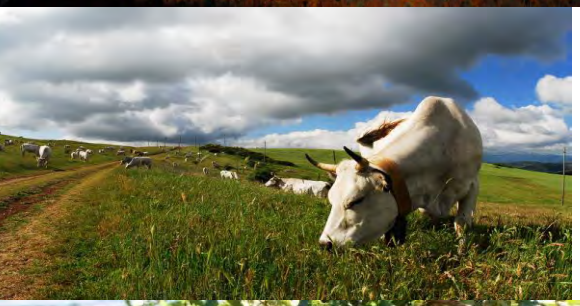


CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI DOTTORI AGRONOMI
E DEI DOTTORI FORESTALI

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE
DIPARTIMENTO AGRICOLTURA
AMBIENTE E ALIMENTI

Alimenti tradizionali e origine in etichetta: occasione di sviluppo per le aree interne?

Emanuele Marconi
(marconi@unimol.it)

FORUM 4: Sviluppo rurale e zootecnia nelle aree interne
XVI CONGRESSO NAZIONALE DOTTORI AGRONOMI E DOTTORI FORESTALI
Perugia, 5 – 8 Luglio 2017

PRODOTTI TRADIZIONALI

- **INDICAZIONE DI ORIGINE (IG)** **(DOP, IGP, STG)**
- **PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI**
- **PRESÌDI SLOW FOOD**

INDICAZIONI GEOGRAFICHE (IG)

La denominazione d'Origine Protetta (DOP) identifica la denominazione di un prodotto la cui produzione, trasformazione ed elaborazione devono aver luogo in un'area geografica determinata e caratterizzata da una perizia riconosciuta e constatata (Regolamento CE 510/2006).

Nell'Indicazione Geografica Protetta (IGP), il legame con il territorio è presente in almeno uno degli stadi della produzione, della trasformazione o dell'elaborazione del prodotto. Inoltre, il prodotto gode di una certa fama (Regolamento CE 510/2006).

Una Specialità Tradizionale Garantita (STG) non fa riferimento ad un'origine ma ha per oggetto quello di valorizzare una composizione tradizionale del prodotto o un metodo di produzione tradizionale (Regolamento CE 509/2006).

ismeA
FONDAZIONE QUALIVITA
XIV
RAPPORTO 2016
SULLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI
E VITIVINICOLE ITALIANE DOP IGP STG

SCENARIO ITALIA

NUMERO DOP IGP FOOD E WINE PER REGIONE

NUMERO DEI PRODOTTI PER MARCHIO

MARCHIO	FOOD	WINE
	166	405
	123	118
	2	-
TOTALE	291	523

INCREMENTO DEI PRODOTTI PER MARCHIO

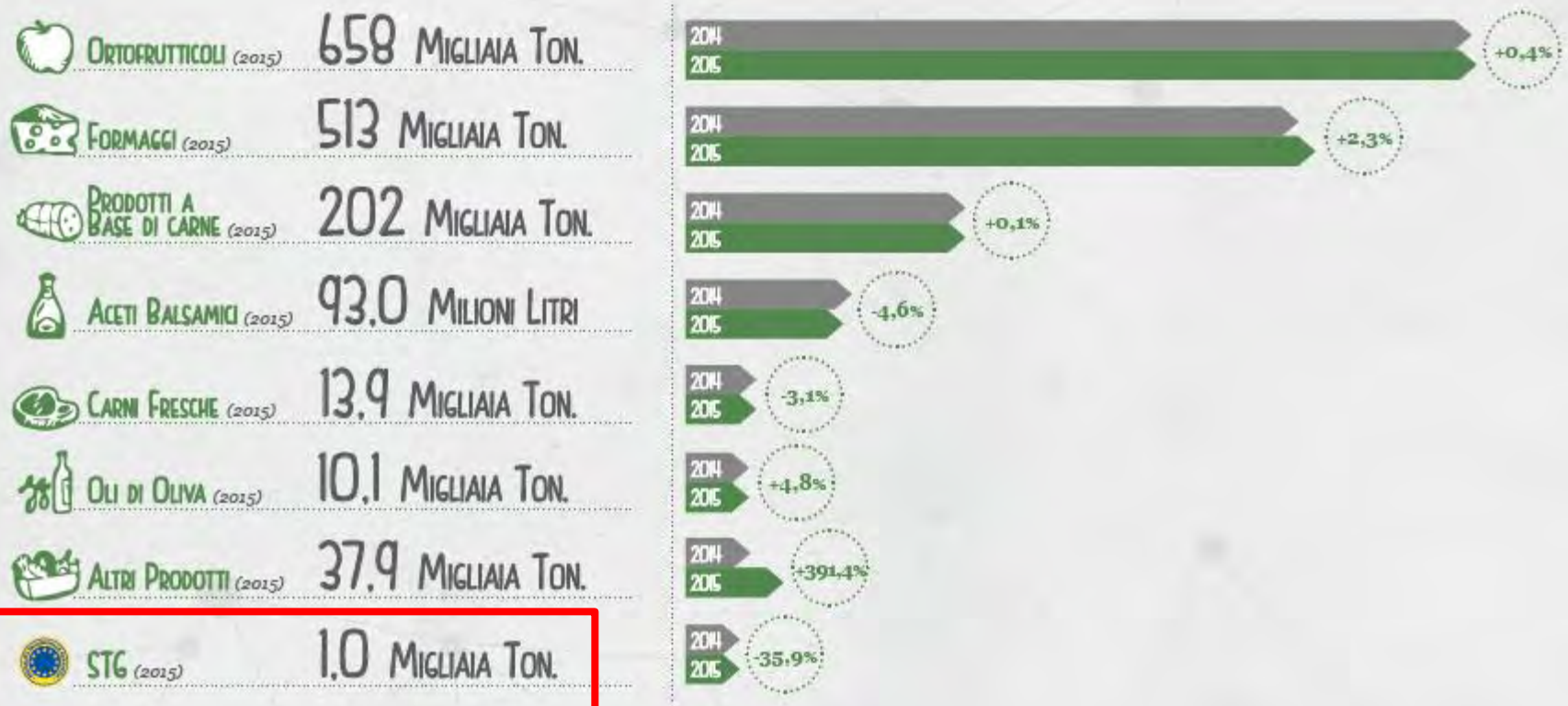
DOP
571

IGP
241

STG
2

Elaborazione Ismea Qualivita – Fonte: Unione Europea – Dati al 31 Dicembre 2016

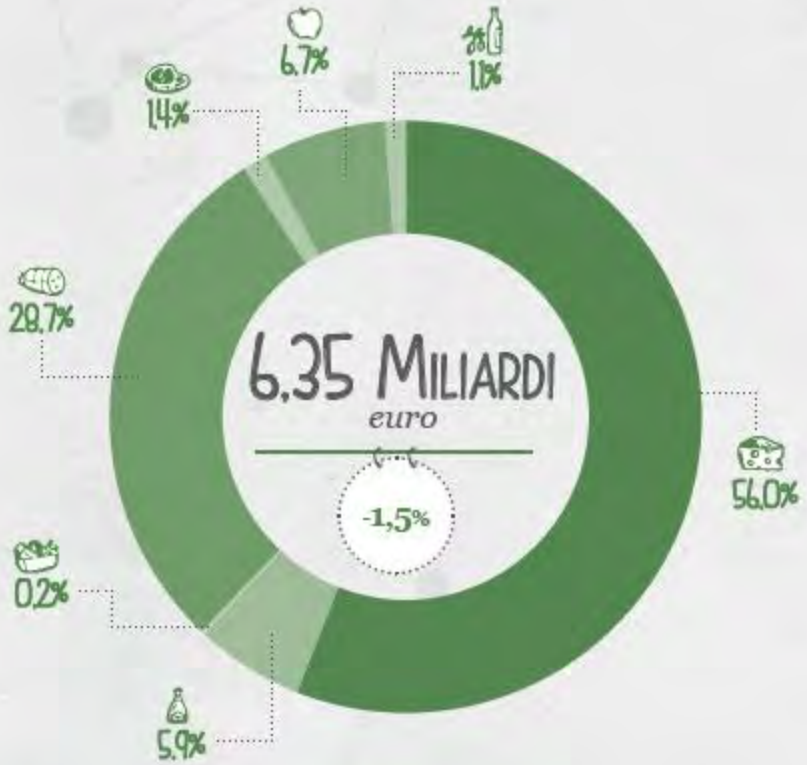
FOOD
PRODUZIONE CERTIFICATA



FOOD
VALORE ALLA PRODUZIONE

Formaggi (2015)	3.557 Milioni €	-1,6%
Prodotti a Base di Carne (2015)	1.824 Milioni €	+0,6%
Ortofrutticoli (2015)	425 Milioni €	-11,1%
Aceti Balsamici (2015)	377 Milioni €	-4,2%
Oli di Oliva (2015)	71 Milioni €	+26,8%
Carni Fresche (2015)	87 Milioni €	+9,0%
Altre Categorie (2015)	12 Milioni €	-9,8%

*Comprensivo del valore alla produzione Mozzarella STG



LE PRIME 20 PROVINCE PER IMPATTO ECONOMICO DOP IGP - FOOD

	PROVINCIA	REGIONE	DOP+IGP	IMPATTO (mln €)
1°	Parma	Emilia Romagna	12	1.135,8
2°	Modena	Emilia Romagna	15	622,7
3°	Reggio nell'Emilia	Emilia Romagna	13	544,1
4°	Brescia	Lombardia	18	401,2
5°	Bolzano	Trentino Alto Adige	5	314,3
6°	Udine	Friuli Venezia Giulia	5	301,9
7°	Mantova	Lombardia	12	241,2
8°	Sondrio	Lombardia	9	226,5
9°	Cremona	Lombardia	13	215,3
10°	Caserta	Campania	6	208,8
11°	Cuneo	Piemonte	17	182,5
12°	Piacenza	Emilia Romagna	10	176,8
13°	Vicenza	Veneto	12	171,8
14°	Trento	Trentino Alto Adige	11	143,1
15°	Salerno	Campania	13	114,7
16°	Sassari	Sardegna	6	110,3
17°	Nuoro	Sardegna	6	63,0
18°	Verona	Veneto	15	62,0
19°	Milano	Lombardia	11	59,6
20°	Bergamo	Lombardia	15	57,5

TAB.2.1 - VALORE ALLA PRODUZIONE PER CATEGORIE FOOD *(MILIONI DI EURO)*

Categoria	*2014*	*2015*	*Peso % 2015*	*Var. 15/14*
Formaggi	3.615	3.557	56,0%	-1,6%
Prodotti a base di carne	1.814	1.824	28,7%	0,6%
Ortofrutticoli	478	425	6,7%	-11,1%
Aceti balsamici	394	377	5,9%	-4,2%
Oli di oliva	56	71	1,1%	26,8%
Carni fresche	80	87	1,4%	9,0%
Altri prodotti	13	12	0,2%	-9,8%
Totale	**6.449**	**6.353**	**100,0%**	**-1,5%**

TAB.2.2 - PRIMI DIECI PRODOTTI DOP IGP PER VALORE ALLA PRODUZIONE *(MILIONI DI EURO)*

Denominazione	*2014*	*2015*	*Peso % 2015*	*Var. 15/14*
Grana Padano DOP	1.361	1.180	18,6%	-13,3%
Parmigiano Reggiano DOP	1.074	1.056	16,6%	-1,7%
Prosciutto di Parma DOP	701	667	10,5%	-5,0%
Aceto Balsamico di Modena IGP	390	372	5,9%	-4,6%
Mozzarella di Bufala Campana DOP	283	345	5,4%	21,7%
Mortadella Bologna IGP	277	317	5,0%	14,4%
Gorgonzola DOP	311	305	4,8%	-2,1%
Prosciutto di San Daniele DOP	311	287	4,5%	-7,8%
Pecorino Romano DOP	170	276	4,3%	62,4%
Bresaola della Valtellina IGP	213	215	3,4%	1,1%
Altri prodotti	1.359	1.336	21,0%	-1,7%
Totale	**6.449**	**6.353**	**100,0%**	**-1,5%**

02a Analisi Dati Produttivi
CATEGORIA FORMAGGI

3.56 Miliardi €
-1,6% su 2014
VALORE ALLA PRODUZIONE

34.0%
174mila tonnellate
QUOTA EXPORT SU TOTALE PRODUZIONE

PARMA
407 Milioni euro
PRIMA PROVINCIA PER IMPATTO ECONOMICO

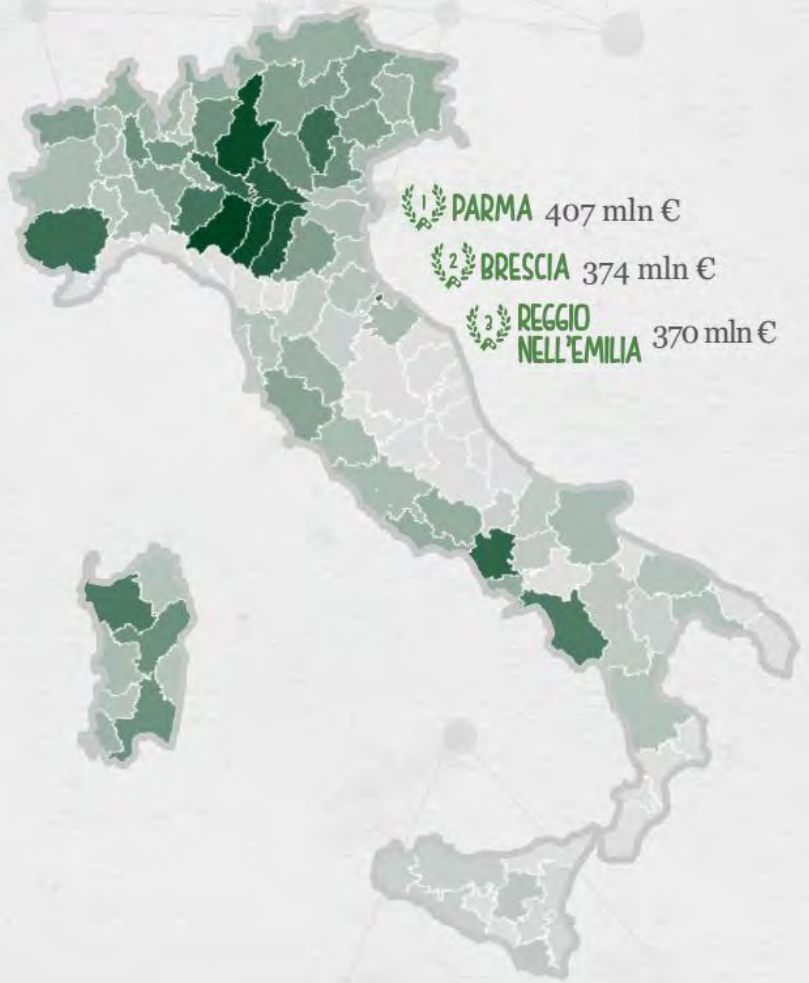
GRANA PADANO DOP
1,18 Miliardi euro
PRIMO PRODOTTO PER VALORE ALLA PRODUZIONE

I Formaggi sono la principale categoria delle DOP e IGP in termini di volume d'affari, con un valore alla produzione di quasi 3,6 miliardi di euro per un'incidenza del 56% sul totale del comparto Food. Anche a fronte di un aumento del +2,3% della quantità certificata, la categoria registra un leggero calo rispetto al 2014 a livello di valore (-1,6% alla produzione, -0,1% al consumo). La quantità esportata, pari al 34% della produzione certificata, mostra risultati che migliorano quelli già eccellenti del 2014: con oltre 1,6 miliardi di euro, l'export cresce del +5,7% e rappresenta il 51,2% del totale delle esportazioni del comparto Food.

