

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE COMPETITIVITA' DELLE FILIERE AGROALIMENTARI 22 gennaio 2026, n. 47

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

IL DIRIGENTE DELLA STRUTTURA PROPONENTE

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 e 16 del d. lgs n.165 del 30 marzo 2001 "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche";

Visto il decreto del Presidente della Giunta regionale n.22 del 22 gennaio 2021 avente ad oggetto "Attuazione atto di alta organizzazione. Modello Organizzativo MAIA 2.0. Definizione delle Sezioni di dipartimento e delle relative funzioni";

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);

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;

Vista la deliberazione di Giunta regionale 15 settembre 2021, n. 1466 recante l'approvazione della Strategia regionale per la parità di genere, denominata "Agenda di Genere";

Vista la deliberazione di Giunta regionale 26 settembre 2024, n. 1295 recante "Valutazione di Impatto di Genere (VIG). Approvazione indirizzi metodologico-operativi e avvio fase strutturale";

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, prorogato al 31/12/2026 con D.G.R. 1375 del 30/09/2025;

Vista la determinazione del Direttore del dipartimento personale e organizzazione n. 9 del 04/03/2022 che conferisce alla dott. Nicola Laricchia l'incarico di Dirigente del Servizio associazionismo, qualità e mercati, prorogato al 31/05/2026 con Determinazione del Direttore del dipartimento personale e organizzazione n. 35 del 30/10/2025;

Vista la determinazione del Dirigente della Sezione competitività delle filiere agroalimentari n. 173 del 03/05/2024 con la quale è stato conferito l'incarico di responsabile della E.Q. "Qualificazioni delle produzioni agroalimentari" alla dott.ssa Luana Meleleo;

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 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;

Vista la determinazione del Dirigente della Sezione competitività delle filiere agroalimentari n. 234 del 04/10/2022 recante "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";

Premesso che con la determinazione del Dirigente della Sezione competitività delle filiere agroalimentari n. 234 del 04/10/2022 sono state definite le procedure per l'iscrizione dei prodotti nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), allo scopo di valorizzare le eccellenze del territorio e promuovere lo sviluppo del comparto regionale nel pieno rispetto della normativa vigente;

Considerato che:

- si rende necessario semplificare e aggiornare la modulistica per l'inserimento dei prodotti nell'elenco dei PAT al fine di agevolarne la compilazione e, al contempo, adeguarla alle procedure istruttorie;
- per una chiara e corretta applicazione delle suddette procedure è necessario dettagliare le modalità di produzione delle evidenze storico-documentali atte a comprovare l'uso prolungato e costante nel tempo delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura;
- il comparto brassicolo regionale, pur non essendo esplicitamente menzionato tra le categorie di cui all'Allegato A della circolare ministeriale del 3 luglio 2000, rappresenta oggi un segmento radicato nel tessuto produttivo pugliese, caratterizzato da processi produttivi legati alla consuetudine del territorio;

Ritenuto necessario, per quanto sopra riportato, procedere alla revisione della procedura regionale per l'iscrizione dei prodotti nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), di cui alla determinazione del Dirigente della Sezione competitività delle filiere agroalimentari n. 234 del 04/10/2022, al fine di:

- semplificare la modulistica per la presentazione delle domande di inserimento dei prodotti nell'elenco dei PAT;
- definire con maggiore dettaglio i criteri per la produzione delle evidenze storiche e documentali per la dimostrazione del requisito della "tradizionalità" del prodotto;
- introdurre la specifica categoria dedicata alle produzioni brassicole permettendo a tali produzioni una corretta classificazione nell'elenco dei PAT, e procedere all'aggiornamento delle categorie regionali mediante l'introduzione della categoria "Birre".

VERIFICA AI SENSI del REG (UE) N. 2016/679 E DEL D.LGS 196/03
Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo pretorio on-line o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla legge 241/1990 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal d.lgs. 196/2003 ss.mm.ii., come modificato dal d.lgs. 101/2018 e dal vigente Regolamento regionale 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile.

Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del Regolamento UE innanzi richiamato; qualora detti dati fossero essenziali 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.

