



# COMUNE DI MAMMOLA

PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

C.F. 00221370802

Tel. 0964.414025 – Fax 0964.414003

URL: [www.comune.mammola.rc.it](http://www.comune.mammola.rc.it)

Deliberazione n° 9  
in data : 26/05/2015

## Verbale di Deliberazione del Consiglio Comunale

**OGGETTO: Istituzione De.C.O. Approvazione regolamento e disciplinare per la denominazione di origine comunale Ricotta affumicata di Mammola.**

L'anno 2015, addì ventisei del mese di maggio alle ore 16.15 presso la sala di Palazzo Ferrari, sito in Via Cirillo di questo Centro abitato, convocato per determinazione del Sindaco ed inviato come da avvisi scritti e consegnati a domicilio dal Messo Comunale, come da sua dichiarazione si è riunito in seduta pubblica sotto la presidenza del Sindaco Antonio Longo in sessione Ordinaria di prima convocazione il Consiglio Comunale, ed eseguito l'appello risultano:

		Presenti	Assenti
1	LONGO Antonio	Presidente	X
2	RASCHELLA' Stefano Filippo	Consigliere	X
3	IERACI Lorena	Consigliere	X
4	AGOSTINO Giuseppe Cosimo	Consigliere	X
5	FAZZOLARI Sabina	Consigliere	X
6	USSIA Carmelo	Consigliere	X
7	FRANZE' Salvatore	Consigliere	X
8	PAZZANO Lucia	Consigliere	
9	ADORNATO Rosella	Consigliere	X
10	SPATARI Nensi	Consigliere	X
11	MACRI' Fabrizio	Consigliere	X
12	ROMEO Bruno	Consigliere	
13	BARILLARO Denise	Consigliere	X
<b>TOTALE PRESENTI</b>		<b>9</b>	<b>4</b>

Partecipa alla seduta il Segretario Dott. Tresoldi Arturo.

Essendo legale il numero degli intervenuti, l'Arch. Antonio LONGO, nella sua qualità di Sindaco assume la presidenza e dichiara aperta la seduta per la trattazione dell'oggetto sopraindicato.

**VISTO** il T.U.E.L. approvato con il D.Lgs. 267/2000;

**ACCERTATO** che sulla proposta della presente deliberazione sono state preventivamente acquisiti i pareri previsti dall'art. 49 del T.U.E.L. 267/2000:

### PARERI DI COMPETENZA

Si esprime parere **FAVOREVOLE**  
In ordine alla regolarità **TECNICA**

Il Resp. del Servizio  
Fto Ali Gianfranco

Si esprime parere **FAVOREVOLE**  
In ordine alla **REGOLARITA'** Contabile ed alla  
**COPERTURA** Finanziaria

Il Resp. del Servizio FINANZIARIO

## COMUNE DI MAMMOLA (RC)

OGGETTO: Istituzione De.C.O. "Ricotta affumicata di Mammola", ed approvazione Regolamenti e Disciplinari per la Denominazione Comunale di Origine.

### IL CONSIGLIO COMUNALE

Premesso che:

Con precedenti DD.C.C. del 2010 e del 2011 l'amministrazione comunale ha inteso intraprendere il percorso generale di valorizzazione delle produzioni caratteristiche e di eccellenza mammolesi, tramite attività di monitoraggio e selezione a seguito della contestuale approvazione di indirizzi e regolamenti per l'applicazione di un propedeutico e preliminare percorso di istituzione della DE.C.O.

In seguito alle risultanze del primo monitoraggio effettuato e delle attività di animazione territoriale svolte dall'amministrazione comunale sul proprio territorio fino al 2014, alla luce delle risultanze ottenute da azioni promozionali svolte nell'ambito di iniziative locali dell'amministrazione comunale, di iniziative nazionali svolte dall'Amministrazione provinciale, di iniziative svolte dal Parco Nazionale dell'Aspromonte, si è effettuata una reale selezione dei prodotti identitari locali che possono ottenere il marchio De.C.O., secondo Disciplinari e procedure compatibili con le recenti leggi vigenti in materia;

In relazione alle modifiche della legislazione nazionale e comunitaria vigenti in materia, si dava avvio alle procedure occorrenti intraprendere il percorso di sviluppo e di marketing territoriale tramite la De.C.O. (Denominazione comunale di origine) ai fini della individuazione e specifica valorizzazione dei prodotti caratteristici e realmente identitari del territorio comunale (Ricotta affumicata di Mammola, Culatta di Mammola, Stocco di Mammola) e per la relativa attività di marketing e promozione integrata;

Contestualmente nell'anno 2013 e 2014 si richiedevano specifici contributi all'Amministrazione Provinciale ed all'Assessorato provinciale all'Agricoltura per la realizzazione di progetti di marketing territoriale tramite la De.C.O., i quali sono stati approvati nel 2014 consentendo così l'attivazione dei programmi in corso.

Con delibera G.M. n. 72 del 29/09/2014 si dava mandato al Responsabile dell'Area 1 - Amministrativo e Servizi demografici per l'adozione degli atti per il conferimento di apposito incarico professionale per la progettazione e svolgimento delle iniziative necessarie all'istituzione della De.C.O. ed al relativo progetto di sviluppo e valorizzazione;

Con Determinazione n. 168/2014 del responsabile dell'Area 1 — Amministrativo e Servizi demografici si conferiva al dott. agr. Rosario Previtiera, rappr. legale della società "Impronta Rurale srls" mandato di incarico professionale per la redazione esecutiva e finale del progetto

di marketing territoriale e del progetto del marchio De.C.O., per l'attivazione delle procedure atte all'istituzione della De.C.O. (Denominazione comunale di origine) per le produzioni "Ricotta affumicata di Mammola", "Culatta di Mammola", "Stocco di Mammola", per l'attivazione e coordinamento delle attività di marketing, animazione territoriale e valorizzazione necessarie, integrabili con eventuali attività successive durante l'anno anche in relazione all'individuazione di ulteriori produzioni identitarie potenzialmente a De.c.o.;

Tale insieme di azioni è contemplata dall'amministrazione comunale tra gli obiettivi di pianificazione e sviluppo, al fine di valorizzazione le risorse territoriali e le produzioni caratteristiche, locali, tipiche dei settori agricolo, agroalimentare ed artigianale.

#### **Visti**

- La **L. 8 giugno 1990 n. 142** (e successiva legge del 3 agosto 199 n. 265) che consente ai comuni la facoltà di disciplinare nell'ambito dei principi sul decentramento amministrativo, la materia della valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali che risultano presenti nelle realtà territoriali;

- Le **sentenze della Corte di Giustizia europea del 1991, del 1992 e del 1998** (rispettivamente denominate "Torrone di Alitante", "Exportur" e "Birra Warsteiner") per cui ne deriva che un prodotto Deco può essere inteso anche quale prodotto a marchio ad "indicazione di origine geografica semplice" da tutelare (senza implicazioni di rapporti tra le caratteristiche del prodotto e la sua origine geografica) e quale prodotto da censire opportunamente e salvaguardare dall'eventuale estinzione in quanto ad alta valenza di biodiversità.

