



COPIA

Verbale di Deliberazione del Consiglio Comunale n. 31
Adunanza Straordinaria - Prima convocazione - Seduta Pubblica

Oggetto: ISTITUZIONE DE.CO. (DENOMINAZIONE COMUNALE. APPROVAZIONE REGOLAMENTO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI LOCALI - "FORMAGGI DELL'ADIGE De.CO. BORGOFORTE ANGUILLARA VENETA"

L'anno duemiladiciassette addì ventotto del mese di settembre alle ore 18:00 nella sala delle adunanze, per determinazione del Sindaco con inviti diramati in data utile, **SI E' RIUNITO IL CONSIGLIO COMUNALE**.
Eseguito l'appello nominale, risultano:

(P: presente A: assente)

POLO LUIGI	P	MASON OSCAR	P
BEDON IVO	P	DICATI TULLIO ALBERTO	P
SPADA ANTONIO	P	BUOSO ALESSANDRA	A
BUSON CLAUDIO	A	BACCAGLINI GIAMPAOLO	A
SIEVE CATERINA	P	BOARETTI ALESSANDRO	A
ZAMBELLI ALESSANDRO	P	SCARPARO RINO	P
CHIOETTO SANDRO	A		

Assiste alla seduta il/la Sig./ra RANZA GIORGIO Segretario Comunale. Il Sig. POLO LUIGI nella sua veste di SINDACO assume la Presidenza e constatato legale il numero degli intervenuti, dichiara aperta la seduta. Designa quindi Scrutatori i consiglieri:

SIEVE CATERINA

DICATI TULLIO ALBERTO

ed invita il Consiglio a discutere e deliberare sull'argomento in oggetto.

Verbale letto, approvato e sottoscritto.

Il Presidente
F.to POLO LUIGI

Il Consigliere Anziano
F.to BEDON IVO

Il Segretario Comunale
F.to RANZA GIORGIO

REFERTO DI PUBBLICAZIONE Reg. Pubbl. N. 669. Certifico, su conforme dichiarazione del messo, che in data odierna, copia di questa delibera è affissa all'Albo Pretorio per la pubblicazione di 15 giorni consecutivi dal 19-10-2017 al 03-11-2017

Il Funzionario Incaricato
F.to Quarantin Geremia

La presente copia è conforme all'originale
Lì, 19-10-2017

Il Funzionario Incaricato
Quarantin Geremia

IL CONSIGLIO COMUNALE

PREMESSO che l'Amministrazione comunale intende rafforzare sempre più il proprio impegno nell'azione di promozione dello sviluppo economico-sociale;

CHE in tale ottica, pur in mancanza di qualsiasi obbligo di legge, l'Amministrazione comunale ha deciso di avviare concrete iniziative di tutela nel settore delle attività agro-alimentari tradizionali del territorio, che costituiscono una sicura risorsa di valore economico, culturale e turistico;

RICHIAMATO l'art. 3 del D.Lgs. 267/2000, comma 2, il quale dispone che *"il comune è l'ente locale che rappresenta la propria comunità, ne cura gli interessi e ne promuove lo sviluppo"*, mentre il successivo art. 13, primo comma, aggiunge che *"spettano al comune tutte le funzioni amministrative che riguardano la popolazione ed il territorio comunale, precipuamente nei settori organici dei servizi alla persona e alla comunità, dell'assetto ed utilizzazione del territorio e dello sviluppo economico, salvo quanto non sia espressamente attribuito ad altri soggetti dalla legge statale o regionale, secondo le rispettive competenze"*;

DATO ATTO che secondo quanto postulato dai citati articoli, che si ispirano con ogni evidenza al principio di sussidiarietà, il Comune è sicuramente legittimato ad assumere autonome iniziative, anche di tipo regolamentare, a sostegno delle produzioni tipiche locali dell'agricoltura e dell'artigianato, purché non invadano la sfera di competenza di altri Enti;

DATO ATTO che l'ANCI, nell'ambito di un progetto di promozione delle eccellenze locali ha proposto ai Comuni l'istituzione della DE.CO. (Denominazione Comunale) quale marchio di garanzia e qualità, e di provenienza geografica, da attribuire alle rispettive produzioni tipiche;

DATO ATTO da gennaio 2017 l'Amministrazione Comunale è stata coinvolta in alcuni progetti in via di sviluppo nel padovano e riguardanti i "Comuni De.Co", tesi ad un lavoro di coordinamento svolto da un gruppo di amministratori locali e di associazioni operanti nel territorio padovano stesso, e questo coinvolgimento ha messo in luce numerosi cambiamenti nello scenario dei prodotti a denominazione Comunale;

CHE l'UNPLI della Regione Veneto, prima in Italia, ha promosso una proposta di Legge Regionale attualmente in commissione di discussione al fine di regolamentare i Prodotti De.Co. attraverso una vera e propria legge;

