

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Proposta di riconoscimento della indicazione geografica protetta «Marrone di Serino». (16A03118)
(GU n.95 del 23-4-2016)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali esaminata la domanda intesa ad ottenere la protezione della denominazione «Marrone di Serino» come indicazione geografica protetta, ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, presentata dal Comitato promotore per la registrazione della IGP Marrone di Serino ed acquisito inoltre il parere della Regione Campania, esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo di seguito riportato.

Le eventuali opposizioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno pervenire, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare dell'ippica e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV - Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro e non oltre 30 giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dalle sole persone fisiche o giuridiche aventi un interesse legittimo e residenti sul territorio nazionale.

Dette opposizioni sono ricevibili se pervengono al Ministero nei tempi sopra esposti, pena irricevibilità nonche', se con adeguata documentazione, dimostrano la mancata osservanza delle condizioni di cui all'art. 5 e all'art. 7, paragrafo 1 del Regolamento (UE) n. 1151/2012; dimostrano che la registrazione del nome proposto è contraria all'art. 6, paragrafo 2, 3 o 4 del regolamento (UE) n. 1151/2012; dimostra che la registrazione del nome proposto danneggia l'esistenza di un nome omonimo o parzialmente omonimo o di un marchio, oppure l'esistenza di prodotti che si trovano legalmente sul mercato da almeno cinque anni prima della data di pubblicazione di cui all'art. 50, paragrafo 2, lettera a) del regolamento (UE) n. 1151/2012; forniscono elementi sulla cui base si può concludere che il nome di cui si chiede la registrazione è un termine generico.

Il Ministero, ove le ritenesse ricevibili, seguirà la procedura prevista dal decreto ministeriale n. 12511 del 14 ottobre 2013, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 251 del 25 ottobre 2013, prima dell'eventuale trasmissione della suddetta proposta di riconoscimento alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette opposizioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

Allegato

Disciplinare di Produzione Indicazione geografica Protetta «Marrone di Serino»

Art. 1.

Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta «Marrone di Serino» e' riservata ai frutti che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

La denominazione IGP «Marrone di Serino» designa i frutti allo stato fresco, pelati, essiccati in guscio ed essiccati sgusciati interi, provenienti dalla specie «Castanea Sativa Miller» o «Castagna Europea», variet  «Montemarano» detta anche «Santimango» o «Santomango» o «Marrone di Avellino» o «Marrone avellinese» e variet  «Verdola» o «Verdole» autoctone dell'areale di produzione di cui al successivo art. 3. Il «Marrone di Serino» IGP e' un frutto con raggiatura stellare medio-grande, ha una pezzatura medio-grossa e raramente presenta settature. La forma e' generalmente rotondeggiante, per lo piu' asimmetrica. L'apice, da acuto ad aperto, ha una pelosita' mediamente estesa; il pericarpo, per lo piu' sottile e poco elastico, e' di color marrone lucido con striature scure, uniformi e filiformi, e presenta la faccia interna ricoperta di peli, poco lunghi, di colore bianco sporco. L'ilo e' medio-grande con scarsa peluria residua e con una linea di contorno generalmente regolare. La torcia e' mediamente lunga e formata da 6-8 stili generalmente disuguali. L'episperma, mediamente aderente al seme, e' sottile, di colore marrone rossiccio, con nervature piu' scure ed evidenti.

La IGP «Marrone di Serino», all'atto dell'immissione al consumo, deve avere le seguenti caratteristiche:

a) «Marrone di Serino» allo stato fresco:

forma del frutto: generalmente rotondeggiante, per lo piu' asimmetrica;

pericarpo: di colore marrone lucido, con striature distanziate scure e ben marcate;

episperma: mediamente aderente al seme, sottile, di colore marrone rossiccio;

seme: bianco latteo, con solcature piuttosto superficiali, cavita' intercotiledonare appena accennata, la polpa e' soda e croccante, il sapore mediamente e' dolce;

torcia: di limitata lunghezza;

presenza di Marroni bacati, deformati o raggrinziti: massimo 10%;

calibratura massima: 85 Marroni per kg.

