

Ritenuto che in applicazione dell'art. 4 del menzionato decreto n. 25204 del 28 marzo 2022, occorre indicare con apposito decreto i rendimenti ed i prezzi di cui al citato articolo, risultanti dall'asta relativa alla suddetta emissione di buoni ordinari del Tesoro;

Decreta:

Per l'emissione dei buoni ordinari del Tesoro del 31 marzo 2022, emessi con decreto n. 25204 del 28 marzo 2022, il rendimento medio ponderato dei BOT a centottantatré giorni è risultato pari a -0,488%. Il corrispondente prezzo medio ponderato è risultato pari a 100,249.

Il prezzo medio ponderato determinato ai fini fiscali, ai sensi dell'art. 17 del decreto citato, è pari a 100,000.

Il rendimento minimo accoglibile ed il rendimento massimo accoglibile sono risultati pari rispettivamente a -0,986% e a 0,510%.

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

Roma, 6 aprile 2022

p. Il direttore generale del Tesoro: IACOVONI

22A02375

MINISTERO DELLA SALUTE

DECRETO 28 marzo 2022.

Proroga della scadenza delle autorizzazioni all'immissione in commercio rilasciate dal Ministero della salute per i biocidi appartenenti alla categoria 18 e aventi come principio attivo la sostanza dinotefuran.

IL DIRETTORE GENERALE

DEI DISPOSITIVI MEDICI E DEL SERVIZIO FARMACEUTICO

Visto il regolamento (UE) n. 528/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 maggio 2012, relativo alla messa a disposizione sul mercato e all'uso dei biocidi;

Considerato che il principio attivo dinotefuran [(RS)-1-metil-2-nitro-3-(tetraidro-3-furilmetil)guanidina; numero CAS: 165252-70-0], con il regolamento di esecuzione (UE) 2015/416 della Commissione del 12 marzo 2015, è stato approvato come principio attivo destinato ad essere utilizzato nei biocidi del tipo di prodotto 18;

Considerato che la scadenza dell'approvazione della sostanza dinotefuran ai fini del suo uso nei biocidi del tipo di prodotto 18, era originariamente prevista per il 31 maggio 2022;

Considerato che, conformemente all'art. 13, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 528/2012, l'11 novembre 2020 è stata presentata una domanda di rinnovo dell'approvazione della sostanza dinotefuran;

Vista la decisione di esecuzione (UE) 2021/1286 della Commissione del 2 agosto 2021, che posticipa al 30 novembre 2024, la data di scadenza dell'approvazione della sostanza dinotefuran ai fini del suo uso nei biocidi ricadenti nel tipo di prodotto 18;

Rilevato che, fatta eccezione per la data di scadenza dell'approvazione, rimane confermata negli attuali termini l'approvazione della sostanza dinotefuran ai fini del suo uso nei biocidi del tipo di prodotto 18, fatte salve le specifiche e le condizioni di cui al regolamento di esecuzione (UE) 2015/416;

Ritenuto necessario, consequenzialmente, posticipare la data di scadenza delle autorizzazioni rilasciate da questa amministrazione relative a prodotti biocidi appartenenti alla categoria di prodotto 18 ed aventi come principio attivo la sostanza dinotefuran;

Decreta:

Articolo unico

È posticipata al 30 novembre 2024, la scadenza delle autorizzazioni all'immissione in commercio rilasciate dal Ministero della salute per i biocidi appartenenti alla categoria di prodotto 18 e aventi come principio attivo la sostanza dinotefuran.

Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 28 marzo 2022

Il direttore generale: IACHINO

22A02262

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 30 marzo 2022.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Raschera» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione del 1° luglio 1996.

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV

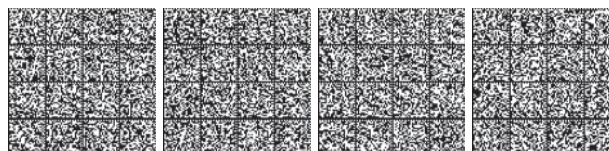
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

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 (CE) n. 1263/1996 della Commissione del 1° luglio 1996 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la denominazione di origine protetta «Raschera»;

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) della Commissione n. 2022/487 del 21 marzo 2022, 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. «Raschera», 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 «Raschera», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del regolamento di esecuzione (UE) n. 2022/487 della Commissione del 21 marzo 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea - Serie L100 del 28 marzo 2022.

