

b) ricezione e trasmissione materiale al Consolato generale d'Italia in Houston delle dichiarazioni concernenti lo stato civile da parte dei comandanti di navi e di aeromobili, ovvero dei testimoni;

c) ricezione e trasmissione materiale al Consolato generale d'Italia in Houston dei testamenti formati a bordo di navi e di aeromobili da parte di cittadini italiani;

d) ricezione e trasmissione materiale al Consolato generale d'Italia in Houston degli atti dipendenti dall'apertura di successione di cittadini italiani o cui possono essere chiamati cittadini italiani;

e) emanazione di atti conservativi, che non implichino la disposizione dei beni di cittadini italiani, in materia di successione, naufragio o sinistro aereo, con l'obbligo di informarne tempestivamente il Consolato generale d'Italia in Houston;

f) attività urgenti di prima istruttoria in caso di sinistri marittimi o aerei o di infortuni a bordo di navi, imbarcazioni da diporto o aerei nazionali, dopo aver preventivamente interpellato caso per caso il Consolato generale d'Italia in Houston;

g) ricezione e trasmissione al Consolato generale d'Italia in Houston delle domande di iscrizione nelle liste anagrafiche ed elettorali in Italia presentate da cittadini che siano residenti nella circoscrizione territoriale dell'Ufficio consolare onorario;

h) ricezione e trasmissione al Consolato generale d'Italia in Houston delle domande di rinnovo delle patenti di guida e consegna al richiedente del certificato di rinnovo;

i) ricezione e trasmissione materiale al Consolato generale d'Italia in Houston, competente per ogni decisione in merito, degli atti in materia pensionistica;

j) autentica amministrativa di firma, nei casi in cui essa sia prevista dalla legge;

k) consegna di certificazioni, rilasciate dal Consolato generale d'Italia in Houston;

l) certificazione dell'esistenza in vita ai fini pensionistici;

m) vidimazioni e legalizzazioni;

n) autentiche di firme apposte in calce a scritture private, redazione di atti di notorietà e rilascio di procure speciali riguardanti persone fisiche a cittadini italiani, nei casi previsti dalla legge;

o) ricezione e trasmissione materiale al Consolato generale d'Italia in Houston della documentazione relativa al rilascio di passaporti dei cittadini che siano residenti nella circoscrizione territoriale dell'Ufficio consolare onorario; diretta consegna ai titolari dei passaporti emessi dal Consolato generale d'Italia in Houston e restituzione al Consolato generale d'Italia in Houston delle ricevute di avvenuta consegna;

p) captazione dei dati biometrici di connazionali che richiedono un documento elettronico, per il successivo inoltro al Consolato generale d'Italia in Houston;

q) ricezione e trasmissione al Consolato generale d'Italia in Houston della documentazione relativa alle richieste di rilascio del documento di viaggio provvisorio - ETD - presentate da cittadini italiani e da cittadini degli Stati membri dell'UE, dopo avere acquisito la denuncia di furto o smarrimento del passaporto o di altro documento di viaggio e dopo aver effettuato gli idonei controlli, previsti ai sensi dell'art. 71 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive di cui agli articoli 46 e 47 del citato decreto del Presidente della Repubblica; consegna degli ETD, emessi dal Consolato generale d'Italia in Houston, validi per un solo viaggio verso lo Stato membro di cui il richiedente è cittadino, verso il Paese di residenza permanente o, eccezionalmente, verso un'altra destinazione;

r) ricezione e trasmissione al Consolato generale d'Italia in Houston della documentazione relativa alle richieste di rilascio delle carte d'identità - presentate dai cittadini italiani residenti nella circoscrizione dell'Ufficio consolare onorario dopo aver effettuato gli idonei controlli, previsti ai sensi dell'art. 71 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive di cui agli articoli 46 e 47 del citato decreto del Presidente della Repubblica; diretta consegna ai titolari delle carte d'identità, emesse dal Consolato generale d'Italia in Houston e restituzione materiale al Consolato generale d'Italia in Houston dei cartellini da questi ultimi sottoscritti;

