



# REGOLAMENTO GENERALE DE.CO. VENETO



*È noto che il fenomeno della globalizzazione e standardizzazione abbia portato ad una omologazione dei fenomeni produttivi ed organizzativi aziendali e ad un livellamento delle scelte dei consumatori.*

*Di converso, sta crescendo sempre più nei turisti l'esigenza di conoscere le abitudini, gli usi e i costumi della popolazione residente nelle località turistiche meta di soggiorno, visitazione, permanenza, da affiancare alle eccellenze naturali, culturali e storiche che caratterizzano quelle località.*

*Conoscenze, aromi, tradizioni, cibi rappresentano un patrimonio dalle grandi potenzialità perché forniscono una precisa e forte identità ad un territorio esaltandolo e valorizzando agli occhi del visitatore, ma anche dei propri cittadini, dando loro la precisa idea della ricchezza di cui essi stessi sono depositari.*

*Esistono già esperienze di promozione e qualificazione delle tradizioni, produzioni e attività locali, spesso promosse dai Comuni che mirano a conservare nei cittadini e a proporre ai turisti le specificità dei singoli territori.*

*Le De.Co. (acronimo di Denominazione Comunale) sono nate da un'idea geniale del compianto Luigi Veronelli per aiutare a ridisegnare l'identità culturale di un luogo, di aiutare la Comunità locale ad identificarsi intorno ad un prodotto che ha il sapore di quella terra, della fatica di chi lo produce, o ad una tradizione che ha il volto dei nostri nonni.*

*Quasi tutti i Comuni, nel loro piccolo possono vantare una storia, una cultura e tradizione che si è consolidata negli anni, ciò che Luigi Veronelli chiamava "giacimenti enogastronomici e culturali": non solo patrimonio enogastronomico, ma anche artigianale e culturale.*

*Non si può quindi non riconoscere l'esistenza di un forte interesse dei Comuni alla conservazione di prodotti che si identificano con gli usi e le tradizioni locali, e che fanno parte della cultura popolare nel territorio comunale di riferimento; interesse che risulta da tutta una serie di manifestazioni caratterizzate dalla spontaneità e dal loro perpetuarsi nel tempo.*

*In questo senso le denominazioni comunali, se ben strutturate, organizzate e utilizzate possono essere dei veri e propri strumenti di marketing e devono essere viste come risorsa reale e concreta destinata a dimostrare la storia e la valenza identitaria del Comune.*

*Attraverso le De.Co. si aumenta la consapevolezza sul valore del patrimonio enogastronomico, sui principi di alimentazione sana e sulla sostenibilità, la giusta difesa del Locale quando minacciato dal Globale, al fine di preservare le nostre tipicità e la nostra cucina.*

*Il turismo delle De.Co. può rappresentare la base per uno sviluppo sostenibile del territorio. Può infatti stimolare la nascita di politiche e strategie atte alla difesa delle identità culinarie, rafforzare il processo di crescita e partecipazione della Comunità e contribuire a creare nuovi posti di lavoro.*

*...*

*Concludendo, si riporta la prefazione dell'allora Ministro per le Politiche Agricole Luca Zaia al libro scritto da Paolo Massobrio "De.Co. la carta d'identità del sindaco" (era l'anno 2008).*

*"Territori d'Italia. Angoli abitati che hanno una storia. Borghi che ci fanno sentire a casa. Volti, voci, mestieri, che rendono unico ogni angolo delle nostre regioni. L'Italia è il paese dei mille campanili, delle tante tradizioni quanti sono i Comuni, dei sapori che sanno unire, nelle ricette, i sapori, le qualità, l'unicità dei prodotti coltivati dalla terra. Solo se comprendiamo il valore di questa identità, se rispettiamo e valorizziamo tutto quello che di inimitabile vive nei nostri Comuni, potremo proteggerci dalla globalizzazione che vorrebbe tutto uguale. Siamo il paese della qualità e dei prodotti genuini. Diversi quanti sono i climi, i terreni, i metodi di coltivazione. È questo valore che difendiamo e proponiamo con forza e con convinzione. [...] Il cibo è la sintesi di ogni angolo di paese, che si racconta. Sono sapori che diventano accoglienza, vetrina, simbolo, conoscenza, ma anche promozione dei territori. Ogni volta che insegniamo ai nostri bambini che nel piatto che stanno mangiando, non c'è soltanto qualcosa di buono, ma ci sono prodotti genuini coltivati nei campi e la cura di chi ha imparato e cucinato per lui quella ricetta, li avremo aiutati a diventare persone autentiche. Uomini grandi. Che avranno sempre più voglia anche di scoprire, di viaggiare, di assaggiare, con rispetto, tutto quello che di buono c'è nei territori d'Italia. – Luca Zaia."*

## INDICE:

Art. 1	Finalità e soggetti
Art. 2	Definizioni
Art. 3	Riconoscimento delle De.Co.
Art. 4	Requisiti per l'attribuzione della De.Co. ai prodotti locali
Art. 5	Procedura per l'attribuzione della De.Co. ai prodotti locali
Art. 5.1	Di un solo Comune
Art. 5.2	Di più Comuni (intercomunale)
Art. 5.2.1	Fasi per la costituzione di una De.Co. intercomunale
Art. 5.2.2	Casi particolari sull'ampliamento della De.Co. intercomunale
Art. 6	Commissione (comunale – intercomunale – Regionale – regolamento e normative)
Art. 6.1	Commissione comunale per la De.Co.
Art. 6.2	Commissione De.Co. intercomunale
Art. 6.3	Commissione Regionale tecnica per l'istruttoria dei prodotti De.Co. Veneto
Art. 6.4	Commissione Regionale Regolamento e Normative De.Co. Veneto
Art. 7	Tavoli di coordinamento Provinciali e regionali
Art. 7.1	Tavoli di coordinamento Provinciali
Art. 7.2	Tavolo di coordinamento Regionale
Art. 8	Presidente e vice Presidente provinciale e Regionale
Art. 8.1	Presidente e vice Presidente provinciale
Art. 8.2	Presidente Regionale e vice Presidenti
Art. 8.2.1	Modalità di elezione del Presidente Regionale e vice Presidenti
Art. 8.2.2	Modalità operative del Presidente Regionale
Art. 9	Segreteria Regionale De.Co. Veneto
Art. 10	Registri e Albi
Art. 10.1	Istituzione dell'Albo Regionale De.Co. Veneto
Art. 10.2	Istituzione Albo comunale delle iniziative e manifestazioni
Art. 11	Logo De.Co., suo utilizzo, controlli e sanzioni
Art. 11.1	Logo De.Co. e suo utilizzo
Art. 11.2	Controlli e sanzioni
Art. 12	Organismi ausiliari Collegio Probiviri, Commissari ad acta, cariche e qualifiche onorarie
Art. 12.1	Collegio Regionale dei Probiviri (se previsto)
Art. 12.2	Commissari ad acta
Art. 12.3	Cariche e Qualifiche onorarie
Art. 13	Patrimonio sociale
Art. 14	Norme transitorie
Art. 15	Norme finali

Al presente regolamento sono allegati:

- a) fac-simile di segnalazione da compilare in carta libera da parte di soggetti diversi dalle imprese produttrici
- b) fac-simile indicativo di domanda per impresa produttrice
- c) convenzione segreteria Regionale De.Co. Veneto – Associazione Amici De.Co. Veneto
- d) indirizzi utili

## **Art. 1 FINALITÀ E SOGGETTI**

1. Il presente Regolamento disciplina, salvaguarda e promuove, nel contesto delle attività turistiche, di valorizzazione del territorio e di sviluppo e difesa delle specificità locali, le iniziative di salvaguardia, di tutela e di diffusione della conoscenza delle produzioni, attività e beni a forte caratterizzazione storica, locale e di specificità territoriale relative alle attività turistiche, rurali e artigianali, nonché delle tradizioni dell'enogastronomia. Tutto ciò si riassume con l'istituzione delle Denominazioni Comunali, di seguito De.Co.
2. I prodotti agricoli, le lavorazioni artigianali, i processi produttivi e quelli di preparazione di prodotti enogastronomici i cui logotipi, nomi storici o dei comuni, evocano, richiamano o utilizzino denominazioni di produzioni agricole ed agroalimentari tutelate e riconosciute ai sensi della vigente normativa comunitaria e della legislazione nazionale e regionale, non possono essere considerati ai fini della presente legge.
3. Il presente Regolamento individua il comune, quale ambito territoriale ottimale per l'esercizio delle attività di regolazione, gestione e valorizzazione delle produzioni storiche e locali.
4. Nell'esercizio delle proprie attività il comune può associarsi, ai sensi della vigente legislazione di settore, con altri comuni nei quali siano rinvenibili produzioni, attività e beni che abbiano una tradizione che interessi ambiti territoriali intercomunali.
5. Per le finalità di cui sopra, ispirandosi a criteri di trasparenza ed efficacia, il Comune promuove iniziative ed assume attività che, nel rispetto della legislazione Comunitaria e nazionale in materia di protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari, comportano l'affermazione sostanziale dei principi di cui ai precedenti commi e la loro attuazione.
6. Con il presente regolamento, sono stabilite le modalità di riconoscimento, promozione e tutela della De.Co. (acronimo di "Denominazione comunale").
7. Per la realizzazione delle finalità del presente regolamento il Comune si avvale del Tavolo Regionale De.Co. Veneto, dei Tavoli Provinciali di appartenenza, dell'UNPLI Veneto e dell'Associazione Amici delle De.Co. Veneto, quali essenziali punti di riferimento.

## **Art. 2 DEFINIZIONI**

1. Sono identificate con la terminologia di Denominazione comunale (De.Co.) le produzioni storiche e locali relative a un prodotto agricolo, un manufatto dell'artigianalità ed una preparazione enogastronomica della tradizione rurale di un ambito comunale che si caratterizzano per una storia e un radicamento consolidato negli abitanti e nel territorio del comune e la cui tipicità comunale, o intercomunale, è documentata, a livello locale, da scritti e articoli storici.
2. L'attribuzione della Denominazione comunale da parte del comune, attesta esclusivamente che quel prodotto, produzione, bene o preparato appartiene alla storia, alla tradizione e all'identità degli abitanti di quell'ambito comunale o intercomunale.

## **Art. 3 RICONOSCIMENTO DELLE DE.CO.**

1. I comuni provvedono alla selezione e identificazione delle De.Co. sulla base della documentazione storica, di tecnica produttiva, delle testimonianze di diffusione e di apprezzamento dei prodotti ottenuti nell'ambito territoriale di competenza, costituendo il fascicolo di identità.
2. Il fascicolo di identità documenta la storicità dell'attività, produzione o bene, la diffusione e il radicamento nella tradizione popolare e nell'ambito comunale e consente al comune di valutare e attribuire al prodotto la Denominazione comunale. Comprende altresì la descrizione dei requisiti tecnici dei beni, produzioni e prodotti e le caratteristiche di preparazione e utilizzo in cucina consolidate nel tempo in base agli usi locali. Riporta infine le manifestazioni ed eventi locali, anche rivolte ai turisti, inerente alla Denominazione comunale.
3. L'attribuzione della Denominazione comunale è data dal comune in presenza di una storicità e una tradizione di almeno venti anni e che coinvolga l'interesse di enti, associazioni locali e pro loco nelle iniziative di valorizzazione e promozione anche a fini turistici, storico e delle tradizioni popolari.

#### **Art. 4 REQUISITI PER L'ATTRIBUZIONE DELLA DE.CO. AI PRODOTTI LOCALI**

1. Il primo atto che il Comune dovrà compiere, sarà quello di dichiararsi Comune De.Co., deliberando l'accettazione del presente Regolamento De.Co. Veneto tramite apposita delibera di Consiglio comunale e sottoscrivendo la convenzione con la Segreteria Regionale De.Co. Veneto.
2. I prodotti che si fregiano della De.Co. devono essere prodotti nell'ambito del territorio del Comune o di un territorio intercomunale omogeneo per caratteristiche produttive e di prodotto ed essere legati alla storia, alla cultura e alle tradizioni locali.
3. Non possono essere considerati ai fini del presente regolamento i prodotti agricoli, le lavorazioni artigianali, i processi produttivi e quelli di preparazione di prodotti enogastronomici i cui logotipi, nomi storici o dei Comuni, evocano, richiamano o utilizzino denominazioni di produzioni agricole ed agroalimentari tutelate e riconosciute ai sensi della vigente normativa Comunitaria e della legislazione nazionale e Regionale.
4. I Comuni che attribuiscono la Denominazione comunale in violazione di quanto stabilito al precedente comma non potranno essere iscritti all'Albo Regionale De.Co. Veneto.
5. Devono essere osservate tutte le norme vigenti relative alla preparazione, commercializzazione ed etichettatura e le altre disposizioni relative alla disciplina igienica ed alimentare. Allo stesso modo dovranno essere rispettate le norme del settore agro-alimentare e le disposizioni relative alla lotta antiparassitaria, come pure le norme Comunitarie relative alla qualità dei prodotti e quelle relative alla produzione e commercializzazione dei prodotti alimentari e dei manufatti artigianali.
6. In nessun caso potranno essere impiegati prodotti transgenici ovvero contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.), poiché esclusi se non altro dall'ambito della tradizione locale.