- li **D. Lgs 18 agosto 2000 n. 267** (artt. 3 e 13) e la **LEGGE COSTITUZIONALE n. 3 del 18 ottobre 2001**, che consentono ai Comuni di tutelare e garantire i diritti e gli interessi pubblici derivanti dalla presenza di espressioni popolari riguardanti le attività agroalimentari, in quanto rappresentative di un rilevante patrimonio culturale;

- Il **D. Lgs. 228/01 (Legge di orientamento in agricoltura)** in merito alla tutela dei territori con produzioni agricole di particolare qualità e tipicità, per cui il Comune è tenuto a tutelare e a garantire il sostegno al patrimonio di tradizioni, cognizioni ed esperienze relative alle attività agroalimentari riferite a quei prodotti, loro confezioni, sagre e manifestazioni che, per la loro tipicità locale, sono motivo di particolare interesse pubblico e, come tali, meritevoli di valorizzazione;

- Il **D.M. 27 marzo 2002** "Etichettatura dei prodotti ittici e sistema di controllo"

- La **L.R. 16 aprile 2002, n. 19 e s.m.i. (Norme per la tutela, governo ed uso del territorio - Legge urbanistica della Calabria)** per la quale il Comune nell'ambito del

proprio PSC è tenuto a valorizzare le produzioni agroforestali e a salvaguardare il valore naturale, ambientale e paesaggistico del territorio nel rispetto delle specifiche vocazioni produttive, ovvero a garantire lo sviluppo di attività agricole ed agroalimentari, agroindustriali sostenibili;

- La **L.R. 14 agosto 2008, n. 29 e s.m.i. (Norme per orientare e sostenere il consumo dei prodotti agricoli regionali anche a chilometri zero)** per la quale la Regione Calabria promuove la valorizzazione delle produzioni agricole regionali e i prodotti agricoli a chilometri zero favorendo il consumo e la commercializzazione dei prodotti provenienti dalle aziende ubicate nel territorio regionale, assicura un'adeguata informazione ai consumatori sull'origine e le specificità di tali prodotti.

- La **Comunicazione della Commissione UE denominata "Pacchetto qualità" (GUCE 2010/C 341 del 16 dicembre 2010)** inerente alle nuove disposizioni relativamente ai sistemi di certificazione ed alle indicazioni facoltative e di etichettatura che conferiscono valore aggiunto alle proprietà dei prodotti agricoli ed alla loro commercializzazione;

- Gli obiettivi della recente **Legge 18 gennaio 2011 su "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari" (ex ddl 2260/2010) e sue modifiche ed integrazioni** che prevede, tra l'altro, per i

prodotti non trasformati l'indicazione del luogo d'origine ovvero il Paese di produzione e per i prodotti trasformati l'obbligo di indicare il luogo dove è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale e il luogo di coltivazione o allevamento della materia prima agricola prevalente utilizzata;

- il **Reg. UE 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari** (GUCE 14 dicembre 2012) che tra l'altro:

a) stimola la creazione di marchi collettivi e di valorizzazione dei prodotti agricoli, ittici ed agroalimentari;

b) esalta la qualità e la varietà della produzione agricola considerandola parte integrante del patrimonio culturale e gastronomico vivo dell'UE;

c) definisce un prodotto agricolo o alimentare recante riferimenti geografici e che soddisfa condizioni previste da un disciplinare, quale elemento atto a proteggere le risorse naturali o il paesaggio della zona di produzione;

d) auspica l'introduzione di ulteriori regimi di qualità basati su indicazioni che conferiscano valore aggiunto, che possano essere comunicate nel mercato interno e da utilizzare su base volontaria.

- l'entrata in vigore il 13 dicembre 2014 del **Reg. UE n. 1169/2011** relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che però non prevede l'origine del prodotto in

termini di stabilimento di produzione, rendendo pertanto la De.C.O. ancora più efficace in termini di rintracciabilità di prodotto.

-L'entrata in vigore dal 1° aprile 2015 dei **Reg. UE n. 1337/2013** e **D.M. 876 del 16/01/2015** che garantiscono l'origine delle carni così come la De.C.O.

#### **Considerato:**

che l'amministrazione comunale ha avviato le previste attività propedeutiche di animazione territoriale, monitoraggio e coinvolgimento dei produttori del territorio interessati ed ha realizzato e programmato ulteriori attività di coordinamento e gestione delle iniziative di marketing territoriale, promozione e valorizzazione dei succitati prodotti caratteristici tramite convegni, incontri tecnici, trasmissioni televisive, partecipazione a fiere e manifestazioni di livello nazionale;

che l'amministrazione comunale ha attivato e svolto tutte le misure necessarie e previste riguardanti l'istituzione della De.C.O. compreso l'affidamento di incarico a noto professionista del settore, l'animazione territoriale, la promozione del territorio e del prodotto, la realizzazione e la partecipazione ad eventi a tema che, tra l'altro, hanno conferito e conferiranno grande visibilità mediatica al territorio ed alle sue risorse;

#### **Tenuto conto**

che le previste fasi per l'istituzione della De.C.O. sono state ampiamente realizzate e sono terminate con la fase tecnico/amministrativa conclusiva consistente nella stesura, da parte del tecnico incaricato, del "Regolamento comunale per l'istituzione della Deco e concessione del marchio RICOTTA AFFUMICATA DI MAMMOLA De.c.o.", del "Disciplinare di uso del marchio e di produzione della RICOTTA AFFUMICATA DI MAMMOLA De.c.o.", del "Registro comunale della De.c.o. RICOTTA AFFUMICATA DI MAMMOLA";

della sopraggiunta incompatibilità con la normativa vigente dei contenuti inerenti le precedenti DD.C.C. n°23 del 18/11/2010 e D.C.C. n°87 del 14/09/2011 che in maniera propedeutica proponevano l'istituzione generica di "De.C.O."

delle attività e delle iniziative svolte dall'Amministrazione Comunale ed in corso in merito agli obiettivi da raggiungere ed alle azioni di marketing e promozione da svolgere nel prosieguo;

Ciò premesso e considerato, visti i pareri espressi a norma di legge

Il **Sindaco** relaziona sull'argomento precisando che il regolamento e relativo disciplinare ha lo scopo di attribuire alla Ricotta Affumicata che si produce a Mammola l'attribuzione di denominazione d'origine controllata comunale al fine di valorizzare le produzioni

caratteristiche del territorio di Mammola attraverso oltre che ad un regolamento alla istituzione di un disciplinare di produzione e conseguente concessione del marchio per il prodotto " Ricotta Affumicata" ; invita pertanto il Consiglio ad approvare l'atto in discussione.

