

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

## COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta «Liquirizia di Calabria» (18A01831) (GU n.64 del 17-3-2018)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta «Liquirizia di Calabria» registrata con Reg. (UE) n. 1072/2011 della Commissione del 20 ottobre 2011.

Considerato che la modifica e' stata presentata dal Consorzio di tutela della Liquirizia di Calabria D.O.P. - Corso Luigi Fera, 79 - 87100 Cosenza, e che il predetto consorzio e' l'unico soggetto legittimato a presentare l'istanza di modifica del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 14 della legge n. 526/99.

Considerato altresì che l'art. 53 del Regolamento (UE) n. 1151/2012 prevede la possibilita' da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica del disciplinare di produzione delle denominazioni registrate.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali acquisito inoltre il parere della Regione Calabria circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della D.O.P. «Liquirizia di Calabria» 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 competitive della qualita' agroalimentare, ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualita' 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 riconoscimento alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ai sensi dell'art. 49, paragrafo 3 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ove pervenute, la predetta proposta sara' notificata, per l'approvazione ai competenti organi comunitari.

Allegato

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE PROTETTA «LIQUIRIZIA DI CALABRIA»

Art. 1.

Denominazione del prodotto

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.

Pagina 1 di 7

**UNIONALIMENTARI-CONFAPI**

Sede Legale: Via della Colonna Antonina, 52 - 00187 ROMA  
Tel. (+39) 06 5121752 • Fax (+39) 06 5122497 • info@unionalimentari.com  
www.unionalimentari.com

La Denominazione di Origine Protetta «Liquirizia di Calabria» e' riservata esclusivamente alla liquirizia fresca o essiccata e al suo estratto. Tale liquirizia deve provenire dalle coltivazioni e dallo spontaneo di *Glychirrhiza glabra* (Fam. Leguminose), nella varieta' denominata in Calabria «Cordara», e rispondente alle condizioni ed i requisiti stabiliti nel presente Disciplinare di Produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

All'atto dell'immissione al consumo la «Liquirizia di Calabria» DOP si presenta nelle tipologie di seguito indicate:

- Radice fresca  
colore giallo paglierino  
sapore dolce aromatico intenso e persistente  
umidita'  $\leq$  52%  
glicirrizina  $\leq$  1,40%
- Radice essiccata  
colore dal giallo paglierino al giallo ocra  
sapore dolce e fruttato leggermente astringente  
umidita'  $\leq$  12%  
glicirrizina  $\leq$  5% su s.s.
- Estratto di radice:  
colore dal marrone terra bruciata al nero  
sapore dolce-amaro, aromatico, intenso e persistente  
umidita' compresa tra il 9% e il 15%  
glicirrizina  $\leq$  6 % su s.s

Art. 3.

Delimitazione area di produzione

La zona di produzione della «Liquirizia di Calabria» D.O.P. comprende i seguenti comuni:

Provincia di Cosenza: Falconara Albanese; Fiumefreddo Bruzio; Longobardi; Lago; Belmonte Calabro; San Pietro in Amantea; Amantea; Aiello Calabro; Serra d'Aiello; Cleto; Campana; Scala Coeli; Caloveto; Terravecchia; Cariati; Mandatoriccio; Pietrapaola; Calopezzati; Crosia; Cropalati; Paludi; Rossano; Corigliano Calabro; Terranova da Sibari; Spezzano Albanese; San Lorenzo del Vallo; Altomonte; Castrovillari; Cassano Ionio; Civita; Francavilla Marittima; Villapiana; Trebisacce; Cerchiara di Calabria; Amendolara; Roseto Capo Spulico; Montegiordano; Rocca Imperiale; Tarsia; Roggiano Gravina; San Marco Argentano; Cervicati; Torano Castello; Mongrassano; Cerzeto; San Martino di Finita; Rota Greca; Lattarico; Bisignano; San Demetrio Corone; Santa Sofia D'Epiro; San Giorgio Albanese; Luzzi; San Benedetto Ullano; Vaccarizzo Albanese; Montalto Uffugo; Rose; Rende; San Fili; San Vincenzo la Costa; Marano Marchesato; Marano Principato; Cosenza; Castrolibero.

Provincia di Catanzaro: Nocera Terinese; Falerna; Gizzeria; Lamezia Terme; Maida; Iacurso; Cortale; San Pietro a Maida; Curinga; Caraffa; Catanzaro; Sellia; Sant'Andrea Apostolo; San Sostene; Cardinale; Davoli; Satriano; Gagliato; Chiaravalle; Soverato; Petrizzi; Argusto; Montepaone; Gasperina; Montauro; Staletti'; Squillace; Girifalco; Borgia; San Floro; Sellia Marina; Simeri

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.

