

CAMERA DI COMMERCIO, INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DELLE MARCHE

Provvedimento concernente i marchi di identificazione dei metalli preziosi

Ai sensi dell'art. 29, commi 5 e 6, del regolamento recante norme per l'applicazione del decreto legislativo 22 maggio 1999, n. 251, sulla disciplina dei titoli e dei marchi di identificazione dei metalli preziosi, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 30 maggio 2002, n. 150, si rende conto che la sottoelencata impresa, già assegnataria del marchio a fianco indicato, ha cessato la propria attività connessa all'uso del marchio stesso ed è stata cancellata dal registro degli assegnatari di cui all'art. 14 del decreto legislativo 22 maggio 1999, n. 251, della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura delle Marche con determinazione dirigenziale del 22 febbraio 2023:

n. marchio 25 PS - Nobili Antonino con sede a Pesaro (PU) - via Monte Cervino s.n. - C.F. NBLNNN48P16E351T - n. R.E.A. PS-24325.

I punzoni in dotazione all'impresa suddetta sono stati riconsegnati alla Camera di commercio delle Marche sede di Pesaro e Urbino che ha provveduto alla loro deformazione.

23A01243

CASSA DEPOSITI E PRESTITI S.P.A.

Avviso relativo agli indici concernenti buoni fruttiferi postali

Ai sensi del decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 6 ottobre 2004, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica n. 241 del 13 ottobre 2004, successivamente modificato e integrato, si rende noto:

con riguardo ai buoni fruttiferi postali indicizzati all'inflazione italiana, l'indice ISTAT FOI ex-Tabacchi relativo a dicembre 2022, è pari a: 118,20. Per conoscere le serie di Buoni fruttiferi interessate, i relativi coefficienti di indicizzazione e i coefficienti complessivi di rimborso lordi e netti è possibile consultare il sito internet di Cassa depositi e prestiti www.cdp.it

con riguardo ai buoni risparmio sostenibile, l'indice STOXX EU-ROPE 600 ESG-X febbraio 2023 è pari a: 171,09. Il valore è pari al valore ufficiale di chiusura dell'Indice STOXX Europe 600 ESG-X rilevato nel giorno 8 febbraio 2023. Informazioni sulle serie di buoni fruttiferi interessate, sul relativo meccanismo di indicizzazione e sugli eventuali premi, sono disponibili sul sito internet di Cassa depositi e prestiti www.cdp.it

23A01266

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale».

Il Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del consiglio, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta «Vitellone Bianco dell'Appennino centrale», registrata con regolamento CE n. 134/98 della Commissione del 20 gennaio 1998, pubblicato il 21 gennaio 1998 nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea L 15.

Considerato che la modifica è stata presentata dal Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino centrale, con sede in via delle Fascine, 4 - 06132 San Martino in Campo Perugia - quale soggetto riconosciuto ai sensi dell'art. 14 della legge n. 526/1999, che possiede i requisiti previsti all'art. 13, comma 1, del decreto del 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 dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste acquisiti i pareri delle regioni competenti, circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Vitellone Bianco dell'Appennino centrale», così come modificato. Tale pubblicazione assolve sia a quanto previsto dall'art. 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 che a quanto previsto dell'art. 6-ter del regolamento delegato (UE) n. 664/2014, modificato dal regolamento delegato (UE) n. 2022/891 come da comunicato del Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - n. 294 del 17 dicembre 2022.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - Divisione 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.

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 proposta di modifica sarà approvata con apposito provvedimento e comunicata alla Commissione europea.

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA «VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE»

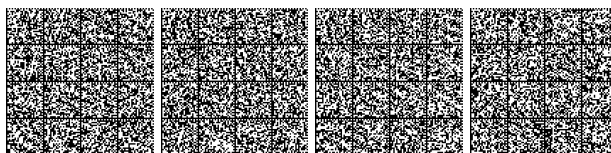
Art. 1.

L'indicazione geografica protetta (I.G.P.) «Vitellone Bianco dell'Appennino centrale» è riservata alle carni prodotte dall'allevamento bovino che risponde alle condizioni ed ai requisiti illustrati nel presente Disciplinare ai sensi della normativa di riferimento vigente.

