

Deliberazione della Giunta Regionale 16 aprile 2013, n. 51-5680

D.lgs. n. 173/98, art. 8 e D.M. n. 350 del 8 settembre 1999 - Individuazione elenco aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte. Revoca D.G.R. n. 46-5823 del 15.4.2002.

A relazione dell'Assessore Sacchetto:

Visto l'articolo 8, comma 1, del D.lgs. 30 aprile 1998, n. 173, recante disposizioni in materia di individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali e che prevede l'istituzione dell'elenco regionale di questi prodotti anche in riferimento ad eventuali deroghe igienico sanitarie connesse alla metodica di produzione e di stagionatura;

Visto il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 8 settembre 1999 n. 350, che stabilisce i criteri e le modalità per la predisposizione degli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali e le informazioni che questi devono contenere per essere inseriti nell'elenco nazionale e le modalità da considerare per richiedere le deroghe igienico sanitarie citate;

Vista la circolare n. 10 del 21.12.1999 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, integrata dalla circolare n. 2 del 24.01.2000, che specifica in dettaglio i criteri e le modalità per la predisposizione degli elenchi delle regioni e delle province autonome dei prodotti agroalimentari tradizionali previsti dal D.M. 8 settembre 1999, n. 350 anche per quanto riguarda gli elementi richiesti per l'accesso alle deroghe igienico sanitarie previste dall'art.8, comma 2 del D.Lgs. n. 173/1998;

Vista la D.G.R. n. 46-5823 del 15 aprile 2002 con cui la Giunta Regionale individuava n. 370 prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Piemonte;

Preso atto della nota protocollo n. 65570 del 28/12/2001 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che, tra l'altro, fissa al 12 aprile di ogni anno la revisione generale degli elenchi delle regioni e delle province autonome dei prodotti agroalimentari tradizionali previsti dal D.M. 8 settembre 1999, n. 350;

Considerato che per reperire le informazioni necessarie all'aggiornamento dell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, ci si é avvalsi della collaborazione degli Enti ed Organismi ritenuti competenti sul territorio piemontese chiedendo che fossero segnalate alla Direzione Agricoltura le produzioni ritenute tradizionali;

Tenuto conto che, a seguito di convenzioni con l'Agenzia dei Servizi Formativi della Provincia di Cuneo (attraverso l'Istituto Lattiero caseario e delle Tecnologie Alimentari di Moretta) per quanto riguarda i prodotti dei settori lattiero-caseari e carni trasformate, con il Consorzio di Ricerca, Sperimentazione e divulgazione per l'ortofruitticoltura piemontese (CreSo), di Cuneo, per quanto riguarda i prodotti del settore nel comparto ortofruitticolo, con lo Studio Tetis di Saluzzo per quanto riguarda i prodotti del settore nel comparto panetteria e paste fresche;

Ritenuto necessario procedere all'approvazione di un nuovo elenco che includa nuovi prodotti nonché quelli già individuati in precedenza;

Considerato, che sono stati eliminati dall'elenco quei prodotti confliggenti con la normativa di cui al Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità e le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione ai sensi del regolamento medesimo;

Considerato, altresì, che sono stati eliminati dall'elenco quei prodotti la cui denominazione era stata oggetto di deposito e di richiesta di registrazione, ai sensi della normativa comunitaria e nazionale sulla proprietà intellettuale e industriale, anteriormente alla data di pubblicazione del decreto 18 luglio 2000 nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana e cioè prima del 21 agosto 2000;

Valutata l'opportunità di approvare per ogni singolo prodotto la relativa scheda tecnica contenente le informazioni al riguardo nonché le deroghe sanitarie di cui al D.M. 8 settembre 1999, n. 350, demandando la loro adozione al Dirigente del Settore Tutela dei Prodotti Agroalimentari;

Considerato che questo elenco rappresenta il 4° aggiornamento dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte e che la loro consistenza numerica è la seguente:

<i>Categoria</i>		<i>Anno 1999</i>	<i>Anno 2000</i>	<i>Anno 2002</i>	<i>Anno 2012</i>
A)	Bevande analcoliche, distillati e liquori	8	16	17	17
B)	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	36	64	72	66
C)	Condimenti	0	0	5	5
D)	Formaggi	44	55	55	51
E)	Grassi (burro, margarina, oli)	0	1	1	1
F)	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	42	99	109	90
G)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	32	75	100	97
H)	Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	0	4	4	3
I)	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	0	6	7	11
TOTALE		162	320	370	341

tenuto conto che questo elenco aggiornato sarà oggetto di successivi ulteriori aggiornamenti periodici;

la Giunta Regionale, unanime,

delibera

1. di approvare l'elenco aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte ai sensi del D.lgs. n. 173/98, art. 8, costituito da n. 341 Prodotti contenuto nell'allegato alla presente deliberazione per farne parte integrante;