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

Roma, 30 marzo 2022

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA RASCHERA

Art. 1.

Denominazione

È riconosciuta la denominazione di origine del formaggio «Raschera» riservata al prodotto avente i requisiti fissati con il presente disciplinare con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art. 3.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

La denominazione di origine «Raschera» è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio grasso o semigrasso pressato, prodotto con latte vaccino eventualmente igienizzato ed eventualmente addizionato con piccole aggiunte di latte ovino e/o caprino, talvolta parzialmente decremato anche per affioramento ed eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali. È usato come formaggio da tavola e presenta le seguenti caratteristiche: forma: cilindrica con facce piane o quadrangolare con facce piane; dimensioni: «Raschera» rotondo diametro della forma 30-40 cm, scaldo leggermente convesso di 6-9 cm; «Raschera» quadrato lunghezza di ciascun lato della forma di 28-40 cm circa, scaldo irregolare di circa 7-15 cm; peso: «Raschera» rotondo da 5 a 9 chilogrammi; «Raschera» quadrato da 6 a 10 chilogrammi con variazioni in più o in meno per entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di lavorazione; le misure ed i pesi si riferiscono ai minimi di stagionatura. Colore della pasta: bianco o bianco avorio; struttura della pasta: piuttosto consistente, elastica con piccolissime occhiature sparse ed irregolari a volte con una leggera erborinatura naturale vicino alla crosta; confezione esterna: crosta non edibile sottile grigio e/o rossastro a volte con riflessi giallognoli, elastica, li-

scia e regolare, a volte con chiazze rossastre sugli scalzi, accentuate con la stagionatura; sapore: fine, delicato, tipicamente profumato e moderatamente piccante e sapido se stagionato; grasso sulla sostanza secca: minimo 32 per cento.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione del latte e del formaggio, ivi compresa la stagionatura, comprende l'intero territorio della Provincia di Cuneo ed il Comune di Villafranca Piemonte in Provincia di Torino. Il formaggio «Raschera» rotondo o quadrato prodotto e stagionato ad una quota superiore ai 900 metri sul livello del mare, con latte della medesima provenienza, nei Comuni di: Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Garessio per quanto attiene la Valcasotto, Magliano Alpi per la parte che confina con il Comune di Ormea, Montaldo Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì, e stagionato negli interi territori amministrativi dei predetti comuni e prodotto con latte della medesima provenienza, può portare la menzione «di Alpeggio». È definito Raschera d'Alpeggio quello derivante dalla lavorazione del latte ottenuto nel periodo di monticazione compreso tra il 1° giugno ed il 15 ottobre, da animali allevati al pascolo; è ammessa un'integrazione alimentare massima, a completamento di quella pascoliva, pari al 10% della sostanza secca giornalmente ingerita. Nel caso di allevamenti stanziali di montagna, è considerata Raschera d'Alpeggio quella derivante dalla lavorazione del latte ottenuto da animali allevati al pascolo su terreni situati a quote superiori ai 900 m s.l.m. nel rispetto delle indicazioni sopra riportate relativamente al periodo ed alla alimentazione.

Art. 4.

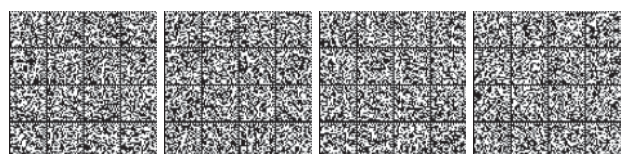
Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorato documentando per ognuna gli *input* e gli *output*. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori, produttori, stagionatori e confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo della quantità prodotta, 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 del relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

