

Tali indicazioni sono abbinate inescindibilmente al logo dell'indicazione geografica protetta.



È vietata l'aggiunta di qualsiasi altra qualificazione non espressamente prevista.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore nonché l'eventuale nome degli allevamenti utilizzati per la produzione del «Salame Brianza», purché la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti.

Qualora il logo sia direttamente apposto sull'etichetta delle ditte produttrici, i quantitativi di etichette, controllati dall'Organo di controllo autorizzato, devono corrispondere ai quantitativi di materie prime destinate alla produzione del «Salame Brianza».

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del «Salame Brianza» devono essere situati nel territorio delle seguenti Regioni: Lombardia, Emilia-Romagna e Piemonte [la DOP in questione beneficia della deroga concessa dall'art. 2, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006].

La zona di produzione della DOP «Salame Brianza» è sita nel territorio della Brianza. Essa è delimitata a nord dai contrafforti del monte Ghisallo, a sud dal corso del canale Villoresi, ad est dal solco profondo del fiume Adda e ad ovest dalla strada nazionale Comasina, ivi compresa una fascia esterna di 2 km.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La macro-zona geografica nella quale sono ubicati gli allevamenti suini destinati alla produzione del «Salame Brianza» presenta un paesaggio molto uniforme, soprattutto nella regione interamente pianeggiante della pianura del Po, solcata da fiumi e da canali e ricca di piante vegetali, in particolare di prati e mais. Il clima è caratterizzato da autunni e inverni relativamente rigidi, molto umidi e nebbiosi e da primavere temperate e piovose; durante l'estate invece le temperature sono piuttosto elevate e le precipitazioni frequenti, passeggiere e spesso abbondanti.

All'interno di tale macro-zona, la macro-zona di produzione del «Salame Brianza» DOP, sita appunto nel territorio della Brianza, presenta un alternarsi di fertili pianure e soleggiate colline, al riparo di una massiccia catena montuosa a nord che filtra le correnti d'aria e le perturbazioni generando diversi fenomeni atmosferici quali la filtrazione dell'aria, i venti caldi di caduta, i venti freddi (quando le correnti soffiavano da nord anziché da ovest) e le nebbie.

5.2. Specificità del prodotto

Le caratteristiche del «Salame Brianza» sono inconfondibili. Al taglio, la fetta è omogenea, di colore rosso rubino, di aspetto consistente e compatto. Il profumo è delicato e caratteristico, il gusto molto dolce e mai acido.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Le qualità richieste per il «Salame Brianza» DOP dipendono dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali e umani.

In particolare, la caratterizzazione della materia prima è peculiare della macro-zona geografica di cui al punto 4, mentre la produzione del «Salame Brianza» sfrutta le condizioni della macro-zona delimitata sempre al precedente punto 4.

Infatti, le caratteristiche e le risorse naturali della macro-zona hanno permesso all'agricoltura e all'allevamento di svilupparsi notevolmente ed oggi ne constatiamo gli effetti positivi sulle attività economiche insediata nella zona: importanti coltivazioni di mais e numerosi mangimifici che trasformano i cereali in alimenti destinati agli allevamenti di suini e bovini presenti in numero massiccio.

Tuttavia, se la macro-zona si è da sempre rivelata ideale per mettere a disposizione le materie prime (mais e siero di latte) necessarie per l'alimentazione dei suini e per il loro allevamento, è anche vero che la geografia e la morfologia della Brianza rappresentano uno dei principali fattori che hanno consentito lo sviluppo di una produzione tipica come quella del «Salame Brianza».

In effetti, la catena alpina che delimita a nord-ovest il territorio della Brianza conferisce particolarità climatiche a tutta la regione del Piemonte: le correnti d'aria e le perturbazioni sono filtrate dai massicci montuosi generando diversi fenomeni atmosferici quali la filtrazione dell'aria, i venti caldi di caduta, i venti freddi (quando le correnti soffiavano da nord anziché da ovest) e le nebbie. Tutte queste condizioni costituiscono naturalmente i fattori ideali per la stagionatura del «Salame Brianza», in quanto la fermentazione che avviene durante la maturazione è dovuta al complesso della flora microbica presente nell'ambiente di trasformazione e di stagionatura dei prodotti, flora microbica dipendente essa stessa dalle caratteristiche ambientali (temperatura, umidità ecc.) della zona.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Questa amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione, pubblicando la proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP «Salame Brianza» nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana Serie generale n. 175 del 27 luglio 2024.

