

PROVVEDIMENTO 6 dicembre 2021.

**Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Nostrano Valtrompia» registrata in qualità di denominazione di origine protetta con regolamento di esecuzione (UE) n. 629/2012 della Commissione del 6 luglio 2012.**

IL DIRETTORE GENERALE  
PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed, in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento con regolamento di esecuzione (UE) n. 629/2012 della Commissione del 6 luglio 2012, con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la denominazione di origine protetta «Nostrano Valtrompia»;

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, con regolamento di esecuzione (UE) n. 2021/2044 della Commissione del 17 novembre 2021, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito dell'approvazione della modifica richiesta della D.O.P. «Nostrano Valtrompia», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Nostrano Valtrompia», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del Regolamento di esecuzione (UE) n. 2021/2044 della Commissione del 17 novembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea - Serie L n. 418 del 24 novembre 2021.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta «Nostrano Valtrompia», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 6 dicembre 2021

*Il dirigente:* CAFIERO

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL FORMAGGIO  
«NOSTRANO VALTROMPIA»

Art. 1.

*Denominazione*

La denominazione di origine protetta (DOP) «Nostrano Valtrompia» è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

*Caratteristiche del prodotto*

Il «Nostrano Valtrompia» D.O.P. è un formaggio semigrasso a pasta extra dura, prodotto tutto l'anno, a partire da latte crudo e con l'aggiunta di zafferano.

Le caratteristiche del prodotto, al momento dell'immissione al consumo, sono le seguenti:

forma cilindrica con scalzo quasi diritto: il diametro è compreso tra 30 e 45 cm e l'altezza dello scalzo varia da 8 a 12 cm;

il peso della forma può variare da 8 a 18 kg;

la crosta è dura e presenta colorazioni variabili dal giallo bruno al rossastro;

la pasta si presenta dura, tuttavia non eccessivamente granulosa, e può presentare occhiatura di dimensione medio-fine uniformemente distribuita;

la pasta ha gusto e aroma pieni ed intensi, senza percezione di note acide a maturazione minima e quando molto stagionata anche con note di pungente appena accennate;

il colore della pasta è giallo paglierino con tendenza al giallo verde;

il contenuto di grasso, espresso sulla sostanza secca, è compreso tra 27,5 e 45,0%;

il contenuto massimo di umidità è pari al 36% del tal quale;

la durata minima della stagionatura è di dodici mesi.

Art. 3.

*Zona di produzione*

La zona di produzione e di stagionatura del formaggio «Nostrano Valtrompia» D.O.P. appartiene ai Comuni della Provincia di Brescia ricadenti nella Valle Trompia quali Bovegno, Bovezzo, Brione, Caino, Collio, Concesio, Irma, Gardone Val Trompia, Lodrino, Lumezzane, Marcheno, Marmentino, Nave, Pezzaze, Polaveno, Sarezzo, Tavernole sul Mella, Villa Carcina, nonché la zona montana del Comune di Gussago (BS) comprendente le frazioni Quarone e Civine.

La zona di produzione è definita in base sia alle caratteristiche fisiche del territorio che all'omogeneità dell'utilizzo delle pratiche tradizionali, così come esposto nell'art. 6.



## Art. 4.

*Prova dell'origine*

Ogni fase del processo produttivo viene monitorato documentando per ognuno gli *input* e gli *output*. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, dei produttori e degli stagionatori nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno 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**5.1 Materia prima.*

Il latte proviene dalla zona di produzione ed è ottenuto da vacche di razza bruna iscritte al libro genealogico, per almeno il 90% del totale. Il restante 10% può derivare da soggetti di altre razze o meticcii.

La razione alimentare del bestiame, è costituita da erba e/o fieno di prato polifita in percentuale almeno pari al 75% della sostanza secca totale; concentrati di cereali e leguminose, sottoprodotti della lavorazione dei medesimi, sale pastorizio e complessi minerali e vitaminici quali integratori, non superano il 25% della sostanza secca della razione.

I capi devono essere alimentati con erba e/o fieno di prato polifita, contenenti essenze prative spontanee, provenienti dal territorio identificato all'art. 3, sufficiente a garantirne l'alimentazione per almeno il 50% del fabbisogno giornaliero della razione totale, espressa in sostanza secca.

