

Art. 2.

L'autorizzazione ha validità fino al 17 ottobre 2018 data di scadenza dell'accreditamento.

Art. 3.

L'autorizzazione è automaticamente revocata qualora il laboratorio IMAVI S.r.l., perda l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, rilasciato da Accredia - L'Ente italiano di accreditamento designato con decreto 22 dicembre 2009 quale unico organismo a svolgere attività di accreditamento e vigilanza del mercato.

Art. 4.

1. Il laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale ed ogni altra modifica concernente le prove di analisi per le quali il laboratorio medesimo è accreditato.

2. L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

3. Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

4. L'amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.

Roma, 14 novembre 2017

Il dirigente: POLIZZI

17A08273

PROVVEDIMENTO 28 novembre 2017.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Arancia del Gargano» registrata in qualità di indicazione geografica protetta in forza al Regolamento (CE) n. 1017 del 30 agosto 2007.

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, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale 2017 della direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 20 marzo 2017, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

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. 1017/2007 della Commissione del 30 agosto 2007 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la Indicazione geografica protetta «Arancia del Gargano»;

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

Considerato che, con Regolamento (UE) n. 2183/2017 della commissione del 21 novembre 2017, 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 della Indicazione geografica protetta «Arancia del Gargano», 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 Indicazione geografica protetta «Arancia del Gargano», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del Regolamento (UE) n. 2183/2017 della commissione del 21 novembre 2017.

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

Roma, 28 novembre 2017

Il dirigente: POLIZZI

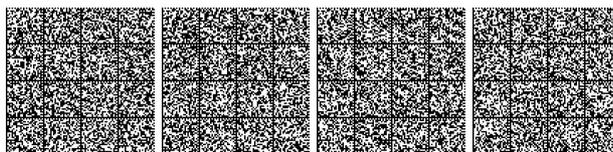
ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'INDICAZIONE
GEOGRAFICA PROTETTA
ARANCIA DEL GARGANO

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Arancia del Gargano» è riservata alle arance prodotte in un'area specifica del Promontorio del Gargano, nella Regione Puglia, completamente maturate sulla pianta e prodotte per il consumo fresco e la trasformazione, che rispettano le condizioni e i requisiti stabiliti nel presente disciplinare.



Art. 2.

Descrizione del prodotto

L'indicazione geografica protetta Arancia del Gargano è riservata alle cultivar tradizionalmente coltivate, e precisamente a:

A. Tipi del gruppo Biondo Comune, tradizionalmente individuati dal nome Biondo Comune del Gargano;

B. L'ecotipo locale Duretta del Gargano, autoctona del Gargano, localmente individuata «Arancia tosta».

Biondo Comune del Gargano di forma sferica o piriforme, buccia più o meno sottile, coriacea ma con grana alquanto fine e di colore giallo-dorato intenso. Diametro: minimo 60 mm; Albedo di consistenza soffice e di media aderenza, asse carpellare irregolare, medio, semipieno. Polpa e succo color giallo arancio, con contenuti in zuccheri non inferiori al 9%, acidità inferiore all'1,2%. Resa minima in succo, pressato a mano, 35%; tenore zuccherino in gradi Brix minimo 10; rapporto di maturazione, Brix/acido citrico anidro, non inferiore a 6. Per le arance destinate esclusivamente alla trasformazione il diametro minimo è di 50 mm.

Arancia Duretta del Gargano («Arancia Tosta») forma tonda od ovale, «Duretta tonda» o a «viso lungo», buccia di colore arancio chiaro con intensità varia, superficie molto liscia e finemente papillata; polpa di tessitura fine e con piccole vescichette, ambrata, croccante, semi assenti o in numero ridotto. Diametri medi dei frutti di mm 55-60. Resa minima in succo, pressato a mano, 35%; contenuto in zuccheri non inferiore al 10 %, tenore zuccherino in gradi Brix minimo 11; acidità inferiore all'1,2%. Rapporto di maturazione, Brix/acido citrico anidro, non inferiore a 6,2. Entrambi i tipi descritti devono presentare frutti pesanti e comunque non inferiori a 100 grammi, con buccia uniformemente colorata, base del peduncolo color verde vivace.

Art. 3.

