

## AUTORITÀ DI BACINO DISTRETTUALE DELLE ALPI ORIENTALI

### Aggiornamento della pericolosità geologica nel Comune di Chies d'Alpago

Si rende noto che, ai sensi dell'art. 6, comma 1 lettera B delle norme di attuazione del Piano stralcio per l'assetto idrogeologico del bacino idrografico del fiume Piave, con decreto del segretario generale n. 64 del 12 maggio 2023, è stata aggiornata la pericolosità geologica nel Comune di Chies d'Alpago (BL).

L'aggiornamento ha efficacia dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il decreto segretariale è consultabile sul sito [www.distrettoalpio-orientali.it](http://www.distrettoalpio-orientali.it)

23A03283

### Aggiornamento della pericolosità e rischio idraulico nei Comuni di Caldiero, Monteforte d'Alpone, Gambellara

Si rende noto che, ai sensi dell'art. 6, comma 2 delle norme di attuazione del Piano di gestione del rischio di alluvione del distretto delle Alpi orientali, con decreto del segretario generale n. 67 del 17 maggio 2023, è stata aggiornata la pericolosità ed il rischio idraulico nei Comuni di Caldiero (VR) Monteforte d'Alpone (VR), Gambellara (VI)

L'aggiornamento ha efficacia dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il decreto segretariale è consultabile sul sito [www.distrettoalpio-orientali.it](http://www.distrettoalpio-orientali.it)

23A03284

### Aggiornamento della pericolosità geologica nei Comuni di Arsiero, Tonezza del Cimone, Valdstico

Si rende noto che, ai sensi dell'art. 6, comma 1, lettera D delle norme di attuazione del Piano stralcio per l'assetto idrogeologico del bacino idrografico del fiume Brenta-Bacchiglione, con decreto del segretario generale n. 68 del 18 maggio 2023, è stata aggiornata la pericolosità geologica nei Comuni di Arsiero, Tonezza del Cimone e Valdstico (VI).

L'aggiornamento ha efficacia dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il decreto segretariale è consultabile sul sito [www.distrettoalpio-orientali.it](http://www.distrettoalpio-orientali.it)

23A03285

## MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI E DELLA COOPERAZIONE INTERNAZIONALE

### Rilascio di *exequatur*

In data 24 maggio 2023 il Ministro degli affari esteri e della cooperazione internazionale ha concesso l'*exequatur* alla signora Regula Hilfiker, Console onorario della Confederazione svizzera in Torino.

23A03218

### Entrata in vigore dell'Accordo di cooperazione tra il Governo della Repubblica italiana e il Governo degli Emirati Arabi Uniti nell'ambito della cultura, arte e patrimonio, fatto a Dubai il 20 novembre 2012.

Si è perfezionata la procedura prevista per l'entrata in vigore dell'Accordo di cooperazione tra il Governo della Repubblica italiana e il Governo degli Emirati Arabi Uniti nell'ambito della cultura, arte e patrimonio, fatto a Dubai il 20 novembre 2012.

La ratifica è stata autorizzata con legge n. 164 del 17 ottobre 2017, pubblicata in *Gazzetta Ufficiale* Serie generale n. 263 del 10 novembre 2017.

In conformità al suo art. 9, l'Accordo è entrato in vigore il 16 maggio 2023.

23A03255

## MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

### Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Garda».

Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Garda», registrata con regolamento (CE) n. 2325/97 del 24 novembre 1997 pubblicata nella GUCE L 322 del 25 novembre 1997.

Considerato che la modifica è stata presentata dal Consorzio di tutela olio extravergine di oliva Garda DOP con sede in via Intro Solletti, 4 - 37010 Cavaion V.se (VR) Vibo Valentia - che possiede i requisiti previsti all'art. 13, comma 1, del decreto del 14 ottobre 2013, n. 12511.

