

Deliberazione della Giunta Regionale 12 luglio 2010, n. 18-310

Stato di attuazione della D.G.R. n. 51-12426 del 26/10/2009 di approvazione delle "Linee programmatiche di valorizzazione dei prodotti agroalimentari piemontesi". Presa d'atto dell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) relativi ai progetti pilota.

A relazione dell'Assessore Sacchetto:

Vista la Deliberazione della Giunta Regionale n. 51-12426 del 26/10/2009 con la quale sono state approvate le "Linee programmatiche di valorizzazione dei prodotti agroalimentari piemontesi", che prevedono la creazione di un sistema di certificazione attestante la conformità di diverse tipologie di produzioni a determinate caratteristiche produttive predefinite in disciplinari;

Considerato che la citata deliberazione prevedeva che le produzioni afferenti al sistema di certificazione fossero i prodotti agroalimentari tradizionali (PAT), la produzione integrata, la produzione OGM free, i prodotti delle aree parco e delle terre alte;

Valutato che nel corso di questi mesi si sta procedendo nei lavori preparatori veri e propri per arrivare ad attivare da una parte i progetti pilota sul territorio, atti a sondare le potenzialità di sviluppo ed espansione delle varie preparazioni agroalimentari piemontesi, e dall'altra la parte più propriamente normativa e legale.

Preso atto che nella citata deliberazione si prevedeva inoltre di procedere alla revisione dell'elenco regionale dei PAT risalente al 2002;

Ritenuto opportuno procedere a definire i prodotti dei progetti pilota a livello provinciale;

Viste le richieste di nuovi inserimenti e la necessità di revisione delle schede dei PAT;

Valutato che il sistema di certificazione potrà essere apposto su tutti i prodotti certificati provenienti dall'Unione Europea e rispettosi dei disciplinari di produzione di pertinenza;

Preso atto che a livello provinciale sono stati individuati i prodotti PAT per l'attivazione dei progetti pilota e nello specifico:

- Alessandria: cipolla di Castelnuovo Scrivia, salame Nobile del Giarolo;
- Asti: cardo gobbo di Nizza Monferrato, sedano dorato astigiano;
- Biella: paletta, miele;
- Cuneo: porro di Cervere, ramassin del saluzzese;
- Novara: salame della duja, fideghin;
- Torino, ciliegia di Pecetto, toma del lait brusc;
- Verbania: erbe officinali, ossolano;
- Vercelli: fagiolo di Saluggia, toma Valsesia.

Preso atto che la sperimentazione ha le seguenti finalità:

- creazione dei modelli sulla base dei quali instaurare i rapporti fra le pubbliche amministrazioni coinvolte, le Camere di Commercio e le Associazioni dei produttori;
- verifica con la filiera le criticità produttive, di commercializzazione, di certificazione;
- individuazione e catalogazione delle iniziative finora presenti sui territori di pertinenza di ogni singolo prodotto pilota;
- attivazione dei modelli di promozione e di valorizzazione dei prodotti in particolare sul territorio di produzione attraverso azioni sinergiche con tutti gli attori interessati (enti pubblici, CCIAA, associazioni produttori, ristoratori, mense collettive, ecc.);
- creazione e implementazione di itinerari enogastronomici e del sito web.

Preso atto del notevole interesse per la novità di un sistema di qualità regionale, che offre la possibilità a piccoli produttori di potersi far conoscere presso il grande pubblico.

Considerato inoltre in questo lasso di tempo si stanno attivando vari progetti Interreg Alcotra e Italia-Svizzera che stanno andando in questa direzione e per i quali è stato posto il vincolo di adeguarsi al progetto regionale al fine di evitare duplicazioni e sprechi di risorse.

Preso atto che è stato proposto un emendamento inserito nel ddl sulla competitività del comparto agroalimentare per l'attivazione del Sistema di qualità nazionale "Produzione integrata";

Considerato che nelle more concernenti l'attivazione del sopraccitato Sistema di qualità nazionale "Produzione Integrata" è stata prevista l'attivazione di un Sistema di qualità a livello regionale, sulle basi del lavoro già svolto e prevedendo l'armonizzazione con il Sistema nazionale qualora venisse attivato;

Considerato che si è proceduto all'attivazione del tavolo con il Settore Parchi della regione Piemonte unitamente agli Enti Gestori delle Aree Parco;

Preso atto che sono stati attivati, da parte di alcuni Enti gestori delle aree parco piemontesi, dei progetti Interreg Alcotra, in linea con la filosofia del progetto di valorizzazione dei prodotti delle aree parco e che potrebbero rappresentare dei progetti pilota.

Vista la Deliberazione della Giunta Regionale n. 27-12515 del 9/11/2009 di approvazione del Progetto "Piemonte AgriQualità";

Valutato che in riferimento al sistema di certificazione suddetto, il marchio di valorizzazione Piemonte Agriqualità potrà essere apposto esclusivamente sui prodotti di qualità (DOP, IGP, biologico, sistema di qualità nazionali e regionali) provenienti dal territorio piemontese.

la Giunta Regionale, all'unanimità,

delibera

per le considerazioni svolte in premessa,

di prendere atto che a livello provinciale sono stati individuati i seguenti prodotti agroalimentari tradizionali per l'attivazione dei progetti pilota:

- ❖ Alessandria: cipolla di Castelnuovo Scrivia, salame Nobile del Giarolo;
- ❖ Asti: cardo gobbo di Nizza Monferrato, sedano dorato astigiano;
- ❖ Biella: paletta, miele;
- ❖ Cuneo: porro di Cervere, ramassin del saluzzese;
- ❖ Novara: salame della duja, fideghin;
- ❖ Torino, ciliegia di Precetto, toma del lait brusc;
- ❖ Verbania: erbe officinali, ossolano;
- ❖ Vercelli: fagiolo di Saluggia, toma Valsesia.

La presente deliberazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 61 dello Statuto e dell'articolo 14 del DPGR n. 8/R/2002.

(omissis)