2. di revocare la D.G.R. n. 46-5823 del 15 aprile 2002 a seguito dell'approvazione della presente deliberazione;

3. di incaricare il Dirigente del Settore Tutela della Qualità dei Prodotti Agroalimentari di definire le schede tecniche contenenti le informazioni e le richieste di deroghe ai sensi del D.M. 8 settembre 1999 n. 350;

4. di riservarsi di procedere periodicamente agli aggiornamenti dell'allegato elenco.

La presente deliberazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 61 dello Statuto e dell'articolo 5 della legge regionale n. 22/2010.

(omissis)

Allegato

**PRODOTTI AGROALIMENTARE
TRADIZIONALI DELLA REGIONE PIEMONTE
(ai sensi dell'art. 8 del Dlgs. 30 aprile 1998, n. 173)**

ELENCO AGGIORNATO AL 31 DICEMBRE 2012

A) Bevande analcoliche, distillati e liquori

- 1 AMARO ALLE ERBE ALPINE DELLE MONTAGNE DI CESANA
- 2 ARQUEBUSE o ALPESTRE
- 3 BICERIN
- 4 ELISIR DEL PRETE
- 5 ELISIR D'ERBE BARATHIER
- 6 GARUS SUSINO
- 7 GENEPY
- 8 GENEPY DEL MONCENISIO o GENEPY DES ALPES
- 9 GRAPPA CON ALAMBICCO A BAGNOMARIA PIEMONTESE
- 10 LIQUORE D'ERBA BIANCA
- 11 LIQUORE DI GENZIANA
- 12 LIQUORI DI ERBE ALPINE
- 13 NOCCIOLINO DI CHIVASSO
- 14 OLIO ESSENZIALE DI MENTA PIPERITA PIEMONTE o PANCALIERI PIEMONTE
- 15 RATAFIÀ
- 16 ROSOLIO
- 17 VERMUT

B) Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

- 1 AGNELLO BIELLESE
- 2 AGNELLO SAMBUCANO
- 3 BALE D'ASO
- 4 BATSOÀ
- 5 BERGNA
- 6 BISECON (BISECUN)
- 7 BOVINO PIEMONTESE
- 8 BONDIOLA
- 9 BRESAOLA DELLA VAL D'OSSOLA
- 10 CAPPONE DI MONASTEROLO DI SAVIGLIANO
- 11 CAPPONE DI MOROZZO
- 12 CAPPONE DI SAN DAMIANO D'ASTI
- 13 CAPPONE DI VESIME
- 14 CAPRETTO DELLA VAL VIGEZZO
- 15 CARN SECA
- 16 CASTRATO BIELLESE
- 17 CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA
- 18 COPPA COTTA BIELEISA
- 19 COTECHINO
- 20 FIDIGHIN o FIDEGHINA (MORTADELLA DI FEGATO CRUDA)