CHE l'Amministrazione Comunale, aderendo al "Tavolo di Coordinamento dei Prodotti tipici della provincia di Padova", di seguito ad una nuova e globale visione delle De.Co, grazie alla possibilità di confronto, ha preso atto che l'omologazione dell'iter si rende necessario in vista della futura supervisione del Coordinamento Regionale per l'ammissibilità al registro Regionale;

CONSIDERATO che sulla scorta di tali considerazioni e tali presupposti, l'Amministrazione comunale ha deciso, quindi, di istituire ad Anguillara Veneta, così come già attuato da altri Comuni, e come già fatto precedentemente per la "PATATA AMERICANA DOLCE DI ANGUILLARA VENETA", la Denominazione Comunale DE.CO. per un altro prodotto tipico e tradizionale del territorio identificato come "Formaggi dell'Adige", ugualmente come strumento innovativo finalizzato a censire e valorizzare quei prodotti agro-alimentari che sono legati alla storia, alle tradizioni e alla cultura del territorio comunale;

DATO ATTO che attraverso la DE.CO. si mira, dunque, a valorizzare le risorse del territorio e a salvaguardare le peculiarità produttive locali, rappresentando un efficace strumento di promozione dell'immagine del Comune da cui possono derivare importanti occasioni di marketing territoriale con ricadute positive sull'intera comunità;

VALUTATO che l'istituzione della DE.CO. si configura, oltre che come strumento di promozione turistico - commerciale del territorio, anche come forma di garanzia per il consumatore, sia esso turista che cittadino, in quanto strutturata in modo da attestare l'origine, la genuinità, la composizione e le modalità di preparazione dei prodotti, attraverso l'approvazione di specifici disciplinari di produzione nel rigoroso rispetto degli usi, delle consuetudini e delle tradizioni locali;

VISTO l'allegato Regolamento per la tutela e la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali – Istituzione della DE.CO., composto da n.12 articoli;

VISTO l'allegata Scheda del Prodotto che disciplina produzione e commercializzazione, composto da n. 13 articoli;

DELIBERA DI CONSIGLIO n. 31 del 28-09-2017 Pag. 2 COMUNE DI ANGUILLARA

Sentita la relazione del Sindaco:

Sindaco: Sulla scia di quanto stabilito con atto consigliare dell'aprile 2014 con l'istituzione della Denominazione Comunale, allora finalizzato al riconoscimento del marchio per il prodotto tipico locale "Patata Americana di Anguillara", oggi si vuole riconoscere ad un secondo prodotto agroalimentare di eccellenza frutto fortemente legato al territorio e alla tradizione locale quale i formaggi che si producono nella frazione Borgoforte e che si vogliono identificare come "Formaggi dell'Adige". Si tratta di un ulteriore iniziativa di valorizzazione e riconoscimento delle potenzialità del nostro territorio per il quale si stanno mettendo insieme in prospettiva futura diversi tasselli, quali quelli attuati o in atto attraverso i finanziamenti sovracomunali e le iniziative culturali mirate ad aumentare le conoscenze della nostra cultura e tradizione.

Visto il parere favorevole espresso ai sensi dell'art. 49, comma primo, del T.U.E.L. n. 267/2000 in ordine alla sola regolarità tecnica;

Pone, quindi, in votazione la proposta;

Con votazione favorevole ed unanime dei 8 consiglieri presenti e votanti.

DELIBERA

1. di istituire la Denominazione Comunale "Formaggi dell'Adige", con l'obiettivo di censire e valorizzare le attività e i prodotti agro-alimentari tradizionalmente caratteristici e di pregio del territorio, anche come strumento di promozione dell'immagine del Comune di Anguillara Veneta;
2. di approvare l'allegato Regolamento per la tutela e la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali – Istituzione della DE.CO., composto da n. 12 articoli;
3. di approvare l'allegata Scheda del prodotto disciplina produzione e commercializzazione, composto da n. 13 articoli;
4. di incaricare il Responsabile dell'Area delle Attività Produttive a dare esecuzione a tutti i provvedimenti inerenti e conseguenti all'approvazione della presente deliberazione, compresa la massima pubblicità del presente regolamento.

COMUNE DI
ANGUILLARA VENETA
Provincia di Padova



**REGOLAMENTO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE
ATTIVITA' AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI LOCALI.
ISTITUZIONE DELLA DE.CO. (DENOMINAZIONE COMUNALE)**

**“FORMAGGI DELL’ADIGE DE.CO.
BORGOFORTE – ANGUILLARA VENETA”**

INDICE

- Art. 1 - Finalità e ambito di applicazione*
- Art. 2 - Istituzione di un albo comunale delle iniziative e manifestazioni*
- Art. 3 - Istituzione del Registro DE.CO.*
- Art. 4 - Le segnalazioni ai fini della iscrizione nel Registro*
- Art. 5 - La struttura organizzativa*
- Art. 6 - Le iniziative comunali*
- Art. 7 - Le tutele e le garanzie*
- Art. 8 - Le attività di coordinamento*
- Art. 9 - Promozione di domande di registrazione ufficiale*
- Art. 10 - Istituzione di una speciale Sezione della Biblio-mediateca comunale*
- Art. 11 - Riferimento alle normative statali e regionali*
- Art. 12 - Norme finali*

