



COMUNE DI MACERATA FELTRIA

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

C O P I A

- | | |
|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Affissa all'Albo Pretorio il 13/11/2015 al nr. 446 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Comunicata ai Capigruppo Consiliari il 13/11/2015 nr. Prot. 5384 |

APPROVAZIONE DEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DEI PRODOTTI A DENOMINAZIONE COMUNALE (DE.CO.).

Nr. Progr. **80**

Data **13/11/2015**

Seduta NR. **28**

L'anno **DUEMILAQUINDICI** questo giorno **TREDICI** del mese di **NOVEMBRE** alle ore **09:30** convocata con le prescritte modalità, nella solita sala delle adunanze si è riunita la Giunta Comunale.

Fatto l'appello nominale risultano:

<i>Cognome e Nome</i>	<i>Carica</i>	<i>Presente</i>
ARCANGELI LUCIANO	SINDACO	S
BRISIGOTTI ANDREA	ASSESSORE	S
SARTORI ANDREA	ASSESSORE	S
<i>Totale Presenti: 3</i>		<i>Totale Assenti: 0</i>

Assenti giustificati i signori:

Nessun convocato risulta assente giustificato

Assenti non giustificati i signori:

Nessun convocato risulta assente ingiustificato

Partecipa il SEGRETARIO COMUNALE del Comune, dott. BARTOLUCCI ROMANO.

In qualità di SINDACO, il Sig. ARCANGELI LUCIANO assume la presidenza e, constatata la legalità della adunanza, dichiara aperta la seduta invitando la Giunta a deliberare sull'oggetto sopra indicato.

OGGETTO:
APPROVAZIONE DEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DEI PRODOTTI A
DENOMINAZIONE COMUNALE (DE.CO.).

LA GIUNTA COMUNALE

Preso atto che con deliberazione n. 37 del 29.10.2015 il Consiglio Comunale si è espresso a favore dell'adozione della Denominazione Comunale in cui il Comune di Macerata Feltria individua, letto tra gli altri l'articolo 3, comma 2 del Decreto Legislativo 267 del 2000, politiche adatte a tutelare l'economia e la cultura del territorio, e cura gli interessi e lo sviluppo della comunità, anche attraverso opportune iniziative dirette a sostenere il patrimonio di tradizioni gastronomiche e attività agroalimentari;

Letto il successivo articolo 13 dello stesso Decreto, laddove si richiama che al Comune spettano tutte le funzioni amministrative che riguardano lo sviluppo economico, fatte salve le competenze di altri Enti pubblici superiori;

Considerato che va nell'interesse generale nutrire, da parte del Comune di Macerata Feltria, la volontà di attivare strumenti per la valorizzazione dei prodotti del territorio;

Ritenuto che l'azione del Comune di Macerata Feltria si manifesta anche nella valorizzazione di prodotti che abbiano i contenuti di storicità e rapporto inscindibile con il proprio territorio, considerato quanto stabilito negli articoli 29 e 31 del D. Lgs. n. 198 del 19 marzo 1996 e nell'articolo 11 del D. Lgs. 30 del 10 febbraio 2005 che deroga all'art. 13 dello stesso dettato poiché la Denominazione Comunale, intesa come Marchio Collettivo Geografico, consiste in segni ed indicazioni che servono a designare la provenienza geografica del prodotto;

Ritenuto quindi di dover salvaguardare le peculiarità produttive e le loro tradizionali lavorazioni che sono meritevoli di evidenza pubblica attraverso interventi finanziari, compatibilmente con le dotazioni di bilancio, al fine di perpetuare le condizioni storico e culturali del territorio che si sono venute a creare in ambito agroalimentare;

Appurato che il Comune di Macerata Feltria, attraverso tali iniziative, intende dunque curare la promozione e lo sviluppo del proprio territorio ed approva le Schede di produzione [allegato A, B, C, D ed E] (Disciplinare di produzione) che forma parte integrante del presente provvedimento, a seguito di apposito lavoro di indagine effettuato sul territorio;

Per tutto quanto in premessa;

