

2. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata «Riviera ligure», accompagnata dalla menzione geografica «Riviera del Ponente Savonese», deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo-verde;

odore: fruttato maturo;

sapore: fruttato con sensazione decisa di dolce;

punteggio al Panel Test $\geq 6,5$

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

numero perossidi: ≤ 17 MeqO₂/kg

K 232 $\leq 2,0$

K 270 $\leq 0,160$

3. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata «Riviera ligure», accompagnata dalla menzione geografica «Riviera di Levante», deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: verde-giallo;

odore: fruttato maturo;

sapore: fruttato con sensazione media di dolce ed eventuale leggera sensazione di amaro e piccante;

punteggio al Panel Test $\geq 6,5$

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,8 per 100 grammi di olio;

numero perossidi: ≤ 18 MeqO₂/kg

K 232 $\leq 2,0$

K 270 $\leq 0,160$

4. Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E.

5. In ogni campagna olearia il Consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi degli oli di cui all'art. 1 da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

6. È in facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti analitici sopraindicati su richiesta del consorzio di tutela.

7. La designazione degli oli 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

1. Alla denominazione di origine controllata 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».

2. È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

3. L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola 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.

4. Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono avvenire nell'ambito della zona geografica delimitata al punto 1 dell'art. 3.

5. Le menzioni geografiche aggiuntive, autorizzate all'art. 1 del presente disciplinare, devono essere riportate con dimensione non superiore rispetto a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine controllata «Riviera ligure».

6. L'uso di altre indicazioni geografiche consentite ai sensi dell'art. 1, punto 2 del decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente

deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine controllata di cui all'art. 1.

7. Il nome della denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.

8. L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro di capacità non superiore a litri 10.

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

98A7404

DECRETO 3 agosto 1998.

Approvazione del disciplinare di produzione a denominazione di origine controllata dell'olio extravergine di oliva «Aprutino pescarese», riconosciuto in ambito U.E. come denominazione di origine protetta.

IL MINISTRO PER LE POLITICHE AGRICOLE

Vista la legge 5 febbraio 1992, n. 169, relativa alla disciplina per il riconoscimento della denominazione di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extravergini;

Visto il decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, recante norme di attuazione della citata legge;

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio concernente la protezione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione dell'unione europea relativo alla registrazione della denominazione di origine protetta dell'olio extravergine di oliva «Aprutino pescarese», ai sensi dell'art. 17 del predetto regolamento (CEE) n. 2081/92, in quanto denominazione consacrata dall'uso e preesistente l'entrata in vigore della normativa comunitaria di settore;

Considerato che l'art. 4, comma 2, della legge 5 febbraio 1992, n. 169, sopracitata prevede che il riconoscimento delle denominazioni di origine e l'approvazione dei relativi disciplinari di produzione vengano effettuati con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste anche per dare adeguata informazione agli interessati;

Visto il decreto legislativo 4 giugno 1997, n. 143, che istituisce il Ministero per le politiche agricole in qualità di centro di riferimento degli interessi nazionali in materia di politiche agricole, forestali e agroalimentari con particolare riguardo alla attribuzione di compiti di tutela della qualità dei prodotti agroalimentari;

Considerato che la denominazione di origine protetta «Aprutino Pescarese» per l'olio extravergine di oliva è stata registrata ai sensi del richiamato regolamento della Commissione n. 1263 del 1° luglio 1996, nel quadro della procedura semplificata dell'art. 17, regola-

mento (CEE) 2081/92, e che tale procedura non prevede la pubblicazione del relativo disciplinare di produzione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea;

Ritenuto che, in considerazione di quanto esposto, sussista l'esigenza impellente di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata per l'olio extravergine di oliva «Aprutino pescarese» affinché le disposizioni, contenute nel disciplinare di produzione approvato in sede comunitaria, siano accessibili, per informazione *erga-omnes*, sul territorio italiano;

Decreta:

Articolo unico

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Aprutino pescarese» registrata in sede comunitaria, nell'ambito delle «Denominazioni di origine protetta» dell'Unione europea, riservata all'olio extravergine di oliva, con regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione dell'Unione europea, è riportato in allegato al presente decreto e ne costituisce parte integrante.

