

## MINISTERO DELLE FINANZE

### Bollettino ufficiale della lotteria nazionale di Merano e del Festival italiano delle Amazzoni (Estrazione del 24 settembre 1995)

Elenco dei biglietti vincenti i premi della lotteria nazionale di Merano e del Festival italiano delle Amazzoni - Estrazione del 24 settembre 1995, in Roma:

#### A) Premi di prima categoria:

- 1) Biglietto serie D n. 63530 di lire 2 miliardi abbinato al cavallo «Or Jack»;
- 2) Biglietto serie B n. 95429 di lire 500 milioni abbinato all'amazzone «Caterina Falorni»;
- 3) Biglietto serie V n. 63643 di lire 200 milioni abbinato al cavallo «Ceillac»;
- 4) Biglietto serie A n. 16831 di lire 200 milioni abbinato all'amazzone «Sabina Breccia»;
- 5) Biglietto serie N n. 38277 di lire 150 milioni abbinato al cavallo «Line Saj»;
- 6) Biglietto serie F n. 10923 di lire 150 milioni abbinato all'amazzone «Flaminia Bottoni»;
- 7) Biglietto serie O n. 81600 di lire 120 milioni abbinato al cavallo «Mollicone Junior»;
- 8) Biglietto serie Z n. 54027 di lire 120 milioni abbinato all'amazzone «Donatella Quadri»;
- 9) Biglietto serie M n. 22086 di lire 100 milioni abbinato al cavallo «Bold Billing»;
- 10) Biglietto serie O n. 35952 di lire 100 milioni abbinato all'amazzone «Arianna Lizzi».

#### B) Premi di seconda categoria:

n. 12 premi di lire 30 milioni cadauno ai seguenti biglietti:

- |     |                 |   |           |
|-----|-----------------|---|-----------|
| 1)  | Biglietto serie | A | n. 25575  |
| 2)  | »               | » | A » 33534 |
| 3)  | »               | » | A » 85462 |
| 4)  | »               | » | E » 19131 |
| 5)  | »               | » | M » 22726 |
| 6)  | »               | » | O » 94282 |
| 7)  | »               | » | R » 30558 |
| 8)  | »               | » | R » 67416 |
| 9)  | »               | » | R » 99707 |
| 10) | »               | » | S » 65557 |
| 11) | »               | » | T » 99241 |
| 12) | »               | » | V » 42910 |

#### C) Premi ai venditori dei biglietti vincenti

- |     |                 |   |           |              |
|-----|-----------------|---|-----------|--------------|
| 1)  | Biglietto serie | D | n. 63530  | L. 4.000.000 |
| 2)  | »               | » | B » 95429 | » 3.000.000  |
| 3)  | »               | » | V » 63643 | » 2.800.000  |
| 4)  | »               | » | A » 16831 | » 2.800.000  |
| 5)  | »               | » | N » 38277 | » 2.400.000  |
| 6)  | »               | » | F » 10923 | » 2.400.000  |
| 7)  | »               | » | O » 81600 | » 1.500.000  |
| 8)  | »               | » | Z » 54027 | » 1.500.000  |
| 9)  | »               | » | M » 22086 | » 1.000.000  |
| 10) | »               | » | O » 35952 | » 1.000.000  |

Ai venditori dei dodici premi di seconda categoria L. 800.000 ciascuno

95A5C/1

## MINISTERO DELLE RISORSE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

### Proposta di disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva «Brisighella» a denominazione di origine controllata

Il Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali, esaminata la domanda presentata dagli interessati intesa ad ottenere la protezione della denominazione di origine controllata dell'olio extravergine di oliva «Brisighella» ai sensi del regolamento CEE n. 2081/92, sulla base delle disposizioni di legge in materia, formula la proposta di disciplinare nel testo di cui appresso, approvato dal Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine degli oli di oliva di cui alla legge n. 169/1992.

Eventuali istanze e controdeduzioni avverso la proposta dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali - Direzione generale delle politiche agricole ed agroindustriali nazionali, entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

ALLEGATO

#### Proposta di disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva «Brisighella» a denominazione di origine controllata

##### Art. 1.

##### Denominazione

La denominazione di origine controllata «Brisighella» è riservata all'olio di oliva extravergine rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

##### Art. 2.

##### Varietà di oliva

La denominazione di origine controllata «Brisighella» deve essere ottenuta dalla varietà di olive «Nostrana di Brisighella» presente negli oliveti in misura non inferiore al 90%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti nella misura massima del 10%.

##### Art. 3.

##### Zona di produzione

Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di origine controllata «Brisighella» devono essere prodotte nel territorio delle province di Ravenna e Forlì idoneo alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione.

