



Comune di Cittanova

Prov. di Reggio Calabria

DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

OGGETTO: Istituzione De.co. "olive ammòdu" ed approvazione regolamento e disciplinare per la Denominazione Comunale Di Origine

L'annoduemilaquattordici, il giorno **sedici** del mese di **aprile**, alle ore **19.55**, nella sala delle adunanze consiliari della Sede Comunale, a seguito di invito diramato dal Presidente in data **9.04.2014** prot. **6146** ed integrazione dell'O.d..G. diramato dal Presidente f.f. in data **14.04.2014** prot. **n 6388**, si è riunito il Consiglio Comunale convocato in sessione e in seduta pubblica di 1^a convocazione.

Presiede la seduta il Presidente de Consiglio Dott.GIOVINAZZO GIROLAMO.

All'appello risultano essere presenti e assenti i consiglieri comunali, come dal seguente prospetto:

N.ro Ordine	COGNOME E NOME	Incarico	Presenti	Assenti
1	GIOVINAZZO GIROLAMO	Presidente	X	
2	BERLINGERI SALVATORE	Consigliere	X	
3	BOVALINO DOMENICO	Consigliere	X	
4	DANGELI GIUSEPPE	Consigliere	X	
5	SICARI DOMENICO	Consigliere	X	
6	DE CRISTO SALVATORE	Consigliere		X
7	GALLUCCIO ROSARIO	Consigliere	X	
8	ALBANESE GIROLAMO	Consigliere		X
9	POLITANO' FRANCESCO	Consigliere	X	
10	GUERRISI FRANCESCO	Consigliere	X	
11	SERGI MARIA GRAZIA	Consigliere	X	
12	SORRENTI DOMENICA	Consigliere	X	
13	CONDOMITTI DOMENICO	Consigliere	X	
14	DE MATTEIS FRANCESCO	Consigliere		X
15	D'AGOSTINO FRANCESCO	Consigliere		X
16	LA DELFA ANSELMO	Consigliere	X	
17	MESIANI FORTUNATA	Consigliere		X
18	COSENTINO FRANCESCO	Consigliere	X	
19	SORBARA ROBERTO	Consigliere	X	
20	FERA ANTONINO	Consigliere		X
Totale			14	6

Presenti il Sindaco - Dott. Alessandro Cannatà e n. 14 Consiglieri

Assenti n. 6 Consiglieri

Assiste il Segretario Generale **Dott.ssa CRIACO ANTONIA**

Risultato legale il numero degli intervenuti, il Presidente dichiara aperta la seduta.

IL PRESIDENTE

Porta a conoscenza il Consiglio Comunale del punto posto all'Ordine del Giorno relativamente a : *Istituzione De.c.o. "olive ammòdu" ed approvazione Regolamento e Disciplinare per la Denominazione Comunale di Origine*".

Relaziona il Consigliere **Domenica Sorrenti**;

Premesso che:

- Con precedente D.C.C. n. 68 del 28/12/2011 l'amministrazione comunale ha inteso intraprendere il percorso generale di valorizzazione delle produzioni caratteristiche e di eccellenza cittanovesi, tramite attività di monitoraggio e selezione a seguito della contestuale approvazione di una propedeutica e preliminare "Istituzione DE.C.O. "Denominazione Comunale di origine". Approvazione regolamento";
- Con precedente D.G.C. n. 47 dell'8/05/2012 veniva dato impulso per intraprendere il percorso generale di valorizzazione delle produzioni caratteristiche cittanovesi, tramite l'approvazione di un propedeutico e preliminare "Disciplinare di Produzione delle Lavorazioni Artigianali di Qualità ed Eccellenza per il riconoscimento della Denominazione Comunale De.Co."
- In seguito alle risultanze del primo monitoraggio effettuato e delle attività di animazione territoriale svolte dall'amministrazione comunale ed in relazione alle modifiche della legislazione vigente in materia, con precedente D. G. C. n. 182 del 4/10/2012 si dava avvio alle procedure occorrenti per l'ottenimento della De.c.o. ai fini della individuazione e specifica valorizzazione dei prodotti caratteristici e realmente identitari del territorio comunale (Torrone, Biondina, Stocco) e per la relativa attività di marketing e promozione integrata;
- Con medesima Deliberazione si dava mandato al Responsabile del Settore Vigilanza 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. 629 del 26/10/2012 del Settore Vigilanza, si conferiva al dott. agr. Rosario Privitera, mandato di incarico professionale per la redazione del progetto del marchio De.c.o., per l'attivazione delle procedure atte all'istituzione della De.c.o. (Denominazione comunale di origine), per l'attivazione e coordinamento delle attività di marketing, animazione territoriale e valorizzazione necessarie;
- Con Deliberazione del Consiglio comunale venivano approvati i Regolamenti ed i disciplinari per i seguenti prodotti a Denominazione comunale di origine: Torrone Ferro, Biondina di Cittanova, Stocco di Cittanova;
- Con Determinazione del Settore vigilanza, si conferiva al Dott. Privitera, ulteriore mandato di incarico professionale integrativo per l'attivazione delle procedure atte all'istituzione della De.c.o. (Denominazione comunale di origine) inerente il prodotto tradizionale cittanovese denominato "*Olive ammòdu*";
- 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 1999 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 recente **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.

