

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE COMPETITIVITA' DELLE FILIERE AGROALIMENTARI 4 ottobre 2022, n. 234

Decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350. Procedura per la presentazione delle istanze per il riconoscimento e l'inserimento nell'Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali.

Il Dirigente del Servizio Associazionismo Qualità e Mercati, sulla base dell'istruttoria espletata dal responsabile della Posizione Organizzativa "Qualificazioni delle produzioni agroalimentari", riferisce:

VISTI gli artt. 4, 5, e 6 della L.R. n.7 del 4 febbraio 1997 "Norme in materia di organizzazione dell'amministrazione regionale";

VISTA la Deliberazione di Giunta regionale n.3261 del 28 luglio 1998 in attuazione della legge regionale n. 7 del 04/02/97 e del D.lgs. n. 29 del 03/02/93 che detta le direttive per la separazione delle attività di direzione politica da quelle di gestione amministrativa;

VISTI gli artt. 4, 5, e 6 della L.R. n. 7 del 4 febbraio 1997 "Norme in materia di organizzazione dell'amministrazione regionale";

VISTA la Deliberazione di Giunta regionale n.3261 del 28 luglio 1998 "Separazione delle attività di direzione politica da quelle di gestione amministrativa. Direttiva alle strutture amministrative regionali";

VISTI gli artt. 4 e 16 del D.Lgs n.165 del 30 marzo 2001 "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche";

VISTA La Deliberazione della Giunta Regionale n. 1974 del 07/12/2020 "Approvazione Atto di Alta Organizzazione. Modello Organizzativo "MAIA 2.0" pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 14 del 26.01.2021 recante approvazione del nuovo Modello Organizzativo regionale "MAIA 2.0", che sostituisce quello precedentemente adottato con D.G.R. n.1518/2015 pur mantenendone i principi e criteri ispiratori, ed il conseguente Decreto del Presidente della Giunta Regionale n.22 del 22 gennaio 2021 recante adozione dell'Atto di alta organizzazione connesso al suddetto Modello Organizzativo "MAIA 2.0";

VISTA la Deliberazione di Giunta Regionale n. 1576 del 30/09/2021 "Conferimento incarichi di direzione delle Sezioni di Dipartimento ai sensi dell'articolo 22, comma 2, del decreto del Presidente della Giunta regionale 22 gennaio 2021 n. 22" che conferisce al Dott. Luigi Trotta l'incarico di direzione della Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari;

VISTO l'art.18 "principi applicabili a tutti i trattamenti effettuati dai soggetti pubblici" del D.lgs. n.169/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali", integrato con le modifiche introdotte dal D.lgs. n.101/2018 per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2016/679 (RGPD);

VISTO l'art. 32 della Legge n.69 del 18 giugno 2009, che prevede l'obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all'Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

VISTI gli artt. 20 e 21 del Codice dell'Amministrazione Digitale (CAD), di cui al D.lgs. n. 82/2005, come modificato dal D.lgs. 13 dicembre 2017 n. 217;

VISTO il Decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 recante disposizioni in materia di individuazione dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali e in particolare l'articolo 8, comma 1, che prevede per tali produzioni, la possibilità di accedere a deroghe alla regolamentazione comunitaria in materia di igiene degli alimenti;

VISTO Il Decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 che stabilisce i criteri e le modalità per la predisposizione degli elenchi regionali e provinciali dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali, le informazioni che questi devono contenere per essere inseriti nell'elenco nazionale e le modalità per richiedere le deroghe ai requisiti igienico sanitari;

VISTA la Circolare n. 10 del 21 dicembre 1999 - prot. 63885 integrata dalla Circolare n. 2 del 24 gennaio 2000 - prot. 60194 con le quali il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, ha specificato in dettaglio i

criteri e le modalità per la predisposizione degli elenchi delle Regioni e delle Province autonome dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali;

VISTA la Circolare 3 luglio 2000 – prot. 62359 con la quale il Ministero ha individuato l’elenco delle categorie dei prodotti tradizionali all’interno delle quali le Regioni e Province autonome devono iscrivere i loro prodotti;

VISTO il Decreto Ministeriale 18 luglio 2000 n. 62641 con il quale è stato pubblicato il primo elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e Bolzano;