I produttori che intendano porre in commercio l'olio extravergine di oliva con la denominazione di origine controllata «Aprutino Pescarese» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, anche la menzione «Denominazione di origine protetta» in conformità dell'art. 8 del regolamento (CEE) 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 3 agosto 1998

Il Ministro: PINTO

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA «APRUTINO PESCARESE» A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA.

Art. 1.

Denominazione

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

Art. 2.

Varietà di olivo

La denominazione di origine controllata «Aprutino pescarese» deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olive presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti in misura non inferiore all'80%: Dritta, Leccino e Toccolana. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti nella misura massima del 20%.

Art. 3.

Zona di produzione

Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di origine controllata «Aprutino pescarese» devono essere prodotte nel territorio della provincia di Pescara 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:

Alanno, Bolognano, Castiglione a Casauria, Cappelletto Sul Tavo, Carpineto Nora, Catignano, Città S. Angelo, Civitavecchia, Civitella Casanova, Cepagatti, Collecervino, Corvara, Cugnoli, Elice, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Penne, Pescosansonesco, Pianella, Picciano, Pietranico, Rosciano, S. Valentino, Scafa, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre dei Passeri, Turrialignani, Vicoli.

La zona di produzione della denominazione di origine controllata «Aprutino Pescarese» è così delimitata in apposita cartografia:

da una linea che partendo a nord dalla quota 102 mt., punto di intersezione tra il fiume Fino ed il confine provinciale con Teramo, segue tutto il suddetto confine fino alla confluenza del Fosso, proveniente dalla Masseria Cotella, con il torrente Piomba quota 9 mt. e da lì segue una carrareccia che porta alla strada che collega la zona di Fonte Umano con C.da Madonna della Pace. La linea segue questa strada per qualche centinaio di metri verso Madonna della Pace e devia a sinistra per una carrareccia che si congiunge a quota 15 mt. con la strada comunale detta «della bonifica» che attraversa le masserie Imperato, e segue lungo questo tratto verso Sud. La linea prosegue dalla Masseria Imperato e giunge per questa strada cosiddetta «della Bonifica» alla Masseria Manfredi e quindi al confine comunale con il Comune di Collecervino e Cappelletto sul Tavo, fino alla strada per Cappelletto sul Tavo. Da qui prosegue sulla sinistra fino alla strada statale Adriatica 16 bis, la percorre in direzione di Montesilvano Marina fino al Km. 17 dove, a destra, prosegue verso l'abitato di Montesilvano Colle mediante la strada provinciale; supera l'abitato e devia a sinistra e, dopo la strada per S. Filomena, prosegue per quella verso il centro di Pescara, la segue fino all'altezza di Colle Barbone ove si interseca con il confine comunale tra Montesilvano e Pescara. Segue verso sud detto confine che per lungo tratto coincide con il Fosso Grande fino alla strada statale Adriatica 16 bis, in direzione di Spoltore. Prima di giungere all'abitato di Spoltore, lascia a destra detta statale, a quota 153 mt. e si dirige verso sud passando per la Frazione di S. Lucia delle Fratte fino a giungere sulla strada statale n. 602 in direzione Caprara. All'altezza de La Torretta, segue parte del Fosso Fontecchio fino alla Carrareccia a mt. 20 e la segue verso sud. All'altezza della Fra. Cavaticchi superiore, la linea prosegue fino all'intersezione con il confine tra Pianella e Spoltore, segue detto confine fino ad incontrare la strada provinciale proveniente da Castellana e prosegue fino alla strada statale n. 81 Picena Aprutina; la percorre fino al bivio prima del Ponte Santuccioni, verso sud, e dopo una carrareccia passa il fiume Nora e continua sulla strada che viene da Villareia, si aggancia poi al confine tra i Comuni di Cepagatti e Rosciano fino ad incontrare la strada fondo valle del Pescara. Segue la strada Fondo valle del Pescara fino al ponte sul Torrente Cigno - altezza 83 mt., e continua parallelamente al tracciato ferroviario Pescara-Roma fino alla intersezione con la strada statale n. 5 Tiburtina. La segue verso Manoppello Scalo fino ad incontrare il Fosso S. Maria d'Arabona. Lo risale fino al 1° affluente da ovest nei pressi di località Pardi, costeggia detto affluente fino ad altitudine 208 mt. e segue la carrareccia indicata sino a quota 217 mt. Da qui segue il sentiero sino all'intersezione con la strada provinciale per Manoppello. Continua, quindi, sul sentiero fino a quota 198 mt. in località Defenza. Prosegue poi lungo la carrareccia sino all'abitato di Turrialignani, che supera e prosegue sulla prima carrareccia a sinistra indicata e da qui sul sentiero a sinistra fino al confine comunale tra i comuni di Turrialignani e S. Valentino. Prosegue lungo detto confine fino alla strada proveniente da Scafa; percorre poi il corso del Fiume Lavino per un breve tratto e risale verso il confine tra i Comuni di Scafa e S. Valentino. Prosegue lungo detto confine, verso sud, sino a quota 304 mt. e continua verso S. Valentino mediante una carrareccia. Superato l'abitato, prosegue verso ovest, lungo la indicata carrareccia e, superando Fosso Rogovento arriva a quota 376 mt. in località Gesseto. Da qui prosegue lungo il sentiero a destra fino a quota 326 mt. verso l'abitato di Bolognano superando il Fiume Orta. Da qui prosegue lungo la strada comunale per la Fraz. Musellaro sino all'incrocio con la strada