Le principali denominazioni – Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Gorgonzola DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP – rappresentano da sole oltre l'80% della produzione della categoria. Fra le produzioni maggiori le variazioni più consistenti si registrano, in negativo, per Grana Padano DOP (-13,3% valore, -1,2% volume), Montasio DOP (-14,8% valore, -2,7% volume) e Provolone Valpadana DOP (-13,2% valore, -11,6% volume) e, in positivo, per Mozzarella di Bufala Campana DOP (+21,7% valore, +8,8% volume) e Pecorino Romano DOP (+62,4% valore, +25,1% volume). Le esportazioni hanno aumenti rilevanti per la maggior parte delle principali denominazioni, con incrementi percentuali spesso in doppia cifra.

DATI PRODUTTIVI E IMPATTO TERRITORIALE CATEGORIA FORMAGGI - ANNO 2015

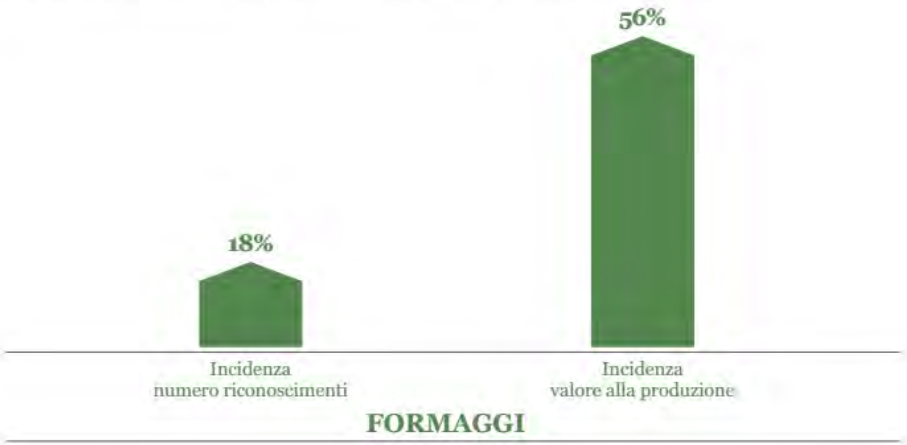
PRODUZIONE CERTIFICATA	512.867 *tonnellate*	+2,3% *var 15/14*	
VALORE ALLA PRODUZIONE	3,56 MILIARDI *euro*	-1,6% *var 15/14*	56,0% *su tot. Food*
VALORE AL CONSUMO	6,68 MILIARDI *euro*	-0,1% *var 15/14*	50,1% *su tot. Food*
VALORE ALL'EXPORT	1,61 MILIARDI *euro*	+5,7% *var 15/14*	51,2% *su tot. Food*



FOCUS

La categoria dei Formaggi rappresenta il 18% del comparto Food come numero di prodotti certificati, ma ha un ruolo economico primario nel mondo delle DOP IGP italiane, coprendo il 56% del valore alla produzione e il 50% di quello al consumo. I primi dieci prodotti rappresentano la quasi totalità della categoria in termini di volume e di valore (96%). L'export assorbe il 34,0% della quantità certificata complessiva e continua a migliorare gli ottimi risultati già registrati, con un valore che supera 1,6 miliardi di euro (+5,7% sul 2014); la quantità esportata ha per il 69% destinazione in Paesi UE e per il 31% in Paesi Extra-UE. Germania e USA sono i primi due mercati di destinazione.

FIG.2.3.1 - INCIDENZA FORMAGGI DOP IGP SU COMPARTO FOOD



TAB.2.3.1 - PRODUZIONE CERTIFICATA FORMAGGI DOP IGP (TONNELLATE)

Denominazione	2014	2015	Peso % 2015	Var. 15/14
Grana Padano DOP	184.963	182.709	35,6%	-1,2%
Parmigiano Reggiano DOP	133.244	137.620	26,8%	3,3%
Gorgonzola DOP	53.503	54.015	10,5%	1,0%
Mozzarella di Bufala Campana DOP	37.776	41.086	8,0%	8,8%
Pecorino Romano DOP	24.117	30.168	5,9%	25,1%
Asiago DOP	21.457	21.623	4,2%	0,8%
Taleggio DOP	8.956	8.977	1,8%	0,2%
Montasio DOP	6.896	6.712	1,3%	-2,7%
Provolone Valpadana DOP	5.331	4.713	0,9%	-11,6%
Fontina DOP	3.762	3.722	0,7%	-1,1%
Altri Formaggi	21.249	21.522	4,2%	1,3%
Totale Formaggi DOP IGP	**501.254**	**512.867**	**100,0%**	**2,3%**

TAB.2.a.2 - VALORE ALLA PRODUZIONE FORMAGGI DOP IGP *(MILIONI DI EURO)*

Denominazione	2014	2015	Peso % 2015	Var. 15/14
Grana Padano DOP	1.361	1.180	33,2%	-13,3%
Parmigiano Reggiano DOP	1.074	1.056	29,7%	-1,7%
Mozzarella di Bufala Campana DOP	283	345	9,7%	21,7%
Gorgonzola DOP	311	305	8,6%	-2,1%
Pecorino Romano DOP	170	276	7,8%	62,4%
Asiago DOP	115	106	3,0%	-8,1%
Taleggio DOP	43	43	1,2%	-0,3%
Montasio DOP	45	38	1,1%	-14,8%
Pecorino Toscano DOP	28	27	0,8%	-2,5%
Provolone Valpadana DOP	31	27	0,8%	-13,2%
Altri Formaggi	154	155	4,4%	0,7%
Totale Formaggi DOP IGP	**3.615**	**3.557**	**100,0%**	**-1,6%**

TAB.2.a.3 - VALORE DELLA PRODUZIONE ESPORTATA FORMAGGI DOP IGP *(MILIONI DI EURO)*

Denominazione	2014	2015	Peso % 2015	Var. 15/14
Grana Padano DOP	612	581	36,2%	-5,0%
Parmigiano Reggiano DOP	525	549	34,2%	4,6%
Pecorino Romano DOP	143	184	11,5%	28,8%
Gorgonzola DOP	101	111	6,9%	10,3%
Mozzarella di Bufala Campana DOP	76	102	6,3%	34,7%
Taleggio DOP	24	25	1,6%	6,0%
Asiago DOP	12	12	0,7%	3,7%
Pecorino Toscano DOP	4	12	0,7%	192,5%
Fontina DOP	6	7	0,5%	29,9%
Stelvio DOP	7	6	0,4%	-17,1%
Altri Formaggi	11	16	1,0%	48,8%
Totale Formaggi DOP IGP	**1.519**	**1.606**	**100,0%**	**5,7%**

02b Analisi Dati Produttivi
CATEGORIA PRODOTTI A BASE DI CARNE

1.8 Miliardi €

+0,6% su 2014

VALORE ALLA PRODUZIONE

17,1%

34mila tonnellate

QUOTA EXPORT SU TOTALE PRODUZIONE

PARMA

729 Milioni euro

PRIMA PROVINCIA PER IMPATTO ECONOMICO

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

667 Milioni euro

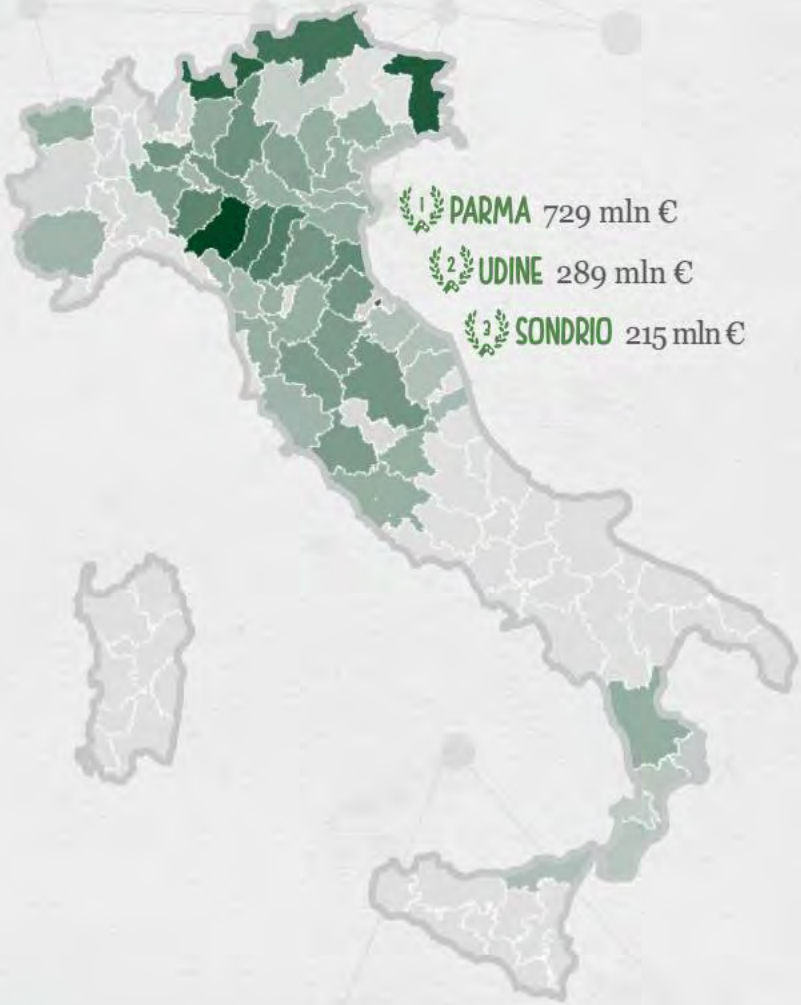
PRIMO PRODOTTO PER VALORE ALLA PRODUZIONE

I Prodotti a base di carne rappresentano la seconda categoria delle DOP e IGP per giro d'affari, con un valore alla produzione di 1,8 miliardi di euro per un'incidenza del 28,7% sul totale del comparto Food. La categoria registra leggeri trend positivi rispetto al 2014 a livello di valore (+0,6% alla produzione, +1,2% al consumo) a fronte di una sostanziale stabilità come produzione certificata (-0,1%). L'export, che copre una quota del 17,1% della produzione, mostra risultati eccellenti: con 498 milioni di euro, le esportazioni balzano del +18,9% rispetto al 2014, che già aveva mostrato risultati in crescita, e rappresentano il 16% del totale delle esportazioni del comparto Food.

Prosciutto di Parma DOP, Mortadella Bologna IGP, Prosciutto di San Daniele DOP e Bresaola della Valtellina IGP rappresentano oltre l'80% della categoria in volume e per valore alla produzione. Fra le produzioni maggiori le variazioni più consistenti si registrano per la Mortadella Bologna IGP (+14,4% valore, +3,4% volume), Speck Alto Adige IGP (+8,5% valore, +7,3% volume) e Cotechino Modena IGP (+16,0% valore, -0,6% volume) mentre mostrano leggeri cali il Prosciutto di Parma DOP (-5,0% valore, -3,9% volume, anche se è stabile sul valore al consumo) e Prosciutto di San Daniele DOP (-7,8% valore, -3,4% volume). Le esportazioni hanno aumenti rilevanti, per la maggior parte delle principali denominazioni, con incrementi percentuali spesso in doppia cifra, talvolta perfino in tripla.

