



COMUNE DI FERRARA

Città Patrimonio dell'Umanità

ATTI DELLA GIUNTA COMUNALE

Seduta del giorno 28/10/2025

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE n. 2025 - 492

L'anno duemilaventicinque (2025) – addì ventotto (28) del mese di Ottobre, si è riunita la Giunta Comunale. Sono intervenuti i Signori:

Nome	Carica	Presenza
FABBRI ALAN	SINDACO	Presente
BALBONI ALESSANDRO	VICE SINDACO	Presente
GULINELLI MARCO	ASSESSORE	Presente
SCARAMAGLI CHIARA	ASSESSORE	Presente
TRAVAGLI ANGELA	ASSESSORE	Presente
SAVINI FRANCESCA	ASSESSORE	Presente
COLETTI CRISTINA	ASSESSORE	Presente
FORNASINI MATTEO	ASSESSORE	Presente
VITA FINZI ZALMAN STEFANO	ASSESSORE	Presente
CARITA' FRANCESCO, TRASPADANO	ASSESSORE	Presente

Presiede il Sindaco Alan Fabbri, che constatato il numero legale degli intervenuti, dichiara aperta la seduta.

Assiste il Segretario Generale Francesco Babetto.

OGGETTO

APPROVAZIONE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE RELATIVO AL PRODOTTO DENOMINATO: "ZIA FERRARESE" E CONSEGUENTE ISCRIZIONE NEL REGISTRO DE.C.O.

APPROVAZIONE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE RELATIVO AL PRODOTTO DENOMINATO: "ZIA FERRARESE" E CONSEGUENTE ISCRIZIONE NEL REGISTRO DE.C.O.

LA GIUNTA

Premesso che:

- con deliberazione della Giunta Comunale n. 25 del 21 gennaio 2025 sono state approvate le Linee programmatiche relative alle azioni e ai progetti da realizzare nel corso del mandato amministrativo 2024-2029, esaminate e discusse dal Consiglio Comunale con deliberazione n. 5/2025;
- con deliberazione del Consiglio Comunale n. 6 del 10 febbraio 2025 è stato approvato il Documento Unico di Programmazione (DUP) 2025-2027;
- con deliberazione del Consiglio Comunale n. 19 del 25 febbraio 2025 è stato approvato il Bilancio di Previsione 2025/2027;
- con deliberazione della Giunta Comunale n. 94 del 11.03.2025 è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione (PEG) 2025-2027, affidando ai dirigenti le risorse finanziarie di entrata e spesa;
- con deliberazione della Giunta Comunale n. 148 del 8.04.2025 è stato approvato il Piano Integrato di Attività e Organizzazione (PIAO) 2025-2027, che definisce altresì gli obiettivi annuali e pluriennali dell'Ente, e successive modifiche ;

Dato atto che nel Documento Unico di Programmazione (DUP) sopracitato, nell'ambito della sfida n. 1 - "La Città laboriosa e attrattiva" è prevista la promozione delle filiere locali e il rafforzamento dei prodotti d'eccellenza del territorio anche attraverso lo sviluppo del marchio De.C.O., marchio di denominazione comunale di origine del Comune di Ferrara;

Richiamato il Regolamento per la tutela e la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali - De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine), adottato con Delibera di Consiglio Comunale n. 2815 dell'8 febbraio 2021 al fine di valorizzare le produzioni tipiche artigianali, alimentari e di cultura agro-alimentare e enogastronomica locale, riconoscendo ad esse la capacità di creare importanti occasioni di marketing territoriale, con virtuose ricadute sull'intera comunità;

Richiamata altresì la Delibera di istituzione dei registri e approvazione del marchio De.C.O. n. 207 del 1.06.2021 nella quale veniva approvato il marchio De.C.O., nei modi, forme, colori e contenuti nel relativo manuale d'uso e si stabiliva di concederne l'utilizzo gratuito ai soggetti iscritti nei registri, nel rispetto delle disposizioni approvate, successivamente integrate con PG. n. 108436/2021;

Visto il disciplinare di produzione e commercializzazione elaborato a seguito dell'incontro con le principali Associazioni di Categoria del commercio e dell'artigianato del territorio del 01.10.2025, in collaborazione con alcuni produttori della città di Ferrara e in accordo con l'Associazione Provinciale Strada dei Vini e dei Sapori;

Considerato che allo scopo di approfondire le origini storiche del prodotto e il suo radicamento nella cultura gastronomica ferrarese, è stata condotta una ricerca storica sulla base della quale è stata realizzata la presentazione, conservata agli atti d'ufficio, dal titolo "Zia Ferrarese";