Art. 2.

L'area geografica di produzione della carne di «Vitellone Bianco dell'Appennino centrale» è rappresentata dal territorio delle province collocate lungo la dorsale appenninica del Centro-Italia. Più precisamente la zona di produzione è rappresentata dai territori delle attuali seguenti Province:

Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Ancona, Ascoli Piceno, Fermo, Macerata, Pesaro-Urbino, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa, Pistoia; Roma limitatamente ai comuni di Arcinazzo Romano, Camerata Nuova, Cervara di Roma, Jenne, Mazzano Romano, Ponzano Romano, Sant'Oreste, Subiaco, Vallepietra, Vallinfreda, Vivaro Romano; Latina limitatamente ai comuni di Campodimele, Castelforte, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Minturno, Monte San Biagio, Prossedi, Roccasecca dei Volsci, Santi Cosma e Damiano, Sonnino, Spigno Saturnia; Caserta limitatamente ai comuni di Ailano, Alife, Alvignano, Baia e Latina, Bellona, Caianello, Caiazzo, Calvi Risorta, Camigliano, Capriati a Volturino, Castel Campagnano, Castel di Sasso, Castello del Matese, Ciorlano,



Conca della Campania, Dragoni, Fontegreca, Formicola, Francolise, Gallo Matese, Galluccio, Giano Vetusto, Gioia Sannitica, Letino, Liberi, Marzano Appio, Mignano Monte Lungo, Pastorano, Piana di Monte Verna, Piedimonte Matese, Pietramelara, Pietravairano, Pignataro Maggiore, Pontelatone, Prata Sannita, Pratella, Presenzano, Raviscanina, Riardo, Rocca D'Evandro, Roccaromana, Rocchetta e Croce, Ruviano, San Gregorio Matese, San Pietro Infine, San Potito Sannitico, Sant'Angelo d'Alife, Sparanise, Teano, Tora e Piccilli, Vairano Patenora, Valle Agricola, Vitulazio.

Art. 3.

3.1 Razze previste e identificazione

La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino centrale è prodotta da bovini, maschi e femmine, di razza chianina, marchigiana, romagnola, di età compresa tra i dodici e i ventiquattro mesi, nati ed allevati nell'area geografica di produzione di cui all'art 2.

I bovini devono risultare nati da allevamenti in selezione e regolarmente iscritti al Registro genealogico del giovane bestiame del Libro genealogico nazionale o essere figli di padre e madre iscritti al libro genealogico della stessa razza.

Art. 4.

4.1 Alimentazione

Dalla nascita allo svezzamento è consentito l'uso dei seguenti sistemi di allevamento: pascolo, stabulazione libera, semibrado.

Nelle fasi successive allo svezzamento e fino alla macellazione, i soggetti devono essere allevati esclusivamente a stabulazione libera, a posta fissa, semibrado.

I vitelli devono essere allattati naturalmente dalle madri fino al momento dello svezzamento. Successivamente la base alimentare è rappresentata da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee tipiche della zona geografica indicata; in aggiunta, è permesso l'uso di mangimi concentrati semplici o composti e l'aggiunta di integratori.

La razione deve comunque essere calcolata in modo da assicurare livelli nutritivi alti o medio alti (maggiori di 0.8 U.F./kg di S.S. per i maschi e maggiori di 0.7 U.F./kg di S.S. per le femmine) ed una quota proteica compresa tra il 13% ed il 18% in funzione dello stadio di sviluppo dell'animale.

4.2 Alimenti vietati

Nei quattro mesi che precedono la macellazione è vietato alimentare il bestiame con foraggi insilati. È vietato alimentare il bestiame con i seguenti sottoprodotti dell'industria:

- farina di carne;
- ciccioli;
- farina di pesce;
- sangue;
- grasso di origine animale;
- scarti dell'industria dolciaria.

I seguenti sottoprodotti dell'industria sono ammessi esclusivamente come componenti di mangimi concentrati:

- polpa di barbabietola esausta fresca;
- potature di olivo macinate;
- foglie di olivo fresche od essiccate;
- pastazzo d'arancia;
- pastazzo secco d'agrumi;
- polpa essiccata d'arancia;
- sansa d'olivo;
- buccette d'oliva;
- buccette e semi di pomodoro;
- residui di distilleria;
- radichette di malto;
- trebbie di birra;
- trebbie fresche o essiccate;

- borlande fresche o essiccate;
- pula vergine o commerciale;
- marco di mele;
- frutta fresca o conservata.