DATI PRODUTTIVI E IMPATTO TERRITORIALE CATEGORIA PRODOTTI A BASE DI CARNE - ANNO 2015

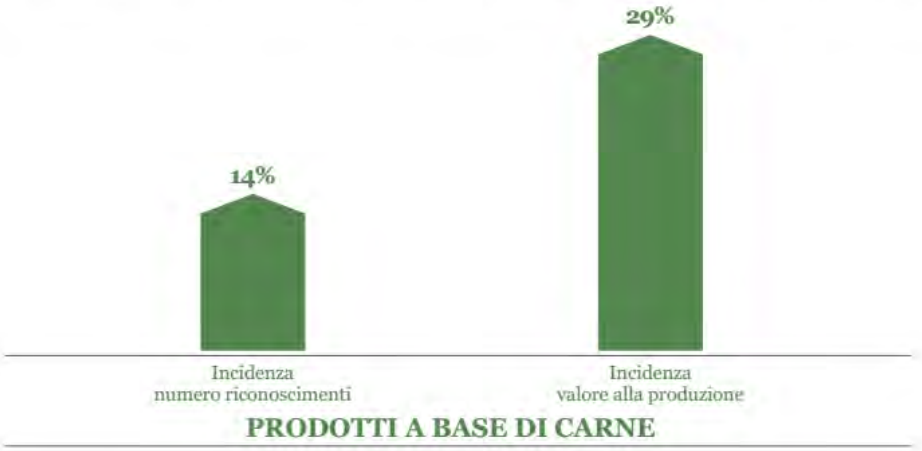
PRODUZIONE CERTIFICATA	201.830 *tonnellate*	+0,1% *var 15/14*	
VALORE ALLA PRODUZIONE	1,82 MILIARDI *euro*	+0,6% *var 15/14*	28,7% *su tot. Food*
VALORE AL CONSUMO	4,46 MILIARDI *euro*	+1,2% *var 15/14*	33,5% *su tot. Food*
VALORE ALL'EXPORT	498 MILIONI *euro*	+18,9% *var 15/14*	15,9% *su tot. Food*



FOCUS

La categoria dei Prodotti a base di carne rappresenta il 14% del comparto Food come numero di prodotti certificati, ma ha un'incidenza molto superiore se si considera il valore alla produzione in cui copre un 28% del totale (e il 33% per il valore al consumo). I primi dieci prodotti rappresentano la quasi totalità della categoria in termini di volume e di valore (circa il 94%). L'export assorbe il 17% della quantità certificata complessiva e mostra risultati straordinari che confermano un trend in crescita, con circa 450 milioni di euro (+18,9% sul 2014); la quantità esportata ha per il 70% destinazione in Paesi UE e per il 30% in Paesi Extra-UE. Germania, Francia e USA coprono oltre il 54% dell'export.

FIG 2.b.1 - INCIDENZA PRODOTTI A BASE DI CARNE DOP IGP SU COMPARTO FOOD



TAB 2.b.1 - PRODUZIONE CERTIFICATA PRODOTTI A BASE DI CARNE DOP IGP (TONNELLATE)

Denominazione	2014	2015	Peso % 2015	Var. 15/14
Prosciutto di Parma DOP	88.007	84.600	41,9%	-3,9%
Mortadella Bologna IGP	36.900	38.152	18,9%	3,4%
Prosciutto di San Daniele DOP	28.247	27.287	13,5%	-3,4%
Bresaola della Valtellina IGP	12.143	12.272	6,1%	1,1%
Speck Alto Adige IGP	11.218	12.042	6,0%	7,3%
Prosciutto Toscano DOP	3.599	3.725	1,8%	3,5%
Salamini Italiani alla Cacciatora DOP	3.429	3.695	1,8%	7,7%
Salame Felino IGP	3.375	3.481	1,7%	3,1%
Prosciutto di Norcia IGP	2.350	2.404	1,2%	2,3%
Cotechino Modena IGP	2.036	2.024	1,0%	-0,6%
Altri Prodotti a base di carne	10.398	12.150	6,0%	16,9%
Totale Prodotti a base di carne DOP IGP	**201.701**	**201.830**	**100,0%**	**0,1%**

FOCUS

TAB 2.b.2 - VALORE ALLA PRODUZIONE PRODOTTI A BASE DI CARNE DOP IGP *(MILIONI DI EURO)*

Denominazione	2014	2015	Peso % 2015	Var. 15/14
Prosciutto di Parma DOP	701	667	36,5%	-5,0%
Mortadella Bologna IGP	277	317	17,4%	14,4%
Prosciutto di San Daniele DOP	311	287	15,7%	-7,8%
Bresaola della Valtellina IGP	213	215	11,8%	1,1%
Speck Alto Adige IGP	95	103	5,7%	8,5%
Salamini Italiani alla Cacciatora DOP	40	42	2,3%	5,2%
Prosciutto Toscano DOP	29	30	1,7%	3,5%
Salame Felino IGP	28	30	1,6%	5,6%
Prosciutto di Norcia IGP	20	20	1,1%	3,4%
Cotechino Modena IGP	14	16	0,9%	16,0%
Altri Prodotti a base di carne	86	98	5,4%	13,5%
Totale Prodotti a base di carne DOP IGP	**1.814**	**1.824**	**100,0%**	**0,6%**

FOCUS

TAB 2.b.3 - VALORE DELLA PRODUZIOE ESPORTATA PRODOTTI A BASE DI CARNE DOP IGP *(MILIONI DI EURO)*

Denominazione	2014	2015	Peso % 2015	Var. 15/14
Prosciutto di Parma DOP	250	260	52,3%	3,8%
Mortadella Bologna IGP	33	81	16,2%	147,8%
Prosciutto di San Daniele DOP	64	57	11,5%	-10,9%
Speck Alto Adige IGP	27	41	8,2%	49,8%
Salamini Italiani alla Cacciatora DOP	7	20	4,1%	174,2%
Bresaola della Valtellina IGP	13	15	3,0%	9,5%
Prosciutto Toscano DOP	6	8	1,6%	31,7%
Coppa di Parma IGP	4	4	0,8%	12,7%
Finocchiona IGP	0	2	0,5%	–
Prosciutto di Modena DOP	1	2	0,4%	214,0%
Altri Prodotti a base di carne	13	8	1,5%	-42,1%
Totale Prodotti a base di carne DOP IGP	**419**	**498**	**100,0%**	**18,9%**

02f Analisi Dati Produttivi
CATEGORIA CARNI FRESCHE

87 Milioni €
+9,0% su 2014
VALORE ALLA PRODUZIONE

5,2%
722 tonnellate
QUOTA EXPORT SU TOTALE PRODUZIONE

VITERBO
11 Milioni euro
PRIMA PROVINCIA PER IMPATTO ECONOMICO

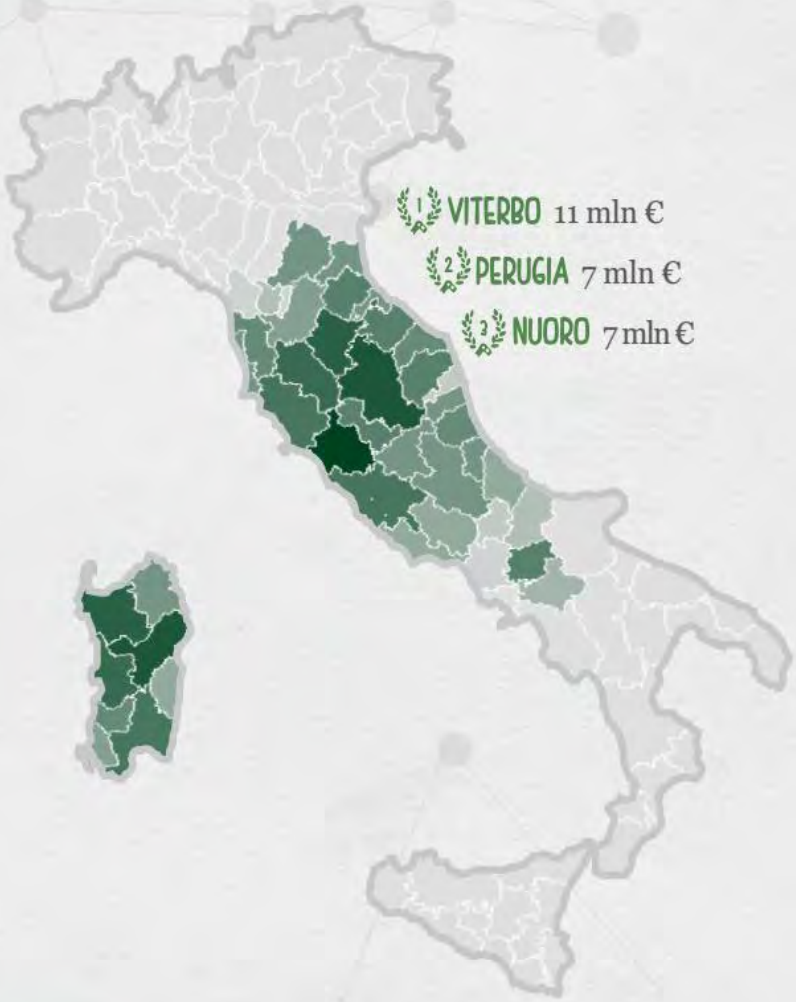
VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP
44 Milioni euro
PRIMO PRODOTTO PER VALORE ALLA PRODUZIONE

Le Carni fresche sono una categoria formata da cinque denominazioni (4 IGP e 1 DOP) che raggiunge un valore alla produzione complessivo di oltre 87 milioni di euro, per un'incidenza del 1,4% sul totale del comparto Food. Rispetto al 2014, il valore complessivo di tale categoria registra una crescita del +9,0%, spiegata dal rialzo delle quotazioni all'origine, a fronte di un calo del -3,1% delle quantità certificate. Al consumo, il valore delle Carni fresche certificate cresce di quasi tre punti percentuali, grazie ai riscontri di mercato particolarmente positivi dell'Agnello di Sardegna IGP e dell'Abbacchio Romano IGP.

Le vendite estere di Carni fresche certificate rappresentano ancora una nicchia molto piccola (meno dell'1% del Food DOP e IGP esportato), interessando tra l'altro il solo segmento ovino. Ciononostante, nel 2015 l'export della categoria ha registrato una crescita del +6,8% in valore e del +9,8% in quantità.

DATI PRODUTTIVI E IMPATTO TERRITORIALE CATEGORIA CARNI FRESCHE - ANNO 2015

PRODUZIONE CERTIFICATA	13.895 *tonnellate*	-3,1% *var 15/14*	
VALORE ALLA PRODUZIONE	87 MILIONI *euro*	+9,0% *var 15/14*	1,4% *su tot. Food*
VALORE AL CONSUMO	194 MILIONI *euro*	+2,8% *var 15/14*	1,5% *su tot. Food*
VALORE ALL'EXPORT	5 MILIONI *euro*	+6,8% *var 15/14*	0,2% *su tot. Food*



FOCUS

TAB.2.f.1 - PRODUZIONE CERTIFICATA CARNI FRESCHE DOP IGP *(TONNELLATE)*

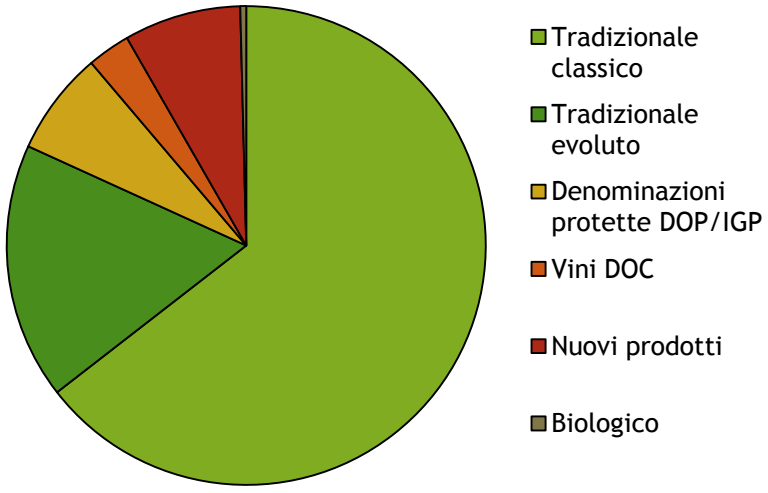
Denominazione	*2014*	*2015*	*Peso % 2015*	*Var. 15/14*
Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP	7.921	7.410	53,3%	-6,4%
Agnello di Sardegna IGP	3.287	3.611	26,0%	9,8%
Abbacchio Romano IGP	1.635	1.974	14,2%	20,7%
Agnello del Centro Italia IGP	1.057	453	3,3%	-57,1%
Cinta Senese DOP	439	446	3,2%	1,7%
Totale Carni fresche DOP IGP	**14.338**	**13.895**	**100,0%**	**-3,1%**

TAB.2.f.2 - VALORE ALLA PRODUZIONE CARNI FRESCHE DOP IGP *(MILIONI DI EURO)*

Denominazione	*2014*	*2015*	*Peso % 2015*	*Var. 15/14*
Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP	46	44	50,1%	-5,0%
Agnello di Sardegna IGP	23	24	27,6%	6,7%
Abbacchio Romano IGP	12	15	16,8%	26,9%
Agnello del Centro Italia IGP	0	3	3,3%	–
Cinta Senese DOP	0	2	2,3%	–
Totale Carni fresche DOP IGP	**80**	**87**	**100,0%**	**9,0%**

INDUSTRIA ALIMENTARE ITALIANA: FATTURATO PER TIPOLOGIA DI PRODOTTO

FAMIGLIA DI PRODOTTO	Mld €	Incidenza %
Tradizionale classico	85,1	64,5
Tradizionale evoluto	22,9	17,3
Denominazioni protette DOP/IGP	9,2	7,0
Vini DOC	3,9	2,9
Nuovi prodotti	10,4	7,9
Biologico	0,5	0,4
TOTALE	**132**	**100**



Fonte: Ufficio Studi Federalimentare 2015

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

D.M. 8 settembre 1999, n. 350.

Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173.

(pubbl. in *Gazz. Uff.* n. 240 del 12 ottobre 1999).

ADOTTA
il seguente regolamento:

1. *Finalità ed ambito d'applicazione*. 1. Ai fini del presente decreto sono considerati prodotti agroalimentari tradizionali quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo.
2. Per l'individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano accertano che le suddette metodiche sono praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

2. *Elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali*. 1. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, entro sei mesi dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale*, predispongono gli elenchi regionali o provinciali dei propri prodotti agroalimentari tradizionali.
2. Negli elenchi di cui al comma 1 devono essere indicate, per ogni prodotto, le seguenti informazioni:
a) nome del prodotto;
b) caratteristiche del prodotto e metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo in base agli usi locali, uniformi e costanti, anche raccolti presso le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura competenti per territorio;
c) materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento o l'imballaggio dei prodotti;

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

Prot. 0042920

(Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 143 del 21 giugno 2016)

Sedicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali in attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350.

