

dei numerosi viaggiatori che arrivano in Calabria fra il 1700 ed il 1800 e visitando la costa tirrenica da Pizzo a Tropea, parlano delle comuni Cipolle Rosse. La cipolla da sempre è stata presente nell'alimentazione degli agricoltori e nelle produzioni locali; già il viaggiatore in Calabria dr. Albert 1905 in visita a Tropea è impressionato dalla miseria dei contadini che mangiano solo cipolla. Nei primi anni del '900 la cipolla di Tropea abbandona la coltivazione dei piccoli giardini e degli orti familiari per passare a estensioni considerevoli; nel 1929 con l'acquedotto della Valle Ruffa che consente d'irrigare ed avere rese maggiori e miglioramento della qualità. Il prodotto si diffonderà con maggiore impulso nel periodo borbonico, verso i mercati del nord Europa, diventando in breve ricercato e ben apprezzato così come si racconta in Studi sulla Calabria 1901 che riferisce pure sulla forma del bulbo e delle rosse bislunghe di Calabria. I primi ed organizzati rilevamenti statistici sulla coltivazione della cipolla in Calabria sono riportati nell'Enciclopedia agraria Reda (1936-39). Le caratteristiche merceologiche uniche che hanno conferito notorietà al prodotto a livello nazionale, e soprattutto il valore storico e culturale nell'area considerata ancora oggi vivo e presente nelle pratiche culturali, in cucina, nelle quotidiane espressioni idiomatiche e nelle manifestazioni folcloristiche, hanno reso il prodotto stesso oggetto di imitazioni e contraffazione della denominazione.

La produzione della «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» avviene in terreni sabbiosi o tendenzialmente sabbiosi, di medio impasto, a tessitura franco-argillosa o limosa che decorrono lungo la fascia costiera o che costeggiano fiumi e torrenti, di origine alluvionale che seppur ghiaiosi non limitano lo sviluppo e l'accrescimento del bulbo. I terreni costieri sono idonei alla coltura della cipolla precoce da consumo fresco, quelli di aree interne, di natura argillosa e franco-argillosa sono adatti alla tardiva da serbo. Oggi come nel passato la cipolla rossa è presente negli orti familiari come nelle grandi estensioni, nel paesaggio rurale, nell'alimentazione e nei piatti locali e nelle tradizionali ricette.

Le caratteristiche pedoclimatiche del territorio di riferimento consentono di ottenere un prodotto di elevata qualità, unico nel suo genere, la cui reputazione è famosa in tutto il mondo.

4.7) Struttura di controllo: il controllo sulla conformità del prodotto verrà svolto dall'Associazione Italiana Agricoltura Biologica (A.I.A.B.) via Piave, 14 - 00187 Roma.

4.8) Etichettatura: per l'immissione al consumo i bulbi designati dalla I.G.P. «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» devono essere confezionati secondo le seguenti modalità: i cipollotti si riuniscono in fascetti e sono posti in cassette di cartone, plastica o legno, pronti per la vendita; la cipolla da consumo fresco è raccolta in mazzi da 5-8 kg. posti in cassoni e cassette. Per le cipolle da serbo, il confezionamento, di peso variabile fino ad un massimo di 25 kg, avviene in sacchetti o cassette. Il numero dei capi per formare le trecce parte, indipendentemente dal calibro, da un minimo di 6 bulbi e per uno stesso imballaggio il numero ed il peso devono essere uniformi. Sui contenitori devono essere indicate, le diciture «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» I.G.P. accompagnata dalla specificazione della tipologia «cipollotto», «cipolla da consumo fresco», «cipolla da serbo» e dal marchio. Sui contenitori deve comparire nome, ragione sociale e indirizzo del produttore e dell'eventuale confezionatore del prodotto, nonché il peso netto all'origine. Il marchio è rappresentato dalla rupe di Tropea su cui si eleva il Santuario Benedettino di santa Maria dell'Isola. Le specifiche del marchio sono dettagliatamente descritte nel disciplinare di produzione.

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» I.G.P., anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta Indicazione Geografica Protetta senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

il prodotto a Indicazione Geografica Protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica;

gli utilizzatori del prodotto a Indicazione Geografica Protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione dell'I.G.P. riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle Politiche Agricole. Lo stesso consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigi-

lare sul corretto uso della Indicazione Geografica Protetta. In assenza di un consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal Mipaf in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CEE) 2081/92.

L'utilizzazione non esclusiva dell'Indicazione Geografica Protetta consente soltanto il suo riferimento, secondo la normativa vigente, tra gli ingredienti del prodotto che lo contiene, o in cui è trasformato o elaborato.

4.9) Condizioni nazionali:

PARTE RISERVATA ALLA COMMISSIONE

N. CE:

Data di ricevimento del fascicolo integrale:

08A02478

PROVVEDIMENTO 1° aprile 2008.

Iscrizione per la denominazione «Marrone di Roccadaspide» nel registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette.

IL CAPO DIPARTIMENTO

DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CE) n. 284/2008 della Commissione del 27 marzo 2008, la denominazione «Marrone di Roccadaspide» riferita alla categoria dei prodotti ortofrutticoli e cereali, allo stato naturale o trasformati, è iscritta quale indicazione geografica protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 7, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della indicazione geografica protetta «Marrone di Roccadaspide», affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale:

Provvede

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della indicazione geografica protetta «Marrone di Roccadaspide», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 284/2008 del 27 marzo 2008.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Marrone di Roccadaspide» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del

prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «Indicazione geografica protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CE) n. 510/2006 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 1° aprile 2008

Il Capo Dipartimento: AMBROSIO

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA «MARRONE DI ROCCADASPIDE»

Art. 1.

Nome del prodotto

L'indicazione geografica protetta (I.G.P.) «Marrone di Roccadaspide» è riservata ai frutti che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, elaborato ai sensi del regolamento CEE n. 2081/92.

