

Art. 7.

Designazione e presentazione

1. Alla denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: «fine», «scelto», «selezionato», «superiore».

2. È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

3. L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.

4. Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 devono avvenire nell'ambito dei territori amministrativi della regione Sicilia indicati all'art. 3.

5. L'uso di altre indicazioni geografiche, riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie, da cui l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine protetta di cui all'art. 1.

6. Il nome della denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.

7. L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 deve essere immesso al consumo in recipienti di capacità non superiore a litri 5 e costituiti dai seguenti materiali: vetro scuro, acciaio inox, lattina con banda stagnata.

8. È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

03A10207

PROVVEDIMENTO 5 settembre 2003.

Iscrizione della denominazione «Ficodindia dell'Etna» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

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

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 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. 1491/2003 della Commissione del 25 agosto 2003, la denominazione «Ficodindia dell'Etna» riferita ai prodotti ortofruttili e cereali, è iscritta quale denominazione d'origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2081/92;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della denominazione d'origine protetta «Ficodindia dell'Etna», 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 denominazione d'origine protetta «Ficodindia dell'Etna», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 1491/2003 del 25 agosto 2003.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Ficodindia dell'Etna» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «Denominazione d'origine protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CEE) n. 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 5 settembre 2003

Il direttore generale: ABATE

ALLEGATO

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO
DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ART. 5
DOP (X) IGP ()

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: qualità@politicheagricole.it

2. Associazione richiedente:

2.1. nome: O.P. Consorzio Euroagrumi;

2.2. indirizzo: via Cristoforo Colombo - 95033 Biancavilla (Catania) - Tel. 095688787;

2.3. composizione: produttori/trasformatori (x) altro ().

3. Tipo di prodotto: classe 1.6 - Ortofrutticoli e cereali allo stato naturale o trasformati.

4. Descrizione del disciplinare: (sintesi dei requisiti di cui all'art. 4, par. 2):

4.1 nome: «Ficodindia dell'Etna»;

4.2 descrizione: Le cultivar della «*Opuntia ficus-indica*» dell'area considerata sono: gialla detta anche «Sulfarina» o «Nostrale», rossa detta anche «Sanguigna», bianca detta anche «Muscaredda» o «Sciannarina». È ammessa una percentuale non superiore al 5% di altri ecotipi. Sono considerati varianti di pregio le selezioni «Trunzara» o «Pannittera», delle cultivar bianca, rossa e gialla.

I frutti vengono distinti in ordine al periodo di maturazione: «Agostani» o «Latini» (primo fiore), «Scozzolati» (seconda fioritura).

Cultivar: gialla, rossa, bianca - peso frutto: non inferiore a 95 g;

4.3. zona geografica: la zona di produzione del «Ficodindia dell'Etna», fa parte della provincia di Catania. È compresa in una fascia altimetrica che va dai 150 ai 750 m s.l.m., e ricade nel territorio dei comuni di Bronte, Adrano, Biancavilla, Santa Maria di Licodia, Ragalna, Camporotondo, Belpasso e Paternò;

4.4. prova dell'origine: si riportano alcune citazioni testuali. Lo storico Denis Mark Smith in *History of Sicily - Medieval Sicily 800 - 1713*: «alla fine del sedicesimo secolo in Sicilia, gli spagnoli introdussero alcune nuove e importanti piante come il pomodoro dal Perù, mais e tabacco dal Messico. Quello più comunemente usato era il ficodindia proveniente dall'America tropicale (Indie occidentali, secondo C. Colombo). I fichidindia (Indian fig - prickly pear cactus) trasformeranno le campagne della Sicilia, capaci di sopportare lunghe siccità e di propagarsi facilmente nelle spaccature delle rocce, infatti venivano di proposito piantati per frantumare la lava nei fertili pendii del monte Etna. Questa ammirabile pianta a siepi con i suoi frutti ha contribuito alla dieta di ricchi e di poveri nella vita quotidiana dei siciliani».

W.H. Barlett nelle *Pictures from Sicily* (1853): «ma di tutte le produzioni di vegetali della parte bassa dell'Etna il ficodindia, è forse quella che meglio si sviluppa e si riproduce con sorprendente rapidità».