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 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 propedeutiche e fasi tecniche per l'istituzione della De.c.o. sono state ampiamente realizzate e terminano con la fase amministrativa conclusiva consistente nella stesura, da parte del tecnico incaricato, del "Regolamento comunale per l'istituzione della Deco e concessione del marchio STOCCO DI CITTANOVA De.c.o.", del "Disciplinare di uso del marchio e di produzione dello STOCCO DI CITTANOVA De.c.o.", del "Registro comunale della De.c.o. STOCCO DI CITTANOVA", del "Regolamento comunale per l'istituzione della Deco e concessione del marchio BIONDINA DI CITTANOVA De.c.o.", del "Disciplinare di uso del marchio e di produzione della BIONDINA DI CITTANOVA De.c.o.", del "Registro comunale della De.c.o. BIONDINA DI CITTANOVA", del "Regolamento comunale per l'istituzione della Deco e concessione del marchio TORRONE FERRO De.c.o.", del "Disciplinare di uso del marchio e di produzione del TORRONE FERRO De.c.o.", del "Registro comunale della De.c.o. TORRONE FERRO",
- che tali documenti sono stati approvati dal Consiglio comunale;
- di quanto ulteriormente specificato nella summenzionata Delibera di Giunta Comunale D. G. C. n. 182 del 4/10/2012 che annulla gli effetti e parte dei contenuti ad eccezione degli obiettivi generali delle precedenti D.G.C. e D.C.C. in tema di Deco compreso i Regolamenti proposti;
- della necessità, su ulteriore input dei produttori di valorizzazione un'ulteriore produzione caratteristica del territorio cittanovese consistente nelle "olive in salamoia" c.d. "olive ammòdu";
- delle attività e delle iniziative svolte dall'Amministrazione Comunale 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

Presenti n 15

IL CONSIGLIO COMUNALE

Con voti favorevoli all'unanimità legalmente espressi nei modi di legge

DELIBERA

- di approvare l'insieme del "Regolamento comunale per l'istituzione della Deco e concessione del marchio OLIVE AMMODU De.c.o.", del "Disciplinare di uso del marchio e di produzione delle OLIVE AMMODU De.c.o.", del "Disciplinare di uso del marchio e di produzione delle OLIVE AMMODU De.c.o.", del "Registro comunale della De.c.o. delle OLIVE AMMODU",
- di rendere esecutivo a norma di legge l'insieme del "Regolamento comunale per l'istituzione della Deco e concessione del marchio OLIVE AMMODU De.c.o.", del "Disciplinare di uso del marchio e di produzione delle OLIVE AMMODU De.c.o.", del "Registro comunale della De.c.o. OLIVE AMMODU";
- di affidare all'ufficio SUAP (Sportello Unico delle Attività Produttive) del Settore vigilanza comunale la gestione dei summenzionati Registri comunali delle De.c.o. e tutto quanto attiene alla fase dei controlli per come previsto dai summenzionati Regolamenti comunali per l'istituzione delle Deco e concessione del marchi De.c.o.;
- di rendere disponibile i summenzionati Regolamenti e Disciplinari al pubblico presso l'ufficio SUAP e sul sito web istituzionale in apposita pagina dedicata sia alle produzioni De.C.O. sia ai relativi eventi ed iniziative tematiche e promozionali.

Successivamente,

IL CONSIGLIO COMUNALE

Con voti favorevoli all'unanimità legalmente espressi nei modi di legge

DICHIARA

la presente deliberazione immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134, comma 4, del D.L.gs n. 267/2000.