Art. 2.

Varietà

L'indicazione geografica protetta «Marrone di Roccadaspide» designa il frutto ottenuto dagli ecotipi Anserta, Abate e Castagna Rossa riconducibili alla varietà «Marrone».

Art. 3.

Caratteristiche del prodotto

Il prodotto recante la I.G.P. «Marrone di Roccadaspide», all'atto dell'immissione al consumo allo stato fresco, deve avere le seguenti caratteristiche:

forma del frutto: tendenzialmente semisferica, talvolta leggermente ellissoidale;

pericarpo: di colore castano bruno, tendenzialmente rossastro, con strie scure generalmente poco evidenti;

episperma: sottile poco approfondito nel seme, tendenzialmente aderente;

pezzatura: non più di 85 frutti per kg di prodotto selezionato e/o calibrato;

seme: bianco latteo, con polpa consistente, di sapore dolce, setato per non più del 5%.

Il prodotto recante la I.G.P. «Marrone di Roccadaspide», commercializzato allo stato essiccato (in guscio o sgusciato), deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

a) castagne essiccate in guscio:

umidità nei frutti interi: non superiore al 15%;

il prodotto deve essere immune da infestazione attiva di qualsiasi natura (larve di insetti, muffe, etc.);

resa in secco con guscio: non superiore al 50% in peso;

b) castagne essiccate sgusciate:

devono essere sane, di colore bianco paglierino e con non più del 20% di difetti (tracce di bacatura, deformazioni, etc.).

L'indicazione geografica protetta «Marrone di Roccadaspide» è caratterizzato da uno spiccato sapore dolce e da un elevato contenuto di zuccheri. Tra gli altri aspetti organolettici è da mettere in evidenza una texture croccante e poco farinosa.

Le caratteristiche organolettiche sono verificate da un panel di degustatori individuato dalla struttura di controllo.

Art. 4.

Area geografica di produzione

La zona di produzione dell'I.G.P. «Marrone di Roccadaspide» di cui al presente disciplinare comprende il territorio al di sopra dell'altitudine di 250 metri s.l.m. dei seguenti comuni della provincia di Salerno, per intero:

Alfano, Auara, Auletta, Bellosguardo, Buonabitacolo, Campora, Cannalonga, Casalbuono, Casaleto Spartano, Caselle in Pittari, Castel San Lorenzo, Castelcivita, Celle di Bulgheria, Ceraso, Cicerale, Controne, Corleto Monforte, Cuccaro Vetere, Felitto, Futani, Gioi, Laureana Cilento, Laurino, Laurito, Lustra, Magliano Vetere, Moio della Civitella, Montano Antilia, Monte San Giacomo, Monteforte Cilento, Morigerati, Novi Velia, Omignano, Orria, Ottati, Perdifumo, Perito, Petina, Piaggine, Polla, Postiglione, Roccadaspide, Roccagloriosa, Rofrano, Roscigno, Sacco, San Mauro la Bruca, San Pietro al Tanagro, San Rufo, Sant'Angelo a Fasanella, Sant'Arzenio, Sanza, Sassano, Sessa Cilento, Sicignano degli Alburni, Stella Cilento, Stio, Teggiano, Torraca, Tortorella, Trentinara, Valle dell'Angelo, Vallo della Lucania.

I comuni parzialmente interessati sono:

Ascea, Camerota, Capaccio, Pisciotta, Pollica, San Giovanni a Piro, San Mauro Cilento.

La zona di produzione risulta delimitata, partendo da nord, da una linea che, dal punto di intersezione tra il confine dei comuni di Postiglione, Sicignano degli Alburni e Contursi Terme (foglio I.G.M. 1:50.000 n. 468 di Eboli), in corrispondenza del fiume Tanagro, prosegue verso ovest lungo il confine tra i comuni di Postiglione e di Contursi Terme - immettendosi nel fiume Sele - poi continua lungo il confine tra i comuni di Postiglione e di Campagna - sempre lungo il fiume Sele quindi scende fino al punto di intersezione tra i comuni di Postiglione, di Campagna e di Serre. Da qui la linea di delimitazione scende lungo il confine tra i comuni di Postiglione e di Serre passando tra Bosco Lagarelli e Macchia Soprana; prosegue lungo il confine tra i sopraindicati comuni tagliando la statale n. 19 tra il km 24 e il km 25 (siamo passati alla carta I.G.M. 1:50.000 n. 487 di Roccadaspide) fino a giungere al punto di intersezione tra i comuni di Postiglione, di Serre e di Altavilla Silentina. Prosegue lungo il confine tra i comuni di Postiglione e di Altavilla Silentina, corrispondente al fiume Calore - quindi lungo il confine tra i comuni di Altavilla Silentina e di Controne, di Altavilla Silentina e di Castelcivita - passando per Tempa di Cianci - di Castelcivita e di Albanella, poi di Roccadaspide e di Albanella, quindi, per breve tratto, lungo il confine tra i comuni di Roccadaspide e di Capaccio. La linea di delimitazione si immette sulla statale n. 166 tra il km 5 e il km 6 lungo cui prosegue fino ad immettersi, tra il km 3 ed il km 2, sulla strada che, costeggiando Torricelle e Pisciole giunge fino a Varco Cilentano (carta I.G.M. 1:50.000 di Vallo della Lucania n. 503), al punto di intersezione tra i comuni di Capaccio, di Ogliastro Cilento e di Cicerale; continua, quindi, lungo il confine tra i comuni di Capaccio e di Cicerale, prima, di di Capaccio e di Giungano poi, fino al punto di intersezione tra i comuni di Capaccio, di Giungano e di Trentinara (si è ritornati per breve tratto al foglio I.G.M. 1:50.000 di Roccadaspide). Prosegue, poi, lungo il confine tra i comuni di Trentinara e di Giungano (si ritorna al foglio I.G.M. 1:50.000 di Vallo della Lucania), quindi lungo il confine tra i comuni di Giungano e di Cicerale; ripassa lungo il fiume Solofrone fino al punto di intersezione tra i comuni di Capaccio, di Ogliastro Cilento e di Cicerale. La linea di delimitazione della zona interessata prosegue lungo il confine tra i comuni di Cicerale e di Ogliastro Cilento costeggiando Ramata e il colle Torrito; prosegue lungo il confine, prima tra i comuni di Cicerale e di Prignano Cilento, poi di Prignano Cilento e di Perito, poi lungo il confine tra i comuni