- 21 FILETTO BACIATO DI PONZONE o SALAME FILETTO BACIATO
- 22 FRISSE (FRESSE) o GRIVE

- 23 GALLINA BIANCA DI SALUZZO
- 24 GALLINA BIONDA PIEMONTESE
- 25 L'MLON
- 26 LARDO
- 27 LINGUA DI BOVINO COTTA
- 28 LUMACHE DI CHERASCO (LUMACHE DI PIANURA)
- 29 LUMACHE DI MONTAGNA (CHIOCCIOLE DI BORGO SAN DALMAZZO)
- 30 MICA
- 31 MOCETTA
- 32 MORTADELLA DI FEGATO COTTA (MORTADELLA D'ORTA)
- 33 MORTADELLA OSSOLANA
- 34 MUSTARDELA
- 35 PALETTA
- 36 PANCETTA CON COTENNA
- 37 PRETI (PREIVI o PREIVE o QUAJETTE)
- 38 PROSCIUTTO COTTO
- 39 PROSCIUTTO CRUDO DELL'ALTA VAL SUSA
- 40 PROSCIUTTO CRUDO DELLA VALLE GESSO
- 41 PROSCIUTTO MONTANO DELLA VAL VIGEZZO
- 42 RANE DELLE RISAIE PIEMONTESI
- 43 SALAM D'LA DOJA
- 44 SALAME COTTO
- 45 SALAME D'ASINO
- 46 SALAME D'OCA o CON OCA (GRATON D'OCA)
- 47 SALAME DEL CIOS
- 48 SALAME DI CAVALLO
- 49 SALAME DI CINGHIALE
- 50 SALAME DI GIORA
- 51 SALAME DI PATATE
- 52 SALAME DI TESTA o CUPA
- 53 SALAME DI TRIPPA
- 54 SALAME DI TURGIA
- 55 SALAME NOBILE DEL GIAROLO
- 56 SALAME o SALAMINO DI CAPRA o SUSICCIA 'D CRAVA
- 57 SALAMET o SALAMETTO CASALINGO
- 58 SALAMI AROMATIZZATI DEL PIEMONTE
- 59 SALAMINO DI VACCA o SAUSICCIA 'D VACA
- 60 SALSICCIA AL FORMENTINO
- 61 SALSICCIA DI BRA
- 62 SALSICCIA DI CAVOLO o SAUTISSA 'D COI o SALAM 'D COI
- 63 SALSICCIA DI RISO
- 64 SANGUINACCI
- 65 TESTA IN CASSETTA
- 66 VIOLINO

C) Condimenti

- 1 BAGNA CAODA
- 2 BAGNET ROS
- 3 BAGNET VERD
- 4 MOSTARDA DI MELE
- 5 MOSTARDA D'UVA o COGNÀ

D) Formaggi

- 1 BEDDO
- 2 BÈGGIA
- 3 BETTELMAT
- 4 BOVES
- 5 CAPRINO DELLA VAL VIGEZZO
- 6 CAPRINO LATTICO PIEMONTESE
- 7 CAPRINO PRESAMICO PIEMONTESE
- 8 CAPRINO VALSESIANO o CRAVA
- 9 CASO DI ELVA (TOMA DI ELVA o CASALE DE ELVA o TOUMO DE CASO)
- 10 CEVRIN DI COAZZE
- 11 CIVRIN DELLA VAL CHIUSELLA
- 12 FORMAGGIO A CROSTA ROSSA
- 13 FORMAGGIO DEL FIENO
- 14 GIODA
- 15 MACCAGNO o MACAGN
- 16 MOLLANA DELLA VAL BORBERA
- 17 MONTEBORE
- 18 MONTEGRANERO
- 19 MOTTA
- 20 MURIANENGO o MONCENISIO
- 21 MURTARAT
- 22 NOSTRALE D'ALPE
- 23 OSSOLANO
- 24 PAGLIERINA
- 25 ROBIOLA D'ALBA
- 26 ROBIOLA DI COCCONATO
- 27 SEIRASS (SAIRASS) DI LATTE o RICOTTA PIEMONTESE
- 28 SOLA (SORA o SOERA)
- 29 SPRESS
- 30 TOMA AJGRA
- 31 TOMA BIELLESE
- 32 TOMA D'ALPEGGIO
- 33 TOMA DEL LAIT BRUSC O BIANCA ALPINA
- 34 TOMA DELLA VALSESIA
- 35 TOMA DI CELLE
- 36 TOMA DI LANZO
- 37 TOMETTO o TUMET
- 38 TOMINO CANAVESANO ASCIUTTO
- 39 TOMINO CANAVESANO FRESCO
- 40 TOMINO DEL BOT
- 41 TOMINO DELLE VALLI SALUZZESI
- 42 TOMINO DEL TALUCCO
- 43 TOMINO DI RIVALTA
- 44 TOMINO DI S. GIACOMO DI BOVES
- 45 TOMINO DI SARONSELLA (CHIVASSOTTO)
- 46 TOMINO DI SORDEVOLO
- 47 TOUMIN DAL MEL
- 48 TUMA 'D TRAUSELA
- 49 TUMA DI BOSSOLASCO

