

Deliberazione della Giunta Regionale 26 gennaio 2015, n. 34-958

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.

A relazione dell'Assessore Ferrero:

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. 51-5680 del 16 aprile 2013 con cui la Giunta Regionale individuava n. 341 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 è avvalsi della collaborazione degli Enti e Organismi ritenuti competenti sul territorio piemontese chiedendo che fossero segnalate alla Direzione Agricoltura le produzioni ritenute tradizionali;

tenuto conto che, a seguito della spending review, ci si è avvalsi delle professionalità reperite all'interno della Direzione Agricoltura per l'esame delle segnalazioni pervenute;

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

considerato si ritiene di eliminare 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 si ritiene di eliminare 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;

considerato che l'elenco individuato con il presente provvedimento rappresenta il 5° aggiornamento e che la consistenza numerica dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte è la seguente:

Categoria		Anno 1999	Anno 2000	Anno 2002	Anno 2012	Anno 2014
A)	Bevande analcoliche, distillati e liquori	8	16	17	17	11
B)	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	36	64	72	66	67
C)	Condimenti	0	0	5	5	5
D)	Formaggi	44	55	55	51	51
E)	Grassi (burro, margarina, oli)	0	1	1	1	1
F)	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	42	99	109	90	93
G)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	32	75	100	97	97
H)	Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	0	4	4	3	3
I)	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	0	6	7	11	11
TOTALE		162	320	370	341	339

tenuto conto che il suddetto elenco sarà oggetto di successivi ulteriori aggiornamenti periodici;

la Giunta Regionale, unanime,

delibera

1. di individuare l'elenco aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte ai sensi del D.lgs. n. 173/98, art. 8, costituito da n. 339 Prodotti contenuto nell'allegato alla presente deliberazione per farne parte integrante;

2. di revocare la D.G.R. n. 51-5680 del 16 aprile 2013 perché superata dalla presente deliberazione;

3. di demandare al Responsabile del Settore Tutela della Qualità dei Prodotti Agroalimentari la definizione delle 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'arti. 5 della L.R. 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 2014

A) Bevande analcoliche, distillati e liquori

- 1 BICERIN
- 2 GARUS SUSINO
- 3 GENEPEY
- 4 GENEPEY DEL MONCENISIO o GENEPEY DES ALPES
- 5 GRAPPA CON ALAMBICCO A BAGNOMARIA PIEMONTESE
- 6 LIQUORI DI ERBE ALPINE
- 7 NOCCIOLINO DI CHIVASSO
- 8 OLIO ESSENZIALE DI MENTA PIPERITA PIEMONTE o PANCALIERI PIEMONTE
- 9 RATAFIÀ
- 10 ROSOLIO
- 11 VERMUT o VERMOUTH