PROPONE

- 1) di attivare tutte le iniziative opportune al fine di condurre e consigliare i singoli produttori, in regola con le norme sanitarie vigenti, all'adesione al marchio collettivo che si ispiri ai contenuti ed ai principi della Denominazione Comunale;
- 2) di garantire il consumatore della veridicità di quanto esposto nelle autodichiarazioni di produzione e lavorazione;

- 3) di promuovere, compatibilmente con le dotazioni di bilancio di ciascun anno, iniziative atte a stabilire un nesso sempre più forte tra DE.CO. e valorizzazione del territorio;
- 4) di sorvegliare affinché le materie prime e le procedure elencate negli Allegati A, B, C, D ed E, che con la presente deliberazione si approvano quali parte integrante e sostanziali del presente atto, siano coerenti con la Denominazione Comunale;
- 5) di istituire presso l'Ufficio attività produttive del Comune di Macerata Feltria (PU) un apposito Registro [Registro DE.CO.] per la catalogazione del produttore e del prodotto segnalato, al fine di tutelare la produzione corrispondente, stabilendo quanto segue:
 - l'autocertificazione, diretta ad evidenziare le peculiarità del prodotto stabilite negli Allegati al presente provvedimento, va corredata in carta libera;
 - le richieste per l'iscrizione nel Registro della Denominazione Comunale vanno registrate con numero progressivo;
 - il Registro DE.CO. viene materialmente curato dal responsabile del procedimento e conserva, per ogni prodotto iscritto, i fascicoli contenenti la documentazione relativa al procedimento di iscrizione;
 - i soggetti di cui all'art. 6 del Regolamento di Istituzione della DE.CO., approvato con deliberazione n. 37 del 29.10.2015, potranno effettuare sopralluoghi ai locali di produzione e controlli su attrezzature ed impianti, nonché richiedere ogni ulteriore elemento informativo. Essi potranno eseguire analisi organolettiche relative al prodotto, finalizzate alla concessione della Denominazione Comunale.
- 6) di rendere il presente atto immediatamente eseguibile al fine di dare esecuzione a quanto in esso deliberato.

Sulla presente proposta di deliberazione il Responsabile del Settore I - Amministrativo, ai sensi dell'articolo 49 e 147 bis del Decreto Legislativo n. 267 del 18.08.2000, esprime il seguente parere di regolarità tecnica attestante anche la regolarità e la correttezza dell'azione amministrativa: **FAVOREVOLE.**

IL RESP. SETTORE I – AMMINISTRATIVO
(F.to Francesca Giovagnoli)

LA GIUNTA COMUNALE

Udita la proposta;

Preso atto che sulla presente proposta di deliberazione ha espresso parere, ai sensi dell'art. 49 e 147 bis del Decreto Legislativo n. 267 del 18/08/2000: favorevole

- il responsabile del servizio interessato in ordine alla sola regolarità tecnica;

Con voti unanimi e palesi

DELIBERA

- di rendere propria la suesposta proposta che qui si intende in ogni sua parte riportata.

Dopo di che,

LA GIUNTA COMUNALE

Ravvisata l'urgenza

Visto l'art. 134, comma 4 ,del D. Lgs 267/2000;

Con votazione separata, unanime e palese,

DELIBERA

- di rendere il presente atto immediatamente eseguibile.

COMUNE DI MACERATA FELTRIA
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

Il presente verbale viene approvato e sottoscritto.

IL SINDACO

F.to Sig. Luciano Arcangeli

IL SEGRETARIO COMUNALE

F.to Dott. Romano Bartolucci

ATTESTATO DI PUBBLICAZIONE

Si attesta che copia della presente deliberazione viene pubblicata all'Albo Pretorio di questo comune per 15 giorni consecutivi dal **13/11/2015** al **28/11/2015**.

- Viene contestualmente comunicata alla Prefettura.
- Viene contestualmente comunicata ai Capigruppo Consiliari.

Macerata Feltria, li 13/11/2015

IL SEGRETARIO COMUNALE

F.to Dott. Romano Bartolucci

È copia conforme all'originale.