b) «Marrone di Serino» pelato:

forma del frutto pelato: generalmente rotondeggiante, per lo piu' asimmetrica;

assenza totale della torcia e del pericarpo;

assenza di corpi estranei nei contenitori del pelato;

presenza massima di episperma: 2%;

Marroni bruciati in tracce: massimo 5%;

presenza di Marroni bacati: massimo 3%;

calibratura massima: 200 Marroni per kg.

c) «Marrone di Serino» essiccato in guscio:

umidita' nei frutti interi: non superiore al 15%;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali e' quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

resa in secco con guscio: non superiore al 60% del peso fresco;
calibratura massima: 250 Marroni per kg;
il prodotto deve essere immune da infestazione attiva di qualsiasi natura (larve di insetti, muffe, ecc.).

d) «Marrone di Serino» essiccato sgusciato intero:
umidita' nei frutti interi: non superiore al 15%;
resa prodotto essiccato sgusciato: non superiore al 45% del peso fresco;

calibratura massima: 300 Marroni per kg;
il prodotto deve essere sano, di colore bianco paglierino, con non piu' del 5% di difetti (tracce di bacatura, deformazioni, ecc.) ed immune da attacchi parassitari di qualsiasi natura (larve di insetti, muffe, ecc.).

La IGP «Marrone di Serino» puo' essere immessa al consumo anche surgelata, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione del «Marrone di Serino IGP» comprende il territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Serino, Solofra, Montoro, S. Michele di Serino, S. Lucia di Serino, S. Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Chiusano S. Domenico, Cesinali, Aiello del Sabato, Contrada e Forino ricadenti nella Provincia di Avellino e i Comuni di Giffoni Valle Piana, Giffoni Sei Casali, S. Cipriano Picentino, Castiglione del Genovesi e Calvanico ricadenti nella Provincia di Salerno.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonche' attraverso la denuncia tempestiva della struttura di controllo dei quantitativi prodotti, e' garantita la tracciabilita' del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di verifica secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

Le tecniche colturali da adottare per gli impianti dell'IGP «Marrone di Serino» devono conferire al prodotto le specifiche caratteristiche di qualita'.

In particolare, si evidenzia quanto segue:

Impianti e varieta': le varieta' utilizzabili sono la «Santimango» e la «Verdola».

Portinnesti: si utilizza franco da seme. Sono ammessi anche i

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

selvatici nati spontaneamente nei boschi dell'area interessata. Le tecniche di innesto utilizzate sono quella a «zufolo» e/o a «spacco».

Potatura e forma d'allevamento: la forma d'allevamento e' del tipo a volume. La potatura di produzione deve essere eseguita almeno ogni 5 anni in modo da migliorare la qualita' del prodotto e garantire un rinnovo vegetativo periodico. Sulle piante di castagno vecchie, avente cioe' un'eta' di almeno 80 anni, e' prevista una potatura piu' intensa, di ricostituzione, almeno ogni 10 anni, tale da stimolare un ringiovanimento della pianta con la fuoriuscita di nuovi rami. La potatura viene eseguita nel periodo che va dal primo novembre al trenta aprile.

Lavorazione del terreno: non si effettuano lavorazioni del suolo successive all'impianto, favorendo lo sviluppo di un abbondante cotica erbosa. E' ammessa pero' la formazione di «lunette» o «gradoni» effettuati con piote erbose.

Fertilizzazione: e' ammessa solo la concimazione con fertilizzanti organici.

Difesa fitosanitaria: sono ammessi interventi di lotta ai parassiti della coltura solo se rientranti nelle norme di difesa fitosanitaria integrata e/o di lotta biologica previsti dal piano regionale di lotta fitopatologica integrata della Regione Campania e dalle leggi vigenti.

Pulitura del sottobosco: non e' ammesso il diserbo chimico nei castagneti, ma solo quello meccanico e/o fisico.

Operazioni di raccolta: la raccolta dei frutti va effettuata a partire dal 25 settembre fino al 5 novembre e deve essere eseguita a mano o con raccoglitrice meccaniche idonee, purché sia rispettata l'integrita' della coltura e del prodotto.