Durante il periodo compreso tra giugno e settembre viene praticato l'alpeggio e il pascolo per non meno di sessanta giorni, compatibilmente con le condizioni meteorologiche.

Non è consentita l'alimentazione delle bovine con insilato di mais.

*5.2 Preparazione.*

Per la produzione del formaggio si utilizza il latte derivante al massimo da quattro munte consecutive.

Il latte crudo è trasferito in bacinelle tonde o rettangolari costruite in acciaio o alluminio, ove sosta, al fine di consentire l'affioramento spontaneo della panna, per periodi variabili da dieci a quarantotto ore, dal momento in cui la prima munta è stata colata in bacinella.

Il latte dell'ultima munta può essere utilizzato intero.

Dopo la scrematura parziale, il latte è immesso crudo nella caldaia di coagulazione. La caldaia è in rame.

Il riscaldamento del latte alla temperatura di coagulazione, compresa tra 36 e 40 gradi Celsius, è realizzato mediante fuoco diretto di legna o con bruciatori a gas e vapore indiretto come fonte energetica.

È consentita l'aggiunta, fino ad un massimo del 2% del latte in caldaia, di colture naturali ottenute per incubazione di latte o di siero cotto di fine caseificazione, proveniente al massimo dalla lavorazione dei tre giorni precedenti.

La coagulazione del latte avviene, per aggiunta di caglio di vitello o di vitellone (minimo 70% chimosina con titolo minimo di 1:10.000), in tempi variabili da 30 a 60 minuti a temperature comprese tra 35 e 40°C. Dopo la rottura fine del coagulo con spino, fino ad ottenere granuli di cagliata dalle dimensioni di un chicco di riso, la cagliata è mantenuta in agitazione con la *rotella*, tradizionale attrezzo in legno o altro materiale idoneo all'utilizzo caseario, formato da un disco montato su un lungo manico, ed è quindi cotta a temperature comprese tra 47 e 52°C.

Al latte in caldaia o alla miscela di siero e cagliata prima della cottura è aggiunto zafferano in quantità comprese tra 0,05-0,2 g /100 kg di latte.

La cagliata cotta, dopo giacenza sul fondo della caldaia per tempi compresi tra 15 e 60 min, viene estratta con telo o con la *mastella*, tradizionale recipiente in legno o altro materiale idoneo all'utilizzo caseario, di forma cilindrica, ove permane fino al suo trasferimento in fascera.

Sulla stessa fascera è impressa, in rilievo, la scritta «Nostrano Valtrompia» ripetuta più volte, oltre al contrassegno identificativo composto dal numero di matricola dell'azienda produttrice e dal lotto di produzione rappresentato da un numero progressivo da 1 a 366/anno.

La cagliata in fascera è quindi ricoperta con teli e rimane sullo *spersore*, tradizionale tavolo rettangolare inclinato, fino a completamento dello sgrondo del siero e comunque per non più di ventiquattro ore a decorrere dal momento dell'estrazione della cagliata.

*5.3 Salatura.*

La salatura del formaggio avviene per aspersione manuale ripetuta di sale secco sulle facce e sullo scalzo, o in immersione in soluzione salina e la sua durata è variabile da cinque fino a venti giorni in funzione delle dimensioni della forma.

*5.4 Stagionatura.*

Il periodo considerato di lavorazione del latte termina con la fase della salatura e comunque non prima di venti giorni dal momento in cui la forma è posta nella fascera.

Durante la stagionatura, della durata minima di dodici mesi calcolati a partire dalla fine del periodo di salatura, viene effettuato il rivoltamento sulla faccia delle forme, con intervalli di tre - dieci giorni.

Inoltre, a partire dal terzo mese e fino al termine della stagionatura, la cura periodica delle forme prevede, ogni sette - venti giorni, la rasatura e successivamente l'oliatura della crosta con olio di lino.

La durata minima del processo di trasformazione per la produzione del «Nostrano Valtrompia», comprensivo del periodo di lavorazione e del periodo di stagionatura è di tredici mesi.

Al termine della durata minima di stagionatura sullo scalzo viene impresso a fuoco, il logo identificativo di cui all'art. 8.