Comune di Cittanova
Provincia di Reggio Calabria

DISCIPLINARE
di Utilizzo del Marchio e di Produzione
delle “OLIVE AMMÒDU – De.C.O.”





Comune di Cittanova
Provincia di Reggio Calabria

DISCIPLINARE **di Utilizzo del Marchio e di Produzione** **delle "Olive ammòdu" – De.C.O."**

Art. 1 - Scopi

Il presente Disciplinare proposto dal Comune di Cittanova 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 cittanovese consistente in olive in salamoia conciate cosiddette "Olive ammòdu" 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 "Olive ammòdu De.c.o." (REGOLAMENTO). Ulteriore scopo del Disciplinare, è quello di garantire ai consumatori, l'origine e le caratteristiche della lavorazione tradizionale delle "Olive ammòdu" di Cittanova, nonché di garantire agli Aderenti la giusta promozione tramite la opportuna diffusione e divulgazione del Marchio "Olive ammòdu – 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 "Olive ammòdu – De.C.O." da parte dell'Aderente, viene esercitata da parte del Proponente (Comune di Cittanova – Ufficio SUAP del Settore Vigilanza) 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 le "Olive ammòdu – De.C.O" è costituito dal marchio De.C.O. proprio dell'A.N.C.I. sul quale viene riportata la dicitura "Comune di Cittanova" di colore bianco su fondo blu scuro e la dicitura "Olive ammòdu" di colore blu su fondo bianco (ALLEGATO n. 1 al presente Disciplinare). Il marchio "Olive ammòdu – De.C.O" è un marchio di proprietà del Comune di Cittanova. Esso viene concesso in uso agli Aderenti al Disciplinare che risultano in regola con l'applicazione dello stesso.

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 SUAP del Settore Vigilanza, 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 delle “Olive ammòdu” di Cittanova

a) Caratterizzazione del prodotto

Col termine “Olive ammòdu” (altrimenti dette “Alivi ammòdu” o “Olive in salamoia”, ecc.) si intendono le olive poste in salamoia e conciate ottenute tradizionalmente con l'ammollatura delle stesse (da cui il termine “ammòdu”). Le stesse possono essere ottenute da olive nere autoctone (cv. Ottobratica, Sinopolese, Tombarello, Ciciarello, Roggianella, altre) ma anche da altre olive da mensa o a duplice attitudine (Grossa di Gerace, Cassanese, altre).

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

b) Caratterizzazione tecnologica del prodotto

Le caratteristiche e tradizionali “Olive ammòdu” di Cittanova venivano prodotte soprattutto a livello domestico in determinati periodi dell'anno (a seconda del tipo di olive utilizzate) e consumate anche per uno o due anni consecutivi, previo lavaggio periodico e/o aggiunta di salamoia e aromi con l'obiettivo della deamarizzazione delle stesse o dell'eliminazione dello strato superficiale costituito da muffe, lattobatteri ed acido lattico (“mamma”) con naturale funzione isolante ed acidificante. Oggi le “Olive ammòdu” vengono ottenute con gli stessi principi di un tempo da aziende produttrici site nel territorio comunale di Cittanova le quali sono tenute al rispetto delle normative igienico-sanitarie vigenti ed applicano le tecniche di conservazione e di confezionamento opportune compreso la pastorizzazione del prodotto pre o post invasettamento-confezionamento.

Gli ingredienti sono costituiti come in passato da: olive non denocciolate (soprattutto di cv. Ottobratica o Sinopolese ma anche di cv. Grossa di Gerace), acqua e sale, aromi-spezie naturali: peperoncino, aglio in spicchi, sedano ed opzionalmente origano, finocchietto selvatico, alloro, limone intero, aceto.

Le “Olive ammòdu” si presentano generalmente come olive in salamoia conciate e confezionate in contenitori in vetro dalle diverse capacità a seconda delle esigenze commerciali.

Le varianti delle “Olive ammòdu” di Cittanova riguardano sia la tipologia e le dosi di aromi-spezie utilizzati sia le tecniche di lavorazione-aromatizzazione e le modalità di confezionamento.