s) ricezione e trasmissione al Consolato generale d'Italia in Houston della documentazione relativa alle richieste di visto di ingresso;

t) assistenza ai connazionali bisognosi od in temporanea difficoltà ed espletamento delle attività istruttorie ai fini della concessione di sussidi o prestiti con promessa di restituzione all'erario da parte del Consolato generale d'Italia in Houston;

u) svolgimento di compiti collaterali, ferme restando le competenze del Consolato generale d'Italia in Houston, relative alla formazione e all'aggiornamento delle liste di leva, nonché all'istruttoria delle pratiche di regolarizzazione della posizione coscrizionale per i renitenti alla leva, ai fini della cancellazione della nota di renitenza in via amministrativa dalla lista generale dei renitenti. Restano esclusi i poteri di arruolamento;

v) effettuazione delle operazioni richieste dalla legislazione vigente in dipendenza dell'arrivo e della partenza di una nave nazionale, nonché tenuta dei relativi registri;

w) ricezione e trasmissione al Consolato generale d'Italia in Houston della documentazione relativa alle richieste di rilascio, rinnovo o convalida delle certificazioni di sicurezza della nave o del personale marittimo (*endorsement*); consegna delle predette certificazioni, emesse dal Consolato generale d'Italia in Houston;

x) notifica di atti a cittadini italiani residenti nella circoscrizione dell'Ufficio onorario, dando comunicazione dell'esito degli stessi all'Autorità italiana competente e, per conoscenza, al Consolato generale d'Italia in Houston;

y) collaborazione all'aggiornamento da parte del Consolato generale d'Italia in Houston dello schedario dei connazionali residenti;

z) tenuta dello schedario delle firme delle autorità locali.

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

Roma, 6 luglio 2023

Il direttore generale: VARRIALE

23A03993

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Fontina»

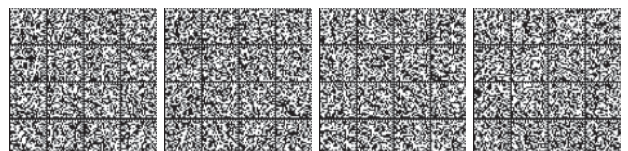
Il Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Fontina», registrata con regolamento (CE) n. 1107 del 12 giugno 1996 pubblicata nella GUCE L 148 del 21 giugno 1996.

Considerato che la modifica è stata presentata dal Consorzio produttori e tutela della DOP Fontina con sede in Regione Borgnalle 10/L - 11100 Aosta, 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 della Regione Autonoma della Valle d'Aosta competente per territorio, circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Fontina», 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 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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DOP «FONTINA»

Art. 1.

Denominazione

1. Il presente disciplinare regola la produzione, la stagionatura e la porzionatura del formaggio a denominazione di origine protetta «Fontina».

2. La Fontina è un formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura.

Art. 2.

Zona di produzione

1. La zona di produzione, stagionatura e porzionatura del formaggio Fontina è l'intero territorio della Valle d'Aosta.

Art. 3.

Materia prima

1. Il latte destinato alla trasformazione in Fontina deve essere prodotto in Valle d'Aosta e avere i seguenti requisiti:

crudo;

intero;

proveniente da una sola mungitura;

di bovina appartenente alla razza valdostana (Pezzata rossa, pezzata nera, castana) e gli incroci tra di esse, alimentata secondo le disposizioni dell'art. 4.

Art. 4.

Alimentazione

1. L'alimentazione delle bovine, previste all'art. 3, deve rispettare i seguenti requisiti:

rapporto foraggi: concentrati (F:C) \geq a 67:33;

almeno il 60% della razione alimentare in sostanza secca deve essere prodotta all'interno della zona geografica descritta all'art 2 del presente disciplinare.