Crichi; Soveria Simeri; Zagarise; Sersale; Guardavalle; Santa Caterina dello Ionio; Badolato; Isca sullo Ionio; Cropani; Botricello; Andali; Belcastro; Marcedusa.

Provincia di Crotone: Isola di Capo Rizzuto; Cutro; Crotone; Mesoraca; San Mauro Marchesato; Petilia Policastro; Rocca Bernarda; Cotronei; Scandale; Santa Severina; Rocca di Neto; Strongoli; Casabona; Belvedere Spinello; Carfizzi; Pallagorio; San Nicola dell'Alto; Melissa; Ciro'; Ciro' Marina; Umbriatico; Crucoli.

Provincia di Vibo Valentia: Filadelfia; Francavilla Angitola; Polia; Monterosso; Maierato; Filogaso; Sant'Onofrio; Pizzo; Briatico; Vibo Valentia; Zambrone; San Costantino Calabro; Parghelia; Tropea; Drapia; Ricadi; Joppolo; Zaccanopoli; Spilinga; Mileto; San Calogero; Limbadi; Nicotera; San Gregorio d'Ippona; Francica; Filandari; Stefanaceni; Cessaniti; Ionadi; Rombiolo; Zungri; Gerocarne; Capistrano.

Provincia di Reggio Calabria: Condofuri; Montebello Jonico; San Lorenzo; Melito Porto Salvo; Rogudi; Bova; Palizzi; Brancaleone; Bivongi; Bruzzano; Ferruzzano; Africo; Caraffa del Bianco; Bianco; Casignana; Samo; Sant'Agata del Bianco; San Luca; Careri; Benestare; Antonimina; Staiti; Bovalino; Ardore; Sant'Ilario dello Ionio; Locri; Portigliola; Gerace; Agnana Calabria; Canolo; Martone; Mammola; Grotteria; Siderno; Gioiosa Ionica; Marina di Gioiosa Ionica; Roccella Ionica; San Giovanni di Gerace; Caulonia; Placanica; Riace; Monasterace; Stignano; Camini; Stilo; Pazzano.

#### Art. 4.

##### Origine del prodotto

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e quelli in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la produzione, degli agricoltori, dei conferitori, dei produttori e dei confezionatori, nonche' attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, e attraverso l'obbligo per i confezionatori di operare il confezionamento e l'etichettatura sotto il diretto controllo della struttura di controllo di cui all'art. 7 del presente disciplinare di produzione, e' garantita la tracciabilita' del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte delle strutture di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

#### Art. 5.

##### Metodo di ottenimento

Al momento dell'impianto di nuovi liquirizietti va effettuata una lavorazione profonda e risemina delle talee di radice di liquirizia.

La coltivazione della liquirizia ha il merito di migliorare la fertilita' del terreno, poiche' e' una pianta azotofissatrice. Il liquirizietto produce radice ogni 3 o 4 anni, pertanto e' possibile praticare delle colture intercalari autunno-vernine, che consentono di avere produzione tutti gli anni. Le colture praticabili insieme alla liquirizia sono le foraggere, gli ortaggi e le leguminose.

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.

Nel periodo primaverile e nel periodo autunnale, sul terreno di coltivazione della liquirizia e' possibile lo sfalcio. Sono consentite tutte le lavorazioni del terreno necessarie per le coltivazioni intercalari, purché non si superino i 20 cm di profondita'.

E' consentita la raccolta della liquirizia spontanea, che in Calabria e' rigogliosa ed e' molto diffusa, purché i predetti liquirizietti siano iscritti nell'elenco di cui al precedente art. 4 tenuto dall'organismo di controllo. L'attivita' di raccolta non deve superare i 60 cm di profondita' e l'agricoltore deve dare comunicazione alla struttura di controllo, almeno 5 giorni prima, dell'inizio dell'operazione indicando contestualmente la superficie e le particelle catastali sulla quale opera.

Non e' ammessa la bagnatura delle radici dopo la raccolta.

Le radici sottoposte a taglio e calibratura, andranno successivamente lavate esclusivamente con acqua, in vasche o lavatrici.