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 BONDIOLA
- 8 BOVINO PIEMONTESE
- 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 GALANTINA
- 24 GALLINA BIANCA DI SALUZZO
- 25 GALLINA BIONDA PIEMONTESE
- 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 L'MLON
- 32 MOCETTA
- 33 MORTADELLA DI FEGATO COTTA (MORTADELLA D'ORTA)
- 34 MORTADELLA OSSOLANA
- 35 MUSTARDELA
- 36 PALETTA
- 37 PANCETTA CON COTENNA
- 38 PRETI (PREIVI o PREIVE o QUAJETTE)
- 39 PROSCIUTTO COTTO
- 40 PROSCIUTTO CRUDO DELL' ALTA VAL SUSA
- 41 PROSCIUTTO CRUDO DELLA VALLE GESSO
- 42 PROSCIUTTO MONTANO DELLA VAL VIGEZZO
- 43 RANE DELLE RISAIE PIEMONTESE
- 44 SALAME D'ASINO
- 45 SALAME DI CAPRA o SUSICCIA 'D CRAVA
- 46 SALAME DI CAVALLO
- 47 SALAME DI CINGHIALE
- 48 SALAME DEL CIOS
- 49 SALAME COTTO
- 50 SALAM D'LA DOJA
- 51 SALAME DI GIORA
- 52 SALAME NOBILE DEL GIAROLO
- 53 SALAME D'OCA o CON OCA (GRATON D'OCA)
- 54 SALAME DI PATATE
- 55 SALAME DI TESTA o CUPA
- 56 SALAME DI TRIPPA
- 57 SALAME DI TURGIA
- 58 SALAMET o SALAMETTO CASALINGO
- 59 SALAMI AROMATIZZATI DEL PIEMONTE
- 60 SALAMINO DI VACCA o SAUSICCIA 'D VACA
- 61 SALSICCIA DI BRA
- 62 SALSICCIA DI CAVOLO o SAUTISSA 'D COI o SALAM 'D COI
- 63 SALSICCIA AL FORMENTINO
- 64 SALSICCIA DI RISO
- 65 SANGUINACCI
- 66 TESTA IN CASSETTA
- 67 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 LATTICO PIEMONTESE
6 CAPRINO PRESAMICO PIEMONTESE
7 CAPRINO VALSESIANO o CRAVA
8 CAPRINO DELLA VAL VIGEZZO
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 D'ALPEGGIO
32 TOMA BIELLESE
33 TOMA DI CELLE
34 TOMA DEL LAIT BRUSC O BIANCA ALPINA
35 TOMA DI LANZO
36 TOMA DELLA VALSESIA
37 TOMETTO o TUMET
38 TOMINO DEL BOT
39 TOMINO CANAVESANO ASCIUTTO
40 TOMINO CANAVESANO FRESCO
41 TOMINO DI RIVALTA
42 TOMINO DI S. GIACOMO DI BOVES
43 TOMINO DI SARONSELLA (CHIVASSOTTO)
44 TOMINO DI SORDEVOLO
45 TOMINO DEL TALUCCO
46 TOMINO DELLE VALLI SALUZZESI
47 TOUMIN DAL MEL
48 TUMA DI BOSSOLASCO
49 TUMA MOLA
50 TUMA 'D TRAUSELA
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 ANTIPASTO PIEMONTESE
- 8 ASPARAGI
- 9 ASPARAGO SANTENESE
- 10 ASPARAGO SARACENO DI VINCHIO
- 11 BIETOLA A COSTA ROSSA ASTIGIANA
- 12 BIETOLA ROSSA DI CASTELLAZZO BORMIDA
- 13 CARCIOFO DELLA VALTIGLIONE
- 14 CARDO AVORIO DI ISOLA D'ASTI
- 15 CARDO BIANCO AVORIO DI ANDEZENO
- 16 CARDO GOBBO DI NIZZA MONFERRATO
- 17 CAROTA DI SAN ROCCO CASTAGNARETTA
- 18 CASTAGNE
- 19 CAVOLFIORRE DI MONCALIERI
- 20 CAVOLO VERZA DI MONTALTO DORA
- 21 CAVOLO VERZA DI SETTIMO TORINESE
- 22 CECE
- 23 CICORIA PAN DI ZUCCHERO CASALESE
- 24 CILIEGIA BELLA DI GARBAGNA
- 25 CILIEGIE DI PECETTO
- 26 CILIEGIA PRECOCE DI RIVARONE
- 27 CIPOLLA BIONDA ASTIGIANA
- 28 CIPOLLA DORATA DI CASTELNUOVO SCRIVIA
- 29 CIPOLLA DI LEINÌ
- 30 CIPOLLA PIATLINA BIONDA DI ANDEZENO
- 31 CIPOLLA ROSSA ASTIGIANA
- 32 CIPOLLA ROSSA DI CASTELNUOVO SCRIVIA
- 33 CIPOLLINE DI IVREA
- 34 FAGIOLANA DELLA VAL BORBERA
- 35 FAGIOLO BIANCO DI BAGNASCO
- 36 FAGIOLO DI SALUGGIA
- 37 FAGIOLO DELLA VILLATA
- 38 FARINE ALIMENTARI DELLA VALLE VERMENAGNA
- 39 FARINA PER POLENTA TRADIZIONALE DI LANGA
- 40 FRAGOLA CUNEESE
- 41 FRAGOLA PROFUMATA DI TORTONA
- 42 FRAGOLE DI SAN RAFFAELE CIMENA
- 43 FRAGOLINA DI SAN MAURO TORINESE
- 44 FUNGHI DELLE VALLATE PIEMONTESI
- 45 GRANO SARACENO
- 46 INSALATINA DI CASTAGNETO PO
- 47 LATTUGHINO DI MONCALIERI
- 48 MARRONE DELLA VAL PELLICE
- 49 MELANZANA VIOLETTA CASALESE
- 50 MELE AUTOCTONE DEL PIEMONTE