4.3 Macellazione

La macellazione deve avvenire in mattatoi idonei. Al fine di evitare l'instaurarsi di fenomeni di stress nell'animale, particolare cura va prestata al trasporto ed alla sosta prima della macellazione evitando l'utilizzo di mezzi cruenti per il carico e lo scarico dagli automezzi. Gli animali al mattatoio devono essere avviati immediatamente alla macellazione o sostare in box singoli.

Al fine di preservare e proteggere le masse muscolari dall'ossidazione nella fase di frollatura, nella fase di macellazione non è ammesso lo sgrassamento totale della carcassa intesa come la completa rimozione del grasso di copertura del filetto e del grasso di copertura (interno ed esterno) delle masse muscolari che all'atto della macellazione risultano ricoperte da grasso.

Nel rispetto delle normative vigenti, la refrigerazione delle carcasse deve essere effettuata in modo tale da evitare il fenomeno della contrattura da freddo.

Art. 5.

5.1 Classificazione della carcassa

Le carcasse, in base alla griglia comunitaria di valutazione, devono rientrare nei seguenti valori:

- conformazione: non inferiore ad R;
- stato di ingrassamento: escluso 1 e non superiore a 3.

5.2 Colore

Il colore delle parti carnose esposte della carcassa non deve presentare colorazioni anomale (magenta o tendente al nero). Il colore del grasso visibile non deve tendere al giallo cinerino né deve avere venature tendenti al giallo carico.

5.3 Frollatura

Vista la necessità di migliorare la tenerezza delle carcasse di animali maschi, che hanno minore capacità di depositare grasso anche intramuscolare rispetto alle femmine, la frollatura per le carcasse dei maschi (ad esclusione dei tagli che vengono macinati) deve essere di almeno quattro giorni per tutti i tagli tranne lo scamone, la noce e la fesa e il muscolo del lombo, che dovranno essere sottoposti a frollatura per almeno dieci giorni.

5.4 Parametri qualitativi

I parametri qualitativi medi della carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale devono essere:

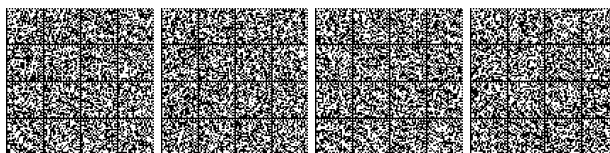
- pH fra 5.2 e 5.8;
- estratto etereo (sul t.q.) inferiore al 3%;
- ceneri (sul t.q.) inferiore al 2%;
- proteine (sul t.q.) maggiore del 20%;
- colesterolo inferiore a 50 mg/100 g;
- rapp. ac. grass. ins./sat. maggiore di 1,0;
- calo a fresco minore del 3%;
- grado di durezza (crudo) minore di 3.5 kg/cmq;
- colore (luce diurn. 2667K L superiore a 30; C superiore a 20; H compreso fra 25 e 45).

Art. 6.

6.1 Contrassegni

La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino centrale deve essere immessa al consumo provvista di particolare contrassegno a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto.

Il contrassegno è costituito dal logo riportato di seguito recante la scritta «Vitellone Bianco dell'Appennino centrale». Il contrassegno



ha dimensioni di cm 5 x 5 con base superiore arrotondata e riporta: al centro un bovino stilizzato con un 5 formante la testa e con gambe composte da una ripetuta quattro volte semisovrapposta; alla base il nome della razza (chianina, marchigiana, romagnola) e sui tre lati rimanenti la scritta Vitellone Bianco dell'Appennino centrale.

Il contrassegno deve essere apposto con caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguito dalla menzione indicazione geografica protetta e/o I.G.P.

L'apposizione del contrassegno deve essere effettuata al mattatoio da un esperto incaricato dall'organismo di controllo.