Art. 5 – I requisiti obbligatori

L'Aderente, si impegna a valorizzare il prodotto tradizionale “Olive ammòdu – De.C.O” producendole, confezionandole e commercializzandole 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 Cittanova e viceversa.

a) Il prodotto e il suo ottenimento

Le "Olive ammòdu" di Cittanova a marchio "De.c.o." devono essere quelle esclusivamente definite dall'art.4. Le fasi di produzione di seguito indicate possono subire minime varianti non sostanziali, anche in termini di proporzione e presenza di ingredienti per la concia, a seconda della tradizione consolidata o delle capacità ed esigenze dell'azienda produttrice. La procedura produttiva prevede la selezione delle olive (da ottobre-novembre per l'oliva Ottobratica e fino a febbraio-marzo per l'oliva Sinopolese), il lavaggio e l'ammollatura delle stesse per 1-3 giorni in vasche o recipienti appositi (tradizionalmente in terracotta smaltata internamente detti "limba" o "limma" o "limmu") con ricambio idrico fino all'ottenimento del livello massimo di pulizia dell'acqua di lavaggio. Successivamente, a lavaggio completato, le olive vengono disposte in appositi recipienti più capienti (tradizionalmente in giare di terracotta dette "quartare" o "cortare" oppure in vetro) e successivamente viene aggiunta l'acqua e il sale (a seconda della tradizione: 50 gr di sale fine per 1 Kg di olive oppure 1 Kg di sale grosso per 12-14 Kg di olive equivalenti a "un quarto" o "una misura" o "venti litri" di olive) oppure in alternativa la salamoia già pronta, ovvero sale disciolto in acqua in dosi proporzionali alle quantità di olive da trattare. Gli aromi naturali-spezie possono essere aggiunti contestualmente alla salamoia oppure collocati per ogni strato di olive disposto nel recipiente oppure dopo il completamento dell'ammollatura in salamoia ("maturazione"). L'ammollatura in salamoia (da cui il termine "ammòdu") ha lo scopo di addolcire le olive ovvero di consentirne la deamarizzazione naturale con la relativa idrolisi e solubilizzazione dell'oleuropeina (un polifenolo con funzione antiossidante e che conferisce l'amaro) e l'innescare della fermentazione primaria (ad opera di lieviti) e l'acidificazione ulteriore (diminuzione di pH e produzione di acido lattico) ad opera di microorganismi utili (lattobacilli), anche grazie all'assorbimento degli aromi-spezie naturali. Questi ultimi, in dosi variabili, consistono in: peperoncino intero (o sminuzzato), spicchi/o d'aglio, sedano ("accia") e opzionalmente (a seconda della tradizione) anche origano (anche in rametto o "chiuso a corona") oppure finocchietto selvatico ("curinèda"), alloro, aceto, limone piccolo intero. Gli aromi naturali possono essere inseriti nel recipiente contestualmente alla salamoia, direttamente o rinchiusi in garze sterili assorbenti o simili (aromatizzazione per infusione), oppure possono essere inseriti successivamente alle prime fasi dell'ammollatura in salamoia o successivamente al termine dell'ammollatura. L'ammollatura in salamoia delle "Olive ammòdu", in quanto naturale, deve durare per un minimo di 60/90 giorni al fine di ottenere il giusto grado di deamarizzazione-dolcificazione, la giusta fermentazione ed acidificazione naturale e la piena aromatizzazione da parte degli aromi-spezie naturali impiegati (ad eccezione della eventuale variante che prevede la conciatatura con gli aromi dopo la completa maturazione delle olive in salamoia).

b) Confezionamento e commercializzazione del prodotto

Le "Olive ammòdu" dopo aver subito la completa maturazione ed aromatizzazione in salamoia secondo le modalità descritte possono subire ulteriore lavaggio e vengono confezionate con salamoia blanda (e con l'aggiunta della concia se non già avvenuta precedentemente) oppure, se ritenuto opportuno, con olio extravergine di oliva, in vasetti di vetro sterilizzati (con o senza griglia-pessello) o in vaschette per alimenti trasparenti termo-sigillate (eventualmente in atmosfera controllata o modificata). La fase di pre-confezionamento finale o la fase di post-confezionamento possono subire apposito trattamento termico di pastorizzazione 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, punti vendita aziendali o tramite distributori locali e non. Il confezionamento del prodotto "Olive ammòdu - 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 quale condimento



di pietanze varie presso esercizi di ristorazione 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 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 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 "Olive ammòdu - 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 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 "Olive ammòdu De.c.o."

ALLEGATO 2

Caratterizzazione fotografica del prodotto "Olive ammòdu De.c.o."

Nota:

Il presente Disciplinare, nella sua versione originale, è stato rilasciato nel 2014 dal dott. agr. Rosario Previtiera su incarico del Sindaco e della Giunta del comune di Cittanova ed in collaborazione con i produttori locali. Tutti i diritti riservati ©2014. www.calabriadeco.it

ALLEGATO n. I

Logo del Marchio "Olive ammòdu – De.C.O."