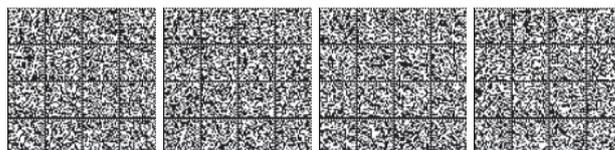
Ritenuto che le modifiche apportate non alterano le caratteristiche del prodotto e non attenuano il legame con l'ambiente geografico.

Considerato altresì, che l'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 prevede la possibilità da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica ai disciplinari di produzione delle denominazioni registrate.

Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste acquisito il parere delle regioni competenti per territorio, circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Garda», così come modificato. Tale pubblicazione assolve sia a quanto previsto dall'art. 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 che a quanto previsto dell'art. 6-ter del regolamento delegato (UE) n. 664/2014, modificato dal regolamento delegato (UE) n. 2022/891 come da comunicato del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 294 del 17 dicembre 2022.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - Divisione PQAI IV - via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - pec: [saq4@pec.politicheagricole.gov.it](mailto:saq4@pec.politicheagricole.gov.it) entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ai sensi dell'art. 49, paragrafo 3 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ove pervenute, la proposta di modifica sarà approvata con apposito provvedimento e comunicata alla Commissione europea.



## ALLEGATO

## PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «GARDA»

## Art. 1.

*Denominazione*

La denominazione di origine protetta «Garda», facoltativamente accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: «Bresciano», «Orientale», «Trentino», è riservata all'olio extra vergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

## Art. 2.

*Caratteristiche del prodotto*

L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda» presenta le seguenti caratteristiche:

- colore dal verde al giallo più o meno intensi;
- odore fruttato medio o leggero;
- sapore fruttato note di dolce e un retrogusto tipico di mandorla.

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Valutazione organolettica (metodo COI):

Intervallo di mediana

	Min	Max
Fruttato Verde / Maturo	> 0	≤ 6
Mandorla	> 0	≤ 5
Amaro	> 0	≤ 5
Piccante	> 0	≤ 6

Nella valutazione organolettica la mediana di difetto deve essere uguale a zero.

Valutazione chimica:

- acidità massima totale espressa in acido oleico: max 0,5%;
- numero perossidi: ≤ 14 Meq O<sub>2</sub>/kg;

## Art. 3.

*Zona di produzione*

a) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda» comprende i territori olivati, atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione, situati nei territori amministrativi delle Province di Brescia, Verona, Mantova e Trento corrispondenti alle successive zone b), c) e d).

b) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Bresciano» comprende, in Provincia di Brescia, l'intero territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Botticino, Calvagese della Riviera, Desenzano del Garda, Gardone Riviera, Gargnano, Gavardo, Limone sul Garda, Lonato, Manerba del Garda, Moniga del Garda, Muscoline, Padenghe sul Garda, Paitone, Polpenazze del Garda, Pozzolengo, Puegnago del Garda, Roè Volciano, Salò, San Felice del Benaco, Serle, Sirmione, Siano del Lago, Tignale, Toscolano Maderno, Tremosine, Villanuova sul Clisi, Vobarno. Tale zona riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopraccitati.

c) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda» accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Orientale» comprende: in Provincia di Verona, l'intero territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Affi, Bardolino, Brenzone, Bussolengo, Caprino

Veronese, Castelnuovo del Garda, Cavaion Veronese, Costermano, Garda, Lazise, Malcesine, Pastrengo, Peschiera del Garda, Rivoli Veronese, San Zeno di Montagna, Sommacampagna, Sona, Torri del Benaco, Valleggio sul Mincio; in Provincia di Mantova: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino, Volta Mantovana. Tale zona, riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopraccitati.

d) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda» accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Trentino» comprende, in Provincia di Trento, l'intero territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Arco, Calavino, Cavedine, Drena, Dro, Lasino, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, Tenno, Vezzano. Tale zona, riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopraccitati, ad esclusione dei Comuni di Lasino, Padergnone e Vezzano, i cui territori interessati riguardano esclusivamente le parti rivierasche in località S. Massenza, Sarche e Toblino limitrofe al lago di Toblino-S. Massenza.

