

Tutela brevettuale:

Il titolare dell'AIC, nei casi applicabili, è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei diritti di proprietà industriale relativi al medicinale di riferimento e delle vigenti disposizioni normative in materia brevettuale.

Il titolare dell'AIC è altresì responsabile del pieno rispetto di quanto disposto dall'art. 14 comma 2 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e s.m.i., in virtù del quale non sono incluse negli stampati quelle parti del riassunto delle caratteristiche del prodotto del medicinale di riferimento che si riferiscono a indicazioni o a dosaggi ancora coperti da brevetto al momento dell'immissione in commercio del medicinale.

Rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza – PSUR:

Treosulfan è indicato per il trattamento palliativo del cancro ovarico epiteliale avanzato dopo almeno una linea di terapia standard.

Decorrenza di efficacia della determinazione: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

18A03522

CAMERA DI COMMERCIO, INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI REGGIO EMILIA

Provvedimenti concernenti i marchi di identificazione dei metalli preziosi

Ai sensi dell'art. 29, comma 5°, del regolamento sulla disciplina dei titoli e dei marchi di identificazione dei metalli preziosi, di cui al decreto del Presidente della Repubblica 30 maggio 2002, n. 150, si rende noto che la sotto specificata impresa, già assegnataria del marchio di seguito indicato, è stata cancellata dal registro degli assegnatari di cui all'art. 14 del decreto legislativo 22 maggio 1999, n. 251 dalla camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Reggio Emilia in quanto ha cessato la propria attività connessa all'uso del marchio stesso ed ha provveduto alla riconsegna dei punzoni in sua dotazione.

Marchio	Denominazione	Sede	n. determina
81 RE	Zani Oro di Zani Erind	Via F.lli Cervi 57/H - 42124 Reggio Emilia	n. 106 del 7 maggio 2018

18A03518

MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI E DELLA COOPERAZIONE INTERNAZIONALE

Entrata in vigore dell'Accordo di coproduzione cinematografica tra il Governo della Repubblica italiana e il Governo della Repubblica di Croazia, con allegato, fatto a Zara il 10 settembre 2007.

Si è perfezionato lo scambio delle notifiche previsto per l'entrata in vigore dell'Accordo di coproduzione cinematografica tra il Governo della Repubblica italiana e il Governo della Repubblica di Croazia, con allegato, fatto a Zara il 10 settembre 2007.

La ratifica è stata autorizzata con legge n. 177 del 27 novembre 2017, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 290 del 13 dicembre 2017.

In conformità al suo art. 21, l'Accordo è entrato in vigore il 10 aprile 2018.

18A03512

MINISTERO DELL'INTERNO

Conclusione del procedimento avviato nei confronti del Comune di Seregno, ai sensi dell'articolo 143 del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267.

Con decreto del Ministro dell'interno del 10 maggio 2018, adottato ai sensi dell'art. 143, comma 7, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, si è concluso il procedimento avviato nei confronti del Comune di Seregno.

Il testo integrale del citato decreto è disponibile sul sito del Ministero dell'interno <http://interno.it>

18A03546

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Domanda di registrazione della denominazione «SCRUMBIE DE DUNĂRE AFUMATĂ»

Si comunica che è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea – serie C n. 162 dell'8 maggio 2018 - a norma dell'art. 50, paragrafo 2, lettera a) del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, la domanda di registrazione quale Indicazione Geografica Protetta della denominazione «SCRUMBIE DE DUNĂRE AFUMATĂ» presentata dalla Romania ai sensi dell'art. 49 del Reg. (UE) 1151/2012, per il prodotto entrante nella categoria «Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati, contenente il documento unico ed il riferimento alla pubblicazione del disciplinare».

Gli operatori interessati, potranno formulare le eventuali osservazioni, ai sensi dell'art. 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica – PQA IV, Via XX Settembre n. 20, Roma (e-mail: pqaiv@politicheagricole.it), entro tre mesi dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea della citata decisione.

18A03513

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Casciotta d'Urbino»

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Casciotta d'Urbino» registrata con regolamento (CE) n. 1107/1997 del 12 giugno 1996..

Considerato che la modifica è stata presentata dal Consorzio di tutela della DOP «Casciotta d'Urbino» con sede in via Cerbara, 81 – 61030 Colli al Metauro (PU), e che il predetto Consorzio possiede i requisiti previsti all'articolo 13, comma 1 del DM 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 delle politiche agricole alimentari e forestali acquisito il parere della Regione Marche competente per territorio, circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della D.O.P. «Casciotta d'Urbino» così come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Dipartimento delle politiche com-



petitive della qualità agroalimentare ippiche e della pesca – Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica – PQAI IV, Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma – 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, prima della trasmissione della suddetta proposta di modifica alla Commissione europea.

