



COMUNE DI MAMMOLA

PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

C.F. 00221370802

Tel. 0964.414025 – Fax 0964.414003

URL: www.comune.mammola.rc.it

Deliberazione n° 11
in data : 26/05/2015

Verbale di Deliberazione del Consiglio Comunale

OGGETTO: Istituzione Ds.C.O. Approvazione regolamento e disciplinare per la denominazione di origine comunale Stocco 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		X
9	ADORNATO Rosella	Consigliere		X
10	SPATARI Nensi	Consigliere	X	
11	MACRI' Fabrizio	Consigliere	X	
12	ROMEIO Bruno	Consigliere		X
13	BARILLARO Denise	Consigliere		X
TOTALE PRESENTI			9	4

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. "Stocco 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, Stacco 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 Deliberazione 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 STOCCO DI MAMMOLA De.C.O. del "Disciplinare di uso del marchio e di produzione del STOCCO DI MAMMOLA De.C.O.", del "Registro comunale della De.c.o. STOCCO DI MAMMOLA ",

della sopraggiunta incompatibilità con la normativa vigente dei contenuti inerenti le precedenti le precedenti D.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 allo Stocco di Mammola 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 " Stocco di Mammola " ; 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.C.O." 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 Deco e concessione del marchio STOCCO DI MAMMOLA De.C.O.", del "Disciplinare di uso del marchio e di produzione del STOCCO DI MAMMOLA De.C.O.", del "Registro comunale della De.C.O. STOCCO DI MAMMOLA " che vengono allegati al presente atto deliberativo;
3. di affidare all'ufficio attività produttive la gestione 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

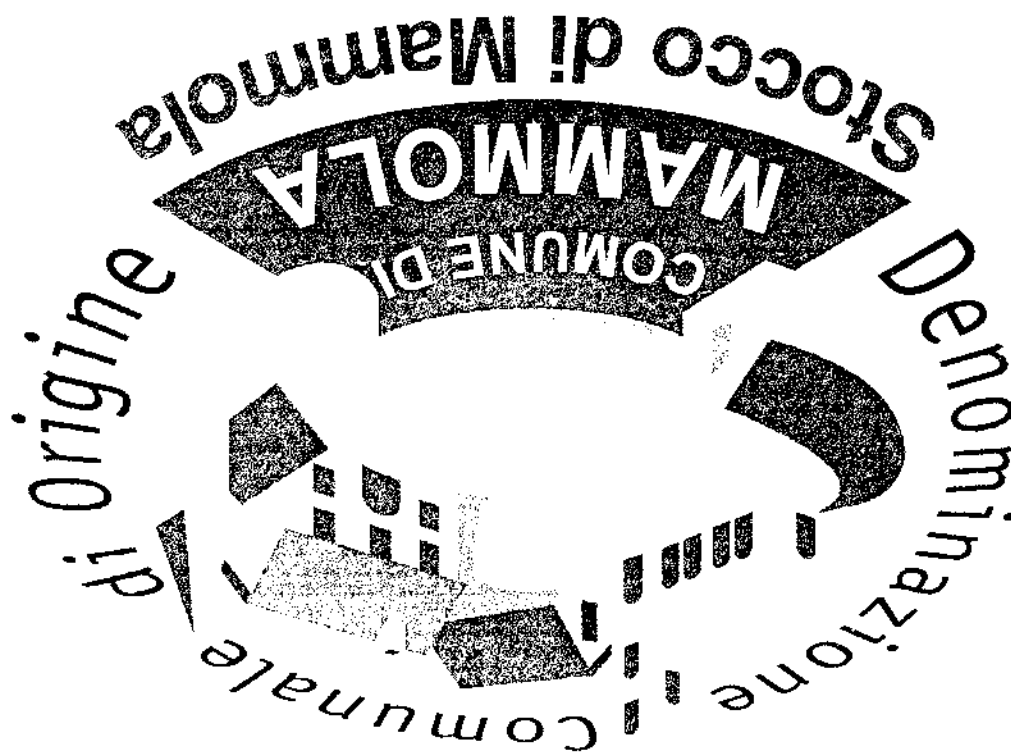
IL CONSIGLIO COMUNALE

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.