24A05162

PROVVEDIMENTO 27 settembre 2024.

Iscrizione del nome «Caciottone di Norcia» (IGP) nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

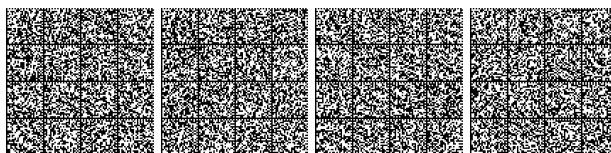
Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Considerato che, nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea Serie L del 2 agosto 2024 è stato pubblicato il regolamento di esecuzione (UE) 2024/2117 della Commissione del 26 luglio 2024 recante iscrizione di un nome nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette «Caciottone di Norcia» (IGP);

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il relativo disciplinare di produzione affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Provvede:

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione del «Caciottone di Norcia» (IGP) nella stesura risultante a seguito della pubblicazione nella *Gazzetta uf-*



ficiale dell'Unione europea Serie L del 2 agosto 2024 del regolamento di esecuzione (UE) 2024/2117 della Commissione del 2 luglio 2024.

I produttori che intendono porre in commercio il «Caciottone di Norcia» (IGP) sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 27 settembre 2024

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE «CACIOTTONE DI NORCIA» (IGP)

Art. 1.

Denominazione

L'Indicazione geografica protetta IGP «Caciottone di Norcia» è riservata esclusivamente al formaggio ottenuto in modo rispondente ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

Il «Caciottone di Norcia» IGP presenta una forma cilindrica, a scalzo dritto con facce arrotondate. Le dimensioni sono comprese tra i 20 ed i 22 cm di diametro, altezza dello scalzo tra i 9 e gli 11 cm. Il peso risulta di 3,2 Kg (\pm 12%).

Il «Caciottone di Norcia» IGP è prodotto con latte bovino ed ovino pastorizzato. Elemento caratterizzante del formaggio è il rapporto tra latte bovino non inferiore al 90% e non superiore al 95% e latte ovino non inferiore al 5% e non superiore al 10%.

Il sapore del «Caciottone di Norcia» IGP è fragrante, aromatico con un retrogusto caratteristico di panna. All'olfatto risultano aromi/odori lattico e/o lattico cotto e/o burro cotto.

Esternamente presenta una crosta liscia, lavata, sottile e di colore che varia dal giallo paglierino al giallo ocra a seconda della stagionatura. La pasta ha consistenza morbida e burrosa, più tenace vicino alla crosta; al taglio il colore risulta bianco tendente al paglierino, con lieve occhiatura da distacco.

Al fine di indentificare il prodotto sul mercato si specificano le seguenti caratteristiche fisico chimiche su sostanza secca:

- valore minimo proteine 37,00 g su 100 g s.s.;
- valore minimo sostanza grassa 46,00 g su 100 g s.s.;
- valore minimo cloruro di sodio 2,10 g su 100 g s.s.;
- valore minimo umidità, per tipologia di stagionatura:
 - dolce stagionatura da 20 a 60 giorni 31%;
 - medio stagionatura da 61 a 120 giorni 23%;
 - riserva stagionatura da 121 a 365 giorni 21%.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione del formaggio «Caciottone di Norcia» IGP comprende i confini censuari ed amministrativi dei Comuni di Norcia, Cascia, Monteleone di Spoleto, Preci, Poggiodomo, tutti facenti parte dell'area della Valnerina in Provincia di Perugia.

Art. 4.

Prova dell'origine

Al fine di garantire l'origine del prodotto ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli *input* e gli *output*. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi,

gestiti dalla struttura di controllo, di tutti i soggetti della filiera, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità 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 di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

Il «Caciottone di Norcia» IGP è un formaggio prodotto con latte bovino non inferiore al 90% e non superiore al 95% e latte ovino non inferiore al 5% e non superiore al 10%.