Presenti 9 Votanti 9 con voti favorevoli 9 Astenuti 0 contrari 0

### **DELIBERA**

1. l'annullamento dei contenuti e dei Regolamenti "De.co." propedeutici e preliminari proposti con le precedenti D.C.C. n°23 del 18/11/2010 e D.C.C. n°87 del 14/09/2011 per incompatibilità con le intervenute norme nazionali e comunitarie specifiche summenzionate;
2. di approvare e di rendere esecutivo a norma di legge l'insieme del "Regolamento comunale per l'istituzione della De.C.O. e concessione del marchio RICOTTA AFFUMICATA DI MAMMOLA De.c.o.", del "Disciplinare di uso del marchio e di produzione della RICOTTA AFFUMICATA DI MAMMOLA De.c.o.", del "Registro comunale della De.c.o. RICOTTA AFFUMICATA DI MAMMOLA", che vengono allegati al presente atto deliberativo;
3. di affidare all'ufficio attività produttive dei summenzionati Registri comunali delle De.C.O. e tutto quanto attiene alla fase degli eventuali controlli per come previsto dai summenzionati Regolamenti comunali per l'istituzione delle De.C.O. e concessione del marchi De.C.O.;
4. di rendere disponibile i summenzionati Regolamenti e Disciplinari al pubblico presso l'ufficio succitato competente

### **IL CONSIGLIO COMUNALE**

Stante l'urgenza dell'argomento

Con voti favorevoli 9 , su nove presenti, astenuti 0, contrari 0,

### **DELIBERA**

**Di Dichiarare** la presente delibera immediatamente esecutiva ai sensi dell'art. 134 comma 4 del D. Lgs. 267/2000.



*Comune di Mammola*  
*Provincia di Reggio Calabria*

---

## **REGOLAMENTO COMUNALE**

**per la istituzione della De.C.O.**

**(Denominazione Comunale di Origine)**

**e concessione del marchio per il prodotto**

**“Ricotta affumicata”**





*Comune di Mammola*  
*Provincia di Reggio Calabria*

---

## **REGOLAMENTO COMUNALE**

**per la istituzione della De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) e concessione del marchio  
per il prodotto "Ricotta affumicata"**

### **INDICE**

Art. 1 - Oggetto del Regolamento _____	pag. 2
Art. 2 - Riferimenti legislativi e finalità del Regolamento _____	pag. 2
Art. 3 – Ambito di applicazione del Regolamento e del Marchio "Ricotta affumicata – De.C.O." _____	pag. 4
Art. 4 - Concessione ed utilizzo del Marchio _____	pag. 4
Art. 5 - Revoca della concessione e dell'autorizzazione dell'uso del marchio _____	pag. 5
Art. 6 - Istituzione del Registro comunale della De.C.O. "Ricotta affumicata" _____	pag. 6
Art. 7 - Il Disciplinare di Produzione e di Utilizzo del Marchio "Ricotta affumicata – De.C.O." _____	pag. 6
Art. 8 - Riferimento e connessione alle normative comunitarie, nazionali e regionali _____	pag. 6
Art. 9 – Norme finali _____	pag. 7



## **Art. 1 – Oggetto del Regolamento**

Il presente regolamento ha per oggetto l'istituzione del marchio **De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine)** e la disciplina per l'attribuzione del marchio stesso, relativamente al caratteristico prodotto denominato "Ricotta affumicata" di Mammola (altresi detto "Ricotta affumicata mammolese", "Ricotta affumicata e salata di Mammola") in quanto prodotto tradizionale, identitario ed esclusivo realizzato all'interno dei confini comunali, il quale viene ritenuto patrimonio produttivo e artigianale di grande valore economico, storico-culturale e turistico per il territorio comunale stesso.

## **Art. 2 - Riferimenti legislativi e finalità del Regolamento**

Il presente Regolamento viene stilato ai sensi della seguente legislazione:

- La **L. 8 giugno 1990 n. 142** (e successiva legge del 3 agosto 199 n. 265) che consente ai comuni la facoltà di disciplinare nell'ambito dei principi sul decentramento amministrativo, la materia della valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali che risultano presenti nelle realtà territoriali;

- Le **sentenze della Corte di Giustizia europea del 1991, del 1992 e del 1998** (rispettivamente denominate "Torrone di Alicante", "Exportur" e "Birra Warsteiner") per cui ne deriva che un prodotto Deco può essere inteso anche quale prodotto a marchio ad "indicazione di origine geografica semplice" da tutelare (senza implicazioni di rapporti tra le caratteristiche del prodotto e la sua origine geografica) e quale prodotto da censire opportunamente e salvaguardare dall'eventuale estinzione in quanto ad alta valenza di biodiversità.

- Il **D. Lgs 18 agosto 2000 n. 267** (artt. 3 e 13) e la **LEGGE COSTITUZIONALE n. 3 del 18 ottobre 2001**, che consentono ai Comuni di tutelare e garantire i diritti e gli interessi pubblici derivanti dalla presenza di espressioni popolari riguardanti le attività agroalimentari, in quanto rappresentative di un rilevante patrimonio culturale;

- Il **D. Lgs. 228/01 (Legge di orientamento in agricoltura)** in merito alla tutela dei territori con produzioni agricole di particolare qualità e tipicità, per cui il Comune è tenuto a tutelare e a garantire il sostegno al patrimonio di tradizioni, cognizioni ed esperienze relative alle attività agroalimentari riferite a quei prodotti, loro confezioni, sagre e manifestazioni che, per la loro tipicità locale, sono motivo di particolare interesse pubblico e, come tali, meritevoli di valorizzazione;

- La **L.R. 16 aprile 2002, n. 19 e s.m.i. (Norme per la tutela, governo ed uso del territorio - Legge urbanistica della Calabria)** per la quale il Comune nell'ambito del proprio PSC è tenuto o a valorizzare le produzioni agroforestali e a salvaguardare il valore naturale, ambientale e paesaggistico del territorio nel rispetto delle specifiche vocazioni produttive, ovvero a garantire lo sviluppo di attività agricole ed agroalimentari, agroindustriali sostenibili;

- La **L.R. 14 agosto 2008, n. 29 e s.m.i. (Norme per orientare e sostenere il consumo dei prodotti agricoli regionali anche a chilometri zero)** per la quale la Regione Calabria promuove la valorizzazione delle produzioni agricole regionali e i prodotti agricoli a chilometri zero favorendo il

consumo e la commercializzazione dei prodotti provenienti dalle aziende ubicate nel territorio regionale, assicura un'adeguata informazione ai consumatori sull'origine e le specificità di tali prodotti.

- La **Comunicazione della Commissione UE denominata "Pacchetto qualità" (GUCE 2010/C 341 del 16 dicembre 2010)** inerente alle nuove disposizioni relativamente ai sistemi di certificazione ed alle indicazioni facoltative e di etichettatura che conferiscono valore aggiunto alle proprietà dei prodotti agricoli ed alla loro commercializzazione;

- Gli obiettivi della recente **Legge 18 gennaio 2011 su "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari" (ex ddl 2260/2010) e sue modifiche ed integrazioni** che prevede, tra l'altro, per i prodotti non trasformati l'indicazione del luogo d'origine ovvero il Paese di produzione e per i prodotti trasformati l'obbligo di indicare il luogo dove è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale e il luogo di coltivazione o allevamento della materia prima agricola prevalente utilizzata;

- Il **Reg. UE 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari** (GUCE 14 dicembre 2012) che tra l'altro:

- a) stimola la creazione di marchi collettivi e di valorizzazione dei prodotti agricoli, ittici ed agroalimentari;
- b) esalta la qualità e la varietà della produzione agricola considerandola parte integrante del patrimonio culturale e gastronomico vivo dell'UE;
- c) definisce un prodotto agricolo o alimentare recante riferimenti geografici e che soddisfa condizioni previste da un disciplinare, quale elemento atto a proteggere le risorse naturali o il paesaggio della zona di produzione;
- d) auspica l'introduzione di ulteriori regimi di qualità basati su indicazioni che conferiscano valore aggiunto, che possano essere comunicate nel mercato interno e da utilizzare su base volontaria.