di Perito e Rutino, di Lustra e di Rutino passando per Vallone Ponte Rosso. Continua, poi, lungo il confine tra i comuni di Laureana Cilento e di Torchiara - passando per Fossa dell'Acquasanta - quindi lungo il confine tra i comuni di Laureana Cilento e di Agropoli (foglio I.G.M. 1:50.000 di Agropoli n. 502), di Perdifumo e di Castellabate, di Perdifumo e di Montecorice (si rientra nel foglio I.G.M. 1:50.000 di Vallo della Lucania), di Perdifumo e di Serramezzana, di San Mauro Cilento e di Serramezzana fino alla strada statale n. 267 tra il km 34 e il km 35; quindi prosegue lungo la statale n. 267 nel territorio dei comuni di San Mauro Cilento (si passa al foglio I.G.M. 1:50.000 di Capo Palinuro n. 519), poi di Pollica fino al confine con il comune di Casalvelino tra il km 46 e il km 47 della statale n. 267. La linea di delimitazione risale lungo il confine tra i comuni di Pollica e di Casalvelino attraversando Collina Porrazzi (si rientra nel foglio I.G.M. 1:50.000 di Vallo della Lucania), poi lungo il confine tra i comuni di Stella Cilento e di Casalvelino, di Omignano e di Casalvelino, di Omignano e di Salento, attraversando Fasana, quindi lungo il confine tra i comuni di Perito e di Salento, di Orria e di Salento, di Gioi e di Salento, di Vallo della Lucania e Salento - lungo il torrente Fiumicello, di Vallo della Lucania e di Castelnuovo Cilento, di Ceraso e di Castelnuovo Cilento - lungo il torrente Badolato; quindi procede lungo il confine tra i comuni di Ascea e di Castelnuovo Cilento (si ritorna al foglio I.G.M. 1:50.000 di Capo Palinuro) di Ascea e di Casalvelino - lungo il fiume Alento; la linea di delimitazione si immette sulla statale n. 447 nei pressi di Velina; prosegue lungo la statale n. 447 costeggiando prima Ascea, poi Pisciotta; si immette sulla strada che prosegue fino a Santa Caterina; riprende a salire, da questo punto, lungo il confine tra i comuni di Pisciotta e di Centola, di San Mauro la Bruca e di Centola, di Montano Antilia e di Centola (si passa al foglio I.G.M. 1:50.000 di Sapri n. 520), di Celle di Bulgheria e di Centola lungo il fiume Mingardo; prosegue lungo il confine tra i comuni di Camerota e di Centola - sempre lungo il fiume Mingardo (ritornando al foglio I.G.M. 1:50.000 di Capo Palinuro); si immette sulla statale n. 562 tra il km 2 e il km 3; prosegue lungo la statale n. 562 nel territorio del comune di Camerota (si ritorna al foglio I.G.M. 1:50.000 di Sapri) fino al confine con il comune di San Giovanni a Piro tra il km 20 e il km 21. Prosegue lungo il confine tra i comuni di Camerota e di San Giovanni a Piro passando per Vallone Marcellino. Da qui, sempre nel territorio comunale di San Giovanni a Piro, costeggia Toppa del Piombo, Costa San Carlo, Grotta del Monaco; risale passando per Pietrasanta fino a San Giovanni Piro dove si reimmette sulla statale n. 562, tra il km 26 e il km 27, lungo cui prosegue. Dopo il km 34 della statale n. 562, in corrispondenza di Torre Oliva, risale lungo il confine tra i comuni di San Giovanni a Piro con Santa Marina, prima, e Torre Orsaia, poi; quindi - in corrispondenza di Villaggio Isca continua lungo il confine tra i comuni di Roccagloriosa e di Torre Orsaia - costeggiando Castel Ruggero - e arriva a Cerreto, in corrispondenza del punto di intersezione tra i comuni di Roccagloriosa, di Rofrano e di Torre Orsaia; prosegue lungo il confine tra i comuni di Rofrano e di Torre Orsaia, di Caselle in Pittari e di Torre Orsaia, di Morigerati e di Torre Orsaia - in corrispondenza del torrente Sciarapotamo, di Morigerati e Santa Marina in corrispondenza del fiume Bussento di Tortorella e di Santa Marina, di Tortorella e di Vibonati, quindi lungo il confine tra la frazione del comune di Casaleto Spartano nei pressi del Vallone della Marotta ed il comune di Vibonati. La linea di delimitazione prosegue lungo il confine tra i comuni di Torraca e di Vibonati, di Torraca e di Sapri, di Tortorella e di Sapri (si passa nella carta I.G.M. 1:50.000 di Lauria n. 521); risale lungo il confine tra i comuni della provincia di Potenza con i comuni di Tortorella passando per Vallone della Freddosa e Serralunga, di Casaleto Spartano e di Casalbuono. Si passa alla carta I.G.M. 1:50.000 n. 505 di Moliterno dove la linea di confine passa tra i comuni di Casalbuono e di Montesano sulla Marcellana - in corrispondenza del Vallone delle Donnole - prosegue tagliando Piana La Teglia, costeggia Temparelle, giunge a Rupe di Chiavico (si è passati al foglio I.G.M. 1:50.000 n. 504 di Sala Consilina). Da qui la linea di delimitazione risale lungo il confine tra i comuni di Sanza e di Montesano sulla Marcellana in corrispondenza del torrente Chiavico, poi lungo il confine tra i comuni di Buonabitacolo e di Montesano sulla Marcellana, di Buonabitacolo e di Padula in corrispondenza del fiume Calore, poi lungo il confine tra i comuni di Sassano e di Padula in corrispondenza del fiume Tanagro; quindi lungo il confine tra i comuni di Sassano e di Sala Consilina, di Teggiano e di Sala Consilina