Il contrassegno deve essere impresso sulla superficie della carcassa, in corrispondenza della faccia esterna dei 18 tagli di seguito elencati (specificando tra parentesi le relative basi muscolari):

1) muscolo posteriore (tibiale anteriore e posteriore, peroneo, estensori comune, anteriore e laterale delle falangi, flessori esterno ed interno delle falangi);

2) campanello (gastrocnemio laterale e mediale, soleo e flessore superficiale delle falangi);

3) girello (semitendinoso);

4) sottofesa (bicipite femorale-lungo vasto, paramerale-lungo-vasto);

5) noce (retto anteriore della coscia, vasto intermedio, laterale e medio);

6) fesa (semimembranoso, adduttore del femore, pettineo, sartorio, gracile);

7) scamone (tensore della fascia lata, gluteo medio, superficiale, profondo e accessorio);

8) lombata (lunguissimo del dorso, lungo spinoso e costale, trapezio, traverso spinoso, intercostale, elevatore delle coste, piccolo dentato e gran dorsale);

9) costata (trapezio, traverso spinoso del dorso, lungo costale e spinoso, intercostale, lunguissimo del dorso, gran dorsale, piccolo dentato ed elevatore delle coste);

10) pancia (obliquo esterno ed interno, trasverso e retto dell'addome);

11) petto (pettorale profondo e superficiale, trasversale delle coste);

12) sottospalla (romboide, trapezio, splenio, lungo flessore del collo, lungo spinoso e costale, trasverso spinoso del dorso, gran dorsale, gran dentato, lunguissimo del dorso, intercostali);

13) reale (intercostale, gran dorsale);

14) collo (romboide, trapezio, splenio, piccolo e grande complesso, lungo flessore del collo, trasverso spinoso, atloide del piccolo complesso, cleidoccipitale e mastoideo, intertrasversali del collo);

15) muscolo anteriore (estensore obliquo ed anteriore del metacarpo, estensore proprio delle dita, estensore anteriore delle falangi, cubitale esterno ed interno, gran palmare, flessore superficiale e profondo delle falangi, capo omerale e ulnare del flessore profondo delle falangi, capo radiale del flessore superficiale delle falangi);

16) girello di spalla (soprspinoso e brachiocefalico);

17) polpa di spalla (bicipite brachiale e pettorale profondo);

18) copertina (sottospinoso e piccolo rotondo).

Il contrassegno deve essere conservabile in tutte le fasi della distribuzione.

6.2 Documento di controllo

L'esperto incaricato dall'organismo di controllo provvede, per ogni capo bovino, all'inserimento e alla registrazione dei dati in una scheda informatica chiamata documento di controllo.

Il documento di controllo è il documento informatico a cui si dovrà fare riferimento per le verifiche del rispetto dei requisiti di conformità e sarà archiviato esclusivamente per via informatica.

A seguito della registrazione del documento di controllo, l'esperto incaricato provvederà alla apposizione del contrassegno secondo quanto previsto all'art. 6.1.

Il documento di controllo, per permettere la verifica dei requisiti di conformità e i controlli relativi sul rispetto di tali requisiti, dovrà contenere i seguenti dati:

1. numero identificativo dell'animale (matricola);

2. azienda di nascita;

3. aziende di allevamento e/o ingrasso;

4. movimentazione del capo;

5. data di nascita;

6. sesso;

7. data e numero progressivo di macellazione;

8. categoria dell'animale;

9. peso della carcassa e del taglio destinato;

10. conformazione e grasso della carcassa secondo la classificazione CE;

11. denominazione e sede del mattatoio dove è avvenuta la macellazione;

12. denominazione e sede del laboratorio di sezionamento dove è avvenuto il sezionamento;

13. indicazione della tipologia di prodotto preso in carico (carcassa, mezzena, sesto, quarto, singoli tagli o tagli misti);

14. denominazione e sede del destinatario: macelleria, laboratorio di sezionamento, operatore commerciale;

15. nome dell'esperto incaricato alla certificazione;

6.3 Etichetta

Conformemente a quanto previsto dalla legislazione vigente in materia di etichettatura e tracciabilità della carne bovina, sulla carne dovrà essere apposta una etichetta che ne permetta l'identificazione e la rintracciabilità.