## 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 degli oliveti, dei produttori, dei trasformatori e dei confezionatori in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano dei controlli.

## Art. 5.

*Metodo di ottenimento*

## 5.1. Varietà di olivo

La denominazione di origine protetta «Garda» è riservata all'olio extra vergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Casaliva, Frantoio e Leccino per almeno il 55%; possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 45%.

La denominazione di origine protetta «Garda» accompagnata da una delle menzioni geografiche aggiuntive «Bresciano» o «Orientale», è riservata all'olio extra vergine di oliva ottenuto con la stessa composizione varietale della denominazione «Garda».

La denominazione di origine protetta «Garda» accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Trentino» è riservata all'olio extra vergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti da sole o congiuntamente, negli oliveti: Casaliva e Frantoio per almeno l'80%; possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 20%.

## 5.2. Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti, le tecniche di gestione del suolo, i sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e degli oli destinati alla denominazione di origine protetta «Garda». Sono pertanto idonei gli oliveti collinari e pedo-collinari dell'anfiteatro morenico del Garda.

## 5.3. Raccolta e rese

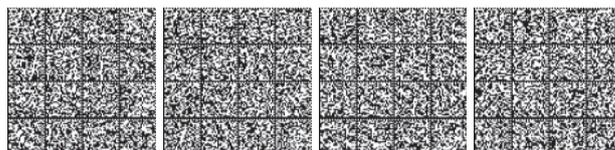
La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda» deve essere effettuata entro il 15 gennaio di ogni anno.

La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda» non può superare i kg 7.500 per ettaro coltivato a oliveto.

Nelle annate di carica si accetta una tolleranza del 20% di produzione in più.

La resa massima delle olive in olio non può superare il 25%.

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda», eventualmente accompagnata da una delle menzioni geografiche aggiuntive, deve avvenire direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici.



#### 5.4. Modalità di oleificazione

La zona di oleificazione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda» comprende tutti i territori amministrativi elencati all'art. 3 lettera a).

La zona di oleificazione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda», accompagnata da una delle tre menzioni geografiche aggiuntive «Bresciano», «Orientale» o «Trentino», deve essere effettuata all'interno delle rispettive zone b) c) e d) dell'art. 3.

Per l'estrazione dell'olio extra vergine a denominazione di origine protetta «Garda» sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative del frutto.

Le operazioni di oleificazione devono avvenire entro cinque giorni dalla raccolta delle olive.

#### Art. 6.

##### *Legame con l'ambiente*

#### 6.1 Fattori ambientali

L'olivo del Garda è coltivato in un anfiteatro di colline moreniche di origine glaciale che circondano, in forma concentrica, il lago di Garda e delimitano sul lato nord, la catena delle Alpi. I terreni esposti verso il lago o verso sud ospitano quasi esclusivamente uliveti e vigneti. La vicinanza alle montagne permette una buona distribuzione delle piogge durante tutto l'anno e particolarmente in primavera e autunno.

In linea generale, il clima della zona, che risente fortemente sia della presenza della gran massa d'acqua del lago, sia della protezione data dalla catena montuosa, è caratterizzato da estati calde ma non afose e inverni solo relativamente freddi; esso è così mite da essere definito «mediterraneo-mitigato» con la presenza di alcuni microclimi locali. La zona di produzione delle olive del Garda infatti è la zona più a nord al mondo per quanto riguarda la coltivazione dell'olivo. La presenza del lago mitiga l'escursione termica notte-giorno.

#### 6.2 Fattori umani e storici

Testimonianze del *savoir faire* dell'uomo sugli uliveti del Garda, risalgono già dal Rinascimento quando l'opera dell'uomo ha contribuito a delineare i tratti caratteristici del paesaggio agrario e generale del lago di Garda. In questa epoca si inizia a ridisegnare i pendii con sistemazioni elaborate, che divengono vere e proprie costruzioni «a terrazze» affacciate sul lago di Garda, adatte alla coltivazione degli uliveti.