“Stocco di Mammola”

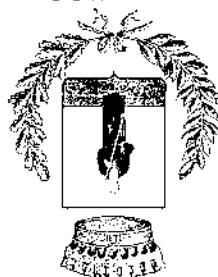
e concessione del marchio per il prodotto

(Denominazione Comunale di Origine)

per la istituzione della De.C.O.

REGOLAMENTO COMUNALE

*Comune di Mammola
Provincia di Reggio Calabria*





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 "Stocco di Mammola"

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 "Stocco di Mammola – 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. "Stocco di Mammola " _____	pag. 6
Art. 7 - Il Disciplinare di Produzione e di Utilizzo del Marchio "Stocco di Mammola – 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 "Stocco di Mammola" (altresi detto "Stocco mammolesse") 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 che su di esso basa il settore della ristorazione tipica.

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;

- Il **D.M. 27 marzo 2002** sull' "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 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 "Stocco 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 "Stocco 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 "Stocco di Mammola" o "Stocco mammolese".

Art. 3 – Ambito di applicazione del Regolamento e del Marchio "Stocco 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 "**Stocco di Mammola**" (come precedentemente definito) con finalità promozionali, di censimento e di tutela dalla sua estinzione in termini di lavorazione (ammollatura) tipica. Il marchio viene concesso col fine principale di censire ed attestare l'origine del prodotto "Stocco di Mammola" indipendentemente dalle caratteristiche organolettiche peculiari del prodotto e dal legame delle stesse con l'origine geografica della lavorazione prodotto e del prodotto stesso. 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 (soprattutto riguardo al processo di lavorazione), previste e riportate dallo specifico Disciplinare di produzione (vedi art. 7). Ulteriori forme di certificazione o di semplice validazione del marchio "Stocco 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 "Stocco 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 "Stocco 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, consorzi, soggetti privati singoli ed associati, finalizzate alla valorizzazione del prodotto e del marchio "Stocco di Mammola De.C.O."

Art. 4 – Concessione ed utilizzo del Marchio

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

legislazione vigente ed abilitate alla lavorazione - trasformazione /manipolazione/ confezionamento/commercializzazione di pesce e derivati) che ne fanno richiesta al Sindaco presso l'ufficio competente in qualità di produttori e confezionatori del prodotto "Stocco 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 (sede di lavorazione) e delle caratteristiche del prodotto;
 2. previa attestazione di conformità del prodotto al Disciplinare di produzione da parte di un agronomo, di un biologo, di un veterinario, 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 "Stocco 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 "Stocco 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. "Stocco di Mammola"

Il Comune si dota di un registro ufficiale in cui **annualmente** vengono censite le aziende che fanno richiesta di concessione del marchio "Stocco di Mammola 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 "Stocco di Mammola 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 "Stocco di Mammola" e 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 "Stocco di Mammola 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 ittico 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 Previtera 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)*



*Comune di Mammola
Provincia di Reggio Calabria*

DISCIPLINARE
di Utilizzo del Marchio e di Produzione
della “Stocco di Mammola – De.C.O.”





Comune di Mammola
Provincia di Reggio Calabria

DISCIPLINARE **di Utilizzo del Marchio e di Produzione** **della "STOCCO DI MAMMOLA – 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 agroalimentari, artigianali e commerciali (ADERENTI) che intendono, con la propria attività, ovvero col rispetto del presente Disciplinare, valorizzare il tradizionale prodotto ittico "Stocco di Mammola" o "Stocco mammolesc", 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 "Stocco di Mammola De.c.o." (REGOLAMENTO)*. Ulteriore scopo del Disciplinare, è quello di garantire ai consumatori, l'origine e le caratteristiche della lavorazione tradizionale dello "Stocco di Mammola", nonché di garantire agli Aderenti la giusta promozione tramite la opportuna diffusione e divulgazione del Marchio "Stocco di Mammola – 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 "Stocco di Mammola – 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 lo "Stocco di Mammola 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 "Stocco di Mammola" di colore blu su fondo bianco (ALLEGATO n. 1 al presente Disciplinare). Il marchio "Stocco di Mammola – 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 dello “Stocco di Mammola”