Regione/Prov. Autonoma	Bevande analcoliche, distillati e liquori	Birre	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Condimenti	Formaggi	Grassi (burro, Margarina, oli)	Prodotti Vegetali allo stato naturale o trasformati	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	Prodotti della gastronomia	Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	Totale
Abruzzo	7	0	25	0	14	2	30	49	17	1	3	**148**
Basilicata	1	0	17	0	14	0	32	39	3	3	4	**113**
Calabria	10	0	28	1	24	4	73	85	12	21	11	**269**
Campania	17	0	51	0	49	3	210	109	25	8	14	**486**
Emilia-Romagna	12	0	45	3	12	0	56	166	79	6	8	**387**
Friuli Venezia-Giulia	7	0	45	3	15	3	43	18	1	13	15	**163**
Lazio	8	0	52	4	40	9	95	165	6	8	9	**396**
Liguria	8	0	27	10	17	3	101	75	42	7	4	**294**
Lombardia	1	1	68	0	62	2	29	72	4	4	4	**247**
Marche	7	0	30	4	11	7	42	45	0	1	4	**151**
Molise	5	0	32	0	12	0	30	69	0	1	10	**159**
Piemonte	8	0	67	5	51	1	93	97	0	3	11	**336**
Prov. Autonoma di Bolzano	5	0	16	0	14	1	18	35	0	0	1	**90**
Prov. Autonoma di Trento	8	1	35	0	15	1	16	24	0	1	4	**105**
Puglia	13	0	24	1	17	1	92	78	12	9	4	**251**
Sardegna	6	0	15	1	17	1	44	72	0	14	19	**189**
Sicilia	4	0	5	1	2	26	67	84	29	11	13	**242**
Toscana	8	0	80	2	34	3	191	121	0	10	11	**460**
Umbria	0	0	13	2	4	0	12	31	0	6	1	**69**
Valle d'Aosta	2	0	7	0	9	5	2	2	1	0	4	**32**
Veneto	8	0	104	0	36	1	118	75	0	21	15	**378**
Totale	**145**	**2**	**786**	**37**	**469**	**73**	**1394**	**1511**	**231**	**148**	**169**	**4965**

REGIONE MOLISE

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati liquori	1	Amaro molisano
	2	Liquore al latte
	3	Nocino
	4	Poncio al caffè
	5	Poncio
Carni e frattaglie fresche e loro preparazione	6	Capocollo
	7	Ciccioli (Cigoli)
	8	Coppa (Capofreddo)
	9	Cotechino
	10	Filetto
	11	Gelatina
	12	Guanciale (Vrucculare, Vrucculeare)
	13	Involtini di agnello (Abbuot' di agnello)
	14	La Pezzata
	15	La Signora
	16	Lardo
	17	Magliatelle
	18	Mappatelle
	19	Misischia (Muscisca)
	20	Misischia di Guardialfiera
	21	Nodi di trippa
	22	Noglie
	23	Ntriglio
	24	Pallotte
	25	Pampanella
	26	Prosciutto
	27	Prosciutto di spalla
	28	Salsiccia di fegato di maiale
	29	Salsiccia di maiale
	30	Salsiccia di maiale di Pietracatella
	31	Soppressata
	32	Testine di agnello o capretto
	33	Tocco (Neccia secca)
	34	Torcinelli
	35	Ventresca arrotolata
	36	Ventresca tesa
	37	Ventricina di Montenero di Bisaccia
Formaggi	38	Burrino (Manteca)
	39	Caciocavallo
	40	Caciocavallo di Agnone
	41	Cacio-ricotta
	42	Caprino
	43	Formaggio di Pietracatella
	44	Mozzarella di vacca
	45	Pecorino del Matese
	46	Pecorino di Capracotta
	47	Scamorza molisana
	48	Stracciata
	49	Treccia di Santa Croce di Magliano
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	50	Castagne
	51	Centofoglie (Scarola venafrana)
	52	Cicerchia
	53	Cipolla di Isernia
	54	Cipollotto
	55	Composta (A Cumposta)
	56	Fagioli di Riccia
	57	Fagiolo bianco
	58	Fagiolo scuro
	59	Farro dicocco Molise
	60	Fichi secchi
	61	Fungo d'abete
	62	Gallinaccio
	63	Lenticchia
	64	Lessata
	65	Mais lesso
	66	Mela limoncella
	67	Mela zitella
	68	Live curate, Olive all'acqua e sale
	69	Origano
	70	Patata lunga di S. Biase
	71	Peperone rosso
	72	Peperoni sottaceto (Paparolesse)
	73	Pere sottaceto
	74	Pezzénde
	75	Pomodori gialli invernali
	76	Porcino
	77	Prataiolo
	78	Scorzone
	79	Tartufo bianco
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	80	Abbotta pezziende
	81	Agrodolce
	82	Amaretti
	83	Biscotti con le uova
	84	Biscotti con seme di anice
	85	Caciatelli (Casciaielli)
	86	Calzoni
	87	Campana
	88	Caragnoli
	89	Cavatelli o Cecatelli (Cavatielli)
	90	Cazatelli (Cazzarieglie)
	91	Ceppellate di Trivento
	92	Ciambella
	93	Cicelieviti
	94	Cicerchiata
	95	Cioffe
	96	Cocorozzo
	97	Confetti ricci
	98	Cuori frolli
	99	Ferratelle
	100	Fiadone (R Sciatun)
	101	Frascatielle
	102	Friselle
	103	Fusilli
	104	La Pia
	105	Le Nocche
	106	Loffe (Castagna)
	107	Mollica di San Giuseppe
	108	Mostaccioli
	109	Orecchiette (Recchietelle)
	110	Ostie
	111	Pagnottini (Pagnuttoine)
	112	Pan di spagna
	113	Pan dolce
	114	Pandolce del Molise
	115	Pane casareccio
	116	Pannocchio
	117	Parrozzo molisano (Pane rozzo)
	118	Pasta imperiale
	119	Pasta reale
	120	Pepatelli
	121	Pezzènde (pzzen't)
	122	Pigna (Buccellato, Piccillato)
	123	Pizza al pomodoro
	124	Pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	125	Pizza di granone (Pizza randign, Panitte)
	126	Pizza scimia
	127	Quaresimali
	128	Raffaioli
	129	Ravioli scapolesi
	130	Riso con il latte
	131	Rococò
	132	Rosachitarre (Rosacatarre)
	133	Sagnetelle
	134	Sanguinaccio
	135	Savoiardi
	136	Scarpelle (Scrppell, Scarpell, Pizzell)
	137	Scattone (Tassa, Ru Scattone)
	138	Scurpelle di Belmonte (is)
	139	Soffio
	140	Staielle
	141	Strufoli
	142	Tacconelle (Taccozze)
	143	Tagliolini
	144	Taralli con seme di finocchio
	145	Torrone del Papa
	146	Tozzetti
	147	Uccelli (Cielli, Ciell'arechini, Cillucc')
	148	Zeppole
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	149	Miele
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	150	Baccalà e cavolfiore arracanato
	151	Cannolicchio
	152	Gattuccio (A Cagnole)
	153	Polpo essiccato (Pulepe sicche)
	154	Razza quattr'occhi (U Cchialine)
	155	Scapece
	156	Torpedine marezzata (A Martiscene)
	157	Trigliette essiccate (Trejezzole secche)
	158	Trota fario
	159	Vongola comune

REGIONE UMBRIA

Tipologia	N°	Prodotto
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	Capocollo
	2	Coglioni di mulo
	3	Coppa di testa
	4	Corallina o Salame umbro
	5	Guanciale o Barbozzo
	6	Lombetto
	7	Mazzafegati
	8	Porchetta
	9	Prosciutto nostrano
	10	Salami di Norcia
	11	Salsicce
	12	Sanguinaccio
	13	Ventresca
Condimenti	14	Pasta di olive
	15	Patè di interiora di pollo
Formaggi	16	Caciotta (Caciotta e Caciotta al tartufo)
	17	Formaggio (farcito e misto)
	18	Pecorino (di Norcia, di Norcia del pastore, Stagionato in fossa/grotta, Stagionato in botte, Umbro)
	19	Ravaggiolo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	20	Broccoletti del lago
	21	Cicerchia
	22	Cipolla di Cannara
	23	Fagiolina del lago
	24	Fagiolo di Cave - Varietà di verdino di Cave e giallo di Cave
	25	Lenticchie
	26	Marrone
	27	Sedano nero di Trevi
	28	Tartufo bianco pregiato
	29	Tartufo nero pregiato
	30	Zafferano di Cascia
	31	Zafferano di Città della Pieve
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	32	Attorta
	33	Bringoli
	34	Brustengolo
	35	Castagnole
	36	Ciaramicola
	37	Ciriole
	38	Cresciole di ciccioli
	39	Crescionda
	40	Fave dei morti
	41	Mostaccioli
	42	Nociata
	43	Pammelati
	44	Pampepato
	45	Pan mostato
	46	Pan nociato
	47	Pane di Strettura
	48	Passatelli
	49	Pici
	50	Pinoccate
	51	Pinolate
	52	Rocciata
	53	Schiacciata al formaggio
	54	Stinchetti
	55	Strangozzi
	56	Strufoli
	57	Torciglione
	58	Torcolo di San Costanzo
	59	Torta al formaggio o di Pasqua
	60	Torta al testo
	61	Tozzetti
	62	Umbricelli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	63	Anguilla del Trasimeno
	64	Carpa del Trasimeno
	65	Latterino del Trasimeno
	66	Luccio del Trasimeno
	67	Persico reale del Trasimeno
	68	Tinca del Trasimeno
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	69	Ricotta salata

PRESÌDI SLOW FOOD

Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

Cerca nel sito...

HOME | CHI SIAMO | COSA FACCIAMO | I NOSTRI TEMI | COSA PUOI FARE TU | MULTIMEDIA | CONTATTI

Home » Cosa facciamo » Presidi Slow Food » Il progetto

Il progetto

I Presìdi Slow Food in Italia

Presìdi Slow Food
516

Il progetto

Il progetto dei Presìdi è nato nel 1999.

Dopo aver catalogato le prime centinaia di prodotti a rischio di estinzione (con il progetto dell'**Arca del Gusto**), **Slow Food** ha fatto un passo ulteriore, entrando nel mondo della produzione, per conoscere i territori, incontrare i produttori, promuovere i loro prodotti, il loro lavoro, i loro saperi. Con gli anni, il progetto dei Presidi è diventato uno dei veicoli più efficaci per mettere in pratica la politica di Slow Food sull'agricoltura e sulla biodiversità. Nel 2008, a nove anni dall'avvio del progetto, Slow Food Italia ha accolto una richiesta dei produttori: l'assegnazione di un marchio da apporre sulle confezioni, per identificare, tutelare e valorizzare i prodotti dei Presìdi italiani.

È stato registrato il marchio "Presidio Slow Food", corredato di un logo grafico e di un regolamento, che i produttori sono tenuti a sottoscrivere.

Caciofiore della campagna romana

Italia / Lazio / Latticini e formaggi

Salame di Fabriano

Italia / Marche / Salumi e derivati carnei

Grano solina dell'Appennino abruzzese

talia / Abruzzo / Cereali e farine

Mazzafegato dell'alta valle del Tevere

Italia / Umbria / Salumi e derivati carnei

Questo insaccato che ha la sua zona di origine nel centro Italia, trova la sua massima espressione nell'area dell'alta valle del Tevere, al confine tra Umbria e Toscana.
In quest'area il mazzafegato, altrimenti detto sanbudello nella Valtiberina toscana, è stato fino a qualche decina di anni fa un parente "povero" della salsiccia, immancabile sulla tavole in autunno e inverno, legato fortemente alla tradizione della norcineria casalinga. Ogni famiglia che possedeva suini, nella stagione della macellazione dei maiali produceva mazzafegati da consumare subito o, più raramente, da conservare sotto strutto, sott'olio, oppure nel grano o nella semola.
Preparare e consumare insieme i mazzafegati alla fine della lavorazione del maiale, è frutto dell'esperienza e della tradizione di ogni famiglia: a parte gli ingredienti di base – le carni rosse, più ricche di sangue, altrimenti non utilizzate (fegato,cuore,polmone e carni avanzate dalle altre lavorazioni) – il tipo di speziatura varia secondo il produttore, ognuno custodisce i propri segreti, tramandati oralmente in ogni comunità.
Il mazza fegato è l'ultimo salume che si prepara, dopo aver lavorato tutti gli altri, quando rimangono sul bancone le ultime parti della macellazione, la cosiddetta "ripulitura di banco".
Le carni vengono tritate grossolanamente, addizionate di un piccola parte di cotenna e di fegato e conciate con sale, pepe, piccole quantità di aglio, scorza di limone e/o arancio e soprattutto fiori di finocchio che, assieme alla grana grossolana, caratterizzano fortemente questo salume.
L'impasto viene poi fatto riposare e insaccato nel budello naturale di suino detto "torto" . La legatura avviene manualmente, con lo spago: si formano piccole salsicce di 10 centimetri di lunghezza e circa 3 di diametro, che sono poi lasciate asciugare per circa 7-10 giorni dopo di che sono pronte per il consumo. La tradizione prevede la cottura alla brace, accompagnandole con erbe di campo cotte e saltate.
Il colore del mazzafegato è scuro, ed è inconfondibile il sentore di fiori di finocchio che esprime tutto il suo aroma senza coprire il profumo della concia e delle carni.
Un prodotto complesso, che unisce la grossolanità delle carni a una speziatura suadente, nato dalla necessità di utilizzare tutto il maiale: grazie alla abilità dei norcini si è fatto di necessità virtù, trasformando quelli che possono essere considerati avanzi in un insaccato ricercato dagli amatori.

Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

HOME | CHI SIAMO | COSA FACCIAMO | I NOSTRI TEMI | COSA PUOI FARE TU

Cicotto di Grutti

Italia / Umbria / Salumi e derivati carnei

Nel piccolo borgo medioevale di Grutti c'è ancora un forno a legna comunale che veniva usato fino a poche decine di anni fa dalle famiglie del paese per cuocere la porchetta e, ovviamente, il cicotto.
A Grutti, una frazione di cinquecento abitanti del comune di Gualdo Cattaneo, il cicotto è una tradizione al pari della ormai celeberrima porchetta e la sua lunga e paziente preparazione si è tramandata nel paese di padre in figlio, dagli anziani fino agli attuali produttori.
A differenza di altre zone dell'Umbria, dove si tramandano preparazioni simili, ma fatte solo con lo stinco del maiale, la tradizione di Grutti prevede la cottura di tutti i tagli dell'animale.
Orecchie, zampetti, stinco, lingua, trippa e altre interiora sono lavorati e disossati a mano, accuratamente lavati e sezionati.
Le carni così miscelate sono poste all'interno di una vasca e quindi nel forno di cottura esattamente sotto la porchetta, in modo da raccogliere il grasso di questa e le spezie usate per la sua cottura, una miscela di rosmarino fresco, aglio rosso della vicina Cannara, pepe nero e finocchio. In questo modo si aggiunge sapore al prodotto.
La cottura è molto lenta, varia dalle nove alle dodici ore, ad una temperatura di circa 200°C, in questo modo il cicotto rimane morbido e ricco di aromi. Terminata la cottura, lo si lascia raffreddare, si scolano il grasso e i liquidi di cottura in apposite ceste e poi è pronto per il consumo. Ma è ottimo anche conservato e riscaldato. Con il cicotto si preparano anche sughi oppure una ricetta tipica locale con le lumache e alcune ricette con ceci o fagioli.
Intenso, con una consistenza morbida, succosa e dalle note affumicate al naso, in bocca rivela tutta la sua sapidità e speziatura.
Il nome trova le sue radici nei trattati di cucina del Cinquecento, quando con tale termine era identificato il cosciotto e quindi la zampa dell'animale, ingredienti essenziali di questo prodotto.

PRODOTTI TRADIZIONALI COME LIMITE PER LA VALORIZZAZIONE DELLE AREE INTERNE/MARGINALI

a. DISCIPLINARI DI PRODUZIONE NON VALIDATI DAL PUNTO DI VISTA TECNICO SCIENTIFICO (ANCHE PER I PRODOTTI DOP/IGP/STG)
b. TRADIZIONE DECLINATA CON APPROCCIO NOSTALGICO IMMUTABILE E NON DINAMICO EVOLUTIVO (TRADIZIONALE EVOLUTO, INNOVAZIONE NELLA TRADIZIONE)
c. MANCANZA DI CAPACITÀ NEL DEFINIRE STRATEGIE DI MARKETING PER LA COMMERCIALIZZAZIONE/VENDITA/SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI TRADIZIONALI
d. GRAN PARTE DEI PRODOTTI TRADIZIONALI SONO VEICOLATI DA UNA INFORMAZIONE DISTORTA E DISORIENTANTE IL CONSUMATORE
e. ASSENZA DI GARANZIE SULLA SICUREZZA D'USO
f. CARENZA/INCOERENZA ASPETTI REGOLATORI/NORMATIVI E CONTROLLI CON ALTO RISCHIO DI CONTRAFFAZIONE/TRADITIONAL SOUNDING
g. SCARSA REPERIBILITÀ DEL PRODOTTO

ESEMPI

Disciplinari di produzione non validati dal punto di vista tecnico/scientifico

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE DI SVILUPPO
ECONOMICO E RURALE
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE,
LA QUALITA' E LA TUTELA DEL CONSUMATORE
SACO VII

Disciplinare di produzione
della denominazione di origine protetta
«Vitellone bianco dell'Appennino centrale»

Art.1

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" è riservata alle carni prodotte dall'allevamento bovino che risponde alle condizioni ed ai requisiti illustrati nel presente Disciplinare ai sensi del Regolamento (CE) n.510/06.

Art.4

4.1 - Alimentazione

Dalla nascita allo svezzamento è consentito l'uso dei seguenti sistemi di allevamento: pascolo, stabulazione libera, stabulazione fissa.

Nelle fasi successive allo svezzamento e fino alla macellazione, i soggetti devono essere allevati esclusivamente a stabulazione libera o a posta fissa.

I vitelli devono essere allattati naturalmente dalle madri fino al momento dello svezzamento. Successivamente la base alimentare è rappresentata da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee tipiche della zona geografica indicata; in aggiunta, è permesso l'uso di mangimi concentrati semplici o composti e l'addizione con integratori minerali e vitaminici. La razione deve comunque essere calcolata in modo da assicurare livelli nutritivi alti o medio alti (maggiori di 0.8 U.F./Kg di S.S. per i maschi e maggiori di 0.7 U.F./Kg di S.S. per le femmine) ed una quota proteica compresa tra il 13% ed il 18% in funzione dello stadio di sviluppo dell'animale.

4.2 - Alimenti vietati

Nei quattro mesi che precedono la macellazione è vietato alimentare il bestiame con foraggi insilati.

E' vietato alimentare il bestiame con i seguenti sottoprodotti dell'industria:

- Polpa di barbabietola esausta fresca ;
- Potature di olivo macinate;
- Foglie di olivo fresche od essiccate;
- Pastazzo d'arancia;
- Pastazzo secco d'agrumi;
- Polpa essiccata d'arancia;
- Sansa d'olivo;
- Buccette d'oliva;
- Buccette e semi di pomodoro;
- Residui di distilleria;
- Radichette di malto;
- Trebbie di birra;
- Trebbie fresche o essiccate;
- Borlande fresche o essiccate;
- Pula vergine o commerciale;
- Farina di carne;
- Ciccioli;
- Farina di pesce;
- Sangue;
- Grasso di origine animale;
- Marco di mele;
- Frutta fresca o conservata
- Scarti dell'industria dolciaria

5.4 Parametri qualitativi

I parametri qualitativi medi della carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale devono essere:

- pH	fra 5.2 e 5.8
- estratto etereo (sul t.q.)	inferiore al 3%
- ceneri (sul t.q.)	inferiore al 2%
- proteine (sul t.q.)	maggiore del 20%
- colesterolo	inferiore a 50 mg/100 g
- rapp. ac. grass. ins./sat.	maggiore di 1,0
- calo a fresco	minore del 3%
- calo alla cottura	minore del 35%
- grado di durezza (crudo)	minore di 3.5 Kg/cmq
- grado di durezza (cotto)	minore di 2.5 Kg/cmq
- colore (luce diur. 2667K	L superiore a 30
	C superiore a 20
	H compreso fra **25 e 45**

Regolamento (CE) n. 1065 del 12/06/1997 - *Gazzetta Ufficiale n. L 156 del 13/06/1997*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA DELLA LENTICCHIA DI CASTELLUCCIO DI NORCIA.

ART. 1

La indicazione geografica protetta "LENTICCHIA D. CASTELLUCCIO DI NORCIA" è riservata alle lenticchi rispondenti alle condizioni ed ai requisiti stabiliti da presente disciplinare di produzione.

ART. 2

La denominazione "LENTICCHIA DI CASTELLUCCIO DI NORCIA" è riservata all'insieme di ecotipi locali di lenticchia le cui caratteristiche morfologiche sono quelle di leguminosa annuale con altezza variabile da 20 a 40 cm., portamento eretto o semieretto, steli e rami glabri, fiori piccoli bianchi con sfumature celesti riuniti in inflorescenze ascellari; i baccelli portano da uno a tre semi tondeggianti ed appiattiti con un peso di 1000 semi per circa 23 g..

ART. 3

La zona di coltivazione della "LENTICCHIA DI CASTELLUCCIO DI NORCIA", così come individuata nell'allegata cartina, è l'altopiano di Castelluccio per una superficie complessiva di circa 20 Kmq., ricadente per la parte del Pian Grande e del Pian Piccolo nel Comune di Norcia e per la parte del Pian Perduto nel Comune di Castel Santangelo sul Nera (Macerata), con una altitudine media di 1400 m. s.l.m. circondato dai monti Porche, Argentella, Vettore, Guaidone, Ventosola, Patino, Lieto. La zona di produzione ricade integralmente nel Parco nazionale dei Monti Sibillini.
L'altopiano di Castelluccio rappresenta il fondo di un lago prosciugatosi in era preistorica per il manifestarsi di fenomeni carsici. La conformazione della vallata accentua alcune caratteristiche del clima della Valnerina con inverni molto rigidi, con innevamento continuo da fine novembre alla metà di marzo e gelate primaverili che si protraggono fino ad inizio giugno, lasciando pochissime settimane con una estate con eccessi termici dovuti anche alla altitudine che aumenta l'incidenza delle radiazioni U.V..
Il terreno risulta di tipo franco-argilloso, molto ricco di sostanza organica, con una elevata dotazione di fosforo mentre bassa è la disponibilità di potassio. La capacità di scambio cationico risulta molto alta in conseguenza dell'elevato contenuto in sostanza organica.

La tecnica colturale adottata è quella tradizionale, in uso da moltissime centinaia di anni: aratura ed erpicatura all'inizio della primavera, semina dalla metà di marzo alla metà di maggio, rullatura dei campi per facilitare la germinazione. L'elevata frequenza delle piogge ed i precoci freddi autunnali accorciano il periodo di maturazione della lenticchia costringendo gli agricoltori allo sfalcio e successiva trebbiatura entro agosto.
I baccelli vengono lasciati essiccare nel campo e quindi trebbiati nell'aia.

La produzione unitaria massima consentita di "LENTICCHIA DI CASTELLUCCIO DI NORCIA" è fissata in 800 Kg/Ha.

ART.5

La sussistenza delle condizioni tecniche di idoneità di cui al precedente art. 4 è accertata dalla Regione Umbria.

I terreni di produzione della "LENTICCHIA DI CASTELLUCCIO DI NORCIA" saranno inseriti in un apposito albo aggiornato dalle Camere di Commercio, industria, artigianato ed agricoltura competenti per territorio. Copia di tale albo deve essere depositata presso i Comuni in cui ricade il territorio di produzione.

ART. 6

La "LENTICCHIA DI CASTELLUCCIO DI NORCIA" si presenta al consumo con colore variegato che va dal verde screziato al marroncino chiaro, con presenza di semi tigrati.

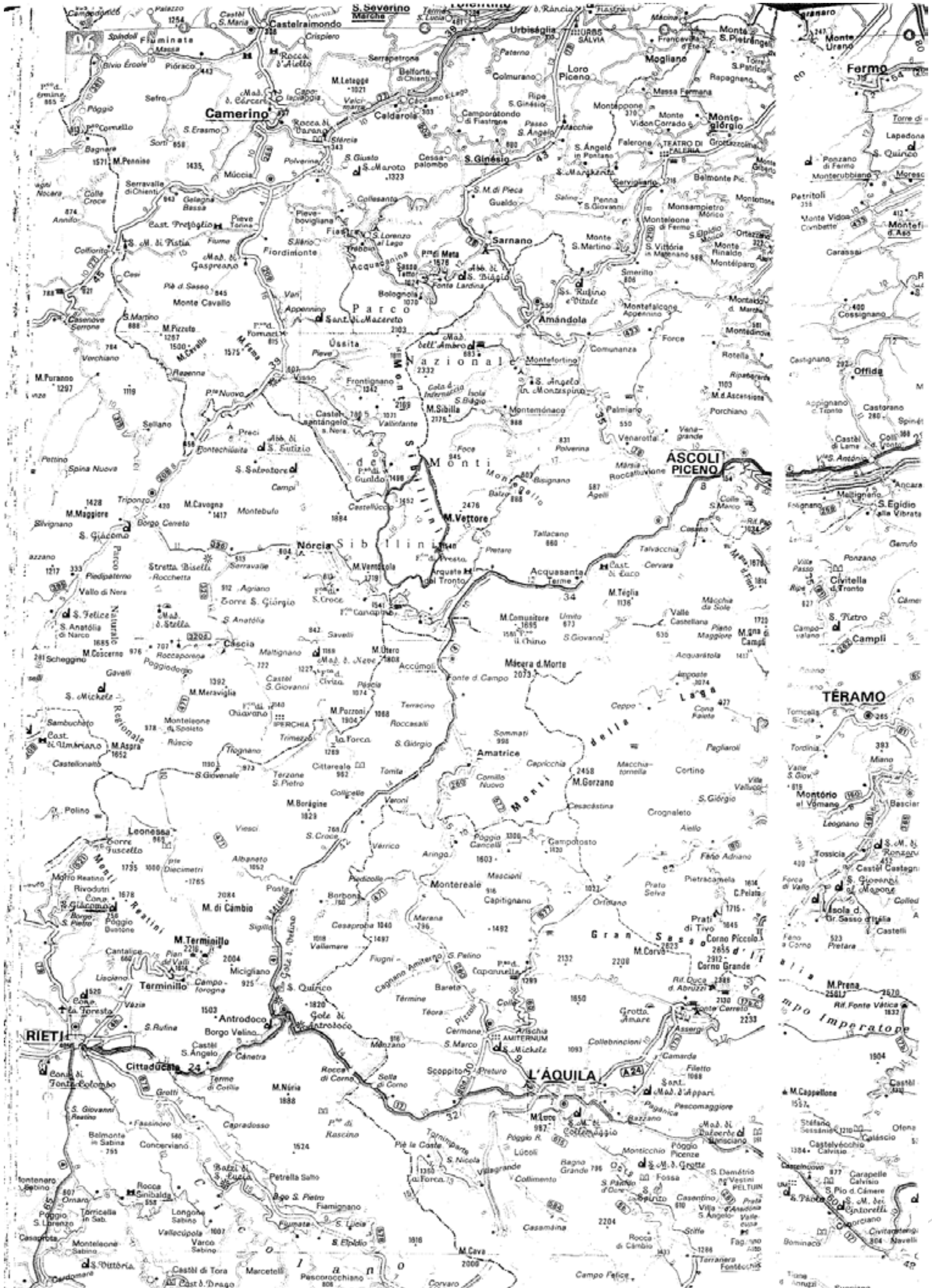
ART. 7

La "LENTICCHIA DI CASTELLUCCIO DI NORCIA" deve essere immessa al consumo in sacchetti di juta o in confezioni di cartone o di plastica garanti della inalterabilità delle caratteristiche di salubrità ed organolettiche del prodotto, del peso di Kg. 0,250, Kg. 0,500, Kg. 1.