Art. 1

Finalità e ambito di applicazione

1. Il Comune individua, ai sensi dell'art.3 del T.U. delle leggi sugli Enti Locali approvato con D.Lgs.18/08/2000 n.267 ed ai sensi dell'art. 3 dello Statuto, tra i propri fini istituzionali anche, in particolare, l'assunzione di adeguate iniziative dirette a sostenere ogni forma d'intervento culturale a sostegno del 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.
2. Il Comune, a questo riguardo, assume attività che, nel rispetto della legge, comportano l'affermazione sostanziale del principio di cui al precedente comma e la loro attuazione.
3. In particolare l'azione del Comune si manifesta in direzione:
 - a) dell'indagine conoscitiva diretta ad individuare l'esistenza di originali e caratteristiche produzioni agro-alimentari e loro tradizionali lavorazioni e confezioni che, a motivo della loro rilevanza, siano meritevoli di evidenza pubblica, e di promuoverne la protezione nelle forme previste dalla legge al fine di garantire il mantenimento delle loro qualità attraverso l'istituzione di un albo comunale delle produzioni agro-alimentare e di un registro DE.CO. (Denominazione Comunale);
 - b) dell'assunzione, nella fattispecie di prodotti agro-alimentari, che a motivo del loro consistere culturale e tradizionale siano meritevoli di riconoscimento protettivo da parte degli organi ufficiali preposti, di iniziative di valorizzazione per le quali il Comune si avvale della struttura organizzativa di cui all'art. 4 del presente regolamento per gli adempimenti amministrativi previsti dalla legge;
 - c) d'intervenire, mediante forme dirette e/o di coordinamento, in attività di ricerca storica finalizzata alla individuazione di ogni fonte che, per il conseguimento delle finalità di cui al presente articolo sia meritevole di attenzione;
 - d) di promuovere o sostenere iniziative esterne favorendo anche attraverso interventi finanziari, diretti nei limiti delle ricorrenti compatibilità di bilancio, ricercando forme di sponsorizzazione da parte di Enti, soggetti singoli ed associati, singoli e privati a favore delle associazioni che abbiano nei loro programmi istituzionali la salvaguardia dei beni culturali e tradizionali nell'ambito delle attività agro-alimentari e che non abbiano alcun fine di lucro.
 - e) di rilasciare un marchio DE.CO. (Denominazione Comunale) al fine di attestare l'origine del prodotto oltre alla sua composizione.

Art. 2

Istituzione di un albo comunale delle iniziative e manifestazioni

1. Viene istituito presso la competente struttura comunale di cui all'art. 4, un apposito albo in cui vengono iscritte le segnalazioni relative alle iniziative e manifestazioni riguardanti le attività e le produzioni agro-alimentari che, a motivo delle loro caratteristiche e dell'interesse culturale dalle stesse destato, sono meritevoli di particolare attenzione e rilevanza pubblica.
2. E' previsto che l'iscrizione sia concessa alle manifestazioni che abbiano avuto luogo nel territorio comunale per almeno 3 anni consecutivi.

Art.3

Istituzione del Registro DE.CO.

1. Viene istituito presso la competente struttura comunale un apposito registro per tutti i prodotti tipici agro-alimentare segnalati e denominati.

Art.4

Le segnalazioni ai fini della iscrizione nel Registro

1. Le segnalazioni ai fini della iscrizione nel registro DE.CO. (Denominazione Comunale) per tutti i prodotti segnalati e denominati possono essere fatte da chiunque ritenga di promuoverle.

2. Le istanze per l'attribuzione della DE.CO. devono essere corredate da una adeguata documentazione in carta libera, diretta ad evidenziare le caratteristiche del prodotto, con particolare riferimento a quelle analitiche e di processo.

3. Sulla ammissibilità della iscrizione nel registro della DE.CO. si pronuncia una Commissione nominata dal Sindaco. Nella commissione sono di norma rappresentati gli esperti del settore agro-alimentare e gli operatori in forma singola o associata. La commissione approverà i disciplinari di produzione i quali saranno vincolanti per la concessione della DE.CO.

4. Le iniziative, manifestazioni, attività e connesse produzioni iscritte nell'albo possono fregiarsi della scritta DE.CO. (Denominazione Comunale) per tutti i prodotti segnalati e denominati completata dal numero di iscrizione.

Funge da Segretario il responsabile del procedimento.

Art.5

La struttura organizzativa

1. La struttura organizzativa a cui viene attribuita la competenza in ragione degli adempimenti previsti dal presente regolamento è definita nell'ambito dell'organizzazione dei servizi vigenti.