Limite produttivo: la produzione massima annua di frutti e' fissata in 3 tonnellate per ettaro.

Operazioni successive: le operazioni di cernita e calibratura sono eseguite sia manualmente che con idonee calibratrici meccaniche idonee, sempre che sia rispettata l'integrita' del prodotto.

La «curatura», per mantenere le caratteristiche di freschezza del prodotto, viene effettuata dopo la raccolta, immergendo i Marroni in acqua a temperatura ambiente con o senza aggiunta di fermenti lattici per un periodo compreso tra i 4 e gli 8 giorni. Successivamente si provvedera' all'asciugatura con ventilazione naturale o forzata, purché venga salvaguardata l'integrita' e la qualita' del frutto.

La «sterilizzazione» o disinfezione da eventuali parassiti viene effettuata immergendo i Marroni in acqua ad una temperatura compresa tra 45 °C e 52 °C per un tempo variabile dai 35 ai 50 minuti purché venga salvaguardata l'integrita' e la qualita' del frutto. Immediatamente dopo, vengono immersi in un bagno di acqua fredda alla temperatura compresa dai 4 °C ai 12 °C, per almeno 15 minuti, in modo da suscitare uno shock termico e successivamente si provvedera' all'asciugatura con ventilazione naturale o forzata.

L'essiccazione dei «Marroni in guscio» e' ottenuta attraverso l'alloggiamento degli stessi su metati o graticci, con fuoco lento e continuo per un massimo di 15 giorni e con legna di qualunque essenza, purché ricavata nell'areale di produzione. E' ammessa l'essiccazione anche con l'impiego di aria calda o mediante utilizzo di forni.

L'essiccazione dei «Marroni sguosciati interi» e' ottenuta, per la fase dell'essiccazione, in modo identico a quelli in guscio mentre la sguosciatura del pericarpo e dell'episperma avviene successivamente in modo manuale o meccanicamente, purché venga salvaguardata l'integrita' e la qualita' del frutto.

La «pelatura» puo' avvenire a vapore o con la tecnica del

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

brûlage.

E' ammessa la surgelazione del prodotto nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente.

Tutte le operazioni descritte nel presente articolo devono avvenire all'interno dell'areale di produzione di cui all'art. 3.

Art. 6.

Legame con la zona geografica

Specificita' del prodotto.

Il «Marrone di Serino» e' di pezzatura medio-grande, raramente presenta settature e il contenuto di carboidrati totali nel frutto e' superiore al 35%. Cio' lo rende molto favorito dal punto di vista commerciale, soprattutto come caldarrosta e per la produzione di marron glace'. Anche le proprieta' calorimetriche sono ottime: la temperatura Tonset (che indica l'inizio del processo di ossidazione chimica del frutto) e' superiore a 64,48 °C e la temperatura Tpeak (che indica il picco della degradazione chimica del frutto) e' inferiore a 94,86 °C. Tali caratteristiche calorimetriche permettono al Marrone di Serino di essere trattato dalle industrie di trasformazione con estrema facilita' anche a temperature elevate, senza alterare le qualita' del frutto.

Specificita' della zona geografica.

Fattori pedoclimatici. Il castagno predilige terreni a reazione acida e sub-acida o anche neutri ma ricchi di elementi minerali, con limitata presenza di calcare attivo. E' una specie cosi' rappresentata nei boschi di latifoglie da costituire una zona fitoclimatica chiamata «Castanetum» i cui limiti relativi alla temperatura sono identificati in un range che va dagli 8 °C ai 15 °C di media annuale, con una media nel mese piu' freddo pari a -1 °C e 0 °C e con precipitazioni superiori a 600-800 mm annui. L'areale di produzione della IGP «Marrone di Serino» e' caratterizzato da terreni di copertura proprio di origine vulcanica. L'areale e' inoltre immerso in una fascia geografica per cui il clima e' tipicamente mediterraneo, con inverni freddi, con precipitazioni piovose e nevose abbondanti (superiori ai 1.000 mm.) e da estati con periodi anche siccitosi tra giugno ed agosto. Tali condizioni climatiche del territorio sono ottimali e univocamente determinanti all'interno dell'areale di produzione per lo sviluppo del castagno e la produzione dei migliori Marroni.