## Art. 6.

*Legami con l'ambiente*

Il formaggio «Nostrano Valtrompia» DOP è prodotto in un ambiente geografico caratterizzato da ripidi versanti, angusti prati di fondo valle e acclivi pascoli montani, sui quali crescono essenze prative spontanee quali *Dactylis glomerata*, *Festuca ovina*, *Poa annua*, *Phleum pratense*, *Trifolium montanum*, ecc.. Tali essenze, mangiate fresche dagli animali prevalentemente di razza Bruna quando al pascolo durante l'alpeggio estivo o affienate nel restante periodo dell'anno, contribuiscono alle caratteristiche organolettiche del latte in quanto le loro componenti aromatiche sono veicolate direttamente nel latte. I medesimi fattori geografici hanno fatto permanere una struttura produttiva costituita prevalentemente da piccole aziende individuali che producono il latte, lo trasformano in formaggio che quindi stagionano. Si perpetua in tal modo in Valle Trompia la tradizionale figura dell'allevatore che è allo stesso tempo casaro e stagionatore, garanzia di una forte identità di filiera corta. La dimensione familiare dell'organizzazione produttiva assicura il mantenimento della pluralità delle pratiche tradizionali della Valle, quali ad esempio la capacità di autoprodurre attrezzi per la caseificazione o l'oliatura della crosta ed è infine strumento per la trasmissione orale delle conoscenze.

Il formaggio «Nostrano Valtrompia» DOP si caratterizza per il ridotto contenuto di umidità e di grasso che contribuisce alla consistenza dura, anche se non eccessivamente granulosa. È caratteristica l'assenza di percezione di note acide al gusto, tipica dell'equilibrio fermentativo della microflora autoctona del latte crudo. Il colore della pasta è giallo paglierino, anche per l'uso dello zafferano, con tendenza al giallo verde, mentre la crosta è dura con colore variabile dal giallo bruno al rossastro, grazie al contributo dei trattamenti di oliatura della crosta che preservano il formaggio da una precoce ed eccessiva perdita di umidità.

La struttura irregolare e accidentata del territorio ha portato sia alla forzata parcellizzazione dell'attività produttiva che alla disincentivazione della trasformazione industriale del latte, consolidando nel tempo organizzazioni aziendali che vedono quale fulcro del sistema, la piccola azienda zootecnica di autotrasformazione del proprio latte. Infatti, il complesso sistema orografico, che vede alpeggi situati a oltre 1.800 metri s.l.m. e le difficoltà di ordine viabilistico dell'area di produzione, condizionano da sempre la modalità di raccolta e trasformazione del latte, che avvengono tutt'ora in secchi/bidoni e bacinelle nelle aziende di autotrasformazione. La somma dei fattori legati alla particolarità della



zona geografica e alle tecniche di lavorazione tradizioni determinano la specificità del latte e contribuiscono quindi alle caratteristiche del «Nostrano Valtrompia» D.O.P. Nello specifico, l'affioramento spontaneo della crema di latte permette una sensibile riduzione del contenuto in grasso del latte destinato alla caseificazione e nello stesso tempo contribuisce a che nel latte si sviluppi una microflora autoctona importante per i processi di stagionatura e per le caratteristiche gustative del formaggio. L'azione combinata della microflora autoctona presente nel latte crudo di caldaia permette la corretta acidificazione della cagliata e nel corso della stagionatura contribuisce a produrre un'importante quantità di peptidi ed aminoacidi liberi che caratterizzano le proprietà di gusto e sapore rendendo il formaggio privo di note acide al gusto.

Durante il periodo di maturazione del formaggio «Nostrano Valtrompia» D.O.P., i produttori mantengono la pratica tradizionale di oliatura della forma per evitare che il raggiungimento precoce del valore di umidità massimo (36%) influenzi negativamente le attività enzimatiche, modificando negativamente le caratteristiche di gusto intenso.

Inoltre, la pratica consolidata dell'aggiunta di zafferano nel latte o alla miscela di siero e cagliata permette di migliorare l'aspetto della pasta del formaggio che altrimenti per fattori legati alla scrematura parziale del latte e all'alimentazione delle bovine assumerebbe un eccesso di tonalità verde.