- 51 MELE DEL PIEMONTE
- 52 MELONI DI ISOLA S. ANTONIO
- 53 PATATA PIATLINA DELLA VALLE GRANA
- 54 PATATA QUARANTINA BIANCA GENOVESE
- 55 PATATE DI ENTRACQUE
- 56 PATATE DI MONTAGNA
- 57 PATATE DI PIANURA
- 58 PEPERONE DI CAPRIGLIO
- 59 PEPERONE CUNEO
- 60 PEPERONE QUADRATO D'ASTI
- 61 PEPERONI DI CARMAGNOLA
- 62 PERA MADERNASSA
- 63 PERE MARTIN SEC
- 64 PERE DELLE VALLI DI LANZO
- 65 PESCHE AUTOCTONE DEL PIEMONTE
- 66 PESCHE DEL PIEMONTE
- 67 PIANTE OFFICINALI DEL PIEMONTE
- 68 PIATTELLA CANAVESANA DI CORTEREGGIO
- 69 PICCOLI FRUTTI
- 70 PISELLO DI CASALBORGONE
- 71 POMODORO COSTOLUTO DI CAMBIANO
- 72 POMODORO COSTOLUTO DI CHIVASSO
- 73 POMODORO PIATTA DI BERNEZZO
- 74 PORRO DI CERVERE
- 75 PORRO DOLCE LUNGO DI CARMAGNOLA
- 76 RAMASSIN o DALMASSIN
- 77 RAPA DI CAPRAUNA
- 78 RAVANELLO LUNGO o TABASSO
- 79 RISI TRADIZIONALI
- 80 SCORZOBIANCA o BARBABUC
- 81 SCORZONERA DI CASTELLAZZO BORMIDA
- 82 SEDANI DI ALLUVIONI CAMBIO'
- 83 SEDANO DORATO D'ASTI
- 84 SEDANO ROSSO DI ORBASSANO
- 85 SUSINA SANTA CLARA DEL SALUZZESE
- 86 SUSINE DELLA COLLINA TORINESE
- 87 TARTUFO BIANCO
- 88 TARTUFO NERO PREGIATO
- 89 TOPINAMBUR
- 90 TRIFULOT DEL BÜR
- 91 UVA FRAGOLA
- 92 ZUCCA DI CASTELLAZZO BORMIDA
- 93 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 CÖPETA o COPPETTE DI S. ANTONIO
27 COPPI DI LANGA
28 CRASANZIN o CRESCIENZIN
29 CREMA GIANDUJA
30 FARINATA DI CECI
31 FIACÀ
32 FINOCCHINI
33 FOCACCIA NOVESE
34 FOCACCIA DI SUSÀ
35 FRITTELLE DI CARNEVALE
36 FUGASCINA DI MERGOZZO
37 FUGASSA 'D LA BEFANA
38 GIANDUJOTTO
39 GRAMOLINO
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 DOLCE DI CANNOBIO
51 PANE DI CHIANOCCO
52 PANE DOLCE DI MELIGA E MELE
53 PANE DI MAIS DI NOVARA
54 PAN DELLA MARCHESA
55 PANE NERO DI COIMO
56 PAN D'OROPA
57 PANE DI RISO DI NOVARA

58 PAN ROBI
59 PANE DI SAN GAUDENZIO
60 PANE DI SEGALE
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 CRI CRI
72 PRALINE AL RHUM
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 AMARA DELLA VALLERA
86 TORTA DEL BUSCAJET
87 TORTA DI CASTAGNE
88 TORTA MATSAFAM
89 TORTA MONFERRINA
90 TORTA DI NOCCIOLE
91 TORTA PALPITON
92 TORTA DI PANE
93 TORTA 'D RAVISCE
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