



*Comune di Loro Piceno*  
*Provincia di Macerata*

**COPIA DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE**

**NUM. 3 DEL 14-01-2018**

**Oggetto: APPROVAZIONE DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL=**  
**LO "SCUDO PICENO" E RICONOSCIMENTO DELLA DE.CO.**

L'anno duemiladiciotto addì quattordici del mese di gennaio alle ore 11:00, nella Residenza Comunale, convocata nei modi di legge, si è riunita la Giunta Comunale per trattare, tra l'altro dell'oggetto suindicato alla presenza dei Signori:

<b>Catalini Ilenia</b>	<b>Sindaco</b>	<b>P</b>
<b>LAMBERTUCCI FEDERICA</b>	<b>Vice Sindaco</b>	<b>P</b>
<b>LAMBERTUCCI FABIO</b>	<b>Assessore</b>	<b>P</b>

ne risultano presenti n. 3 e assenti 0

Partecipa il Segretario comunale Sig. Appignanesi Giuliana

Riconosciuta valida l'adunanza, essendo legale il numero degli intervenuti, il Sig. Catalini Ilenia in qualità di Sindaco assume la presidenza e dichiara aperta la seduta e la discussione sull'oggetto all'ordine del giorno.

## LA GIUNTA COMUNALE

Premesso che il Consiglio Comunale con deliberazione n. 5 del 14/01/2018 avente per oggetto: “Regolamento comunale per la valorizzazione delle attività agroalimentari locali - Istituzione della De.c.o. (denominazione comunale di origine)”;

Preso atto che con medesima deliberazione sopra citata il Consiglio Comunale ha approvato altresì il Regolamento Comunale per la valorizzazione delle attività agro-alimentari locali;

Richiamata la deliberazione del Consiglio comunale n. 6 del 14/01/2018, avente ad oggetto “nomina commissione comunale per la valorizzazione delle attività agroalimentari locali della istituita de.co. (denominazione comunale di origine);

Visto il verbale con i quali la Commissione Comunale preposta alla De.c.o., come sopra nominata, propone il “Disciplinare De.c.o. di Produzione dello Scudo Piceno” nonché la scheda tecnica;

Vista la storia e le caratteristiche dello “SCUDO PICENO DE PEPPE COTTO”, che si leggono in allegato e che fanno di tale insaccato un prodotto sicuramente tipico della cultura e tradizione locale;

Preso atto che salvaguardare l’originalità di tale produzione locale, significa concretamente tutelare e custodire il lavoro, le abitudini e gli usi della nostra gente, considerando che a noi, oggi, spetta il compito di riscoprire, tutelare, garantire quello che ci ritroviamo quale frutto di esperienza ed di esperimenti, di saggezza e di fatica;

Ritenuto, per le ragioni sopra esposte, meritevole di approvazione il “Disciplinare De.c.o. di Produzione dello Scudo Piceno” nonché la scheda tecnica allegati alle presente deliberazione;

Ritenuto altresì di riconoscere allo “SCUDO PICENO DE PEPPE COTTO” la DE.C.O. - Denominazione Comunale di Origine”;

Atteso che:

- in occasione del riconoscimento si reputa opportuno accogliere i membri della commissione e gli esperti intervenuti, sostenendo presumibilmente una spesa di Euro 250,00 (inclusa Iva) disponibile al Cap. 1036 del bilancio pluriennale 2018/2020 in corso di approvazione e dove la spesa verrà opportunamente prevista;
- si valuta opportuno provvedere allo studio e sviluppo di un logo che rappresenti le caratteristiche proprie del Comune di Loro Piceno, da utilizzare per i progetti che si renderanno vevoli di adozione, incluso quello di cui in argomento, per la quale si presuppone una spesa totale di €. 1000,00 + IRAP, disponibile al Cap. 1036 del corrente bilancio;

Rilevato che sulla proposta di deliberazione, ai sensi dell’art. 49, comma 1 del D. Lgs. n. 267/2000 sono stati acquisiti i pareri favorevoli del responsabile del servizio interessato in ordine alla sola regolarità tecnica;

Visto l’art. 48 del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267;