Fattori orografici. Le condizioni pedologiche ed orografiche omogenee della zona sono dovute alla genesi tettonica del gruppo montuoso dei Monti Picentini Occidentali, costituito da formazioni calcareo-dolomitiche e all'influenza, sull'evoluzione dei suoli, determinata dalle ceneri e lapilli delle eruzioni del Vesuvio e dei Campi Flegrei (terreni acidi-sub-acidi, privi di calcare totale e attivo, freschi, profondi, ricchi di elementi minerali, ecc.).

Fattori attinenti alla tipologia della pianta. La pianta di castagno, eliofila, si presenta di grande dimensione; ha la caratteristica di essere facilmente coltivabile sia nella parte bassa e ventosa del territorio dell'areale di produzione (nel serinese occupata prevalentemente dalla varieta' «Verdola») che nella fascia medio-alta (interessata dalla presenza della varieta' «Santimango»). Legami tra la zona geografica e le specificita' del prodotto

Legami storico-sociali. La presenza di castagneti coltivati in Campania, ed in particolare nell'area geografica riportata nell'art. 3, risale all'epoca dei Romani, anche se studi archeologici hanno

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

dimostrato che già nel paleolitico vi era nella valle del serinese una presenza diffusa del castagno che presentava caratteristiche molto simili alle varietà oggi coltivate. Già nel 1532 vi sono atti che comprovano rapporti giuridici inerenti i castagneti da frutto nel serinese, così come nel 1548 sono avvenute cessioni di castagneti in S. Stefano del Sole. Nel medioevo, grazie all'opera sia dei monaci di Cava dei Tirreni (SA) che di quelli di Montevergine (AV) la coltura del castagno permea lo strato sociale, diventando elemento caratterizzante di tutto il territorio dell'areale di produzione. Più di recente, il Marrone di Serino viene commercializzato a livello nazionale e internazionale: un documento ufficiale del 1952 dal titolo Chestnuts, ad esempio, dimostra come il Marrone di Serino viene commercializzato in America grazie alla famiglia Ingino. Inoltre vi è una enorme produzione letteraria di natura tecnico-scientifica comprovante, nel tempo, l'uso consolidato della denominazione "Marrone di Serino". A titolo di esempio citiamo: Indagini e osservazioni sulle migliori varietà italiane di castagno, Centro di Studio Sul Castagno, Consiglio Nazionale delle Ricerche del 1955; Economia Irpina a cura della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Avellino Anno XXVI, n. 3 del 1988; La Coltivazione del Castagno a cura di Raffaele Bassi del 1990; Atti del Convegno nazionale sulla castanicoltura da frutto a cura della Camera di Commercio di Avellino del 1992; Il castagno in Campania, problematiche e prospettive della filiera a cura di Gennaro Cristinzio e Antonino Testa del 2006; ecc. Più di recente, associazioni locali, come ad esempio l'ADACI - Associazione degli Agricoltori e Castanicoltori Irpini - hanno favorito convegni e attività di promozione del "Marrone di Serino" in tutto il territorio di produzione. Il «Marrone di Serino» è legato anche a proverbi e credenze antiche, che segnano l'utilizzo e l'evoluzione del Marrone durante l'annata agraria con riferimenti ad eventi religiosi e civili. Ad esempio, a Serino si è consolidato un antico detto, tramandato da generazioni immemori: «a Sant'Antonio 'o cardillo, a Salvatore 'o fruttillo» (spiegazione: se nel periodo della festività di Sant'Antonio - che avviene in data 13 giugno nella frazione Rivottoli di Serino - è visibile ad occhio nudo il riccio e per la festività del SS. Salvatore - che avviene a Serino in data 6 agosto - si riscontra la presenza del frutto, si prospetta una buona annata). Ciò riguarda quindi la fase che va dall'allegagione e la formazione del riccio fino alla formazione dei Marroni. Anche nell'ambito culinario, nell'areale di produzione, sia a livello familiare che per attività di ristorazione, è antico il consumo di Marroni di Serino. I frutti freschi vengono utilizzati prevalentemente per ottenere Marroni bolliti, caldarroste e per la preparazione di marmellate. I frutti pelati sono utilizzati prevalentemente per i Marroni lessi, il castagnaccio e le crostate. I Marroni essiccati, in guscio o senza guscio, vengono consumati prevalentemente sotto forma di «Marroni del prete». Tutte le tipologie possono essere utilizzate invece per realizzare, anche fuori stagione, minestre, zuppe e altre pietanze a base di Marroni.