La tradizione olivicola nel comprensorio del Garda fa parte della vita della gente, nei costumi gastronomici e nel reddito aziendale, come viene descritto in numerosi documenti.

Gli uliveti sono ubicati nelle zone pedecollinari e collinari, anche su terrazzamenti, sia già esistenti che creati dall'uomo, che permettono di individuare in un modo molto originale il paesaggio, contribuendo così alla valorizzazione dell'ambiente, anche dal punto di vista turistico. È infatti grazie alla presenza degli uliveti che la zona è divenuta molto interessante per il turismo e viene chiamata, già dal 1968 «Riviera degli Ulivi», mentre il prestigio e la tradizione della buona qualità dell'olio prodotto ha ugualmente attribuito il titolo di «Champagne dell'olio di oliva».

Il lago di Garda si trova alla confluenza di tre regioni che hanno una posizione specifica, sia storicamente che in termini di tradizioni umane; per questo, in base all'area di produzione, è consuetudine sia nei consumatori che fra i produttori, l'uso tradizionale di tre menzioni geografiche aggiuntive, ovvero Bresciano, Trentino, Orientale, aventi il fine di meglio identificare certi territori molto importanti a livello della tradizione umana e amministrativa.

Da sempre presente nella zona del lago di Garda, l'olivo inizia a svolgere un ruolo chiave nel VII sec. d.C. come testimonia un editto del 643 che applica sanzioni pecuniarie a coloro che venivano sorpresi a danneggiare le piante di olivo nei villaggi attorno al Garda.

Già nel medioevo l'olio del Garda si distingueva per l'alta qualità e per l'alto valore economico rispetto agli oli di altre provenienze ed era utilizzato, con risultati eccellenti sia nell'alimentazione che in medicina. L'uso alimentare era destinato a pochi, dato che nell'alto medioevo «4-6 kg di olio gardesano valevano quanto un maiale molto grande». L'alto prezzo che l'olio del Garda riusciva a spuntare, rispetto agli altri oli, fece sentire la necessità di un controllo, di una protezione dalle frodi. Già nel 1200 esistevano infatti i bollini/contrassegni chiamati *Sigillum Comunis Veronae* che dovevano accompagnare l'olio nelle esportazioni

ed esistevano gli incaricati dal «Podestà» e dal Capitano del Popolo, una specie di organismo di controllo, che dovevano controllare e registrare per iscritto ogni anno i quantitativi di olive e di olio posseduti da ogni persona e da ogni comunità gardesana. La vendita inoltre, era controllata da un funzionario appositamente designato, il *Superstes oley*, il sovrintendente dell'olio.

In virtù delle sue qualità per le quali è da lungo tempo apprezzato, riconosciuto e utilizzato, l'olio extra vergine di oliva «Garda» è tutelato dalla denominazione di origine protetta fin dal 1997 (regolamento CE n. 2325 del 24 novembre 1997) e rientra oggi fra le prime sei realtà olivicole italiane DOP.

#### Art. 7.

##### *Etichettatura e confezionamento*

1. Il prodotto confezionato deve riportare in etichetta, in caratteri chiari, indelebili e di dimensioni maggiori di tutte le altre scritte, la dicitura «Garda».

2. È permesso riportare in etichetta, l'indicazione di una delle tradizionali menzioni geografiche aggiuntive Bresciano, Orientale e Trentino qualora siano rispettati i requisiti previsti all'art. 5 e siano riportate con caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la denominazione di origine protetta «Garda».

3. Nella designazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: «fine», «scelto», «selezionato», «superiore».

È ammessa l'indicazione «monovarietale» o «monocultivar» seguita dal nome della varietà utilizzata.

4. 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.

5. È possibile indicare in etichetta la localizzazione territoriale degli uliveti solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli uliveti citati e se in etichetta viene riportata la menzione geografica aggiuntiva. La localizzazione territoriale degli uliveti deve essere inserita con caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la menzione geografica aggiuntiva.

