



Comune di Carpenedolo

Provincia di Brescia

*** COPIA ***

N. 101 del 01/12/2014

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

OGGETTO: AUTORIZZAZIONE ALL'ISCRIZIONE DEL PRODOTTO "TORTA SECCA DI CARPENEDOLO" NEL REGISTRO DE.C.O. E APPROVAZIONE DEL RELATIVO DISCIPLINARE.

Il giorno 01/12/2014, alle ore 13.00 nella Solita sala delle Adunanze, osservate tutte le formalità prescritte dal T.U.E.L. 18.08.2000, n. 267 e dello Statuto Comunale vigente sono stati oggi convocati in seduta i componenti della GIUNTA COMUNALE. All'appello risultano:

<i>Cognome e Nome</i>	<i>Qualifica</i>	<i>Presenza</i>	
TRAMONTI STEFANO	SINDACO	Presente	
ZIGLIANI TIZIANO	VICESINDACO	Presente	
CARLESCHI ELENA	ASSESSORE	Presente	
GIULIETTI SIMONE	ASSESSORE	Presente	
ZONTA MAURIZIO	ASSESSORE	Presente	
Totale Presenti	5	Totale Assenti	0

Partecipa il Segretario Generale - Dott. Lanfredi Luigi -, il quale provvede alla redazione del presente verbale.

Essendo legale il numero degli intervenuti, il Sindaco TRAMONTI STEFANO assume la presidenza e dichiara aperta la seduta per la trattazione dell'oggetto sopra indicato.

REFERTO DI PUBBLICAZIONE E COMUNICAZIONE AI CAPIGRUPPO

(Art. 124 del T.U.E.L. 18.08.2000, n. 267)

Su attestazione del Messo Comunale, si certifica che questa deliberazione, ai sensi dell'art. 124 del T.U.E.L. 18.08.2000, n. 267, in data odierna viene affissa all'Albo Pretorio ove resterà per 15 giorni consecutivi. Si dà atto che la presente delibera contestualmente all'affissione all'Albo, ai sensi dell'art. 125 del T.U.E.L. 18.08.2000, n. 267 viene trasmessa in elenco ai Capigruppo Consiliari.

Carpenedolo, li 06/12/2014

IL SEGRETARIO GENERALE

F.to Dott. Lanfredi Luigi

CERTIFICATO DI ESECUTIVITA'

Si certifica che la presente deliberazione è stata pubblicata nelle forme di legge all'Albo Pretorio per dieci giorni consecutivi, per cui la stessa è divenuta esecutiva ai sensi dell'art. 134, comma 3, del T.U.E.L. 18.08.2000, n. 267.

Carpenedolo, li 16/12/2014

IL SEGRETARIO GENERALE

F.to Dott. Lanfredi Luigi

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

RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Rag. Passeri Mariagabriella

LA GIUNTA COMUNALE

PREMESSO che con deliberazione n. 33 del 27/11/2013, il Consiglio Comunale ha approvato il “Regolamento Comunale per la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali del territorio di Carpenedolo e l’istituzione della denominazione comunale di origine - DE.C.O.”.

RILEVATO che, per le finalità indicate nel Regolamento citato, è stata istituita la De.C.O., “Denominazione Comunale di Origine” che non costituisce un marchio di qualità, ma un’attestazione di origine geografica, equivale, nel significato, negli obiettivi e negli effetti, al marchio “Made in Carpenedolo”;

RICHIAMATO il Decreto sindacale n. 12 del 29.07.2014, con il quale il Sindaco ha provveduto alla nomina della Commissione prevista dal Regolamento, che ha il compito di dichiarare l’ammissibilità dell’iscrizione nel registro della De.C.O.;

DATO ATTO che in data 24.11.2014 al prot 19090 è pervenuta da parte della Pro Loco istanza per l’attribuzione De.C.O. ed iscrizione nel relativo registro per la preparazione del primo piatto caratteristico denominato “TORTA SECCA DI CARPENEDOLO” ;

TENUTO CONTO che la Commissione con proprio verbale n 17 del 24/11/2014 ha espresso la propria valutazione in merito alla scheda/disciplinare ed al logo identificativo del prodotto e sottopone la proposta alla Giunta comunale, al fine di ottenere l’autorizzazione all’iscrizione del prodotto “TORTA SECCA DI CARPENEDOLO” nel registro De.C.O., unitamente alla scheda identificativa-disciplinare ed al logo identificativo del prodotto;

VISTI gli artt. 49, 183, comma 9, e 191 del D. Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 “Testo unico delle leggi sull’ordinamento degli enti locali”;

A voti unanimi, anche per quanto attiene l’immediata eseguibilità della presente;

