

torio della regione Molise, come citato in precedenza, ha caratterizzato, nel corso dei secoli, alcune varietà di olive che sono ancora oggi estesamente coltivate e che sono famose per la pregiata qualità dell'olio che si ottiene e che presentano caratteristiche chimico-fisiche pressoché simili; questo è dovuto al fatto che nella regione, la piattaforma varietale è il risultato di complesse evoluzioni e selezioni naturali che hanno portato all'affermazione di quelle varietà, oggi esistenti, che sono riuscite più delle altre ad adattarsi alle condizioni pedoclimatiche della zona ottenendo i migliori risultati produttivi e qualitativi. Gli aspetti sopra indicati sono emersi anche dai risultati degli studi e delle analisi effettuate sugli oli del Molise dalla Università degli studi del Molise. Ad eccezione della zona costiera, che è costituita da fertili zone pianeggianti, il territorio molisano è caratterizzato da territori di bassa ed alta collina, la cui natura pedologica, nel suo complesso, è essenzialmente calcarea. Tale aspetto, unitamente ad un clima particolarmente mite durante tutte le fasi della fruttificazione dell'olivo, determinano un andamento uniforme del ciclo della fruttificazione che comprende il periodo che va dalla differenziazione delle gemme fiorifere alla maturazione fisiologica del frutto. La regione è ubicata nella parte centro-meridionale dell'Italia e si affaccia a nord-est, per un breve tratto, sul mare Adriatico. Il clima della regione è tipicamente mediterraneo con una piovosità che si aggira intorno ai 750/1000 mm annui, concentrati nel periodo autunno-invernale per circa il 60%, nel periodo primaverile per il 30%, mentre nel periodo estivo per il restante 10%. La temperatura media annuale si aggira mediamente intorno ai 14 °C. L'idrologia superficiale del territorio è caratterizzata dal fiume Biferno e, oltre che da numerosi piccoli torrenti stagionali, da due grossi invasi artificiali le cui acque vengono utilizzate sia per scopi irrigui che per scopi civili ed industriali. La coltivazione dell'olivo contraddistingue diversi territori della regione e monopolizza l'attività di tanti imprenditori agricoli che fondano la loro attività sulle caratteristiche qualitative dell'olio che ottengono, nella tradizione, nella tenacia e nella operosa creatività. La raccolta, effettuata alla maturazione fisiologica del frutto, in anticipo e durante la fase di invecchiamento per tutte le varietà di olivo e per tutto il territorio delimitato, consente di evitare i rigori invernali e di ottenere una materia prima (olive) integra, fisiologicamente matura e con il naturale patrimonio aromatico intatto; questi elementi conferiscono all'olio «Molise» quelle caratteristiche peculiari che lo contraddistinguono e lo identificano.

4.6 Struttura di controllo:

nome: E.R.S.A.M. - Ente regionale di sviluppo agricolo;

indirizzo: via Giambattista, Vico n. 4 - 86100 Campobasso.

4.7 Etichettatura: l'olio extravergine di olive deve essere immesso al consumo in recipienti di capacità non superiore a litri 5.

Il nome della denominazione 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.

4.8 Condizioni nazionali.

(Parte riservata alla Commissione)

03A09364

PROVVEDIMENTO 29 luglio 2003

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Caciocavallo Silano», registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza del regolamento (CE) n. 1263/96.

IL DIRETTORE GENERALE

PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il reg. (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il reg. (CE) n. 1263/96 della Commissione del 1° luglio 1996 con il quale è stata iscritta nel registro

delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette D.O.P. «Caciocavallo Silano»;

Considerato che è stata richiesta, ai sensi dell'art. 9 del reg. (CEE) n. 2081/92 una modifica del disciplinare di produzione della D.O.P. di cui sopra,

Considerati che, con reg. (CE) n. 1204/2003 della Commissione del 4 luglio 2003, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito della registrazione delle modifiche richieste, della D.O.P. «Caciocavallo Silano», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio italiano;

Provvede

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione di origine protetta «Caciocavallo Silano», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del reg. (CE) n. 1204/2003 della Commissione del 4 luglio 2003.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta «Caciocavallo Silano» sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 29 luglio 2003

Il direttore generale: ABATE

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA DEL FORMAGGIO «CACIOCVALLO SILANO».