La radice essiccata prima di essere commercializzata come tale deve essere sottoposta al processo di essiccazione. Tale operazione puo' avvenire in luoghi aperti ventilati e soleggiati, in luoghi chiusi ma ben arieggiati, forni ventilati e appositi essiccatori, evitando di sottoporre il prodotto a temperature superiori ai 60°C che ne modificherebbero le caratteristiche.

Le operazioni di produzione devono avvenire nell'areale definito all'art. 3 al fine di garantire la qualita', il controllo e la tracciabilita' del prodotto. Tale vincolo trova giustificazione per motivi di ordine igienico-sanitario. In effetti, la radice di liquirizia, al momento della raccolta, ha un elevato contenuto in umidita', in media il 50%. Un substrato cosi' umido favorisce il rapido sviluppo di una flora microbica fungina. Tale situazione e' fortemente aggravata nel caso in cui le radici sono trasportate. Infatti, dalle osservazioni effettuate, e' emerso che il livello di umidita' e di temperatura, in appena due giorni, favorisce la comparsa dei primi miceli fungini e, tra questi, sono stati evidenziati, in larga misura, funghi del genere *Aspergillus*, *Penicillium* che nelle condizioni osservate producono metaboliti secondari con attivita' tossica e noti come «Micotossine». Specifici studi condotti dal Laboratorio Tecnologico Regionale sulla Qualita' e Sicurezza degli Alimenti hanno evidenziato che la liquirizia, se non lavorata in tempi brevi, e' soggetta a tale contaminazione. L'Aflatossina B1 che l'Ocratossina A sono datate di un'elevata resistenza termica (fino a 220°) e, dunque, le temperature raggiunte nel ciclo di produzione dell'estratto di liquirizia non sono sufficienti a degradarle. Cio' giustifica la necessita' di lavorare e trasformare il prodotto nell'areale indicato, a tutela ed interesse della salute del consumatore.

Art. 6.

#### Legame con l'ambiente

La Calabria e' una regione che, per via della sua conformazione ed orografia, presenta caratteristiche assolutamente uniche rispetto a tutte le altre regioni italiane.

Estremo lembo della penisola italiana, la Calabria e' essa stessa considerata una penisola lunga e stretta circondata dal mare per circa 800 Km che, se per certi versi puo' essere paragonata alla Puglia, per altri dimostra di essere totalmente differente da questa.

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.

Infatti la Calabria e' divisa longitudinalmente in due parti dalle alte catene montuose appenniniche, elemento questo assolutamente unico nel panorama delle regioni italiane.

La conformazione e l'orografia determinano in Calabria condizioni bio-pedo-climatiche assolutamente uniche e peculiari rispetto al resto della penisola in termini di temperature medie, escursione termica, umidita', piovosita', precipitazioni, vento, eliofania e radiazione solare quindi temperatura del suolo, elementi questi ampiamente dimostrati da numerosi studi scientifici. Il particolare habitat ha, nel corso dei secoli, esercitato sulla specie una forte pressione adattiva e quindi selettiva condizionando le performance in termini di caratteristiche compositive, nutrizionali, aromatiche definendo uno specifico chemiotipo: la liquirizia di Calabria.

Questa particolare tipologia di liquirizia e' identificativa della regione Calabria infatti essa era ben nota gia' nel Seicento come emerge da numerosi documenti, tra cui il famoso «Trattato di terapeutica e farmacologia» Vol. I (1903) in cui si afferma che «... La specie che li fornisce e' la Glycyrrhiza Glabra (Leguminose Papillonacee), che appartiene al sud-ovest dell'Europa. Talora la radice officinale e' designata con il nome di LIQUIRIZIA DI CALABRIA, per distinguerla dalla liquirizia di Russia, piu' chiara fornita dalla Glycyrrhiza Glandulifera o Echinata che si trova nel sud-est dell'Europa.».

Inoltre la celebre Encyclopaedia Britannica, nella sua «Quattordicesima Edizione» (1928) asserisce: «...The preparation of the juice is a widely extended industry along the Mediterranean coast: but the quality best appreciated in Great Britain is MADE IN CALABRIA...».

L'opinione espressa dall'Encyclopaedia Britannica e' confermata in una relazione del Dipartimento di Stato degli USA «The licorice plant» (1985).

La Liquirizia di Calabria identifica un «prodotto» complesso frutto dell'interazione con l'opera dell'uomo, che si e' tramandata nel corso dei secoli ed e' assurta alla dignita' di tradizione della regione Calabria cosi' come riscontrabile nel Dipinto di Saint-Non risalente alla fine del 1700, in Stato delle persone in Calabria. I concari di Vincenzo Padula risalente 1864, nel documento SVIMEZ Piante officinali in Calabria: presupposti e prospettive del 1951, in Pece e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro di Augusto Placanica del 1980, in I «Conci» e la produzione del succo di liquerizia in Calabria di Gennaro Maticena redatto nel 1986, in La dolce industria. Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo di Vittorio Marzi et al. del 1991, e in molti altri testi pubblicati tra il 1700 e il 2000.