#### **Art. 5 PROCEDURA PER L'ATTRIBUZIONE DELLA DE.CO. AI PRODOTTI LOCALI**

##### **Art. 5.1 DI UN SOLO COMUNE**

1. Le segnalazioni inerenti ai prodotti da iscrivere nell'Albo Regionale De.Co. Veneto possono essere avanzate da chiunque e d'ufficio anche dal Comune, che potrà richiedere parere preventivo di conformità alla Commissione Regionale tecnica (vedi art. 6.3 del presente Regolamento).
2. Ottenuto il parere preventivo positivo di conformità, la istituita Commissione comunale (vedi art. 6.1 del presente Regolamento) dovrà predisporre un disciplinare di produzione per ogni De.Co., corredato da un'adeguata documentazione, diretta ad evidenziare le caratteristiche ed ogni informazione ritenuta utile al fine dell'ammissibilità del prodotto all'Albo Regionale De.Co..  
In particolare dovranno essere indicati:
  - il nome del prodotto;
  - l'area geografica di produzione (che potrà comprendere in tutto o in parte il territorio comunale, limitata alle zone di produzione con adeguate corrispondenti caratteristiche geografiche e antropologiche);
  - la data alla quale può essere fatta risalire la prima coltivazione/lavorazione del prodotto;
  - scritti, articoli storici, testimonianze orali, usi/consuetudini, che possono testimoniare un legame storico-culturale inequivocabile e chiaramente definito con quello specifico territorio, potranno anche essere frutto di interviste alla popolazione, pareri di esperti;
  - le caratteristiche del prodotto e le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo in base agli usi locali uniformi e costanti;
  - i materiali e le attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il condizionamento e l'imballaggio dei prodotti;
  - la descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura (per i prodotti alimentari);
  - Individuazione ed elenco dei produttori, trasformatori, commercianti e ristoratori con le specifiche dei loro dati identificativi (indirizzo, telefono, mail ed altri dati);
  - Eventuale elenco e date di manifestazioni, feste, sagre e storicità delle stesse.
3. La Giunta comunale, verificata la regolarità del lavoro e la documentazione della Commissione comunale De.Co., convalida con apposita delibera l'attribuzione della De.Co. comunale.
4. Il Comune invia tutta la documentazione compresa la delibera di Giunta alla Commissione tecnica Regionale, la quale si pronuncia, di norma, entro sessanta giorni dalla data di ricevimento della richiesta, Comunicando il parere al Tavolo Regionale De.Co., il quale dovrà decidere. In caso di approvazione il prodotto sarà iscritto nell'Albo Regionale De.Co. Veneto rilasciando l'attestato di iscrizione con il relativo numero identificativo di attribuzione.

## **Art. 5.2 DI PIÙ COMUNI (INTERCOMUNALE)**

Oltre a quanto indicato al punto 5.1, nel caso in cui, due o più Comuni, individuino un prodotto Comune e caratteristico del loro territorio, degno di ricevere la Denominazione comunale, possono istituire una "De.Co. intercomunale".

### **Art. 5.2.1 FASI PER LA COSTITUZIONE DI UNA DE.CO. INTERCOMUNALE**

Possono far parte di una De.Co. intercomunale solo i Comuni che hanno seguito tutte le procedure, previste dal presente regolamento, per l'attribuzione di una De.Co. (vedi artt. 4.1 e 5.1 del presente Regolamento):

1. I Comuni interessati identificano tra di loro il Comune capofila che promuove il progetto ed assumerà la Presidenza della Commissione;
2. Il Comune capofila dovrà fornire, per tutti i Comuni, il servizio di segreteria e di archiviazione, fra cui inviare convocazioni ai membri della Commissione De.Co. Veneto intercomunale (vedi art. 6.2 del presente Regolamento), redigere verbali e relative presenze, tenere aggiornato un registro degli iscritti.

### **Art. 5.2.2 CASI PARTICOLARI SULL'AMPLIAMENTO DELLA DE.CO. INTERCOMUNALE**

1. La De.Co. intercomunale è delimitata da una ben precisa area geografica (un monte, una vallata, altra zona geografica o antropologica con caratteristiche omogenee e peculiari) individuata catastalmente.
2. Nel caso un Comune limitrofo alla De.Co. Veneto intercomunale, volesse inserirsi in un secondo tempo nel progetto, dovrà presentare espressa domanda alla Commissione De.Co. Veneto intercomunale di appartenenza, la quale invierà formale domanda corredata da un'adeguata documentazione al Tavolo Regionale De.Co. Veneto per esprimersi sul merito. Si esprimerà entro sessanta giorni dalla data di ricevimento della richiesta, Comunicando la decisione alla Commissione De.Co. Veneto intercomunale. Nel caso di decisione favorevole quest'ultimo dovrà apportare le necessarie modifiche al disciplinare, come l'inserimento del nominativo del nuovo Comune, l'inserimento delle aree geografiche oggetto della De.Co. ed i produttori. Il Comune richiedente dovrà adottare il regolamento Regionale sulle De.Co. Veneto (vedi artt. 4.1 e 5.1 del presente Regolamento), dovrà sottoscrivere il disciplinare in essere, dovrà nominare il proprio rappresentante in seno alla Commissione intercomunale, unitamente ad un rappresentante dei produttori.
3. Nel caso se ne ravvisi la necessità, si può trasformare una De.Co. comunale in una De.Co. intercomunale, previo decisione favorevole da parte del Tavolo Regionale De.Co. Veneto.

## **Art. 6 COMMISSIONE (COMUNALE – INTERCOMUNALE – REGIONALE – REGOLAMENTO E NORMATIVE)**

### **Art. 6.1 COMMISSIONE COMUNALE PER LA DE.CO.**

1. La Commissione comunale è nominata dal Sindaco.  
La Commissione è composta da numero cinque membri e precisamente:  
Presidente: Sindaco o suo delegato rappresentante dell'Amministrazione comunale;  
Quattro Componenti individuati fra tecnici o esperti: uno proposto dal Sindaco, un produttore, un rappresentante della Pro Loco locale ed un Socio dell'Associazione Amici delle De.Co. Veneto.  
In presenza di specifiche ragioni tecniche, rappresentative e consulenziali il Presidente della Commissione comunale potrà nominare fino a due ulteriori componenti.  
Il Segretario della Commissione comunale sarà individuato tra il personale dell'ufficio commercio/attività produttive/turismo del Comune ed avrà il compito di redigere i verbali della Commissione comunale De.Co..
2. A supporto del lavoro della Commissione, su richiesta della Commissione stessa, potranno essere invitati a partecipare uno o più esperti scelti tra persone in possesso di comprovata professionalità e/o conoscenza, nonché storici locali in relazione alla specifica tematica.
3. La Commissione dura in carica fino alla scadenza del mandato amministrativo e viene dichiarata indispensabile per la realizzazione dei fini istituzionali ai sensi della legislazione vigente.

4. La Commissione opera validamente con la presenza della maggioranza dei suoi componenti e decide a maggioranza dei presenti e dovrà riunirsi almeno una volta all'anno.
5. La Commissione ha il compito di:
  - di redigere il disciplinare per ogni prodotto De.Co. comunale. Nel disciplinare dovranno essere individuate nel dettaglio le caratteristiche della De.Co.. Queste informazioni possono essere testimonianze cartacee, scritti, articoli storici, testimonianze orali, usi/consuetudini che testimoniano un legame storico-culturale inequivocabile e chiaramente definito con quello specifico territorio, potranno anche essere frutto di interviste alla popolazione, pareri di esperti, ecc.;
  - la Commissione intercomunale ha il potere di richiamare ed ammonire i produttori che non rispettano il disciplinare, può segnalare ai Comuni problematiche riguardanti la promozione della De.Co. e l'attuazione del disciplinare, può revocare l'iscrizione al produttore che persiste a non rispettare il disciplinare, solo dopo aver avuto parere favorevole da parte del Tavolo Regionale.
  - divulgare e promuovere sul territorio le De.Co.;
  - mantenere aggiornato il Tavolo della provincia di appartenenza, Comunicando le attività svolte;
  - mantenere aggiornato la Segreteria Regionale De.Co. Veneto, Comunicando le attività svolte, numero dei produttori ed altre informazioni, al fine di aggiornare gli archivi documentali, sia esso in formato digitale che cartaceo;
  - la Commissione comunale deve controllare che le De.Co. comunali siano prodotte esclusivamente nell'ambito dei territori indicati dai rispettivi disciplinari.
6. La Commissione comunale ha il potere di richiamare ed ammonire i produttori che non rispettano il disciplinare, può segnalare ai Comuni problematiche riguardanti la promozione della De.Co. e l'attuazione del disciplinare, può revocare l'iscrizione al produttore che persiste a non rispettare il disciplinare, solo dopo aver avuto parere favorevole da parte del Tavolo Regionale.
7. Non è previsto alcun compenso per i componenti.

#### **Art. 6.2 COMMISSIONE DE.CO. INTERCOMUNALE**

1. La Commissione De.Co. intercomunale sarà costituita da: un sindaco o un proprio delegato per Comune, un rappresentante dei produttori per Comune, un rappresentante Pro Loco ed un Socio dell'Associazione Amici delle De.Co. Veneto per tutti i Comuni. Il Sindaco del Comune capofila convoca i produttori, i Presidenti delle Pro Loco Comunali interessati ed il Presidente dell'Associazione Amici delle De.Co. per individuare i loro rappresentanti.
2. La Commissione De.Co. intercomunale dovrà valutare l'ammissibilità dei produttori ed il mantenimento dei loro requisiti nel tempo.
3. La Commissione De.Co. intercomunale, ha anche il compito di:
  - di redigere il disciplinare per ogni prodotto De.Co.. Nel disciplinare dovranno essere individuate nel dettaglio le caratteristiche della De.Co. intercomunale. Queste informazioni possono essere testimonianze cartacee, scritti, articoli storici, testimonianze orali, usi/consuetudini che testimoniano un legame storico-culturale inequivocabile e chiaramente definito con quello specifico territorio, potranno anche essere frutto di interviste alla popolazione, pareri di esperti, ecc.;
  - divulgare e promuovere sul territorio le De.Co.;
  - mantenere aggiornato il Tavolo della provincia di appartenenza, Comunicando le attività svolte;
4. Mantenere aggiornato la Segreteria Regionale De.Co. Veneto, Comunicando le attività svolte, numero dei produttori ed altre informazioni, al fine di aggiornare gli archivi documentali, sia esso in formato digitale che cartaceo;
5. Dovrà impegnarsi a riunire periodicamente i produttori per discutere l'andamento della propria De.Co.
6. Dovrà fare da interlocutore tra produttori, amministrazioni comunali, proloco ed altri enti.
7. Dovrà promuovere progetti Comuni, impegnarsi a sviluppare la propria De.Co. attraverso l'organizzazione di incontri, corsi, manifestazioni ecc.
8. La Commissione intercomunale, nel caso ne ravvisi la necessità, previo parere positivo del Tavolo Regionale, potrà apportare modifiche ed aggiornamenti al disciplinare, mantenendo in ogni caso la caratterizzazione originaria della De.Co.
9. La Commissione intercomunale ha il potere di richiamare ed ammonire i produttori che non rispettano il disciplinare, può segnalare ai Comuni problematiche riguardanti la promozione della

De.Co. e l'attuazione del disciplinare, può revocare l'iscrizione al produttore che persiste a non rispettare il disciplinare, solo dopo aver avuto parere favorevole da parte del Tavolo Regionale.

10. La Commissione intercomunale deve controllare che le De.Co. intercomunali siano prodotte esclusivamente nell'ambito dei territori indicati dai rispettivi disciplinari.
11. Non è previsto alcun compenso per i componenti.