a) Caratterizzazione del prodotto

Col termine “Stocco di Mammola” si intende l'insieme delle parti o porzioni del Merluzzo (*Gadus morhua*) pescato nei mari del Nord (area FAO 27), selezionato, pulito ed essiccato naturalmente all'aria aperta in Norvegia, importato a Mammola ed ivi lavorato (eviscerato e reidratato) con la tradizionale tecnica artigianale dell'“ammollatura” o “spugnatura” tramite l'utilizzo dell'acqua a bassa temperatura di Mammola proveniente dalle sorgenti montane circostanti (Limina). Storicamente si hanno notizie frammentario del prodotto lavorato in loco sia nel 1600 sia nel 1800 essendo il “passo della Limina” e quindi Mammola ed il suo territorio un valico di transito importante. Ma le notizie certe si hanno rispetto ai primi anni del '900 ed in particolare rispetto all'utilizzo dello stocco essiccato in corrispondenza degli aiuti giunti in seguito al terremoto del 1908.

Le parti dello “Stocco di Mammola” così come definito, vengono denominate a seconda delle caratteristiche derivanti dal taglio e dal peso, come di seguito indicato: “pinna”, “filetto”, “ritagli o “tranci”, “ventresche” o “ventricelle” o “ventrelle” (interiora).

La presente caratterizzazione dello Stocco di Mammola e le integrazioni al Disciplinare di produzione potranno essere successivamente ampliate su richiesta dei produttori ma anche rispetto a studi e ricerche effettuati da enti di ricerca ed università. La caratterizzazione fotografica dello Stocco di Mammola viene riportata nell'ALLEGATO n. 2 al presente Disciplinare.

b) Caratterizzazione tecnologica del prodotto

Il pescestocco o stocco è il prodotto ittico (Merluzzo dei Mari del Nord norvegesi) essiccato e quindi duro (stock-fish), pulito e decapitato, importato in Italia (in sacchi di juta da 50 Kg e scatole in cartone da 25 Kg) nelle tipologie BR (“Bremese” da 1,2 Kg), HO (“Olandese” dal peso di 1 Kg), IG (“Italiano Grande” dal peso di 0,9 Kg), WA (“Westre Ancona” dal peso di 0,7 Kg), quindi sezionato, eviscerato e reidratato ovvero rigonfiato in acqua fredda a Mammola tramite “ammollatura” o “spugnatura” per essere poi porzionato al fine di ottenere i seguenti prodotti commercializzabili:

- “pinna” o “ala” di pesce stocco: una delle due parti del pesce tagliato longitudinalmente;
- “filetto” di pesce stocco: si ottiene quanto alla “pinna” si sottrae la cosiddetta “falda” con il taglio;
- “ritagli”, “pezzetti” o “tranci”: pezzi vari ottenuti durante il taglio di selezione realizzato per l'ottenimento della “pinna” e del “filetto”;
- “ventresca” o “ventricella” o “ventrella”: interiora addominali appositamente separate e reidratate.

Tali prodotti, a fine maturazione in acqua (reidratazione completa), possono essere conservati opportunamente in acqua fredda (ed anche in cella frigorifera) secondo temperature e tempistiche specifiche (opportunitamente: max 4°C e max 10 giorni, salvo necessità di maturazione ulteriori) adottate

da ogni azienda, nel rispetto dei parametri igienico-sanitari imposti dalla normativa vigente in materia. Tali prodotti possono essere commercializzati tal quali o confezionati sottovuoto con eventuale trattamento di stabilizzazione per l'utilizzo gastronomico privato e della ristorazione. Con le parti di "Stocco di Mammola De.c.o." summenzionate vengono realizzate pietanze crude e cotte, caratteristiche della cucina tradizionale mammolesse e calabrese in genere, le quali potranno fregiarsi del marchio "Stocco di Mammola - De.C.O"

Art. 5 - I requisiti obbligatori

L'Aderente, si impegna a valorizzare il prodotto tradizionale "Stocco di Mammola - De.C.O" producendolo, confezionandolo e commercializzandolo 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