costeggiando Mezzana e Pantano Grande. La linea (siamo passati nel foglio I.G.M. 1:50.000 di Polla n. 488) prosegue sempre lungo il confine tra i comuni di Teggiano e di Sala Consilina, poi passa lungo il confine tra la frazione del comune di S. Rufo situata in corrispondenza di Scafa e il comune di Atena Lucana, poi lungo il confine tra la frazione del comune di Sant'Arzenio situata in corrispondenza di Canalecchia ed il comune di Atena Lucana. La delimitazione prosegue lungo il confine tra i comuni di San Pietro al Tanagro e di Atena Lucana, di Sant'Arzenio e di Atena Lucana in corrispondenza di Fiumicello, di Polla e di Atena Lucana in corrispondenza di Fosso Secco, tagliando la statale n. 19 tra il km 60 ed il km 61. La delimitazione prosegue, a partire dal Vallone delle Coppelle, lungo il confine tra il comune di Polla e la provincia di Potenza fin nei pressi di Fosse di Salinas, quindi lungo il confine tra i comuni di Polla e di Caggiano passando per Monte Pozzillo, di Polla e di Pertosa, di Auletta e di Pertosa, di Auletta e di Caggiano tagliando la statale n. 19-ter tra il km 6 e il km 7; prosegue, poi, lungo il confine tra i comuni di Auletta e di Salvitelle in corrispondenza di Serra San Giacomo, poi lungo il confine tra i comuni di Auletta e di Buccino passando per la statale n. 19 ter tra il km 2 e il km 3, quindi lungo il confine tra i comuni di Sicignano degli Alburni e di Buccino costeggiando il fiume Tanagro e il Bosco dei Preti. Si ritorna al foglio I.G.M. 1:50.000 di Eboli dove la linea di delimitazione prosegue passando per il Raccordo autostradale con la A3 nei pressi di S. Monica, quindi continua lungo il confine tra i comuni di Sicignano degli Alburni e di Palomonte, poi lungo il confine tra i comuni di Sicignano degli Alburni e di Contursi Terme fino al punto di intersezione di questi due ultimi comuni con Postiglione in corrispondenza del fiume Tanagro.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

Le condizioni colturali dei castagneti da frutto destinati alla produzione dell'I.G.P. «Marrone di Roccadaspide» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire al prodotto che ne deriva, le specifiche caratteristiche di qualità, di cui all'art. 3. Sono, pertanto, esclusi i castagneti da frutto impiantati o convertiti da cedui, ubicati ad un'altitudine inferiore ai 250 metri s.l.m.

I sestri e le distanze di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli in uso generalizzato nella zona, ove sono prevalenti castagneti tradizionali di tipo estensivo, con una densità per ettaro, comunque, non superiore a 130 piante ad ettaro, riferita alla fase di piena produzione.

La tecnica colturale da adottare per gli impianti di castagneto da frutto, fatta salva la tecnica d'impianto che interessa la preparazione della particella da impiantare, i lavori preparatori, quelli complementari e l'eventuale concimazione, è la seguente:

cultivar: la scelta per i nuovi impianti e per quelli da infittire va rigorosamente eseguita nel rispetto delle indicazioni riportate negli articoli 2 e 3. Negli impianti di cui sopra è ammessa la presenza di altre varietà di castagno, oltre al «Marrone», ai fini della idonea impollinazione, nella misura massima del 10% delle piante. Gli impollinatori non concorrono alla produzione della I.G.P.;

portinnesti: franco da seme appartenente preferibilmente agli ecotipi locali. Possono essere utilizzati anche i selvatici nati spontaneamente nei boschi dell'area interessata alla presente I.G.P.;

sistemi e distanze di piantagione: nei nuovi impianti le piante vanno distribuite secondo una disposizione geometrica che preveda la costituzione di filari paralleli tra loro. I sestri d'impianto potranno essere a quadrato, a rettangolo o a quinconce, purché il numero non sia superiore a 130 piante per ettaro. Tale densità per ettaro va rispettata anche nei lavori di diradamento o infittimento di castagneti da frutto già esistenti;

potatura e forma d'allevamento: la forma d'allevamento è del tipo a volume con vaso semi libero. L'impalcatura è di norma posta a circa 200 cm dal suolo. Per la formazione delle branche sono utilizzate preferibilmente rami anticipati nei mesi estivi/autunnali, evitando in tal modo un accorciamento della branca da fare durante il periodo invernale. La potatura di produzione deve essere eseguita

razionalmente con turni di non oltre 5 anni, in modo da assicurare la migliore qualità del prodotto ed al fine di evitare l'invecchiamento precoce della pianta. Sulle piante di castagno vecchie e semi abbandonate, su cui abbondano rami vecchi e secchi, si deve effettuare una potatura più intensa, tale da stimolare un ringiovanimento della pianta con la fuoriuscita di nuovi rami che entreranno in produzione dopo 2-3 anni;