2. Gli alimenti ammessi sono:

foraggi:

foraggi freschi o affienati di prato stabile polifita, di loietto ed erba medica;

paglie di cereali quali frumento, orzo, avena, segale, triticale;

cereali e loro derivati:

mais, orzo, frumento, sorgo, avena, segale, triticale, in forma di granelle, sfarinati e relativi derivati essiccati;

semi di oleaginose e loro derivati:

soia, cotone, girasole, lino in forma di farine di estrazione intere o decorticate;

derivati dell'industria dello zucchero:

polpe secche esauste;

melasso e/o derivati: solo come leganti e appetizzanti pari ad un valore massimo del 5% nella composizione del mangime;

semi di leguminose:

pisello proteico, fave, favino e carrube (polpe);

grassi:

grassi di origine vegetale (saponificati o idrogenati);

minerali:

sali minerali autorizzati dalla vigente legislazione;

additivi:

vitamine, oligoelementi, amminoacidi, aromatizzanti, antiossidanti, aventi funzioni tecnologiche e non nutrizionali, autorizzati dalla vigente legislazione;

varie:

lievito di birra inattivato come supporto nelle «premiscelate»;

siero aziendale, derivante dalla trasformazione esclusivamente del latte aziendale autoprodotta.

3. Sono proibiti i foraggi insilati o fermentati e gli alimenti di seguito riportati:

colza, ravizzone, ricino, veccia, lupino, fagioli e lenticchie;

patata, barbabietola fresca e sottoprodotti freschi (foglie e colletti), ortaggi in genere, rape, pomodori e sottoprodotti freschi (piante, buccette), frutta fresca o conservata di qualsiasi origine e natura (mele, pere, pesche, uva, agrumi);

trebbie di birra, distillers, borlande e altri sottoprodotti agroindustriali freschi;

i sottoprodotti dell'industria lattiero-casearia;

altro: antibiotici, ormoni e urea (come fonte azotata).

Art. 5.

Trasformazione

1. Prima della coagulazione il latte non deve aver subito riscaldamento a temperatura superiore ai 36°C. Al latte possono essere aggiunte esclusivamente colture di batteri lattici autoctoni (denominati fermenti); conservati sotto la responsabilità del consorzio produttori e tutela dalla DOP Fontina, che li rilascia liberamente a tutti i produttori di Fontina DOP. La coagulazione del latte avviene in caldaie in rame o in acciaio, mediante l'aggiunta di caglio di vitello.

2. Deve essere poi eseguita la rottura del coagulo fino a ottenere granuli di cagliata dalle dimensioni omogenee.

3. Successivamente deve avvenire la fase di spinatura su fuoco che deve raggiungere una temperatura caratteristica dei formaggi a pasta semicotta.

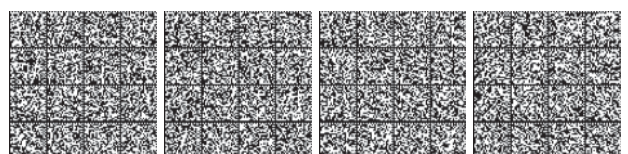
4. La spinatura va completata fuori fuoco fino al momento in cui il casaro decide che i granuli di cagliata sono sufficientemente spurgati.

5. Al raggiungimento del livello ottimale di spurgo, avviene l'estrazione e l'infagottamento, ossia l'avvolgimento in tele di tessuto della massa caseosa che deve essere posta nelle tipiche fascere a scalzo concavo che vengono impilate e poste sotto pressa.

6. Al primo rivoltamento deve essere applicata una placchetta di caseina, le cui caratteristiche sono indicate nell'art. 10, recante un codice identificativo della forma e l'elemento grafico identificativo del prodotto.

7. Prima dell'ultima fase di pressatura deve essere applicata la placchetta di identificazione, così come previsto dall'art. 10, recante il numero del produttore attribuito dal Consorzio incaricato dal Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste.