Legami di natura produttiva e commerciale. Le piante di Marroni nell'areale, da sempre, vengono curate con passione e professionalità dai castanicoltori tanto che anche nelle parti più montane, non raggiungibili da mezzi agricoli, si realizzano lunette, si eseguono potature cadenzate e vi è un'ampia testimonianza e tradizione di professionalità del settore, raramente riscontrabili in altre zone fuori dall'areale. La raccolta del «Marrone di Serino» avviene prevalentemente ancora in modo manuale, come in tempi passati. È ancora in vigore la pratica della calibratura (manuale o

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

meccanica), della curatura, della sterilizzazione e della vendita del «Marrone di Serino» allo stato fresco o direttamente alla elaborazione da parte delle aziende di trasformazione a differenza di altre realtà castanicole, dove prevale la vendita diretta nei castagneti senza operare una prima fase di calibratura e/o trattamento. La commercializzazione del frutto segue le strade più svariate: consumo del fresco, essiccato, semilavorato o trasformato sia a livello nazionale che internazionale.

Legami di natura chimico-fisiche. Le caratteristiche chimico-fisiche-sensoriali del Marrone di Serino sono uniche in quanto da studi tecnico-scientifici sono state dimostrate le differenze con altre castagne e marroni, in particolare per carboidrati totali e proprietà calorimetriche. Tali peculiarità sono dovute fondamentalmente a due fattori determinanti dell'areale di produzione: il terreno di origine vulcanica, privo di calcare e ricco di elementi minerali con elevato grado di fertilità, associato ad un notevole tasso di umidità per la presenza di importanti acquiferi e l'evoluzione del castagno per effetto di una costante opera ultracentenaria di miglioramento dei fondi e della qualità del prodotto da parte dei castanicoltori.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 36 e 37 del Regolamento UE n. 1151/2012. Tale struttura è l'organismo di controllo Dipartimento Qualità Agroalimentare (DQA), Via Bosio 4 - cap 00161 - Roma, telefono +39 06-85451240, mail: info@dqacertificazioni.it.

Art. 8.

Etichettatura

Le tipologie di confezione per la commercializzazione del «Marrone di Serino» IGP sono quelle ammesse dalla normativa vigente che non ne alterino comunque le qualità.

È ammesso il confezionamento «sotto vuoto», con «atmosfera protettiva» e del prodotto «surgelato».

Le confezioni, nelle varie tipologie, variano da un peso minimo di Kg 0,10 ad uno massimo di Kg 25,00. In tutti i casi le confezioni dovranno essere sigillate in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

Le etichette apposte sulle confezioni, dovranno riportare a caratteri di stampa chiari e leggibili, le indicazioni:

il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice o produttrice;

la quantità di prodotto effettivamente contenuto nella confezione;

l'anno di produzione e la scadenza per il consumo;

le indicazioni per la corretta conservazione ed uso del prodotto;

la pezzatura;

il logo della IGP «Marrone di Serino»;

il simbolo grafico europeo.

Alla IGP «Marrone di Serino» è vietata l'aggiunta di qualsiasi

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, superiore, selezionata, tipo, gusto, scelto e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Logotipo della IGP «Marrone di Serino»

Parte di provvedimento in formato grafico

Il logo del «Marrone di Serino IGP» e' costruito all'interno di un quadrato ideale. E' composto da un pittogramma, da una parte denominativa e da un rettangolo alla base del marchio stesso. Il Pittogramma e' costituito dall'outline di tre Marroni affiancati e leggermente sovrapposti. All'interno degli stessi troviamo tre caratteri tipografici rappresentanti le lettere maiuscole I, G, e P.