proveniente da Tocco da Casauria. Segue quest'ultima verso ovest fino al Torrente Arolle e lo risale in zona Gli Sterpari. Di qui, seguendo la curva di livello a quota 385, giunge fino al sentiero indicato in località Ripa Rossa. Lo segue fino al Fiume Pescara e da qui verso nord superando il Fosso Lama ed il Fosso dei Colli sino alla strada che congiunge Pescosansonesco con Castiglione Casauria, da dove segue la strada che prosegue per Pescosansonesco. Prosegue oltre l'abitato di Pescosansonesco lungo la strada che porta a Corvara e superato il ponte continua sul sentiero che va da quota 572 a quota 743. All'intersezione della strada che viene da Forca di Penne, prosegue verso Nord-Ovest fino a quota 554 località Ricotti, da dove segue il confine tra i Comuni di Pietranicco e Corvara prima e poi il confine tra i Comuni di Pietranicco e Brittoli. Segue, quindi, il confine tra i Comuni di Civitaquana, e Brittoli e Brittoli-Carpineti fino all'intersezione con la strada verso Carpineto Nota a quota 553. La segue verso ovest fino all'abitato di Carpineto e prosegue sulla strada provinciale fino all'incrocio al Km. 14 per Civitella Casanova. Da qui segue la carrareccia che attraversa Masseria Torlonio, fino al confine tra i Comuni di Civitella Casanova e Villa Celiera, all'altezza del Torrente Schiavone; prosegue per detto confine comunale fino alla strada proveniente da Villa Celiera e la segue verso l'abitato di Montebello di Bertona. Poco prima di entrare nel paese prosegue a sinistra verso Farindola. Prosegue fino a quota 440 all'intersezione tra i confini comunali di Montebello e Farindola, continua verso Nord fino all'intersezione con il fiume Tavo e segue quest'ultimo fino a quota 282 dove risale sino a quota 303. Da qui prosegue su una carrareccia che attraversa Masseria Colangeli quota 421 mt., Masseria de Sanctis quota 450 mt. fino a località Fonte della Croce, a quota 497 mt. Da qui verso nord fino a quota 480 alla intersezione con la strada proveniente da Fraz. Mastari. La segue a destra fino alla località Case Iacoantonio 377 mt. Da qui segue a destra fino a quota 327 mt. per mezzo di una carrareccia fino in località Case dell'Empiteusi, da dove prosegue sulla stessa carrareccia fino alla strada che porta a Penne. Costeggia il Torrente Barriello verso est, fino alla località Cacciatore e prosegue sulla carrareccia fino alla statale 81. La segue verso sud fino al Km. 91 e da qui verso nord per mezzo di una carrareccia per ricongiungersi, sul Fiume Fimo, al punto in quota 102 mt., da dove la delimitazione ha avuto inizio.