Il «Caciottone di Norcia» IGP è ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative al processo di realizzazione e nel rispetto delle fasi esposte di seguito:

- a) il latte è stoccato in ambienti e contenitori conformi alla normativa ad una temperatura massima di 10° C;
- b) trattamento di pastorizzazione tra i 70° e i 73° C per un intervallo di tempo tra i 37 e i 75 secondi;
- c) il latte viene inoculato per «inoculo diretto» di streptococchi e lattobacilli e viene coagulato con caglio di vitello ad una temperatura compresa tra i 35 °C e i 40 °C al fine di ottenere la coagulazione entro un massimo di 35 minuti;
- d) la cagliata viene tagliata fino a presentare una dimensione simile a quella di un chicco di mais;
- e) la cagliata viene, poi, riposta in stampi e la forma sottoposta a stufatura di 35-40 °C in ambiente conforme alla normativa. Durante il processo di stufatura le forme vengono ribaltate 3-4 volte;
- f) la salatura viene effettuata mediante immersione in salamoia avente una concentrazione di 16-21° Be, da un minimo di 24 fino a 36 ore, oppure per salatura a secco;
- g) eseguita la salatura, il «Caciottone di Norcia» IGP inizia il processo di stagionatura, che avviene in celle o altro ambiente conforme alla normativa per un periodo da un minimo di venti giorni ad un massimo di dodici mesi. Dopo la stagionatura le forme vengono lavate prima di essere immesse sul mercato. Sia prima e dopo la stagionatura è consentita la lavorazione con resine o cere.

Art. 6.

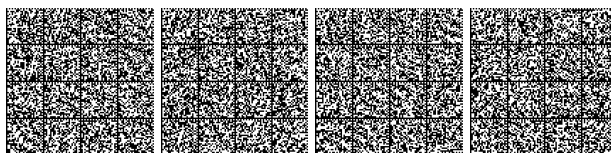
Legame con l'ambiente

Il «Caciottone di Norcia» IGP possiede caratteristiche di reputazione, morfologiche e organolettiche oggettive e dimostrabili in modo inequivocabile, che lo differenziano in modo significativo dagli altri formaggi della stessa categoria merceologica.

La produzione di formaggio ottenuto da latte misto esisteva in Valnerina anche prima della metà del XX secolo, legato soprattutto alle condizioni di penuria che, all'epoca, caratterizzavano la vita contadina in queste zone.

Il processo della produzione del «Caciottone di Norcia» offriva anche dei vantaggi in termini di conservazione assai più lungo grazie all'aggiunta di latte di pecora. Tale vantaggio non è da sottovalutare soprattutto se riferito ai tempi passati in cui il sale era poco e non si disponeva di un frigorifero. Inoltre il «Caciottone di Norcia» essendo un misto aveva pregi di palatabilità e delicatezza paragonabili alla caciotta di vacca, che ne ha consentito una particolare differenziazione e ne ha aumentato il successo e il favore presso i consumatori sin dagli inizi del secolo passato. Con il passare degli anni la reputazione del «Caciottone di Norcia» è aumentata sensibilmente fino ad indentificare questo prodotto con il territorio di produzione.

Tradizionalmente la caciotta di solo latte di vacca, per ragioni di conservazione, ha sempre avuto dimensioni di scalzo e diametro piuttosto ridotte. Veniva consumata in fretta per mantenere la sua fragranza. Il «Caciottone di Norcia» invece aveva dimensioni maggiori, la sua caratteristica mista non solo accontentava meglio il gusto, sicuramente meno forte del pecorino, ma dava la possibilità di aumentare il calibro delle forme, non comportando problemi relativi ai tempi di conservazione e stagionatura. La cultura casearia della montagna Norcina si è specializzata da tempo immemorabile nella produzione di «Caciottone di Norcia», questa scelta degli abitanti della zona è dovuta da una ragione storica particolare.



La transumanza degli ovini verso le valli umbre e laziali nei mesi invernali comportava una ovvia carenza di latte di pecora in quella stagione. Durante questi periodi nelle stalle, soprattutto nelle zone più marginali come quella di Castelluccio, rimanevano solo una minima parte delle pecore, destinate a produrre carne e il latte per il sostentamento delle famiglie nei duri mesi invernali. In questi mesi si usava produrre il formaggio misto mescolando il ricco e nutriente latte delle vacche con il latte ovino.

In sostanza il «Caciottone di Norcia» racchiude in sé i pregi di entrambe le tipologie casearie, qualità consolidata nella percezione dei consumatori anche fuori regione. Sono molte le testimonianze dirette riguardanti frequenti ordinativi e esportazioni da Norcia verso la zona della Capitale, commercio organizzato da numerosi commercianti del Lazio sin dal dopoguerra.