Su ciascun contenitore deve essere apposta una copertura sigillante tale da impedire che il contenuto possa venire astratto senza la rottura del sigillo.
Sui contenitori stessi devono essere indicate, in caratteri di stampa delle medesime dimensioni, le diciture "LENTICCHIA DI CASTELLUCCIO DI NORCIA" e " INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA", oltre agli estremi atti ad individuare:
- nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo e/o associato e/o del confezionatore;
- annata di produzione;
- peso lordo all'origine;

nonché eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo e non idonee a trarre in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del prodotto.

Dovrà figurare inoltre la dizione "Prodotto in Italia" per le partite destinate all'esportazione.



S. Severino Marche
Castelraimondo
Camerino
Urbisaglia
Mogliano
Fermo
Loro Piceno
Montegiorgio
S. Ginesio
Sarnano
Amandola
Parco
Nazionale
dei Monti Sibillini
Ussita
Visso
M. Sibilla
M. Vettore
Montefortino
Comunanza
Offida
ASCOLI PICENO
Norcia
Cascia
Acquasanta Terme
Arquata del Tronto
Civitella d. Tronto
TERAMO
Amatrice
Monti della Laga
M. Gorzano
Leonessa
Monti Reatini
M. Terminillo
Terminillo
Montereale
Gran Sasso d'Italia
Corno Grande
Campo Imperatore
M. Prena
Antrodoco
Gole di Antrodoco
RIETI
Cittaducale
L'AQUILA
Campo Felice
M. Cava

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Prosciutto di Norcia»

Art. 1
(Denominazione)

L'Indicazione Geografica Protetta "Prosciutto di Norcia" è riservata al prosciutto crudo stagionato che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art. 2
(Zona di produzione)

L'elaborazione del "Prosciutto di Norcia" deve avvenire nella zona tradizionalmente vocata comprendente i comuni di Norcia, Preci, Cascia, Monteleone di Spoleto, Poggiodomo, nei territori posti ad altitudine superiore ai 500 m.s.l.. Il regime climatico dell'area di elaborazione del Prosciutto di Norcia è determinante nella dinamica del ciclo produttivo che è strettamente collegato all'andamento meteorologico caratteristico ed alle particolari condizioni ambientali.

L'alimentazione, unitamente alle tecniche di allevamento, concorre ad assicurare l'ottenimento di un suino pesante. A tal fine, sono osservate le prescrizioni che seguono.
Gli alimenti utilizzati devono essere conformi agli standard merceologici.
Per l'alimentazione dei suini da 30 fino ad 80 chilogrammi di peso vivo sono utilizzati, oltre a quelli considerati in tabella n.2, ed impiegati in idonea concentrazione, gli alimenti di seguito elencati in tabella n.1, come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo tale che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 45% di quella totale:

Tabella 1	
Mais, semola glutinata (1)	fino al 5% della ss della razione
Carrube denocciolate	fino al 3% della ss della razione
Aringhe (2)	fino al 1% della ss della razione
Distillers (3)	fino al 3% della ss della razione
Latticello	fino a max l. 6 capo/giorno
Lipidi (4)	fino al 2% della ss della razione
Lisati proteici	fino al 1% della ss della razione
Silomais	fino al 10% della ss della razione
Proteine animali ove ammesse dalla normativa comunitaria, fino al 2% della ss. della razione	
(1) ovvero corn gluten feed	
(2) farina	
(3) per "distillers" si intende il sottoprodotto ottenuto dal mais sottoposto a fermentazione alcoolica, costituito principalmente da trebbie solubili; esso può contenere analoghi sottoprodotti della distillazione dei cereali; l'impiego di distillers (ovvero le borlande), praticato come supporto di additivi ammessi, è sempre consentito nel limite massimo del 2% sulla ss	
(4) con punto di fusione superiore a 36C°	
ss = sostanza secca.	

Per l'alimentazione dei suini oltre 80 chilogrammi di peso vivo, sono utilizzati gli alimenti di seguito elencati come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 55% di quella totale:

Tabella 2	
Mais(*)	fino al 55% della ss della razione
Mais, pastone di granella (1)	fino al 55% della ss della razione
Sorgo	fino al 40% della ss della razione
Orzo	fino al 40% della ss della razione
Frumento	fino al 25% della ss della razione
Triticale	fino al 25% della ss della razione
Avena	fino al 25% della ss della razione
Cereali minori (2)	fino al 25% della ss della razione
Cruscami ed altro (3)	fino al 20% della ss della razione
Patata disidratata	fino al 15% della ss della razione
Manioca	fino al 5% della ss della razione
Barbabietola, polpe umide (4)	fino al 15% della ss della razione
Lino, expeller	fino al 2% della ss della razione
Barbabietola, polpe secche(5)	fino al 4% della ss della razione
Marco mele-pere; buccette (6)	fino al 2% della ss della razione

Latte, siero	fino a max l. 15 capo/giorno
Latticello	fino a max ss di gr 250 capo/giorno
Erba medica disidratata	fino al 2% della ss della razione
Melasso	fino al 5% della ss della razione
Soia, f.e. (**)	fino al 15% della ss della razione
Girasole, f.e.	fino al 8% della ss della razione
Sesamo, f.e.	fino al 3% della ss della razione
Mais germe, f.e.	fino al 5% della ss della razione
Pisello (7)	fino al 5% della ss della razione
Lievito di birra e/o di torula	fino al 2% della ss della razione
Lipidi (8)	fino al 2% della ss della razione

(1) e/o pannocchia
(2) ad esempio: riso sbramato
(3) sottoprodotti della lavorazione del frumento
(4) surpressate ed insilate
(5) esauste
(6) buccette d'uva e di pomodori, impiegati quali veicoli di integratori
(7) e/o altri semi di leguminose
(8) con punto di fusione superiore a 40C°
ss = sostanza secca
(*) se indicati senza altra specificazione, i cereali sono somministrati come granella secca sfarinata
(**) farina di estrazione

L'uso congiunto di siero e di latticello non deve essere superiore a litri 15 capo/giorno.
Il contenuto di azoto associato a borlande deve essere inferiore al 2%.
L'uso congiunto di patata disidratata e di manioca non deve superare il 15% della sostanza secca della razione.
Tutti i parametri sopra indicati ammettono tolleranze non superiori al 10%.

Le caratteristiche di composizione della razione somministrata devono essere tali da soddisfare i fabbisogni degli animali nelle diverse fasi del ciclo di allevamento in relazione agli obiettivi del presente disciplinare.
Sono inoltre osservati i seguenti parametri chimici, costituenti limiti percentuali di ammissibilità nella composizione della sostanza secca della razione alimentare somministrata:

Tabella 3				
composizione in	*fino a 80 Kg di peso vivo*		*da 80 Kg di peso vivo*	
Fibra greggia	Min. 3%	Max. 10%	Min. 3%	Max. 8%
Grassi	Min. 3%	Max 7%	Min. 3%	Max. 6%
Proteina greggia	Min. 14%	Max. 20%	Min. 12%	Max. 18%
Ceneri	Min. 5%	Max. 9%	Min. 4%	Max. 8%
Amido	> 25%		> 30%	
Acido linoleico	≤ 2%		≤ 2%	

Art. 6
(Caratteristiche)

All'atto della immissione al consumo il Prosciutto di Norcia presenta le seguenti caratteristiche fisiche e organolettiche:

CARATTERISTICHE FISICHE
Forma: caratteristica a "pera"
Peso: non inferiore a 8,5 Kg.
Aspetto al taglio: compatto, di colore dal rosato al rosso.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Profumo: tipico, leggermente speziato.
Sapore: sapido ma non salato.

Disciplinare di Produzione “PECORINO TOSCANO”

Art. 1.
Denominazione

La denominazione di origine del formaggio «Pecorino Toscano» è riservata al prodotto avente i requisiti fissati con il presente disciplinare con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art. 3.

Art. 6.
Legame con l'ambiente

Per i fattori naturali, si segnalano le particolari caratteristiche delle zone destinate all'allevamento ovino, quasi esclusivamente allo stato brado, con l'utilizzo di pascoli naturali, ricchi di essenze spontanee che conferiscono particolari qualità al latte destinato alla trasformazione casearia.
Per i fattori umani, oltre alla rilevanza economica storicamente riscontrabile, si segnala che le aziende pastorali interessa si caratterizzano per gli aspetti sociologici legati allo sfruttamento dei terreni cosiddetti marginali, altrimenti destinati ad un progressivo abbandono e depauperamento delle risorse naturali.

Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Salamini italiani alla cacciatora»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione d'origine controllata è riservata, ai sensi dell'art. 2, comma 3 del regolamento CEE 2081/92, al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Zona di produzione

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione dei salamini italiani alla cacciatora debbono essere situati nel territorio delle seguenti regioni: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.

Art. 3.

Materie prime

I salamini italiani alla cacciatora sono prodotti con carni magre ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa di suino, grasso suino duro, sale, pepe a pezzi e/o macinato, aglio.

Non possono essere impiegate carni separate meccanicamente.

Possono essere addizionati vino, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio e/o lattosio, latte magro in polvere o caseinati, colture di avviamento alla fermentazione, nitrato di sodio e/o potassio alla dose massima di 195 parti per milione, nitrito di sodio e/o potassio alla dose massima di 95 parti per milione, acido ascorbico e suo sale sodico.

Art. 6.

Caratteristiche

I salamini italiani alla cacciatora all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche e microbiologiche:

Caratteristiche organolettiche:

aspetto esterno: forma cilindrica;

consistenza: il prodotto deve essere compatto di consistenza non elastica;

aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta ed omogenea, con assenza di frazioni aponeurotiche evidenti;

colore: rosso rubino uniforme con granelli di grasso ben distribuiti;

odore: profumo delicato e caratteristico;

sapore: gusto dolce e delicato mai acido.

caratteristiche chimiche e chimico-fisiche:

proteine totali, min. 20%;
rapporto collageno/proteine, max. 0,15;
rapporto acqua/proteine, max. 2,30;
rapporto grasso/proteine max. 2,00;
pH maggiore o uguale 5,3.

Caratteristiche microblologiche: carica microbica mesofila $>1\times10$ alla settimana unità formanti colonia/grammo con prevalenza di lattobacillacee e coccacee.

Il prodotto finito presenta diametro di circa 60 mm, lunghezza di circa 200 mm e peso in media di 350 grammi.

ESEMPI

Tradizione declinata con approccio nostalgico immutabile e non dinamico-evolutivo

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
EX PQA III

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta "Pasta di Gragnano"

Art. 1
(Denominazione)

La Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Pasta di Gragnano" è riservata alle paste alimentari che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2
(*Descrizione del prodotto*)

La "Pasta di Gragnano" è il prodotto ottenuto dall'impasto della semola di grano duro con acqua della falda acquifera locale.
I formati immessi al consumo sono, diversi, tutti tipici, frutto della fantasia dei pastai gragnanesi.

Il prodotto all'atto dell'immissione al consumo, deve possedere le seguenti caratteristiche:

2.1 Caratteristiche fisiche:

- aspetto esterno: omogeneo senza macchie bianche o nere; assenza di bolle d'aria, di fessure o tagli, di muffe, larve o parassiti e di corpi estranei;
- sezione di frattura: vitrea;
- colore: giallo paglierino;
- rugosità: presente quale caratteristica dell'uso delle trafile in bronzo;

Alla cottura la "Pasta di Gragnano" IGP si presenta di:

- consistenza: soda ed elastica;
- omogeneità della cottura: uniforme;
- tenuta di cottura: buona e lunga;
- collosità: assente o impercettibile;

2.2 Caratteristiche chimiche:

- umidità: non superiore al 12,5% sul prodotto finito;
- valori nutrizionali minimi relativi a 100 g di prodotto secco:

• valore energetico	1486 KJ 350 Kcal
• proteine	13 g
• carboidrati	73 g
• grassi	1 g
• ceneri	max 0.86%

Caratteristiche organolettiche

- sapore: sapido con gusto deciso di grano duro;
- odore: di grano maturo.

Il processo produttivo per la produzione della "Pasta di Gragnano" si compone delle seguenti fasi:

- L'ESTRUSIONE O TRAFILATURA: la trafilatura e' una fase molto importante per ottenere una buona qualita' del prodotto finale. Una volta ottenuto l'impasto, questo viene trafilato in stampi, ovvero in "trafile", cioè utensili esclusivamente in bronzo, che permettono di conferire alla pasta una superficie rugosa determinandone la forma: l'impasto viene spinto contro la trafila che, grazie a fori sagomati, permette l'uscita della pasta con le forme tipiche della fantasia dei pastai gragnanesi;
- L'ESSICCAMENTO: l'essiccazione varia a seconda dei formati e comunque avviene ad una temperatura compresa tra 40 e 80°C per un periodo compreso tra le 6 e le 60 ore.

