

Deliberazione della Giunta Regionale 18 aprile 2016, n. 16-3169

**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. VI aggiornamento.**

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. 34-958 del 26 gennaio 2015 con cui la Giunta Regionale individuava n. 339 prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Piemonte;

vista la D.G.R. n. 16-1538 del 8 giugno 2015 con cui la Giunta Regionale cancellava 3 prodotti dalla categoria A (Bevande analcoliche, distillati e liquori) in quanto prodotti registrati a livello europeo a Indicazione Geografica ai sensi del Reg. CE n. 110/2008 relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che abroga il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio, portando così a 336 il numero dei 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;

preso atto che per reperire le informazioni necessarie all'aggiornamento dell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, la Direzione Agricoltura si è avvalsa della collaborazione degli Enti e Organismi ritenuti competenti sul territorio piemontese chiedendo loro che le venissero segnalate le produzioni ritenute tradizionali;

preso atto inoltre che per l'esame delle proposte pervenute la medesima si è avvalsa delle professionalità reperite al proprio interno nonché delle informazioni assunte tramite l'AGRION – Fondazione per la ricerca, l'innovazione e lo sviluppo tecnologico dell'agricoltura piemontese;

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

valutato di inserire due nuove schede nella categoria F al numero 73bis il Pomodoro Delizia di Tortona e nella categoria G al numero 80bis la Timballa o Timballo di pere utilizzando la numerazione di cui all'allegato della D.G.R. n. 34-958 del 26 gennaio 2015;

considerato che inoltre sono da aggiornare le schede relative a:

- categoria F inserendo nella scheda numero 50 la varietà Pom Matan e aggiornamento della scheda numero 42 relativa alle Fragole di San Raffaele Cimena;

- categoria G inserendo nella scheda numero 2 la variante agnolotti al Pom Matan e nella scheda numero 18 la variante Canestrelli di Cigliano;  
 considerato che il suddetto elenco rappresenta il 6° aggiornamento dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte e che la loro consistenza numerica è la seguente:

Categoria		Anno 1999	Anno 2000	Anno 2002	Anno 2012	Anno 2014	Anno 2015
A)	Bevande analcoliche, distillati e liquori	8	16	17	17	11	8
B)	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	36	64	72	66	67	67
C)	Condimenti	0	0	5	5	5	5
D)	Formaggi	44	55	55	51	51	51
E)	Grassi (burro, margarina, oli)	0	1	1	1	1	1
F)	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	42	99	109	90	93	94
G)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	32	75	100	97	97	98
H)	Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	0	4	4	3	3	3
I)	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	0	6	7	11	11	11
<b>TOTALE</b>		<b>162</b>	<b>320</b>	<b>370</b>	<b>341</b>	<b>339</b>	<b>338</b>

tenuto conto che questo elenco aggiornato potrà essere 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. 338 Prodotti di cui all'allegato della presente deliberazione per farne parte integrante e sostanziale quale VI aggiornamento;
2. di revocare le D.G.R. n. 34-958 del 26 gennaio 2015 e D.G.R. n. 16-1538 del 8 giugno 2015 perché sostituite dalla presente deliberazione;
3. di demandare al Responsabile del Settore Valorizzazione del Sistema Agroalimentare e Tutela della Qualità di definire le schede tecniche contenenti le informazioni e le richieste di deroghe ai sensi del D.M. 8 settembre 1999 n. 350 relative ai seguenti prodotti:

- categoria F al numero 73bis il Pomodoro Delizia di Tortona;
- categoria G al numero 80bis la Timballa o Timballo di pere;

- categoria F inserendo nella scheda numero 50 la varietà Pom Matan e aggiornamento della scheda numero 42 relativa alle Fragole di San Raffaele Cimena;
  - categoria G inserendo nella scheda numero 2 la variante agnolotti al Pom Matan e nella scheda numero 18 la variante Canestrelli di Cigliano;
4. di stabilire che il suddetto elenco può essere oggetto di successivi ulteriori aggiornamenti periodici.

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 2015**

A) Bevande analcoliche, distillati e liquori

- 1 BICERIN
- 2 GARUS SUSINO
- 3 LIQUORI DI ERBE ALPINE
- 4 NOCCIOLINO DI CHIVASSO
- 5 OLIO ESSENZIALE DI MENTA PIPERITA PIEMONTE o PANCALIERI PIEMONTE
- 6 RATAFIÀ
- 7 ROSOLIO
- 8 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 L'MLON
- 27 LARDO
- 28 LINGUA DI BOVINO COTTA
- 29 LUMACHE DI CHERASCO (LUMACHE DI PIANURA)
- 30 LUMACHE DI MONTAGNA (CHIOCCIOLE DI BORGO SAN DALMAZZO)
- 31 MICA
- 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 SUSÀ
- 41 PROSCIUTTO CRUDO DELLA VALLE GESSO
- 42 PROSCIUTTO MONTANO DELLA VAL VIGEZZO
- 43 RANE DELLE RISAIÈ 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 CAVOLFIORE 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  
73bis POMODORO DELIZIA DI TORTONA  
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 BUSCHESI  
18 CANESTRELLI  
19 CANESTRELLI BIELLESI  
20 CANESTRELLI NOVESI  
21 CAMELLE 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 CRASANZIN o CRESCIANTIN  
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  
80 bis TIMBALLA o TIMBALLO DI PERE  
81 TIRÀ  
82 TIRULEN  
83 TORCETTI  
84 TORRONE DI NOCCIOLE  
85 TORTA AMARA DELLA VALLERA  
86 TORTA DI ARIGNANO  
87 TORTA DEL BUSCAJET  
88 TORTA DI CASTAGNE  
89 TORTA MATSAFAM  
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 LAMPRÈ (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