2. Il dipendente responsabile della struttura di cui al comma precedente è anche responsabile di tutti i procedimenti previsti dal presente regolamento.

Art. 6

Le iniziative comunali

1. Il Comune assicura mediante gli strumenti di cui ha la disponibilità la massima divulgazione delle disposizioni previste dal presente regolamento.

2. Il Comune individua, nel quadro dei propri programmi editoriali, forme di comunicazione pubblica a cui affidare ogni utile informazione riferita alla materia trattata dal regolamento.

3. Il Comune, altresì, ricerca, ai fini DE.CO. (Denominazione Comunale di Origine) forme di collaborazione con enti e associazioni particolarmente interessati alla cultura delle attività agro-alimentari attraverso tutte le forme associative previste dalla vigente legge sull'ordinamento degli enti locali.

Art. 7

Le tutele e le garanzie

1. Il Comune, nei modi e nelle forme consentiti dalla legge, valorizza 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, strettamente connesso agli interessi che il Comune è tenuto a tutelare e a garantire ai sensi degli artt. 3 e 13 del T.U. delle leggi sull'ordinamento degli enti locali di cui al Dlgs 18 agosto 2000 n. 267 .

Art. 8

Le attività di coordinamento

1. Il Comune, nell'ambito delle iniziative previste dal presente regolamento, attua mediante i propri organi di governo - Giunta comunale e Sindaco - forme di coordinamento rispetto a tutte le organizzazioni culturali che hanno tra i propri fini la cultura delle attività agro-alimentari, riferita alle corrispondenti espressioni locali.

Art. 9

Promozione di domande di registrazione ufficiale

1. Il Comune, per propria iniziativa e su proposta di organizzazioni di produttori interessati o degli organismi di cui ai precedenti articoli, sussistendo le condizioni previste dalla legge, promuove la presentazione da parte dei soggetti previsti dalla vigente normativa comunitaria, al Ministero delle politiche agricole ed alla Regione della domanda di registrazione ai fini della protezione della denominazione di origine protetta o della indicazione geografica protetta o della attestazione di specificità, dei prodotti agricoli ed

alimentari e delle zone di produzione degli stessi.

2. Il Comune sostiene la presentazione della domanda provvedendo per conto ed a nome dei soggetti interessati alle procedure amministrative ed alle documentazioni occorrenti ed a seguire il procedimento durante le fasi previste dalla legge.

3. Ai fini delle procedure per il riconoscimento DOP; DOC; IGP; il Comune interverrà per agevolare l'iter in favore delle aziende che producono i prodotti con il riconoscimento DE.CO. (Denominazione Comunale di Origine) da più di 3 anni.

Art. 10

Istituzione di una speciale Sezione della Biblio-mediateca comunale

1. Nell'ambito della Biblio-mediateca comunale viene istituito uno spazio documentale, aperto alla ordinaria prevista consultazione pubblica, dove vengono raccolte e catalogate tutte le pubblicazioni, anche di espressione giornalistica, afferenti alla cultura agro-alimentare locale.

Art. 11

Riferimento alle normative statali e regionali

1. Le normative di cui al presente regolamento s'ispirano ai principi di cui alle normative statali e regionali vigenti, conseguentemente queste costituiscono un limite, rispetto alle discipline dalle stesse previste, all'applicazione del regolamento in tutte le eventualità di ordine attuativo.

Art. 12

Norme finali

1. Il presente regolamento entra in vigore al momento in cui la deliberazione consiliare di approvazione diviene esecutiva a norma di legge.

2. Non sono previste riserve di alcun tipo all'immediata efficacia delle norme di cui al presente regolamento.

3. Il presente regolamento va interpretato, rispetto alla lettera delle espressioni normative, nel senso che queste espressioni non costituiscono un limite, se non riferito alla legge, alla realizzazione di ulteriori iniziative, sempre nell'ambito dell'art. 1, ancorché non espressamente previste.

De.Co. COMUNALE

“Formaggi dell’Adige De.Co. Borgoforte – Anguillara Veneta”

SCHEDA CARATTERISTICA DEL PRODOTTO Identificazione, Disciplinare di Produzione e Commercializzazione

IDENTIFICAZIONE E CARATTERISTICHE

1) Nome del Prodotto

“Formaggi dell’Adige”

2) Territorio di Produzione

Il “Formaggi dell’Adige” vengono prodotti con il latte derivante dagli allevamenti ovini locali posti sulla stretta striscia di terra che separa la riva destra del Gorzone da quella sinistra dell’Adige, proprio nel punto dove quasi si toccano e da allevamenti vaccini e ovini veneti. L’erba e la fienagione con cui vengono alimentati gli ovini sono lavorate esclusivamente nel territorio. Gli allevamenti e i campi coltivati rientrano nei confini amministrativi del comune di Anguillara Veneta – specificatamente nell’area di Borgoforte, storicamente riconosciuta come area di transumanza di greggi di razza massese provenienti dall’appennino emiliano.