L'etichetta dovrà riportare, oltre ai dati obbligatori richiesti dalle normative vigenti, le seguenti informazioni:

1. numero di riferimento o codice di rintracciabilità;

2. la denominazione «Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale» e/o il logo;

3. il logo comunitario previsto dalla normativa comunitaria vigente. In aggiunta è possibile riportare la dicitura «Indicazione geografica protetta» e/o l'acronimo «I.G.P.»;

4. la razza del soggetto solamente se il lotto è costituito da animali di una singola razza;

Le informazioni di cui ai punti 2, 3 e 4 del presente articolo possono essere riportate su una etichetta separata e, comunque, sulla stessa confezione; le informazioni di cui ai punti 2 e 3 del presente articolo devono essere riportate entrambe in un'unica etichetta.

L'etichetta può riportare anche le altre informazioni previste nel documento di controllo di cui all'art. 6.2.

6.4 Modalità di vendita

La carne è posta in vendita al taglio o confezionata.

Nel caso di vendita al taglio l'etichetta deve essere esposta e ben visibile nell'area del bancone di vendita destinata alla carne IGP «Vitellone Bianco dell'Appennino centrale».

La carne confezionata porzionata, fresca o surgelata, deve essere confezionata nei seguenti modi: preconfezionato, preincartato, sottovuoto, atmosfera modificata. Essa è posta in vendita solo in confezioni chiuse ed etichettate, riportante un'etichetta con le informazioni previste all'art. 6.3.

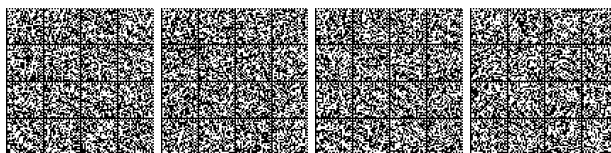
Il confezionamento può avvenire solo in laboratori di sezionamento e macellerie abilitati e sotto il controllo dell'organo preposto che consente la stampigliatura del logo della indicazione geografica protetta sulle singole confezioni.

Art. 7

I controlli sono effettuati da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito al titolo V, capo I del regolamento (UE) 1.151/2012.

L'organismo di controllo è identificato nel «3A-PTA - Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria - Soc. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla - 06050 Todi (PG) Italia - p. IVA 01770460549 - tel. 075-89571 - fax. 075-8957257.

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli *input* e gli *output*. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori, dei punti vendita e dei laboratori di confezionamento, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla



struttura di controllo del numero dei vitelli nati, allevati, macellati, sezionati, porzionati e confezionati è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

23A01166

MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA SICUREZZA ENERGETICA

Proroga dei termini previsti dagli articoli 5.1.4 e 9.2 dell'avviso C.S.E. 2022 - Comuni per la sostenibilità e l'efficienza energetica - Avviso relativo alla concessione di contributi a fondo perduto per la realizzazione di interventi di efficienza energetica anche tramite interventi per la produzione di energia rinnovabile negli edifici delle amministrazioni comunali, attraverso l'acquisto e l'approvvigionamento dei relativi beni e servizi con le procedure telematiche del Mercato elettronico della pubblica amministrazione (Mepa).

È stato adottato dal direttore generale incentivi energia il decreto n. 0000173 del 21 febbraio 2023 di proroga dei termini previsti dagli articoli 5.1.4 e 9.2 dell'avviso pubblico del 4 ottobre 2022 n. 137, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 260 del 7 novembre 2022 denominato «C.S.E. 2022 - Comuni per la sostenibilità e l'efficienza energetica», avente ad oggetto il finanziamento di progetti riguardanti la realizzazione di interventi di efficienza energetica - che possono prevedere anche impianti per la produzione di energia da fonti rinnovabili - degli edifici delle amministrazioni comunali. Il finanziamento è concesso nella forma del contributo a fondo perduto pari al 100% dei costi ammissibili secondo una procedura a sportello.

Per effetto del decreto il termine ultimo di trasmissione delle istanze previsto all'art. 5.1.4 dell'avviso viene posticipato al 14 aprile 2023, fermo restando che lo sportello verrà chiuso nel caso di esaurimento della dotazione finanziaria dell'avviso pubblico.