#### **Art. 6.3 COMMISSIONE REGIONALE TECNICA PER L'ISTRUTTORIA DEI PRODOTTI DE.CO. VENETO**

1. La Commissione Regionale tecnica per l'istruttoria dei prodotti De.Co. Veneto è composta da 3 a 7 persone con accertate conoscenze delle tradizioni culturali-storiche-turistiche-enogastronomiche del territorio Veneto di cui almeno uno scelto tra le Associazioni di categoria di riferimento;
2. I suoi componenti sono nominati dal Tavolo Regionale De.Co. Veneto e resteranno in carica per tutta la durata del Tavolo Regionale De.Co. Veneto. Potranno essere revocati/sostituiti per giusta causa su decisione del Tavolo Regionale De.Co. Veneto.
3. Al proprio interno nominano un Presidente e dovranno utilizzare il supporto della Segreteria Regionale per le convocazioni e per quanto altro dovesse servire all'espletamento del loro lavoro.
4. La Commissione Regionale tecnica per l'istruttoria dei prodotti De.Co. Veneto si riunisce, su convocazione del Presidente della Commissione, per tutte le attività di valutazione delle richieste preventive di conformità alla De.Co. e per tutte le richieste di ammissibilità all'Albo Regionale De.Co. Veneto. È altresì il punto di riferimento tecnico per il Tavolo Regionale De.Co. Veneto per tutte le controversie in materia di De.Co..
5. La valutazione ed i pareri formulati dalla Commissione Regionale tecnica per l'istruttoria dei prodotti De.Co. Veneto dovranno essere oggetto di approvazione/diniego da parte del Tavolo Regionale De.Co. Veneto.
6. La Commissione Regionale tecnica per l'istruttoria dei prodotti De.Co. Veneto, viene convocato dal Presidente, supportato dalla segreteria provinciale, con avviso contenente l'ordine del giorno spedito almeno otto giorni prima di quello fissato per la Commissione, con posta elettronica, PEC ovvero con qualsiasi altro mezzo idoneo allo scopo (sms, WhatsApp, ecc.), potranno essere svolta anche in teleconferenza.
7. Non è previsto alcun compenso per i componenti

#### **Art. 6.4 COMMISSIONE REGIONALE REGOLAMENTO E NORMATIVE DE.CO. VENETO**

1. La Commissione Regionale Regolamento e Normative De.Co. Veneto è composta da 3 a 7 persone con accertate conoscenze sulle normative che disciplinano le De.Co..
2. I suoi componenti sono nominati dal Tavolo Regionale e resteranno in carica per tutta la durata del Tavolo Regionale. Potranno essere revocati/sostituiti per giusta causa su decisione del Tavolo Regionale De.Co. Veneto.
3. Al proprio interno nominano un Presidente e dovranno utilizzare il supporto della Segreteria Regionale per le convocazioni e per quanto altro dovesse servire all'espletamento del loro lavoro.
4. La Commissione si riunisce, su convocazione del Presidente del Tavolo Regionale, qualora egli ravvisi la necessità di modificare o revisionare il Regolamento Regionale, le Normative, le convenzioni ed altri documenti istituzionali. Le proposte di modifica dovranno essere notificate al Tavolo Regionale De.Co. Veneto e se accettate, sarà il Tavolo a definirne le modalità di applicazione.
5. La Commissione Regionale Regolamento e Normative De.Co. Veneto, viene convocato dal Presidente, supportato dalla segreteria provinciale, con avviso contenente l'ordine del giorno spedito almeno otto giorni prima di quello fissato per la Commissione, con posta elettronica, PEC ovvero con qualsiasi altro mezzo idoneo allo scopo (sms, WhatsApp, ecc.), potranno essere svolta anche in teleconferenza.
6. Non è previsto alcun compenso per i componenti

#### **Art. 7 TAVOLI DI COORDINAMENTO PROVINCIALI E REGIONALI**

##### **Art. 7.1 TAVOLI DI COORDINAMENTO PROVINCIALI**

###### **1. SOGGETTI**

Devono fare parte del Tavolo di Coordinamento Provinciali dei Comuni De.Co. del Veneto:

- i Comuni che hanno deliberato una Denominazione comunale. La figura preposta a tale

rappresentanza è in prima persona il Sindaco, egli tuttavia potrà eventualmente farsi sostituire da un membro del Consiglio comunale, da lui individuato quale persona interessata;

- le Associazioni di categoria di riferimento, rappresentate da un incaricato;
- le Associazioni dei Ristoratori, Agriturismi, attraverso dei loro rappresentanti;
- l'Associazione "Amici delle De.Co. Veneto", attraverso le persone da loro individuate;
- le Pro Loco o UNPLI Veneto, rappresentate dal loro Presidente provinciale e/o delegato;
- i produttori rappresentati da un loro delegato

## 2. OBIETTIVI

I Tavoli di Coordinamento Provinciali dei Comuni De.Co. nella provincia di appartenenza hanno il compito di promuovere, sostenere, valorizzare e soprattutto coordinare tutte quelle azioni, iniziative, attività, progetti che perseguono gli obiettivi e le strategie condivise con il Tavolo Regionale De.Co.

## 3. SEDE

La segreteria del Tavolo provinciale ha sede presso gli uffici Provinciali dell'UNPLI o presso altra sede individuata dal tavolo provinciale. Tutte le Segreterie delle 7 province del Veneto dovranno fare riferimento al coordinamento della Segreteria Regionale De.Co. Veneto.

Le riunioni del Tavolo provinciale potranno avere anche forma itinerante, all'interno dei Comuni del territorio provinciale di appartenenza o all'interno della sede della provincia o in altra sede messa a disposizione da uno dei componenti dei Tavoli e potrà essere svolta anche in teleconferenza.

## 4. STRUTTURA E DURATA

Tutte le amministrazioni comunali che hanno deliberato una "Denominazione comunale" riunendosi in Assemblea Generale, ogni quattro anni, eleggono i loro cinque rappresentanti per il Tavolo provinciale. Le persone elette e che faranno parte del Tavolo di Coordinamento provinciale, dovranno essere dei Sindaci o membri del Consiglio comunale. Nel caso perdessero la qualifica di amministratori o membri del Consiglio comunale sarà il nuovo Sindaco a nominare il nuovo delegato.

## 5. COMPOSIZIONE DEI TAVOLI PROVINCIALI

saranno composti da 11 persone con mandato quadriennale e con diritto di voto:

- nr. 5 Sindaci e/o loro delegati;
- nr. 1 Associazione "Amici delle De.Co. Veneto", con la persona da loro individuata;
- nr. 2 UNPLI Veneto o Pro Loco, rappresentate dal loro Presidente provinciale e/o delegato;
- nr. 1 Associazioni di categoria interessate, rappresentate da un incaricato;
- nr. 1 Associazioni dei Ristoratori, Agriturismi, attraverso loro rappresentante;
- nr. 1 Produttori rappresentati da un loro delegato.

Nel caso in cui non fosse possibile ricoprire il ruolo di un componente del Tavolo provinciale il posto vacante verrà ricoperto da un rappresentante dell'Associazione Amici delle De.Co. Veneto o da un rappresentante dell'UNPLI Veneto o Pro Loco.

Il Presidente e Vicepresidente vengono eletti con le modalità descritte all'Art. 8.1.

Su proposta del Presidente la composizione del Tavolo provinciale degli aventi diritto di voto, potrà variare fino ad un massimo di 15 persone con diritto di voto.

Il Tavolo nell'espletamento dei suoi compiti, qualora debba votare, si esprime di norma per alzata di mano. Le decisioni del Tavolo sono valide con il voto favorevole della metà più uno dei presenti, in caso di parità è determinante il voto del Presidente.

Le sedute sono pubbliche e possono partecipare, senza diritto di voto, altri soggetti non eletti ma appartenenti alle categorie sopra elencate.

Alle sedute Provinciali possono partecipare i componenti del Tavolo Regionale.

Su mandato del Tavolo di Coordinamento provinciale, ogni membro potrà assumere incarichi operativi per il raggiungimento di specifici obiettivi e progetti.

Il Tavolo di Coordinamento provinciale, viene convocato dal Presidente, supportato dalla propria segreteria, con avviso contenente l'ordine del giorno spedito almeno otto giorni prima di quello fissato per il Tavolo, con posta elettronica, PEC ovvero con qualsiasi altro mezzo idoneo allo scopo (sms, WhatsApp, ecc.) e si terrà minimo una volta al mese con le modalità decise dal Tavolo ed ogni qualvolta un terzo dei membri del Tavolo ne faccia richiesta espressa, proponendo all'ordine del giorno, un argomento non procrastinabile.

Le persone designate dovranno presenziare alle riunioni mensili e in caso di assenza ingiustificata

prolungata per più di tre riunioni consecutive, perderanno automaticamente il diritto alla loro partecipazione al Tavolo ed al loro posto subentreranno i primi non eletti.

Gli Amministratori del Tavolo provinciale nominano il proprio rappresentante al Tavolo Regionale.

Non è previsto alcun compenso per i componenti.

#### 6. MANSIONE E COMPETENZE

Il Tavolo di Coordinamento provinciale avrà il compito di:

- analizzare le attività svolte dalle Commissioni comunali;
- coordinare la promozione dei prodotti, delle attività e degli eventi De.Co.;
- calendarizzare attività ed iniziative;
- redigere i verbali dei Tavoli;
- svolgere tutte le attività concordate e definite esclusivamente con il Tavolo Regionale.

### ART. 7.2 TAVOLO DI COORDINAMENTO REGIONALE

#### 1. SOGGETTI

Devono fare parte del Tavolo di Coordinamento Regionale dei Comuni De.Co. del Veneto:

- un Amministratore per ogni Tavolo di Coordinamento provinciale;
- un rappresentante dell'UNPLI/Pro Loco per territorio provinciale;
- rappresentanti dell'Associazione Amici delle De.Co. Veneto;
- i componenti della Commissione Regionale tecnica per l'istruttoria dei prodotti De.Co.

#### 2. OBIETTIVI

Il Tavolo di Coordinamento Regionale dei Comuni De.Co. Veneto ha il compito di coordinare tutte i Tavoli Provinciali e le Commissioni (comunale – intercomunale – Regionale), vigilare sul loro operato e verificare la corretta applicazione del presente regolamento, approvare le richieste di promuovere, sostenere, valorizzare e soprattutto coordinare tutte quelle azioni, iniziative, attività, progetti che perseguono la crescita delle Denominazioni Comunali.

Il Tavolo di Coordinamento Regionale dei Comuni De.Co. Veneto ha il compito di regolamentare e normare tutto ciò che riguarda il mondo De.Co.

#### 3. SEDE

La segreteria del Tavolo Regionale ha sede presso la Segreteria Regionale De.co. Veneto.

Le riunioni del Tavolo provinciale potranno avere anche forma itinerante, all'interno dei Comuni o Municipi del territorio provinciale di appartenenza o all'interno della sede delle province o in altra sede messa a disposizione da uno dei componenti dei Tavoli, potrà essere svolta anche in teleconferenza.

#### 4. DURATA

La durata del Tavolo Regionale è di anni quattro.

#### 5. COMPOSIZIONE DEL TAVOLO REGIONALE

È composto da 21 persone con diritto di voto:

- 1° gruppo Amministratori Pubblici:  
sette Amministratori, uno nominato da ogni Tavolo di Coordinamento De.Co. provinciale;
- 2° gruppo UNPLI Veneto:  
sette rappresentanti dell'UNPLI, uno per ogni territorio provinciale;
- 3° gruppo Amici De.Co. Veneto:  
sette rappresentanti dell'Associazione Amici delle De.Co. Veneto.

Nel caso in cui non fosse possibile ricoprire il ruolo di un amministratore, nominato da un Tavolo di Coordinamento provinciale, il posto vacante verrà ricoperto da un rappresentante dell'Associazione Amici delle De.Co. Veneto o da un rappresentante dell'UNPLI Veneto.

Le persone designate dovranno presenziare alle riunioni e in caso di assenza ingiustificata prolungata per più di tre riunioni consecutive, perderanno automaticamente il diritto alla loro partecipazione al Tavolo ed al loro posto subentreranno altre persone nominate per i gruppi di appartenenza.

Saranno altresì presenti senza diritto di voto i componenti della Commissione Regionale tecnica per l'istruttoria dei prodotti De.Co. composta da 3 a 7 persone con accertate conoscenze delle tradizioni culturali-storiche-turistiche-enogastronomiche del territorio Veneto, e opera in stretta collaborazione con il Tavolo Regionale Veneto.

Il Tavolo Regionale viene rinnovato nella figura dei suoi componenti al rinnovo dei Tavoli Provinciali, elegge al suo interno un suo Presidente e Vicepresidenti, con le modalità descritte all'Art. 8.1.

Il Tavolo di Coordinamento Regionale opera validamente con la presenza della maggioranza dei suoi componenti aventi diritto di voto e nell'espletamento dei suoi compiti, qualora debba votare, si esprime di norma per alzata di mano. Le decisioni del Tavolo sono valide con il voto favorevole della metà più uno dei presenti, in caso di parità è determinante il voto del Presidente.

Le sedute potranno essere pubbliche su decisione del Presidente in base agli argomenti posti all'ordine del giorno.

Su mandato del Tavolo di Coordinamento Regionale, ogni membro potrà assumere incarichi operativi per il raggiungimento di specifici obiettivi e progetti.

Il Tavolo di Coordinamento Regionale, viene convocato dal Presidente, supportato dalla segreteria Regionale, con avviso contenente l'ordine del giorno spedito almeno otto giorni prima di quello fissato per il Tavolo, con posta elettronica, PEC ovvero con qualsiasi altro mezzo idoneo allo scopo (sms, WhatsApp, ecc.) e si terrà minimo una volta al mese con le modalità decise dal Tavolo ed ogni qualvolta un terzo dei membri del Tavolo ne faccia richiesta espressa, proponendo all'ordine del giorno, un argomento non procrastinabile.

Non è previsto alcun compenso per i componenti.