- L'entrata in vigore il 13 dicembre 2014 del **Reg. UE n. 1169/2011** relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che però non prevede l'origine del prodotto in termini di stabilimento di produzione, rendendo pertanto la De.c.o. ancora più efficace in termini di rintracciabilità di prodotto.

Tutto ciò anche tramite l'assunzione di adeguate iniziative e forme d'intervento culturale, promozionale ed economico tra le quali **l'istituzione e l'attribuzione di marchi collettivi di riconoscimento e di origine geografica (private label)**, nel rispetto e senza contrastare minimamente la normativa comunitaria e nazionale di riferimento (relativamente alle produzioni agroalimentari tipiche e a marchio di qualità ovvero alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari come previsto dal Reg. UE 1151/2012 (ex Reg. Ce 510/06 ed ex Reg. Cee 2081/92); pertanto il prodotto indicato con la denominazione "Ricotta affumicata" di Mammola (e relativo marchio De.C.O.) può essere inteso anche quale prodotto a marchio ad **"indicazione di origine geografica semplice"** da tutelare (senza implicazioni di rapporti tra le caratteristiche del prodotto e la sua origine geografica sulla scorta delle sentenze della Corte di Giustizia europea del 1991, del 1992 e del 1998 rispettivamente denominate "Torrone di Alicante", "Exportur" e "Birra Warsteiner") e quale prodotto da censire opportunamente e salvaguardare dall'eventuale estinzione in quanto ad alta valenza storica, culturale e di biodiversità alimentare.

Ciò premesso, il presente Regolamento ha come scopo precipuo, tramite l'istituzione, attribuzione e promozione di specifico **marchio De.C.O.** quello di salvaguardare la produzione della "Ricotta affumicata" di Mammola sia dal rischio di estinzione sia dal rischio di imitazione extracomunale ed extracomprenditoriale, nonché di valorizzare ed incentivare la produzione e commercializzazione di un prodotto zootecnico ed agroalimentare storicamente emblematico del territorio comunale, dall'alta valenza in termini di identità e tipicità locale, ancora presente nell'immaginario collettivo e denominato "Ricotta affumicata" di Mammola o "Ricotta affumicata mammolese" o "Ricotta affumicata della Limina".

### **Art. 3 – Ambito di applicazione del Regolamento e del Marchio "Ricotta affumicata" di Mammola De.c.o.**

a) L'azione del Comune nell'attuazione di quanto previsto dagli scopi del presente Regolamento, si manifesta e consiste **nell'istituzione e concessione di marchio De.C.O.** (Denominazione Comunale di Origine), quale marchio collettivo ad uso privatistico da attribuire al prodotto "**Ricotta affumicata**" (come precedentemente definito) con finalità promozionali, di censimento e di tutela dalla sua estinzione. Il marchio viene concesso col fine principale di censire ed attestare l'origine del prodotto "Ricotta affumicata" di Mammola indipendentemente dalle caratteristiche organolettiche peculiari del prodotto e dal legame delle stesse con l'origine geografica del prodotto. Il marchio viene inoltre concesso col fine di garantire le peculiarità e la qualità del prodotto, intesa quest'ultima come l'insieme delle caratteristiche intrinseche ed estrinseche (anche riguardo al processo di lavorazione e confezionamento), previste e riportate dallo specifico Disciplinare di produzione (vedi art. 7). Ulteriori forme di certificazione o di semplice validazione del marchio "Ricotta affumicata" di Mammola De.C.O. e/o del relativo Disciplinare da parte di Enti terzi di certificazione, possono essere attivate dai soggetti concessionari del marchio, previa comunicazione agli uffici comunali competenti designati.

b) L'azione del Comune per la valorizzazione del prodotto "Ricotta affumicata" di Mammola si concretizza anche tramite forme dirette e/o di coordinamento nonché forme indirette di partecipazione e sostegno di attività di promozione, ricerca tecnico-scientifica e storica, di programmazione integrata e progettuale per lo sviluppo integrato e la valorizzazione socio-economica e turistica del territorio comunale, finalizzate anche al migliore conseguimento delle finalità di cui al precedente articolo.

c) L'azione del Comune per la valorizzazione del prodotto "Ricotta affumicata" di Mammola si esplicita inoltre tramite la promozione ed il sostegno economico (nei limiti delle ricorrenti compatibilità di bilancio o ricercando forme di sponsorizzazione ad altri Enti e/o la collaborazione finanziaria da parte dei produttori interessati) di quelle iniziative e manifestazioni sia proprie che esterne proposte da associazioni, soggetti privati singoli ed associati, finalizzate alla valorizzazione del prodotto e del marchio "Ricotta affumicata" di Mammola De.C.O.

### **Art. 4 – Concessione ed utilizzo del Marchio**

- a) L'utilizzo del marchio "Ricotta affumicata De.C.O." (così come definito dall'Art. n. 3 e dall'Allegato n. 1 del Disciplinare) viene concesso esclusivamente alle **imprese agricole, agroalimentari, artigianali ed eventualmente agroindustriali**, (così come definite dalla

legislazione vigente ed abilitate alla produzione / trasformazione / confezionamento / manipolazione/ commercializzazione di prodotti lattiero caseari) che ne fanno richiesta al Sindaco presso l'ufficio competente in qualità di produttori, trasformatori e confezionatori del prodotto "Ricotta affumicata di Mammola" inteso quest'ultimo quale produzione storica e caratteristica necessariamente conforme a quanto indicato dal Disciplinare di produzione e realizzata esclusivamente all'interno del territorio comunale di Mammola per come indicato dal summenzionato Disciplinare.

- b) La concessione del marchio e l'autorizzazione al suo utilizzo da parte del Sindaco (o in sostituzione, dall'assessore comunale al ramo) tramite gli uffici competenti summenzionati deve avvenire:
1. previa verifica e controllo *de visu* dell'origine e delle caratteristiche del prodotto;
  2. previa attestazione di conformità del prodotto al Disciplinare di produzione da parte di un agronomo, di un tecnologo alimentare o di altro tecnico abilitato o equipollente, per conto del richiedente;
  3. previa verifica della completezza della documentazione necessaria consistente in:
    - a) Richiesta su carta libera di concessione ed utilizzo del marchio "Ricotta affumicata di Mammola De.C.O." da parte del titolare dell'azienda o del rappresentante legale se trattasi di cooperativa o consorzio, completa di indirizzo e recapiti telefonici;
    - b) Copia della P. IVA, iscrizione alla CCIAA, documento di identità e C.F. del produttore -- confezionatore (o del rappresentante legale se trattasi di cooperativa o consorzio);
    - c) Planimetria e breve relazione descrittiva del sito ove viene prodotto - confezionato - il prodotto;
    - d) Breve relazione illustrativa dalla quale si evince ove e come viene collocato o si intende collocare il marchio (logo) rispetto alla tipologia di confezione del prodotto.
    - e) Autodichiarazione ai sensi del DPR 445/2000 (artt. n. 46 e n. 47) con la quale il produttore (o il rappresentante legale in caso di soggetto collettivo) si "impegna ad applicare il Disciplinare di Produzione e di Utilizzo del Marchio e di essere disponibile per eventuali controlli e verifiche di conformità rispetto al medesimo".