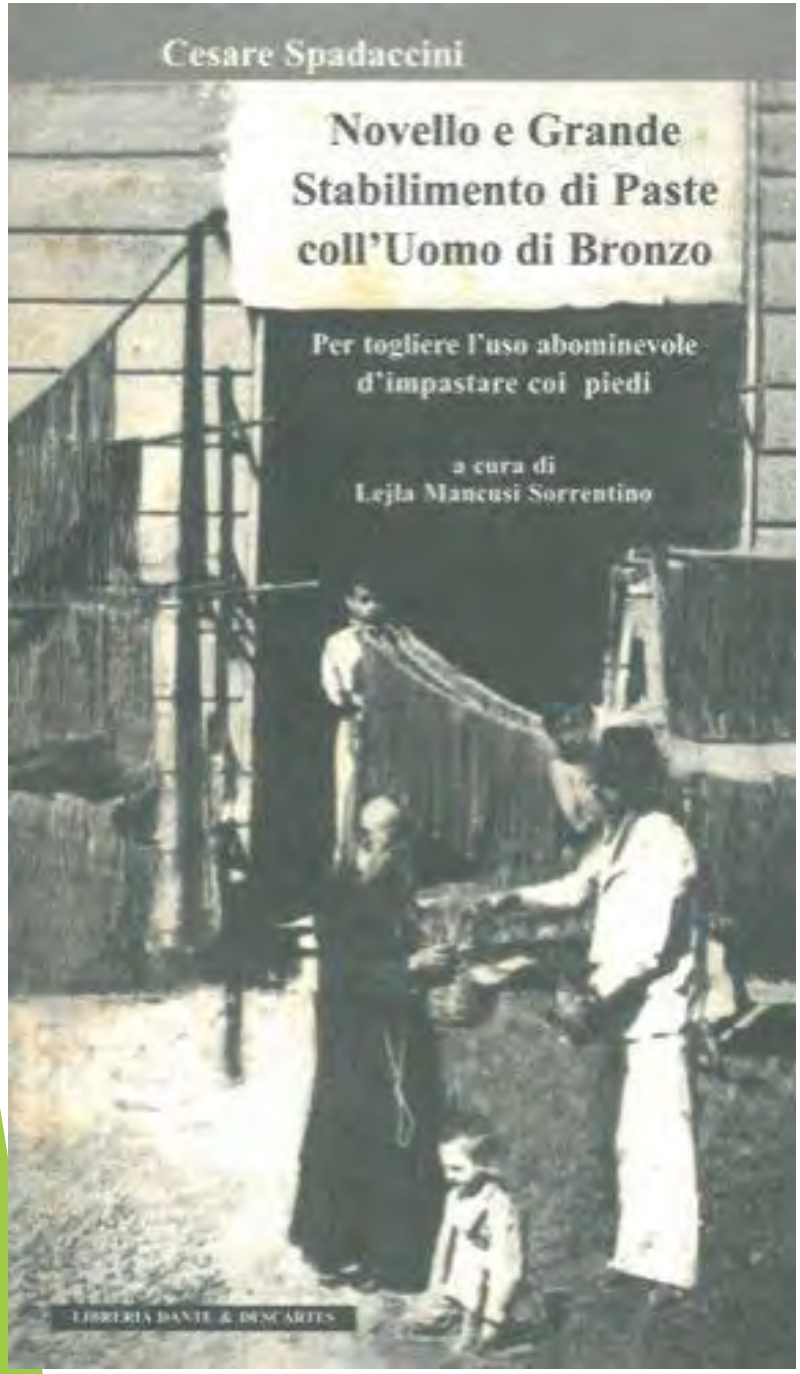
Art. 6

(Legame con l'ambiente)

La domanda di riconoscimento della "Pasta di Gragnano" IGP è giustificata dalla reputazione e notorietà del prodotto. La "Pasta di Gragnano" infatti è conosciuta nel mondo per la tradizione e la storicità della propria produzione che avviene da sempre con l'utilizzo di trafile in bronzo. Quest'ultime conferiscono alla pasta la caratteristica rugosità superficiale, rendendola pertanto perfettamente riconoscibile al tatto ed al gusto e particolarmente adatta a condimenti e sughi della tradizione napoletana. Altresì, da secoli il particolare e tradizionale processo di essiccamento, un tempo eseguito su stenditoi all'aperto grazie al clima mediterraneo con l'opportuna umidità ed insolazione, ancora oggi viene curato con dedizione ed esperienza, tramandata di padre in figlio, dai maestri pastai gragnanesi che sono attenti ed abili, ieri come oggi, ad evitare una ripetuta esposizione al calore causa dell'essiccamento.

A Gragnano, l'utilizzo della trafila in bronzo si è mantenuto nel tempo nonostante la diffusione delle trafile in teflon. Questo materiale benché permetta di facilitare il processo di produzione, non si concilia con le caratteristiche dell'antica produzione gragnanese a cui è legata la reputazione della "Pasta di Gragnano".

Il bronzo delle trafile nel corso della fase di estrusione riesce a trattenere l'impasto nei punti di contatto con la trafila stessa provocando delle micro asperità che permettono alla pasta, una volta cotta, di catturare e trattenere facilmente il sugo ed incrementano la superficie di contatto con le papille gustative esaltando anche la materia prima e conservando il tipico sapore di fragranza di grano.



Segretariato di corrispondenza

A Sua Eccellenza
Il Ministro Segretario di Stato
degli Affari Interni

Eccellenza,

Dacché Napoli mangia i suoi maccheroni veggonsi in questa Città numerose fabbriche, e numerosissime ne' contorni per bastare al grosso consumo, ed anche a mandarne pel Regno e fuori. Tutte esse sono fra le mani del basso e più grossolano popolo, e se alcun Capitalista vi s'immischia, è solo per fare i suoi lucrosi interessi, e non per lo nobile oggetto del miglioramento. Quindi avviene che questo cibo, che al pari del pane, è l'ordinario nudrimento d'ogni genere di persone sia trattato senza alcun riguardo alla salute pubblica ed alla nettezza. Se si entri in una fabbrica di maccheroni, vedesi qual ne sia il luogo, oscuro, sudicio, coperto di ragnatele, di blatte, d'immondezze: satiri anziché uomini con indosso laceri panni, che appena cuoprono parte del corpo, grondanti sudore, che solca la sporchezza delle braccia, e delle gambe; maccheroni e paste cadute a terra, si raccolgono per riunirsi alla massa, saranno oggetti di schifezza che fanno ribrezzo e stomaco. Nel primo impasto vedesi un uomo che con piedi fa massa della semola, o della farina con gittare sopra di esse dell'acqua bollente, che tale deve essere per quelle Paste. Or indurati che siano quei piedi, e senza cattivo sudore, accade spesso che coloro ne ricevono delle grosse scottature, che producono delle piaghe, le quali gemono schifosa sanie; ma non per questo lo scottato cede ad altri il suo posto, ma si rimane e continua il lavoro perché è un detto fra questi Arteggiani, che le fatte piaghe si guariscono col toccare la pasta scottante e bollente.

ESEMPI

- Veicolati da informazione distorta
- Mancanza di capacità di affrontare il mercato

(RETE DI COMMERCIALIZZAZIONE/VENDITA/SOMMINISTRAZIONE)

PRODOTTI OTTENUTI DA GRANI:

FARRO
- MONOCOCCO
- DICOCCO
- SPELTA

KAMUT

- ANTICHI/VECCHI
- AUTOCTONI
- VESTITI
- BIOLOGICI
- MONOVARIETALI
- ECOTIPI LOCALI
- NON MIGLIORATI GENETICAMENTE
- MACINATI A PIETRA
- FILIERA CORTA (km 0)
- GLUTEN FREE
- TRAFILATI AL BRONZO

- SENATORE CAPPELLI
- SARAGOLLA

DISINFORMAZIONE
COMUNICAZIONE NON CORRETTA

- **EFFETTO NOSTALGICO**
- **EMOTIVITÀ DEL CONSUMATORE**
- **PRECONCETTI/PREGIUDIZI**
- **MODE/MODELLI NUTRIZIONALI**

  salutistici/ambientali non supportati da evidenze scientifiche
- **LUOGHI COMUNI**
- **INTERESSI DI PARTE**
- **MISTIFICAZIONE DELLA REALTÀ**

Mister **Kamut**: «La mia America? L'ho trovata da voi in Italia»

Parla Bob Quinn, creatore del marchio: «Qui consumate il 75% della produzione mondiale del nostro grano»

Chi è

● Bob Quinn, statunitense del Montana, è il fondatore del marchio Kamut che mette in commercio prodotti come pasta, cracker o grissini a base di khorasan, un grano antico dall'elevato contenuto di proteine e sali minerali

L'inizio della storia sta in 36 chicchi giganti di un grano antico spediti in dono dall'Egitto a un pilota americano. Il quale, a sua volta, li spedì al padre perché li piantasse nel proprio terreno. Il grano germogliò e fu presentato un po' in giro. Ma non ebbe successo.

Trent'anni dopo Bob Quinn sta leggendo la composizione di una confezione di Corn Nuts e si ricorda del grano gigante visto tanto tempo prima alla fiera della contea. Parte così la scommessa: il khorasan Kamut, un cereale antico biologico di alta qualità che piace soprattutto in Italia. Anzi, si potrebbe dire che Quinn, americano del Montana, la sua America l'abbia trovata da noi. «L'Italia — racconta, infatti, l'imprenditore — assorbe circa il 75% della produzione mondiale di khorasan Kamut». Siamo stati noi, per esempio, i primi a produrre la pizza Kamut e gli unici a produrre la birra Kamut. Pioniere dell'agricoltura biologica e sostenibile, cresciuto in una fattoria del Montana, un Phd in biochimica vegetale, Quinn è riuscito non solo ad affermare questa particolarità di grano, ma soprattutto ad affermarla come marchio. Kamut, infatti, non è il nome del cereale (che invece è khorasan), ma il brand scelto da Quinn e da suo padre. «Pensai che avevamo bisogno di un nome che fosse unico e che rimandasse all'egiziano antico — ricorda —. Nella biblioteca di Great Falls, una città vicina alla nostra azienda agricola, trovammo che nell'antico Egitto grano si diceva kamut. Molti anni dopo scoprimmo che questo antico cereale non aveva origine in Egitto, ma ormai il nome era stato registrato».

Chi è
Bob Quinn, americano, esperto di biologico, è l'inventore del marchio Kamut

Fa davvero bene il Kamut? Escluso chi soffre di celiachia, per i quali non è adatto, ha un elevato contenuto di proteine e sali minerali come zinco e magnesio e soprattutto il selenio dalle proprietà antiossidanti. Ma c'è chi dice che sia solo un'operazione di marketing. «La maggior parte delle persone che non possono mangiare grano moderno — risponde — non ha problemi con il Kamut, stiamo riscontrando risultati molto positivi, sono stati pubblicati 16 articoli su alcune delle più importanti riviste scientifiche su questo argomento. Che è anche il tema che mi appassiona di più. Quanto alle critiche, succede per qualunque progetto, c'è chi lo ama e chi no».

Per usare il marchio occorre un accordo di licenza: «Non ha costi. Chiediamo però all'utilizzatore di comunicare in modo trasparente le informazioni sul grano, usarlo in modo corretto, mantenerne la qualità e consentire ovviamente le verifiche tese ad accertare che non venga miscelato con altri grani».

Maria Silvia Sacchi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CORRIERE DELLA SERA 10 giugno 2016 – pag. 35

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Ministero | Notizie | Politiche europee | Politiche nazionali | Controlli | Prodotti DOP e IGP | Ricerca | OpenDa

Home » Notizie » Comunicati stampa » 2010 » Febbraio » Ecco il Disciplinare di Produzione Ue per una vera "pizza napoletana Stg"

- **Comunicati stampa**
- Rassegna stampa - utenti abilitati
- Le idee di EXPO
- Fiere
- Eventi
- Campagne informative
- Campagne scolastiche
- Pubblicazioni
- Iniziative patrocinate
- Patrocini - modalità
- Logotipo del Ministero

Comunicato stampa

Ecco il Disciplinare di Produzione Ue per una vera "pizza napoletana Stg"

(09/02/2010)

Un lungo percorso ha portato la pizza napoletana ad ottenere il riconoscimento Ue di "Specialità tradizionale garantita". Per fregiarsi del titolo di "napoletana Stg", secondo quanto dettato dal Disciplinare di produzione certificato da Bruxelles, la Pizza deve avere un diametro non superiore ai 35 cm, il bordo rialzato fra 1 e 2 cm e nel condimento solo pomodori pelati, mozzarella di bufala campana Doc o la mozzarella Stg, aglio, un filo d'olio, sale e foglie fresche di basilico.

La cottura deve avvenire esclusivamente in forni a legna e, appena uscita dal forno, la pizza dovrà avere una consistenza morbida ed elastica.

In allegato si riporta l'intero Disciplinare di Produzione Ue

disciplinare pizza napoletana Stg (161.73 KB)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA
"PIZZA NAPOLETANA"

Art. 1
Nome del prodotto

L'attestazione di specificità "Pizza Napoletana" STG, secondo la tradizione napoletana, è riservata al prodotto da forno proveniente da aziende dedicate alla produzione, definite Pizzerie, e destinato al consumatore finale, con le caratteristiche individuate nel presente disciplinare.
La "Pizza Napoletana" è una preparazione alimentare costituita da un supporto di pasta lievitata, condita e cotta in forno a legna.

ESEMPI

Assenza di garanzie sulla sicurezza d’uso

IL LATTE CRUDO (Reg. CE 853/2004)

"Prodotto ottenuto mediante secrezione della ghiandola mammaria di animali d'allevamento che non è stato riscaldato a più di 40°C e non è stato sottoposto ad alcun trattamento avente un effetto equivalente"

Come tale rientra tra le tipologie di latte destinate al consumo umano diretto

Decreto 12 dicembre 2012 del Ministero della Salute

Informazioni obbligatorie e misure a tutela del consumatore di latte crudo o crema cruda, in attuazione dell'art. 8, commi 6 e 9, del decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158, recante "Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute" convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2012, n. 189. (GU Serie Generale n.24 del 29-1-2013).