lavorazione del terreno: la superficie dei castagneti da frutto non è lavorata. Il terreno, essendo molto permeabile, non necessita di particolari opere idrauliche per evitare la stagnazione d'acque meteoriche. Per tali ragioni si utilizza la tecnica della non lavorazione del suolo. Il manto erboso deve essere tagliato ogni qual volta raggiunge i 30-40 cm. Ciò è fatto generalmente con falciatrici, o con decespugliatori meccanici. Là dove è possibile (assenza di pietre affioranti) si usano le lame rotanti o a martello (trinciatrici) per sminuzzare finemente le erbe infestanti, i ricci e le foglie dell'anno precedente;

operazioni di raccolta: la raccolta va effettuata nel periodo autunnale non oltre la prima decade di novembre, con turni di raccolta che non devono superare le due settimane. La raccolta è effettuata a mano o con macchine raccogliatrici e raccattatrici idonee a salvaguardare l'integrità del prodotto;

limite produttivo: la produzione unitaria massima annua di frutti è fissata in 3,5 tonnellate ad ettaro di coltura specializzata (4 tonnellate per il prodotto destinato all'essiccazione). Le operazioni di cernita, di calibratura, di trattamenti del prodotto con la «cura» e con la «disinfestazione», secondo le tecniche già acquisite localmente e, comunque, nel rispetto della normativa vigente, devono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione.

Il prodotto allo stato fresco, trattato con le operazioni indicate al comma precedente, può essere commercializzato fino a tre mesi dalla raccolta. Le castagne essiccate in guscio sono ottenute attraverso diverse tecniche di essiccazione, tra cui è compresa l'essiccazione su metati o graticci, a fuoco lento e continuo, alimentato da fascine e da legna di qualunque essenza, secondo le tecniche locali tradizionali; e sempre nel rispetto delle specifiche caratteristiche di qualità del prodotto prescritte nell'art. 3.

Tutte le fasi della produzione e lavorazione del prodotto, con la sola esclusione del confezionamento, sono effettuate nell'intero territorio dei comuni riportati nell'art. 4 e ciò garantisce la tracciabilità e il controllo del prodotto.

Art. 6.

Elementi che comprovano l'origine

La presenza di castagneti coltivati in Campania risale all'epoca dei Romani. In provincia di Salerno, in particolare, questa presenza viene documentata a partire dall'epoca medievale grazie ad antichi contratti tra coloni e proprietari - conservati nell'archivio della Badia Benedettina di Cava de' Tirreni, il famoso «*Codex diplomaticus cavensis*» - con i quali si stabiliscono le norme per i miglioramenti fondiari.

I castagneti di Roccadaspide posseduti dall'Abbadia erano così importanti che vi era sul posto un apposito amministratore chiamato Giuliani. Anche i monaci Basiliani contribuirono alla diffusione della coltivazione del castagno in alcune aree del Cilento: ritrovamenti archeologici in agro di Moio della Civitella e Gioi Cilento (convento dei monaci Basiliani) e la presenza di una pianta di castagno stimata intorno a 7-800 anni, costituiscono una testimonianza dell'importanza che il castagno ha assunto in questa zona fin dai secoli passati.

Alla fine del 1800, gli alberi maestosi e secolari furono abbattuti o capitozzati e, su tali cedui rimasti, si innestò materiale di propagazione delle cosiddette «Castagne 'ra Rocca». Tale ecotipo fu scelto dagli esperti della «Società Ravera» proprio per la maggiore produttività dell'albero e la migliore qualità del frutto. Questa castagna, dalla

forma tipica, si presentava più grande di quelle locali, con caratteristiche organolettiche migliori anche per quanto attiene alla sua conservazione.

A partire dalla fine dell'800 le produzioni castanicole dell'area, date le loro caratteristiche pregiate, si sono affermate sui mercati non solo nazionali ed il comparto è stato interessato da un ulteriore miglioramento di tecniche di coltivazione e standard qualitativi.

La rinomanza acquisita dal «Marrone di Roccadaspide» contribuì a favorirne la diffusione anche in altri areali della provincia di Salerno già interessate, da secoli, dalla coltivazione del castagno. Negli anni '40 fu effettuata una massiccia azione di innesto a zufolo su portinnesto «franco» o selvatico, utilizzando marze provenienti dalla zona di Roccadaspide.

Rintracciabilità - A livello di controlli per l'attestazione di provenienza (origine) della produzione I.G.P., la prova dell'origine del «Marrone di Roccadaspide» dalla zona geografica di produzione delimitata è certificata dall'organismo di controllo di cui all'art. 8, sulla base di numerosi adempimenti cui si sottopongono i produttori interessati nell'ambito dell'intero ciclo produttivo.

I fondamentali di tali adempimenti, che assicurano la rintracciabilità del prodotto, in ogni fase della filiera, sono costituiti da:

iscrizione degli impianti idonei alla produzione dell'I.G.P. «Marrone di Roccadaspide» in un apposito registro, attivato, tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo autorizzato;

elenco dei produttori;

elenco dei confezionatori;

denuncia annuale all'organismo di controllo, a cura dei produttori e/o trasformatori dei quantitativi prodotti;

annotazione dei quantitativi prodotti;

l'organismo di controllo verifica che il prodotto possieda le caratteristiche qualitative descritte agli articoli 2 e 3, e che le quantità che vengono cedute ai confezionatori corrispondano alle quantità prodotte e confezionate;

conseguente certificazione da parte dell'organismo di controllo di tutte le partite di prodotto confezionato ed etichettato con la Indicazione geografica protetta prima della commercializzazione ai fini dell'immissione al consumo.

Art. 7.

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

Vasti territori del Cilento possiedono le condizioni favorevoli alla coltivazione del castagno, quali terreni a reazione acida o tutt'al più neutra (pH compreso tra 4,5 e 6,5) di origine vulcanica, con limitata presenza di calcare attivo, ricchi di minerali (fosforo e potassio essenzialmente), profondi e freschi, non ristagnati né asfittici; temperatura compresa tra + 8° C e + 15° C di media annuale, - 1° C e 0° C di media del mese più freddo; e precipitazioni annue superiori a 600 800 mm. Il territorio risulta caratterizzato da una duplice natura geologica delle rocce: quella del «Flysch del Cilento», in corrispondenza del bacino idrogeologico del fiume Alento e dei principali monti del Cilento occidentale (Monte Centaurino) e quella delle rocce calcaree che costituiscono i complessi montuosi interni (Alburni - Cervati) e meridionali (Monte Bulgheria, Monte Cocuzzo).