La frazione di Borgoforte dista 4,40 chilometri dal medesimo comune di Anguillara Veneta di cui essa fa parte e si trova a 6 metri s.l.m. in prossimità di argini erbosi e comode golene, luogo ideale per pascolare e abbeverare le greggi, ai confini del territorio.

Essendo il formaggio e i latticini dei prodotti trasformati, la loro trasformazione (ed il loro relativo metodo) avviene storicamente nei caseifici del Comune di Anguillara Veneta (PD).

3) Descrizione sintetica del prodotto

Per la produzione dei Formaggi dell’Adige viene utilizzato solo il latte proveniente dal territorio. Per la lavorazione del latte, viene seguita la metodolgia tradizionale/storica dei casari che si sono insediati e susseguiti nel tempo nell’area di Borgoforte di Anguillara Veneta (descritta nel disciplinare di produzione).

I prodotti finali dell’area dell’Adige in area Borgoforte sono:

- PECORINO DELL’ADIGE
- MISTO PECORA DELL’ADIGE
- RICOTTA MISTOPECORA DELL’ADIGE

Riassumendo in uno schema:

Allevamenti del territorio di Produzione

(Solo erbe del territorio in prossimità di argini erbosi e comode golene)

+

Metodologia storica di lavorazione
(Fermenti lattici selezionati, caglio naturale e sale senza aggiunta di additivi)



L'insieme di queste caratteristiche danno dei prodotti dal sapore unico e dalle eccellenti qualità organolettiche. Inoltre, a differenza degli altri formaggi, quello dell'Adige si contraddistingue da un sapore particolarmente dolce che rafforza le sue peculiarità.

4) Cenni Storici

Anguillara, appoggiata all'Adige è stata nei secoli terra di acque, di valli, di campi arati e di pascoli ¹ oggi tutta campi arati e coltivabili, dove risalta una fitta rete di canali e scoli dovuti alla poderosa opera di bonifica succedutasi nei secoli, confinati a sud dagli argini del fiume.

Già nel Quattrocento vi si praticava la pastorizia, come lascia intendere la presenza dello scardassiere Lanio tra gli avventori dell'osteria di Anguillara di cui è fatta descrizione nell'opera "Catinia" di Sico Polenton².

La presenza di pastori è testimoniata anche nel Seicento in località Pizzon³ e ancora si ha notizia della presenza dell'allevamento ovino lungo la fascia dell'Adige in uno studio dell'economista francese Jean Georgelin⁴.

Infine dopo una pausa più o meno lunga durante la quale non si hanno documenti e testimonianze di greggi pascolanti stabilmente, agli inizi degli anni Sessanta dello scorso secolo, proveniente dall'appennino modenese, approda e si stabilisce nel comune di Anguillara Veneta la famiglia Morandi. Il patriarca Erardo, dopo lungo vagare attraverso la pianura padana dai luoghi di origine fino alle rive dell'Adige, trovando qui l'accoglienza non riscontrata altrove, si stabilisce con la famiglia sulla stretta striscia di terra che separa la riva destra del Gorzone da quella sinistra dell'Adige, proprio nel punto dove quasi si toccano. La dimora è infatti fissata nella frazione Borgoforte in prossimità di argini erbosi e comode golene, luogo ideale per pascolare e abbeverare le greggi, ai confini del territorio, con discrezione, come per non disturbare.

Qui la famiglia di Erardo cresce, con 11 figli, e dà origine nel tempo a più nuclei famigliari, stabilmente operanti lungo il corso dell'Adige e tutti dediti all'allevamento ovino e alle attività economiche connesse, con la produzione di lana, carni e salumi ovini e formaggi.

Proprio quest'ultima attività, tra le altre, diventa rilevante per la peculiarità della produzione, portata avanti in modo appassionato e competente, impiegando materia prima e tecniche antiche collaudate, nel segno della più genuina

¹ (Dalla descrizione della Gastaldia di Anguillara nell'atto di donazione carrarese (1405), redatto dal notaio e umanista padovano Sico Ricci Polenton, presso Archivio di Stato di Padova e Archivio della ven. Arca del Santo di Padova).

² Sico Polenton, Catinia, 1419.

³ La presenza di pastori in località Pizzon di Anguillara nel Seicento è deducibile dai registri parrocchiali dell'epoca, presso l'archivio della parrocchia di Anguillara Veneta.

⁴ J. Georgelin, Une grande propriété en Vénétie au XVIII^e siècle: Anguillara, in Annales Economies Société et Civilisation, Paris, 1968

tradizione casearia. Ne esce un prodotto eccellente, che si distingue dalla produzione massificata e standardizzata dell'industria, apprezzato e riconosciuto nelle sue varietà (pecorino, misto pecora, ricotta misto pecora) dal consumatore attento, ma anche dalla critica. Richiesto in alcune rilevanti manifestazioni fieristiche, è citato in riviste e pubblicazioni specialistiche, ottenendo anche premi prestigiosi a livello nazionale.