Tale zona comprende tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Brisighella, Faenza, Riolo Terme, Casola Valsenio, Modigliana.

La zona di produzione della denominazione di origine controllata «Brisighella» è così delimitata in cartografia 1:25.000:

da una linea che, partendo sul limite nord-est della zona delimitata, in località Ca' Fontana Vezzola, segue in direzione nord-ovest fino ad incrociare la strada di Toranello, da dove continua in direzione sud verso Galsterna per poi prendere, in direzione nord-est, la strada vicinale per Ca' Rosso, prosegue sempre nella medesima direzione fino ad incrociare la strada per Mazzolano da casa Anderlina. Da qui la linea prosegue in direzione sud-est fino alla località Ca' Raggio da dove continua verso nord-est fino ad incrociare la strada Ossano-Campiano da dove segue in direzione sud-est fino ad incrociare la Statale Casolana, che percorre verso Riolo Terme per immettersi sulla

strada di Cuffiano fino ad incrociare, in direzione sud-est, la strada provinciale Villa Vezzano-Tebano, che percorre in direzione nord fino ai pressi di Tebano da dove riprende la strada provinciale, sempre in direzione nord, fino a Casale. Da qui prosegue in direzione sud lungo la strada provinciale fino ad incrociare la Statale Brisighellese che percorre in direzione sud verso Brisighella fino alla frazione di Errano, dove prosegue sulla strada provinciale Canaletta-Sarna in direzione sud-est fino ai pressi di Villa Gessi, da dove prosegue in direzione nord-est verso Borgo Tuliero fino ad incrociare la strada provinciale per Modigliana che percorre in direzione sud-est fino ai pressi di Ca' Spalancona, dove prosegue lungo la strada comunale per Santa Lucia, frazione che raggiunge e oltrepassa fino a toccare la località Ca' Campazzo da dove prosegue prima in direzione ovest e poi sud lungo la strada per S. Mamante, che segue fino ai pressi di Ca' Monducci per proseguire lungo la strada vicinale fino a Ca' Fontana; prosegue fino ad incrociare il confine di provincia tra Ravenna e Forlì, segue lungo tale confine fino ad incrociare il confine tra i comuni di Castrocaro e Dovadola. Da qui attraversa il torrente Samoggia e segue in direzione nord-est la strada vicinale il Raggio fino ad incrociare la strada San Savino - Urbiano, che segue in direzione sud verso San Savino, che oltrepassa fino ad incrociare la strada provinciale del Monte Trebbio, che percorre in direzione sud fino ad incrociare la strada comunale per Castagnara, che segue in direzione est e poi in direzione nord fino ad incrociare la strada comunale Modigliana - Lago di Azzano, che segue in direzione nord fino ai pressi del Podere La Villa da dove prosegue in direzione sud lungo la strada consorziale la Ca' Bene di Sopra. Da la Ca' Bene di Sopra prosegue in direzione sud-est lungo la strada vicinale di Pianello di Sopra per giungere a Pianello e proseguire fino ad incrociare la strada provinciale per Tredozio nei pressi del cimitero di Fregiolo. Da qui, attraversata la strada provinciale, prosegue, sempre in direzione sud-est lungo la strada vicinale che porta a Valvarana fino ad incrociare, oltre la suddetta località, la strada consorziale di San Bartolo. Percorre per un breve tratto la strada di San Bartolo in direzione sud, prosegue poi lungo la strada vicinale in direzione nord-est fino a Fiumane, attraversa quindi la strada di Modigliana - Lutirano e prosegue sempre in direzione nord-est lungo la strada consorziale per S. Caterina. Da qui prosegue nella medesima direzione lungo la strada vicinale Vettarano - Canova Navorsa fino ad incrociare la strada consorziale di Lago. Prosegue, quindi, in direzione est, oltrepassa Valpiana fino ad incrociare la strada statale Brisighellese nei pressi di S. Eufemia; segue la strada suddetta, in direzione nord verso Brisighella, attraversa il fiume Lamone prima del passaggio a livello e continua, in direzione nord-est, lungo la strada consorziale per S. Maria in Purocielo. Oltrepassata S. Maria in Purocielo, prosegue in direzione nord-est lungo la strada forestale delle lagune fino alla Casa delle Lagune dove riprende a proseguire in direzione nord-ovest, attraversa Ca' Braghetto, il Tre, Donegaglia e dopo aver attraversato il torrente Sintria prosegue in direzione sud-ovest lungo la strada consorziale Zattaglia - Monte Romano fino alla località Casetto dove continua in direzione nord-ovest sulla strada di S. Andrea e dopo aver attraversato Casone della Casa, Albergo, Pagnano, Soglia e il fiume Senio si immette sulla Statale Casolana, che percorre in direzione nord verso Riolo Terme fino ad immettersi sulla strada provinciale per Fontanelice; da qui prosegue in direzione nord-est fino a oltre il cimitero di Prugno per proseguire lungo la strada vicinale in direzione nord-ovest verso Ca' Bosco fino ad incrociare il confine di provincia tra Bologna e Ravenna; segue, quindi, in direzione nord-est il confine predetto fino alla località Ca' Fontana Vezzola, punto dal quale la delimitazione ha avuto inizio.