8. La fase di pressatura si protrae fino alla lavorazione successiva. Durante questo intervallo le forme devono essere rivoltate per favorire lo spurgo della massa caseosa.



9. Al termine della fase di pressatura, entro ventiquattro ore e per un periodo non superiore a dodici ore, le forme possono essere sottoposte all'operazione di salamoia mediante l'immissione in vasconi contenenti una soluzione di acqua e sale.

10. Prima dell'avvio della stagionatura, può essere previsto un periodo di asciugatura di una durata massima di quindici giorni. Questo periodo non viene conteggiato per la stagionatura (art. 6).

Art. 6.

Rivoltamento, salatura e strofinatura delle forme durante la stagionatura

1. Il rivoltamento, la salatura e la strofinatura delle singole forme vengono eseguite nel modo seguente. La forma viene estratta dallo scaffale e rivoltata per la salatura della faccia che appoggiava sul ripiano, attraverso la distribuzione a spaglio di un leggero strato di sale. Dopo tale operazione la forma viene posizionata nuovamente sul ripiano dello scaffale. Verificato lo scioglimento del sale, la forma viene estratta per essere strofinata sul lato precedentemente salato e sullo scalzo a mezzo di spazzole e di una soluzione di acqua e sale; quindi, viene riposta nello scaffale nella sua posizione originaria.

Questa sequenza di operazioni, che avviene nei magazzini di stagionatura, permette di trattare entrambe le facce della forma, favorendo il corretto sviluppo della crosta: l'addeito alle suddette operazioni valuta la necessità di compiere l'una o l'altra operazione in base alle caratteristiche delle singole forme da trattare.

Art. 7.

Magazzini di stagionatura

1. La maturazione deve svolgersi in magazzini con le seguenti caratteristiche:

umidità almeno 90%;

temperatura compresa tra 4 e 12 °C.

2. Le condizioni di umidità e temperatura di cui al punto precedente si possono ritrovare sia in magazzini che utilizzano tecnologie di condizionamento sia nelle grotte tradizionalmente usate per la maturazione dei formaggi. In queste ultime l'umidità dovrà essere almeno del 88%.

Art. 8.

Caratteristiche del prodotto

1. Il prodotto Fontina deve possedere le seguenti caratteristiche:

1.1 Caratteristiche fisiche:

forma:

a) cilindrica tipicamente appiattita;

b) facce piane;

c) scalzo in origine concavo, non sempre rilevabile a maturazione;

dimensione:

a) diametro compreso tra 30 e 45 cm;

b) altezza variabile compresa tra 7 e 10 cm;

c) peso variabile e compreso tra 7,5 e 12 Kg;

crosta:

a) compatta di colore marrone da chiaro a scuro a seconda delle condizioni di maturazione e della durata di stagionatura;

b) morbida o semidura con il protrarsi della stagionatura;

c) sottile;

pasta:

a) elastica e morbida in relazione al periodo di produzione;

b) occhiatura caratteristica e dispersa nella forma;

c) colore variabile dall'avorio al giallo paglierino più o meno intenso;

1.2 Caratteristiche microbiologiche: elevato contenuto in fermenti lattici vivi;

1.3 Caratteristiche organolettiche: la pasta fondente in bocca ha caratteristico sapore dolce e delicato, più intenso con il procedere della maturazione.

2. Per le forme prodotte in alpeggio, ottenute trasformando esclusivamente latte munto presso siti di alpeggio è inoltre consentita l'aggiunta della menzione «alpeggio».

3. Per le forme aventi stagionatura minima di centottanta giorni è inoltre possibile l'aggiunta della menzione «Lunga stagionatura».

4. Tutte quelle forme che successivamente alla marchiatura e prima dell'immissione al consumo non mantengono le caratteristiche della crosta lavata previste dall'art. 8 comma 1.1. o risulta pregiudicata l'identificazione del marchio, non possono più fregiarsi della denominazione Fontina DOP.

Art. 9.