Nella Calabria del secondo Settecento la coltivazione della liquirizia si estendeva lungo tutto il litorale ionico, soprattutto ai confini settentrionali con la Lucania e nella vasta piana di Sibari, dove abbondava, fino a Crotone e Reggio Calabria. Ma era anche abbondante nella valle del Crati che da Cosenza sbocca nella piana di Sibari, nonche' in ampie fasce della zona costiera tirrenica.

Attualmente la pianta della liquirizia e' diffusa nelle stesse aree, con un notevole incremento produttivo grazie all'opera di un imprenditore agricolo coriglianese che, ormai da decenni, ha iniziato a propagare la tanto preziosa radice con lo scopo di realizzare vere e proprie colture specializzate, traducendo in realta' la famosa agricoltura alternativa delle piante officinali di cui l'Italia e' altamente deficitaria.

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.

Art. 7.

Organismo di controllo

La verifica del rispetto del disciplinare e' 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 e' Agroqualita' S.P.A. con sede in V.le Cesare Pavese, 305 00144 Roma - email: agroqualita@agroqualita.it; telefono: +.39.06.54228675.

Art. 8.

Confezionamento ed Etichettatura

La «Liquirizia di Calabria» DOP e' commercializzata in confezioni di cartone, vetro, metallo, ceramica, polipropilene e cartene e in tutti i materiali ammessi dalle leggi vigenti in materia di confezionamento di prodotti alimentari. Le confezioni potranno avere un peso oscillante tra i 5g e i 25kg. Ogni confezione deve comunque essere sigillata in maniera che l'apertura della stessa comporti la rottura del sigillo.

Sull'etichetta, deve essere riportato, il logo della denominazione, tutte le diciture di legge, la numerazione progressiva attribuita dalla struttura di controllo, e la data di confezionamento del prodotto contenuto nei singoli astucci. E' vietato l'utilizzo di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi tipo: protetta, pura, selezionata, scelta e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, che non siano idonee a trarre in inganno l'acquirente.

Il logo della denominazione «Liquirizia di Calabria» DOP raffigura, in maniera stilizzata, un rombo con lati uguali e angoli di 90°. All'esterno del rombo, posta sui due lati superiori da destra verso sinistra viene riportata la dicitura «Liquirizia di Calabria», mentre la dicitura D.O.P. Denominazione di Origine Protetta e' sui due lati inferiori, a partire da destra verso sinistra. La dimensione minima di stampa dell'intero logo e' di 0,5 cm sia in altezza che in larghezza. Il logo della denominazione puo' essere stampato in tutti i colori.

Il marchio e' interamente composto con il lettering Amerigo BT, nei diversi corpi e giustezze utili al posizionamento sui lati del rombo.

L'acronimo, nello stesso carattere, e' compresso e deformato in altezza, in modo da risultare posizionato centralmente nel quadrato inscritto nel rombo.

Le applicazioni sono sempre positive e monocromatiche senza resinatura; l'acronimo e' sfondato nel colore di stampa prescelto. Alla denominazione «Liquirizia di Calabria» puo' essere aggiunta la sua traduzione in altre lingue.

Fonts

- «D.O.P.» Amerigo BT 116,5
- «LIQUIRIZIA» Amerigo BT 25,189
- «DI CALABRIA» Amerigo BT 21,238
- «DENOMINAZIONE DI» Amerigo BT 13,554

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.

«ORIGINE PROTETTA» Amerigo BT 14,167

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.

**Pagina 7 di 7**

---

**UNIONALIMENTARI-CONFAPI**

Sede Legale: Via della Colonna Antonina, 52 - 00187 ROMA  
Tel. (+39) 06 5121752 • Fax (+39) 06 5122497 • [info@unionalimentari.com](mailto:info@unionalimentari.com)  
[www.unionalimentari.com](http://www.unionalimentari.com)

ri, a partire da destra verso sinistra. La dimensione minima di stampa dell'intero logo è di 0,5 cm sia in altezza che in larghezza. Il logo della denominazione può essere stampato in tutti i colori.

Il marchio è interamente composto con il lettering Amerigo BT, nei diversi corpi e giustezze utili al posizionamento sui lati del rombo.