#### Art. 4.

##### *Caratteristiche di coltivazione*

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche.

I sesti di impianto ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio. Le forme di allevamento devono essere a vaso policonico e a monocono.

Le densità di impianto può variare tra un massimo di 200 piante per ettaro per gli oliveti con sesti di impianto di  $m\ 6 \times 8$ , e un massimo di 550 piante per gli oliveti con sesti di impianto di  $m\ 6 \times 3$ .

La produzione massima di olive/Ha non può superare i kg 5.000.

La raccolta delle olive viene effettuata nel periodo compreso tra il 5 novembre e il 20 dicembre di ogni anno.

La raccolta deve essere effettuata direttamente dall'albero a mano o con mezzi meccanici.

La denuncia delle olive deve essere effettuata secondo le procedure previste dal decreto ministeriale n. 573 del 4 novembre 1993 relativo alle norme di attuazione della legge 5 febbraio 1992, n. 169, entro il termine massimo previsto per la raccolta in unica soluzione.

#### Art. 5.

##### *Modalità di oleificazione*

Le operazioni di estrazione dell'olio e di confezionamento devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel precedente art. 3.

La resa massima di olive in olio non può superare il 18%.

Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto.

Le olive devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura non superiore a 27 °C.; ogni altro trattamento è vietato.

Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro e non oltre i quattro giorni successivi alla raccolta.

#### Art. 6.

##### *Caratteristiche al consumo*

L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine controllata «Brisighella» all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: verde smeraldo con riflessi dorati;

odore: di fruttato medio o forte con sensazione netta di erbe e/o ortaggi;

sapore: di fruttato con leggera sensazione di amaro e leggera o media sensazione di piccante;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio;

punteggio al Panel test  $\geq 7$ ;

numero di perossidi  $\leq 13\ MeqO_2/Kg$ ;

K232  $\leq 2,00$ ;

K270  $\leq 1,60$ ;

acido linoleico  $\leq 8,00\%$ ;

acido oleico  $\geq 75,00\%$ ;

intervallo valori rapporto oleico/linoleico: 10/20;

int. valori rapporto campesterolo/stigmasterolo: 1,70/14;

int. valori rapporto campesterolo/delta-5avenasterolo: 0,25/0,60.

Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E.

In ogni campagna oleicola il Consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi dell'olio a denominazione di origine controllata «Brisighella» da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

È in facoltà del Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali inserire, su richiesta degli interessati, ulteriori parametrizzazioni di carattere fisico-chimico o organolettico atte a maggiormente caratterizzare l'identità della denominazione.

La designazione dell'olio alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, in ordine agli esami chimico-fisici ed organolettici.

#### Art. 7.

##### *Designazione e presentazione*

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino.

È vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni e aree geografiche comprese nell'area di produzione di cui all'art. 3.

È tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente su nomi geografici ed in particolar modo su nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine controllata.

L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie ed il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.

Il nome della denominazione di origine controllata «Brisighella» deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta.

I recipienti in cui è confezionato l'olio di oliva extravergine «Brisighella» ai fini dell'immissione al consumo devono essere in vetro scuro delle seguenti capacità espresse in grammi o millilitri: 100; 250; 500; 750; 1000; 1500; 2000; 5000.

È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

95A5641

## MINISTERO DELLA SANITÀ

### Autorizzazioni all'immissione in commercio di specialità medicinali per uso umano

È autorizzata l'immissione in commercio delle seguenti specialità medicinali con le specificazioni di seguito indicate:

*Estratto decreto A.I.C. n. 589/1995 del 21 settembre 1995*

È autorizzata l'immissione in commercio della specialità medicinale **FELDENE LIPO** (piroxicam) nella forma e confezione: crema dermatologica ai liposomi allo 0,5% tubo da 30 g allo 0,5% per uso esterno alle condizioni e con le specificazioni di seguito indicate:

Titolare A.I.C.: Pfizer italiana S.p.a. con sede legale e domicilio fiscale in Latina, s.s. 156, km 50, codice fiscale n. 00192900595.