Riferimenti sul ficodindia (fichi opunzia) nella «zona coltivata dell'Etna», così definita ai tempi di Spallanzani (1792), si trovano anche nelle opere di P. Bembo, Borelli, Stoppani, Brydone, ecc. Coppoler S., «Del ficodindia, sua coltivazione in Sicilia e modo di ottenere i frutti tardivi («scuzzolari»)». Saggio storico - agrario (1827).

Il Mortillaro riporta su «Notizie economico-statistiche», ricavate dai catasti di Sicilia (1853), le superfici destinate a «Ficheti d'India».

«Atti della Giunta per l'inchiesta agraria» - Jacini (1884): vengono riportate le superfici destinate a «Ficheti d'India» in Sicilia. Per poter assicurare la tracciabilità del processo produttivo i produttori del «Ficodindia dell'Etna» e le particelle catastali su cui si coltiva, verranno iscritti in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo di cui al successivo art. 7. Lo stesso organismo, accreditato presso il Ministero delle politiche agricole e forestali, effettuerà i controlli affinché il prodotto tutelato dalla D.O.P. potrà essere rispondente alle prescrizioni del disciplinare;

4.5. metodo di ottenimento:

tecniche colturali - I terreni devono essere di tessitura media o grossolana per evitare ristagni d'acqua (è ammessa la presenza di roccia affiorante);

preparazione dei terreni - nei nuovi impianti, nella preparazione dei terreni, devono essere previsti il livellamento delle superfici, per facilitare il drenaggio delle acque, le operazioni colturali e le concimazioni.

impianti - Gli impianti possono essere sia specializzati che consociati e la densità di piantagione massima ammessa, in dipendenza della tipologia di impianto, è di 400 piante ad ettaro. In abbinamento alle forme libere di allevamento delle piante («vaso libero» o «a cespuglio»), è ammesso altro tipo di allevamento, per agevolare la raccolta e le operazioni colturali.

Sono consentite negli impianti, a sostegno del nuovo flusso vegeto-produttivo, le operazioni di concimazione, di irrigazione dopo la «scozzolatura» (che consiste nell'asportare fiori, frutticini appena allegati e giovani cladodi).

La scozzolatura viene eseguita tra la fine del mese di maggio e la prima metà del mese di giugno, in relazione alle zone di produzione e alle condizioni climatiche;

raccolta - Le operazioni di raccolta, in relazione alle zone di produzione e all'andamento climatico, si svolgono dalla seconda decade di agosto per i frutti di prima fioritura («Agostani»), da settembre a dicembre per i frutti di seconda fioritura («Scozzolati» o «Bastardoni»). I frutti dopo la raccolta devono essere immagazzinati in locali idonei ventilati e asciutti. Successivamente il prodotto può essere frigoconservato.

Le operazioni di raccolta vanno iniziate all'invasiatura eseguendo il prelievo in modo tale che una sottile porzione di cladodo rimanga alla base del frutto. Successivamente alla raccolta i frutti debbono essere sottoposti al processo di despinatura, per essere commercializzati con la qualifica di despinati;

4.6. legame: nel versante sud-occidentale, delle pendici dell'Etna, il ficodindia ha trovato le condizioni ideali per divenire un elemento caratterizzante del paesaggio.

La zona di produzione, risultata caratterizzata da un clima mediterraneo subtropicale, semiasciutto, con estati lunghe e siccitose, piovosità concentrata nel periodo autunnale ed invernale e notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte.

I terreni di origine vulcanica, i venti dominanti, l'umidità ed in particolare la lunga esposizione ai raggi solari, conferiscono al frutto caratteristiche di qualità (colore, serbevolezza e consistenza) difficilmente riscontrabili in altre aree di produzione e nello stesso massiccio etneo;

4.7. struttura di controllo: nome Check Fruit - indirizzo: via Cesare Boldrini, 24 - 40121 Bologna;

4.8. etichettatura: il prodotto, lavorato e despinato, va immesso al consumo in imballaggi nuovi di diversa tipologia, conformi alla normativa vigente, in legno, cartone e plastica. È ammesso, secondo le tradizioni la presenza, nello stesso contenitore, delle tre diverse cultivar.

Sulle confezioni deve figurare, in caratteri chiari, indelebili e nettamente distinguibili da ogni altra scritta, la denominazione «Ficodindia dell'Etna». È consentita l'utilizzo della dicitura «Cactus Pear».