L'alimentazione prevalente del bestiame vaccino ed eventualmente ovino e/o caprino deve essere costituita da foraggi verdi o conservati oppure da foraggi affienati che derivano da prato, da pascolo o da prato-pascolo e da fieno di prato polifita provenienti per la maggior parte dalla zona geografica delimitata (art. 3). Nella produzione viene impiegato latte proveniente da due o più mungiture giornaliere. Si produce per l'intero arco dell'anno. Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 27° e i 38° C. Il caglio di origine animale deve contenere almeno l'80% di chimosina. È consentito l'utilizzo di coagulanti di origine non animale. Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e, nella lavorazione della durata massima di circa sei, sette giorni, devono essere effettuate adeguate pressature ed utilizzati stampi idonei a sezioni cilindriche o quadrangolari. La salatura è effettuata in salamoia e/o a secco. Il periodo di stagionatura ha la durata minima di un mese. Il prodotto con almeno centoventi giorni di stagionatura può fregiarsi della dizione «OLTRE QUATTRO MESI»; tale dicitura verrà citata su di una striscia applicabile sul contrassegno cartaceo.



Art. 6.

Legame con l'ambiente

I pascoli delle Alpi Marittime per la loro caratteristica geografica di essere a cavallo tra il Mar Ligure e la Pianura Padana, usufruiscono di un clima piuttosto piovoso. Questo motivo, aumentato dal fatto che la vicinanza del mare addolcisce abbastanza la temperatura, determina una considerevole ricchezza vegetale che dà, a questi pascoli, uno spiccato interesse botanico per le varie specie erbacee presenti (si contano più di cento endemismi). La ricchezza e la varietà di queste erbe, fa sì che anche le caratteristiche del latte munto da animali pascolanti, assuma sapori e profumi tipici e caratteristici esclusivi di questo areale. Anche la zona collinare pedemontana e la successiva adiacente pianura cuneese risentono ancora di questa influenza marina che, assommata alle caratteristiche pedologiche di una pianura di origine alluvionale, determina una scioltezza di struttura ed una fertilità naturale notevole che permettono produzioni di erbe e fieni molto buoni e ricchi di sostanze nutrienti. Parimenti anche gli insilati e le colture cerealicole utilizzate a fini zootecnici, grazie alle caratteristiche dell'ottima irradiazione solare già di tipo mediterraneo, accompagnate da escursioni termiche di tipo continentale addolcite dalla già citata influenza marina, ne determinano una notevole ricchezza nutrizionale con produzione di un ottimo latte finalizzato alla caseificazione. Le caratteristiche climo-pedologiche su accennate, la storica notevole capacità casearia dei malgari e dei casari di tanti piccoli e medi caseifici sparsi nella pianura cuneese, la ricerca e la conoscenza dei consumatori di prodotti di tradizione come il formaggio Raschera hanno da sempre caratterizzato la Provincia di Cuneo. Sono caratteristiche specifiche del formaggio Raschera una crosta sottile ed elastica di colore grigio o grigio-giallognolo che, soprattutto nella tipologia «d'Alpeggio» assume a volte, per la presenza di specifiche muffe, una colorazione rossastra; la struttura della pasta è piuttosto consistente, elastica con piccolissime occhiature sparse ed irregolari; il sapore è fine e delicato tipicamente profumato (con sentori di erbe di montagna nella tipologia «d'Alpeggio») leggermente piccante e sapido se stagionato per più tempo. Questo deriva dalla bontà del latte raccolto nel solo territorio della Provincia di Cuneo e del Comune di Villafranca Piemonte in Provincia di Torino, da un caglio di origine animale con almeno l'80% di chimosina e/o da coagulanti di origine non animale e da una salatura in salamoia e/o a secco; la stagionatura in cantine naturali o in celle climatizzate che riproducono correttamente l'umidità e la temperatura delle grotte naturali, incidono in modo sostanziale nella qualità del prodotto finito. Non ultima è anche la forma quadrata che sta soppiantando quella rotonda e che la fa riconoscere immediatamente al consumatore. La ormai ultra secolare produzione del formaggio Raschera quale tipico prodotto caseario dei pascoli monregalesi esteso poi, all'attigua pianura cuneese per il trasferimento di molte mandrie nella stagione avversa sulla pianura per consumare il fieno prodotto in loco, hanno fatto sì che, soprattutto in ambito rurale, da sempre, quando si vuol indicare un formaggio di ottima qualità si dice «una raschera». Il latte prodotto da vacche pascolanti su pascoli montani, «passa» poi al formaggio che ne deriva gusti e sapori inconfondibili riconoscibili dai fini palati di degustatori locali che sanno indicarne la provenienza da una valle rispetto ad un'altra. La stessa capacità casearia dei casari-malgari trasferiti alla pianura, anche se in presenza di un latte «meno caratterizzabile», consente di avere un formaggio Raschera molto vicino nelle sue caratteristiche organolettiche a quello «d'Alpeggio». Tutto ciò ha creato un ricercato mercato durante tutto l'anno di formaggio Raschera che sta conquistato i palati non solo piemontesi, ma di tutto il nord Italia.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del regolamento CE 510/06 dall'organismo di controllo I.N.O.Q. - Istituto Nord Ovest Qualità - soc. coop. a r.l., piazza Carlo Alberto Grosso n. 82 - Moretta (CN) 12033. Telefono: +390172911323; fax: +390172911320; e-mail: inoq@inoq.it