Dalla ricerca di archivio sono emerse numerose conferme come i documenti fotografici relativi alla famosa Mostra Mercato del Tartufo Nero e dei Prodotti della Montagna che si tiene a Norcia dalla fine degli anni '50 e dove è sempre visibile tra i prodotti del luogo in esposizione il «Caciottone di Norcia».

Ci sono documenti fotografici anche degli anni '70 e '80 che avvalorano la sempre maggiore crescita della reputazione del «Caciottone di Norcia» in particolare alcuni scatti di una edizione della mostra mercato tenuta i primi anni '80 nei quali si distingue il Caciottone. In una foto dello stesso periodo si nota in uno degli stand la lista dei prodotti con i prezzi e si legge la parola «caciottoni». In una fotografia dello stand del caseificio sociale scattata negli anni '70 si vedono esposti con chiarezza i caciottoni di Norcia con la caratteristica scritta «Caciottone di Norcia».

È comunque dagli anni cinquanta che la mescolanza dei diversi tipi di latte (ovino-bovino) incomincia a diventare conosciuta al pubblico più ampio dei consumatori non solo italiani, diventando stabilmente una tecnica casearia finalizzata all'ottenimento del Caciottone di Norcia.

Un primo obiettivo del legame si evince dall'articolo di Annalisa Zordan pubblicato dal Gambero Rosso in cui si cita il «Caciottone di Norcia». L'articolo promuoveva il Campionato di Mastro Formaggio organizzato da Università dei Sapori di Perugia presso Vallo di Nera (PG) nel giugno 2012 nell'ambito della manifestazione Fior di Cacio.

Fonte: Zordan A., Gambero Rosso, «Mastro Formaggio: la caciotta tagliata ad arte».

Menzioniamo come indicativo del legame con la zona geografica il corso di aggiornamento professionale «L'Orologio dei Formaggi» organizzato da Università dei Sapori (Centro di Formazione e Cultura dell'Alimentazione e dell'Ospitalità) nel 2010 e focalizzato sulle tecniche di abbinamento dei formaggi con vini, creme spalmabili, frutta e pane. Nella descrizione degli argomenti corso si includeva il «Caciottone di Norcia» assieme ad altri noti formaggi italiani come l'Asiago DOP, Taleggio DOP, Raschera DOP e altri.

Fonte: Università dei Sapori, 2010, corso di aggiornamento professionale «L'Orologio dei Formaggi»

Una prova della solidità della denominazione è riscontrabile in una iniziativa di uno dei più grandi operatori nazionali della GDO: una iniziativa realizzata per sostenere la città di Norcia dopo l'ultimo sisma del 2016. Si tratta di un comunicato stampa in cui si include il «Caciottone di Norcia» tra i prodotti di maggiore fama del territorio e da salvaguardare.

Fonte: Aspiag Service S.r.l. concessionaria del marchio Despar in Triveneto, Emilia-Romagna e Lombardia area, 2017, comunicato stampa «Despar Teatro Italia: Billi Brass Quintet in concerto, per ricordare il terremoto che ha colpito Norcia un anno fa», area media e press, 27 ottobre 2017.

Una rilevante conferma del legame con la zona geografica è riscontrabile dalla citazione della Indicazione Geografica «Caciottone di Norcia» in InForma, la rivista periodica cartacea e online di informazione tecnica e gastronomico/culturale specializzata nel settore formaggi; gestita da ONAF. L'ONAF, costituita per iniziativa della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Cuneo, la «Organizzazione nazionale degli assaggiatori di formaggio», rappresenta la più importante ed autorevole organizzazione del settore caseario. L'attività dell'ONAF è imperniata innanzitutto sulla realizzazione di corsi per assaggiatori e maestri assaggiatori che dal 1991 si tengono con lo scopo di promuovere, diffondere, ampliare e valorizzare la cultura del formaggio e delle produzioni lattiero-casearie.

Fonte: Baccarelli C. 2020, rivista specialistica InForma, «Caciottone Norcia» pag. 47 n. 34 dicembre 2020.

Una ulteriore conferma è riscontrabile nel comunicato stampa rilasciato dall'AGI nel 2016, una delle più autorevoli agenzie di stampa in Italia.