Con voti unanimi resi in forma palese,

## DELIBERA

1. Di considerare quanto esposto in premessa parte integrante e sostanziale del presente atto;

2. Di approvare il “Disciplinare De.C.O. di Produzione dello Scudo Piceno” composto da sette articoli, nonché la scheda tecnica, allegati alle presente deliberazione, quali parti integranti e sostanziali;
3. Di approvare il verbale della Commissione Comunale preposta alla De.c.o;
4. Di riconoscere **la Denominazione Comunale di Origine** allo “**Scudo Piceno di Pepe cotto**”;
5. Di dare atto che la spesa di €. 250,00 per l’accoglienza della commissione, trova disponibilità al Cap. 1036 del bilancio di previsione 2018/2020 in corso di approvazione;
6. Di dare atto che la spesa di €. 1000,00 + IRAP per la predisposizione del logo da parte di Mauro Vecchioni di Loro Piceno trova disponibilità al Cap. 1036 del corrente bilancio;
7. di dichiarare la presente deliberazione immediatamente eseguibile ai sensi dell'art.134, comma 4, del Tuel n. 267/2000.

**PARERE DI REGOLARITA' TECNICA**

Ai sensi dell'art. 49, comma 1 del D.Lgs. n.267/2000 si esprime PARERE FAVOREVOLE in ordine alla regolarità tecnica della proposta di deliberazione di cui al sopra riportato documento istruttorio.

**IL RESPONSABILE DEL I SETTORE**

D.ssa Giuliana Appignanesi

**PARERE DI REGOLARITA' CONTABILE**

Ai sensi dell'art. 49, comma 1 del D.Lgs. n.267/2000 si esprime il PARERE FAVOREVOLE in ordine alla regolarità contabile della proposta di deliberazione e sotto il profilo della copertura finanziaria.

**IL RESPONSABILE del III Settore**

D. ssa Federica Paoloni

# **DISCIPLINARE DE.C.O. “SCUDO PICENO”**

## **Art. 1 – DENOMINAZIONE GEOGRAFICA**

La denominazione “Scudo Piceno” è riservata esclusivamente al prodotto di carne bovina le cui fasi di lavorazione sono rispondenti alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione

## **Art. 2 – NORME DI PRODUZIONE**

### **a) TIPO E PROVENIENZA DELLE MATERIE PRIME**

Per “Scudo Piceno” si intende il prodotto ricavato dalla lavorazione di carne bovina proveniente da allevamenti ricadenti nel Comune di Loro Piceno o nei comuni confinanti. Non vanno assolutamente utilizzati frutti provenienti dall'estero. In ogni modo la tipicità del prodotto è definita dalla particolare tecnica di lavorazione e non dal materiale di provenienza.

### **b) PROCEDIMENTO DI TRANCIATURA**

Il procedimento è innovativo in quanto viene asportata con il coltello, manualmente, la scapola che si trova posizionata nella parte anteriore dell'animale tra il costato e l'osso dell'omero.

La scapola asportata si divide in due parti: la faccia laterale e la faccia mediale; nella prima sono attaccate le parti muscolari sovra-spinato e sotto-spinato mentre nella faccia mediale troviamo le parti muscolari, porzione prossimale del dentato del collo e la sotto scapolare; quest'ultima a sua volta si divide in tre porzioni.

### **c) REALIZZAZIONE DELLA RICETTA**

Per la realizzazione della ricetta vengono disossate dalla faccia laterale il sovra-spinale e il sotto-spinato. In questo modo rimane l'osso centrale che divideva le due parti muscolari. Questo osso farà da base per la realizzazione di questa ricetta mentre nella faccia mediale rimarranno intatte le parti muscolari del sottoscapolare e della porzione prossimale del dentato del collo. In questi due muscoli verranno asportati i tessuti connettivi affinché possano entrare i condimenti e per una facile masticazione. A questo punto vengono fatte delle incisioni dove verranno messi aglio/sale, pepe, rosmarino, timo, bacche di ginepro e lauro. Appena terminata la fase di condimento verrà effettuata la bardatura con grasso e magro naturale, tutto legato con filo alimentare per poi essere decorato con rosmarino lauro e aglio in senso verticale della scapola.