Con il decreto di proroga sono state differite anche le date entro cui gli interventi devono essere completati: il «Termine per l'esecuzione della prestazione» (allegato 8 all'avviso) viene posticipato al 31 agosto 2023, mentre la data entro cui i comuni beneficiari devono presentare la richiesta di accredito del contributo indicata all'art. 9.2 dell'avviso è slittata al 15 settembre 2023.

Ai sensi dell'art. 32 della legge 18 giugno 2009, n. 69, il testo integrale del decreto direttoriale è consultabile sul sito istituzionale del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica:

<https://www.mase.gov.it/bandi/avviso-c-s-e-2022-comuni-la-sostenibilita-e-l-efficienza-energetica>

23A01241

MINISTERO DELL'INTERNO

Riconoscimento della personalità giuridica del Monastero delle Monache dell'Adorazione Perpetua del Santissimo Sacramento, in Pietrarubbia.

Con decreto del Ministro dell'interno del 28 gennaio 2023 viene riconosciuta la personalità giuridica civile del Monastero delle Monache dell'Adorazione Perpetua del Santissimo Sacramento, con sede in Pietrarubbia (PU).

23A01121

Riconoscimento della personalità giuridica della Federazione delle Monache Benedettine Italia Nord, in Abano Terme

Con decreto del Ministro dell'interno del 28 gennaio 2023 viene riconosciuta la personalità giuridica civile della Federazione delle Monache Benedettine Italia Nord, con sede in Abano Terme (PD).

23A01122

Approvazione del trasferimento della sede della Federazione italiana dell'Ordine della Visitazione di Santa Maria da Roma ad Acireale.

Con decreto del Ministro dell'interno del 28 gennaio 2023 viene approvato il trasferimento della sede della Federazione italiana dell'Ordine della Visitazione di Santa Maria da Roma ad Acireale (CT).

23A01123

MINISTERO DELLA CULTURA

Pubblicazione sul sito web della circolare n. 5 del 20 febbraio 2023, recante: «Indicazioni concernenti la presentazione delle domande per l'ammissione ai contributi statali previsti dall'art. 1 della legge 17 ottobre 1996, n. 534, recante "Nuove norme per l'erogazione di contributi statali alle istituzioni culturali - Criteri di valutazione e procedimento"».

Si rende noto che nella sezione «Atti e normativa» alla voce «Circolari» del sito web del Ministero della cultura è stata pubblicata la circolare n. 5 in data 20 febbraio 2023 concernente «Indicazioni concernenti la presentazione delle domande per l'ammissione ai contributi statali previsti dall'art. 1 della legge 17 ottobre 1996, n. 534, recante "Nuove norme per l'erogazione di contributi statali alle istituzioni culturali - criteri di valutazione e procedimento"», consultabile al seguente indirizzo:

<https://cultura.gov.it/comunicato/circolare-n52023-indicazioni-concernenti-la-presentazione-delle-domande-per-lammissione-ai-contributi-statali-previsti-dallart-1-della-legge-17-ottobre-1996-n-534>

23A01242

MINISTERO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

Comunicato relativo al decreto 17 febbraio 2023, recante la graduatoria delle domande di agevolazioni relative ai progetti di ricerca e sviluppo realizzati nell'ambito degli accordi per l'innovazione.

Con decreto del direttore generale per gli incentivi alle imprese 17 febbraio 2023 è stata approvata la graduatoria, riportata in allegato al decreto stesso, delle domande per l'accesso alle agevolazioni in favore dei progetti di ricerca e sviluppo realizzati nell'ambito degli Accordi per l'innovazione, presentate al secondo sportello, previsto dal decreto del Ministro dello sviluppo economico 31 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 14 febbraio 2022, n. 37.

Il decreto reca, inoltre, in un ulteriore allegato, l'elenco delle domande, presentate al medesimo sportello sopra menzionato, ammesse all'istruttoria per l'accesso alle agevolazioni a valere sulle risorse previste dall'Accordo quadro sottoscritto con la Regione Calabria.

Ai sensi dell'art. 32 della legge 18 giugno 2009, n. 69, il testo integrale del decreto è consultabile dalla data del 17 febbraio 2023 nel sito del Ministero delle imprese e del made in Italy www.mise.gov.it

23A01146