VISTO il Decreto Interministeriale 9 aprile 2008, del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali e del Ministro per i beni e le attività culturali, con il quale i Prodotti Agroalimentari Tradizionali sono stati individuati come patrimonio culturale italiano;

VISTO l’articolo 12, comma 1 della Legge 12 dicembre 2016, n. 238, recante “Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino”, che prevede che il Ministro aggiorni ogni anno, con proprio decreto, l’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano;

VISTO il Decreto ministeriale 14 luglio 2017 art. 1, comma 2, che stabilisce il termine del 31 dicembre di ogni anno per la trasmissione degli Elenchi dei prodotti agroalimentari tradizionali regionali al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo;

CONSIDERATO che:

- è interesse generale della Regione Puglia tutelare e valorizzare le produzioni agroalimentari tradizionali pugliesi, in quanto espressione fondamentale del patrimonio culturale del territorio rurale;
- i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), insieme alle produzioni a Denominazione di Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP), attraverso gli elementi che ne caratterizzano l’identità locale, quali la storia, l’identificazione geografica e la peculiarità delle risorse locali, rappresentano un presupposto indispensabile per la valorizzazione delle produzioni tipiche e tradizionali del territorio e per lo sviluppo del comparto agroalimentare della Regione Puglia;
- alla Regione è affidato il compito di accertare che le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura siano praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni e di predisporre, con proprio provvedimento, l’Elenco regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali;
- per i prodotti inseriti nell’Elenco è prevista la concessione di deroghe alla normativa igienico-sanitaria, purché le Regioni e le Province autonome interessate accertino gli elementi relativi alle procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene e disinfezione dei materiali di contatto e dei locali nei quali si svolgono le attività produttive, salvaguardando le caratteristiche di tipicità, salubrità e sicurezza del prodotto, in particolare per quanto attiene la necessità di preservare la flora specifica;
- le Regioni e le Province autonome inviano i propri elenchi e i successivi aggiornamenti al Ministero per le politiche agricole che provvede al loro inserimento nell’elenco nazionale e al relativo aggiornamento annuale;

Valutata la necessità di definire una procedura che garantisca nei tempi e nei modi la tempestività dall’Amministrazione regionale all’espletamento degli adempimenti di propria competenza previsti dalle suddette disposizioni normative, con particolare riferimento ai criteri e alle modalità di presentazione delle istanze di inserimento di prodotti nell’elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali, nel rispetto dei termini previsti dalla normativa medesima;

PROPONE per quanto sopra riportato

1. di approvare l'Allegato A "procedura per la presentazione delle istanze per il riconoscimento e per l'inserimento nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali" parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, con il quale sono specificate le modalità per la redazione e l'invio delle domande di inserimento dei prodotti ottenuti nel territorio della Regione Puglia nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali ai sensi del decreto legislativo 30 aprile 1998;

VERIFICA AI SENSI DEL D.LGS. 196/03 E DEL REG. (U.E.) 679/2016

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto sul BURP o sul sito istituzionale o all'albo, salve le garanzie previste dalla Legge n.241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal Regolamento (UE) n.679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D.lgs. n.196/2003, come novellato dal D.lgs. n.101/2018 ed ai sensi del vigente regolamento regionale n.5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste agli articoli 9 e 10 del succitato Regolamento U.E.; qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati.

ADEMPIMENTI CONTABILI

(ai sensi della L. R. n. 28/2001 e s.m.i. e del D.lgs. n.118/2011 e s.m.i.)

Il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo o quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli Enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione ed è escluso ogni ulteriore onere aggiuntivo rispetto a quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale.

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio è stato espletato nel pieno rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e comunitaria e che il presente schema di provvedimento predisposto ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte del Dirigente di Sezione è conforme alle risultanze istruttorie.