Produttore: la produzione, i controlli ed il confezionamento della specialità medicinale sono effettuati dalla società Janssen farmaceutici S.p.a. nell'officina comune Janssen/Cilag, via C. Janssen, Latina.

Confezioni autorizzate, numeri di A.I.C., classificazione ai sensi dell'art. 8, comma 10, legge n. 537/1993: tubo x 30 g di crema dermatologica ai liposomi allo 0,5% per uso esterno; A.I.C. n. 028999011 (in base 10) 0VNZC3 (in base 32), classe C.

Composizione: un grammo di crema ai liposomi allo 0,5% contiene: principio attivo: Piroxicam 5 mg; eccipienti: Lecitina, colesterolo, tetraglicole, dimetilsosorbato, butilidrossitoluene, metilparaidrossibenzoato, propilparaidrossibenzoato, sodio cloruro, sodio idrossido, sodio edetato, acido citrico monoidrato, idrossipropilmetilcellulosa, olio essenziale NAT 45 (Vevy) acqua depurata (nella quantità indicata nella documentazione di tecnica farmaceutica acquisita agli atti)

Indicazioni terapeutiche: stati dolorosi di natura reumatica, flogistica o traumatica delle articolazioni, dei muscoli, dei tendini o dei legamenti (artriti, periartriti, artrosi a varia localizzazione in fase di riacutizzazione, sinoviti, tendiniti, tenosinoviti, borsiti, contusioni, distorsioni, stiramenti, postumi di lussazioni, mialgie, brachialgie, lombalgie, torcicollo, esiti post-traumatici e post-chirurgici).

Classificazione ai fini della fornitura: medicinale non soggetto a prescrizione medica (art. 3 D.Lgs. n. 539/1992).

Decorrenza di efficacia: dalla data della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*

*Decreto A.I.C. n. 590/1995 del 25 settembre 1995*

Specialità medicinale: **DIFLUCAN** nella forma: «emulgel 0,5%» tubo da g 20, con le specificazioni di seguito indicate:

Titolare A.I.C.: Roerig farmaceutici italiana S.r.l. con sede legale e domicilio fiscale in Latina, s.s. 156 km 50, codice fiscale n. 06320490581.

Confezioni autorizzate, numeri di A.I.C. e classificazione ai sensi dell'art. 8, comma 10, legge n. 537/1993: tubo da 20 g; A.I.C. n. 027267069 (in base 10) 0U03ZX (in base 32), classe C.

Produttore: la produzione, i controlli ed il confezionamento della specialità medicinale sono effettuati dalla società titolare dell'A.I.C., nel proprio stabilimento sito in Latina, s.s. 156 km 50.

Composizione. un grammo di emulgel contiene: principio attivo. fluconazolo mg 5; eccipienti: carbomero 940, alcol benzilico, alcol etilico 95%, sodio idrossido, ottildodecanolo, polisorbato 80, acqua purificata (nelle quantità indicate nella documentazione di tecnica farmaceutica acquisita agli atti).

Indicazioni terapeutiche: «Diflucan» «emulgel 0,5%» è indicato nel trattamento di dermatomicosi causate da dermatofiti, lieviti e muffe: in particolare Tinea pedis, Tinea corporis, Tinea eruris, Tinea versicolor ed infezioni da Candida.

Classificazione ai fini della fornitura: medicinale soggetto a prescrizione medica (art. 4 D.Lgs. n. 539/1992)

Decorrenza di efficacia del decreto: dalla data della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*

95A5648

### Autorizzazione all'Associazione volontari italiani del sangue a conseguire una donazione

Con decreto ministeriale 21 agosto 1995 l'Associazione volontari italiani del sangue (AVIS) è stata autorizzata a conseguire la donazione disposta dai signori Spezzigu con atto dott. Fabio Papaccio notaio in Tempio Pausania numero di rep. 7499, da destinare alla sezione AVIS di Perfugas (Sassari), consistente in un tratto di terreno sito in Perfugas (Sassari) della superficie di mq 500 censito al catasto al foglio n. 3, mappale n. 603, stimato dall'U.T.E. di Sassari in L. 17.500.000.

95A5643

### Autorizzazione alla Lega italiana per la lotta contro i tumori, in Roma, a conseguire un legato

Con decreto ministeriale 5 settembre 1995 la Lega italiana per la lotta contro i tumori, in Roma, è stata autorizzata a conseguire il legato disposto dal sig. Edoardo Rodolfo Torrini con testamento olografo pubblicato per atto dott. Carlo Federico Tuccari, notaio in Roma, numero rep. 25223, consistente nella somma di L. 70.000.000.

95A5644