Zona di produzione

Per Arancia del Gargano, s'intende il frutto prodotto e confezionato in un'area che interessa i territori di Vico del Gargano, Ischitella e Rodi Garganico e precisamente il tratto costiero subcostiero del Promontorio del Gargano che va da Vico del Gargano a Rodi Garganico, fin sotto Ischitella. L'area è identificata dai seguenti confini naturali: a nord, la linea di spiaggia compresa nel tratto contrada Calenella-Foce Torrente Romondato, ad ovest il tracciato del Torrente citato, a sud-ovest, il tratto strada provinciale Frazione Isola Varano- Ischitella e il tracciato del Torrente Pietrafitta, a sud-est i tracciati dei tratturi Canneto e San Nicola, ad est il limite del territorio del comune di Vico del Gargano rappresentato dalla contrada Calenella.

Art. 4.

Elementi che comprovano l'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori, dei confezionatori e trasformatori è garantita la tracciabilità e rintracciabilità del prodotto. La prova dell'origine, inoltre, è comprovata da specifici adempimenti cui si sottopongono gli agrumicoltori, quali il catasto di tutti i terreni sottoposti alla coltivazione di «Arancia del Gargano», nonché la tenuta di appositi registri di produzione e la denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte. 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

L'Arancia del Gargano è ottenuta da uno specifico ambiente, con una tecnica consolidata nella tradizione, idonea ad ottenere arance con specifiche caratteristiche di qualità:

5.1. I terreni

I terreni sono orograficamente inquadrabili nella fascia perimetrale del promontorio modellata in valli e vallecole. Geomorfologicamente si tratta di piccole valli calcaree con terreni della categoria suoli rossi mediterranei.

5.2. Il portainnesto

Il portainnesto, come da tradizione agronomica, è il Melangolo (*Citrus x aurantium* L.), sostituibile da altri portainnesti comunque certificati dalla normativa vigente.

5.3. Impianto e sesto d'impianto, forme di protezione

L'impianto dell'aranceto è fatto su terreni in pendio e su pianori, esposti a sud, sud-est, sud-ovest, e comunque nel pieno rispetto dei caratteri orografici e pedologici che hanno definito l'agrumicoltura garganica; su quelli in pendio si procede alla sistemazione a terrazzo, quali muretti a secco e ciglionamenti. Come da tradizione agronomica l'aranceto è consociabile con il limone «Femminello del Gargano». Le protezioni dai venti, ove necessarie, sono assicurate da frangivento vivi di leccio e alloro ed altre essenze agrarie, ovvero da reti e canneti. Il sesto d'impianto è quello tradizionale, a quinconce, e in ogni caso, con una densità d'impianto compresa tra 250 e 400 piante per ettaro. Le varietà da coltivare sono quelle definite all'art. 2.

5.4. L'allevamento

La forma da dare all'albero d'arancio è quella tipica della zona e precisamente una semisfera, localmente denominata «cupola»; l'impalcatura della stessa è costituita da due branche principali e due secondarie facendo in modo che la chioma si sviluppi secondo un cerchio inscritto in un quadrato. Pertanto la cupola internamente è cava, per favorire l'arieggiamento e le operazioni di raccolta.

5.5. Le cure colturali

Nel periodo che va da maggio ad ottobre, le piante di arancio sono irrigate. Le lavorazioni al terreno si limitano alle zappature primaverili e alle concimazioni generalmente ancora organiche; in alternativa si ricorre a concimazioni a base di perfosfati. Prima della ripresa vegetativa, periodiche potature primaverili, generalmente annuali, modellano costantemente la «cupola» e, soprattutto, garantiscono il necessario equilibrio tra attività vegetativa e produttiva. Le cure colturali continuano con la difesa, sia da avversità meteorologiche, fronteggiate con i frangivento, sia da attacchi parassitari. Le colture utilizzanti processi di natura biologica sono assoggettate alla specifica normativa.

5.6. Le rese

Le rese non devono superare le 30 tonnellate per ettaro per il Biondo Comune del Gargano e le 25 tonnellate per la cultivar locale Duretta del Gargano.

5.7. L'epoca di raccolta

L'epoca di raccolta, data la naturale e accentuata scalarità di maturazione dell'Arancia del Gargano è così stabilita:

15 aprile - fine agosto per il Biondo Comune del Gargano;

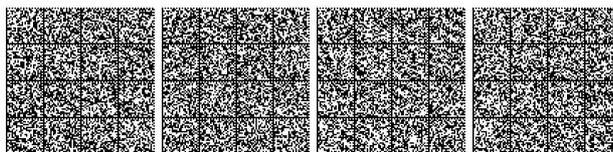
1° dicembre - 30 aprile per la Duretta del Gargano.