c) L'attestazione di concessione ed autorizzazione di utilizzo del marchio, viene numerata progressivamente in relazione alle richieste evase e soddisfatte in apposito Registro o Albo comunale. La richiesta di concessione ed autorizzazione di utilizzo del marchio deve essere rinnovata annualmente da parte dell'impresa concessionaria del marchio, tramite la presentazione della medesima tipologia di documentazione succitata ed utilizzata per il primo anno. Gli uffici preposti secondo le modalità citate, rinnoveranno o meno quella specifica attestazione-autorizzazione e potranno richiedere eventuale ulteriore documentazione o documentazione sostitutiva se ritenuto necessario.

#### **Art. 5 – Revoca della concessione e dell'autorizzazione dell'uso del marchio**

Il marchio collettivo "Ricotta affumicata di Mammola De.c.o." è di **proprietà** del Comune di Mammola. Esso viene **concesso** alle tipologie di aziende indicate nell'art. 4 comma a) che ne hanno i requisiti così come indicato nel precedente articolo, unitamente all'autorizzazione per l'uso del marchio stesso.

La concessione del marchio e/o l'autorizzazione all'uso del marchio possono essere sospese temporaneamente o revocate definitivamente con provvedimento motivato da parte del funzionario dell'ufficio competente o del dirigente del Settore competente, nei seguenti casi:

- a) modifica o intervenuta mancanza dei requisiti richiesti all'azienda concessionaria assoggettata al presente regolamento comunale;
- b) inadempienze o non osservanza di tutto o di parte del Disciplinare di Produzione e di Utilizzo del Marchio;
- c) abuso o difforme utilizzo del marchio, tale da arrecare danno all'immagine del comune e delle aziende operanti regolarmente;

#### **Art. 6 – Istituzione del Registro comunale della De.C.O. "Ricotta affumicata" di Mammola**

Il Comune si dota di un registro ufficiale in cui **annualmente** vengono censite le aziende che fanno richiesta di concessione del marchio "Ricotta affumicata De.C.O."; viene inoltre indicato il numero di autorizzazione progressivo attribuito (vedi articolo n. 4 comma d) per le aziende che ottengono l'autorizzazione. Nel registro vengono anche indicati eventuali revoche di autorizzazione all'uso del marchio. Il registro viene tenuto ed aggiornato dall'ufficio comunale competente designato.

#### **Art. 7 – Il Disciplinare di Produzione e di Utilizzo del Marchio**

- a) Il Disciplinare di Produzione e di Utilizzo del Marchio "Ricotta affumicata De.C.O." è lo strumento al quale devono attenersi le aziende che richiedono la concessione del marchio ed il Comune che ne concede e autorizza l'uso.
- b) Il Disciplinare, realizzato da tecnici esperti in collaborazione con i produttori, fornisce le regole che disciplinano la produzione della "Ricotta affumicata" che ne garantiscano le caratteristiche peculiari nonché fornisce le regole sull'utilizzo e le caratteristiche del relativo marchio De.C.O.
- c) Il Disciplinare può essere integrato e modificato periodicamente su richiesta dell'amministrazione comunale anche in seguito ad indicazioni fornite dalle aziende produttrici. Le eventuali modifiche ed integrazioni apportate al Disciplinare devono essere comunicate dagli uffici competenti alle aziende concessionarie del marchio, prima del rinnovo annuale della concessione d'uso del marchio stesso.
- d) Il Disciplinare è consultabile presso l'ufficio competente.
- e) Eventuali certificazioni o validazioni del marchio "Ricotta affumicata De.C.O." e/o del relativo Disciplinare da parte di Enti terzi di certificazione, possono essere realizzate a carico dei soggetti concessionari del marchio, previa comunicazione al Sindaco di Mammola presso l'ufficio competente succitato. Le certificazioni o le validazioni da parte di Enti terzi di certificazione sono comunque subordinate al rilascio e rinnovo annuale della concessione ed autorizzazione all'uso del marchio da parte del Comune (Art. 4). Tale clausola deve far parte del contratto stipulato tra Ente di certificazione ed impresa certificata.

#### **Art. 8 - Riferimento e connessione alle normative comunitarie, nazionali e regionali**

Le indicazioni e le norme di cui al presente regolamento, si ispirano alle normative comunitarie, nazionali e regionali vigenti nel settore agricolo ed agroalimentare in genere, tra le quali quelle citate nell'Art. 2. Conseguentemente, poiché queste possono variare nel tempo, potrebbero costituire un limite all'applicazione del Regolamento in tutte le eventualità di ordine attuativo. Pertanto, quando e se ritenuto opportuno, il presente regolamento può subire delle modificazioni in ottemperanza alla legislazione vigente e fatti salvi gli scopi preposti.

#### **Art. 9 – Norme finali**

Il presente regolamento entra in vigore al momento in cui la deliberazione consiliare di approvazione diviene esecutiva a norma di legge. Il presente regolamento è disponibile in visione al pubblico presso l'ufficio comunale competente designato.

**Nota:**

*Il presente Regolamento, nella sua versione originale, è stato rilasciato nel 2015 dal dott. agr. Rosario Previtiera per conto di Impronta Rurale srls su incarico del Sindaco e dalla Giunta del comune di Mammola ed in collaborazione con i produttori locali. Tutti i diritti riservati ©2015.*

*(Disponibile anche su: [www.calabriadeco.it](http://www.calabriadeco.it))*



*Comune di Mammola*  
*Provincia di Reggio Calabria*

---

**DISCIPLINARE**  
di Utilizzo del Marchio e di Produzione  
della “RICOTTA AFFUMICATA – De.C.O.”





*Comune di Mammola  
Provincia di Reggio Calabria*

---

## **DISCIPLINARE di Utilizzo del Marchio e di Produzione della "RICOTTA AFFUMICATA" – De.C.O."**

### **Art. 1 - Scopi**

Il presente Disciplinare proposto dal Comune di Mammola è a carattere volontario e si compone di n. 7 articoli e di n. 2 allegati. Vi aderiscono le aziende agricole, agroalimentari, artigianali e commerciali (ADERENTI) che intendono, con la propria attività, ovvero col rispetto del presente Disciplinare, valorizzare il tradizionale prodotto caseario mammolesse consistente in ricotta affumicata cosiddetta "Ricotta affumicata di Mammola" o "Ricotta mammolesse" ed eventuali varianti, tramite la loro produzione e confezionamento, commercializzazione, promozione e valorizzazione in quanto prodotto a Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.) secondo le finalità preposte dal "Regolamento Comunale per la istituzione della De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) e concessione del marchio per il prodotto "Ricotta affumicata De.c.o." (REGOLAMENTO). Ulteriore scopo del Disciplinare, è quello di garantire ai consumatori, l'origine e le caratteristiche della lavorazione tradizionale della "Ricotta affumicata" di Mammola, nonché di garantire agli Aderenti la giusta promozione tramite la opportuna diffusione e divulgazione del Marchio "Ricotta affumicata – De.C.O."

