie disposizioni attualmente vigenti in materia;

le suddette disposizioni determinano il venir meno dell'impianto normativo sopra richiamato, incentrato sulla deliberazione n. 20/03, relativo al riconoscimento ed alla verifica della qualifica di cliente idoneo, dal momento che la condizione di cliente finale non civile è esclusivamente collegata all'attività economica svolta dal soggetto, ciò che risulta da pubblici registri;

l'eliminazione dei flussi informativi generati dalla deliberazione n. 20/03, peraltro, può pregiudicare la possibilità, per gli acquirenti di energia elettrica, di interfacciarsi con operatori qualificati sotto il profilo organizzativo e finanziario;