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA.
«CASCIOTTA D'URBINO»

Art. 1.

Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) «Casciotta d'Urbino» è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

All'atto della sua immissione al consumo la «Casciotta d'Urbino» D.O.P. si presenta con le seguenti caratteristiche:

forma: cilindrica a scalzo basso con facce arrotondate;

dimensioni: il diametro e compreso fra 12 e 16 cm con altezza dello scalzo da 5 cm a 9 cm;

peso variabile da 800 g a 1200 g in relazione alle dimensioni della forma;

aspetto esterno: crosta sottile, di spessore pari a circa 1 mm, di colore paglierino ad avvenuta maturazione;

pasta: la struttura si presenta di consistenza tenera e friabile con lieve occhieggiatura; al taglio il colore risulta bianco - paglierino;

sapore: dolce, caratteristico delle particolari procedure di produzione;

grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 45%. Il prodotto è utilizzato come formaggio da tavola.

Le forme possono essere trattate in superficie con sostanze consentite a norma delle vigenti disposizioni. La parte superficiale delle forme (crosta) non è edibile.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di provenienza del latte, di produzione e di stagionatura del formaggio DOP Casciotta d'Urbino comprende l'intero territorio della provincia di Pesaro e Urbino ed i comuni di Novafeltria, Talarnello, Sant'Agata Feltria, Castelvecchio, Maiolo, San Leo, Pennabilli.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo è monitorata documentando gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi degli allevatori, dei produttori, degli stagionatori, dei porzionatori e dei confezionatori, gestiti dalla struttura di controllo, nonché attraverso la denuncia tempestiva delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e 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

Il formaggio «Casciotta d'Urbino» è prodotto con latte di pecora intero in misura variabile fra il 70 e l'80% e con latte di vacca intero per il restante 30 - 20%, provenienti da allevamenti ubicati nella zona di cui all'art. 3.

Le razze ovine sono la Sarda, la Comisana, la Massese, la Vissana, la Cornella Bianca, la Fabrianese, la delle Langhe, la Lacaune, la Assaf e la Pinzirita con relative meticce.

Le razze bovine per la produzione del latte sono la Frisona Italiana, la Bruna Italiana, la Pezzata Rossa, la Jersey e relative meticce.

Gli animali possono effettuare sia la stabulazione, sia il pascolo.

L'alimentazione base delle bovine da latte, costituita da foraggi (verdi o conservati), mangimi e mangimi concentrati, deve provenire, per non meno del 50%, dalla zona di origine, individuati all'art. 3, e viene applicata alle vacche in lattazione, agli animali in asciutta ed alle manze oltre i 7 mesi di età. Almeno il 75% della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione, individuati all'art. 3. I foraggi ammessi sono: foraggi freschi da prati stabili od avvicendati, essenze foraggere, fieni ottenuti dall'essiccamento in campo delle essenze foraggere, paglie di cereali, insilati, trinciati, fieni silo. I mangimi ammessi sono: cereali e loro derivati, pastoni di mais, semi oleaginosi e loro derivati, tuberi e radici, foraggi secchi, derivati dell'industria dello zucchero tra i quali melasso e/o derivati solo come coadiuvanti tecnologici ed appetibilizzanti pari ad un valore massimo del 2,5% della sostanza secca della razione giornaliera. Sono inoltre ammessi: semi di leguminose e carrube essiccate e relativi derivati, grassi, sali minerali autorizzati dalla vigente legislazione ed additivi quali vitamine, oligoelementi, amminoacidi, aromatizzanti, antiossidanti, autorizzati dalla vigente legislazione, salvo che per antiossidanti ed aromatizzanti sono ammessi solo quelli naturali o natural-identici. È ammesso l'utilizzo di lievito di birra inattivato come supporto nelle «premiscele».

L'alimentazione base del bestiame ovino è costituita da foraggi (verdi o conservati), mangimi e mangimi concentrati, deve provenire, per non meno del 50%, dalla zona di origine, individuati all'art. 3. Almeno il 75% della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione, individuati all'art. 3.

Il latte di pecora e di vacca, crudo o pastorizzato, viene coagulato a temperatura di 35°C circa con caglio liquido e/o in polvere, con eventuale aggiunta di fermenti lattici. La cagliata è posta in stampi idonei, per favorire lo spurgo del siero.