In Valle Trompia, è prevalente la figura dell'allevatore del bestiame che è anche casaro e stagionatore. Si riunisce quindi in una sola figura gran parte della filiera. In questo contesto interviene l'uso di tecniche comuni che si tramandano da padre in figlio. L'aggiunta di zafferano, l'uso di caldaie di rame e di attrezzi spesso prodotti dagli stessi casari, quali lo spino, la rotella e la spannarola, e la cura nelle operazioni di oliatura delle forme ad opera dei produttori, con olio di lino durante la stagionatura, sono l'evidenza del mantenimento dell'antico metodo di lavorazione del latte che permette di ottenere il «Nostrano Valtrompia», formaggio espressione della cultura umana e agricola del territorio di produzione.

#### Art. 7.

##### *Organismo di controllo*

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 e 11 del regolamento (CE) n. 510/06. Tale struttura è un organismo di controllo autorizzato: Csqa Certificazioni s.r.l., via San Gaetano n. 74, 30016 Thiene (VI) - tel. 0445 313011 - Fax +39 0445 313070.

#### Art. 8.

##### *Etichettatura*

Il formaggio «Nostrano Valtrompia» D.O.P. è commercializzato in forma intera e/o porzionata ed è immesso al consumo munito di logo identificativo, comprensivo della scritta «Nostrano Valtrompia» ripetuta più volte e dal numero di matricola, impressi sullo scalzo in fascera, oltre che eventualmente da un disco di carta, da apporre su una delle facce, sul quale è riportato il logo identificativo comprensivo della scritta «Nostrano Valtrompia» D.O.P. affiancato dal logo comunitario come previsto nel regolamento (CE) n. 1898/2006. Il logo identificativo dovrà avere preponderanza su ogni altro simbolo o indicazione presente in confezione.

La porzionatura del formaggio venduto preconfezionato può avvenire in spicchi di peso variabile, comunque tali da comprendere una parte dello scalzo che testimonia l'origine del formaggio. Su ogni pezzo o confezione, o sull'etichetta posta sui medesimi, viene riportato, oltre agli elementi previsti dalla normativa vigente, il logo identificativo comprensivo della scritta «Nostrano Valtrompia D.O.P.» affiancato dal logo comunitario come previsto nel reg. CE n. 1898/2006.

Le porzioni potranno essere preconfezionate sia sotto vuoto che in atmosfera modificata.

Il logo identificante il formaggio «NOSTRANO VALTROMPIA» è costituito da due linee curve costituenti un semiellisse di altezza pari ad un terzo della larghezza, troncato al centro dalle diciture «NOSTRANO» sulla linea del diametro e «VALTROMPIA» sul settore inferiore in caratteri «Vag Rounded Black».

All'interno del semiellisse compaiono le lettere NVT in forma minuscola corsiva e intersecantisi fra di loro con lo sbaffo destro della T leggermente traslato.

Il logo così descritto dovrà avere prevalenza su ogni altro simbolo o indicazione presente in confezione.

Utilizzo in sovraimpressione sullo scalzo del formaggio:



Utilizzo in grafica.

In B/N:

tutto il logo è stampato in NERO al 100%, tranne lo sbaffo della T che è NERO al 50%.

A colori:

tutto il logo è stampato in VERDE (70% cyan - 20% magenta - 100% Yellow) o Pantone 370, tranne lo sbaffo della T che è GIALLO (20% magenta - 100% Yellow) o Pantone 129.



21A07278

## MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 1° dicembre 2021.

**Liquidazione coatta amministrativa della «Carrozeria Europa società cooperativa», in Nettuno e nomina del commissario liquidatore.**

### IL MINISTRO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

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

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 19 giugno 2019, n. 93, recante il regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico, per le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 12 dicembre 2019, n. 178, recante «Regolamento di riorganizzazione del Ministero dello sviluppo economico,



ai sensi dell'art. 2, comma 16, del decreto-legge 21 settembre 2019, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 18 novembre 2019, n. 132»;

Viste le risultanze ispettive dalle quali si rileva lo stato d'insolvenza della società cooperativa «Carrozzeria Europa società cooperativa»;

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 società cooperativa, riferito all'esercizio al 31 dicembre 2017, evidenzia una condizione di sostanziale insolvenza in quanto, a fronte di un attivo patrimoniale di euro 82.977,00 si riscontra una massa debitoria di euro 95.094,00 ed un patrimonio netto negativo di euro - 15.599,00;