Art. 1.

1. È riconosciuta la denominazione di origine «Caciocavallo Silano» al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 2 ed avente i requisiti indicati agli articoli 3 e 4.

Art. 2.

1. La zona di provenienza del latte, di trasformazione e di elaborazione del formaggio «Caciocavallo Silano» comprende territori delle regioni Calabria, Campania, Molise, Puglia e Basilicata, delimitati nel modo seguente:

Regione Calabria:

provincia di Catanzaro, provincia di Crotone e di Vibo Valentia: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottospicificate:

zona dell'alto Crotonese e del Marthesato: Belvedere di Spinello, Caccufi, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Cirò, Melissa, Pallagorio, San Nicola dell'Alto, Savelli, Strongoli, Umbriatico, Verzino;

zona della Piccola Sila e della fascia Presilana: Andali, Albi, Belcastro, Cerva, Cotronei, Fossato Serralta, Magisano, Mesoraca, Pentone, Petronia, Pefilia Policastro, Sersale, Sorbo S. Basile, Soveria Simoni, Taverna, Zagarise;

zona dei Monti Tirolo: Reyentino, Mancuso, Carpoli, Cicala, Conflenti, Decollatura, Martirano Lombardo, Motta Santa Lucia, San Pietro Apostolo, Serrastretta, Soveria Mannelli, Tiriolo;

zona delle Serre: San Nicola da Crissa, Serra San Bruno, Spadolà, Torre di Ruggiero, Vallelonga;

zona dell'alto Maesima: Pizzoni, Soriano, Soriano Calabro, Vazzano;

provincia di Cosenza: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottospicificate:

zona del Ferro e dello Sparviero: Amendolara, Albidona, Alessandria del Carretto, Cannà, Castroregio, Cerchiara di Calabria, Cassano allo Jonio, Montegiordano, Oriolo, Plataci, Rocca Imperiale, Roseto Capo Spulico, San Lorenzo Bellizzi;

zona del Pollino: Frascineto, Castrovillari, Morano Calabro, Laino Castello, Mormanno, Laino Borgo, Saracena, San Basile, Lungro;

zona dorsale Appenninica: Falconara Albanese, Longobardi, Belmonte Calabro;

zona Silana: San Giovanni in Fiore, Appigliano, Celico, Pedace, Serra Pedace, Spezzano Piccolo, Spezzano della Sila, San Pietro in Guarano, Róvito, Lappano, Pietrafitta, Bocchigliero;

zona della Sila Greca Cosentina: Campana, Scala Coeli, Longobucco, Terravecchia, Mandatoriccio, Pietrapaola, Caloveto, Calopezzati, Cropalati, Paludi, Rossano, Cariati;

zona destra del Crati: Vaccarizzo Albanese, San Giorgio Albanese, San Cosmo Albanese, San Demetrio Corone, Santa Sofia d'Epiro, Acri, Bisogno, Luzzi, Rose, Tarsia;

zona Busento: San Martino di Finita, Cosenza, Rota Greca, San Benedetto Ullano, Lattarico, Montalto Uffugo, San Vincenzo La Costa, San Fili;

zona Unione delle Valli: San Donato di Ninna, San Sosti, Santa Caterina Albanese, Mottafollone, Sant'Agata d'Esaro.