## **Art. 3 ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione dello “Scudo Piceno” è il territorio del Comune di Loro Piceno

#### **Art. 4 COMMERCIALIZZAZIONE**

Lo “Scudo piceno” viene commercializzato solo dalle aziende produttrici previa iscrizione alla DE.CO. del Comune di Loro Piceno che ne attesti il rispetto del presente disciplinare.

#### **Art. 5 CONTROLLI E SANZIONI**

La Commissione Comunale potrà effettuare dei controlli al fine di verificare la corretta applicazione del presente disciplinare DE.CO.  
Qualora si riscontri il mancato rispetto delle norme, l'azienda incorrerà nella revoca dell'iscrizione alla De.Co., con conseguente cancellazione dal registro.

### **“SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO TRADIZIONALE SCUDO PICENO”**

<b>Nome del prodotto</b>	SCUDO PICENO
<b>Categoria</b>	CARNI FRESHE E LORO LAVORAZIONE
<b>Territorio</b>	COMUNE DI LORO PICENO
<b>Descrizione del prodotto</b>	Per “Scudo Piceno” si intende il prodotto ricavato dalla lavorazione di carne bovina
<b>Lavorazione, conservazione e stagionatura</b>	<p>Il procedimento è innovativo in quanto viene asportata con il coltello, manualmente, la scapola che si trova posizionata nella parte anteriore dell'animale tra il costato e l'osso dell'omero.</p> <p>La scapola asportata si divide in due parti: la faccia laterale e la faccia mediale; nella prima sono attaccate le parti muscolari sovra-spinato e sotto-spinato mentre nella faccia mediale troviamo le parti muscolari, porzione prossimale del dentato del collo e la sotto scapolare; quest'ultima a sua volta si divide in tre porzioni.</p> <p>Per la realizzazione della ricetta vengono disossate dalla faccia laterale il sovra-spinale e il sotto-spinato. In questo modo rimane l'osso centrale che divideva le due parti muscolari. Questo osso farà da base per la realizzazione di questa ricetta mentre nella faccia mediale rimarranno</p>

	<p>intatte le parti muscolari del sottoscapolare e della porzione prossimale del dentato del collo. In questi due muscoli verranno asportati i tessuti connettivi affinché possano entrare i condimenti e per una facile masticazione. A questo punto vengono fatte delle incisioni dove verranno messi aglio/sale, pepe, rosmarino, timo, bacche di ginepro e lauro. Appena terminata la fase di condimento verrà effettuata la bardatura con grasso e magro naturale, tutto legato con filo alimentare per poi essere decorato con rosmarino lauro e aglio in senso verticale della scapola.</p>
<p><b>Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento o l'imballaggio dei prodotti</b></p>	<p>Carne di maiale proveniente da allevamenti locali o dei comuni limitrofi</p>
<p><b>Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura;</b></p>	<p>Locali igienicamente idonei per la preparazione, asciutti ed adatti alla conservazione</p>
<p><b>Elementi attestanti il carattere tradizionale del prodotto</b></p>	<p>Art 4 del disciplinare DE.C.O.</p>

Letto, approvato e sottoscritto a norma di legge.

**IL PRESIDENTE**  
F.to Catalini Ilenia

**IL SEGRETARIO COMUNALE**  
F.to Appignanesi Giuliana

---

**CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE**

Il giorno 29-03-2018 è stato pubblicato nel sito web istituzionale, all'albo pretorio on line di questo Comune e contestualmente comunicato ai Capigruppo Consiliari ai sensi dell'art. 125 del Decreto Legislativo n. 267 del 18.08.2000.

**L'ISTRUTTORE AMMINISTRATIVO DIRETTIVO**  
F.to Liliana Tiberi

---

**CERTIFICATO DI ESECUTIVITA'**

[ ] La presente deliberazione è divenuta esecutiva il .....perché immediatamente eseguibile (art. 134, comma 4, T.U.E.L. 18.08.2000 n. 267)

[ ] La presente deliberazione diverrà esecutiva il .....decorsi 10 giorni dalla pubblicazione (Art. 134, comma 3, T.U.E.L. 18.08.2000 N. 267)

Loro Piceno, li .....

**IL SEGRETARIO COMUNALE**  
F.to Appignanesi Giuliana

---

Copia conforme all'originale in carta libera ad uso amministrativo.

Loro Piceno, li .....

**IL SEGRETARIO COMUNALE**  
Appignanesi Giuliana