Riconosciuta l'importanza dell'iniziativa che intende consolidare lo stretto legame tra il prodotto ed il suo territorio, legame che per Ferrara e la "Zia Ferrarese" ha un significato particolarmente

importante e vitale essendo la specialità gastronomica una “tipicità” ferrarese dalle origini antiche, e rende possibile ampliare ulteriormente il paniere dei prodotti tipici locali a Marchio De.C.O.;

Sentita la Commissione De.C.O., di cui al decreto del Sindaco prot. 61680/2021, che ha valutato positivamente l'istanza e apportato le opportune modifiche e integrazioni al disciplinare di produzione e commercializzazione del prodotto denominato “Zia Ferrarese”, in data 24.10.2025;

Ritenuto pertanto opportuno procedere all'approvazione del suddetto disciplinare De.C.O. “Zia Ferrarese” – allegato alla presente deliberazione quale parte integrante e sostanziale della stessa (Allegato A) – e provvedere all'iscrizione del prodotto nel registro dei prodotti De.C.O. del Comune di Ferrara;

Visto il Decreto sindacale d'ordine n. 03/Dir/2025 prot. nr. 119730 del 25.06.2025 con il quale sono state attribuite le competenze dirigenziali di Dirigente del Settore Governo del Territorio e Sviluppo Economico e Dirigente del Servizio Commercio Attività Produttive;

Visto l'art. 3 della L. 136/10 sulla tracciabilità dei flussi finanziari;

Visto l'art. 13 del D.Lgs. n. 267/2000;

Visti gli artt. 147 bis e 183 commi 1 e 3 del T.U. delle Leggi sull'ordinamento degli Enti Locali D.Lgs. 18/8/2000, n° 267;

Visti i pareri espressi rispettivamente dal Responsabile del Servizio Commercio Attività produttive nonché dal Responsabile di Ragioneria in ordine alla regolarità tecnica e contabile ai sensi dell'art. 49, 1° comma, del D.Lgs. n. 267/2000;

Verificato che non sussistono in capo al RUP cause di conflitto di interesse, anche potenziale, ex art. 6-bis della Legge 241/90 e ss.mm.ii. e che risultano rispettate le disposizioni del PIAO sezione anticorruzione e trasparenza vigente con il voto favorevole di tutti i presenti;

con il voto favorevole di tutti i presenti

DELIBERA

Per le considerazioni in premessa esposte e che in questa sede si intendono integralmente riportate:

1. di approvare il disciplinare di produzione e commercializzazione De.C.O. “Zia Ferrarese”, allegato alla presente deliberazione quale parte integrante e sostanziale della stessa (Allegato A);
2. di incaricare il Dirigente del Servizio Commercio Attività produttive:
 - a) alla registrazione del prodotto denominato “Zia Ferrarese” nel registro De.C.O. del Comune di Ferrara, attribuendo al medesimo la Denominazione Comunale di Origine De.C.O.;
 - b) all'attivazione delle conseguenti procedure amministrative per l'iscrizione nel registro De.C.O. e concessione del corrispondente marchio, in relazione alla ricezione di eventuali istanze da parte di imprese interessate alla produzione e commercializzazione del prodotto “Zia Ferrarese” secondo il disciplinare approvato;
3. di autorizzare il Dirigente del Servizio Commercio Attività produttive di apportare eventuali modifiche e/o correzioni non sostanziali al disciplinare di produzione e commercializzazione De.C.O. “Zia Ferrarese” (Allegato A);
4. di dare atto che il Responsabile del procedimento è la Dott.ssa Ludovica Baraldi Responsabile UO Commercio del Servizio Commercio Attività produttive;
5. di dare atto che la presente deliberazione non comporta oneri finanziari a carico dell'Ente;

6. di pubblicare il presente atto sul sito istituzionale dell'Ente nell'apposita sezione "Amministrazione Trasparente" ai sensi e per gli effetti dell'art.26 del D.Lgs. 33/2013, così come da ultimo modificato dal D.Lgs. 97/2016;
7. di attestare che il responsabile del procedimento ha dichiarato di non trovarsi, rispetto al ruolo ricoperto nel procedimento amministrativo in questione, in situazioni di conflitto di interessi, anche potenziale, ai sensi dell'art. 6-bis legge n. 241 del 1990, degli artt. 6, 7 e 14 DPR n. 62 del 2013 e dell'art. 42 del d.lgs. n. 50/2016".