## **6. MANSIONE E COMPETENZE**

Il Tavolo Regionale De.Co Veneto, unico organo Regionale con poteri deliberativi, avrà il compito di:

- interfacciarsi con la regione Veneto;
- interfacciarsi con l'Associazione Amici delle De.Co. Veneto;
- interfacciarsi con la Segreteria Regionale De.Co. Veneto gestita dall'Associazione Amici delle De.Co. Veneto;
- coordinare la promozione dei prodotti, le attività e gli eventi De.Co.;
- coordinare, indirizzare ed analizzare le attività di tutte le Commissioni, Tavoli Provinciali e della Segreteria Regionale De.Co Veneto;
- approvare, non approvare e sospendere l'iscrizione all'Albo Regionale De.Co. dei prodotti proposti dalla Commissione Regionale tecnica per l'istruttoria dei prodotti De.Co. Veneto;
- rappresentare a tutti i livelli istituzionali le De.Co. Veneto;
- gestire l'ufficio stampa per le De.Co. Veneto come unico porta voce a livello regionale;
- organizzare e rappresentare le De.Co. Veneto agli eventi regionali, nazionali ed internazionali;
- gestire sito web ufficiale De.Co. Veneto;
- deliberare, regolamentare e normare tutto ciò che necessiti per le attività delle De.Co. Veneto;

## **Art. 8 PRESIDENTE E VICE PRESIDENTE PROVINCIALE E REGIONALE**

### **Art. 8.1 PRESIDENTE E VICE PRESIDENTE PROVINCIALE**

#### **1. MODALITA' DI ELEZIONE PRESIDENTE E VICEPRESIDENTE PROVINCIALE**

I membri del Tavolo voteranno ogni quattro anni, a maggioranza dei presenti e con un solo voto ciascuno per:

- un Presidente rieleggibile per non più di due mandati consecutivi, purché interi, salvo deroga deliberata espressamente dai componenti del Tavolo provinciale, che ricoprirà la carica di rappresentante del Tavolo di Coordinamento provinciale dei Comuni De.Co. in tutte le occasioni pubbliche, egli avrà il compito di provvedere alla redazione dell'ordine del giorno, convocare le assemblee e presiederle.
- un Vicepresidente che sostituirà il Presidente in caso di assenza o per delega

#### **2. DECADENZA, DIMISSIONI O IMPEDIMENTO DEL PRESIDENTE E VICEPRESIDENTE PROVINCIALE**

In caso di decadenza, di dimissioni o di impedimento definitivo intervenuto durante il corso del mandato si dovrà procedere, con apposita Tavolo provinciale, da convocarsi entro trenta giorni, a eleggere il nuovo Presidente o Vice Presidente, individuandolo tra i membri del Tavolo in carica, il quale porterà a termine la durata naturale del tavolo.

#### **3. SFIDUCIA AL PRESIDENTE E/O AL VICEPRESIDENTE PROVINCIALE**

Il Presidente e/o il Vice Presidente potranno essere sfiduciati dalla metà più uno dei componenti in carica del Tavolo provinciale. In caso di sfiducia vale quanto detto al punto precedente (art. 8.1 comma 2).

## **Art. 8.2 PRESIDENTE REGIONALE E VICE PRESIDENTI**

### **Art. 8.2.1 MODALITA' DI ELEZIONE DEL PRESIDENTE REGIONALE E VICE PRESIDENTI**

I membri del Tavolo voteranno ogni due anni, a maggioranza dei presenti e con un solo voto ciascuno per un Presidente, eletto per non più di tre mandati consecutivi, purché interi, salvo deroga deliberata espressamente dai componenti del Tavolo Regionale, che ricoprirà la carica di rappresentante del Tavolo di Coordinamento Regionale dei Comuni De.Co. in tutte le occasioni pubbliche e sarà il Garante della regolare tenuta dell'Albo Regionale De.Co..

Il Presidente viene eletto dai membri del Tavolo Regionale De.Co. con la maggioranza semplice dei voti. Il Presidente propone al Consiglio Regionale la nomina di due Vice-Presidente vicario.

Il Presidente ed i due Vice Presidenti dovranno essere l'espressione dei tre Gruppi Componenti del Tavolo Regionale De.Co..

### **Art. 8.2.2 MODALITA' OPERATIVE DEL PRESIDENTE REGIONALE**

Il Presidente è il legale rappresentante del Tavolo Regionale De.CO. ed ha il mandato di perseguire gli scopi e la difesa degli interessi delle De.Co. Veneto, nel rispetto del presente Regolamento. A tal fine si rende interprete della loro funzione e dei loro obiettivi presso le parti politiche, sociali e istituzionali.

Il Presidente ha i seguenti compiti:

- assume le iniziative necessarie alla gestione delle attività delle De.Co. Veneto secondo le linee e gli obiettivi stabiliti dal Tavolo Regionale, dando attuazione concreta ai programmi ed alle deliberazioni adottate dal Tavolo Regionale, tramite la Segreteria Regionale e le Segreterie Provinciali da questi dipendenti;
- convoca e presiede il Tavolo Regionale, determinando l'ordine del giorno delle riunioni;
- ha facoltà di assistere, in proprio o per delega, alle riunioni dei Tavoli Provinciali;
- è responsabile della gestione economica e finanziaria;
- quale rappresentante legale del Tavolo Regionale di fronte a terzi e in giudizio, nomina avvocati e procuratori alle liti, sentito l'organo amministrativo competente;
- può conferire deleghe per lo svolgimento di singoli atti al Vicepresidente o ad altro componente del Tavolo Regionale;
- può invitare alle riunioni del Tavolo Regionale, come esperti e senza diritto di voto, persone estranee a tale organo;
- nomina i Commissari ad acta ai Tavoli Provinciali nel caso di necessità
- In caso di assenza o di impedimento temporaneo del Presidente, fino a un massimo di sei mesi consecutivi, svolge tutte le sue funzioni il Vice-Presidente.
- In caso di dimissioni, di assenza o di impedimento definitivo ovvero di impedimento di durata superiore a sei mesi consecutivi, il Presidente è dichiarato decaduto dal Tavolo Regionale ed entrambi i Vice-Presidente convocano entro 30 giorni l'Assemblea per l'elezione del nuovo Presidente

## **Art. 9 SEGRETERIA REGIONALE**

Il Tavolo di Coordinamento Regionale è dotato di una Segreteria Regionale De.Co. gestita dall'Associazione Amici delle De.Co. Veneto.

Funzioni della Segreteria sono:

- ricevere e protocollare la documentazione e predisporre, su disposizione del Presidente, il calendario e la convocazione delle sedute del Tavolo Regionale;
- convocare verbalizzare le attività del Tavolo Regionale e delle commissioni Regionali e predisporre i rapporti periodici sull'attività dei medesimi da inviare al Tavolo Regionale;
- inserire le decisioni assunte dal Tavolo Regionale ed ogni altra eventuale informazione richiesta nelle banche dati De.Co. Veneto;
- verificare la correttezza delle domande e la completezza della documentazione pervenuta;
- tenere l'archivio delle sedute del Tavolo Regionale e delle Commissioni regionali;
- tenere aggiornato l'Albo Regionale De.Co. Veneto, emettere gli attestati di iscrizione;
- interfacciarsi con la regione Veneto per quanto richiesto dal Tavolo Regionale;
- aggiornare il sito web ufficiale De.Co. Veneto;
- tenere i contatti con tutte le associazioni, associazioni di categoria, enti ed istituzioni;

- mantenere i rapporti con i produttori, trasformatori, ristoratori e tutti coloro che operano per le De.Co.;
- tenere quanto necessari per il buon funzionamento del servizio di Segreteria Regionale De.Co. Veneto;
- controllare e verificare la regolarità delle convenzioni sottoscritte.

## **Art. 10 REGISTRI E ALBI**

### **Art. 10.1 ISTITUZIONE DELL'ALBO REGIONALE DE.CO. VENETO**

Viene istituito un Albo Regionale pubblico per tutti i prodotti De.Co. riconosciuti a livello comunale rispondenti ai criteri del presente regolamento.

Nell'Albo sono annotati:

- i prodotti a denominazione comunale (De.Co.), e una scheda descrittiva per ogni prodotto che attesti la tradizionalità e le relative modalità di produzione tipiche;
- le imprese che hanno ottenuto il diritto di utilizzare la De.Co. sui loro prodotti.

Possono presentare l'iscrizione di prodotti nell'albo Regionale De.Co. i Comuni che ricevono le richieste dalle imprese agricole, artigianali e commerciali, nonché da enti e associazioni, che svolgono l'attività inerente la produzione e commercializzazione dei prodotti di cui all'art. 3 del presente regolamento.

Un Comune può presentare domanda per l'iscrizione nel registro Regionale De.Co. per più prodotti diversi.

Per ogni prodotto De.Co. è istituito un fascicolo con tutta la documentazione ad esso relativa.

### **Art. 10.2 ISTITUZIONE ALBO COMUNALE DELLE INIZIATIVE E MANIFESTAZIONI**

Viene istituito presso la competente struttura comunale, con delibera di Giunta comunale, un apposito albo, in cui vengono iscritte le iniziative e le manifestazioni che abbiano ad oggetto la promozione e la diffusione dei prodotti cui è stato riconosciuto l'appellativo De.Co. ottenuto ai sensi del presente regolamento, per la verifica ed il rispetto dei relativi disciplinari.

Il Comune può richiedere agli organizzatori, ad ogni nuova edizione della manifestazione, il relativo programma ed ogni altra informazione o documentazione utile alla valutazione del permanere dei relativi requisiti. L'iscrizione decade qualora la manifestazione venga soppressa o sospesa per almeno 2 edizioni consecutive.

La Giunta comunale, assieme alla Commissione comunale De.Co., riconosce un'unica manifestazione ufficiale per ogni prodotto De.co. e dovrà trasmettere ai Tavoli di Coordinamento Provinciali e Regionale la data dello svolgimento di tale manifestazione.

L'uso difforme o improprio del logo di cui all'art. 10 può comportare la cancellazione dall'albo.

## **Art. 11 LOGO DE.CO., SUO UTILIZZO, CONTROLLI E SANZIONI**

### **Art. 11.1 LOGO DE.CO. E SUO UTILIZZO**

Il Comune che consegue il riconoscimento della De.Co. adotta il logo del relativo prodotto De.Co., che dovrà essere usato in occasione delle manifestazioni che coinvolgono quel determinato prodotto.

Il logo De.Co. deve essere posizionato in modo chiaro e visibile. Non devono essere usati altri contrassegni che per il loro aspetto esterno e/o in seguito alla loro applicazione, possano ingenerare confusione con il logo De.Co.

È fatto divieto dell'impiego di appellativi atti ad esaltare qualità, quali "super", "eccellente", ecc.

È vietato l'utilizzo, in qualunque forma, del logo De.Co. da parte di soggetti non autorizzati.



#### **Art. 11.2 CONTROLLI E SANZIONI**

Ogni abuso nell'utilizzazione del logo verrà perseguito dal Comune a termini di legge.

Ogni violazione di quanto previsto al presente regolamento comporta la decadenza della De.Co. e la cancellazione dal registro Regionale De.Co..

È compito delle Commissioni Comunali e dei Tavoli di Coordinamento Provinciali e la sorveglianza sul rispetto di quanto prescritto nel presente regolamento.

#### **Art. 12 ORGANISMI AUSILIARI**

##### **COLLEGIO PROBIVIRI, COMMISSARI AD ACTA, CARICHE E QUALIFICHE ONORARIE**

#### **Art. 12.1 COLLEGIO REGIONALE DEI PROBIVIRI (SE PREVISTO)**

1. Il Collegio dei Probiviri è composto da tre componenti effettivi e di due componenti supplenti eletti dal Tavolo Regionale, fra candidati aventi adeguati requisiti professionali e/o di esperienza.
2. Nella seduta di insediamento, indetta dal Probiviro più votato, il Collegio elegge nel suo interno il Presidente fra i membri effettivi.
3. Essi hanno il compito di controllare il rispetto delle norme stabilite dal presente regolamento e di tentare la conciliazione di eventuali controversie che dovessero insorgere tra il Tavolo Regionale e i Tavoli Provinciali, tra Tavoli e Commissioni, tra tavoli e Comuni. I Probiviri durano in carica quattro anni e sono rieleggibili alla scadenza del mandato.
4. Il Presidente del Collegio dei Probiviri, potrà essere invitato, senza diritto di voto, alle riunioni dei Tavoli Provinciali e di quello Regionale
5. Il Collegio si riunisce su convocazione del suo Presidente ogni qualvolta questi lo ritenga necessario. Le riunioni sono valide con la presenza di almeno due componenti effettivi.
6. In caso di vacanza, per qualsiasi motivo, di posti nel Collegio, i Componenti mancanti saranno sostituiti, fino ad un numero massimo di un terzo dei membri eletti dall'assemblea, con coloro che secondo i risultati delle elezioni, seguono immediatamente i membri eletti. Dura in carica fino alla decadenza del Tavolo Regionale.

#### **Art. 12.2 COMMISSARI AD ACTA**

1. I Commissari ad acta sono scelti e vengono nominati dal Tavolo Regionale nel caso di dimissioni o revoca della figura del Presidente del Tavolo Regionale o provinciale.
2. Il o i Commissari ad acta sono scelti fra i membri dei tavoli
3. Il o i Commissari non possono rimanere in carica, di norma, oltre sei mesi, durante i quali hanno il compito di svolgere tutte le operazioni necessarie per ripristinare le cariche elettive

#### **Art. 12.3 CARICHE E QUALIFICHE ONORARIE**

Agli ex Presidenti regionali, come eccezionalmente ad altri componenti dei tavoli, o altre persone che hanno rivestito cariche nazionali o regionali, per particolari meriti acquisiti in attività a favore delle De.co., il Tavolo Regionale De.Co. Veneto, su proposta dei membri del tavolo stesso, può conferire l'alto riconoscimento di Presidente Onorario o di Ambasciatore delle De.co. Veneto.