### **Art. 2 - Audit**

L'azione di controllo (audit) e vigilanza in merito all'applicazione delle regole del presente Disciplinare ed in merito al corretto utilizzo del marchio "Ricotta affumicata – De.C.O.". da parte dell'Aderente, viene esercitata da parte del Proponente (Comune di Mammola – Ufficio tecnico o preposto) sia secondo quanto previsto dagli artt. n.3, n.4, n.5 del Regolamento e sia nelle ulteriori eventuali ulteriori forme concordate con l'Aderente. Ciò nello spirito della collaborazione reciproca, al fine di raggiungere gli scopi prefissati dal presente disciplinare.

### **Art. 3 – Utilizzo e regolamentazione del Marchio**

Il Marchio adottato per la "Ricotta affumicata – De.C.O." è costituito dal marchio De.C.O. proprio dell'A.N.C.I. sul quale viene riportata la dicitura "Comune di Mammola" di colore bianco su fondo blu scuro e la dicitura "Ricotta affumicata" di colore blu su fondo bianco (ALLEGATO n. 1 al presente Disciplinare). Il marchio "Ricotta affumicata – De.C.O." è un marchio di proprietà del Comune di Mammola. Esso viene concesso in uso agli Aderenti al Disciplinare che risultano in regola con l'applicazione dello stesso e che pertanto sono consapevoli che non trattasi di un marchio di qualità o di certificazione.



L'uso del logo da parte dell'Aderente è liberamente consentito per il prodotto e sue confezioni, sul proprio materiale promozionale, sul materiale di comune utilizzo, sul proprio sito internet, nell'ambito di proprie iniziative e manifestazioni, ecc. secondo quanto previsto dall'art. 4 del Regolamento.

La concessione del marchio e/o l'autorizzazione all'uso del marchio possono essere sospese temporaneamente o revocate definitivamente con provvedimento motivato da parte del Sindaco anche su proposta del funzionario o del dirigente dell'ufficio tecnico comunale o preposto, nei seguenti casi:

- a) modifica o intervenuta mancanza dei requisiti richiesti all'azienda concessionaria assoggettata al presente regolamento comunale;
- b) inadempienze o non osservanza di tutto o di parte del Disciplinare di Utilizzo del Marchio;
- c) abuso o difforme utilizzo del marchio, tale da arrecare danno all'immagine del Comune e delle aziende operanti regolarmente;

#### **Art. 4 – Caratterizzazione della “Ricotta affumicata” di Mammola**

##### a) Caratterizzazione del prodotto

Col termine “Ricotta affumicata” si intende il prodotto caseario affumicato, con forma particolare (a fungo o “fallica”), ottenuto tradizionalmente ed artigianalmente dai pastori mammolesi da siero di latte caprino. Oggi la produzione avviene a partire da siero e latte vaccino, caprino, ovino.

La presente caratterizzazione della “Ricotta affumicata” e le integrazioni al Disciplinare di produzione potranno essere successivamente ampliate su richiesta dei produttori ma anche in relazione a studi e ricerche effettuati da enti di ricerca ed università. La caratterizzazione fotografica della “Ricotta affumicata” viene riportata nell'ALLEGATO n. 2 al presente Disciplinare.

##### b) Caratterizzazione tecnologica del prodotto

La caratteristica e tradizionale “Ricotta affumicata” di Mammola veniva prodotta soprattutto a livello familiare dalla popolazione rurale e dai pastori operanti in particolare nell'area montuosa della Limina. La “Ricotta affumicata” di Mammola è conosciuta per le sue antiche origini e per la caratteristica forma a fungo o “fallica”, ancestrale simbolo ed auspicio di fecondità e prosperità. Oggi la “Ricotta affumicata” viene ottenuta con gli stessi principi di un tempo da aziende casearie site nel territorio comunale di Mammola le quali sono tenute al rispetto delle normative igienico-sanitarie vigenti ed applicano le tecniche di lavorazione, conservazione e confezionamento opportune compreso la pastorizzazione del latte, l'affumicatura secondo quanto previsto dalla legge vigente, la conservazione del prodotto finito sottovuoto, la eventuale stagionatura.

La “Ricotta affumicata” in quanto annoverabile nella categoria “ricotta” tra i prodotti caseari è un latticino in quanto ottenuto dalla coagulazione, tramite riscaldamento, delle proteine del siero di latte (siero proteine albumina e globulina) ed eventualmente dall'aggiunta di latte fresco durante la bollitura. Pertanto, gli ingredienti costituenti la “Ricotta affumicata” di Mammola sono: siero di latte, latte (vaccino e/o caprino e/o pecorino), sale, eventuali erbe aromatiche, fumo naturale di legno di castagno. La “Ricotta affumicata” si presenta in forma di “fungo” (cilindrica a testa ingrossata con una lunghezza di ca. 30 cm ed un diametro medio di 6 cm) con una parte lunga e una “testa piatta” di base, di colore scuro (dal dorato all'ambra) ottenuto in seguito ad affumicatura; dal punto di vista organolettico la “Ricotta affumicata” di mammola presenta una consistenza pastosa, morbida, compatta e senza alveolature, con profumi e sentori di formaggio fresco e legno tostato; si commercializza avvolta in carta per alimenti o sigillata in pellicola sottovuoto, con pezzature che vanno da 650 a 700 gr.. Possono essere utilizzati anche specifici contenitori sagomati in PET alimentare (o simili) dalle diverse capacità a seconda delle esigenze commerciali.

Le varianti della “Ricotta affumicata” di Mammola possono riguardare sia le percentuali di siero utilizzato e di latte aggiunto (vaccino/caprino/ovino) sia le tecniche di lavorazione ed affumicatura, sia la stagionatura: ricotta fresca, ricotta semi-stagionata, ricotta stagionata.

## Art. 5 – I requisiti obbligatori

L'Aderente, si impegna a valorizzare il prodotto tradizionale "Ricotta affumicata" – De.C.O" producendola, confezionandola e commercializzandola secondo le tecniche e le regole esposte di seguito, nonché rammentando che al nome del prodotto si lega quello del Comune e della comunità di Mammola e viceversa.