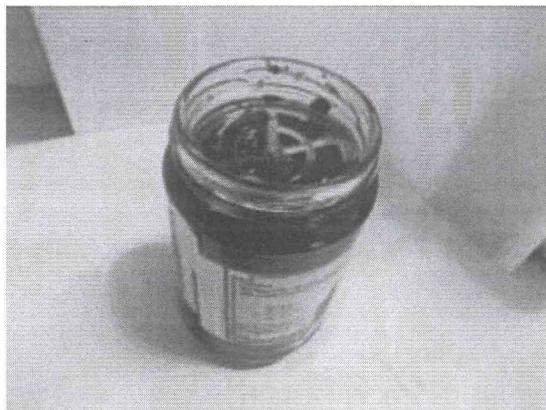
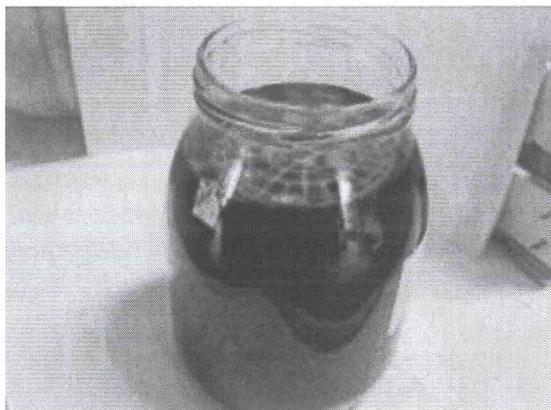


ALLEGATO n. 2

Caratterizzazione fotografica del prodotto "Olive ammòdu De.c.o." e varianti.



a) Alcune tipologie "Olive ammòdu De.c.o." di Cittanova



b) Diverse confezioni e varianti di "Olive ammòdu De.c.o." di Cittanova



Comune di Cittanova
Provincia di Reggio Calabria

REGOLAMENTO COMUNALE

per la istituzione della De.C.O.

(Denominazione Comunale di Origine)

e concessione del marchio per il prodotto

“Olive ammòdu”





Comune di Cittanova
Provincia di Reggio Calabria

REGOLAMENTO COMUNALE

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

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 "Olive ammòdu – 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. "Olive ammòdu" _____	pag. 6
Art. 7 - Il Disciplinare di Produzione e di Utilizzo del Marchio "Olive ammòdu – 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 "Olive ammòdu" (altresì detto "Alivi ammòdu", "Olive in salamoia di Cittanova", ecc) in quanto prodotto tradizionale 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:

- **Legge dell'8 giugno 1990 n. 142** (e successiva legge del 3 agosto 1999 n. 265) che consente ai Comuni la facoltà di disciplinare nell'ambito dei principi sul decentramento amministrativo, la materia della valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali che risultano presenti nelle diverse realtà territoriali; - artt. 3 e 13 del T.U. delle leggi sull'ordinamento degli enti locali di cui al **D. Lgs. 18 agosto 2000 n. 267** che consente ai Comuni di tutelare e garantire i diritti e gli interessi pubblici derivanti dalla presenza di espressioni popolari riguardanti le attività agro-alimentari, in quanto rappresentanti di un rilevante patrimonio culturale pubblico (ratificato dalla **Legge Costituzionale n. 3 del 18 ottobre 2001**);

- **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 agro-alimentari 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;

- **L. R. 16 aprile 2002, n. 19** (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 sostenibili;

- **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;

- **Comunicazione della Commissione europea** denominata "Pacchetto qualità" (GUCE 2010/C 341 del 16 dicembre 2010) e sue modifiche ed integrazioni 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;

- **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;

- **Reg. UE n. 1169/2011** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;

- **Reg. UE 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari** (GUCE 14 dicembre 2012) che tra l'altro stimola la creazione di marchi collettivi e di valorizzazione dei prodotti agricoli, ittici ed agroalimentari, esalta la qualità e la varietà della produzione agricola considerandola parte integrante del patrimonio culturale e gastronomico vivo dell'UE, 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, 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.

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 "Olive ammòdu" (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 di "Olive ammòdu" 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 agricolo ed agroalimentare storicamente emblematico del territorio comunale, dall'alta valenza in termini di identità e tipicità locale, ancora presente nell'immaginario collettivo e denominato "Olive ammòdu" altresì detto "Alivi ammòdu", "Olive in salamoia di Cittanova".