Art. 8.

Etichettatura

Il marchio di conformità è dato dall'apposizione del contrassegno cartaceo (di diametro 25 cm per la forma rotonda e di lato 25 cm per quella quadrata), su retinatura di colore verde per la produzione normale, gialla per quella «d'Alpeggio» e dalla marchiatura a fuoco posta nella parte centrale di una delle facce piane che vengono apposti al momento della commercializzazione. Solo a seguito di tale marchiatura ed etichettatura il prodotto potrà essere immesso sul mercato con la denominazione di origine protetta «Raschera». Per l'applicazione del contrassegno cartaceo è ammesso l'utilizzo di colla alimentare. Il marchio del formaggio DOP Raschera (depositato a norma di legge), è costituito da una «erre» stilizzata ed è realizzato in due versioni: una per il Raschera e una per il Raschera d'Alpeggio come le raffigurazioni che seguono:



Detti marchi sono riprodotti su piastre per i marchiatori a fuoco ed in essi fa parte integrante e sostanziale del marchio stesso, un numero di identificazione del caseificio o dello stagionatore a tre cifre posto al di sotto della R o della R d'alpeggio. Lo stesso logo (senza il numero identificativo) è poi riportato sui contrassegni in carta e deve essere posto nella citazione dell'autorizzazione per i porzionati. Il formaggio può essere venduto al consumo sia intero sia al taglio, sia preconfezionato / porzionato.

22A02281

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 30 marzo 2022.

Sostituzione del commissario liquidatore della «Società cooperativa CO.OP. TUR. a r.l.», in Bernalda.

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;

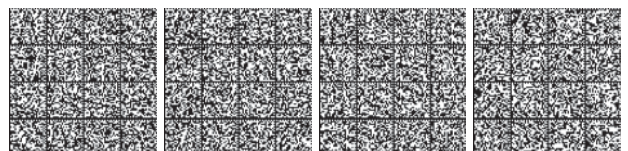
Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito dalla legge 7 agosto 2012, n. 135;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 29 luglio 2021, n. 149, recante «Regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico»;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modificazioni ed integrazioni;

Visti in particolare gli articoli 7 e 21-quinquies della citata legge n. 241/1990;

Visto il decreto ministeriale del 23 febbraio 2001, con il quale la società cooperativa «Società cooperativa CO.OP. TUR. a r.l.», con sede in Bernalda (MT) - (codice fiscale 00114820772), è stata posta in liquidazione coatta amministrativa ed il rag. Emanuele Di Marsico ne è stato nominato commissario liquidatore;



Visto il decreto ministeriale del 1° aprile 2005, con il quale l'avv. Silvana Capriglione è stata nominata commissario liquidatore della società cooperativa suddetta, in sostituzione del rag. Emanuele Di Marsico, revocato;

Visto il decreto ministeriale del 6 giugno 2006, n. 350/GAB, con il quale il dott. Dante Tirico è stato nominato commissario liquidatore della società cooperativa in argomento, in sostituzione dell'avv. Silvana Capriglione, dimissionaria;