La storia e la tradizione dei formaggi dell'Adige, prodotti nella frazione di Borgoforte di Anguillara Veneta, ottenuti con latte ovino e vaccino di provenienza certificata, richiama l'immagine degli argini poderosi del nostro fiume e del verde della nostra pianura, riportandoci agli odori della terra e dell'erba appena brucata o ai profumi invernali del fieno stagionato, unitamente al lavoro sapiente e appassionato di chi, generazione dopo generazione, porta avanti il sapere e le abilità di un mestiere la cui memoria si perde nei secoli.

Questo è il presupposto su cui si basa la scelta e la volontà di identificare con l'istituto della Denominazione comunale (De.Co), come già fatto per la patata dolce o americana, un prodotto del luogo che oltre alle riconosciute bontà e genuinità, concorre a far conoscere e apprezzare il nostro paese per le sue caratteristiche di territorio agricolo frutto di secoli di bonifica, con la sua fitta rete di scoli e canali, paesaggisticamente piacevole e sano ambientalmente, dove il lavoro dell'uomo è, accanto alla bontà della materia prima, ingrediente fondamentale.

5) Stagionalità: Periodo di Produzione

G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Tutto l'anno.

6) Stagionalità: Periodo prevalente di disponibilità e consumo

G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Tutto l'anno.

7) Caratteristiche strutturali di Produzione (Tipologie Aziendali)

Le aziende presenti nel territorio sono a conduzione familiare e quindi di piccola dimensione.

8) Usi Alimentari e culinari

Gli usi alimentari e culinari sono quelli standard di tutti i prodotti caseari.

9) Caratteristiche organolettiche

Caratteristiche nutrizionali generali dei Formaggi dell'Adige

I formaggi dell'Adige hanno un contenuto di proteine superiore al quello derivante dal latte vaccino, e varia da una media del 27%, per il Pecorino dell'Adige, e del 24% per quello Misto Pecora dell'Adige.

I formaggi dell'Adige hanno una percentuale inferiore di lattosio rispetto a quelli a base di latte vaccino, estremamente nutrienti contengono un alto livello di grasso butirrico, grassi mono insaturi e polinsaturi, entrambi grassi "essenziali" buoni per il nostro organismo.

Ricchissimo di calcio, contiene significative quantità di vitamine A, E, D, ed è "naturalmente" ricco di magnesio.

I Sali minerali (calcio e fosforo) presenti nel latte con cui si producono i formaggi dell'Adige, si conservano largamente nel prodotto finito al quale, a fine lavorazione, si aggiunge anche sale, in quantità variabili.

La ricchezza dei valori nutrizionali rende i Formaggi dell'Adige una componente importante nella dieta quotidiana. L'elevata presenza di calcio, nettamente superiore a quella presente nei formaggi vaccini, è indispensabile nei casi di osteoporosi e l'equilibrato rapporto tra calcio e fosforo è un enorme vantaggio nei processi di rigenerazione dell'osso. La vitamina D aiuta a ottimizzare il metabolismo del calcio e del fosforo, a prevenire il diabete di tipo 2, l'insulino-resistenza e l'ipertensione, e l'elevata presenza di magnesio si rivela un'arma di difesa contro numerose malattie. Il formaggio dell'Adige inoltre contiene numerosi trigliceridi a catena media che aiutano il corpo a ridurre il livello di colesterolo.

Il formaggio dell'Adige avendo una percentuale minore di lattosio ne fa un alimento particolarmente indicato per le persone intolleranti.

Caratteristiche nutrizionali ed organolettiche per le varie tipologie di prodotti caseari trasformati.

PECORINO DELL'ADIGE

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Parametri	Unità di misura	Valore medio
Valore energetico	kJ/100g	1573
	kcal/100g	379
Grassi	g/100g	30
di cui saturi	g/100g	21
Carboidrati	g/100g	0
di cui zuccheri	g/100g	0
Proteine	g/100g	27
Sale	g/100g	0,31

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Valore medio
Carica microbica totale	ufc/g	< 1.000.000
Coliformi totali	ufc/g	< 10.000
Escherichia coli	ufc/g	< 100
Staphylococcus aureus	ufc/g	< 100
Batteri S.R.	ufc/g	<500
Salmonella spp	/25g	Assente
Listeria monocytogenes	/25g	Assente

ANALISI SENSORIALE

Il pecorino dell'Adige è un formaggio a pasta semicotta ottenuto col latte di pecora. Crosta liscia di colore ocra. La pasta è paglierina con struttura compatta e tenera con eventuale minuta occhiatura.

L'odore ricorda il latte bollito, il burro, la panna fresca, la noce moscata. Il gusto è dolce e delicato.