La parte denominativa si sviluppa su due righe ed e' costituita dalla scritta «Marrone» (prima riga in alto) e «di Serino» (seconda riga). Essa si estende fino a toccare, con i suoi estremi, il quadrato ideale che fa da gabbia al marchio ed e' allineata verticalmente sia al pittogramma che al rettangolo di base. La distanza che intercorre tra la prima riga di testo e il Pittogramma e la seconda riga di testo e la base rettangolare e' la stessa, ed e' doppia rispetto alla distanza che intercorre tra le due righe stesse.

Il carattere usato per tutte le parti testuali del marchio e' Il Myriad Pro Bold. Il colore marrone scuro utilizzato per la parte denominativa relativa alle parole «Marrone di», l'outline dei Marroni che costituiscono il pittogramma e l'outline del rettangolo che racchiude il tricolore verde-bianco-rosso in basso e' di pantone P 44-16 U (corrispettivo valore in quadricromia: c 50 m 60 y 57 k 60); le tre lettere «I», «G», «P» sono di colore marrone chiaro pantone P 19-5 U (corrispettivo valore in quadricromia: c 0 m 31 y 71 k 35); la parola «Serino» e' di colore azzurro pantone P 117-14 U (corrispettivo valore in quadricromia: c 70 m 0 y 0 k 42); il verde, il bianco e il rosso del rettangolo di base hanno pantoni rispettivamente P 17-6153 TCX (corrispettivo valore in quadricromia: c 100 m 0 y 100 k 0), 11-0601 TCX (corrispettivo valore in quadricromia: c 0 m 0 y 0 k 5) e 18-1662 TCX (corrispettivo valore in quadricromia: c 0 m 100 y 100 k 0).



Marrone di Serino

Il logo del «Marrone di Serino IGP» è costruito all'interno di un quadrato ideale. È composto da un pittogramma, da una parte denominativa e da un rettangolo alla base del marchio stesso. Il Pittogramma è costituito dall'outline di tre Marroni affiancati e leggermente sovrapposti. All'interno degli stessi troviamo tre caratteri tipografici rappresentanti le lettere maiuscole I, G, e P.

La parte denominativa si sviluppa su due righe ed è costituita dalla scritta «Marrone» (prima riga in alto) e «di Serino» (seconda riga). Essa si estende fino a toccare, con i suoi estremi, il quadrato ideale che fa da gabbia al marchio ed è allineata verticalmente sia al pittogramma che al rettangolo di base. La distanza che intercorre tra la prima riga di testo e il Pittogramma e la seconda riga di testo e la base rettangolare è la stessa, ed è doppia rispetto alla distanza che intercorre tra le due righe stesse.

Il carattere usato per tutte le parti testuali del marchio è il Myriad Pro Bold. Il colore marrone scuro utilizzato per la parte denominativa relativa alle parole «Marrone di», l'outline dei Marroni che costituiscono il pittogramma e l'outline del rettangolo che racchiude il tricolore verde-bianco-rosso in basso è di pantone P 44-16 U (corrispettivo valore in quadricromia: c 50 m 60 y 57 k 60); le tre lettere «I», «G», «P» sono di colore marrone chiaro pantone P 19-5 U (corrispettivo valore in quadricromia: c 0 m 31 y 71 k 35); la parola «Serino» è di colore azzurro pantone P 117-14 U (corrispettivo valore in quadricromia: c 70 m 0 y 0 k 42); il verde, il bianco e il rosso del rettangolo di base hanno pantoni rispettivamente P 17-6153 TCX (corrispettivo valore in quadricromia: c 100 m 0 y 100 k 0), 11-0601 TCX (corrispettivo valore in quadricromia: c 0 m 0 y 0 k 5) e 18-1662 TCX (corrispettivo valore in quadricromia: c 0 m 100 y 100 k 0).