Debbono inoltre comparire gli elementi atti ad individuare nome, ragione sociale, indirizzo del confezionatore, peso lordo all'origine, nonché l'eventuale nome delle aziende da cui provengono i frutti. È facoltativa l'indicazione della settimana di raccolta del prodotto ed i termini «Agostani» o «Latini» e «Scozzolati» o «Bastardoni» riferiti all'epoca di maturazione.

Il marchio d'identificazione è rappresentato dalla scritta D.O.P. Denominazione d'origine protetta, dalla sottostante raffigurazione del vulcano Etna, da due cladodi con quattro frutti e sottostante scritta «Ficodindia dell'Etna», con a destra il logo D.O.P. CEE;

4.9. condizioni nazionali.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA «FICODINDIA DELL'ETNA»

Art. 1.

Nome del prodotto

La denominazione d'origine protetta «Ficodindia dell'Etna» è riservata ai frutti del ficodindia che devono rispondere alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal regolamento (CEE) 2081/92 ed indicati nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Piattaforma varietale

Le cultivar della «*Opuntia ficus-indica*» dell'area considerata sono: gialla detta anche «Sulfarina» o «Nostrale», rossa detta anche «Sanguigna», bianca detta anche «Muscaredda» o «Sciannarina». È ammessa una percentuale non superiore al 5% di altri ecotipi. Sono considerati varianti di pregio le selezioni «Trunzara» o «Pannit-tera», delle cultivar bianca, rossa e gialla.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione del «Ficodindia dell'Etna», che va dai 150 ai 750 m. s.l.m., ricade nel territorio dei comuni di Bronte, Adrano, Biancavilla, Santa Maria di Licodia, Ragalna, Camporotondo, Belpasso e Paternò. In particolare i confini sono così individuati:

Bronte: ad ovest lungo il fiume Simeto, a nord con la strada Bronte-Cesarò, ad est con la quota 750 m s.l.m., a sud con il territorio del comune di Adrano;

Adrano: ad ovest lungo il fiume Simeto, a nord con il territorio del comune di Bronte, ad est con la quota 750 m s.l.m. ed il territorio del comune di Biancavilla, a sud con il territorio del comune di Biancavilla;

Biancavilla: ad ovest lungo il fiume Simeto ed il territorio del comune di Adrano, a nord con il territorio del comune di Adrano e la quota 750 m s.l.m., ad est con il comune di S. Maria di Licodia, a sud lungo il fiume Simeto;

Santa Maria di Licodia: ad ovest con il comune di Biancavilla, a nord con la quota 750 m s.l.m. e il territorio del comune di Ragalna, a est con il comune di Ragalna, a sud con la strada ss 575 (Schettino) ed il territorio del comune di Paternò;

Ragalna: ad ovest con il territorio di S. Maria di Licodia, a nord con la strada Nicolosi-Ragalna, ad est con il territorio del comune di Belpasso, a sud con il territorio del comune di Paternò;

Paternò: ad ovest lungo la sp 137 fino al Simeto e lungo la strada Rocca di Pietralunga e di Contrada Buffa sino alla ss 575, a nord con il territorio dei comuni di S. Maria di Licodia e Ragalna, ad est con il territorio del comune di Belpasso, a sud con la strada ferata Circumetnea;

Belpasso: ad ovest con i comuni di Ragalna e Paternò, a nord con la strada Nicolosi-Ragalna, ad est con la strada Belpasso-Etna e Belpasso-Camporotondo sino al confine del territorio comunale, a sud con il confine del territorio comunale lungo la strada Camporotondo-Valcorrente ss 121;

Camporotondo Etneo: ad ovest con il territorio del comune di Belpasso e la lava del 1669, a nord con il centro abitato, ad est con la strada Camporotondo-Misterbianco fino al bivio per Piano Tavola e alla ss 121.

Art. 4.

Origine del prodotto, cenni storici, importanza e diffusione

Lo storico Denis Mark Smith in *History of Sicily - Medieval Sicily 800 - 1713*: «alla fine del sedicesimo secolo in Sicilia, gli spagnoli introdussero alcune nuove e importanti piante come il pomodoro dal Perù, mais e tabacco dal Messico. Quello più comunemente usato era il ficodindia proveniente dall'America Tropicale (Indie occidentali, secondo C. Colombo). I fichidindia (Indian fig - prickly pear cactus) trasformeranno le campagne della Sicilia, capaci di sopportare lunghe siccità e di propagarsi facilmente nelle spaccature delle rocce, infatti venivano di proposito piantati per frantumare la lava nei fertili pendii del monte Etna. Questa ammirevole pianta a siepi con i suoi frutti ha contribuito alla dieta di ricchi e di poveri nella vita quotidiana dei siciliani».