Quindi, con successiva ed unanime votazione

DELIBERA inoltre

di dichiarare il presente atto immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134 – 4 comma – del decreto legislativo 267/2000 per consentire di procedere con urgenza all'iscrizione del 7° prodotto nel registro De.C.O. e consentire da subito la promozione del relativo disciplinare di produzione e commercializzazione presso gli interessati.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL SINDACO Alan Fabbri	IL SEGRETARIO GENERALE Francesco Babetto
----------------------------------	--



COMUNE DI FERRARA
Città Patrimonio dell'Umanità

Allegato A

Comune di Ferrara
(Provincia di Ferrara)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

“Zia Ferrarese”

Prodotto De.C.O. n. 7 del Comune di Ferrara (FE)



PREMESSA
Disciplinare di produzione e commercializzazione
“Zia Ferrarese” De.C.O. Ferrara

PREMESSA

Il disciplinare di produzione intende definire i requisiti che debbono essere soddisfatti per poter utilizzare la Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.).

Gli obiettivi della De.C.O. mirano:

- alla valorizzazione della **“Zia Ferrarese”**;
- a rendere riconoscibile il prodotto al consumatore finale, garantendone la tracciabilità, la tipicità e qualità attraverso l'utilizzo del marchio De.C.O.;
- a garantire il mantenimento e la migliore diffusione in loco delle tecniche tradizionali di trasformazione della materia prima;
- a rendere possibile la costituzione di un circuito di qualità locale a cui partecipano oltre i trasformatori, anche produttori, i ristoratori ed i distributori a vario titolo.

Articolo 1
DENOMINAZIONE

La denominazione di **“Zia Ferrarese”** è riservata al prodotto rispondente alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
ZONA DI PRODUZIONE

La denominazione di **“Zia Ferrarese”** è riservata al prodotto le cui fasi di lavorazione e produzione hanno luogo nel **territorio provinciale**.

Articolo 3
AREALE DI PRODUZIONE DELLA MATERIA PRIMA

Gli ingredienti principali impiegati, presenti oltre al 40% all'interno della ricetta, devono provenire totalmente dalle diverse filiere di produzione del territorio della Regione Emilia- Romagna.

Articolo 4
NORME DI PRODUZIONE

Le modalità di produzione della **“Zia ferrarese”** sono le seguenti:

a) Elenco e quantità degli ingredienti/materia prime da utilizzare nel seguente rapporto percentuale* (dosi indicate riferite ad 1 Kg di macinato di carne)

- Carne del 4° posteriore: 400 gr +/- 100 gr - 40% (dal 30% al 50%)
- Carne del 4° anteriore: 350 gr +/- 100 gr - 35% (dal 25% al 45%)
- Pancetta: 250 gr +/- 50 gr - 25% (dal 20% al 30%)
- aglio: 4 gr, +/- 2 gr. consentito l'uso di aglio liofilizzato - 0,40% (dal 0,20% al 0,60%)
- vino bianco o rosso : 20 cl, +/- 10 (provenienza regionale) - 20% (dal 10% al 30%)
- pepe nero grosso spezzato e/o macinato: 1,5 gr, +/- 0,5 gr - 0,15% (dal 0,10% al 0,20%)
- sale marino (pezzatura fine): 2,5 gr, +/- 0,5 gr - 0,25% (dal 0,20% al 0,30%)

*Eventuali tagli di carne facoltativi sono:

- lombo disossato in parziale sostituzione della carne del 4° posteriore
- guancia in parziale sostituzione della pancetta.

*E' consentito l'eventuale impiego di conservanti a norma di legge.

b) Fasi e modalità di produzione

Si devono utilizzare sistemi ed utensili previsti dal sistema HACCP.

- Lavorazioni preliminari:

- mettere preventivamente in infusione l'aglio nel vino fino ad ottenere un impasto omogeneo al quale si aggiunge sale e pepe;
- i vari tagli di carne devono essere rifilati accuratamente a mano per eliminarne le parti tendinose;
- il budello cieco del suino deve essere lavato, sgrassato e quindi lasciato a bagno per almeno 12 ore in acqua e aceto, quindi deve essere risciacquato nuovamente.

- **Tritatura e impastatura:** tritare i vari tagli di carne meccanicamente utilizzando stampi con piastre aventi fori di 7-8 mm di diametro. Terminate le operazioni di tritatura si aggiungono all'impasto gli ingredienti e si miscela il tutto per massimo 3 minuti, fino ad ottenere un impasto uniforme ed omogeneo. Segue un periodo di riposo per almeno 1 ora a temperatura ambiente.
- **Insaccatura e legatura:** l'impasto viene insaccato manualmente o meccanicamente nel budello cieco, in quantità comprese tra 1,5 e 7 etti. Le operazioni di legatura sono eseguite tramite l'impiego di spago.
- **Asciugatura e stagionatura:** si prosegue con l'asciugatura del prodotto, a seconda delle dimensioni, in ambienti tiepidi e ventilati per una durata che può andare da 5 a 20 giorni. Il periodo di stagionatura, in base alla pezzatura è di minimo 40/45 giorni in cantine naturali o ambienti a temperatura e umidità controllata (indicativamente comprese tra 11-14 gradi e 70%-85% di umidità).
- **Conservazione:** il prodotto ottenuto deve essere conservato prima o dopo il confezionamento in ambienti idonei e/o in celle frigorifere con adeguate temperature in relazione ai tempi di conservazione ammessi.