La salatura: deve essere eseguita a secco o in salamoia. Il formaggio deve essere maturato per un periodo variabile da 15 a 30 giorni, in ambiente a temperatura compresa fra i 8 e i 14 °C e con umidità di 80-90%, in relazione alle dimensioni della forma.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

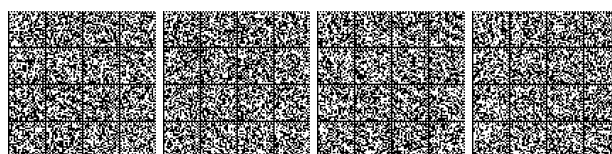
Il formaggio è storicamente presente nell'area delimitata, com'è attestato da numerose testimonianze risalenti all'epoca rinascimentale. In particolare si precisa che la denominazione «Casciotta» è tradizionalmente riferita al prodotto ottenuto con specifiche tecniche mantenutesi nel tempo, in relazione a consolidati usi locali. Il legame geografico discende dalle particolari condizioni climatiche e pedologiche, e dall'allevamento ovino, che viene attuato prevalentemente con lo sfruttamento di pascoli del territorio. Per i fattori umani, si sottolinea la storica presenza e diffusione del formaggio nella zona circoscritta.

Art. 7.

Controlli

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

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti dall'Autorità Pubblica di Controllo (APC) dell'ASSAM Agenzia per i Servizi nel settore Agroalimentare delle Marche Via dell'Industria n. 1 I-60027 Osimo Stazione (AN) tel. 0718081 fax 07185979 e-mail: direzione@assam.marche.it



Art. 8.

Confezionamento ed etichettatura

La «Casciotta d'Urbino» DOP è immessa al consumo in forme intere o porzionate:

Le modalità di confezionamento del prodotto all'atto dell'immissione al consumo prevedono una etichetta informativa posta su una delle due facce del prodotto.

L'etichetta reca a caratteri chiari e leggibili, oltre al logo del prodotto, al simbolo grafico comunitario e relativa menzione (in conformità alle prescrizioni della Regolamentazione comunitaria) e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti indicazioni:

«Casciotta d'Urbino»; intraducibile, seguito, per esteso o in sigla (DOP), dalla espressione traducibile «Denominazione di Origine Protetta»;

il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice, stagionatrice e confezionatrice.

Il prodotto può essere venduto confezionato sotto vuoto, intero e/o porzionato.

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 di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Il logo rappresenta la stilizzazione di una caciotta tagliata centralmente per un quarto, di colore giallo paglierino in due tonalità (pantone 102 e pantone 100) e bordata da una filettatura blu (pantone REFLEX BLUE).

Al disotto della caciotta emerge una fascia a coda di rondine di colore rosso (pantone 032).

Il logo è sovrastato dalla dicitura «CASCIOTTA D'URBINO» disposta a semicerchio (carattere FUTURA BOLD) di colore blu (pantone REFLEX BLUE).

Il logo tipo si potrà adattare alle varie declinazioni di utilizzo.



18A03514

Domanda di registrazione della denominazione «LIČKA JANJETINA»

Si comunica che è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea – serie C n. 153 del 2 maggio 2018 - a norma dell'art. 50, paragrafo 2, lettera a) del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, la domanda di registrazione quale Indicazione Geografica Protetta della denominazione «LIČKA JANJETINA» presentata dalla Croazia ai sensi dell'art. 49 del Reg. (UE) 1151/2012, per il prodotto entrante nella categoria «Carni fresche (e frattaglie)», contenente il documento unico ed il riferimento alla pubblicazione del disciplinare.

Gli operatori interessati, potranno formulare le eventuali osservazioni, ai sensi dell'art. 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica – PQA IV, Via XX Settembre n. 20, Roma (e-mail: pqaiv4@politicheagricole.it PEC: saq4@pec.politicheagricole.gov.it), entro tre mesi dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea della citata decisione.

18A03515

PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Approvazione dello statuto della Fondazione Human Technopole

Con decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 27 marzo 2018, è stato approvato lo Statuto della Fondazione Human Technopole, ai sensi dell'art. 1, comma 118, della legge 11 dicembre 2016, n. 232.

Il decreto di approvazione e l'allegato Statuto sono pubblicati sul sito web della Presidenza del Consiglio dei ministri al seguente indirizzo: <http://www.governo.it/pubblicita-legale>

18A03545

LEONARDO CIRCELLI, *redattore*DELIA CHIARA, *vice redattore*