Art. 1

L'operatore del settore alimentare che immette sul mercato latte crudo o crema cruda destinati all'alimentazione umana diretta **deve riportare sulla confezione del prodotto o in etichetta la dicitura: «prodotto da consumarsi previa bollitura».**

Art. 2

1. L'operatore del settore alimentare che utilizza distributori automatici per la vendita diretta di latte crudo deve:

a) riportare in maniera chiara e visibile sul frontale del distributore automatico, in rosso e con caratteri di almeno 4 centimetri, la dicitura: «prodotto da consumarsi previa bollitura»;

b) indicare in maniera chiara e visibile la data di mungitura del latte e la data di scadenza dello stesso, che non deve superare i tre giorni dalla data di mungitura;

c) escludere la disponibilità di contenitori destinati al consumo in loco del prodotto.

2. Nel caso in cui il distributore di cui al comma 1 disponga di un sistema di imbottigliamento, detti contenitori dovranno riportare in etichetta le indicazioni di cui alle lettere a) e b) con caratteri di almeno un centimetro e di colore rosso.

Ordinanza 10 dicembre 2008 Ministero della salute e delle politiche sociali

Misure urgenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana

Art.3

È vietata la somministrazione di latte crudo nell'ambito della ristorazione collettiva comprese le mense scolastiche.

Il Decreto 12 dicembre 2012 sul consumo del latte crudo solo dopo bollitura nasce dalla segnalazione di alcuni casi di sindrome emolitico uremica probabilmente riconducibili al consumo di latte crudo.

La sindrome emolitico-uremica (SEU) o Hemolytic-Uremic Syndrome (HUS) è caratterizzata dall'associazione di manifestazioni patologiche a carico del sangue e dei reni, quali l'anemia emolitica, la trombocitopenia (anche detta *piastrinopenia*) e l'insufficienza renale acuta.

Colpisce prevalentemente, ma non esclusivamente, i bambini.

Nella maggior parte dei casi è preceduta da episodi di diarrea, causati da un ceppo di *Escherichia coli* enteroemorragico (O157: H7), considerati come disturbi alimentari. La mortalità della sindrome si aggira tra il 5 e il 10% dei casi.

L'**Escherichia coli O157: H7** o **Escherichia coli enteroemorragico** o **EHEC** è un ceppo entero-emorragico del batterio Escherichia coli che è causa di malattie a trasmissione alimentare. L'infezione porta spesso a diarrea emorragica e, occasionalmente, a insufficienza renale, soprattutto nei giovani, nei bambini e negli anziani.

La trasmissione avviene attraverso la via oro-fecale, e la maggior parte dei casi di malattia sono associati all'assunzione alimentare di cibi crudi o poco cotti, contaminati dalla terra o da acque contaminate, o al consumo di verdure inquinate da queste acque.

Dibattito Slow Food - Società Scientifiche

http://www.slowfood.it/resistenzacasearia/ita/17/i-benefici-del-latte-crudo

Il latte crudo è un alimento integro che non è stato sottoposto ad alcun trattamento di scrematura, omogeneizzazione, pastorizzazione, ultrafiltrazione...È un alimento vivo, che - se conservato in maniera adeguata e consumato in breve tempo (due-tre giorni) - mantiene inalterate tutte le sue caratteristiche di partenza: nutrienti, vitamine, provitamine, enzimi, fermenti lattici... E mantiene inalterato anche il gusto, risultato dell'influenza di molteplici fattori……

La pastorizzazione, invece, sottrae al latte molte delle sostanze chimiche responsabili dei suoi profumi e dei suoi aromi. Il latte crudo è ricco di vitamine e di batteri utili a migliorare il sistema immunitario dei bambini, ma anche degli adulti…….

Alcune osservazioni delle Società Scientifiche (SiSTAL – SIMTREA):

✓Comunicazione mendace nel metodo e in molti punti anche nel merito

✓La composizione centesimale del latte crudo è assolutamente analoga a quella del latte trattato termicamente

✓Le caratteristiche sensoriali subiscono modificazioni certamente inferiori rispetto a quelle che sono causate dalla bollitura

✓ Le indagini epidemiologiche svolte nel corso degli ultimi anni confermano come il latte crudo e i suoi derivati freschi non pastorizzati rimangano una delle principali fonti di tossinfezioni alimentari

J. Food Prot. 2011, 74(8):1268-81

Quantitative risk assessment of listeriosis due to consumption of raw milk

Latorre AA, Pradhan AK, Van Kessel JA, Karns JS, Boor KJ, Rice DH, Mangione KJ, Gröhn YT, Schukken YH

ESEMPI

Carenza/incoerenza aspetti regolatori/normativi

ORIGINE IN ETICHETTA

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Latte e formaggi: origine obbligatoria in etichetta dal 19 aprile. Martina: consumatori più informati e consapevoli. Ora sperimentazione italiana diventi standard europeo.
(18.04.2017)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali comunica che dal 19 aprile 2017 è obbligatoria in etichetta l'indicazione dell'origine della materia prima dei prodotti lattiero caseari in Italia come ad esempio il latte UHT, il burro, lo yogurt, la mozzarella, i formaggi e i latticini.

L'obbligo si applica al latte vaccino, ovicaprino, bufalino e di altra origine animale.

"Questo è un traguardo storico per il nostro Paese - afferma il Ministro Maurizio Martina - che ci consente di creare un nuovo rapporto tra produttori e consumatori. Siamo da sempre in prima linea nella costruzione di politiche di massima informazione e trasparenza nei confronti di chi acquista prodotti agroalimentari e questa scelta lo dimostra. Una sperimentazione che ora auspichiamo possa trasformarsi in uno standard europeo. I cittadini, infatti, devono essere informati per poter scegliere consapevolmente cosa mettere a tavola. Questo vuol dire tutelare il Made in Italy, il lavoro dei nostri allevatori e fa crescere una vera e propria cultura del cibo. La nostra battaglia in Europa quindi non finisce qui. Andiamo avanti collaborando ancora con la Commissione per rafforzare sempre più gli strumenti a disposizione e affermare così un modello distintivo di qualità ed eccellenza."

DECRETO 9 dicembre 2016: Indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattieri caseari, in attuazione del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. (17A00291)

(Gazzetta Ufficiale n. 15 del 19 gennaio 2017)

mise.AOO PIT. REGISTRO UFFICIALE.U.0036799.02-02-2017

Ministero dello Sviluppo Economico

DIREZIONE GENERALE PER LA POLITICA INDUSTRIALE, LA COMPETITIVITA' E LE PICCOLE E MEDIE IMPRESE

DIVISIONE VIII – INDUSTRIA AGROALIMENTARE, DEL MADE IN ITALY E INDUSTRIE CREATIVE

ALLE ORGANIZZAZIONI IMPRENDITORIALI

AGLI ORGANISMI DI CONTROLLO

LORO SEDI

Oggetto: Disposizioni applicative del decreto interministeriale 9 dicembre 2016 (G.U. n 15 del 19-01-2017) concernente l'indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattiero-caseari, in attuazione del regolamento (UE) n. 1169/2011.

Con la presente circolare si forniscono chiarimenti ad alcuni dubbi interpretativi circa le modalità applicative delle disposizioni recate dal decreto interministeriale del 9 dicembre 2016, di seguito "decreto", concernente l'indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattiero-caseari.

Origine del latte: l'avvocato Dario Dongo spiega perché la mozzarella fatta con le cagliate importate non sarà riconoscibile dall'etichetta

il fatto alimentare

Il "buco delle cagliate"

Il decreto aumenta senza dubbio la trasparenza, ma tralascia un aspetto fondamentale, di particolare interesse per i consumatori di formaggi freschi a pasta filata come la mozzarella. E non solo. Viene infatti deliberatamente trascurato l'argomento delle cagliate, a tutt'oggi importate in enormi quantità da paesi del Nord ed Est Europa per produrre formaggi italiani.

Le norme vigenti – secondo l'interpretazione finora offerta dalla magistratura e dagli organi di controllo – non prevedono l'obbligo di inserire le cagliate nella lista degli ingredienti. Il consumatore rimane perciò non sa se le cagliate congelate sono utilizzate nella produzione di mozzarella o altri formaggi. Addirittura, con una serie di congetture, la circolare 24 febbraio 2017 firmata dai Ministri Maurizio Martina e Carlo Calenda esclude l'obbligo di indicare l'origine delle cagliate. Delimitando sia l'indicazione in etichetta, sia i doveri d'informazione nei rapporti "B2B" (*business-to-business*), all'origine del solo ingrediente "latte" (ma non di altri ingredienti, come la cagliata stessa, che potrebbe perciò venire indicata in etichetta senza citare l'origine). Inoltre, il "Paese di trasformazione del latte" può coincidere, secondo i Ministeri, con il "Paese di origine del prodotto finito". Cioè quello dove è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale non del latte, ma del prodotto. In altre parole il caseificio può utilizzare le cagliate estere per preparare il formaggio e indicare che la trasformazione é avvenuta in Italia, omettendo di comunicare che il latte è stato lavorato altrove per produrre la cagliata.

Grano duro canadese contaminato? Le analisi confermano che è tutto regolare. L'ennesima sceneggiata di Coldiretti a Bari sfiora il ridicolo

il fatto alimentare

Redazione Il Fatto Alimentare 23 giugno 2017 Controlli e Frodi 1 Commento
1,425 Visto

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO.it

HOME BARI BAT BRINDISI FOGGIA LECCE TARANTO MATERA POTENZA SPORT ITALIA MONDO ECONOMIA SPETTACOLO MODA ENGLISH ALTRO

AL PORTO

Bari, sequestrato maxi carico di 50mila tonnellate di grano

In base alle analisi sarebbe stata riscontrata una quantità di sostanze pericolose superiori ai limiti di legge. Il car è arrivato alcuni giorni fa.

Ascolta
19 Giugno 2017
Commenti
N. commenti 0
2 4 0 0

Segui La Gazzetta del Mezzogiorno

Edicola digitale

Un carico di grano importato sequestrato per alti livelli di DON è risultato regolare ai controlli ufficiali

ESEMPI

Scarsa reperibilità del prodotto

Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

Signora di Conca Casale

Italia / Molise / Salumi e derivati carnei

La Signora è un insaccato di carne suina tradizionale di Conca Casale, piccolo comune tra i monti che conta circa 200 abitanti, sopra Venafro, in Molise. La tradizione della sua preparazione è stata custodita da un gruppo di anziane signore, che perpetuano una tradizione norcina vecchia di secoli. Come tutti i salumi tradizionali, la Signora era prodotta solo nei giorni più rigidi dell'inverno, per essere consumata poi nella stagione estiva. La Signora non è assolutamente un salume povero, anzi: raramente consumata dai produttori, tradizionalmente era destinata ai "signori"(il medico, il notaio…) come omaggio per ricambiare una cortesia o un favore. I tagli usati sono essenzialmente lombo, spalla, per la parte magra, più lardo della pancetta e del dorso, per la parte grassa. Da ogni maiale si poteva ricavare una sola Signora e

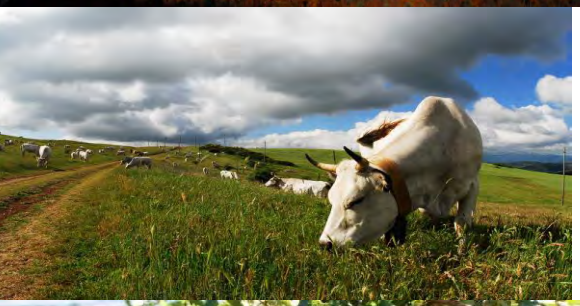
La produzione delle Signore fino a poco tempo fa era esclusivamente famigliare ma un produttore ha deciso di produrre nuovamente per il mercato questo salume antico e affascinante che da secoli è lavorato solo nelle famiglie di questa piccola comunità molisana. La produzione è molto limitata e questo ha consentito il mantenimento di una filiera produttiva rigorosamente locale. I suini sono allevati semibradi e sono alimentati con scarti di cucina, vegetali e sfarinati; niente mangimi, ogm o integratori. I locali di stagionatura sono rigorosamente naturali. Quello che a tutti gli effetti è forse il salume di Presidio più rustico e più vicino alla produzione originaria, prodotto oggi con la stessa manualità e con le stesse strutture di secoli addietro – tant'è che la produzione è piuttosto ridotta (non più di 400 Signore ogni anno) - ha ricevuto nuovo slancio grazie al sostegno del Consorzio Tutela Budello Naturale che si propone di valorizzare e diffondere l'impiego del budello naturale nella produzione norcina italiana.

Area di produzione
Comune di Conca Casale (provincia di Isernia).

CONCLUSIONI

- *I prodotti tradizionali potranno essere un volano di sviluppo per il sistema socio-economico delle aree interne e marginali solo se gestiti in maniera appropriata a partire dalla conoscenza e caratterizzazione delle materie prime, del processo di trasformazione e della "qualità" del prodotto finito (nutrizionale, microbiologica, sensoriale, igienico-sanitaria, ambientale).*
- *Il contributo che gli esperti del settore (ricercatori, professionisti) possono fornire alla valorizzazione delle produzioni IG/tradizionali con particolare riferimento alle aree interne, è significativo:*

a) *Disciplinari di produzione validati scientificamente*
b) *Lotta alla contraffazione e al «traditional sounding»*
c) *Informazione onesta e corretta a tutela del consumatore e del prodotto*
d) *Innovazione (TRADIZIONALE EVOLUTO)*
e) *Aggiornamento/integrazione della normativa e degli aspetti regolatori (sulla base di scienza e conoscenza)*
f) *Marketing mirato (non competere con il prodotto generico)*
g) *Assicurare la sicurezza d'uso*



CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI DOTTORI AGRONOMI
E DEI DOTTORI FORESTALI

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE
DIPARTIMENTO AGRICOLTURA
AMBIENTE E ALIMENTI

Alimenti tradizionali e origine in etichetta: occasione di sviluppo per le aree interne?

Emanuele Marconi
(marconi@unimol.it)

FORUM 4: Sviluppo rurale e zootecnia nelle aree interne
XVI CONGRESSO NAZIONALE DOTTORI AGRONOMI E DOTTORI FORESTALI
Perugia, 5 – 8 Luglio 2017