Lo "Stocco di Mammola" deve essere quello esclusivamente definito dall'art.4. Le fasi di produzione di seguito indicate possono subire minime modifiche non sostanziali, a seconda della tradizione consolidata dell'azienda produttrice. Il merluzzo (*Gadus morhua*) viene pescato in grandi banchi (*skrei*) nei Mari del Nord con particolare riferimento alla Norvegia da febbraio ad aprile. Il pescato viene essiccato con il freddo naturale all'aperto, al vento secco con temperature che non superano i 4°C (nelle isole Lofoten soprattutto), su rastrelliere che coprono vaste superfici e sulle quali i pesci decapitati vengono collocati e raggruppati per tipologia, dimensioni e qualità (ad esempio, il cosiddetto "Ragno" è tra le qualità migliori di stoccafisso in quanto molto magro e pescato in febbraio e caratterizzato da una nervatura "a ragnatela" che si intravede in controluce). Lo stocco essiccato (stock-fish) e decapitato, si presenta di consistenza dura e colore scuro (beige -marrone), giunge in Italia e a Mammola in balle di yuta da 50 Kg o in scatole da 25 Kg e conservato in cella frigorifera.

La fase dell' "ammollatura" o "spugnatura" consiste nella reidratazione del pesce in acqua fredda ed è successiva alla iniziale tranciatura delle pinne. La prima "ammollatura" dura da 12 a 24 ore in acqua ferma (o in acqua corrente) in vasca piastrellata o in vasche mobili di plastica per alimenti.

Segue l'estrazione del prodotto dalla vasca e la sua collocazione su pianale di lavoro e tramite apposita roncola metallica ricurva, avviene la suddivisione in due parti del pesce e la fase di despinatura manuale nonché l'eliminazione delle interiora da cui vengono separate le "ventricelle" o "ventrelle" consumabili, le quali, a loro volta, vengono conservate in acqua fredda o in cella frigo per un massimo di 5-10 giorni.

La seconda "ammollatura" dello stocco dura fino a 7 giorni alternativamente in acqua corrente e acqua ferma a 5-7 C° (in sala di accumulo laddove esiste) al fine di completare la reidratazione del pesce e la sua ulteriore pulitura-sbiancatura. A tal fine, generalmente, ogni 24 ore si cambia vasca; l'acqua corrente viene utilizzata soprattutto durante gli ultimi due giorni della lavorazione.

Nella fase di reidratazione ovvero di rigonfiamento della carne del pesce-stocco, interagiscono con il prodotto le proprietà peculiari dell'acqua di Mammola (ricca di ferro, magnesio, calcio) che la caratterizzano in quanto derivanti dalle sorgenti dell'area montana circostante e della Limina. L'acqua risulta molto "leggera" (ovvero con un residuo fisso molto basso) e munita di buone componenti minerali che influiscono positivamente sullo stocco, conferendo maggiore serbevolezza, gusto e consistenza e che possono, in maniera naturale, accelerare e migliorare il processo di idratazione dello stesso.

Quando la reidratazione e sbiancatura risulta completa dopo un massimo di 8-10 giorni complessivamente, segue la fase di selezione, ulteriore pulitura e taglio con porzionatura per l'ottenimento della "pinna" (anche detta "ala") che consiste nella metà del corpo del pesce, il "filetto" quando alla "pinna" si sottrae la "falda", i vari "tranci", detti anche "pezzetti" o "ritagli". Le interiora consumabili ("ventrelle" o "ventricelle") sono state separate già in precedenza e reidratate in acqua.

I prodotti ottenuti (pinna e filetto, pezzetti) devono essere venduti tal quali in breve tempo. Possono essere conservati per alcuni giorni (max 8-10 giorni) in acqua fredda (3-4°C) preferibilmente in cella frigorifera (da 0°C a 4°C). Le ventricelle vengono conservate in cella frigorifera in acqua fredda (3-4 °C) per alcuni giorni (max 5-8 giorni).

b) Confezionamento e commercializzazione del prodotto

I prodotti commercializzabili ottenuti, vengono venduti direttamente in azienda o possono essere trasportati in appositi contenitori coibentati rispettando la catena del freddo e possono essere imbustati anche sottovuoto, considerando però la breve shelf-life della carne del pesce reidratata, la quale tende ad un rapido deterioramento.