Legame

1. I fattori naturali sono connessi con le condizioni climatiche ed il tipico ambiente montano della regione, ove si pratica tuttora l'alpeggio e il pascolo, che influenzano la qualità dei foraggi destinati all'alimentazione delle lattifere, determinando qualità peculiari della materia prima che si riflettono direttamente nelle caratteristiche del formaggio.

2. Per quanto riguarda i fattori umani, si segnala il tradizionale allevamento della razza autoctona nonché la continuità della tecnica di trasformazione del latte con diffusione del prodotto sul mercato di consumo nazionale, prevalentemente del nord Italia, ed internazionale.

Art. 10.

Identificazione del prodotto

1. Gli elementi identificativi presenti sulla forma sono: la placchetta in caseina, l'identificativo «Consorzio tutela Fontina» (con acronimo «CTF») e il marchio.

1.1 La placchetta in caseina riporta un codice alfanumerico identificativo della forma e si trova sullo scalzo della forma.

Per le produzioni di alpeggio vengono utilizzate placchette in caseina di colore verde con codice alfanumerico che inizia con la lettera A; per gli altri siti produttivi è previsto l'utilizzo di placchette in caseina incolore con codice alfanumerico che inizia con tutte le lettere ad esclusione della A.

1.2 Lo stampo degli identificativi «Consorzio tutela Fontina» (con acronimo CTF) riportano anche un codice numerico identificativo del produttore. I siti produttivi in alpeggio vengono identificati mediante stampi con numerazione inferiore a 600. Gli stampi sono in materiale plastico e di forma rettangolare (dimensione minima 10 x 7,5 cm) e vengono applicati su una delle facce piane della forma in fase di pressatura, terminata la quale vengono rimossi.

Gli stampi sopra descritti vengono distribuiti dal Consorzio a tutti i soggetti che operano rispettando il disciplinare di produzione della Fontina D.O.P.

1.3 Il marchio viene impresso sulle forme aventi le caratteristiche di cui all'art. 8 ed almeno ottanta giorni di maturazione, calcolati a partire dall'inizio della fase di stagionatura.

Le caratteristiche grafiche del marchio sono di seguito descritte:

«Fontina»: scritta realizzata in tracciati, disegno vettoriale;

«Zona di produzione Regione Autonoma Valle D'aosta»: carattere utilizzato Univers 75 Black;

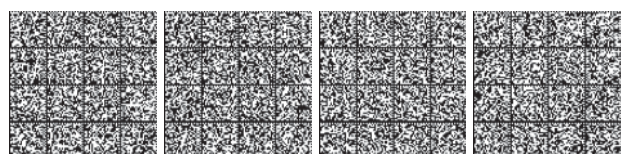
«DOP»: carattere utilizzato Univers Black Extended;

al centro della composizione compare il tratto di una montagna stilizzata sopra la scritta Fontina. Sotto la dicitura DOP inserita in una ellisse;

per l'utilizzo del presente marchio è obbligatorio l'utilizzo in positivo su qualsiasi sfondo o superficie sufficientemente chiara da mantenere inalterata la totale leggibilità;

in caso di stampa o riproduzione su fogli grigi, disomogenei o comunque scuri, è necessario l'uso in negativo;

per la stampa a colori, il colore di riferimento è il Pantone 1535 CVC.





Art. 11.

Condizionamento e etichettatura

1. La Fontina è porzionata nella sola zona di produzione, come definita dall'art. 2 al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche del prodotto al consumatore finale. La Fontina presenta una crosta umida e un tenore di umidità della pasta tali per cui l'immagazzinamento, lo stoccaggio e le modalità di confezionamento risultano fasi estremamente delicate, da effettuarsi in tempi rapidi, mantenendo le condizioni ambientali ideali (temperatura e umidità) e dedicando particolare cura nel trattamento delle forme da parte degli operatori. La rapidità nelle diverse fasi permette di ridurre al minimo il rischio di sviluppo di muffe sulla crosta e all'interno della pasta. Infatti, lo sviluppo di muffe, oltre a produrre colorazioni anomale della crosta causate dallo sviluppo di miceli fungini, compromette facilmente l'integrità della sottile crosta, provocando una conseguente alterazione delle proprietà della pasta, ovvero una colorazione anomala e un sapore forte e sgradevole, caratteristiche non gradite al consumatore finale.