La Responsabile P.O. Qualificazioni delle
Produzioni Agroalimentari
Dott.ssa Luana Meleleo

Il Dirigente del Servizio Associazionismo
Qualità e Mercati
Dott. Nicola Laricchia

IL DIRIGENTE DELLA SEZIONE COMPETITIVITÀ DELLE FILIERE AGROALIMENTARI

VISTA la proposta formulata dal Dirigente del Servizio Associazionismo Qualità e Mercati e la relativa sottoscrizione;

VISTA la Legge regionale n. 7 del 04.02.1997 e la Deliberazione di Giunta Regionale n. 3261 del 28.07.1998 che detta le direttive per la separazione dell'attività politica da quella di gestione amministrativa;

RITENUTO, per le motivazioni riportate in proposta che vengono condivise, di emanare il presente provvedimento;

DETERMINA

1. di fare propria la proposta formulata dal Dirigente del Servizio Associazionismo Qualità e Mercati, che qui di seguito si intende come integralmente trascritta;
2. di approvare l'Allegato A "procedura per la presentazione delle istanze per il riconoscimento e per l'inserimento nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali" parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, con il quale sono specificate le modalità per la redazione e l'invio delle domande di inserimento dei prodotti ottenuti nel territorio della Regione Puglia nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali ai sensi del decreto legislativo 30 aprile 1998;
3. di incaricare il Servizio Associazionismo Qualità e Mercati di inviare copia del presente provvedimento al Servizio Bollettino per la pubblicazione sul BURP e sul sito istituzionale della Regione Puglia www.regione.puglia.it.

Il presente atto, composto di n. 4 (quattro) facciate e dall'Allegato A composto da n.10 (dieci) facciate:

- è unicamente formato con mezzi informatici e digitalmente firmato, e sarà conservato, ai sensi delle Linee Guida del Segretario generale della Giunta Regionale prot. n. AOO_175/1875 del 28/05/2020, sul sistema documentale Diogene;
- sarà reso pubblico ai sensi dell'art. 20 comma 3 del Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 22/2021, mediante affissione per 10 giorni lavorativi a decorrere dalla data di esecutività, all'Albo telematico della Regione Puglia;
- sarà pubblicato nella sezione "Amministrazione trasparente", sotto sezione "Provvedimenti dirigenti amministrativi" del sito www.regione.puglia.it.

Il Dirigente della Sezione Competitività
delle Filiere agroalimentari
Dott. Luigi Trotta

Il presente allegato è composto da n. 10 fogli
Il Dirigente di Sezione Dott. Luigi Trotta

ALLEGATO A



Luigi Trotta
07.10.2022 09:39:32 GMT+01:00

PROCEDURA PER LA PRESENTAZIONE DELLE ISTANZE PER IL RICONOSCIMENTO E PER L'INSERIMENTO NELL'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI.

PREMESSA

Il presente documento definisce l'iter procedurale per l'inserimento nell'elenco regionale e nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali, di seguito PAT, aggiornato annualmente con Decreto del Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali sulla base dell'accertamento, a cura della Regione, della rispondenza dei prodotti, per i quali si richiede l'inserimento nell'elenco, ai requisiti previsti dal Decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 e ss.mm.ii..

1. DEFINIZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) sono quei prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, ai sensi del Decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350. Per l'individuazione di tali prodotti, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano accertano che le suddette metodiche siano praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un **periodo non inferiore ai venticinque anni**.

In conformità a quanto disposto con Circolare ministeriale n°10 del 21 dicembre 1999, sono considerati PAT, da inserire nell'elenco regionale e nazionale, i prodotti destinati all'alimentazione umana elencati nell'allegato II del trattato che istituisce la Comunità economica europea e nell'allegato I del Regolamento (CEE) n.2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 e ss.mm.ii., nonché i prodotti liquorosi, purché ovviamente abbiano i requisiti di cui al 2° comma dell'art.1 del D.M. 350/99.

Le categorie in cui è possibile classificare i Prodotti Agroalimentari Tradizionali sono le seguenti:

1. Bevande analcoliche, distillati e liquori
2. Birre
3. Carne (e frattaglie) fresche e loro preparazione
4. Condimenti
5. Formaggi
6. Grassi (burro, margarina, oli)
7. Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
8. Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria
9. Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi
10. Prodotti della gastronomia
11. Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)

2. SOGGETTI LEGITTIMATI

La richiesta di inserimento nell'elenco di un nuovo PAT, o la richiesta di modifica della scheda di un PAT già inserito nell'elenco, può avvenire su iniziativa delle Regioni e delle Province autonome o su istanza di soggetti promotori pubblici e privati.

3. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

Per consentire l'aggiornamento annuale dell'elenco dei PAT, la **domanda** di inserimento di un nuovo PAT nell'elenco, o di modifica della scheda identificativa di un prodotto già inserito nell'elenco, firmato digitalmente dal soggetto richiedente e corredata dalle relative schede, (*Scheda A, Scheda B* ed eventuale *Scheda C*), deve essere presentata **entro il 15 luglio di ogni anno** alla **Regione Puglia - Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari - Servizio Associazionismo Qualità e Mercati** all'indirizzo di posta elettronica certificata assoqualita@pec.rupar.puglia.it.

Per la corrente annualità, le domande di inserimento dei prodotti nell'elenco dei PAT devono pervenire, secondo le modalità sopraindicate, entro la data del 15 novembre 2022.

4. DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA

A corredo della domanda di richiesta di inserimento di un prodotto nell'elenco dovranno essere compilate le seguenti schede:

SCHEDA A identificativa del prodotto che contiene informazioni relative a:

- *categoria del prodotto*;
- *nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali*: deve essere inserita la denominazione che identifica il prodotto per il quale si richiede l'inserimento nell'elenco, completa della denominazione italiana, gli eventuali sinonimi e termini dialettali. È possibile denominare il Prodotto Agroalimentare Tradizionale anche soltanto con il termine dialettale, purché esso sia comunemente utilizzato per individuare quel particolare prodotto tradizionale nelle aree interessate alla produzione;
- *territorio interessato alla produzione*: deve essere indicato e descritto il territorio interessato alla produzione e/o trasformazione del prodotto per il quale è richiesto l'inserimento nell'elenco;
- *descrizione sintetica del prodotto*: devono essere descritte le principali caratteristiche del prodotto interessato, compresa l'indicazione del nome scientifico, se pertinente;
- *descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura*: devono essere descritte le modalità di ottenimento del prodotto, del trattamento, della conservazione e delle eventuali attività di trasformazione (affumicatura, salagione, essiccamento ecc.). Tali metodiche devono risultare conformi ai requisiti di cui all'articolo 1, comma 2 del D.M. n. 350/1999 ovvero che le stesse siano praticate nel territorio interessato dalla produzione in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo comunque per un periodo non inferiore ai 25 anni;
- *materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento*: devono essere descritti i materiali e le attrezzature utilizzate per la produzione e/o la trasformazione, elaborazione del prodotto;
- *descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura*: devono essere descritte le aree e i locali impiegati per le operazioni di lavorazione, conservazione o stagionatura. Riguardo a tali informazioni, qualora dovessero fare riferimento a locali di lavorazione, conservazione e stagionatura o a materiali e attrezzature utilizzati per la preparazione che, per le caratteristiche di tradizionalità richieste, dovessero richiedere specifiche deroghe ai requisiti igienico sanitari, si renderà necessario compilare la richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria di cui ai Reg. (CE) n. 852/2004 e Reg. (CE) n. 2074/2005 (*Scheda C*).
- *aspetti nutrizionali ed economico commerciali*;
- *foto del prodotto in formato digitale ad alta definizione*.

SCHEDA B relativa alla storicità del prodotto contenente una descrizione storica e gli elementi che comprovino che le metodiche di lavorazione, conservazione o stagionatura siano state praticate sul territorio regionale in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni. A tal riguardo alla scheda dovranno essere allegati documenti ritenuti utili alla caratterizzazione storica del prodotto (es. documenti commerciali, documentazione d'archivio, referenze bibliografiche, pubblicazioni nelle quali viene menzionato il prodotto, manifesti o volantini di eventi fieristici o di sagre, ricette o menù ecc..).

SCHEDA C relativa alla richiesta di deroga ai requisiti igienico sanitari di cui al Reg. (CE) n. 852/2004. La *Scheda C* dovrà essere compilata per quei PAT che si intendono inserire nell'elenco, per i quali il processo di lavorazione richieda il ricorso a deroghe a specifici requisiti igienico sanitari di cui al Reg. (CE) n. 852/2004 così come previsto all'art.7 del Reg. (CE) n. 2074/2005, per quanto riguarda i locali di produzione/stagionatura, il cui ambiente contribuisce parzialmente allo sviluppo delle loro caratteristiche, e materiali di cui sono costituiti gli strumenti e le attrezzature utilizzati in modo specifico per la preparazione, l'imballaggio e il confezionamento di tali prodotti.