Gli aromi che si percepiscono sono: stalla, pelo di animale, cuoio.

MISTO PECORA DELL'ADIGE

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Parametri	Unità di misura	Valore medio
Valore energetico	kJ/100g	1743
	kcal/100g	421
Grassi	g/100g	36
di cui saturi	g/100g	24
Carboidrati	g/100g	0,8
di cui zuccheri	g/100g	0
Proteine	g/100g	24
Sale	g/100g	0,67

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Valore medio
Carica microbica totale	ufc/g	< 1.000.000
Coliformi totali	ufc/g	< 10.000
Escherichia coli	ufc/g	< 100
Staphylococcus aureus	ufc/g	< 100
Batteri S.R.	ufc/g	<500
Salmonella spp	/25g	Assente
Listeria monocytogenes	/25g	Assente

ANALISI SENSORIALE

Il formaggio mistopecora si presenta come un formaggio cilindrico dal peso di 1 / 2.5 Kg. E' un formaggio a pasta cruda e semi molle. La crosta è sottile, ruvida e regolare di color giallo paglierino. La struttura elastica presenta piccole occhiature mentre la pasta è di colore bianco avorio e paglierino.

Formaggio dal sapore lattico dolce e lievissimamente acidulo; il ciclo di maturazione è rapido e si completa in circa 30/45 giorni.

RICOTTA MISTOPECORA DELL'ADIGE

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Parametri	Unità di misura	Valore medio
Valore energetico	kJ/100g	801
	kcal/100g	193
Grassi	g/100g	15
di cui saturi	g/100g	13
Carboidrati	g/100g	7,8
di cui zuccheri	g/100g	1,5
Proteine	g/100g	7,2
Sale	g/100g	0,27

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Valore medio
Carica microbica totale	ufc/g	< 1.000.000
Coliformi totali	ufc/g	< 10.000
Escherichia coli	ufc/g	< 100
Staphylococcus aureus	ufc/g	< 100
Batteri S.R.	ufc/g	<500
Salmonella spp	/25g	Assente
Listeria monocytogenes	/25g	Assente

ANALISI SENSORIALE

La ricotta mistopeccora ottenuta senza l'aggiunta di panna o conservanti presenta un peso variabile di 0.300 g. / 2 Kg. E' di colore bianco dal sapore delicato, morbido e armonico. L'odore e l'aroma ricorda il latte fresco. La struttura è molto fine.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

10) Sistema di Produzione.

• PECORINO DELL'ADIGE

Il pecorino dell'Adige viene prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, pastorizzato e coagulato alla temperatura di 37/38 gradi c. con caglio di capretto e coagulazione completa entro 20 minuti. La rottura della cagliata è a grani di riso. Semicottura a 40/42 gradi per 10-15 minuti. Spurgo in camera calda e salatura a secco.

Maturazione a 8/10 gradi e 80-90% U.R.

Con periodo di maturazione da 20 a 40 g per i tipi freschi e non inferiore a 4 mesi per tipi stagionati.

- **MISTO PECORA DELL'ADIGE**

Formaggio ottenuto dal latte intero vaccino con l'aggiunta variabile dal 30 al 50% di latte ovino.

Il latte viene pastorizzato e riscaldato in caldaia a T° non superiore a 37° C e addizionato con caglio di vitello. La cagliata viene rotta a chicco di mais e lasciata riposare per poi venire riposta negli stampi.

Si procede, in fase di stufatura e non appena riempiti gli stampi di cagliata, ad una leggera pressatura manuale per favorire una prima e rapida fuoriuscita del siero dalle forme.

La salatura avviene a secco e ad un invecchiamento in cella a temperature attorno ai 10/12 °C per favorirne una maturazione più rapida.

- **RICOTTA MISTOPECORA DELL'ADIGE**

Trattasi di un latticino ottenuto per riscaldamento del siero residuo della lavorazione del formaggio: è infatti ottenuta da siero acidificato di latte vaccino ed ovino portato a temperature elevate (82/85 gradi).

Questo siero si ottiene dalla separazione della cagliata durante la fase di produzione del formaggio e viene riscaldato lentamente in caldaia a doppio fondo con immissione di vapore direttamente sul fondo.

Al siero viene aggiunta una percentuale di latte intero variabile dal 5 al 10% del volume.

Il latte si aggiunge in caldaia quando il siero ha raggiunto la temperatura di circa 60/65 gradi. Il riscaldamento della miscela procede fino ad una temperatura di 82/85 gradi.

Alla temperatura finale di cottura le sieroproteine precipitano coagulando in una massa di tenue consistenza che tende ad affiorare.

La raccolta della ricotta avviene interamente a mano: grazie ad una schiumarola viene versata in fuscelle dove la parte liquida fuoriesce e la massa si consolida.

La ricotta asciuga in locali freschi per diverse ore ad una T di 0 /+4° C e viene venduta fresca. La qualità ed il sapore dipendono molto dalla freschezza del latte e del siero oltre che dal modo di preparazione.