6. Le operazioni di confezionamento dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda» devono avvenire nell'ambito della zona geografica delimitata all'art. 3, lettera a). In caso di utilizzo delle menzioni geografiche aggiuntive, le operazioni di confezionamento devono avvenire nell'ambito della rispettiva zona geografica delimitata all'art. 3, lettere b), c), d).

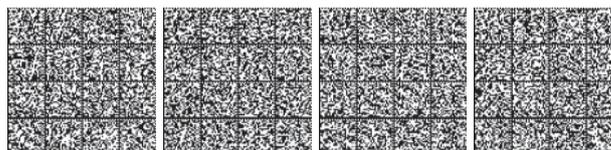
7. L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda», eventualmente accompagnato da una delle menzioni geografiche aggiuntive, deve essere immesso al consumo in recipienti di capacità non superiore a litri 5.

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

9. Il logo della denominazione di origine protetta «Garda» è costituito da un quadrato nero all'interno del quale campeggia in bianco la scritta «olio Garda D.O.P.» (famiglia font: Helvetica Neue, sottotipi: Roman, Medium e Light). Sopra al quadrato nero e alle scritte è posizionata la silhouette in giallo/verde del lago di Garda, che sborda leggermente nella parte inferiore sinistra del quadrato.

La silhouette è in giallo/verde, il codice Pantone è: 103U mentre le forze della quadricromia sono: Cyan 28%, Magenta 29%, Yellow 94% e Black 11%.

10. Il logo della denominazione è obbligatorio.



## Art. 8.

*Riferimenti relativi alle strutture di controllo*

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

L'organismo di controllo incaricato è CSQA Certificazioni S.r.l. - via S. Gaetano n. 74 - 36016 Thiene (VI) - tel: +39 0445 313011, fax +39 0445 313070, e-mail: csqa@csqa.it

23A03251

## MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA SICUREZZA ENERGETICA

### Riesame parziale dell'autorizzazione integrata ambientale rilasciata per l'esercizio della raffineria alla società ENI S.p.a., sita nel Comune di Venezia.

Si rende noto che con decreto del Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica decreto ministeriale n. 149 del 3 maggio 2023 (ID 6/100249), si è provveduto al riesame del decreto di autorizzazione integrata ambientale (AIA) rilasciata con decreto ministeriale n. 284 del 15 ottobre 2018 e del decreto di compatibilità ambientale ed autorizzazione integrata ambientale (VIA-AIA) rilasciata con decreto ministeriale n. 217 del 7 agosto 2017, per l'esercizio della raffineria, esercita nell'assetto *green refinery* della società ENI Sustainable Mobility S.p.a., sita nel Comune di Venezia (VE), identificata dal codice fiscale 00484960588, con sede legale in viale Giorgio Ribotta n. 51 - 00144 Roma (RM), ai sensi del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 e successive modificazioni ed integrazioni. (ID 6/100249).

Copia del provvedimento è messa a disposizione del pubblico per la consultazione presso la Direzione generale valutazioni ambientali del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica - via C. Colombo 44, Roma, e attraverso il sito web del Ministero, agli indirizzi <https://www.mite.gov.it/> e <https://va.minambiente.it/it-IT>

23A03250

## MINISTERO DELL'INTERNO

### Nomina del nuovo organo straordinario di liquidazione cui affidare la gestione del dissesto finanziario del Comune di Campione d'Italia.

Con decreto del Presidente della Repubblica in data 12 luglio 2018 è stato nominato l'organo straordinario di liquidazione del Comune di Campione d'Italia (CO), nella persona della dott.ssa Angela Pagano, per l'amministrazione della gestione e dell'indebitamento pregresso e per l'adozione di tutti i provvedimenti per l'estinzione dei debiti dell'ente.