Macerata Feltria, li 13/11/2015

IL SEGRETARIO COMUNALE

Dott. Romano Bartolucci

Si certifica che la presente deliberazione:

- E' DIVENUTA ESECUTIVA** trascorsi **10 giorni dall'ultimo di pubblicazione** (ai sensi dell'art. 134 - comma 3 - D.Lgs. 18 agosto 2000, N. 267);

Macerata Feltria, li 08/12/2015

IL SEGRETARIO COMUNALE

Dott. Romano Bartolucci

- E' stata dichiarata **IMMEDIATAMENTE ESEGUIBILE** (ai sensi dell'art. 134 - comma 4° - D.Lgs. 18 agosto 2000, N. 267);

Macerata Feltria, li 13/11/2015

IL SEGRETARIO COMUNALE

Dott. Romano Bartolucci

COMUNE DI MACERATA FELTRIA

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

Delibera nr. **80**

Data Delibera **13/11/2015**

OGGETTO

APPROVAZIONE DEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DEI PRODOTTI A DENOMINAZIONE COMUNALE (DE.CO.).

PARERI DI CUI ALL' ART. 49, COMMA 1 D.Lgs. 267/2000

IL
RESPONSABILE
DEL SETTORE

Per quanto concerne la REGOLARITA' TECNICA esprime parere :

FAVOREVOLE

Data 13/11/2015

IL RESPONSABILE DEL SETTORE I

F.to Francesca Giovagnoli

Allegato A - Disciplinare di produzione della Torta di noci a Denominazione Comunale di Macerata Feltria

Art. 1

La denominazione “**Torta di noci a Denominazione Comunale di Macerata Feltria**” è riservata al prodotto rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

La Torta di noci è un prodotto da forno i cui ingredienti sono farina tipo 0, strutto, noci, uvetta, olio extravergine di oliva, sale ed acqua. Le noci vengono previamente sminuzzate. Si utilizza, inoltre, lievito madre o, in alternativa, lievito di birra. È altresì permesso l'utilizzo di latte. Impastati gli ingredienti e lasciati opportunamente lievitare, si creano panetti della dimensione che servirà per le teglie. Prima di essere infornati riposano almeno un'altra ora.

Art. 3

Le teglie vengono infornate a forno caldo, a 200 °C circa.
Il periodo di cottura dura un'ora circa e può variare in base alla dimensione della torta.

Art. 4

A cottura compiuta, la Torta di noci DE.CO. di Macerata Feltria, risulta avere una crosta dal colore bruno e fragrante.
L'interno ha colore bruno con tracce di uvetta, noci sminuzzate e dall'intenso profumo di noce e uvetta ben distinti.

Art. 5

La quantità relativa dei vari ingredienti di cui all'art. 2 può variare in funzione della pratica aziendale e benché possa dare luogo a differenze minime nell'aspetto definitivo, esse risultano insignificanti per la denominazione del prodotto finale.

Art. 6

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

Art. 7

Per la preparazione della Torta di noci a DE.CO. di Macerata Feltria si seguono le regole comunitarie, nazionali e regionali sia nel campo delle norme sanitarie, sia in termini di eventuale etichettatura e fiscali.

Art. 8

Per tutto ciò non previsto dal presente disciplinare ed in particolare per le condizioni di uso del marchio, vale quanto previsto dal Regolamento di istituzione della DE.CO.

Allegato B - Disciplinare di produzione del Bostrengo a Denominazione Comunale di Macerata Feltria

Art. 1

La denominazione “**Bostrengo a Denominazione Comunale di Macerata Feltria**” è riservata al prodotto rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Il Bostrengo è un prodotto da forno i cui ingredienti sono riso bollito, latte, scorza di limone o arancia, pane sciapo grattugiato finemente, uova e zucchero.

Il riso viene previamente bollito in acqua e latte unitamente alle scorze di agrume.

I vari ingredienti vengono poi uniti tra loro e inseriti in apposita teglia, pronti per essere infornati, ottenendo un composto ben stemperato.

Art. 3

Le teglie vengono infornate a forno caldo, a 200 °C circa.

Il periodo di cottura dura un'ora circa e può variare in base alla dimensione della teglia.