11) Sistema di conservazione e trasporto

Tutti vari tipi di formaggi vanno conservati a in frigorifero da 0 a + 4 °C.

Quello fresco ha una durata inferiore e quindi andrebbe consumato in tempi brevi.

DISCIPLINARE DI COMMERCIALIZZAZIONE

12) Sistema di commercializzazione

Come riportato nel regolamento comunale istitutivo della De.CO., chiunque voglia produrre e commercializzare i "Formaggi dell'Adige", dovrà presentare richiesta di iscrizione nell'apposito registro De.Co comunale ove, la commissione preposta, esaminerà la congruità delle richieste con i requisiti descritti dal presente disciplinare.

Nel caso in cui, a presentare la domanda di registro, sia un caseificio, cooperativa o altri enti che trasformino il latte, sarà compito di questo ente registrato a vigilare sul rispetto del disciplinare da parte da eventuali aziende produttrici di latte o di altre materie prime per la lavorazione.

Per la commercializzazione, di seguito si elencano le caratteristiche e modalità richieste per i vari prodotti caseari trasformati.

- **PECORINO DELL'ADIGE**

Identificazione lotto: Giorno-mese anno riportati sul piatto della forma.

Forma del prodotto: cilindrica con diametro dai 15 ai 22 cm e scalzo dai 7 agli 11 cm.

Pezzatura in forma: 2/3 kg.

Messa in vendita: In forma o in spicchi avvolti in una apposita carta alimentare con riportato il logo "Formaggi dell'Adige De.Co Borgoforte - Anguillara Veneta" illustrato nell'allegato B.

- **MISTO PECORA DELL'ADIGE**

Identificazione lotto: Giorno-mese anno riportati sul piatto della forma.

Forma del prodotto: cilindrica con diametro dai 15 ai 22 cm e scalzo dai 7 agli 11 cm.

Pezzatura in forma: 1/ 2,5 kg.

Messa in vendita: In forma o in spicchi avvolti in una apposita carta alimentare con riportato il logo "Formaggi dell'Adige De.Co Borgoforte - Anguillara Veneta" illustrato nell'allegato B.

- **RICOTTA MISTOPECORA DELL'ADIGE**

Forma del prodotto: Cilindrica o rettangolare in fucelle termiche.

Pezzatura: 300 gr./ 2 Kg.

Messa in vendita: Con o senza cestello e avvolta in una apposita carta alimentare con riportato il logo "Formaggi dell'Adige De.Co. Borgoforte - Anguillara Veneta" illustrato nell'allegato B.

13) Utilizzo del Logo De.Co. "Formaggi dell'Adige De.Co. Borgoforte – Anguillara Veneta"

Logo "Formaggi dell'Adige De.Co. Borgoforte - Anguillara Veneta".

Deve essere utilizzato esclusivamente secondo la forma integrale.

Non può essere utilizzato da soggetti che non abbiano rispettato il presente Regolamento e non siano in possesso di regolare certificazione di conformità rilasciata dall'organismo di controllo e certificazione individuato.

Deve essere utilizzato in modo che sia sempre riscontrabile il collegamento del logo con il prodotto.

Deve essere apposto in modo che sia ben visibile e che:

- a) non possano essere confusi con elementi grafici addizionali, sottolineature, ornamenti o aggiunte di testo che ne rendano difficili la lettura;
- b) non possa essere snaturata la caratteristica originale del logo e il suo significato;
- c) non possa essere confuso o associato con le altre scritte comunque presenti sull'etichetta del prodotto

Può essere usato dai concessionari nel materiale promozionale o pubblicitario purché venga rispettato quanto previsto nel presente Regolamento e nei documenti ad esso associati ed esclusivamente per i Formaggi dell'Adige.

Oggetto: ISTITUZIONE DE.CO. (DENOMINAZIONE COMUNALE. APPROVAZIONE REGOLAMENTO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI LOCALI - "FORMAGGI DELL'ADIGE De.CO. BORGOFORTE ANGUILLARA VENETA"
--

PARERE DI REGOLARITA' TECNICA

Il sottoscritto **Bianchi Stefano**, responsabile del servizio interessato, ai sensi dell'art. 49, comma primo del T.U.E.L. n. 267/2000, per quanto concerne la **regolarità tecnica** esprime parere **Favorevole**.

li, 22-09-2017

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
F.to **Bianchi Stefano**

CERTIFICATO DI ESECUTIVITA'

Si certifica che la suesesa deliberazione é stata pubblicata mediante affissione all'Albo Pretorio del Comune per quindici giorni consecutivi, senza riportare nei primi dieci giorni denunce di vizi di legittimità o competenza, per cui la stessa **e' divenuta esecutiva** ai sensi dell'art. 134, comma terzo del T.U.E.L. n. 267/2000.

li,

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
F.to