#### **Art. 13 PATRIMONIO SOCIALE**

1. Le risorse economiche che i tavoli necessitano per il loro funzionamento, sono frutti di contributi volontari dei membri dei tavoli stessi, nonché da elargizioni dell'associazione Amici delle De.co. o da altri Enti pubblici e/o privati.
2. I contributi e/o elargizioni di cui al punto 1, sono unicamente finalizzati al proprio funzionamento e alle attività istituzionale, e non possono in nessun caso, essere divisi fra i membri dei tavoli, neppure in forma indiretta.
3. Entro il 28 febbraio di ogni anno, i tavoli dovranno rendicontare le entrate e le relative uscite e darne dettagliata documentazione ai membri dei tavoli stessi

#### **Art. 14 NORME TRANSITORIE**

Laddove non esistono ancora i Tavoli di coordinamento Provinciali le figure di riferimento saranno trovate all'interno dell'Associazione Amici delle De.Co.

**Art. 15    NORME FINALI**

Il presente regolamento entra in vigore al momento dell'approvazione da parte del Tavolo Regionale De.Co. Veneto.

ALLEGATO A)

(fac-simile di segnalazione da compilare in carta libera da parte di soggetti diversi dalle imprese produttrici)

Al Sig. Sindaco  
del Comune  
di \_\_\_\_\_

OGGETTO: segnalazione De.Co.

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato il \_\_\_\_\_

a \_\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ codice fiscale \_\_\_\_\_ nella

qualità di \_\_\_\_\_

Segnala ai fini dell'attribuzione della De.Co. il seguente prodotto:

denominazione: \_\_\_\_\_

luogo di lavorazione: \_\_\_\_\_

ditte produttrici (se conosciute): \_\_\_\_\_

Allega i seguenti documenti: \*

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

data \_\_\_\_\_

firma \_\_\_\_\_

\*Allegare tutto quanto possa essere utile alla Commissione comunale di cui agli artt. 4 – 5 – 5.1 del Regolamento

ALLEGATO B)

(fac-simile indicativo di domanda per impresa produttrice)

Al Sig. Sindaco

del Comune

di \_\_\_\_\_

OGGETTO: richiesta De.Co.

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato il \_\_\_\_\_

a \_\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ codice fiscale \_\_\_\_\_ nella

qualità di \_\_\_\_\_

avente la qualifica di

imprenditore agricolo       esercente attività di somministrazione alimenti e bevande

artigiano     commerciante al dettaglio     altro \_\_\_\_\_

con sede in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_

c.f./p.i. \_\_\_\_\_

PREMESSO

che la propria ditta produce il prodotto \_\_\_\_\_

che il suddetto prodotto è già iscritto nel registro comunale De.Co.;

oppure

per le sue prerogative e il suo stretto legame con il territorio, è meritevole di ottenere la De.Co.;

CHIEDE

di essere iscritto nel registro comunale De.Co. per il suddetto prodotto;

oppure

l'iscrizione nel registro De.Co. del suddetto prodotto e del proprio nominativo con possibilità di utilizzare il relativo logo.

A tal fine, dichiara, sotto la propria responsabilità:

- di impegnarsi a rispettare, in caso di attribuzione della De.Co., le disposizioni dello specifico regolamento comunale, il disciplinare di produzione o le indicazioni contenute nella scheda descrittiva del prodotto, approvati dal Comune;

- che nella produzione, trasformazione, preparazione, commercializzazione ed etichettatura del prodotto sono rispettate tutte le norme vigenti;

- che non sono impiegati prodotti transgenici, ovvero contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.);
- di accettare i controlli che potranno essere disposti alla sua azienda in ordine alle corrette modalità di preparazione del prodotto De.Co.

Allega i seguenti documenti:

- scheda descrittiva del prodotto in cui sono indicati: l'area geografica di produzione e/o lavorazione, le caratteristiche peculiari del prodotto, l'elenco degli ingredienti (solo per i prodotti non ancora iscritti nel registro De.Co.);

- altro \_\_\_\_\_ \*

data \_\_\_\_\_

firma \_\_\_\_\_

\*Allegare tutto quanto possa essere utile alla Commissione comunale di cui agli artt. 4 – 5 – 5.1 del Regolamento

***COMUNE DI  
ANGUILLARA  
VENETA  
Provincia di  
Padova***



**Disciplinare tecnico De.Co. Logo  
“Patata Americana Dolce di Anguillara Veneta”**

# DE.CO. LOGO

## “PATATA AMERICANA DOLCE di Anguillara Veneta”

### SCHEDA CARATTERISTICA DEL PRODOTTO

#### Identificazione, Disciplinare di Produzione e Commercializzazione

#### IDENTIFICAZIONE E CARATTERISTICHE

##### 1) Nome del Prodotto

Patata Americana Dolce di Anguillara Veneta

##### 2) Territorio di Produzione

Il territorio in cui la "Patata americana Anguillarese" è tradizionalmente coltivata, è caratterizzato da terreni formati su alluvioni recenti dei fiumi Gorzone e Adige, che in buona parte dell'area hanno ricoperto lo strato di torbe dall'originaria palude un tempo qui esistente. E' prodotta nei terreni della fascia lungo il fiume Gorzone che ricadono nei Comuni di Anguillara Veneta, Boara, Stanghella, Pozzonovo e Vescovana. Nell'allegato C è riportata la cartografia inerente il Comune di Anguillara confinanti.

##### 3) Descrizione sintetica del prodotto

La *batata* conosciuta come "patata dolce" o "patata americana" (*Ipomoea batatas* L.) è una specie appartenente alla famiglia delle Convolvulaceae, ed è una pianta annuale originaria dell'America che produce radici di riserva ingrossate e carnose (dette radici tuberizzate), ricche di amido e zuccheri.

##### 4) Cenni Storici

Fu Colombo con la scoperta dell'America a far conoscere in Europa la convolvulacea nota oggi come patata dolce o americana. Presentata insieme ad altri prodotti scoperti del Nuovo mondo alla regina Isabella di Castiglia, divenne nota al resto del Continente come convolulo indiano o patata di Spagna. In Italia sembra che la sua introduzione sia avvenuta la prima volta ad opera del granduca di Toscana Ferdinando II il quale la volle coltivata nel Giardino di Boboli a Firenze, attorno al 1630. Rimasta per molto tempo niente più che una curiosità confinata negli orti botanici, fu nei primi decenni dell'Ottocento proposta e raccomandata da più parti come coltivazione utile all'alimentazione umana e animale.

Nel basso Veneto risulta introdotta attorno al 1812 da Giuseppe Antonio Bonato, medico e botanico padovano, riscontrando condizioni favorevoli particolarmente nelle province di Padova, Rovigo e Venezia. Sono accertati tentativi pionieristici di coltivazione in Polesine prima della metà dell'Ottocento, mentre dai documenti d'archivio della Società d'Incoraggiamento per l'Agricoltura e l'Industria di Padova si apprende che l'anno 1853 don Isidoro Piovan, parroco di Anguillara coltiva a patate 3430 mq poco distante dalla riva sx dell'Adige, ricavando 5500 libbre di prodotto per un valore di 333,75 lire. Tuttavia, stando ad autorevoli fonti bibliografiche, fu verso il 1880 che la convolvulacea venne introdotta alla grande coltura per iniziativa del conte Antonio Donà dalle Rose, nella tenuta che la nobile famiglia rodigina possedeva a ridosso dell'Adige in località Trona nel comune di San Martino di Venezze (A.A.V.V., Enciclopedia Agraria Italiana, ed. REDA, 1952). Da qui la coltura si sarebbe estesa in territorio padovano, sull'opposta sponda dell'Adige, affermandosi particolarmente nella zona di Anguillara - dove risulta sicuramente coltivata già agli inizi del Novecento -, e successivamente - dopo la metà del secolo -, nella zona di Stroppare, frazione di Pozzonovo.

Secondo quanto riferiscono i vecchi contadini di Anguillara la patata cosiddetta "americana" arriva, invece, direttamente dall'America (regione di San Paolo - Brasile), introdotta al fine di coltivarla per

uso alimentare, dalle persone tornate al paese dopo aver provato l'avventura oltreoceano. La patata americana entrò rapidamente nel consumo popolare, affermandosi grazie alla completa utilizzabilità della pianta. Le radici migliori venivano infatti utilizzate per il consumo umano, mentre quelle di scarto e la parte aerea, sfalciata prima della raccolta, venivano utilizzate per l'alimentazione del bestiame (L.Polo, "La patata americana, prodotto tipico anguillarese", Veneto ieri oggi domani, n.7, 1995). Nell'area, la pubblicazione Aspetti economici della provincia di Padova del 1934 ne rileva una produzione di 800 q.li già dal 1914, divenuti 23.000 nel 1928.

Le varietà coltivate nella zona sono tipiche di questo areale e in esso sono state selezionate nel corso del tempo dai singoli coltivatori, che di norma ancor oggi procedono autonomamente alla moltiplicazione del materiale da trapianto. Tutta la coltivazione della zona è comunque riconducibile alle varietà a buccia bianca o bianco-crema (difficile ne è l'avvicinamento a varietà botaniche ufficialmente classificate, sia per la carenza di dati su questa specie vegetale, sia per la sua estrema variabilità genetica).

Ad eccezione della necessaria meccanizzazione subita da talune operazioni, le tecniche di coltivazione sono rimaste pressoché immutate nel tempo ("Istruzione popolare per la coltura e conservazione della Batata", Estratto del giornale agrario toscano n. 63; L. Cogese, "La soia, il colza, il sorgo saccarino, la batata, il topinambur" E. Baffiato ed. Catania, 1918).

Nello scorrere degli anni la cucina locale si è arricchita di numerose ricette tipiche a base di Patate Americane, e sono nate tradizionali sagre e feste popolari che, nella stagione autunnale, festeggiano la raccolta di questo prodotto (es. la "Festa della Patata Americana Anguillarese" nel 2<sup>a</sup> e 3<sup>a</sup> week- end del mese di settembre).

### **Testimonianze orali sull'introduzione della patata americana ad Anguillara (anno 2000)**

#### Testimonianza resa da Silvestro F. (a. 71, notizie apprese dal padre)

*Le patate "americane" sono arrivate ad Anguillara portate in nave da quelli che tornarono dall'America<sup>1</sup>. Sono arrivate in mazzi di piantine (talee) tenute in ammollo durante tutto il viaggio perché non appassissero. I primi a piantarle sono stati i Brigo, i "Pianta" (soprannome per una famiglia dei Cazzadore) e i Marangotto.*

#### Testimonianza di Maria M. (a.84)

*In casa si diceva che le patate americane sono state portate da quelli che tornarono dall'America. Erano tanti quelli che le piantavano ad Anguillara. I più poveri, quelli che non avevano un appezzamento proprio le piantavano "alla parte"<sup>2</sup> sulla terra dei "paroni". Andavano anche fuori paese. A piantare per prime le patate americane a Stroppare furono la Olga "Piereta" e sua zia Iseta "Seli" che abitavano ad Anguillara in via Canareggio. Avevano ottenuto un piccolo pezzo di terra dato "alla parte" dal conte Duse. Io ero appena andata ad abitare in Valcorba (località di Stroppare lungo la strada Anguillara - Stanghella) e le vedevo passare con la carriola. Erano i primi anni Cinquanta.*

#### Testimonianza di Mario P. (classe 1914, †)

*Quando fu bonificato l'agro Pontino davano la terra ai contadini. Della gente di Anguillara è andata; qualcuno c'è andato in bicicletta ...*

*Hanno cominciato a piantare anche in quelle terre le patate americane. Vengono più grosse ma non sono dolci come le nostre, pare zucca...*

<sup>1</sup> Per tutti gli anguillaresi emigrati in America (un migliaio circa tra il 1884 e il 1900) la destinazione era il Brasile e principalmente la regione di S.Paolo. Tra le persone ritornate ad Anguillara diversi erano nati in Brasile.

<sup>2</sup> Si dice così quando il ricavato del raccolto viene diviso tra chi ha fornito l'appezzamento di terra e chi ha provveduto a seminare coltivare.

### 5) Stagionalità: Periodo di Coltivazione

Da metà aprile fino ad ottobre

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

### 6) Stagionalità: Periodo prevalente di disponibilità e consumo

Da agosto fino ad aprile

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

### 7) Caratteristiche strutturali di Produzione (Tipologie Aziendali)

Le aziende presenti nel territorio sono quasi tutte a conduzione familiare, quindi di piccola dimensione. A fianco a queste, ci sono numerosi agricoltori non a titolo principale che al di fuori dell'orario del lavoro principale coltivano la terra e quindi anche la patata.

### 8) Usi Alimentari e culinari

Le patate americane prodotte in questo territorio si prestano ad essere consumate bollite o cotte al forno nel periodo autunnale in corrispondenza delle principali ricorrenze di questo periodo.

### 9) Caratteristiche organolettiche

La "Patata Americana Anguillarese" dopo cottura si presenta dolce ed estremamente tenera e carnosa, rimane di ottima consistenza e non risulta eccessivamente farinosa. Essa è molto apprezzata per il suo aroma e profumo particolari dovuti agli olii volatili presenti nel prodotto fresco o che si sviluppano dopo cottura l'assenza di fibrosità ne è infine un'altra caratteristica peculiare. Tali pregevoli caratteristiche sono riconducibili sia alla varietà selezionata in zona sia alla particolare natura del terreno, infatti le medesime varietà coltivate in areali differenti, non raggiungono gli stessi livelli qualitativi.