Regione Campania

provincia di Avellino: l'intero territorio dei seguenti comuni:

Andretta, Aquilonia, Ariano Irpino, Atripalda, Avella, Bagnoli Irpino, Batano, Bisaccia, Cairano, Calabritto, Calitri, Caposele, Carife, Casalbore, Cassano Irpino, Castel Baronia, Castel Vetere sul Calore, Castellfranci, Cervinara, Chiusano di San Domenico, Conza della Campania, Flumeri, Forino, Frigento, Greci, Guardia Lombardi, Lacedonia, Lauro, Lioni, Mercogliano, Montaguto, Montecalvo Irpino, Monteforte Irpino, Montefusco, Montella, Montemaranò, Monteverde, Montoro Inferiore, Montoro Superiore, Morra De Sanctis, Moschiano, Mugnano del Cardinale, Nusco, Ospedaletto d'Alipino, Pietra Stornina, Quadrella, Quindici, Rocca San Felice, Rotondi, Salza Irpina, San Mango sul Calore, San Martino Vallecaudina, San Nicola Baronia, San Sossio Baronia, Sant'Andrea di Conza, Sant'Angelo a Scala, Sant'Angelo dei Lombardi, Santa Lucia di Serino, Santa Paolina, Santo Stefano del Sole, Savignano Irpino, Scampitella, Senerchia, Serino, Sirignano, Solofra, Sorbo Serpico, Summonte, Taurano, Teora, Torella dei Lombardi, Torrioni, Trevico, Vallata, Vallesaccarda, Villanova del Battista, Volturara Irpina, Zungoli.

provincia di Benevento: l'intero territorio dei seguenti comuni:

Apice, Arpaia, Basiglio, Benevento, Bonea, Bucciano, Buonabergo, Campolattaro, Castellfrancò in Miscano, Castelpagano, Castelvetere in Val Fortore, Cautano, Ceppaloni, Cerreto Sannita, Circello, Colle Sannita, Cusano Mutri, Faicchio, Foiano in Val Fortore, Forchia, Frasso Telesino, Ginestra degli Schiavoni, Moiano, Molinara, Montefalcone di Val Fortore, Morcone, Mucciano, Pannarano, Paolisi, Pietraroja, Pontelandolfo, Reino, San Bartolomeo in Galdo, San Giorgio la Malara, San Lupo, San Marco dei Cavoti, San Salvatore Telesino, Sant'Agata de Goti, Santa Croce del Sannio, Sassano, Solopaca, Tocco Caudio, Vitulano;

provincia di Caserta: l'intero territorio dei seguenti comuni:

Ailano, Alife, Capriati a Volturno, Castel di Sasso, Castello del Matese, Ciorlano, Conca della Campania, Dragoni, Fontegreca, Formicola, Gallo, Galluccio, Giano Vetusto, Gioia Sannitcola, Letino, Liberi, Mignano Monte Lungo, Piedimonte Matese, Pietramelara, Pontelatone, Prata Sannita, Pratella, Presenzano, Raviscanina, Rocca d'Evandro, Roccamonfina, Roccaromana, Rocchetta e Croce, San Gregorio Matese, San Pietro Infine, San Pòlito Sannitico, Sant'Angelo d'Alife, Valle Agricola;

provincia di Napoli: l'intero territorio dei seguenti comuni:

Agerola, Casola di Napoli, Castellammare di Stabia, Gragnano, Lettere, Massa Lubrense, Piano di Sorrento, Pimonte, Roccarainola, Sant'Agello, Sorrento, Vico Equense;

provincia di Salerno: l'intero territorio dei seguenti comuni:

Acerno, Aquara, Agropoli, Albanella, Alfano, Altavilla Silentina, Amalfi, Ascea, Atena Lucana, Atrani, Auletta, Baronissi, Battipaglia, Bellizzi, Bellosguardo, Bracigliano, Buccino, Buonabitacolo, Caggiano, Calvanico, Camerota, Campagna, Campora, Cannalonga, Capaccio, Casalbuono, Casaletto Spartano, Casalvelino, Caselle in Pittari, Castel San Lorenzo, Castel Civita, Castelnuovo Cilento, Castelnuovo di Conza, Castiglione del Genovesi, Cava dei Tirreni, Celle di Bulgheria, Centola, Ceraso, Cetara, Ciceralò, Colliano, Conca dei Marini, Controne, Contursi Terme, Corbara, Corleto Monforte, Cuccaro Vetere, Eboli, Felitto, Fisciano, Furù, Futani, Giffoni Sei Casali, Giffoni, Valle Piana, Giol, Giungano, Ispani, Laureana Cilento, Laurino, Laurito, Lustrano, Magliano Vetere, Maiori, Minori, Moio della Civitella, Montano Antilia, Monte San Giacomo, Montecorice, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella, Monteforte Cilento, Montesano sulla Marcellana, Morigerati, Nocera Inferiore, Nocera Superiore, Novi Velia, Ogliastro Cilento, Olevano sul Tusciano, Oliyeto Citra, Omignano, Orria, Ottati, Padula Pagani, Palomonte, Pellezzano, Perdifumo, Perito, Petina, Piaggine, Pisciotta, Polla, Pollica, Pontecagnano Faiano, Positano, Postiglione, Praiano, Prignano Cilento, Ravello, Ricigliano, Rocca d'Aspide, Roccegionosa, Rofrano, Romagnano al Monte, Roscigno, Rutino, Sacco, Sala Consilina, Salerno, Salvitelle, San Cipriano Picentino, San Giovanni a Piro, San Gregorio Magno, San Mauro Cilento, San Mauro la Bruca, San Pietro al Tanagro, San Rufò, Sant'Angelo a Fasaniella, Sant'Arsenio, Sant'Egidio di Monte Albino, Santa Marina, Santomenna, Sanza, Sapri, Sarno, Sassano, Scala, Seiramezzana, Serre, Sessa Cilento, Scignano degli Alburni, Stella Cilento, Stio, Reggiano, Torraca, Torre Orsaia, Tortorella, Tramonti, Trentinara, valle dell'Angelo, Valle della Lucania, Valva, Vibonati Vietri sul Mare.

Regione Molise

provincia di Isernia: l'intero territorio della provincia;

provincia di Campobasso: l'intero territorio dei seguenti comuni:

Acquaviva, Collecroci, Baranello, Boiano, Bonefro, Busso, Campobasso, Campochiaro, Campodipietro, Campolieto, Casacalenda, Casalciprano, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Castelmauro, Castropignano, Cercemaggiore, Cerepiccola, Civitacampomariano, Colle d'Anchise, Culetorto, Duronia, Ferrazzano, Fossalto, Gambatesa, Gildone, Guardiafiera, Guardiaregia, Jelsi, Limosano, Lucito, Lupara, Macchia Val Forte, Mafalda, Matrice, Miragello Sannitico, Molise, Monacilioni, Montagano, Montefalcone nel Sannio, Montemiro, Montenero di Bisaccia, Montorio nei Frentani, Morrone del Sannio, Oratino, Palata, Tiferina, Petracatella, Pietracupa, Providenti, Riccia, Ripabottoni, Ripalimosano, Rocca Vivara, Salcito, San Biase, San Felice del Molise, San Gihanni in Galdo, San Giuliano del Sannio, San Giuliano di Puglia, San Massimo, San Polomatese, Sant'Angelo Limosano, Sant'Elia a Pianisi, Sepino, Spinete, Tavenna, Torella del Sannio, Toro, Trivento, Tufara, Vinchiaturo.