Art. 3 – Ambito di applicazione del Regolamento e del Marchio "Olive ammòdu – 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 **"Olive ammòdu"**

(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 "Olive ammòdu" 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 "Olive ammòdu 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 competenti (Ufficio SUAP – Settore Vigilanza del comune di Cittanova).

b) L'azione del Comune per la valorizzazione del prodotto "Olive ammòdu De.C.O." 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 "Olive ammòdu" 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 "Olive ammòdu De.C.O."

Art. 4 – Concessione ed utilizzo del Marchio

- a) L'utilizzo del marchio "Olive ammòdu 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 agricoli freschi e lavorati) che ne fanno richiesta al Sindaco presso l'ufficio competente (Ufficio SUAP) in qualità di produttori, trasformatori e confezionatori del prodotto "Olive ammòdu" 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 Cittanova 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 "Olive ammòdu 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 "Olive ammòdu De.C.O." è di **proprietà** del Comune di Cittanova. 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. "Olive ammòdu"

Il Comune si dota di un registro ufficiale in cui **annualmente** vengono censite le aziende che fanno richiesta di concessione del marchio "Olive ammòdu 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 (Ufficio SUAP).

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

- a) Il Disciplinare di Produzione e di Utilizzo del Marchio “Olive ammòdu 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 delle “Olive ammòdu” 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 “Olive ammòdu De.C.O.” e/o del relativo Disciplinare da parte di Enti terzi di certificazione, possono essere realizzati a carico dei soggetti concessionari del marchio, previa comunicazione al Sindaco di Cittanova 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.

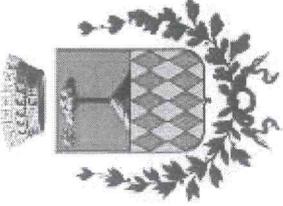
Art. 9 – Norme finali

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 ed eventualmente sul sito web istituzionale in apposita pagina dedicata alle produzioni De.C.O.

Nota:

Il presente Regolamento, nella sua versione originale, è stato rilasciato nel 2014 dal dott. agr. Rosario Previtiera su incarico del Sindaco e dalla Giunta del comune di Cittanova ed in collaborazione con i produttori locali. Tutti i diritti riservati ©2014.

(Disponibile anche su: www.calabriadeco.it)



Comune di Cittanova

Provincia di Reggio Calabria

REGISTRO COMUNALE
della De.C.O.
“OLIVE AMMÒDU “

ANNO 2014



Il presente verbale viene letto, approvato e sottoscritto

IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO
Fto Dott. Girolamo Giovinazzo

IL SEGRETARIO GENERALE
Fto Dott.ssa Antonia Criaco

Espressione PARERI ai sensi dell'art.49 del D.Lgs n. 267 del 18/8/2000

REGOLARITÀ TECNICA SETTORE VIGILANZA Si esprime parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica. Il Responsabile del Settore Fto Giacomo D'Amico	REGOLARITÀ CONTABILE SETTORE FINANZIARIO Si esprime parere favorevole in ordine alla regolarità contabile Il Responsabile del Settore Fto D.ssa Antonia CRIACO
---	---

Della suestesa deliberazione viene iniziata la pubblicazione il giorno 19 MAG 2014 e vi rimarrà per 15 gg. consecutivi.

Il Messo Comunale 

È COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE

Cittanova, li, 19 MAG 2014



IL RESPONSABILE DEL SETTORE AMMINISTRATIVO
Giuseppe Salvatore 

CERTIFICAZIONE DI ESECUTIVITÀ

IL SOTTOSCRITTO RESPONSABILE DEL SETTORE AMMINISTRATIVO

VISTI GLI ATTI D'UFFICIO

ATTESTA

CHE la presente deliberazione

- A è stata affissa all'Albo Pretorio del Comune come da attestazione che precede;
B è divenuta esecutiva il giorno _____
 B1 perché è stata dichiarata immediatamente eseguibile (art.134 4° comma - D. Lgs del 18/8/2000 N.267)
 B2 perché decorsi 10 giorni dalla pubblicazione (art. 134 3° comma- D. Lgs del 18/8/2000 N.267)

per le attestazioni di cui alle lettere _____

Dalla Residenza Comunale _____

IL RESPONSABILE DEL SETTORE AMMINISTRATIVO
GIUSEPPE SALVADORE