Art. 4.

Caratteristiche di coltivazione

1. 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.
2. I sistemi 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. Per i nuovi impianti i sistemi di impianti devono essere di m. 6 x 6 o 6 x 7.
3. La produzione massima di olive/Ha non può superare i kg 9.000.
4. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso accurata cernita purché la produzione globale non superi oltre il 20% i limiti massimi sopra indicati.
5. La raccolta delle olive viene effettuata nel periodo compreso tra il 20 ottobre e il 10 dicembre di ogni anno.
6. La raccolta deve essere effettuata direttamente dall'albero a mano o con mezzi meccanici.
7. 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

1. Le operazioni di estrazione e di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata «Aprutino pescarese» devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel precedente art. 3.

2. La resa massima di olive in olio non può superare il 22%.
3. 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.
4. Le olive devono essere sottoposte a lavaggio e la temperatura della pasta di gramolazione, nonché dell'acqua eventualmente aggiunta, non deve essere superiore a 30° C.
5. Le operazioni, di oleificazione devono essere effettuate entro e non oltre i tre giorni successivi alla raccolta.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

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

- colore: da verde al giallo;
- odore: di fruttato medio-alto;
- sapore: di fruttato;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel Test $\geq 6,5$
- numero perossidi: ≤ 12 MeqO₂/kg
- K 270 $\leq 0,150$
- acido oleico: 68,00% - 85,00%;
- Polifenoli: ≥ 100 p.p.m.

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 «Aprutino pescarese» da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

È in facoltà del Ministro 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 «Aprutino pescarese» 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 «Aprutino pescarese» ai fini dell'immissione al consumo, devono essere in vetro o in banda stagnata di capacità non superiore a litri 5.

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

98A7405

DECRETO 4 agosto 1998.

Dichiarazione dell'esistenza del carattere di eccezionalità degli eventi calamitosi verificatisi nelle province di Catanzaro, Cosenza e Crotona.

IL MINISTRO PER LE POLITICHE AGRICOLE

Visto l'art. 70 del decreto del Presidente della Repubblica del 24 luglio 1977, n. 616, concernente il trasferimento alle regioni delle funzioni amministrative relative agli interventi conseguenti a calamità naturali o avversità atmosferiche di carattere eccezionale;

Visto l'art. 14 della legge 15 ottobre 1981, n. 590, che estende alle regioni a statuto speciale e alle province autonome di Trento e Bolzano l'applicazione dell'art. 70 del decreto del Presidente della Repubblica 24 luglio 1977, n. 616, nonché le disposizioni della stessa legge n. 590/1981;

Visto il decreto legislativo 4 giugno 1997, n. 143, concernente il conferimento alle regioni delle funzioni amministrative in materia di agricoltura e pesca, nonché la riorganizzazione dell'Amministrazione centrale;

Vista la legge 14 febbraio 1992, n. 185, concernente la nuova disciplina del Fondo di solidarietà nazionale;

Visto l'art. 2 della legge 18 luglio 1996, n. 380, di conversione del decreto-legge 17 maggio 1996, n. 273, che estende gli interventi compensativi del Fondo alle produzioni non assicurate ancorché assicurabili;