Appena qualche giorno dopo il sisma registrato in nell'area della Valnerina nell'ottobre del 2016, l'AGI pubblicava l'articolo «Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato». In questo articolo sono stati elencati i più importanti prodotti del territorio in quanto patrimonio agroalimentare da salvaguardare, tra cui si distingue l'Indicazione geografica «Caciottone di Norcia». In tale articolo viene citato e riconosciuto come «patrimonio culturale del Paese, oltre che economico ed occupazionale».

Fonte: AGI-Agenzia giornalistica Italia S.p.a. 2016 «Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato», articolo del 2 novembre 2016.

Una aggiuntiva e oggettiva prova della reputazione e del legame con la zona geografica è documentata dalla pubblicazione «L'Umbria dei Formaggi» volume di ricerca e raccolta sulle più importanti produzioni casearie della Regione Umbria. In questo volume è stata dedicata un particolare spazio al «Caciottone di Norcia».

Fonte: Promocamera - Azienda speciale della Camera di commercio di Perugia (a cura di), «L'Umbria dei Formaggi» ed. 2022, pag. 42, «Caciottone Norcia».

Una recente fonte a dimostrazione del legame con la zona geografica è documentato dall'iniziativa ISTAT «L'Italia Buona», nell'ambito del 7° censimento generale dell'agricoltura. Il concorso «L'Italia Buona» ha visto come protagonisti gli agriturismi italiani che si distinguono per la «scelta delle materie prime, nella lavorazione» come «peculiarità che alla bontà uniscono il valore della tipicità». Le ricette finaliste, sono state raccolte in un *cookbook* curato da ISTAT nel quale, come da regolamento del concorso, sono state citate anche materie prime e ingredienti. Tra le ricette finaliste figura anche un originale piatto chiamato «Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo». Nella scheda della ricetta tra gli ingredienti è stato chiaramente citato il «Caciottone di Norcia».

Fonte: 7° Censimento generale dell'agricoltura, 2022, concorso «L'Italia Buona», ricetta «Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo».

Infine i fattori morfologici e organolettici ne sanciscono la riconoscibilità presso il consumatore. Determinati fattori, quali anche le tradizioni di lavorazione artigianale, contribuiscono a conferire al Caciottone di Norcia IGP il carattere di tipicità:

il tradizionale utilizzo congiunto di latte bovino non inferiore al 90% e non superiore al 95% e latte ovino non inferiore al 5% e non superiore al 10%. Infatti il latte ovino è stato aggiunto tradizionalmente per poter aumentare le dimensioni della forma e per poter allungare il tempo di conservazione mantenendo la caratteristica freschezza, ma anche per conferire un gusto più deciso rispetto al formaggio di latte esclusivamente vaccino;

la pasta dalla consistenza morbida e burrosa, più tenace vicino alla crosta. La consistenza tipica della pasta è dovuta all'elasticità conferita alla cagliata in fase di lavorazione in vasca, in particolare dosando le variabili tempo e temperatura;

il colore al taglio che risulta bianco tendente al paglierino, con lieve occhiatura da distacco. Tale caratteristica del «Caciottone di Norcia» IGP è dovuta sia alle dimensioni della cagliata (paragonabile al chicco di mais), ma anche alla struttura della pelle del granulo in grado di conferire la giusta umidità secondo la metodica tradizionale di lavorazione.

Art. 7.

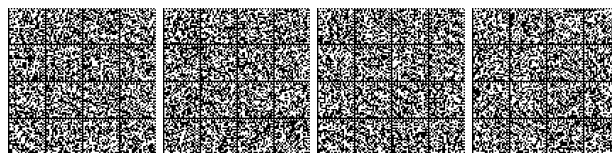
Legame con l'ambiente

Le attività di controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare verranno eseguite in conformità del reg. UE n. 1151/2012. L'organismo di controllo individuato è il 3A-Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria - Soc. cons. a r.l. con sede in Fraz. Pantalla - Todi (PG), telefono 075 8957201, fax 075 8957257, email info@parco3a.org

Art. 8.

Etichettatura e confezionamento

Il «Caciottone di Norcia» può essere venduto in forma intera o porzionata.



Oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti della normativa cogente di settore devono essere riportate su ogni forma o confezione in modo chiaro e leggibile le seguenti indicazioni:

la denominazione «Caciottone di Norcia», realizzata con qualsiasi carattere purché di dimensioni superiori a qualsiasi altra scritta apposta sulla confezione;

la dicitura: «Caciottone di Norcia» IGP che costituisce il contrassegno-logo, con la preposizione «di» inserita in una figura circolare di sfondo pieno, dovrà avere le seguenti specifiche di stampa, che ne garantiscono una riconoscibilità agevole per il consumatore:

tipo caratteri: Souvenir Medium Demi;

specifiche dei colori-pantoni utilizzati nel contrassegno-logo: Reflex Blue.