La scheda dovrà contenere i seguenti elementi:

- breve descrizione dei requisiti specifici di igiene per i quale è richiesta la deroga ai sensi del Reg. (CE) 852/2004, delle motivazioni tecniche e di processo alla base della richiesta ovvero dei motivi che compromettono la tipicità dell'alimento;
- descrizione dei prodotti e degli stabilimenti interessati (lavorazione, trasformazione, condizionamento);
- descrizione processo produttivo;
- altre informazioni ritenute utili;
- eventuali annotazioni del Servizio regionale competente in materia di sicurezza alimentare.

La scheda, così predisposta, descrive tutte le procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene e disinfezione dei materiali di contatto e dei locali nei quali si svolgono attività produttive salvaguardando le caratteristiche di tipicità, salubrità e sicurezza del prodotto.

5. DOMANDA DI MODIFICA DELLA SCHEDA IDENTIFICATIVA DI UN PRODOTTO GIÀ ISCRITTO NELL'ELENCO

La modifica della scheda identificativa del prodotto già inserito nell'elenco dei PAT, opportunamente motivata nel modulo di domanda, può essere richiesta apportando accorgimenti che non snaturino la tradizionalità del prodotto. Ogni modifica si riferisce esclusivamente agli aspetti indicati nella scheda identificativa del prodotto (*Scheda A*) che dovrà essere allegata alla domanda di modifica.

6. FASE ISTRUTTORIA DELLA DOMANDA

A seguito della ricezione della domanda di inserimento del prodotto agroalimentare nell'elenco dei PAT o della domanda di modifica della scheda di un prodotto già inserito nell'elenco, corredata da apposita documentazione, il Servizio Associazionismo Qualità e Mercati provvede alla valutazione della documentazione inoltrata, al fine di valutarne la completezza e la conformità alle disposizioni vigenti, valutando anche gli eventuali casi di incompatibilità nell'inserimento del prodotto nell'elenco nazionale.

La fase istruttoria può comportare, se del caso, la richiesta di integrazioni e chiarimenti al soggetto che ha presentato la domanda.

Al fine di rispettare quanto previsto dalla normativa vigente in materia di deroghe ai requisiti igienico-sanitari, il Servizio Associazionismo, Qualità e Mercati trasmette le domande pervenute e le relative schede allegate, pur se non corredate da richieste di deroga, al Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria per l'acquisizione del parere in ordine alla concessione delle deroghe in argomento.

Valutata la rispondenza del prodotto ai requisiti che ne consentono l'inserimento nell'elenco dei PAT, con Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari, pubblicata sul sito istituzionale e sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia, viene espresso parere favorevole all'inserimento del Prodotto nell'elenco regionale dei PAT. Con lo stesso atto dirigenziale il Servizio Associazionismo, Qualità e Mercati, entro il 31 dicembre di ogni anno, invia l'elenco con le relative schede al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali per il riconoscimento e l'aggiornamento dell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali.

7. DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE

- Il nome che individua il Prodotto Agroalimentare Tradizionale o il suo eventuale sinonimo o termine dialettale, non può costituire oggetto di deposito e di registrazione di marchio ai sensi della vigente normativa comunitaria e nazionale sulla proprietà intellettuale e industriale.
- L'eventuale nome geografico con il quale solitamente viene individuato il Prodotto Agroalimentare Tradizionale è solo funzionale a tale identificazione e non può assumere valore di un'attestazione di origine o di provenienza e nemmeno costituire il fondamento per un provvedimento di riconoscimento di origine del prodotto stesso.

- All'atto dell'immissione al consumo, i prodotti inseriti nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali non possono fregiarsi della qualificazione "Tradizionale" ma potranno contenere nell'etichettatura solo i riferimenti al predetto elenco.
- Non può essere richiesto l'inserimento nell'elenco dei Prodotti Tradizionali Agroalimentari per i prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP) a Indicazione Geografica Protetta (IGP) o Specialità Tradizionale Garantita (STG). Qualora un prodotto, successivamente al suo inserimento nell'elenco venga registrato ai sensi del Reg. UE 1151/2012 come DOP, IGP o STG, verrà depennato dall'elenco regionale e nazionale.