L'acronimo, nello stesso carattere, è compresso e deformato in altezza, in modo da risultare posizionato centralmente nel quadrato inscritto nel rombo.

Le applicazioni sono sempre positive e monocromatiche senza resinatura; l'acronimo è sfondato nel colore di stampa prescelto. Alla denominazione «Liquirizia di Calabria» può essere aggiunta la sua traduzione in altre lingue.

#### Fonts

«D.O.P.» Amerigo BT 116,5

«LIQUIRIZIA» Amerigo BT 25,189

«DI CALABRIA» Amerigo BT 21,238

«DENOMINAZIONE DI» Amerigo BT 13,554

«ORIGINE PROTETTA» Amerigo BT 14,167



18A01831

## UFFICIO TERRITORIALE DEL GOVERNO DI TRIESTE

### Ripristino del cognome in forma originaria

Su domanda del sig. Giacomo Michelani, intesa ad ottenere, ai sensi della legge n. 114/1991, il ripristino del cognome nella forma originaria di «Michelaucig», il prefetto di Trieste, con decreto n. 1.13/2 - Area II - 0003052 in data 15 dicembre 2017, ha revocato, con effetto nei confronti del richiedente, il decreto n. 11419/16574 del prefetto della Provincia di Trieste in data 26 novembre 1928 - anno VII, con il quale il cognome del sig. Giovanni Michelaucig, nato il 21 ottobre 1900 a Brazzano-Cormons (Gorizia), era stato ridotto nella forma italiana di «Michelani», con estensione alla moglie Gisella Scarbolo ed al figlio Luciano, nato il 29 marzo 1933, nonno del richiedente.

Per l'effetto, il cognome del sig. Giacomo Michelani, pronipote di Giovanni, nato il 3 gennaio 1996 a Trieste ed ivi residente in Strada Costiera n. 182, è ripristinato nella forma originaria di «Michelaucig».

18A01827

### Ripristino del cognome in forma originaria

Su domanda della sig.ra Elvira Calzi, intesa ad ottenere, ai sensi della legge n. 114/1991, il ripristino del cognome nella forma originaria di «Kalc», il prefetto di Trieste, con decreto n. 1.13/2 - Area II - 0003063 in data 18 dicembre 2017, ha revocato, con effetto nei confronti del richiedente, il decreto n. 11419/3830-29/Div. I del prefetto della Provincia di Trieste in data 1° giugno 1933 - anno XI, con il quale il cognome della sig.ra Caterina ved. Kalc, nata il 23 ottobre 1879 a Trieste, era stato ridotto nella forma italiana di «Calzi», con estensione ai figli tra i quali Emilio, nato il 28 agosto 1913, padre della richiedente.

Per l'effetto, il cognome della sig.ra Elvira Calzi, figlia di Emilio, nata il 27 gennaio 1939 a Fiume (Croazia) e residente a Opicina (Trieste) in Strada per Vienna n. 68, è ripristinato nella forma originaria di «Kalc».

18A01829

## RETTIFICHE

Avvertenza.— L'**avviso di rettifica** dà notizia dell'avvenuta correzione di errori materiali contenuti nell'originale o nella copia del provvedimento inviato per la pubblicazione alla *Gazzetta Ufficiale*. L'**errata corrige** rimedia, invece, ad errori verificatisi nella stampa del provvedimento nella *Gazzetta Ufficiale*. I relativi comunicati sono pubblicati, ai sensi dell'art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 1985, n. 1092, e degli articoli 14, e 18 del decreto del Presidente della Repubblica 14 marzo 1986, n. 217.

### ERRATA-CORRIGE

**Comunicato relativo all'errata-corrige concernente l'avviso del Ministero dello sviluppo economico, recante: «Approvazione del Contratto Nazionale di Servizio tra il Ministero dello sviluppo economico e la Rai-Radiotelevisione italiana S.p.A. – 2018-2022.».** (Errata-corrige pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* – Serie generale – n. 56 dell'8 marzo 2018).

Nell'errata-corrige citato in epigrafe, pubblicato nella sopra indicata *Gazzetta Ufficiale*, alla pag. 61, dove è scritto: «Il direttore generale della Rai Radiotelevisione italiana S.p.A.: *ORFEI*», leggasi: «Il direttore generale della Rai Radiotelevisione italiana S.p.A.: *ORFEO*».

18A02022

LEONARDO CIRCELLI, *redattore*

DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2018-GU1-064) Roma, 2018 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