La zona è caratterizzata da clima tipicamente mediterraneo con inverni piuttosto miti ed estati con periodi, anche lunghi, siccitosi. I castagneti presenti in zone collinari e medio-montane beneficiano di un apporto idrico, dovuto agli eventi climatici, maggiore rispetto ai dati medi.

In questi ambienti anche le temperature alquanto basse favoriscono una elevata produzione di frutti di ottima qualità.

Non si può non evidenziare inoltre che buona parte del territorio interessato da questa coltura fa parte del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano. Questo significa che si tratta di una zona a spiccata valenza ambientale.

Art. 8.

Regime dei controlli

L'accertamento della sussistenza delle condizioni tecniche di idoneità ed i relativi controlli, di cui all'art. 10 del regolamento CEE n. 2081/92, saranno effettuati ai sensi delle normative vigenti in materia, da organismi privati di controllo autorizzati o da autorità pubbliche designate.

Art. 9.

Confezionamento

L'immissione al consumo dell'I.G.P. «Marrone di Roccadaspide» deve avvenire con le seguenti modalità di confezionamento:

A) per prodotto in guscio: in sacchi di tessuto idoneo in contenitori di vimini, legno o altro materiale di origine vegetale; è obbligatorio procedere alla calibratura per la vendita;

B) per prodotto sgusciato: in sacchi di carta o di tessuto idoneo ed in scatole di materiale di origine vegetale ed altro materiale riciclabile.

Sono ammesse le confezioni sotto vuoto, quelle in vetro ed in idonei materiali.

In tutti i casi i contenitori in cui avviene la commercializzazione dovranno essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

Le confezioni possono essere di peso variabile in relazione alla richiesta del mercato sempre che siano conformi alle normative vigenti.

Art. 10.

Etichettatura

Sulle confezioni contrassegnate con l'I.G.P. o sulle etichette apposte sulle medesime devono essere riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili, delle medesime dimensioni, le indicazioni:

«Marrone di Roccadaspide» seguita dalla dicitura: «Indicazione geografica protetta» (o la sua sigla I.G.P.); saranno inoltre riportati:

a) il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice o produttrice; i caratteri di cui alla lettera b) devono essere di dimensioni inferiori a quelli della lettera a);

b) la quantità di prodotto effettivamente contenuto nella confezione, espressa in conformità alle norme vigenti;

c) il simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco descritto nell'art. 12, da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'indicazione geografica protetta.

Alla indicazione geografica protetta di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso selezionato, scelto e similari.

È, tuttavia, consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare l'indicazione geografica protetta, in ogni caso adeguate alle norme di etichettatura comunitarie.

Art. 11.

Utilizzo del marchio su prodotti elaborati

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la denominazione «Marrone di Roccadaspide», anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento a detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

il prodotto a denominazione «Marrone di Roccadaspide», certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;

gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della denominazione «Marrone di Roccadaspide» riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole e forestali. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri e a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal MiPAF in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del regolamento CEE n. 2081/92.

L'utilizzazione non esclusiva di castagne a denominazione «Marrone di Roccadaspide» consente soltanto il riferimento alla denominazione, secondo la normativa vigente, tra gli ingredienti del prodotto che lo contiene, o nel quale è trasformato o elaborato.

Art. 12.

Logotipo

I criteri seguiti per la realizzazione del marchio sono stati l'utilizzo di forme arrotondate (ellissi) e di costruzioni vettoriali (una castagna stilizzata) con la scelta accurata di cinque tinte pantone.

Il marchio consta di due ellissi: l'ellisse esterna di tinta pantone 354 e di proporzioni vettoriali 1:0,79; l'ellisse interna di tinta pantone 1205 (85% di tinta) e di proporzioni vettoriali 1:0,91, spostata verso sinistra rispetto all'ellisse esterna del 55%.

Segue la costruzione vettoriale dell'immagine raffigurante la castagna che risulta essere inclinata di 41,6 in senso orario e delineata da due tinte pantone: pantone 438 per le linee di contorno e pantone 729 per il corpo interno della costruzione. Lo stesso pantone 729 colora il carattere istituzionale (carattere utilizzato Dauphin) del testo «Marrone di Roccadaspide» e il carattere istituzionale IGP (carattere utilizzato Times New Roman) del testo «Indicazione Geografica Protetta». Sotto l'immagine raffigurante la castagna è stata inserita una costruzione vettoriale a stella di colore pantone 382 tagliata sul lato sinistro dall'ellisse interna.

Per la scelta dei caratteri tipografici si è utilizzato il carattere Dauphin, mentre per la dicitura «Indicazione Geografica Protetta» si è mantenuto il carattere istituzionale Times New Roman presente nel marchio istituzionale IGP.



SCHEDA RIEPILOGATIVA

Reg. (CEE) n. 2081/1992 DEL CONSIGLIO

«Marrone di Roccadaspide» n. nazionale del fascicolo: 27/2004

(N. CE.)

D.O.P. () - I.G.P. (X)

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa, gli interessati e in particolare i produttori dei prodotti coperti dalla I.G.P. in questione sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare presso i servizi o le associazioni nazionali oppure presso i servizi competenti della Commissione europea.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Ministero delle politiche agricole e forestali;

Indirizzo: via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma;

Tel: 06-4819968 - Fax: 06-42013126;

e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. Associazione richiedente:

2.1. Nome: Cooperativa Agricola «Il Marrone» a r.l.

2.2. Indirizzo: via Gaetano Giuliani n. 28 - Roccadaspide (Salerno).

Tel.: 0828947496.