W.H. Barlett nelle *Pictures from Sicily (1853)*: «ma di tutte le produzioni di vegetali della parte bassa dell'Etna il ficodindia, è forse quella che meglio si sviluppa e si riproduce con sorprendente rapidità».

Riferimenti sul ficodindia (fichi opunzia) nella «zona coltivata dell'Etna», così definita ai tempi di Spallanzani (1792), si trovano anche nelle opere di P. Bembo, Borelli, Stoppani, Brydone, ecc. Coppoler S., «Del ficodindia, sua coltivazione in Sicilia e modo di ottenere i frutti tardivi («scuzzulari»)». Saggio storico - agrario (1827).

Il Mortillaro riporta su «Notizie economico-statistiche», ricavate dai catasti di Sicilia (1853), le superfici destinate a «Ficheti d'India».

«Atti della Giunta per l'inchiesta agraria» - Jacini (1884): vengono riportate le superfici destinate a «Ficheti d'India» in Sicilia.

Legame con l'ambiente geografico: nel versante sud-occidentale, delle pendici dell'Etna, il ficodindia ha trovato le condizioni ideali per divenire un elemento caratterizzante del paesaggio.

Le condizioni ambientali per la coltura devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona etnea.

La zona di produzione, risulta caratterizzata da un clima mediterraneo subtropicale, semiasciutto, con estati lunghe e siccitose, piovosità concentrata nel periodo autunnale ed invernale e notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte.

I terreni di origine vulcanica, i venti dominanti, l'umidità ed in particolare la lunga esposizione ai raggi solari, conferiscono al frutto caratteristiche di qualità (colore, serbevolezza e consistenza) difficilmente riscontrabili in altre aree di produzione e nello stesso massiccio etneo.

Art. 5.

Terreni - impianti - tecniche colturali - raccolta - lavorazione

Terreni: i terreni, di origine vulcanica o no, destinati alla coltura, dovranno essere ubicati nella zona di produzione di cui al precedente art. 3 e possedere i seguenti requisiti:

tessitura media o grossolana per evitare ristagni d'acqua (è ammessa la presenza di roccia affiorante).

Preparazione dei terreni: nei nuovi impianti, nella preparazione dei terreni, devono essere previsti il livellamento delle superfici, per facilitare il drenaggio delle acque, le operazioni colturali e le concimazioni.

Impianti: gli impianti possono essere sia specializzati che consociati e la densità di piantagione massima ammessa, in dipendenza della tipologia di impianto, è di 400 piante ad ettaro. In abbinamento alle forme libere di allevamento delle piante («vaso libero» o «cespuglio»), è ammesso altro tipo di allevamento, per agevolare la raccolta e le operazioni colturali.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionali. Sono consentite negli impianti, a sostegno del nuovo flusso vegeto-produttivo, le operazioni di concimazione, di irrigazione dopo la «scozzolatura» (che consiste nell'asportare fiori, frutticini appena allegati e giovani cladodi).

Tecniche colturali: le tecniche colturali del terreno non devono danneggiare l'apparato radicale delle piante che si espande in superficie.

La scozzolatura viene eseguita tra la fine del mese di maggio e la prima metà del mese di giugno, in relazione alle zone di produzione e alle condizioni climatiche.

Raccolta: le operazioni di raccolta, in relazione alle zone di produzione e all'andamento climatico, si svolgono dalla seconda decade di agosto per i frutti di prima fioritura («Agostani»), da settembre a dicembre per i frutti di seconda fioritura («Scozzolati» o «Bastardoni»). I frutti dopo la raccolta devono essere immagazzinati in locali idonei ventilati e asciutti. Successivamente il prodotto può essere frigoconservato.

Le operazioni di raccolta vanno iniziate all'invasatura eseguendo il prelievo in modo tale che una sottile porzione di cladodio rimanga alla base del frutto. Successivamente alla raccolta i frutti debbono essere sottoposti al processo di despinatura, per essere commercializzati con la qualifica di despinati.