Vista la richiesta di applicazione di misure cautelari personali e reali avanzata dalla Procura della Repubblica presso il Tribunale di Potenza e la conseguente ordinanza n. 2262/2021 R.G. G.I.P. emessa dal Giudice per le indagini preliminari, con la quale è stata disposta nei confronti del dott. Dante Tirico ed altri la misura cautelare personale degli arresti domiciliari, nonché il sequestro preventivo dei beni;

Tenuto conto che nella fattispecie, sussistendo evidenti e motivate ragioni di pubblico interesse, si è provveduto ai sensi dell'art. 7 della legge 7 agosto 1990, n. 241, a dare comunicazione dell'avvio del procedimento di revoca all'interessato con nota ministeriale n. 0377607 del 3 dicembre 2021, in applicazione dell'art. 21-*quinquies*, secondo comma, della legge n. 241/1990 e che, nel termine concesso, il commissario non ha presentato osservazioni e/o controdeduzioni, bensì in data 10 dicembre 2021 ha comunicato le proprie dimissioni immediate da tutti gli incarichi per i quali aveva già ricevuto avvio di revoca;

Considerata la gravità dei fatti accertati e venuto meno il rapporto fiduciario con il predetto professionista, questa autorità di vigilanza ritiene di dover procedere alla sua sostituzione mediante revoca e non a causa di dimissioni;

Ritenuto necessario dover disporre in via d'urgenza la revoca e la contestuale sostituzione del dott. Dante Tirico dall'incarico di commissario liquidatore della società cooperativa sopra indicata;

Considerato che in data 24 marzo 2022, presso l'Ufficio di Gabinetto, è stato individuato il professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore tenuto conto della terna segnalata, ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400, dalla associazione nazionale di rappresentanza assistenza, tutela e revisione del movimento cooperativo alla quale il sodalizio risulta aderente;

Visto il relativo verbale dell'Ufficio di Gabinetto del 24 marzo 2022, dal quale risulta l'individuazione del nominativo della dott.ssa Rosa Calace;

Decreta:

Art. 1.

Per le gravi ed urgenti motivazioni indicate in premessa, ai sensi dell'art. 21-*quinquies* della legge n. 241/1990, il decreto ministeriale del 6 giugno 2006, n. 350/GAB, è revocato nella parte relativa alla nomina del dott. Dante Tirico quale commissario liquidatore della società cooperativa «Società cooperativa CO.OP. TUR. a r.l.», con sede in Bernalda (MT); pertanto, il dott. Dante Tirico è revocato dall'incarico conferitogli.

Art. 2.

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominata commissario liquidatore la dott.ssa Rosa Calace, nata a Pignola (PZ) il 4 settembre 1963 (codice fiscale CLCRSO63P44G663C), domiciliata in Potenza (PZ), via del Gallitello n. 125, in sostituzione del dott. Dante Tirico, revocato.

Art. 3.

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 dinnanzi al competente Tribunale amministrativo regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario al Presidente della Repubblica ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 30 marzo 2022

Il Ministro: GIORGETTI

22A02264

DECRETO 31 marzo 2022.

Sostituzione del commissario liquidatore della «Centrale del latte Coop. metapontine della riforma fondiaria metapontina latte», in Scanzano Jonico.

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 dalla legge 7 agosto 2012, n. 135;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 29 luglio 2021, n. 149, recante «Regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico»;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modificazioni ed integrazioni;

Visti in particolare gli articoli 7 e 21-*quinquies* della citata legge n. 241/1990;

Visto il decreto ministeriale del 31 agosto 2000, con il quale la società cooperativa «Centrale del latte Coop. metapontine della riforma fondiaria metapontina latte», con sede in Scanzano Jonico (MT) - (codice fiscale 00040160772), è stata posta in liquidazione coatta amministrativa e l'avv. Grazia Incampo ne è stata nominata commissario liquidatore;

Visto il decreto ministeriale del 1° aprile 2005, con il quale l'avv. Silvana Capriglione è stata nominata commissario liquidatore della cooperativa suddetta, in sostituzione dell'avv. Grazia Incampo, revocata;

Visto il decreto ministeriale del 6 giugno 2007, n. 351/GAB, con il quale il dott. Dante Tirico è stato nominato commissario liquidatore della cooperativa in argomento, in sostituzione dell'avv. Silvana Capriglione, dimissionaria;