Fax.: 0828948324.

e-mail: coop.ilmarrone@tiscali.it

2.3 Composizione: Produttori/Trasformatori (X) o altro ().

3. Tipo di prodotto: Tipo di prodotto: Classe 1.6 - Ortofrutticoli e cereali allo stato naturale o trasformati dell'allegato 1 - Castagna.

4. Descrizione del disciplinare:

(sintesi dei requisiti di cui all'art. 4, par. 2).

4.1. Nome: «Marrone di Roccadaspide I.G.P.».

4.2. Descrizione: Il Marrone di Roccadaspide I.G.P. designa il frutto ottenuto dagli ecotipi Anserta, Abate e Castagna Rossa riconducibili alla varietà «Marrone». All'atto dell'immissione al consumo, allo stato fresco, deve avere le seguenti caratteristiche: forma del frutto: tendenzialmente semisferica, talvolta leggermente ellissoidale; pericarpo: di colore castano bruno, tendenzialmente rossastro, con strie scure generalmente poco evidenti; episperma: sottile poco approfondito nel seme, tendenzialmente aderente; pezzatura: non più di 85 frutti per Kg. di prodotto selezionato e/o calibrato; seme: bianco-latteo, con polpa consistente, di sapore dolce, settato per non più del 5%. Commercializzato allo stato essiccato (con buccia o sbucciato), deve rispondere alle seguenti caratteristiche: a) castagne essiccate con buccia: umidità nei frutti interi: non superiore al 15%; il prodotto deve essere immune da infestazione attiva di qualsiasi natura (larve di insetti, muffe, etc.); resa in secco con guscio: non superiore al 50% in peso; b) castagne essiccate sbucciate: devono essere sane, di colore bianco paglierino e con non più del 20% di difetti (tracce di bacatura, deformazioni, etc.).

L'Indicazione Geografica Protetta «MARRONE DI ROCCADASPIDE» è caratterizzato da uno spiccato sapore dolce e da un elevato contenuto di zuccheri. Tra gli altri aspetti organolettici è da mettere in evidenza una texture croccante e poco farinosa.

Le caratteristiche organolettiche sono verificate da un panel di degustatori individuato dalla struttura di controllo.

4.3. Zona Geografica: La zona di produzione dell'I.G.P. «Marrone di Roccadaspide» comprende il territorio al di sopra dell'altitudine di 250 metri s.l.m. dei comuni della provincia di Salerno, individuati nel disciplinare di produzione.

4.4. Prova dell'origine: Tutte le fasi del processo produttivo debbono essere monitorate documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, dei produttori, delle particelle catastali sulle quali avviene la

coltivazione e dei confezionatori, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto: Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo. Qualora l'organismo di controllo verifichi delle non conformità, anche solo in una fase della filiera produttiva, il prodotto non potrà essere commercializzato con la indicazione geografica protetta «Marrone di Roccadaspide».

4.5. Metodo di ottenimento: Il disciplinare prevede, tra l'altro, che la densità per ettaro non sia superiore a 130 piante riferita alla fase di piena produzione.

La forma d'allevamento è del tipo a volume con vaso semi libero. L'impalcatura è posta a 200c. dal suolo. Per la formazione delle branche sono utilizzati rami anticipati nei mesi estivi/autunnali. La potatura deve essere eseguita con turni di non oltre 5 anni. Il terreno, essendo molto permeabile, non necessita di particolari opere idrauliche per evitare la stagnazione di acque meteoriche. Per questo motivo il suolo non viene lavorato. Il manto erboso deve essere tagliato quando raggiunge i 30-40 cm.

La raccolta va effettuata nel periodo autunnale non oltre la prima decade di novembre, con turni di raccolta che non devono superare le due settimane; viene eseguita manualmente o con macchine raccogliatrici idonee a salvaguardare l'integrità del prodotto.

Tutte le fasi della produzione e lavorazione del prodotto, con la sola esclusione del confezionamento, sono effettuate nell'intero territorio dei comuni riportati nell'art. 4 e ciò garantisce la tracciabilità e il controllo del prodotto.

4.6. Legame: I terreni del Cilento possiedono le condizioni favorevoli alla coltivazione del castagno poiché, sono di origine vulcanica, hanno una reazione acida o neutra (pH tra 4,5 e 6,5) sono ricchi di minerali, profondi e freschi, non ristagnati né asfittici. La temperatura di media nell'anno è compresa tra +8°C e +15°C. Le precipitazioni annue sono superiori a 600-800 mm. La zona, quindi, è caratterizzata da un clima tipicamente mediterraneo con inverni piuttosto miti ed estati con periodi, anche lunghi, siccitosi. In questo ambiente anche le temperature alquanto basse favoriscono una elevata produzione di frutti di ottima qualità. La presenza di castagneti coltivati, in provincia di Salerno viene documentata sin dall'epoca medievale grazie ad antichi contratti tra coloni e proprietari conservati nell'archivio della Badia Benedettina di Cava de' Tirreni, il famoso «*Codex diplomaticus cavensis*». Anche i monaci Brasiliani contribuirono alla diffusione della coltivazione del castagno in alcune aree del Cilento. La storia e la tecnica di coltivazione tramandata di generazione in generazione ha fatto sì, inoltre, che anche la presenza dell'uomo con le sue capacità e la sua paziente opera rappresentasse un fortissimo legame di questo prodotto con l'ambiente. Fin dal 1800 la castagna rappresentava non solo un alimento indispensabile per la popolazione locale oltre ma rivestiva anche un ruolo importante nell'economia locale perché costituiva merce di scambio con le popolazioni limitrofe. Nel corso dei secoli sagre, scritti e ricette hanno continuato a legare la castagna a questi territori. La sapienza dell'uomo, le caratteristiche pedoclimatiche combinate così bene fra loro conferiscono perciò al prodotto quelle caratteristiche che lo rendono unico nel suo genere e gli hanno attribuito una indiscutibile reputazione.