### 10) Caratteristiche del suolo di coltivazione

La batata denominata "Patata Americana di Anguillara" è coltivata in terreni formati da alluvioni recenti dei fiumi Gorzone e Adige, che hanno ricoperto con uno strato di torbe l'originaria palude preesistente. Viene coltivata su suoli poco evoluti, con presenza di carbonati lungo tutto il profilo e l'alternanza di orizzonti a diversa tessitura. I suoli sono generalmente profondi, di colore bruno o bruno-rossastro scuro in superficie, tessitura da franco a franco limosa nell'orizzonte superficiale da franco limosa a franco argillosa negli orizzonti più profondi, a reazione subalcalina, calcarei lungo tutto il profilo e con buon drenaggio.

Pur trattandosi di una pianta tipica dei climi tropicale e subtropicale e originaria dell'America centrale, introdotta in Europa a seguito della scoperta dell'America, può essere coltivata nelle nostre aree su terreni dotati di sostanza organica, tendenti allo sciolto, franco limoso, ben drenati ma con una falda freatica abbastanza superficiale in grado di rifornire d'acqua gli organi di riserva nei periodi più siccitosi.

### 11) Caratteristiche fisiche

E' un prodotto vegetale con radici di riserva ingrossate e carnose (radici "tuberizzate"), di forma allungata e regolare, con buccia di colore bianco o bianco-crema e polpa bianco-crema, carnosa e con accentuata assenza di fibrosità; la pezzatura si basa sul peso che non può essere (inferiore a ) < 100 gr/tubero e (maggiore di) > 550 gr/tubero con una tolleranza in peso (inferiore al) < 10%.

La pianta della Patata Americana Anguillarese ha uno stelo a portamento ridotto e foglie generalmente lobate od ovate, sebbene sia presente una certa variabilità morfologica; loro colore è verde brillante. La fioritura non è generalmente osservabile durante il periodo di coltura.

L'apparato radicale è estremamente sviluppato e ramificato. Il prodotto della pianta è costituito da radici "di riserva" ingrossate e carnose (tuberizzate).

I caratteri che distinguono il prodotto di Anguillara rispetto a patate altrove coltivate e che ne determinano la particolare migliore qualità sono:

- la forma regolare da tondeggianti ad allungata;
- la buccia sottile di colore bianco-crema perlaceo che ne permette una immediata distinzione rispetto a stesse *cultivar* allevate in altre zone;
- la polpa bianco-crema, carnosa e con accentuata assenza di fibrosità.

### **12) Caratteristiche chimiche**

È composta da Acqua, variabile fra il 67 e il 70 %, con residuo secco intorno al 30%, in qualsiasi caso sono quelle tipiche della patata dolce e non sono vincolanti per l'ottenimento del logo.

### **13) Legame Geografico**

I fattori che determinano le caratteristiche del prodotto considerato sono riconducibili:

- a) alle specifiche caratteristiche pedoclimatiche dell'area considerata;
- b) alla selezione, avvenuta in quest'area, di una varietà dalla particolare qualità.

Particolare importanza assume l'aspetto pedologico in considerazione del fatto che il prodotto di tale coltura è una radice, e quindi le condizioni del suolo contribuiscono in modo determinante a definirne l'accrescimento, la conformazione, nonché le caratteristiche chimiche ed organolettiche e quindi, in definitiva, la qualità e le rese.

Il territorio in cui la "Patata americana Dolce Anguillarese" è infatti tradizionalmente coltivata, è caratterizzato da terreni formati su alluvioni recenti dei fiumi Gorzone e Adige, che in buona parte dell'area hanno ricoperto lo strato di torbe dall'originaria palude un tempo qui esistente. La patata americana viene qui coltivata su suoli poco evoluti, con presenza di carbonati lungo tutto il profilo e l'alternanza di orizzonti a diversa tessitura. I suoli sono generalmente profondi, di colore bruno-rossastro scuro in superficie, tessitura da franca a franco limosa nell'orizzonte superficiale, da franco limosa a franco argillosa negli orizzonti più profondi; ha reazione subalcalina e sono calcarei lungo tutto il profilo; hanno drenaggio generalmente buono.

Ciò può spiegare come, dalle aree limitrofe in cui originariamente era stata introdotta, la patata americana abbia trovato particolare diffusione in questa zona dalle specifiche caratteristiche pedologiche. Non a caso proprio qui la sua coltivazione è proseguita in modo intenso anche quando essa veniva altrove abbandonata.

Nell'area individuata della DeCo tale coltivazione ha assunto nel corso di più di un secolo di coltivazione, connotazioni sempre più forti sia per quanto riguarda gli aspetti agronomici e varietali (tradizionalità delle tecniche colturali; selezione di una varietà particolare molto diversa dalle altre coltivate in Italia), anche per ciò che concerne gli aspetti culturali (tradizioni popolari e arte culinaria).

Tradizione e pregevoli caratteristiche organolettiche, hanno fatto sì che la "Patata Americana Anguillarese", prodotta nei terreni della fascia lungo il fiume Gorzone nei comuni di Anguillara Veneta, Boara Pisani, Pozzonovo (Stroppare), Stanghella e Vescovana, acquisisse anche sul mercato orticolo una propria precisa connotazione e notorietà, tanto da farla apprezzare in modo particolare rispetto al prodotto di altre località.

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

### **14) Sistema di Coltivazione Tradizionale**

#### **Preparazione del terreno**

Le operazioni di preparazione del terreno comprendono l'aratura per interrare la sostanza organica, i concimi organici e minerali e preparare una buona struttura del suolo: Successivamente si prosegue con l'estirpatura (si consigliano un paio di estirpature di cui la prima profonda prima dell'inverno e una seconda leggera intorno a gennaio) e con l'erpatura per un ulteriore affinamento del terreno. Si procede con l'assolatura con la realizzazione di porche, sul colmo delle quali verranno trapiantate le talee; operazione questa che dovrebbe avvenire un paio di mesi prima del trapianto onde favorire l'emergenza delle infestanti (falsa semina).

#### **Ottenimento del materiale da trapianto**

Le talee utilizzate per il trapianto vengono ottenute mettendo a germogliare in appositi cassoni o serre (nel dialetto locale dette "conservate") delle radici tuberizzate di medie dimensioni. Il letto di semina è costituito da uno strato di letame di cm 20 circa posto sul fondo;

- uno strato di terreno di cm 10-15 al di sopra del quale vengono poste le radici che devono germogliare;
- un ulteriore strato di terreno di cm 5-10 a copertura delle radici.

L'elevata temperatura all'interno del cassone (dovuta all'irraggiamento e alla fermentazione del letame) e la notevole umidità relativa (ottenuta anche con irrigazioni del materiale vegetale), permette lo sviluppo dei germogli necessari al trapianto, dalle radici messe a dimora. La permanenza nel cassone dura un mese circa, in relazione al raggiungimento di idonee dimensioni delle talee.

La messa a dimora delle radici nei cassoni viene effettuata di norma nella seconda metà del mese di marzo (tradizionalmente a san Giuseppe, il 19 marzo).

#### **Trapianto**

Il materiale per il trapianto è costituito da talee aventi un'altezza di 20-25 cm e 4-6 foglie, ottenute da radici tuberizzate di medie dimensioni.

Le radici da utilizzarsi per la propagazione devono essere conservate in locali ad umidità controllata e semibui a temperature comprese tra i 10 e i 20 gradi centigradi.

#### **Epoche e modalità di semina o trapianto**

Il trapianto viene effettuato da fine aprile fino alla prima decade di giugno, e ciò in relazione alle esigenze termiche particolarmente elevate della coltura. Le talee vengono trapiantate su porche realizzate sul terreno in primavera. L'interfila può variare intorno ai 70-75 cm mentre la distanza delle piante sulla fila è di 26-35 cm. La profondità d'impianto è di circa 7-8 cm, in modo da interrare almeno 4 – 5 nodi.

#### **Concimazione**

Poiché la coltura è in grado di sfruttare la fertilità residua del terreno dovuta alle concimazioni effettuate per le colture in processione, viene valutata l'effettiva necessità di concimazioni in relazione a questo aspetto e ad eventuali specifiche carenze del terreno.

#### **Operazioni colturali**

Viene effettuata generalmente una rincalzatura successiva al trapianto. Tale pratica ha anche la funzione di eliminare eventuali malerbe presenti in fase precoce della coltura. Inoltre, si procede con alcune sarchiature fino al momento in cui la pianta "copre" il terreno.

#### **Irrigazione**

Viene effettuata subito dopo il trapianto e prima dell'ingrossamento della radice, se le condizioni climatiche lo richiedono, in più soluzioni evitando di irrigare in prossimità dell'ingrossamento delle radici e della loro raccolta. Si ricorda, inoltre, che elevati quantitativi di acqua possono compromettere le caratteristiche organolettiche del prodotto, in particolare il profumo.

#### **Difesa integrata e controllo delle infestanti**

La protezione della coltura è attuata utilizzando i prodotti fitosanitari autorizzati per la coltura. Quando sono tecnicamente ed economicamente attuabili, vanno privilegiate le pratiche agronomiche e biologiche.

#### **Raccolta e condizionamento post-raccolta**

La raccolta ha inizio dalla seconda decade di agosto e prosegue normalmente fino a fine ottobre in relazione alle date di impianto, alle condizioni climatiche e allo stato di ingrossamento delle radici. La falciatura della parte aerea della pianta precede la fase di estirpo e raccolta delle radici. Le radici vengono quindi staccate le une dalle altre, pulite da eventuali residui terrosi, suddivise in classi di pezzatura e confezionate in cassette di legno, cartone o plastica. La resa media si colloca intorno ai 100 – 180 q.li/ha, avendo come riferimento le tipologie di patata americana dolce coltivate da tempo nel territorio di Anguillara Veneta, ovvero quelle tipologie caratterizzate da una polpa bianco-crema ed una buccia variabile fra il bianco e il grigiastro.

#### **15) Sistema di conservazione e trasporto**

La conservazione può avvenire in cantine, anfratti dei portici o magazzini o celle frigo a temperatura costante medio-bassa fra i 7/8 ed i 15°C e al buio. Questo tipo di conservazione, che può comprendere anche la refrigerazione permette di rallentare l'asciugatura (disidratazione) della patata e di posticipare il più possibile l'inizio della germogliazione. Per il trasporto è consigliabile la copertura dai raggi solari.

### **DISCIPLINARE DI COMMERCIALIZZAZIONE**

#### **16) Sistema di commercializzazione ed etichettatura**

Il prodotto "Patata Americana Dolce di Anguillara Veneta" può essere commercializzato facendo ricorso a qualsiasi imballaggio ammesso secondo la legislazione vigente.

Il prodotto deve essere pulito, intero, sano, esente da marciumi e da odori e/o sapori estranei. Il prodotto deve essere pulito da terra, radici e corpi estranei.

Tutte le confezioni, destinate al consumatore finale devono essere chiuse in modo tale che i tuberi non possano essere estratti senza la rottura della confezione stessa; a questo vincolo non sono soggetti gli operatori assoggettati al sistema di controllo che si scambiano il prodotto destinato ad essere stoccato e rilavorato per poi essere immesso nel mercato al dettaglio.

#### **Etichetta**

L'etichetta da apporre sulle confezioni, oltre alle indicazioni minime previste dalla specifica normativa, riporta le seguenti ulteriori informazioni:

- "Patata Americana Dolce di Anguillara Veneta" seguita dalla De.Co.;
- Il logo della De.Co. così come riportato in Allegato D;
- Nome o ragione sociale del produttore e/o dell'operatore responsabile del prodotto
- Peso netto all'origine in caso di prodotto confezionato

### **17) Attività di Controllo**

La responsabilità del controllo e delle procedure DECO è affidata al Sindaco del Comune di Anguillara che delega, per le attività di controllo, un Organismo di Controllo e certificazione accreditato in base alla Norma ISO 17065.

### **18) Utilizzo della De.Co. "Patata Americana Dolce di Anguillara Veneta" (o del logo)**

I produttori che intendono avvalersi della De.Co devono:

- Presentare in Comune la richiesta di iscrizione all'Albo entro il 31.05 di ogni anno (allegato A, per il primo anno);
- Presentare in Comune la Dichiarazione di produzione De.Co. (allegato B) entro il 31.05 di ogni anno successivo al primo;
- Rispettare il Disciplinare De.Co.;
- Compilare il registro di produzione De.Co.

I concessionari preparatori e/o commercianti devono:

- Presentare in Comune la richiesta di iscrizione all'Albo entro il 30.06 di ogni anno (allegato A, per il primo anno e per gli anni successivi al primo)

### **19) Provvedimenti disciplinari**

Qualora si riscontri il mancato rispetto delle norme contenute nel Disciplinare di produzione e nei documenti in esso citati, sarà compito dell'organismo di controllo e certificazione individuato rilevare le non conformità e gli operatori sono tenuti a conformarsi a queste approntando e presentando apposite azioni correttive. In caso di non conformità gravi che comportino la sospensione o la revoca della denominazione in oggetto, l'organismo di controllo e certificazione rileverà le specifiche non conformità ed informerà il Sindaco del Comune di Anguillara Veneta che, sentita la Commissione all'uopo nominata se istituita, prenderà gli specifici provvedimenti disciplinari.