MODULO DI DOMANDA

Spett.le Regione Puglia
 Dipartimento Agricoltura, Sviluppo rurale e
 ambientale
 Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari
 Servizio Associazionismo Qualità e Mercati
 PEC: assoqualita@pec.rupar.puglia.it

ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI
RICHIESTA DI INSERIMENTO O DI MODIFICA DI PRODOTTO AGROALIMENTARE TRADIZIONALE

TIPOLOGIA DI RICHIESTA	
<input type="checkbox"/> nuovo inserimento	<input type="checkbox"/> modifica
SOGGETTO RICHIEDENTE	
<input type="checkbox"/> privato cittadino	<input type="checkbox"/> rappresentante legale
Denominazione	
Indirizzo	
Email	
PEC	
Telefono	

CHIEDE

l'inserimento del Prodotto Agroalimentare Tradizionale

Indicare il prodotto

nell'elenco previsto dall'art. 8 del D. Lgs 173/1998 e dal successivo D.M. applicativo n. 350/1999

la modifica della scheda del Prodotto Agroalimentare Tradizionale

Indicare il prodotto

già inserito nell'elenco previsto dall'art. 8 del D. Lgs 173/1998 e dal successivo D.M. applicativo n. 350/1999

A corredo della domanda fornisce, debitamente compilate, le seguenti schede:

SCHEDA A identificativa del prodotto

SCHEDA B relazione storica e allegati

SCHEDA C deroga di cui all'art. 8, co. 2, D. Lgs n.173/1998 e Reg. (CE) 852/2004

Immagini del prodotto

Il sottoscritto DICHIARA di aver ricevuto l'informativa prevista dal Regolamento Europeo sulla protezione dei dati personali 2016/679 e dal D.lgs. n. 196/2003 (c.d. Codice Privacy).

Il sottoscritto DICHIARA inoltre, sotto la propria responsabilità, che tutte le informazioni fornite tramite i documenti allegati corrispondono a verità, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 20 dicembre 2000, n. 445.

Data e luogo

Firma digitale

SCHEDA A

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO

<p>CATEGORIA DEL PRODOTTO</p> <p><input type="checkbox"/> Bevande analcoliche, distillati e liquori</p> <p><input type="checkbox"/> Birra</p> <p><input type="checkbox"/> Carne (e frattaglie) fresche e loro preparazione</p> <p><input type="checkbox"/> Condimenti</p> <p><input type="checkbox"/> Formaggi</p> <p><input type="checkbox"/> Grassi (burro, margarina, oli)</p> <p><input type="checkbox"/> Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</p> <p><input type="checkbox"/> Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria</p> <p><input type="checkbox"/> Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi</p> <p><input type="checkbox"/> Prodotti della gastronomia</p> <p><input type="checkbox"/> Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</p>
<p>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO INCLUSI EVENTUALI SINONIMI E TERMINI DIALETTALI</p> <p><i>è possibile denominare il prodotto agroalimentare da inserire nell'elenco anche con il gergo dialettale, purché esso sia comunemente utilizzato per individuare quel particolare prodotto tradizionale nelle aree di produzione/trasformazione</i></p>
<p>TERRITORIO DI RIFERIMENTO</p> <p><i>Indicare e descrivere il territorio interessato alla produzione, alla trasformazione o all'elaborazione del prodotto tradizionale oggetto di inserimento nell'elenco. Nel caso di produzioni ittiche marine, la zona interessata da descrivere sarà l'area interessata alla pesca o all'allevamento</i></p>
<p>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</p> <p><i>Devono essere descritte le principali caratteristiche fisiche e organolettiche del prodotto interessato con indicazioni della forma, colore, aspetto, dimensioni e presentazione (sfuso, confezionato ecc)</i></p>
<p>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</p> <p><i>Devono essere descritte le modalità di ottenimento del prodotto, del trattamento, della conservazione e delle eventuali attività di trasformazione</i></p>
<p>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</p> <p><i>Specificare quali sono i materiali e le attrezzature, anche meccaniche, utilizzate per l'ottenimento del prodotto</i></p>
<p>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</p> <p><i>Descrivere le eventuali aree e locali impiegati per le operazioni di lavorazione, conservazione o stagionatura indicando la localizzazione, la tipologia (es. capannone, magazzino), la metratura, la disposizione e gli elementi strutturali igienico-sanitari. Riguardo a tali informazioni sintetiche, qualora queste ultime informazioni dovessero fare riferimento a locali di lavorazione, conservazione e stagionatura o a materiali e attrezzature utilizzati per la preparazione che, per le caratteristiche di tradizionalità richieste, dovessero richiedere specifiche deroghe ai requisiti igienico sanitari, occorrerà fleggere la "Richiesta di deroghe alla normativa igienico-sanitaria" e compilare l'apposita SCHEDA C.</i></p>