La raccolta è fatta manualmente e con l'ausilio di forbici. I frutti raccolti devono presentarsi sani. È vietata la maturazione artificiale dei frutti. Il confezionamento del prodotto IGP «Arancia del Gargano» può avvenire esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art. 3 del presente disciplinare, al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo.

Art. 6.

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

La domanda di registrazione della IGP «Arancia del Gargano» si basa sulla indubbia reputazione che nel corso dei secoli questo agrume ha conquistato presso i consumatori. Infatti, le condizioni climatiche dell'area dove insistono gli agrumeti sono tali da tradursi in notevoli vantaggi qualitativi: innanzitutto il clima non eccessivamente caldo non favorisce lo sviluppo di forti patologie sia a carico dei frutti sia



delle piante. Un secondo aspetto, legato alle condizioni climatiche, è quello che fa dell'epoca di maturazione l'autentica caratterizzazione degli agrumi garganici; non gennaio, febbraio o marzo, ma addirittura fine aprile-maggio, e anche agosto, diversi mesi dopo l'epoca di maturazione di tutte le altre aree agrumicole italiane. Un ultimo e non meno importante aspetto è la spiccata serbevolezza dell'Arancia del Gargano, che permetteva in tempi passati alle arance del Gargano di sottoporsi a viaggi di trenta e anche quaranta giorni e arrivare integri a Chicago, o New York. Contributo essenziale alla crescita e alla reputazione di questo agrume è stato dato oltre che dalle inconfondibili qualità organolettiche dell'Arancia del Gargano, e dalla sua particolare pezzatura, sintesi delle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione (terreni rosso-calcarei, ricchi principalmente di ferro e manganese, generalmente acclivi, da fianchi di vallette o da tratti di fondovalle; esposizione ai venti freddi causa di repentini abbassamenti di temperatura; clima particolarmente mite, dato il sistema di dolci colline degradanti a mare), anche dalla costante opera dell'uomo, che nel corso del tempo ha maturato un importante patrimonio di conoscenze agronomiche. Le tecniche di coltivazione sono ancora quelle tradizionali, di grande rispetto per l'ambiente e di una radicata consapevolezza di un limitato uso di risorse energetiche. L'area di produzione dell'Arancia del Gargano è caratterizzata da terreni generalmente acclivi, da fianchi di vallette o da tratti di fondovalle, e presenta una temperatura che per ben otto mesi supera i 10° C, e che nei mesi più freddi si assesta sui 3-10°C. La collocazione dell'area nei quadranti settentrionali del promontorio del Gargano, la espone ai venti freddi causa di repentini abbassamenti di temperatura, di qui la necessità di particolari forme di protezione, sperimentate con efficientissimi frangivento (vivi e morti). Al di là di questi stress termici, comunque eccezionali, l'area dell'Arancia del Gargano si caratterizza con un clima particolarmente mite, dato il sistema di dolci colline degradanti a mare con cui è conformata che la rendono nettamente differente dalle aree circostanti. L'ambiente è così caratterizzato: clima della fascia a macrobioclima «mediterraneo», a bioclima mesomediterraneo (termotipo «mesomediterraneo superiore»; ombrotipo «subumido inferiore»). Dal punto di vista geomorfologico si tratta di piccole valli calcaree con terreni della categoria «suoli rossi mediterranei» (con piccoli tratti a regosuoli e suoli alluvionali) che sul piano fisico-chimico si presentano di medio spessore, con scheletro a volte abbondante, poveri di fosforo ed azoto ma particolarmente ricchi di potassio e microelementi. Il Gargano è un emblematico esempio di successo scaturito da scelte agronomiche in perfetta armonia con le vocazioni, le condizioni geo-pedo-climatiche di una piccola nicchia ambientale del Bacino dell'Adriatico. Fin dall'antichità la fama dell'Arancia del Gargano aveva valicato i confini regionali ed era menzionata nelle opere di diversi autori, tra cui lo stesso Gabriele d'Annunzio. Fin dal 1700 gli agrumi del Gargano diventano protagonisti di un'importante processione, che ancora oggi si tiene ogni anno a febbraio, in onore di San Valentino, Santo protettore degli agrumeti, durante la quale si benedicono le piante e i frutti di aranci e limoni. Sono conservati numerosi registri, fotografie, poster, locandine, a dimostrazione della straordinaria fama a livello anche internazionale raggiunta da questi straordinari ed inconfondibili agrumi del Gargano. I primi riferimenti storici sull'esistenza della coltivazione degli agrumi sul territorio risalgono all'anno 1003, grazie a Melo, principe di Bari, che, volendo dare dimostrazione ai Normanni della ricchezza produttiva delle terre garganiche, spedì in Normandia i «pomi citrini» del Gargano, corrispondenti al melangolo (arancio amaro). Nel Seicento si intensificò un notevole traffico di agrumi dei comuni di Vico del Gargano e di Rodi Garganico con i Veneziani. Questi intensi scambi commerciali continuarono anche nell'Ottocento, e la fama dell'Arancia del Gargano raggiunse persino gli altri Stati europei e gli Stati americani.