Visto l'art. 2, comma 2, della legge 14 febbraio 1992, n. 185, che demanda al Ministro per le politiche agricole la dichiarazione dell'esistenza di eccezionale calamità o avversità atmosferica, attraverso la individuazione dei territori danneggiati e le provvidenze da concedere sulla base delle specifiche richieste da parte delle regioni e province autonome;

Vista la richiesta di declaratoria della regione Calabria degli eventi calamitosi di seguito indicati, per l'applicazione nei territori danneggiati delle provvidenze del Fondo di solidarietà nazionale:

gelate dal 3 marzo 1998 al 15 aprile 1998 nella provincia di Cosenza;

gelate dal 20 marzo 1998 al 31 marzo 1998 nella provincia di Crotona;

gelate dal 22 marzo 1998 al 29 marzo 1998 nella provincia di Catanzaro;

Accertata l'esistenza del carattere eccezionale degli eventi calamitosi segnalati, per effetto dei danni alle produzioni, strutture aziendali;

Decreta:

È dichiarata l'esistenza del carattere eccezionale degli eventi calamitosi elencati a fianco delle sottoindicate province per effetto dei danni alle produzioni, strutture aziendali nei sottoelencati territori agricoli, in cui possono trovare applicazione le specificate provvidenze della legge 14 febbraio 1992, n. 185:

Catanzaro:

gelate dal 22 marzo 1998 al 29 marzo 1998 - provvidenze di cui all'art. 3, comma 2, lettere *b)*, *c)*, *d)*, nel territorio dei comuni di Borgia, Caraffa di Catanzaro, Catanzaro, Cropani, Marcedusa, Petronà, San Floro, Sellia Marina, Simeri Cricchi, Soveria Simeri;

gelate dal 22 marzo 1998 al 29 marzo 1998 - provvidenze di cui all'art. 3, comma 2, lettera *e)*, nel territorio dei comuni di Borgia, Caraffa di Catanzaro, Catanzaro, Cropani, San Floro;

Cosenza:

gelate dal 3 marzo 1998 al 28 marzo 1998, dal 7 aprile 1998 al 15 aprile 1998 - provvidenze di cui all'art. 3, comma 2, lettere *b)*, *c)*, nel territorio dei comuni di Acri, Albidona, Altomonte, Amendolara, Bisignano, Cassano allo Ionio, Castrovillari, Cerchiara di Calabria, Corigliano Calabro, Cosenza, Firmo, Francavilla Marittima, Montegiordano, Oriolo, Plataci, Rende, Rocca Imperiale, Roggiano Gravina, Roseto Capo Spulico, Rossano, San Cosmo Albanese, San Demetrio Corone, San Giorgio Albanese, San Lorenzo del Vallo, San Marco Argentano, Santa Sofia d'Epiro, Saracena, Spezzano Albanese, Tarsia, Terranova da Sibari, Trebisacce, Vaccarizzo Albanese, Villapiana;

Crotona:

gelate dal 20 marzo 1998 al 31 marzo 1998 - provvidenze di cui all'art. 3, comma 2, lettere *b)*, *c)*, nel territorio dei comuni di Belvedere di Spinello, Crotona, Cutro, Petilia Policastro, Rocca di Neto, Rocca Bernarda, Santa Severina.

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

Roma, 4 agosto 1998

Il Ministro: PINTO

98A7412

DECRETO 4 agosto 1998.

Dichiarazione dell'esistenza del carattere di eccezionalità degli eventi calamitosi verificatisi nella provincia di Gorizia.

IL MINISTRO PER LE POLITICHE AGRICOLE

Visto l'art. 70 del decreto del Presidente della Repubblica del 24 luglio 1977, n. 616, concernente il trasferimento alle regioni delle funzioni amministrative relative agli interventi conseguenti a calamità naturali o avversità atmosferiche di carattere eccezionale;