Considerato che in data 1° febbraio 2021 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:

Considerato che la comunicazione di avvio dell'istruttoria, avvenuta tramite posta elettronica certificata inviata al legale rappresentante della società cooperativa al corrispondente indirizzo, così come risultante da visura camerale, non risulta essere stata consegnata, ma può comunque ritenersi assolto l'obbligo di comunicazione sopra citato, essendo onere esclusivo dell'iscritto curare il corretto funzionamento del proprio indirizzo di posta elettronica certificata;

Ritenuto di dover disporre la liquidazione coatta amministrativa della suddetta società cooperativa;

Considerato che il nominativo del professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore è stato individuato tramite processo di estrazione informatico, tra coloro che risultano regolarmente iscritti nella banca dati del Ministero, tramite il portale di gestione dei commissari liquidatori, nel rispetto del criterio territoriale e di rotazione, conformemente a quanto prescritto dalla circolare del direttore generale del 4 aprile 2018 recante «Banca dati dei professionisti interessati alla attribuzione di incarichi ex articoli 2545-terdecies, 2545-sexiesdecies, 2545-septiesdecies, secondo comma e 2545-octiesdecies del codice civile», pubblicata sul sito internet del Ministero;

Decreta:

Art. 1.

La «Carrozzeria Europa società cooperativa», con sede in Nettuno (RM) (codice fiscale 11869821006) è posta in liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'art. 2545-terdecies del codice civile.

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominato commissario liquidatore la dott.ssa Ersilia Bartolomucci, nata a Sora (RM) il 30 gennaio 1965 (codice fiscale BRTR-SL65A70I838T), domiciliata in Roma (RM), via delle Tre Madonne, n. 16.

Art. 2.

Al predetto commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze del 3 novembre 2016, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 5 dicembre 2016.

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

Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinanzi al competente Tribunale amministrativo regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario al Presidente della Repubblica ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 1° dicembre 2021

Il Ministro: GIORGETTI

21A07282

DECRETO 1° dicembre 2021.

**Liquidazione coatta amministrativa della «Coop. D.L.P. logistica e trasporti in liquidazione», in Cerignola e nomina del commissario liquidatore.**

#### IL MINISTRO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

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 19 giugno 2019, n. 93, recante il regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico, per le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 12 dicembre 2019, n. 178, recante «Regolamento di riorganizzazione del Ministero dello sviluppo economico, ai sensi dell'art. 2, comma 16, del decreto-legge 21 settembre 2019, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 18 novembre 2019, n. 132»;

Vista la sentenza del 9 dicembre 2020, n. 58 del Tribunale di Foggia con la quale è stato dichiarato lo stato d'insolvenza della società cooperativa «Coop. D.L.P. logistica e trasporti in liquidazione»;

Considerato che, ex art. 195, comma 4 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267, la stessa è stata comunicata all'autorità competente perché disponga la liquidazione ed è stata inoltre notificata, affissa e resa pubblica nei modi e nei termini stabiliti per la sentenza dichiarativa dello stato di fallimento;

Ritenuta l'opportunità di omettere la comunicazione di avvio del procedimento ex art. 7 della legge 7 agosto 1990, n. 241, con prevalenza dei principi di economicità e speditezza dell'azione amministrativa, atteso che l'adozione del decreto di liquidazione coatta amministrativa è atto dovuto e consequenziale alla dichiarazione dello stato di insolvenza e che il debitore è stato messo in condizione di esercitare il proprio diritto di difesa;

Considerato che il nominativo del professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore è stato individuato tramite processo di estrazione informatico, tra coloro che risultano regolarmente iscritti nella banca dati del Ministero, tramite il portale di gestione dei commissari liquidatori, nel rispetto del criterio territoriale e di rotazione, conformemente a quanto prescritto dalla circolare del direttore generale del 4 aprile 2018 recante «Banca dati dei professionisti interessati alla attribuzione di incarichi ex articoli 2545-terdecies, 2545-sexiesdecies, 2545-septiesdecies, secondo comma e 2545-octiesdecies del codice civile», pubblicata sul sito internet del Ministero;