Il confezionamento eventuale del prodotto "Stocco di Mammola De.c.o." deve avvenire presso l'azienda dell'Aderente la quale 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 materiale di confezionamento utilizzato deve essere opportunamente personalizzato (in stampa, con bollinatura, con etichettatura) con il Marchio individuato dall'art. 3 del presente Disciplinare.

La conservazione e la commercializzazione del prodotto ed il suo utilizzo gastronomico-culinario (pietanze), 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, nonché la trasformazione e l'utilizzo culinario (pietanze) devono avvenire secondo modalità che preservino le caratteristiche organolettiche e morfologiche peculiari del prodotto fresco e ne consentano la massima visibilità e riconoscibilità. Inoltre il confezionamento, la commercializzazione e l'utilizzo in ambito ristorativo dovranno avvenire secondo modalità e strategie di marketing che consentano di esaltare ed evidenziare il marchio "Stocco di Mammola - 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 I

Logo del Marchio "Stocco di Mammola De.c.o."

ALLEGATO 2

Caratterizzazione fotografica del prodotto "Stocco di Mammola De.c.o."

Nota:

Il presente Disciplinare, nella sua versione originale, è stato rilasciato nel 2015 dal dott. agr. Rosario Previtera 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

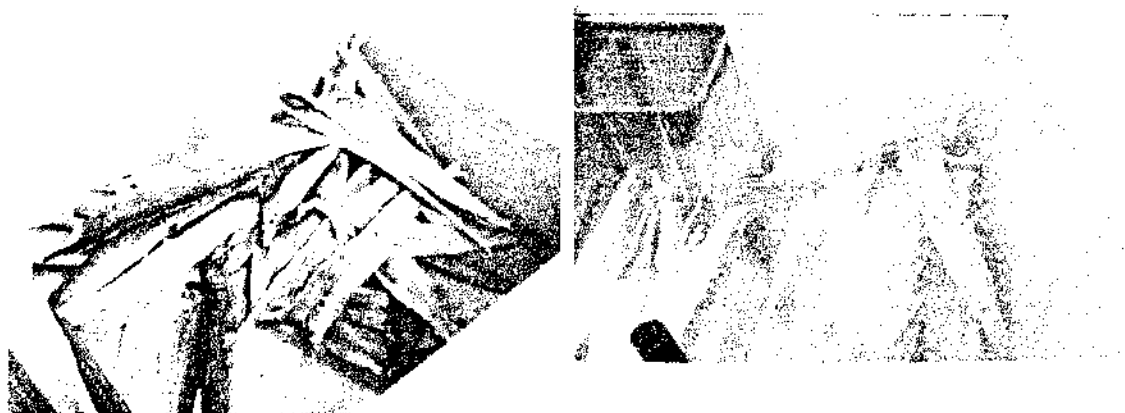
ALLEGATO n. I

Logo del Marchio "Stocco di Mammola – De.C.O."



ALLEGATO n. 2

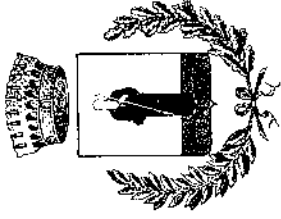
Caratterizzazione fotografica del prodotto "Stocco di Mammola – De.C.O."



a) Fasi di lavorazione-ammollatura della Stocco di Mammola



a) La Stocco Mammola



Comune di Mammola

Provincia di Reggio Calabria

REGISTRO COMUNALE
della De.C.O.
“Stocco di Mammola”

ANNO 2015



REGISTRO COMUNALE della De.C.O. "Stocco di Mammola "

N.	DATA	DITTA	Titolare/Rappr. legale	TIPOLOGIA	Indirizzo	Tel.	e-mail	P. IVA	Sospensione/Revoca del ____/____/20__ (verbale allegato)

COMUNE DI MAMMOLA

89045-PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

AREA AMMINISTRATIVA

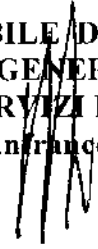
PARERE IN ORDINE ALLA REGOLARITA' TECNICA

OGGETTO: Istituzione de.co Approvazione regolamento e disciplinare per la denominazione di origine comunale Stocco 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 lì 22/05/2015

**IL RESPONSABILE DELL'AREA
AFFARI GENERALI
SEGRETARIA 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