### a) Il prodotto e il suo ottenimento

La "Ricotta affumicata" di Mammola a marchio "De.c.o" deve essere quella esclusivamente definita dall'art.4. Le fasi di produzione di seguito indicate possono subire minime variazioni non sostanziali, anche in termini di proporzione e presenza di ingredienti peculiari, a seconda della tradizione consolidata o delle capacità ed esigenze dell'azienda produttrice. La procedura produttiva prevede la lavorazione del siero acquisito direttamente oppure dal siero ottenuto in proprio in seguito alla lavorazione-caseificazione di latte vaccino e/o latte caprino e/o latte di pecora (essendo il siero la parte liquida rimanente dalla coagulazione della cagliata durante il processo della caseificazione). La "Ricotta affumicata" di Mammola si produce con il riscaldamento del siero fino a 60°C – 65°C. Dopodichè, generalmente, si aggiunge del latte fresco (vaccino/caprino o vaccino/pecorino o latte in purezza vaccino o pecorino o caprino) in quantità massime dell'8%-10% rispetto alla quantità di siero per poi raggiungere la temperatura di 87-90°C. Quando la ricotta comincia ad affiorare si aggiunge il sale per consentire il completamento del processo. A fuoco spento, in circa un minuto, si ha l'affioramento completo della ricotta. Tutto il processo presenta una durata media di 15 minuti. Generalmente si utilizza siero e latte misto vaccino (65%) e caprino (35%) ma è anche possibile la produzione con siero e latte vaccino al 100% o la produzione mista con siero di latte vaccino e latte aggiunto pecorino. Ulteriori varianti sono possibili con latte caprino o con latte differente in proporzioni diverse. Il tutto dipende dal livello di pH (acido) da dover raggiungere e dalla quantità di grasso e proteine del latte necessarie per consentire la coagulazione del siero e quindi l'affioramento completo.

La ricotta fresca di colore bianco così ottenuta nei tempi previsti (a seconda della tecnologia e temperature utilizzate), viene estratta dal contenitore di lavorazione-bollitore (anticamente era la "caddhàra" o "cardàra") ed inserita tramite apposito mestolo nelle "fasceje" (fascine) di giunco per ottenere la parte lunga, mentre la parte piatta o "testa" si ottiene plasmandola a mano. Le due parti vengono congiunte e saldate (tramite pezzetto di legno – un tempo di fico detto "u naci" - o meno) contemporaneamente al loro ottenimento. Dopo la prima eventuale sgocciolatura e il posizionamento su apposito piano in acciaio, le ricotte vengono ricoperte da felci per un giorno, consentendo così al prodotto di assumere il sapore fresco ed erbaceo. L'affumicatura successiva, previa salatura di ogni ricotta, avviene su apposita griglia metallica, anch'essa ricoperta di felci e dura due giorni (un giorno per lato della ricotta) tramite bruciatura costante di legno di castagno a fuoco lento. La ricotta affumicata diventa pertanto più consistente e scura e si può conservare a temperatura ambiente anche per 5 giorni. Essa si consuma fresca, semi-stagionata o stagionata. Quest'ultima, conservata in frigorifero (fino a 5-6°C) può rimanere integra anche per un anno ed è utilizzabile regolarmente come formaggio da grattugiare.

### b) Confezionamento e commercializzazione del prodotto

La "Ricotta affumicata" dopo aver subito la completa affumicatura può essere immediatamente commercializzata oppure subire una prima stagionatura pre-confezionamento. Il confezionamento avviene tramite semplice carta per alimenti o tramite confezione sottovuoto per garantire migliore conservabilità del prodotto e maggiore shelf-life (maggiore periodo di integrità del prodotto in condizioni normali).

La commercializzazione avviene generalmente presso la medesima azienda di produzione, presso punti vendita aziendali o tramite distributori locali e non. Il confezionamento del prodotto "Ricotta

affumicata - De.c.o.” deve avvenire presso l’azienda dell’Aderente o presso terzi; in entrambe i casi l’azienda deve essere sita all’interno del territorio comunale per come individuato dall’art. 4 del presente Disciplinare, anche ai fini dei controlli previsti dall’art. 4 del Regolamento. Il prodotto può essere utilizzato direttamente oppure quale condimento di pietanze varie presso esercizi di ristorazione, di somministrazione, vendita e simili i quali potranno promuovere l’utilizzo del prodotto stesso opportunamente.

Il materiale di confezionamento utilizzato, oltre a prevedere la corretta etichettatura secondo la normativa vigente in materia, deve essere opportunamente personalizzato (in stampa, con bollinatura, con etichettatura ulteriore) con il Marchio individuato dall’art. 3 e dall’Allegato n. 1 del presente Disciplinare. La conservazione e la commercializzazione del prodotto ed il suo utilizzo gastronomico, possono essere effettuati anche presso esercizi operanti al di fuori dei confini comunali, garantendo sempre la rintracciabilità dell’origine del prodotto. Il confezionamento, la conservazione e la commercializzazione, devono avvenire secondo modalità che preservino le caratteristiche organolettiche e morfologiche peculiari del prodotto fresco o stagionato e ne consentano la massima visibilità e riconoscibilità. Inoltre il confezionamento, la commercializzazione e la distribuzione dovranno avvenire secondo modalità e strategie di marketing che consentano di esaltare ed evidenziare il marchio “Ricotta affumicata – De.c.o.”.

#### **Art. 6 – Validazione e certificazione**

Il presente Disciplinare, può essere validato da Ente di certificazione terzo e/o può essere assoggettato a certificazione secondo eventuale ed appropriata norma UNI EN ISO (o secondo sistema ANNEX) se ritenuto opportuno dall’Aderente e previa comunicazione al Proponente, per come previsto dall’art. 3.a) del Regolamento.

#### **Art. 7 – Assoggettamento ai controlli**

L’Aderente si assoggetta ai controlli previsti dal Proponente ovvero si impegna ad adottare *in toto* il presente Disciplinare sottoscrivendo l’ Autodichiarazione (già prevista dall’art. 4 del Regolamento) ai sensi del DPR 445/2000 (artt. n. 46 e n. 47) con la quale il produttore (o il rappresentante legale in caso di soggetto collettivo) si “impegna ad applicare il Disciplinare di utilizzo del Marchio e di Produzione e di essere disponibile per eventuali controlli e verifiche di conformità rispetto al medesimo”.

#### **ALLEGATO 1**

Logo del Marchio “Ricotta affumicata De.c.o.”.

#### **ALLEGATO 2**

Caratterizzazione fotografica del prodotto “Ricotta Affumicata De.c.o.”

---

#### *Nota:*

*Il presente Disciplinare, nella sua versione originale, è stato rilasciato nel 2015 dal dott. agr. Rosario Previtiera per conto di IMPRONTA RURALE srls, su incarico del Sindaco e della Giunta del comune di Mammola (RC) ed in collaborazione con i produttori locali. Tutti i diritti riservati ©2015. [www.calabriadeco.it](http://www.calabriadeco.it)*