N.B. In caso di modifica della scheda di un prodotto già inserito nell'elenco è possibile compilare solo la parte relativa alle modifiche e alle integrazioni richieste.

SCHEDA A

Il prodotto necessita di una deroga di carattere igienico sanitario?	
<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Compilare SCHEDA C	

ASPETTI NUTRIZIONALI (valori per 100 g di prodotto)						
Parte edibile	Acqua	Proteine animali	Grassi	Carboidrati	Fibra Totale	Val. energetico
Calcio	Proteine vegetali	Ferro	Vitamina C			

ASPETTI COMMERCIALI ED ECONOMICI
AZIENDE DI PRODUZIONE E/O TRASFORMAZIONE:
QUANTITÀ PRODOTTA (annuale, in determinati periodi):
PERIODO DI PRODUZIONE:
DIFFUSIONE SUL TERRITORIO (locale, provinciale, regionale, nazionale, internazionale):
TIPOLOGIA DI COMMERCIALIZZAZIONE (ristorazione, negozi, vendita diretta in azienda, mercati, supermercati, sagre/fiere, e-commerce, non viene commercializzato, altro):
INIZIATIVE DI PROMOZIONE (sul web, attraverso eventi, attraverso azioni di conoscenza e fruibilità del territorio):

ALLEGARE IMMAGINI DEL PRODOTTO IN ALTA DEFINIZIONE

SCHEDA C

RICHIESTA DI DEROGA ALL'APPLICAZIONE DI REQUISITI SPECIFICI
IN MATERIA DI IGIENE REG. CE 852/2004

Categoria del prodotto	
Denominazione del prodotto	

BREVE DESCRIZIONE DEI REQUISITI PER I QUALE È RICHIESTA LA DEROGA, DELLE MOTIVAZIONI TECNICHE E DI PROCESSO ALLA BASE DELLA RICHIESTA OVVERO DEI MOTIVI CHE COMPROMETTONO LA TIPICITÀ DELL'ALIMENTO

--

LA DEROGA PROPOSTA RIGUARDA

Saranno valutate esclusivamente le richieste di deroga ai requisiti *specifici* in materia di igiene di cui all'allegato II – Reg. CE 852/04 ai Capitoli II e V.

Selezionare i requisiti oggetto di richiesta deroga:

LOCALI ED AMBIENTI

- PAVIMENTI** devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio;
- PARETI** devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente
- SOFFITTI** (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle
- FINESTRE** le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;
- PORTE** devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;

SUPERFICI ED ATTREZZATURE

- SUPERFICI** nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.
- ATTREZZATURE** Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:
- essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;
 - essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;

SCHEDA C

- c) *ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;*
- d) *essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.*

DESCRIZIONE DEGLI STABILIMENTI E DEI PRODOTTI INTERESSATI (lavorazione, trasformazione, condizionamento)**DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO****ALTRE INFORMAZIONI RITENUTE UTILI****SPAZIO RISERVATO AL PARERE DEL SERVIZIO REGIONALE COMPETENTE
IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE****PARERE REGIONALE:**

- favorevole** all' inoltro al Ministero della Salute ai sensi dell'accordo in CSR n. 59 del 29/04/2010;
- sospeso** previa acquisizione della seguente documentale/chiarimenti:
- _____
- favorevole con raccomandazioni:**
- _____
- sfavorevole**
- Non sussistono le condizioni alla concessione delle deroghe in quanto è presente un rischio per la salute umana, non gestito nell'ambito delle procedure di autocontrollo ovvero
 - Non sussiste la necessità di concessione delle deroghe in quanto rientranti nell'ambito della flessibilità/agevolazione per l'attuazione di procedure di autocontrollo ai sensi della Comunicazione 2016/C 278/01