Regione Puglia

provincia di Foggia: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottolencate:

zona del Gargano: Manfredonia, San Paolo di Civitate, Apricena, Peschici, Vieste, Vico del Gargano, Mattinata, Monte S. Angelo, S. Giovanni Rotondo, Cagnano Varano, Carpino, Ischitella, Rodi Garganico, Sannicandro Garganico, S. Marco in Lamis, Rignano Garganico;

zona del Sub Appennino Dauno: Carlintino, Casalnuovo Monterotaro, Casalyecchio di Puglia, Pietra Montecorvino, San Marco la Cátola, Motta Montecorvino, Volturara Appula, Volturino, Alberona, Castelnuovo della Daunia, Castelluccio dei Sauri, Ascoli Satriano, Biccari, Roseto Valforte, Castelluccio Valmaggiore, Troia; Faeto, Celle San Vito, Orsara di Puglia, Bovino, Panni, Accadia; Monteleone di Puglia, Deliceto, Candela, Rocchetta Sant'Antonio, Sant'Agata di Puglia, Anzano di Puglia, Celenza Valforte;

provincia di Bari: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottolencate:

zona della Murgia Nord Occidentale: Andria, Minervino Murge, Spinazzola, Poggiorsini, Corato, Ruvo, Gravina, Bitonto, Toritto, Altamura;

zona della Murgia sud Orientale: Grumo Appula, Casano Murge, Acquaviva delle Fonti, Santeramo in Colle, Gioia del Colle, Sammichele di Bari, Casamassima, Turi, Conversano, Poggioreale, Monopoli, Castellana Grotte, Putignano, Noce, Alberobello, Locorotondo;

provincia di Taranto: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nella zona sottolencata:

zona della Murgia Sud Orientale: Laterza, Ginosa, Castellana Grotte, Palagianello, Mottola, Massafra, Martina Franca, Crispiano, Montemesola, Grottaglie;

provincia di Brindisi: l'intero territorio dei comuni sottolencati:

Carovigno, San Michele Salentino, Orta, Francavilla Fontana, Villa Castelli, Ceglie Messapico, Ostuni, Cisternino, Fasano.

Regione Basilicata:

provincia di Matera: l'intero territorio dei comuni sottolencati:

Accettura, Bernalda, Calciano, Cirigliano, Ferrandina, Garaguso, Gorgoglione, Irsina, Matera, Montescaglioso, Oliveto Lucano, Pisticci, Policoro, Pomarico, Rotondella, Salandra, Scanzano Ionico, S. Giorgio Lucano, S. Mauro Forte, Stigliano, Tricarico, Tursi;

provincia di Potenza: l'intero territorio dei comuni sottolencati:

Lavello, Montemilione, Melfi, Rionero, Venosa, Palazzo S. Gervasio, Atella, Forenza, Banzi, Genzano di Lucania, Acerenza, Oppido Lucano, Filiano, S. Fele, Ruvo del Monte, Rapone, Pescopagano, Castelgrande, Muro Lucano, Bella, Avigliano, Ruoti, Baragiano, Balvano, Potenza, Picerno, Tito, Pignola, Brindisi di Montagna, Vaglio di Basilicata, Tolve, Albano di Lucania, Pietrapertosa, Laurenziana Corleto Perticara, Anzi, Abriola, Calvello, Brienza, Marsiconuovo, Marsicovetere, Paterno, Tramutola, Viggiano, Grumeto Nova, Moliterno, Lagonegro, Castelsaraceno, Lauria, Trecchina, Maratea, Sant'Arcangelo.

Art. 3.

1. Il «Caciocavallo silano» è un formaggio semiduro a pasta filata prodotto esclusivamente con latte di vacca crudo o eventualmente termizzato fino a 58° per 30 secondi in caseificio, con l'obbligo di indicarlo in etichetta, e non più di quattro munte consecutive dei due giorni precedenti a quelli della caseificazione proveniente da allevamenti ubicati nella zona geografica di cui all'art. 2, ottenuto nel rispetto del processo tecnologico in quanto rispondente allo standard produttivo seguente:

A) il latte da impiegare per la produzione del formaggio di cui al precedente comma deve essere coagulato alla temperatura di 36-38°C usando caglio in pasta di vitello o di capretto. E' consentito l'impiego di siero innesto naturale preparato nella stessa struttura di trasformazione del latte. Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta, dopo alcuni minuti, si procede alla rottura della stessa fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola. Inizia quindi la fase di maturazione della cagliata, che consiste in una energica fermentazione lattica la cui durata varia in media dalle 4 alle 10 ore e può protrarsi ulteriormente in relazione all'acidità del latte lavorato, alla temperatura alla massa o ad altri fattori. La maturazione della pasta è completata quando la stessa è nelle condizioni di essere filata ed il controllo sui tempi di maturazione si effettua mediante prelievi a brevi intervalli, di piccole parti della pasta stessa che vengono immerse in acqua quasi bollente per provare se si allunga in fibre elastiche, lucide, continue e resistenti, cioè «fila». Segue una operazione caratteristica consistente nella formazione di una specie di cordone che viene plasmato fino a raggiungere la forma voluta. La modellazione della forma si ottiene con movimenti energici delle mani per cui la pasta si comprime in modo tale da avere la superficie esterna liscia, senza sfilature né pieghe, e la parte interna senza vuoti. Si procede, quindi, alla chiusura della pasta all'apice di ogni singolo pezzo, immergendo la parte velocemente in acqua bollente e completando

l'operazione a mano. Infine, si dà alla pasta la forma opportuna e, laddove prevista, si procede alla formazione della testina. Le forme così plasmate vengono immerse prima in acqua di raffreddamento e poi in salamoia. La salatura avviene per immersione per un periodo di tempo variabile in relazione al peso, ma comunque non inferiore a 6 ore. Tolte dalla salamoia le forme vengono legate a coppia con appositi legacci e sospese con delle pertiche al fine di ottenere la stagionatura. La durata minima del periodo di stagionatura è di 30 giorni, ma può protrarsi più a lungo;

B) forma: ovale o tronco-conica con testina o senza, nel rispetto delle consuetudini locali, con presenza di insenature dipendenti dalla posizione dei legacci;

C) peso: compreso tra 1 kg e 2,500 kg;

D) crosta: sottile, liscia, di marcato colore paglierino; la superficie può presentare leggere insenature, dovute ai legacci collocate in relazione alle modalità di legatura. E' consentito l'utilizzo di trattamenti delle forme, superficiali, esterni e trasparenti, privi di coloranti con il rispetto del colore della crosta;

E) pasta: omogenea compatta con lievissima occhiatura, di colore bianco o giallo paglierino più carico all'esterno e meno carico all'interno;

F) sapore aromatico, piacevole, fusibile in bocca, normalmente delicato e tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane, fino a divenire piccante a maturazione avanzata;

G) grasso della sostanza secca non inferiore al 38%.

Art. 4.

1. Il formaggio a denominazione di origine «Caciocavallo Silano» deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo impresso termicamente, su ogni forma, con figurazione lineare o puntiforme, il contrassegno di cui all'allegato A, che costituisce parte integrante del presente decreto e l'indicatore di un numero di identificazione attribuito dal Consorzio di tutela formaggio «Caciocavallo Silano», previa autorizzazione alla vigilanza, ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo. Tale contrassegno, nel colore pantone 348 CVC, unitamente agli estremi del regolamento comunitario con cui è stata registrata la denominazione stessa e del numero di identificazione, attribuito al singolo produttore, di cui al precedente comma, dovrà essere stampigliato sulle etichette apposte ad ogni singola forma.

03A09178

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITA E DELLA RICERCA

DECRETO 10 gennaio 2003.

Riconoscimento alla sig.ra Suzanne Van Gelder di titolo di formazione acquisito nella Comunità europea quale titolo abilitante all'esercizio in Italia della professione di insegnante.

IL DIRETTORE GENERALE PER GLI ORDINAMENTI SCOLASTICI

Visti la legge 7 agosto 1990, n. 241; il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 115; il decreto legislativo 16 aprile 1994, n. 297; il decreto ministeriale del 30 gennaio 1998, n. 39; il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300; il decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445; il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 (art. 4, comma 2);

Viste l'istanza, presentata ai sensi dell'art. 12, commi 1 e 2, del citato decreto legislativo n. 115, di