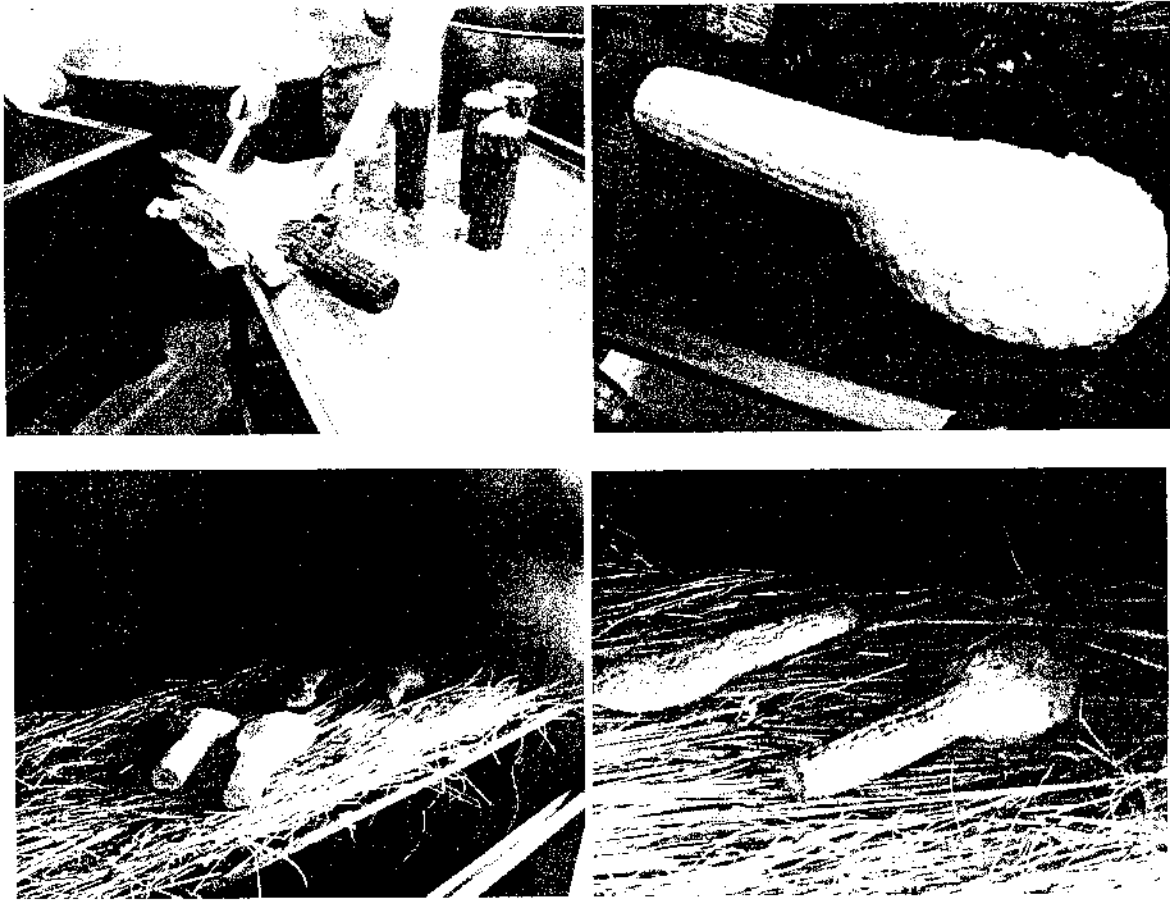
ALLEGATO n. I

Logo del Marchio "Ricotta affumicata – De.C.O."

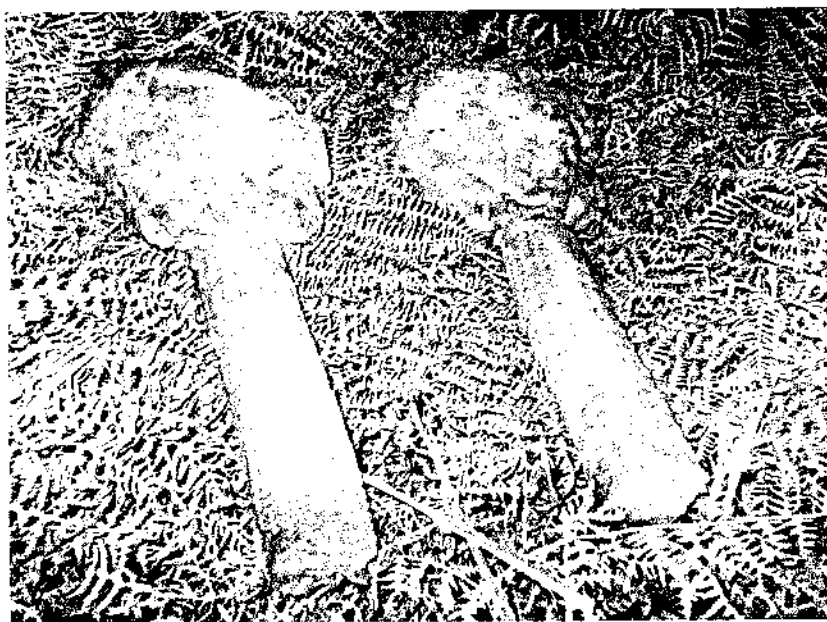


**ALLEGATO n. 2**

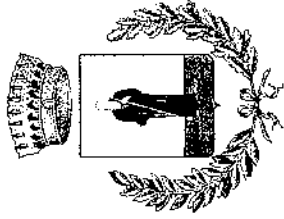
Caratterizzazione fotografica del prodotto "Ricotta affumicata De.C.O."



a) Fasi di lavorazione e affumicatura della Ricotta affumicata di Mammola



b) La Ricotta affumicata di Mammola



*Comune di Mammola*

*Provincia di Reggio Calabria*

## **REGISTRO COMUNALE**

**della De.C.O.**

**“Ricotta affumicata di Mammola “**

---

**ANNO 2015**

---



# COMUNE DI MAMMOLA

89045-PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

## AREA AMMINISTRATIVA

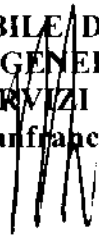
### PARERE IN ORDINE ALLA REGOLARITA' TECNICA

**OGGETTO:** Istituzione de.co. Approvazione regolamento e disciplinare per la denominazione di origine comunale Ricotta affumicata di Mammola.

Il sottoscritto Responsabile del Servizio, sulla presente proposta di deliberazione, ai sensi degli artt. 49, comma 1 e 147 bis, comma 1 del D.Lgs. n. 267/2000. esprime parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica attestante la regolarità e la correttezza dell'azione amministrativa della proposta di deliberazione in oggetto.

Mammola li 22/05/2015

IL RESPONSABILE DELL'AREA  
AFFARI GENERALI  
SEGRETERIA E SERVIZI DEMOGRAFICI  
(Dott. Gianfranco Ali)





Il presente verbale viene letto, approvato e sottoscritto come segue.

IL PRESIDENTE  
Fto Arch. Antonio LONGO

IL SEGRETARIO COMUNALE  
Fto Dott. Arturo TRESOLDI

Copia conforme all'originale in carta libera per uso amministrativo.

Mammola li, .....

08 GIU. 2015

IL SEGRETARIO GENERALE  
Tresoldi Arturo

### CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Si ATTESTA che la presente deliberazione è stata affissa all'Albo Pretorio di questo Comune e vi rimarrà per 15 gg. consecutivi come previsto dall'art. 124, comma 1, del D. Lgs. 267/2000 a partire dalla data odierna.

Li, .....  
08 GIU. 2015

IL MESSO INCARICATO  
Sig. Francesco SITA'

### CERTIFICATO DI ESECUTIVITA'

Si CERTIFICA che la presente deliberazione, pubblicata nelle forme di legge all'Albo Pretorio del Comune senza riportare nei primi dieci giorni di pubblicazione denunce di vizi di legittimità o competenza, E' DIVENTATA ESECUTIVA ai sensi del 3° comma dell'articolo 134 del D. Lgs 267/2000.

Li, .....

IL SEGRETARIO COMUNALE  
Dott. Arturo TRESOLDI