(fac-simile di domanda)  
Al Sig. Sindaco  
del Comune di Anguillara Veneta  
Piazza A. De Gasperi 7  
35022 Anguillara Veneta

**OGGETTO: richiesta iscrizione Albo DE.CO.**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato il \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ e

residente in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_ codice fiscale \_\_\_\_\_

in qualità di titolare/legale rappresentante della Ditta \_\_\_\_\_

avente la qualifica di:

- imprenditore agricolo
- commerciante
- altro \_\_\_\_\_

con sede in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ P. Iva \_\_\_\_\_

premesse:

- che la propria ditta produce il prodotto \_\_\_\_\_;
- che la coltivazione avviene nell'appezzamento sito in \_\_\_\_\_ per una estensione di \_\_\_\_\_ Ha, caratterizzata dai seguenti dati catastali:

Comune: \_\_\_\_\_ Foglio: \_\_\_\_\_ Mappale: \_\_\_\_\_ Sup (ha): \_\_\_\_\_

Comune: \_\_\_\_\_ Foglio: \_\_\_\_\_ Mappale: \_\_\_\_\_ Sup (ha): \_\_\_\_\_

Comune: \_\_\_\_\_ Foglio: \_\_\_\_\_ Mappale: \_\_\_\_\_ Sup (ha): \_\_\_\_\_

Comune: \_\_\_\_\_ Foglio: \_\_\_\_\_ Mappale: \_\_\_\_\_ Sup (ha): \_\_\_\_\_

Comune: \_\_\_\_\_ Foglio: \_\_\_\_\_ Mappale: \_\_\_\_\_ Sup (ha): \_\_\_\_\_

Comune: \_\_\_\_\_ Foglio: \_\_\_\_\_ Mappale: \_\_\_\_\_ Sup (ha): \_\_\_\_\_

Comune: \_\_\_\_\_ Foglio: \_\_\_\_\_ Mappale: \_\_\_\_\_ Sup (ha): \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

l'iscrizione nel registro DE.CO. comunale del suddetto prodotto e del proprio nominativo con possibilità di utilizzare il relativo logo.

A tal fine, dichiara, sotto la propria responsabilità:

- di impegnarsi a rispettare, in caso di attribuzione della DE.CO., le disposizioni dello specifico regolamento comunale, il disciplinare di produzione e i documenti ad esso connessi, approvati dal Comune di Anguillara Veneta;
- che nella produzione, trasformazione, preparazione, commercializzazione ed etichettatura del prodotto sono rispettate tutte le norme vigenti;
- che non sono impiegati prodotti transgenici, ovvero contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.);
- di accettare i controlli che potranno essere disposti alla sua azienda in ordine alle corrette modalità di preparazione del prodotto DE.CO.

data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

(fac-simile di dichiarazione)  
Al Sig. Sindaco  
del Comune di Anguillara Veneta  
Piazza A. De Gasperi 7  
35022 Anguillara Veneta

**OGGETTO: Dichiarazione di produzione DE.CO.**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato il \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ e

residente in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_ codice fiscale \_\_\_\_\_

in qualità di titolare/legale rappresentante della Ditta \_\_\_\_\_

avente la qualifica di:

- imprenditore agricolo
- commerciante
- altro \_\_\_\_\_

con sede in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ P. Iva \_\_\_\_\_

**DICHIARA**

a) che la propria ditta produce il prodotto \_\_\_\_\_;

- che la coltivazione avviene nell'appezzamento sito in \_\_\_\_\_ per una estensione di \_\_\_\_\_ Ha; caratterizzata dai seguenti dati catastali:

Comune: \_\_\_\_\_ Foglio: \_\_\_\_\_ Mappale: \_\_\_\_\_ Sup (ha): \_\_\_\_\_

Comune: \_\_\_\_\_ Foglio: \_\_\_\_\_ Mappale: \_\_\_\_\_ Sup (ha): \_\_\_\_\_

Comune: \_\_\_\_\_ Foglio: \_\_\_\_\_ Mappale: \_\_\_\_\_ Sup (ha): \_\_\_\_\_

Comune: \_\_\_\_\_ Foglio: \_\_\_\_\_ Mappale: \_\_\_\_\_ Sup (ha): \_\_\_\_\_

Comune: \_\_\_\_\_ Foglio: \_\_\_\_\_ Mappale: \_\_\_\_\_ Sup (ha): \_\_\_\_\_

Comune: \_\_\_\_\_ Foglio: \_\_\_\_\_ Mappale: \_\_\_\_\_ Sup (ha): \_\_\_\_\_

Comune: \_\_\_\_\_ Foglio: \_\_\_\_\_ Mappale: \_\_\_\_\_ Sup (ha): \_\_\_\_\_

e/o

b) che la propria ditta condiziona e commercializza il prodotto \_\_\_\_\_

presso il magazzino sito in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_;

- che il suddetto prodotto è già iscritto nel registro comunale DE.CO.

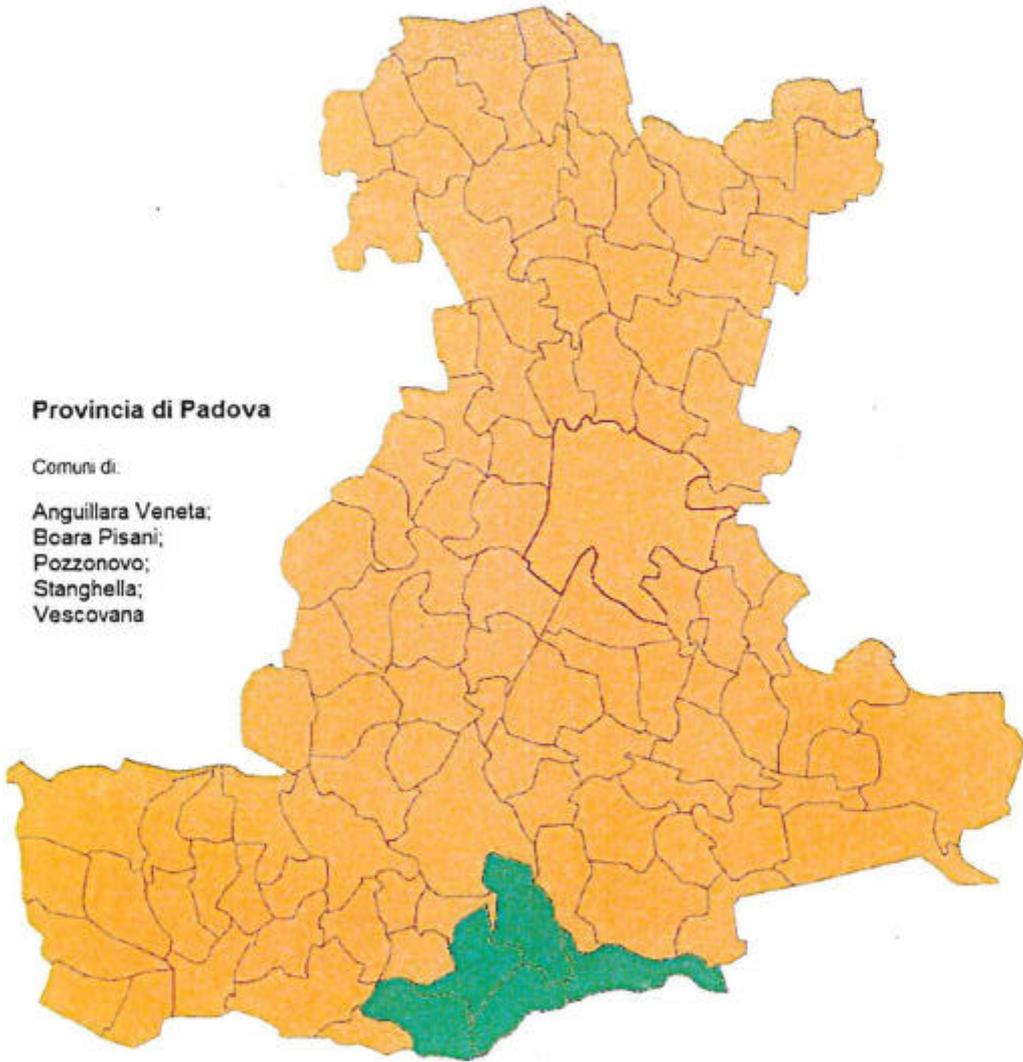
data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

**Provincia di Padova**

Comuni di:

Anguillara Veneta;  
Boara Pisani;  
Pozzonovo;  
Stanghella;  
Vescovana



***COMUNE DI  
ANGUILLARA VENETA  
Provincia di Padova***



**REGOLAMENTO D'USO DEL LOGO De.Co.**

**"PATATA AMERICANA DOLCE DI ANGUILLARA VENETA"**

**Art. 1**  
**Oggetto**

Il Comune di Anguillara Veneta (PD), al fine di promuovere e favorire la produzione, la valorizzazione e la diffusione dei prodotti agricoli e alimentari tipici del territorio, con Delibera di Consiglio n. 37 del 20/09/2019 ha pubblicato il Disciplinare di Produzione e Commercializzazione della "Patata Americana Dolce di Anguillara Veneta" ed il relativo Regolamento per la Tutela e la Valorizzazione delle Attività Agroalimentari locali con l'istituzione del Registro DE.CO.

Il presente Regolamento si applica alla "Patata Americana Dolce di Anguillara Veneta" così come definita e descritta nel relativo Disciplinare di cui al precedente comma.

**Art. 2**  
**Definizioni**

Ai fini del presente Regolamento si intende per:

- a) **Disciplinare:** Il Disciplinare della "Patata Americana Dolce di Anguillara Veneta" così come stabilito nella **Delibera di Consiglio n. 37 del 20/09/2019**;
- b) **Concessionario:** qualsiasi persona fisica o giuridica che nel rispetto del Disciplinare di cui al precedente alinea ottenga dal Comune di Anguillara Veneta la concessione d'uso del logo, di cui all'allegato del disciplinare stesso, a seguito dell'impegno a rispettare le condizioni previste dal disciplinare e dal presente Regolamento;
- c) **Organismo di controllo e certificazione:** soggetto terzo e indipendente accreditato in base alla Norma ISO 17065 e prescelto dal Sindaco del Comune di Anguillara Veneta ad eseguire il controllo e la certificazione dei concessionari di cui al precedente alinea;
- d) **Certificato di conformità:** documento rilasciato dall'organismo di controllo e certificazione relativamente alla conformità della Patata Americana Dolce al disciplinare specifico;
- e) **Azienda agricola:** l'intera superficie produttiva aziendale destinata all'agricoltura, detta superficie agricola utilizzata, da identificarsi in appezzamenti, intendendo per appezzamenti la superficie omogenea per destinazione produttiva;
- f) **Unità produttiva:** l'insieme dei mezzi di produzione e degli stabilimenti condotti dal medesimo soggetto per una specifica attività economica e, nello specifico, per l'ottenimento e la commercializzazione della Patata Americana Dolce di Anguillara Veneta;
- g) **Azienda di trasformazione:** le imprese singole o associate nelle quali l'attività prevalente è relativa alla fase del processo produttivo successivo alla raccolta del prodotto agricolo, ovvero la conservazione, il condizionamento, la trasformazione, il confezionamento del prodotto in oggetto;
- h) **Rintracciabilità:** la capacità del concessionario di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo o l'ubicazione di un prodotto mediante identificazioni registrate, in particolare: l'origine di materiali e componenti, la storia dei processi relativi al prodotto, la distribuzione e l'ubicazione del prodotto dopo la consegna fino al primo acquirente;
- i) **Azione correttiva:** ogni azione intrapresa per eliminare le cause di una non conformità al presente regolamento, al Disciplinare di Produzione ed ai documenti a questo connessi.

**Art. 3**  
**Descrizione del segno grafico**

Il logo è costituito da un segno grafico e da un logotipo

Il logo "PATATA AMERICANA DOLCE DI ANGUILLARA VENETA" consiste nella riproduzione grafica in bianco e nero di un cippo di confine della Veneranda Arca del Santo di Anguillara Veneta, che riproduce l'effigie di

Sant'Antonio da Padova entro una nicchia in pietra. Il Santo è raffigurato nell'iconografia con il giglio in mano. Il cippo è adagiato sull'erba e davanti al basamento sono riprodotte numero 4 PATATE AMERICANE marrone chiaro con bordo e tratti più scuri. L'immagine delle Patate Americane è attraversata da sinistra a destra un racemo con foglie appuntite di colore verde chiaro e intenso.



Il logo deve sempre essere utilizzato nella versione a colori [ Allegato A].

Il logo può essere utilizzato in bianco e nero o bicolore solo in caso di specifiche necessità tecniche. Il logo può riportare anche la ragione sociale dell'azienda che ha prodotto le patate dolci a condizioni che la stessa sia oggetto di certificazione [Allegato B]; nel caso della certificazione di gruppo il prodotto deve essere tracciato e rintracciabile fino all'azienda la cui denominazione figura accanto al logo [Allegato C].