Art. 4

A cottura compiuta, il Bostrengo a Denominazione Comunale di Macerata Feltria risulta avere un colore esterno che ricorda il noce. Al taglio sono evidenti le tracce dei chicchi di riso, ben inglobati nella pasta.

Il profumo di amido, latte e crosta di pane contraddistinguono il Bostrengo a DE.CO. di Macerata Feltria.

Art. 5

La quantità relativa dei vari ingredienti di cui all'art. 2 può variare in funzione della pratica aziendale e benché possa dare luogo a differenze minime nell'aspetto definitivo, esse risultano insignificanti per la denominazione del prodotto finale.

Art. 6

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

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.

Art. 7

Per la preparazione del Bostrengo a DE.CO. di Macerata Feltria si seguono le regole comunitarie, nazionali e regionali sia nel campo delle norme sanitarie, sia in termini di eventuale etichettatura e fiscali.

Art. 8

Per tutto ciò non previsto dal presente disciplinare ed in particolare per le condizioni di uso del marchio, vale quanto previsto dal Regolamento di istituzione della DE.CO.

Allegato C - Disciplinare di produzione delle Castagnole a Denominazione Comunale di Macerata Feltria

Art. 1

La denominazione “**Castagnole a Denominazione Comunale di Macerata Feltria**” è riservata al prodotto rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Le Castagnole sono un prodotto da forno i cui ingredienti sono uova, farina di tipo 0, carbonato monosodico. È possibile l'utilizzo di olio extravergine di oliva e anice (o mistrà). Si uniscono gli ingredienti tra loro ottenendo un composto morbidissimo che viene fatto in cilindretti. Questi vengono fatti lessare in acqua, possibilmente con l'utilizzo di un paiolo di rame. Si lasciano quindi riposare per circa 5 ore.

Art. 3

Il prodotto così ottenuto viene infornato a forno caldo, a 225 °C circa per meno di 15 minuti. Una volta raffreddati vengono intinti in alchermes o spennellati di alchermes e si lasciano colare su una griglia. Infine vengono passati in zucchero semolato o in polvere.

Art. 4

Le Castagnole a Denominazione Comunale di Macerata Feltria risultano avere forma irregolare ed un colore esterno noce, caratterizzate dalle striature colore rosso dell'alchermes. Il profumo di alchermes e crosta di pane contraddistinguono le Castagnole a DE.CO. di Macerata Feltria.

Art. 5

La quantità relativa dei vari ingredienti di cui all'art. 2 può variare in funzione della pratica aziendale e benché possa dare luogo a differenze minime nell'aspetto definitivo, esse risultano insignificanti per la denominazione del prodotto finale.

Art. 6

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

Art. 7

Per la preparazione delle Castagnole a DE.CO. di Macerata Feltria si seguono le regole comunitarie, nazionali e regionali sia nel campo delle norme sanitarie, sia in termini di eventuale etichettatura e fiscali.

Art. 8

Per tutto ciò non previsto dal presente disciplinare ed in particolare per le condizioni di uso del marchio, vale quanto previsto dal Regolamento di istituzione della DE.CO.

Allegato D - Disciplinare di produzione del Salame a Denominazione Comunale di Macerata Feltria

Art. 1

La denominazione “**Salame a Denominazione Comunale di Macerata Feltria**” è riservata al prodotto rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Il Salame a Denominazione Comunale di Macerata Feltria è un prodotto da salumeria i cui ingredienti sono carne suina macinata, sale e pepe.

La carne suina destinata al prodotto di cui si tratta proviene da animali nati e allevati in Italia con mangimi non contenenti cereali o leguminose OGM. La carne utilizzata deve essere consistente.

Le parti anatomiche utilizzate sono la coscia, la spalla, il capocollo ed il magro di pancetta (e le rifilature dei pezzi anatomici citati). Tali parti devono essere opportunamente dinervate e nettate da capillari.

La carne è macinata in appositi macchinari con fori di uscita da 4 ovvero 6 mm.

Qualora il Salame si presenti nella versione con lardelli, essi vengono tagliati a mano prima di essere lavorati con la pasta. Il pepe deve essere macinato al momento dell'utilizzo.