Per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto, al momento del confezionamento (sottovuoto o atmosfera protettiva), è consentita una pulizia (es. raschiatura, etc) superficiale della crosta, per eliminare la morchia umida formata in stagionatura. Questa operazione non deve pregiudicare l'identificazione del marchio Fontina DOP apposto sulle forme. Per il prodotto commercializzato affettato e per quello destinato ad altre trasformazioni è permessa la rimozione della crosta.

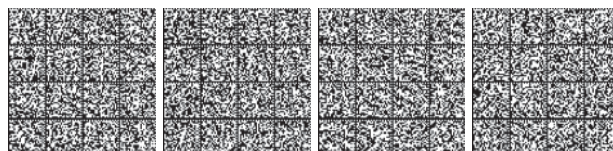
2. Le vesti grafiche (pelure, etichette, pellicole coprenti, serigrafie, veline cartacee, etc) apposte sul prodotto commercializzato in forme intere o porzionato dovranno riportare:

logo comunitario;

la dicitura «Prodotto di montagna» e «Produit de montagne»;

il logo Fontina DOP di seguito descritto.

Il contrassegno ufficiale attestante il possesso dei requisiti che legittimano l'uso della denominazione di origine protetta Fontina DOP, così come descritto nell'art. 10, risulta leggermente modificato per migliorarne la leggibilità anche in caso di stampa in dimensioni ridotte, riportando tutte le informazioni presenti e mantenendo per la scritta Fontina il medesimo font grafico.



Utilizzando per la stampa un colore in contrasto con lo sfondo che ne garantisca la chiara leggibilità, mantenendo le proporzioni tra i vari elementi.

Per le forme intere le vesti grafiche non possono coprire il marchio distintivo della DOP Fontina impresso su di esse.

a) Le vesti grafiche poste sulla faccia piana della forma dovranno utilizzare come denominazioni commerciali i seguenti loghi e rispettare i relativi parametri grafici di riproduzione:

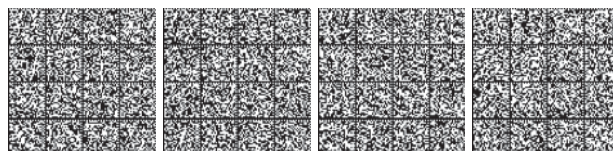
Fontina DOP, il logo verde classico deve campeggiare su un fondo bianco.



Fontina DOP con menzione alpeggio, il logo bianco deve campeggiare su un fondo verde, la banda rossa e la scritta devono mantenere colore e proporzioni indicati.



Fontina DOP con menzione Lunga stagionatura, il logo bianco deve campeggiare su un fondo nero, la banda oro e la scritta devono mantenere colore e proporzioni indicati.





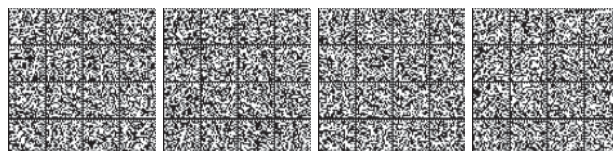
b) Le etichette del prodotto confezionato dai porzionatori autorizzati, viste le ridotte dimensioni delle vesti grafiche, dovranno riportare come denominazione commerciale i seguenti loghi semplificati, utilizzando un colore in contrasto con lo sfondo che ne garantisca la chiara leggibilità, mantenendo le proporzioni tra i vari elementi:

Fontina DOP.

FONTINA
DOP - VALLE D'AOSTA

Fontina DOP con menzione alpeggio.