Considerato che la suddetta dott.ssa Angela Pagano ha presentato le dimissioni, con decreto del Presidente della Repubblica in data 9 maggio 2023 è stato nominato, ai sensi dell'art. 252 del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, nuovo organo straordinario di liquidazione il dott. Luca Corvi, per l'amministrazione della gestione e dell'indebitamento pregresso e per l'adozione di tutti i provvedimenti per l'estinzione dei debiti del predetto comune, in sostituzione della dott.ssa Angela Pagano.

23A03232

## MINISTERO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

### Comunicato relativo alla circolare direttoriale 29 maggio 2023, n. 1748 - Avviso pubblico per la selezione di iniziative imprenditoriali nel territorio dell'area di crisi industriale complessa «Val Vibrata - Valle del Tronto - Piceno» tramite ricorso al regime di aiuto alla legge n. 181/1989.

Con circolare del direttore generale per gli incentivi alle imprese 29 maggio 2023, n. 1748 è stato attivato l'intervento di aiuto ai sensi della legge n. 181/1989 che promuove la realizzazione di una o più iniziative imprenditoriali nel territorio dei comuni appartenenti all'area di crisi industriale complessa Val Vibrata - Valle del Tronto - Piceno, finalizzate al rafforzamento del tessuto produttivo locale e all'attrazione di nuovi investimenti.

La circolare fissa, altresì, il termine per la presentazione delle domande di accesso alle agevolazioni dalle ore 12,00 del 4 luglio 2023 e alle ore 12,00 dell'8 settembre 2023.

Ai sensi dell'art. 32 della legge 18 giugno 2009, n. 69, il testo integrale della circolare è consultabile dalla data del 29 maggio 2023 nel sito del Ministero delle imprese e del made in Italy <http://www.mimit.gov.it>

23A03252

### Comunicato relativo all'avviso del direttore generale per gli incentivi alle imprese 29 maggio 2023 - Chiusura dello sportello per la selezione di iniziative imprenditoriali tramite ricorso al regime di aiuto di cui alla legge n. 181/1989 nei territori della Regione Campania compresi nell'area di crisi industriale di Marcianise.

Con avviso del direttore generale per gli incentivi alle imprese 29 maggio 2023 è stata disposta, a seguito dell'esaurimento delle risorse finanziarie disponibili, a partire dalle ore 12,00 del 1° giugno 2023, la chiusura dello sportello per la selezione di iniziative imprenditoriali tramite ricorso al regime di aiuto di cui alla legge n. 181/1989 nei territori della Regione Campania compresi nell'area di crisi industriale di Marcianise, di cui alla circolare direttoriale 19 gennaio 2023, n. 96.

Ai sensi dell'art. 32 della legge 18 giugno 2009, n. 69, il testo integrale dell'avviso è consultabile dalla data del 29 maggio 2023 nel sito del Ministero delle imprese e del made in Italy [www.mimit.gov.it](http://www.mimit.gov.it)

23A03253

### Comunicato relativo al decreto direttoriale 30 maggio 2023 - Voucher per consulenza in innovazione. Elenco delle imprese e delle reti di imprese decadute dalle agevolazioni.

Con decreto del direttore generale per gli incentivi alle imprese 30 maggio 2023, a seguito della mancata presentazione della richiesta di erogazione entro il termine previsto, è stato approvato l'elenco delle imprese e delle reti di imprese decadute dalle agevolazioni concesse ai sensi del decreto direttoriale 25 settembre 2019, di cui al comunicato pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 237 del 9 ottobre 2019, recante le modalità e i termini per la presentazione delle domande di accesso al voucher per consulenza in innovazione.

Nell'allegato al provvedimento viene riportato, per ciascuna impresa o rete, il relativo «Codice variazione concessione RNA - COVAR» rilasciato dal «Registro nazionale degli aiuti di Stato» e l'importo del voucher disimpegnato.

Ai sensi dell'art. 32 della legge 18 giugno 2009, n. 69, il testo integrale del decreto è consultabile dalla data del 31 maggio 2023 nel sito del Ministero delle imprese e del made in Italy [www.mimit.gov.it](http://www.mimit.gov.it)

23A03254