CACIOTTONE *di*
NORCIA IGP

È comunque ammesso l'uso del contrassegno-logo in scala di grigi o monocromatico.

24A05161

MINISTERO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

DECRETO 20 settembre 2024.

Liquidazione coatta amministrativa della «S.A.M. società cooperativa sociale», in Terni e nomina del commissario liquidatore.

IL MINISTRO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

Visto l'art. 2545-*terdecies* del codice civile;

Visto il Titolo VII, Parte prima, del decreto legislativo 12 gennaio 2019, n. 14, recante «Codice della crisi d'impresa e dell'insolvenza in attuazione della legge 19 ottobre 2017, n. 155»;

Visto l'art. 390 del medesimo decreto legislativo;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 30 ottobre 2023, n. 174, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 281 del 1° dicembre 2023, con il quale è stato adottato il «Regolamento di organizzazione del Ministero delle imprese e del made in Italy»;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri»;

Viste le risultanze ispettive, dalle quali si rileva lo stato d'insolvenza della società cooperativa «S.A.M. società cooperativa sociale» e la relativa proposta di adozione del provvedimento di liquidazione coatta amministrativa;

Considerato quanto emerge dalla visura camerale aggiornata, effettuata d'ufficio presso il competente registro delle imprese, dalla quale si evince che l'ultimo

bilancio depositato dalla cooperativa, riferito all'esercizio 2021, evidenzia una condizione di sostanziale insolvenza in quanto, a fronte di un attivo patrimoniale di euro 143.530,00, si riscontra una massa debitoria di euro 685.580,00 ed un patrimonio netto negativo di euro - 616.291,00;

Considerato che in data 19 agosto 2022 è stato assolto l'obbligo di cui all'art. 7 della legge 7 agosto 1990, n. 241, dando comunicazione dell'avvio del procedimento a tutti i soggetti interessati;

Viste le controdeduzioni formulate in data 5 settembre 2022 e la nota di risposta del 23 settembre 2022, con la quale questa autorità di vigilanza ha sospeso il procedimento, concedendo alla cooperativa quindici giorni per presentare una situazione patrimoniale aggiornata in formato CEE, dalla quale si rilevasse il risanamento economico esposto nelle controdeduzioni e, quindi, il superamento dello stato di insolvenza;

Considerato che, trascorsi i termini di sospensione del procedimento, non è pervenuto alcun riscontro da parte della società in argomento;

Ritenuto di dover disporre la liquidazione coatta amministrativa della suddetta società cooperativa e nominare il relativo commissario liquidatore;

Vista la terna di professionisti che l'Associazione generale delle cooperative italiane, associazione nazionale di rappresentanza, assistenza, tutela e revisione del movimento cooperativo, alla quale il sodalizio risulta aderente, ha proposto ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400;

Considerato che dall'istruttoria effettuata dalla Direzione generale servizi di vigilanza sulla terna delle professionalità indicate, i nominativi segnalati risultano presenti nell'elenco di cui al punto 1, lettera a) della direttiva ministeriale del 12 maggio 2023 e sono collocati nella fascia di valutazione non inferiore a quella assegnata per complessità alla procedura, come disposto dall'art. 5, comma 1, del decreto direttoriale del 30 giugno 2023;

Tenuto conto che il nominativo del professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore è stato individuato dalla commissione nominata con decreto del Capo di Gabinetto del 15 febbraio 2024, successivamente modificata con decreto del Capo di Gabinetto del 29 aprile 2024, di cui al punto 1, lettera f) della predetta direttiva ministeriale del 12 maggio 2023, nella seduta del 26 giugno 2024, visto quanto prescritto dal punto 1, lettere c), e), f) punto (i) e g) della medesima direttiva ministeriale;

Decreta:

Art. 1.

1. La società cooperativa «S.A.M. società cooperativa sociale», con sede in Terni (TR) (c.f. 01464260551), è posta in liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'art. 2545-*terdecies* del codice civile.

2. Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominato commissario liquidatore il dott. Fabio Antonio Spadaccino, nato