Articolo 5 CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA

Le modalità di confezionamento ed etichettatura della **“Zia ferrarese”**, sono le seguenti:

a) Caratteristiche e dimensioni del prodotto finito:

La **“Zia ferrarese”** avrà la caratteristica forma ovale allungata (lunghezza compresa tra 15 e 40 cm e diametro compreso tra 10 e 25 cm) e un peso compreso tra 1 Kg e 5 Kg.

Il prodotto deve avere la caratteristica fragranza aromatica, via via più intensa con l'aumentare della stagionatura.

b) Confezionamento ed etichettatura:

A garanzia delle caratteristiche qualitative, dell'identificazione e della rintracciabilità, il prodotto finito è confezionato con etichetta riportante, oltre quanto prescritto dalle norme vigenti unitamente ad un nome prodotto ammesso per ragioni di commercializzazione, la dicitura **“Zia ferrarese”** ed il relativo marchio **“De.C.O.”**

La dicitura **“Zia ferrarese”** ed il relativo marchio **“De.C.O.”** devono essere apposti con caratteri chiari

e indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta, esclusivamente sul prodotto rispondente ai requisiti di cui al presente disciplinare.

Articolo 6

COMMERCIALIZZAZIONE

Prima dell'immissione al consumo, il prodotto **"Zia ferrarese"** può essere venduto sfuso o confezionato in materiali igienicamente idonei, purché identificabile come prodotto "De.C.O." e con etichetta a norma di legge riportante la denominazione **"Zia ferrarese"**.

Articolo 7

MODALITÀ DI TRASFORMAZIONE

Per la preparazione della **"Zia ferrarese"** sono ammessi laboratori artigianali e industriali che, promuovendo il capitale umano e il lavoro manuale, sappiano offrire produzioni di pregio e che abbiano anche positive ricadute ambientali e sociali quali lo sviluppo di nuove opportunità di lavoro sul territorio.

La preparazione della **"Zia ferrarese"** è effettuata a mezzo di processi meccanici, fisici e manuali idonei a garantire l'ottenimento di prodotti trasformati privi di alterazioni delle caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche. È opportuno che il responsabile del controllo qualità di riferimento adotti accorgimenti idonei a scongiurare il verificarsi dei fenomeni di criticità in grado di alterare la qualità della **"Zia ferrarese"**.

Articolo 8

STOCCAGGIO

La fase di stoccaggio deve essere condotta in condizioni tali da ridurre al minimo i danneggiamenti dovuti alla movimentazione. I locali di stoccaggio devono essere opportunamente aerati, asciutti e devono garantire condizioni ottimali di umidità.

Articolo 9

TRASPORTO

Prima che i contenitori della **"Zia ferrarese"** siano avviati al trasporto, deve essere effettuato un controllo preventivo che accerti l'insussistenza di eventuali anomalie che possono compromettere la sicurezza e l'estetica del prodotto e l'integrità delle etichette.

Nel caso in cui non sia possibile ricorrere a mezzi propri dell'azienda, il trasporto avverrà per mezzo di vettori scelti valutando, accanto ai tempi e alla puntualità di consegna, soprattutto le garanzie igienico sanitarie offerte. La fase di trasporto deve ottemperare alle norme vigenti.

Articolo 10

ESPOSIZIONE AL PUNTO VENDITA

Al ricevimento del carico il responsabile del punto vendita deve effettuare controlli sul carico per verificare:

- le quantità e le tipologie consegnate;
- l'integrità delle confezioni;
- la vita residua e il termine di scadenza del prodotto.

Articolo 11

CONTROLLI DELLA COMMISSIONE E PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI

La Commissione, nominata dal Sindaco, potrà effettuare dei controlli non programmati al fine di valutare la corretta applicazione del presente disciplinare su tutte le fasi del ciclo di produzione e di trasformazione della materia prima.

La commissione effettuerà dei controlli ordinari di seguito indicati:

- durante le varie fasi di produzione presso gli stabilimenti;
- presso i locali ove avviene lo stoccaggio e la stagionatura.

Qualora si riscontri il mancato rispetto delle norme contenute nel Disciplinare di produzione, il produttore incorrerà in sanzioni che la stessa commissione valuterà di volta in volta a seconda della gravità del caso, adottando gli eventuali provvedimenti disciplinari da intraprendere nei confronti dei produttori o dei trasformatori. I suddetti riscontri comporteranno la sospensione dell'utilizzo del marchio "De.C.O." per un periodo temporale che la Commissione andrà a stabilire di volta in volta.