FONTINA
DOP - VALLE D'AOSTA
ALPEGGIO



Fontina DOP con menzione lunga stagionatura.

FONTINA

DOP - VALLE D'AOSTA

LUNGA STAGIONATURA

Art. 12.

Organismo di controllo

1. Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del seguente disciplinare è svolto da un organismo autorizzato, conformemente a quanto stabilito dal regolamento n. 1151/2012. Tale struttura è l'organismo di controllo CSQA Certificazioni - via S. Gaetano n. 74 - Thiene (VI) 36016, tel. +39 0445 313011 - fax. +39 0445 313070, e-mail: csqa@csqa.it

23A03989

MINISTERO DELL'INTERNO

Riconoscimento e classificazione di alcuni prodotti esplosivi

Con decreto ministeriale n. 557/PAS/E/003348/XVJ(53) del 4 luglio 2023, su istanza del sig. Bruno Pirozzi, titolare delle licenze *ex* articoli 28, 46 e 47 T.U.L.P.S. in nome e per conto della «Simmel Difesa S.p.a.» con stabilimento sito in Colleferro (RM), via Ariana km 5,200, gli esplosivi di seguito elencati, ai sensi del combinato disposto dell'art. 1, comma 2, lettera a) del decreto legislativo 19 maggio 2016, n. 81 e dell'art. 53 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, sono riconosciuti e classificati nella I categoria di cui all'art. 82 del regio decreto 6 maggio 1940, n. 635 ed iscritti nell'allegato «A» al medesimo regio decreto:

carica aggiuntiva SIL290 mod. 1;
polvere propellente PBC331.

Tali prodotti sono destinati ad esclusivo uso delle Forze armate e di polizia.

Avverso tale provvedimento è, dunque, esperibile ricorso giurisdizionale al Tribunale amministrativo regionale ai sensi del decreto legislativo 2 luglio 2010, n. 104 o, in alternativa, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 24 novembre 1971, n. 1199, nel termine, rispettivamente, di sessanta e centoventi giorni dalla data della notificazione o comunicazione o dalla data in cui l'interessato ne abbia avuto piena cognizione.

23A04003

Riconoscimento e classificazione di un prodotto esplosivo

Con decreto ministeriale n. 557/PAS/E/006605/XVJ(53) del 4 luglio 2023, su istanza del sig. Fabio Sgarzi, titolare delle licenze *ex* articoli 28, 46 e 47 T.U.L.P.S. in nome e per conto della «RWM Italia S.p.a.» con stabilimento sito in Domusnovas (SU), località Matt'è Conti, l'esplosivo denominato «proiettile in RH-26 per munizione da 120 mm tipo DM11 o RH31», ai sensi del combinato disposto dell'art. 1, comma 2, lettera a) del decreto legislativo 19 maggio 2016, n. 81 e dell'art. 53 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, è riconosciuto e classificato nella II categoria di cui all'art. 82 del regio decreto 6 maggio 1940, n. 635 ed iscritto nell'allegato «A» al medesimo regio decreto.

Tale prodotto è destinato ad esclusivo uso delle Forze armate e di polizia.

Avverso tale provvedimento è, dunque, esperibile ricorso giurisdizionale al Tribunale amministrativo regionale ai sensi del decreto legislativo 2 luglio 2010, n. 104 o, in alternativa, ricorso straordinario al Presidente

della Repubblica ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 24 novembre 1971, n. 1199, nel termine, rispettivamente, di sessanta e centoventi giorni dalla data della notificazione o comunicazione o dalla data in cui l'interessato ne abbia avuto piena cognizione.