Immagazzinamento e lavorazione: le operazioni di immagazzinamento e prima lavorazione, per l'acquisizione delle caratteristiche organolettiche previste per l'immissione al consumo di cui al successivo art. 5, devono essere effettuate esclusivamente nel territorio ricadente nell'area delimitata con il presente disciplinare. Le tecnologie di gestione post-raccolta prevedono l'omogeneità del prodotto e la despinatura.

Art. 6.

Caratteristiche del prodotto

I frutti vengono distinti in ordine al periodo di maturazione:

- «Agostani» o «Latini» (primo fiore);
- «Scozzolati» (seconda fioritura).

Cultivar: gialla, rossa, bianca.

I «Ficodindia dell'Etna» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle comuni norme di qualità e alle seguenti caratteristiche:

- peso frutto non inferiore a 95 g;
- percentuale di polpa non inferiore al 60% del peso fresco dell'intero frutto;
- frutti esenti da malformazioni;
- colore e forma, caratteristici della cultivar (sono ammessi frutti raccolti nella fase di invecchiatura);
- grado rifrattometrico non inferiore al 13%;
- tracciabilità: per consentire l'attività di controllo e vigilanza agli organismi certificatori, il prodotto D.O.P. sarà quello dei produttori operanti nel territorio di cui all'art. 3 e che dovranno risultare iscritti in un apposito elenco.

Art. 7.

Controlli e vigilanza

I controlli e la vigilanza saranno garantiti da organismi rispondenti all'art. 10 regolamento (CEE) 2081/92.

Art. 8.

Confezionamento ed etichettatura

Il prodotto, lavorato e despinato, va immesso al consumo in imballaggi nuovi di diversa tipologia, conformi alla normativa vigente, in legno, cartone e plastica. È ammesso, secondo le tradizioni la presenza, nello stesso contenitore, delle tre diverse cultivar.

Il «Ficodindia dell'Etna» può essere immesso al consumo solo con il logo della denominazione d'origine protetta figurante su ogni confezione commerciale, nel rispetto delle norme generali e metrologiche del commercio stesso.

Sulle confezioni deve figurare, in caratteri chiari, indelebili e nettamente distinguibili da ogni altra scritta, la denominazione «Ficodindia dell'Etna». È consentita l'utilizzo della dicitura «Cactus Pear».

Debbono inoltre comparire gli elementi atti ad individuare nome, ragione sociale, indirizzo del confezionatore, peso lordo all'origine, nonché l'eventuale nome delle aziende da cui provengono i frutti. È facoltativa l'indicazione della settimana di raccolta del prodotto ed i termini «Agostani» o «Latini» e «Scozzolati» o «Bastardoni» riferiti all'epoca di maturazione.

Il marchio d'identificazione è rappresentato dalla scritta D.O.P. Denominazione d'origine protetta, dalla sottostante raffigurazione del vulcano Etna, da due cladodi con quattro frutti e sottostante scritta «Ficodindia dell'Etna», con a destra il logo D.O.P. CEE.

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

DECRETO 18 luglio 2003.

Autorizzazione all'«Istituto di Gestalt - H.C.C.» a trasferire i corsi di specializzazione in psicoterapia della sede periferica di Palermo.

IL CAPO DEL DIPARTIMENTO

PER LA PROGRAMMAZIONE, IL COORDINAMENTO
E GLI AFFARI ECONOMICI

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 e dal Comitato nazionale per la valutazione del sistema universitario;

Vista l'ordinanza ministeriale in data 30 dicembre 1999, emanata ai sensi dell'art. 2, comma 1, del richiamato regolamento;

Visto il parere espresso nella riunione dell'11 ottobre 2000, con il quale 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 e le successive integrazioni contenute nel parere espresso nella riunione del 16 maggio 2001;

Visto il decreto in data 11 ottobre 2002 e successive modificazioni e integrazioni, con il quale è stata costituita la commissione tecnico-consulativa ai sensi dell'art. 3 del predetto regolamento;

Visto il decreto in data 7 dicembre 2001 con il quale l'«Istituto di Gestalt - H.C.C.» è stato abilitato ad istituire e ad attivare corsi di specializzazione in psicoterapia presso la sede periferica di Palermo;