L'impasto ottenuto dopo opportuna miscelatura degli ingredienti viene insaccato in filzetta o dritto di bovino. Non è permesso l'utilizzo di budelli sintetici o ricostruiti.

La legatura avviene a mano con spago naturale.

Art. 3

Una volta insaccato, il Salame è lasciato per un congruo periodo in stufatura, ovvero in ambiente dalla temperatura idonea e umidità sostenuta per la prima fase di stagionatura.

Segue un periodo di temperatura inferiore, volta alla nascita di muffa superficiale.

In un periodo successivo il Salame viene riposto in ambiente fresco per la conclusione della stagionatura, sino ad un periodo complessivo di 50 giorni, il cui calcolo inizia dal momento della produzione.

Art. 4

Il Salame a Denominazione Comunale di Macerata Feltria risulta avere peso variabile tra 350 e 400 grammi al momento della immissione sul mercato.

Presenta piumatura esterna colore bianco o grigio chiaro. La consistenza al tatto è consistente.

Al taglio risulta avere profumo di carne matura, esente da odori negativi. La distribuzione del grasso e del magro è omogenea. La fetta non presenta nervature o capillari.

La vendita del Salame a DE.CO. di Macerata Feltria può essere venduto intero, a tranci, a fette o in buste sottovuoto.

Art. 5

La quantità relativa dei vari ingredienti di cui all'art. 2 può variare in funzione della pratica aziendale e benché possa dare luogo a differenze minime nell'aspetto definitivo, esse risultano insignificanti per la denominazione del prodotto finale.

Art. 6

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

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.

Art. 7

Per la preparazione del Salame a DE.CO. di Macerata Feltria si seguono le regole comunitarie, nazionali e regionali sia nel campo delle norme sanitarie, sia in termini di eventuale etichettatura e fiscali.

Art. 8

Per tutto ciò non previsto dal presente disciplinare ed in particolare per le condizioni di uso del marchio, vale quanto previsto dal Regolamento di istituzione della DE.CO.

Allegato E - Disciplinare di produzione della Porchetta a Denominazione Comunale di Macerata Feltria

Art. 1

La denominazione “**Porchetta a Denominazione Comunale di Macerata Feltria**” è riservata al prodotto rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

La Porchetta a Denominazione Comunale di Macerata Feltria è un prodotto da salumeria i cui ingredienti sono carne suina in unica parte anatomica, sale, finocchio selvatico, aglio e pepe.

La carne suina destinata al prodotto di cui si tratta proviene da animali nati e allevati in Italia con mangimi non contenenti cereali o leguminose OGM. La carne utilizzata deve essere consistente e proveniente da suini il cui peso una volta macellato è superiore a 100 kg.

Per la produzione della Porchetta a DE.CO. di Macerata Feltria vengono unicamente sottratte le zampe e la testa. Si disossano inoltre gli arti e le bracioline vengono spezzate, in maniera da rendere possibile il taglio. Gli organi interni commestibili vengono posizionati all'interno del corpo del suino, opportunamente speziati e salati.

La legatura allo schidione avviene a mano con spago naturale.

Art. 3

Una volta applicato lo schidione, la Porchetta è inserita in forno molto caldo e la cottura si perpetua per almeno 10 ore.

Art. 4

La Porchetta a Denominazione Comunale di Macerata Feltria risulta avere crosta esterna croccante e interno ben rosato, dal profumo di spezie ed erbe utilizzate.

Al taglio la carne è omogenea e ben compatta.

Art. 5

La quantità relativa dei vari ingredienti di cui all'art. 2 può variare in funzione della pratica aziendale e benché possa dare luogo a differenze minime nell'aspetto definitivo, esse risultano insignificanti per la denominazione del prodotto finale.

Art. 6

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

Art. 7

Per la preparazione della Porchetta a DE.CO. di Macerata Feltria si seguono le regole comunitarie, nazionali e regionali sia nel campo delle norme sanitarie, sia in termini di eventuale etichettatura e fiscali.

Art. 8

Per tutto ciò non previsto dal presente disciplinare ed in particolare per le condizioni di uso del marchio, vale quanto previsto dal Regolamento di istituzione della DE.CO.