La bozza delle confezioni/etichette destinate a identificare il prodotto oggetto del presente Regolamento devono essere preventivamente approvate dall'organismo di controllo e certificazione individuato.

#### **Art. 4 Modalità di utilizzo**

Il logo deve essere utilizzato esclusivamente secondo la forma integrale, i colori e i caratteri descritti all'art 3.

Il logo di cui al presente regolamento 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.

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

Il logo 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

Il logo 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 la Patata Americana Dolce di Anguillara Veneta.

Il logo può essere apposto sulla Patata, intesa come materia prima, e sui prodotti trasformati che contengono la Patata Americana Dolce di Anguillara Veneta a condizione che i processi produttivi siano stati posti sotto controllo da parte dell'organismo di certificazione individuato, che tutte le fasi del processo produttivo siano state attuate nel rispetto del disciplinare e del presente regolamento e tutti coloro che contribuiscono lungo la filiera all'ottenimento del prodotto siano concessionari o facenti parte della filiera certificata nel caso della certificazione di gruppo conformemente al presente regolamento.

Nel caso di prodotti multingrediente in cui sia presente la Patata Americana Dolce di Anguillara Veneta, è possibile utilizzare il logo di cui al presente regolamento a condizione che il trasformatore sia un concessionario e che lungo la filiera tutti coloro che hanno manipolato e preparato la Patata siano a loro volta concessionari o facenti parte della filiera certificata nel caso della certificazione di gruppo.

#### **Art. 5**

##### **Requisiti per la scelta dell'organismo di controllo e certificazione**

L'organismo di controllo e certificazione viene scelto dal Sindaco del Comune di Anguillara Veneta. L'organismo deve essere accreditato conformemente alla Norma ISO 17065 per il settore agroalimentare ed avvalersi eventualmente, nell'ambito della propria attività di controllo, di laboratori accreditati conformemente alla Norma ISO 17025.

#### **Art. 6**

##### **Obblighi dell'organismo di controllo e certificazione**

A seguito della ricezione della domanda di certificazione, presentata al Comune di Anguillara Veneta da parte del richiedente la certificazione entro il 31.05 di ogni anno, per gli operatori agricoli ed entro il 30.06 di ogni anno per gli altri operatori, l'organismo di controllo e certificazione è tenuto ad eseguire i controlli documentali, le verifiche ispettive ed i controlli di prodotto conformemente al piano di controllo approvato dal Comune di Anguillara Veneta e coerente con il disciplinare di produzione ed i documenti ad esso connessi.

L'organismo di controllo emette, a seguito dei controlli effettuati coerentemente con il piano dei controlli, la certificazione di conformità del prodotto in base al presente regolamento.

L'organismo di controllo trasmette all'operatore certificato, ed in copia al Comune copia del certificato di conformità che costituisce al contempo concessione all'uso del logo.

L'organismo di controllo trasmette al Comune di Anguillara Veneta entro il 31.03 di ogni anno l'elenco dei concessionari controllati l'anno precedente.

L'organismo di certificazione, nell'espletamento dell'attività di controllo, individua le non conformità e dispone una richiesta di azione correttiva stabilendo i tempi per la sua adozione, nonché i tempi per la verifica dell'efficacia stessa. In caso di non conformità importanti e gravi che determinano la sospensione (superiore a 30 giorni) o la revoca, l'organismo richiede la formulazione dell'azione correttiva e informa il Comune di Anguillara Veneta per l'adozione della sospensione (se superiore a 30 giorni) o della revoca.

L'organismo di certificazione verifica l'efficacia delle azioni correttive al fine di ripristinare le condizioni di conformità da parte del concessionario.

#### **Art. 7**

##### **Requisiti dei concessionari**

Le aziende agricole, per accedere all'uso del logo conformemente al presente regolamento, devono impegnarsi all'applicazione del disciplinare della Patata Americana Dolce di Anguillara Veneta sull'intera azienda o sull'unità produttiva.

Le aziende di condizionamento, confezionamento, trasformazione e commercializzazione devono impegnarsi all'applicazione del disciplinare della Patata Americana Dolce di Anguillara Veneta per la specifica produzione che acquistano da operatori a loro volta concessionari.

#### **Art. 8**

##### **Obblighi dei concessionari**

I concessionari devono:

- a) rispettare le modalità d'uso del logo previste dal presente disciplinare;
- b) presentare all'organismo di controllo e certificazione la bozza di etichetta al fine di ottenere la valutazione di conformità rispetto al presente regolamento;
- c) rispettare la normativa vigente e le norme specifiche previste dal presente regolamento per l'etichettatura dei prodotti;
- d) applicare e documentare le attività di autocontrollo sui requisiti previsti dal disciplinare di produzione adottato, con particolare riferimento:
  - 1) alla rintracciabilità del prodotto sia esso prodotto finale che ingrediente per prodotti composti
  - 2) all'assicurazione della conformità al disciplinare di produzione
  - 3) all'assicurazione della conformità del processo
- e) applicare e documentare le attività di autocontrollo relative alla gestione delle etichette riportanti il logo individuato;
- f) garantire il libero accesso per le attività di controllo previste dal presente regolamento anche presso le aziende eventualmente associate al concessionario;
- g) comunicare entro 30 giorni all'organismo di controllo ogni variazione alla conformazione od organizzazione aziendale, ovvero ampliamento o diminuzione del prodotto identificato;
- h) nel caso in cui si tratti di concessionario "associato", la verifica annuale a cura dell'organismo di controllo e certificazione, deve essere condotta sulle strutture del concessionario associato e sulle aziende "in filiera" deve essere condotta su almeno il 33% delle medesime considerando che il logo può essere concesso anche alle aziende agricole appartenenti a detta filiera e a condizione che vi sia la rintracciabilità azienda per azienda.

I costi per lo svolgimento dell'attività di controllo e certificazione sono in capo ai concessionari che si impegnano al rispetto del tariffario predisposto dall'organismo di certificazione e accettato dal Comune di Anguillara contestualmente alla scelta dell'organismo di controllo e certificazione.

I concessionari sono tenuti a conservare la documentazione inerente l'applicazione del presente regolamento per almeno 5 anni.

#### **Art. 9**

##### **Deroghe in caso di avversità climatiche**

In caso di avversità climatiche eccezionali, riconosciute dalle Autorità preposte a livello regionale, il Comune di Anguillara Veneta può concedere deroghe al disciplinare a condizione che siano contestualizzate con un'informazione indirizzata agli operatori interessati e all'organismo di controllo e certificazione e abbiano un termine temporale definito.

## **Il sistema sanzionatorio**

### **Art. 10**

#### **Difformità e inadempienze nell'uso del logo**

- 1) Costituiscono difformità nell'uso del logo le violazioni degli obblighi previsti dall'articolo 8 che:
  - a) non comportano effetti negativi sul prodotto, pur se nell'area del processo produttivo;
  - b) non hanno effetto sulle condizioni che hanno portato alla concessione;
  - c) non hanno effetti sulla identificabilità del prodotto interessato dal logo e sul sistema di apposizione del logo in etichetta.
- 2) Sono considerate inadempienze nell'uso del logo le irregolarità e le infrazioni.
- 3) Costituiscono irregolarità nell'uso del logo:
  - a) la violazione delle modalità d'uso del logo indicate all'art 4 del presente regolamento;
  - b) la mancata attuazione delle azioni correttive formalizzate dall'organismo di controllo ai concessionari;
  - c) la incompleta od omessa registrazione nelle documentazioni predisposte nell'ambito delle attività di autocontrollo, avente effetti sull'identificabilità e rintracciabilità del prodotto o sul sistema di apposizione del logo;
  - d) ogni altra violazione degli obblighi previsti dall'articolo 8, sempre che le conseguenze della violazione non comportino effetti prolungati sul prodotto tali da modificare le caratteristiche del prodotto finito.
- 4) Costituiscono infrazioni nell'uso del logo:
  - a) la violazione reiterata degli obblighi di cui all'articolo 8;
  - b) le violazioni agli obblighi di cui all'articolo 8 che comportano effetti negativi e prolungati sul prodotto;
  - c) la perdita dei requisiti per il rilascio della concessione;
  - d) la violazione degli obblighi assunti nei confronti dell' organismo di controllo;
  - e) la mancata attuazione delle richieste di azione correttiva aggravata dalla sospensione della concessione;
  - f) la seconda sospensione della concessione entro un periodo di tre anni dalla prima;
  - g) le false dichiarazioni nella domanda di concessione d'uso del logo;
  - h) la falsa registrazione nelle documentazioni predisposte nell'ambito delle attività di autocontrollo dei concessionari;
  - i) l'assunzione di comportamenti tesi ad un uso fraudolento del logo e delle indicazioni ammesse dal presente regolamento e dal disciplinare della Patata Americana Dolce di Anguillara Veneta.

### **Art. 11**

#### **Richiesta di azione correttiva, sospensione e revoca della concessione**

L'accertamento delle difformità e delle inadempienze nell'uso del logo è di competenza dell'organismo di controllo.

L'organismo di controllo, nei casi di accertamento di difformità di cui all'articolo 10, comma 1, dispone una richiesta d'azione correttiva e stabilisce i tempi per l'adozione della azione correttiva nonché i tempi per la verifica dell'efficacia dell'azione stessa.

L'organismo di controllo, nei casi di accertamento di irregolarità di cui all'articolo 10, comma 3, dispone la sospensione della concessione accompagnata da una richiesta di azione correttiva, stabilisce i tempi per l'adozione dell'azione correttiva nonché i tempi per la verifica dell'efficacia dell'azione stessa e li comunica al Comune di Anguillara Veneta.

La sospensione comporta il divieto di uso del logo su partite o lotti di produzione, o sull'intera produzione, per un periodo massimo di ventiquattro mesi.

La sospensione cessa dopo che l'organismo di controllo abbia verificato l'efficacia dell'azione correttiva ed abbia dato comunicazione dell'accertamento al concessionario ed al Comune di Anguillara Veneta. La cessazione della sospensione è ratificata dal Comune nei casi di cui al comma successivo.

Le sospensioni che prevedono un tempo di verifica superiore ai trenta giorni sono ratificate dal Comune.

A tal fine, entro sette giorni dalla comunicazione della sospensione da parte dell'organismo di controllo, il concessionario può inviare al Comune le proprie osservazioni documentate.

Il Comune, valutate le eventuali osservazioni del concessionario, ratifica o meno la sospensione, comunicando la decisione all'organismo di controllo ed al concessionario entro trenta giorni dalla comunicazione dell'organismo.

In caso di conferma della sospensione, la ratifica è comunicata al concessionario ed all'organismo di controllo ed il concessionario è sospeso dall'elenco dei concessionari.

In caso di mancata conferma la sospensione cessa di efficacia.

La sospensione della concessione può altresì essere disposta dall'organismo di controllo in via cautelativa e d'urgenza in caso di accertamento di un'infrazione, in attesa dell'emanazione del provvedimento di revoca.

L'organismo di controllo, nei casi di accertamento di un'infrazione di cui all'articolo 10, comma 4, propone al Comune la revoca della concessione all'uso del logo e la comunica al concessionario interessato.

Entro dieci giorni dalla comunicazione di cui al comma precedente, il concessionario può inviare le proprie osservazioni documentate al Comune che, valutate le eventuali osservazioni del concessionario, dispone o meno entro trenta giorni dalla comunicazione dell'organismo di controllo la revoca della concessione all'uso del logo, comunica la decisione al concessionario interessato ed all'organismo di controllo e procede alla eventuale cancellazione del concessionario dall'elenco.

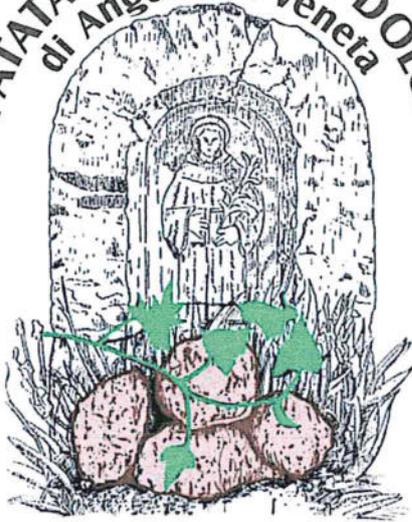
PATATA AMERICANA DOLCE  
di Anguillara Veneta



**De.Co.**

**DENOMINAZIONE COMUNALE**

**PATATA AMERICANA DOLCE**  
di Anguillara Veneta



**De.Co.**

**DENOMINAZIONE COMUNALE**

Azienda Agricola

**PINCO PALLINO**

Via Pinco Pallino, 1

35022 ANGUILLARA VENETA (PD)

Tel. 049 000000

[www.pincopallino.it](http://www.pincopallino.it)

e-mail: [info@pincopallino.it](mailto:info@pincopallino.it)

**PATATA AMERICANA DOLCE**  
di Anguillara Veneta



**De.Co.**  
**DENOMINAZIONE COMUNALE**



Azienda Agricola

**PINCO PALLINO**

Via Pinco Pallino, 1

35022 ANGUILLARA VENETA (PD)

Tel. 049 000000

[www.pincopallino.it](http://www.pincopallino.it)

e-mail: [info@pincopallino.it](mailto:info@pincopallino.it)