Art. 7.

Controlli

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è: Camera di commercio Industria artigianato e agricoltura di Foggia con sede in via Dante Alighieri n. 27 - 71100 Foggia - Tel. 0881797111 - Fax 0881726046.

Art. 8.

Etichettatura

La commercializzazione, destinata al consumo fresco e alla trasformazione, deve riguardare frutti con requisiti così come stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Il prodotto, nel rispetto delle norme generali e metrologiche del commercio ortofruttilicolo, può essere commercializzato:

1. in confezioni, e almeno l'80% dei frutti costituenti la confezione deve essere bollinata o incartata. I contenitori devono essere rigidi, con capienza da un minimo di 1 kg ad un massimo di 25 kg e devono essere costituiti di materiale di origine vegetale, quali legno o cartone.

2. Per le arance di calibro dal 9 al 13 destinate alla trasformazione, non è obbligatoria la bollinatura sui singoli frutti. In ogni caso sulle confezioni o sugli imballaggi ivi comprese le retine e gli imballaggi similari, devono figurare, oltre alle indicazioni previste dalla normativa vigente, la dicitura «Arancia del Gargano IGP destinato alla trasformazione», in caratteri chiari, indelebili e nettamente distinguibili e da ogni altra scritta.

Le confezioni di cui al punto 1 devono riportare le seguenti indicazioni:

«Arancia del Gargano», seguita dal nome dalle cultivar commercializzate Biondo Comune o Duretta;

il logo;

la dicitura di IGP anche per esteso;

il nome del produttore/commerciante, ragione sociale, indirizzo del confezionatore, peso netto all'origine.

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la I.G.P. «Arancia del Gargano», anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

il prodotto a denominazione protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;

sia esattamente indicato il rapporto ponderale tra quantità utilizzata della I.G.P. «Arancia del Gargano» e quantità di prodotto elaborato ottenuto;

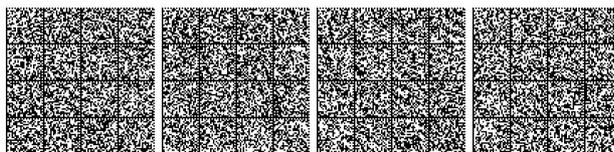
È fatto divieto di utilizzare nomi di specie e varietà diverse da quelle contemplate nel presente disciplinare. È consentito, infine, ai produttori o confezionatori l'uso di marchi privati o di particolari indicazioni, purché non siano laudativi e non siano concepiti per trarre in inganno l'acquirente.

Art. 9.

Il logo

Il logo di Arancia del Gargano è l'immagine qui riportata su sfondo bianco, e rappresenta una stilizzazione di due Arance, con rametto fogliato, all'interno di una corona ellissoidale; sulla corona è riportata la dicitura «Arancia del Gargano» ed in basso al centro della stessa la dicitura per esteso «Indicazione Geografica Protetta».