23A04004

Riconoscimento e classificazione di alcuni prodotti esplosivi

Con decreto ministeriale n. 557/PAS/E/006881/XVJ(53) del 4 luglio 2023, su istanza del sig. Emilio Stocchi, titolare delle licenze *ex* articoli 28, 46 e 47 del Testo unico delle leggi di pubblica sicurezza in nome e per conto della «MES S.p.a.» con deposito sito in San Giovanni Rotondo (FG) - loc. Posta Tuoro Angeloni, gli esplosivi di seguito elencati, ai sensi del combinato disposto dell'art. 1, comma 2, lettera a), del decreto legislativo 19 maggio 2016, n. 81 e dell'art. 53 del Testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, sono riconosciuti e classificati nella prima categoria di cui all'art. 82 del regio decreto 6 maggio 1940, n. 635 ed iscritti nell'allegato «A» al medesimo regio decreto:

carica di lancio M4A2;
propellente M1 per M4A2;
propellente CBI.

Tali prodotti sono destinati ad esclusivo uso delle Forze armate e di polizia.

Avverso tale provvedimento è, dunque, esperibile ricorso giurisdizionale al Tribunale amministrativo regionale ai sensi del decreto legislativo 2 luglio 2010, n. 104 o, in alternativa, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 24 novembre 1971, n. 1199, nel termine, rispettivamente, di sessanta e centoventi giorni dalla data della notificazione o comunicazione o dalla data in cui l'interessato ne abbia avuto piena cognizione.

23A04005

Riconoscimento e classificazione di un prodotto esplosivo

Con decreto ministeriale n. 557/PAS/E/006882/XVJ(53) del 4 luglio 2023, su istanza del sig. Emilio Stocchi, titolare delle licenze *ex* articoli 28, 46 e 47 T.U.L.P.S. in nome e per conto della «MES S.p.a.» con deposito sito in San Giovanni Rotondo (FG), loc. Posta Tuoro Angeloni, l'esplosivo denominato «cartuccia cal. 25 mm × 137 TPME320», ai sensi del combinato disposto dell'art. 1, comma 2, lettera a) del decreto legislativo 19 maggio 2016, n. 81 e dell'art. 53 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, è riconosciuto e classificato nella I categoria di cui all'art. 82 del regio decreto 6 maggio 1940, n. 635 ed iscritto nell'allegato «A» al medesimo regio decreto.

Tale prodotto è destinato ad esclusivo uso delle Forze armate e di polizia.

Avverso tale provvedimento è, dunque, esperibile ricorso giurisdizionale al T.A.R. ai sensi del decreto legislativo 2 luglio 2010, n. 104 o, in alternativa, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 24 novembre 1971, n. 1199, nel termine, rispettivamente, di sessanta e centoventi giorni dalla data della notificazione o comunicazione o dalla data in cui l'interessato ne abbia avuto piena cognizione.

23A04006

Riconoscimento e classificazione di alcuni prodotti esplosivi ad uso civile

Con decreto ministeriale n. 557/PAS/E/006888/XVJ/CE/C del 4 luglio 2023, le polveri nere denominate «MIL-classe 2 (secondo MIL-P-223C)» e «MIL-classe 3 (secondo MIL-P-223C)» sono classificate nella seconda categoria di cui all'art. 82 del regio decreto 6 maggio 1940, n. 635 ed iscritte nell'allegato «A» al medesimo regio decreto, ai sensi dell'art. 19, comma 3, lettera a), del decreto ministeriale 19 settembre 2002, n. 272, con numero ONU 0027 1.1D, assegnato dall'organismo notificato «BAM» (Germania) in data 13 gennaio 2003.

Per i citati esplosivi il sig. Emilio Stocchi, titolare delle licenze *ex* articoli 28, 46 e 47 del Testo unico delle leggi di pubblica sicurezza in nome e per conto della «MES S.p.a.» con deposito di esplosivi sito in San Giovanni Rotondo (FG) - loc. Posta Tuoro Angeloni, ha prodotto l'attestato di esame UE del tipo n. 0589 EXP. 0053/98 del 7 settembre 2000 ed il modulo a scelta basato sulla garanzia della qualità del processo di produzione (modulo «D») del 15 dicembre 2022, rilasciati dall'organismo notificato «BAM».