50 TUMA MOLA
51 VACIARIN

E) Grassi (burro, margarina, oli)
1 BURRO DI MONTAGNA

F) Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
1 ACTINIDIA DI CUNEO
2 AGLIO DI CARAGLIO
3 AGLIO DI MOLINO DEI TORTI
4 AJUCCHE
5 ALBICOCCA TONDA DI COSTIGLIOLE
6 AMARENA DI TROFARELLO
7 ASPARAGO SANTENESE
8 ASPARAGO SARACENO DI VINCHIO
9 BIETOLA ROSSA DI CASTELLAZZO BORMIDA
10 BIETOLA A COSTA ROSSA ASTIGIANA
11 CARCIOFO DELLA VALTIGLIONE
12 CARDO AVORIO DI ISOLA D'ASTI
13 CARDO BIANCO AVORIO DI ANDEZENO
14 CARDO GOBBO DI NIZZA MONFERRATO
15 CAROTA DI SAN ROCCO CASTAGNARETTA
16 CASTAGNE
17 CAVOLFIORRE DI MONCALIERI
18 CAVOLO VERZA DI MONTALTO DORA
19 CAVOLO VERZA DI SETTIMO TORINESE
20 CECE
21 CICORIA PAN DI ZUCCHERO CASALESE
22 CILIEGIA BELLA DI GARBAGNA
23 CILIEGIA PRECOCE DI RIVARONE
24 CILIEGIE DI PECETTO
25 CIPOLLA BIONDA ASTIGIANA
26 CIPOLLA DI LEINÌ
27 CIPOLLA DORATA DI CASTELNUOVO SCRIVIA
28 CIPOLLA PIATLINA BIONDA DI ANDEZENO
29 CIPOLLA ROSSA ASTIGIANA
30 CIPOLLA ROSSA DI CASTELNUOVO SCRIVIA
31 CIPOLLINE DI IVREA
32 FAGIOLANA DELLA VAL BORBERA
33 FAGIOLO BIANCO DI BAGNASCO
34 FAGIOLO DELLA VILLATA
35 FAGIOLO DI SALUGGIA
36 FARINA PER POLENTA TRADIZIONALE DI LANGA
37 FARINE ALIMENTARI DELLA VALLE VERMENAGNA
38 FRAGOLA CUNESE
39 FRAGOLA PROFUMATA DI TORTONA
40 FRAGOLE DI SAN RAFFAELE CIMENA
41 FRAGOLINA DI SAN MAURO TORINESE
42 FUNGHI DELLE VALLATE PIEMONTESE
43 GRANO SARACENO
44 INSALATINA DI CASTAGNETO PO

- 45 LATTUGHINO DI MONCALIERI
- 46 MARRONE DELLA VAL PELLICE
- 47 MELANZANA VIOLETTA CASALESE
- 48 MELE AUTOCTONE DEL PIEMONTE
- 49 MELE DEL PIEMONTE
- 50 MELONI DI ISOLA S. ANTONIO
- 51 PATATA QUARANTINA BIANCA GENOVESE
- 52 PATATA PIATLINA DELLA VALLE GRANA
- 53 PATATE DI PIANURA
- 54 PATATE DI ENTRACQUE
- 55 PATATE DI MONTAGNA
- 56 PEPERONE CUNEO
- 57 PEPERONE DI CAPRIGLIO
- 58 PEPERONE QUADRATO D'ASTI
- 59 PEPERONI DI CARMAGNOLA
- 60 PERA MADERNASSA
- 61 PERE DELLE VALLI DI LANZO
- 62 PERE MARTIN SEC
- 63 PESCHE AUTOCTONE DEL PIEMONTE
- 64 PESCHE DEL PIEMONTE
- 65 PIANTE OFFICINALI DEL PIEMONTE
- 66 PIATTELLA CANAVESANA DI CORTEREGGIO
- 67 PICCOLI FRUTTI
- 68 PISELLO DI CASALBORGONE
- 69 POMODORO COSTOLUTO DI CAMBIANO
- 70 POMODORO COSTOLUTO DI CHIVASSO
- 71 POMODORO PIATTA DI BERNEZZO
- 72 PORRO DI CERVERE
- 73 PORRO DOLCE LUNGO DI CARMAGNOLA
- 74 RAMASSIN o DALMASSIN
- 75 RAPA DI CAPRAUNA
- 76 RAVANELLO LUNGO o TABASSO
- 77 RISI TRADIZIONALI
- 78 SCORZOBIANCA o BARBABUC
- 79 SCORZONERA DI CASTELLAZZO BORMIDA
- 80 SEDANI DI ALLUVIONI CAMBIO'
- 81 SEDANO DORATO D'ASTI
- 82 SEDANO ROSSO DI ORBASSANO
- 83 SUSINE DELLA COLLINA TORINESE
- 84 SUSINA SANTA CLARA DEL SALUZZESE
- 85 TARTUFO BIANCO
- 86 TOPINAMBUR
- 87 TRIFULOT DEL BÜR
- 88 UVA FRAGOLA
- 89 ZUCCA DI CASTELLAZZO BORMIDA
- 90 ZUCCHINI DI BORGO D'ALE

G) Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

- 1 ACSENTI
- 2 AGNOLOTTI
- 3 AMARETTI

4 ANTICO DOLCE DELLA CATTEDRALE
5 ASIANOT
6 BACI DI DAMA DI TORTONA
7 BEATINE DI GHEMME
8 BICCIOLANI
9 BIOVA
10 BISCOTTI DELLA SALUTE
11 BISCOTTINI DI NOVARA
12 BISCOTTO DELLA DUCHESSA
13 BISCOTTO GIOLITTI
14 BONET
15 BRUT E BON
16 BUGIE O CHIACCHIERE
17 CAMPAGNOLA BUSCHESE
18 CANESTRELLI
19 CANESTRELLI BIELLESI
20 CANESTRELLI NOVESI
21 CARMELLE CLASSICHE DURE
22 CARITON
23 CASTAGNACCIO
24 CICIU 'D CAPDAN
25 CIOCCOLATINI TORINESI
26 CÒPETA o COPPETTE DI S. ANTONIO
27 COPPI DI LANGA
28 CREMA GIANDUJA
29 CRASANZIN o CRESCIANTIN
30 CROCANTI DEL CIAVARIN
31 FARINATA DI CECI
32 FIACÀ
33 FINOCCHINI
34 FOCACCIA DI SUSÀ
35 FOCACCIA NOVESE
36 FRITTELLE DI CARNEVALE
37 FUGASCINA DI MERGOZZO
38 FUGASSA 'D LA BEFANA
39 GIANDUJOTTO
40 GRISSINO STIRATO
41 KRUMIRI
42 MARGHERITINE DI STRESA
43 MARRON GLACÈ DI CUNEO
44 MIACCE, MIASSE o MIASCE e AMIASC
45 MICHE DI CUNEO
46 MUSTACCIOLI
47 NOCCIOLINI DI CHIVASSO
48 OSSA DA MORDERE
49 PAN BARBARIÀ
50 PAN DELLA MARCHESA
51 PAN DOLCE DI CANNOBIO
52 PAN D'OROPA
53 PAN ROBI
54 PANE DI CHIANOCCO

55 PANE DI MAIS DI NOVARA
56 PANE DI RISO DI NOVARA
57 PANE DI SAN GAUDENZIO
58 PANE DI SEGALE
59 PANE DOLCE DI MELIGA E MELE
60 PANE NERO DI COIMO
61 PANETTONE BASSO GLASSATO PIEMONTESE
62 PANNA COTTA
63 PASTE DI MELIGA
64 PASTICCERIA MIGNON DELLA TRADIZIONE TORINESE
65 PASTIGLIE DI ZUCCHERO
66 PESCHE RIPIENE
67 PLIN
68 PNON DI LEVALDIGI
69 POLENTA DOLCE BIELLESE O POLENTA D'IVREA
70 POLENTINA ASTIGIANA
71 PRALINE AL RHUM
72 PRALINE CRI CRI
73 QUAQUARE DI GENOLA
74 RABATON
75 RAVIOLES DELLA VAL VARAITA
76 RUBATÀ
77 RUSTICA
78 SANGIORGINI DI PIOSSASCO
79 SAVOIARDI
80 TAJARIN
81 TIRÀ
82 TIRULEN
83 TORCETTI
84 TORRONE DI NOCCIOLE
85 TORTA 'D RAVISCE
86 TORTA DEL BUSCAJET
87 TORTA DEL PALIO
88 TORTA DI ARIGNANO
89 TORTA DI CASTAGNE
90 TORTA DI NOCCIOLE
91 TORTA DI PANE
92 TORTA MATSAFAM
93 TORTA PALPITON
94 TUPUNIN
95 VIOLETTE CANDITE
96 ZABAIONE
97 ZEST DI CARIGNANO

H) Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
1 LAMPRE (LAMPREDA)
2 PRODOTTI ITTICI IN CARPIONE
3 TROTA SALMONATA AFFUMICATA

I) Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)
1 BRUS

- 2 BRUS DA RICOTTA
- 3 FRACHET
- 4 MASCARPA o MASCHERPA
- 5 MÖRTRETT o MURTRET
- 6 SALAGNUN
- 7 SALIGNUN o SALGNUN
- 8 MIELI DEL PIEMONTE
- 9 SEIRASS DEL FEN o SARAS DEL FEN
- 10 SEIRASS DI SIERO DI PECORA
- 11 SEIRASS STAGIONATO