16A03118

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Espropriazione definitiva in favore del Ministero dello sviluppo economico degli immobili siti nel Comune di Rapone nell'ambito del progetto n. 39/60/6069 «strada di collegamento tra l'abitato di Muro Lucano con la S.S. Ofantina e l'abitato di Rapone».

Con decreto n. 1504 del 7 marzo 2016 del Commissario *ad acta* ex art. 86 legge n. 289/02, ing. Filippo D'Ambrosio, è stata dichiarata, nell'ambito del progetto n. 39/60/6069 «strada di collegamento tra l'abitato di Muro Lucano con la S.S. Ofantina e l'abitato di Rapone» - l'espropriazione definitiva in favore del Ministero dello sviluppo economico della particella n. 434 del foglio 19 dl H.00.18.86 in agro del Comune di Rapone (PZ) di proprietà dei sigg. Pinto Arcangela per la quota di 1/5, Pinto Giuseppe per la quota 1/5, Pinto Donato per la quota di 1/5, Pinto Domenico per la quota 1/5 e Pinto Vita Antonietta Teresina per la quota 1/5.

È revocato il trasferimento al Ministero dello sviluppo economico della particella n. 434 del foglio 14 in agro del Comune di Rapone (PZ), riportata erroneamente nel decreto n. 1020 del 14 febbraio 2012 del Commissario *ad acta*.

Resta invariato quant'altro stabilito con il citato decreto n. 1020 del 14 febbraio 2012.

16A03102

Decadenza dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività fiduciaria e di revisione rilasciata alla «Ibe Fiduciaria S.r.l.», in forma abbreviata «Ibefid S.r.l.», in Torino.

Con D.D. 7 aprile 2016, emanato dal Ministero dello sviluppo economico, l'autorizzazione all'esercizio dell'attività fiduciaria e di revisione, rilasciata con decreto direttoriale 27 novembre 2014, alla Società «IBE Fiduciaria S.R.L.», in forma abbreviata «Ibefid S.R.L.», con sede legale in Torino (TO), C.F. e numero di iscrizione al registro delle imprese 10740870018, è dichiarata decaduta su istanza della Società a seguito di scioglimento e messa in liquidazione della stessa.

16A03145

REGIONE PUGLIA

Approvazione del Piano per il Parco nazionale dell'Alta Murgia e del relativo regolamento

Con deliberazione di Giunta regionale n. 314 del 22 marzo 2016, pubblicata sul BURP n. 39 dell'11 aprile 2016, la Giunta regionale ha approvato il Piano per il Parco nazionale dell'Alta Murgia e il relativo Regolamento conformemente a quanto disposto dall'art. 12, comma 4, della legge n. 394/1991 e ss.mm.ii. La copia degli elaborati di Piano su supporto informatico è agli atti della Sezione assetto del territorio della Regione Puglia e pubblicata sul sito internet www.sit.puglia.it, mentre la copia stampata, conforme a quella sottoposta alla approvazione della Giunta regionale, è consultabile da chiunque ne abbia interesse presso la sede del Parco nazionale dell'Alta Murgia via Firenze 10, Gravina in Puglia (BA).

Con la stessa DGR N. 314/2016 è stato espresso parere di Conformità del Piano e del regolamento del Parco al Piano paesaggistico territoriale regionale (PPTR) approvato con DGR n. 176 del 16 febbraio 2015 secondo quanto disposto dall'art. 98 delle norme tecniche di attuazione dello stesso.

16A03144

STAZIONE ZOOLOGICA ANTON DOHRN DI NAPOLI

Approvazione del nuovo regolamento di organizzazione e funzionamento

Si avvisa che con delibera del consiglio di amministrazione della Stazione zoologica Anton Dohrn n. 7 del 17 dicembre 2015 e con nota del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca prot. n. 5424 del 23 marzo 2016 è stato approvato il nuovo regolamento di organizzazione e funzionamento della Stazione zoologica Anton Dohrn.

Il regolamento è pubblicato sul sito web della Stazione zoologica Anton Dohrn alla pagina:

http://www.szn.it/images/pdf/Norme_e_Regolamenti/Regolamento_di_Organizzazione_e_Funzionamento_17.12.2015.pdf

16A03146