Caratteristiche grafiche: dimensioni pixel 486 x 398, risoluzione 200 Dpi. La corona ellissoidale è di color arancione Pantone 716 CVC. Testo «Arancia del Gargano» in carattere Arial Black tutto maiuscolo, dim 37 x 54 pixel, di color Bianco Pantone 607 CVC contornato in color Nero Pantone Quadricromia CVC. Testo «Indicazione Geografica Protetta» in carattere Miandra GD, dim 22 pt, di color bianco pantone 607 CVC in stile «Arco Prospettiva Inferiore», con ombreggiatura. Le Arance sono di colore Arancione Pantone sfumato da Pantone 716 CVC fino a Pantone 142 CVC, con sfumatura macchiettata di colore Arancione Pantone 157CVC. Il Rametto è in colore Verde Pantone 357, CVC, le foglie in colore Pantone 3435 CVC e le nervature in Verde Pantone 5767 C.





17A08271

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 13 novembre 2017.

Scioglimento della «Betelgeuse società cooperativa», in Roma e nomina del commissario liquidatore.

IL DIRETTORE GENERALE

PER LA VIGILANZA SUGLI ENTI, IL SISTEMA COOPERATIVO
E LE GESTIONI COMMISSARIALI

Visto l'art. 12 del decreto legislativo 2 agosto 2002, n. 220;

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

Visto l'art. 1, legge n. 400/1975 e l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Visto il decreto del Ministero dello sviluppo economico in data 17 gennaio 2007 concernente la determinazione dell'importo minimo di bilancio ai fini dello scioglimento d'ufficio ex art. 2545-*septiesdecies* del codice civile;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 5 dicembre 2013, n. 158, recante il regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico, per le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

Viste le risultanze ispettive effettuate dal revisore incaricato dal Ministero dello sviluppo economico e relative alla società cooperativa sotto indicata, cui si rinvia e che qui si intendono richiamate;

Visti gli accertamenti effettuati dall'ufficio da cui si rileva, a conferma di quanto riportato nel verbale di revisione, che la cooperativa non è in grado di raggiungere lo scopo per cui si è costituita a causa della propria inattività;

Visti gli ulteriori accertamenti effettuati presso il registro delle imprese, da cui si evidenzia il mancato deposito dei bilanci per più di due anni consecutivi;

Considerato che è stato assolto l'obbligo di cui all'art. 7 della legge 7 agosto 1990, n. 241, dando comunicazione dell'avvio del procedimento;

Considerato che la comunicazione di avvio dell'istruttoria, avvenuta tramite posta elettronica certificata inviata al legale rappresentante della società al corrispondente indirizzo, così come risultante da visura camerale, non risulta essere stata consegnata e che la successiva raccomandata è stata restituita la mittente con dicitura «sconosciuto» e che quindi la cooperativa risulta non reperibile, situazione che risulta immutata ad oggi;

Tenuto conto che l'ente risulta trovarsi nelle condizioni previste dall'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile;

Visto il parere espresso dal comitato centrale per le cooperative in data 6 luglio 2017 favorevole all'adozione del provvedimento di scioglimento per atto d'autorità con nomina di commissario liquidatore;

Ritenuta l'opportunità di disporre il provvedimento di scioglimento per atto d'autorità ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile, con contestuale nomina del commissario liquidatore;

Considerato che il nominativo del professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore è stato estratto attraverso un sistema informatico, a cura della competente direzione generale, da un elenco selezionato su base regionale e in considerazione delle dichiarazioni di disponibilità all'assunzione dell'incarico presentate dai professionisti interessati, ai sensi della nota in data 25 giugno 2015, contenente «Aggiornamento della banca dati dei professionisti interessati alla attribuzione di incarichi ex articoli 2545-*sexiesdecies*, 2545-*septiesdecies*, secondo comma e 2545-*octiesdecies* del codice civile» pubblicata sul sito internet del Ministero;

Decreta:

Art. 1.

La «Betelgeuse società cooperativa», con sede in Roma (codice fiscale n. 11695111002), è sciolta per atto d'autorità ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile.

Art. 2.

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominato commissario liquidatore la dott.ssa Simona Fontana nata a Lanciano (Chieti) il 17 febbraio 1972 (codice fiscale FNTSMN72B57E435D), e domiciliata in Roma, via C.F. Bellingeri n. 8.

Art. 3.

Al predetto commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto ministeriale del 3 novembre 2016.

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

Avverso il presente provvedimento è possibile proporre ricorso amministrativo al tribunale amministrativo regionale ovvero straordinario al Presidente della Repubblica nei termini e presupposti di legge.

Roma, 13 novembre 2017

Il direttore generale: MOLETI

17A08248