DELIBERA

- 1) di prendere atto del parere favorevole espresso dalla Commissione De.C.O., accogliendo l’istanza per l’attribuzione De.C.O. presentata dalla Pro Loco di Carpenedolo, per la preparazione del prodotto caratteristico denominato “TORTA SECCA DI CARPENEDOLO”;
- 2) di autorizzare l’iscrizione nel registro De.C.O. del Comune di Carpenedolo del prodotto denominato: “TORTA SECCA DI CARPENEDOLO”, approvandone la scheda/disciplinare unitamente al logo identificativo del prodotto, qui allegati per farne parte integrante e sostanziale e l’utilizzo del logo De.C.O.;
- 3) di dare atto che, ai sensi dell’art. 3 della L. 241/1990, modificata dalla L. 15/2005, sul procedimento amministrativo, chiunque ritenga il presente atto amministrativo illegittimo e reputi di esserne direttamente leso, può proporre ricorso innanzi alla sezione di Brescia del Tribunale Amministrativo Regionale, presentando i propri rilievi entro e non oltre 60 giorni dall’ultimo di pubblicazione del provvedimento all’Albo Pretorio comunale;
- 4) dichiarare la presente deliberazione immediatamente eseguibile ai sensi dell’articolo 134, comma 4, del T.U.E.L. 18/08/2000 n. 267, dando atto che anche a tal fine la votazione è stata unanime.

IL SINDACO
(Dott. Stefano Tramonti)

IL SEGRETARIO
(Dott. Luigi Lanfredi)

SCHEDA IDENTIFICATIVA - DISCIPLINARE DEL PRODOTTO
TORTA SECCA DI CARPENEDOLO (BS)

Art. 1

LA DENOMINAZIONE

La denominazione comunale de "La torta secca di Carpenedolo" è riservata al prodotto che risponde alle condizioni e requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

ZONA DI PRODUZIONE

"La torta secca di Carpenedolo" può essere prodotta su tutto il territorio comunale.

Art. 3

MATERIE PRIME

"La torta secca di Carpenedolo" va fatta con materie prime di ottima qualità.

Elenco materie prime:

- Farina bianca tipo 0, Farina di mais fine, materia grassa (burro o strutto), zucchero, mandorle, sale.

Il produttore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine delle materie impiegate.

Art. 4

METODO DI LAVORAZIONE

La preparazione ottimale de "La torta secca di Carpenedolo", per ottenere il marchio De.C.O., deve essere fatta esclusivamente sul territorio del Comune di Carpenedolo.

Segue spiegazione della preparazione e cottura:

- Mescolare fra loro tutti gli ingredienti in quantità desiderata fino ad ottenere un impasto farinoso e leggermente umido.
- Depositare in teglia e pressare il composto preparato e procedere alla cottura in forno fino ad ottenere una doratura più chiara in superficie e più intensa al suo interno.
- Una volta cotta "La torta secca di Carpenedolo" viene tagliata a stecche con le seguenti misure, 4 cm x 8 cm circa e con un altezza variabile da 1,5 – 2,5 cm in modo da facilitare, al consumatore finale, il gesto suo tipico di essere intinta nella grappa o in altro vino liquoroso. Tuttavia non sono vietate pezzature superiori o minori nei limiti.

Art. 5

CARATTERISTICHE E CONFEZIONAMENTO

Il prodotto "La torta secca di Carpenedolo", per fregiarsi della De.C.O. di Carpenedolo, al momento della vendita deve presentarsi al consumatore in sacchetti trasparenti con le caratteristiche e gli ingredienti usati ben in vista seguendo le direttive del disciplinare sopra elencato.

Art. 6

CONTROLLI E SANZIONI

I controlli sull'osservanza del presente disciplinare potranno essere effettuati dai componenti della Commissione incaricata del giudizio di ammissibilità delle domande di iscrizione al registro De.C.O. di cui al Regolamento comunale per la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali del territorio di Carpenedolo approvato con delibera n. 33 del 27/11/2013.

Il controllo sull'origine del prodotto viene effettuato su campioni scelti a caso, direttamente presso l'azienda o sul mercato. Se richiesta, l'impresa è tenuta a produrre prova documentata circa l'origine dei prodotti contrassegnati con il logo De.C.O. o venduti come tali.

Il gestore dell'azienda oppure il suo sostituto è obbligato a consentire alle persone incaricate l'accesso ai locali di lavorazione, imballaggio, deposito e vendita dei prodotti De.C.O..

Costituiscono causa di revoca della De.C.O. e conseguente cancellazione da relativo registro:

- a) Il mancato rispetto di quanto indicato nella scheda identificativa-disciplinare di produzione, salvo regolarizzazione nei termini fissati dal Comune;
- b) Il rifiuto dell'impresa a consentire i controlli e/o a presentare la documentazione richiesta in sede di verifica sulla corretta utilizzazione della De.C.O.;
- c) La modifica dei requisiti richiesti quindi non conformi al disciplinare;
- d) L'uso difforme o improprio del logo De.C.O. accertato dal Comune, anche su segnalazione della commissione di cui al Regolamento qualora, dopo la relativa contestazione, l'utilizzatore non provveda all'adeguamento, nei termini fissati;
- e) Gravi violazioni alle norme igienico-sanitarie.



Torta Seeca

B. & C.

Carpavalle