4.7. Struttura di controllo:

Nome :ISMECERT;

Indirizzo: Centro Direzionale Isola G1 - 80143 Napoli;

Tel. 0817879789 - Fax. 0816040176;

e-mail: info@ismecert.it

4.8. Etichettatura: Sulle confezioni o sulle etichette apposte sulle medesime devono essere riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili, delle medesime dimensioni, le indicazioni: «MARRONE DI ROCCADASPIDE» seguita dalla dicitura: «INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA» (o la sua sigla I.G.P.); il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice o produttrice; la quantità di prodotto effettivamente contenuto nella confezione, il logo della I.G.P. Tutte le indicazioni potranno essere riportate in eti-

chetta con caratteri di altezza e di larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare l'Indicazione Geografica Protetta. Il logo consta di due ellissi, dell'immagine raffigurante la castagna che risulta essere inclinata di 41,6° in senso orario e dalla scritta MARRONE DI ROCCADASPIDE seguita dalla dicitura Indicazione Geografica Protetta. Le specifiche del logo sono contenute nel disciplinare di produzione. I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la denominazione «Marrone di Roccadaspide» anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

- il prodotto a denominazione «Marrone di Roccadaspide», certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;

- gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta: siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della denominazione «Marrone di Roccadaspide» riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole e forestali: Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri e a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta: In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal Ministero delle politiche agricole e forestali in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. CEE n. 2081/92.

L'utilizzazione non esclusiva di castagne a denominazione «Marrone di Roccadaspide» consente soltanto il riferimento alla denominazione, secondo la normativa vigente, tra gli ingredienti del prodotto che lo contiene, o nel quale è trasformato.

4.9. Condizioni Nazionali.

08A02479

MINISTERO DEL LAVORO E DELLA PREVIDENZA SOCIALE

DECRETO 25 febbraio 2008.

Concessione ai sensi dell'articolo 1-bis della legge 3 dicembre 2004, n. 291, del trattamento straordinario di integrazione salariale in favore di duecentoventi lavoratori dipendenti della società Alpi Eagles S.p.a. (Decreto n. 42852).

IL MINISTRO DEL LAVORO E DELLA PREVIDENZA SOCIALE

Visto il decreto legge 21 marzo 1988, n. 86, convertito con modificazioni, dalla legge 20 maggio 1988, n. 160;

Vista la legge 23 luglio 1991, n. 223, e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto l'art. 1-bis della legge 3 dicembre 2004, n. 291, di conversione, con modificazioni, del decreto-legge 5 ottobre 2004, n. 249, che stabilisce che «il Ministro del lavoro e delle politiche sociali può concedere, sulla base di specifici accordi in sede governativa, in caso di crisi occupazionale, di ristrutturazione aziendale, di riduzione o trasformazione di attività, il trattamento di cassa integrazione guadagni straordinaria, per ventiquattro mesi, al personale anche navigante dei vettori aerei e delle società da questi derivanti a seguito di processi di riorganizzazione o trasformazioni societarie.»

Visto l'accordo in data 29 gennaio 2008, intervenuto presso il Ministero del lavoro e della previdenza sociale, alla presenza dei rappresentanti della società Alpi Eagles S.p.a., nonché delle OO.SS., con il quale, considerata la situazione di crisi nella quale si è trovata la predetta società, è stato concordato il ricorso al trattamento straordinario di integrazione salariale, come previsto dai citati art. 1-bis della legge 3 dicembre 2004 n. 291, per un periodo di dodici mesi a decorrere dal 30 gennaio 2008, in favore di un numero massimo di duecentoventi unità, dipendenti dalla società di cui trattasi ed impiegati nelle sedi i servizio di:

S. Angelo di Piove di Sacco (Padova);

Aeroporto Marco Polo (Venezia);

Aeroporto Capodichino (Napoli);

Aeroporto Internazionale di Catania (Catania);

Vista l'istanza presentata in data 29 gennaio 2008, con la quale la società Alpi Eagles S.p.a., ha richiesto la concessione del trattamento straordinario di integrazione salariale, ai sensi dell'art. 1-bis della legge 3 dicembre 2004, n. 291, per il semestre dal 30 gennaio 2008 al 29 luglio 2008, in favore di duecentoventi lavoratori dipendenti delle predette sedi di servizio.

Ritenuto, per quanto precede, di autorizzare la concessione del trattamento straordinario di integrazione salariale, per il periodo dal 30 gennaio 2008 al 29 luglio 2008, in favore di duecentoventi lavoratori dipendenti dalla società Alpi Eagles S.p.a., ai sensi dell'art. 1-bis della legge 3 dicembre 2004, n. 291, di conversione, con modificazioni, del decreto-legge 5 ottobre 2004, n. 249;

Decreta:

Art. 1.

Ai sensi dell'art. 1-bis della legge 3 dicembre 2004, n. 291, di conversione, con modificazioni, del decreto-legge 5 ottobre 2004, n. 249, è autorizzata la concessione del trattamento straordinario di integrazione salariale, definito nell'accordo intervenuto presso il Ministero del lavoro e della previdenza sociale in data 29 gennaio 2008, in favore di duecentoventi lavoratori dipendenti della società Alpi Eagles S.p.a., sede in S. Angelo di Piove (Padova), unità:

S. Angelo di Piove (Padova);

Aeroporto Marco Polo (Venezia);

Aeroporto Capodichino (Napoli);

Aeroporto Internazionale di Catania (Catania),

per il periodo dal 30 gennaio 2008 al 29 luglio 2008, pagamento diretto: SI.