DETERMINA

Di prendere atto di quanto espresso in narrativa, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto e che qui si intende integralmente riportato.

- introdurre nell'ambito dell'elenco regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), la categoria denominata "Birre";
- di approvare la revisione della procedura per l'iscrizione dei prodotti nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Regione Puglia, di cui all'Allegato A dal titolo "*Procedura per la presentazione delle domande per il riconoscimento e per l'inserimento nell'elenco regionale e nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali*", parte integrante e sostanziale della presente determinazione, e gli Annessi allegati: Annesso 1 "*Domanda di inserimento o di modifica di Prodotto Agroalimentare Tradizionale*", Annesso 2 "*Scheda identificativa del prodotto*", Annesso 3 "*Scheda deroghe alla normativa igienico-sanitaria*";
- di disporre che la presente procedura sostituisce integralmente la procedura, e i relativi allegati, approvata con la determinazione del Dirigente della Sezione competitività delle filiere agroalimentari n. 234 del 04/10/2022;

- di incaricare il Servizio associazionismo qualità e mercati di provvedere alla pubblicazione della presente determinazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia;
- di disporre che il presente provvedimento:
 - è stato elaborato attraverso la piattaforma CIFRA2, composto da pagine tutte progressivamente numerate, firmato digitalmente e adottato in unico originale;
 - sarà pubblicato per 10 giorni lavorativi, ai sensi dell'art. 20 comma 3 del DPGR n. 22/2021, all'Albo regionale on line e sarà conservato nel sistema informatico regionale CIFRA2;

ALLEGATI INTEGRANTI

Documento - Impronta (SHA256)
Allegato A procedura PAT.pdf - f7e8c9380e16ac997c1c9e98a470b6a9de2d36a679e4d3ed190e9b13403fb101
Annesso 1 MODULO DI DOMANDA.pdf - aee606f86b9a19f24d88836c9811a7f44ca8b07153d48b8dc5d815e8127abc2d
Annesso 2 SCHEDA IDENTIFICATIVA.pdf - 99bb4309b2ab8c404703567bffab327e2d07812cc2b490d71b2719453e796a4a
Annesso 3 SCHEDA Deroghe.pdf - f54f7ea133704d77af1626dd809d280e6d0bb1dccf36dd02d5a39eb849780cf3

Il presente Provvedimento è direttamente esecutivo.

Come Proposta: Codice Cifra 155/DIR/2026/00035

Sottoscrittori Proposta:

- E.Q. Qualificazioni delle produzioni agroalimentari
Luana Meleleo
- Il Dirigente del Servizio Associazionismo Qualità e Mercati
Nicola Laricchia

Firmato digitalmente da:

Il Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari
Luigi Trotta

**PROCEDURA PER LA PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE PER IL RICONOSCIMENTO E PER L'INSERIMENTO
NELL'ELENCO REGIONALE E NAZIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI.**

PREMESSA

Il presente documento definisce le procedure per l'inserimento nell'elenco regionale e nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali, di seguito PAT.

L'elenco nazionale è aggiornato annualmente con Decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, sulla base dell'accertamento, a cura della Regione Puglia, della conformità 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. La Regione accerta 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 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 in possesso dei requisiti di cui al 2° comma dell'art.1 del D.M. n. 350/1999.

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 dei PAT (Annesso 1), firmata digitalmente dal soggetto richiedente e corredata dalle relative schede (*Scheda identificativa* ed eventuale *Scheda "Deroghe igienico sanitarie"*), deve essere presentata entro il 15 luglio di ogni anno alla Regione Puglia all'indirizzo di posta elettronica certificata assoqualita@pec.rupar.puglia.it.

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:

A. **SCHEDA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO** (Annesso 2) contenente le informazioni riportate di seguito:

- **Categoria del prodotto:** categoria di appartenenza del prodotto di cui all' "Allegato A" della circolare ministeriale n. 62359 del 3 luglio 2000, e di cui al punto 1 della presente procedura.
- **Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali:** denominazione che identifica il prodotto per il quale si richiede l'inserimento nell'elenco. Alla denominazione italiana possono essere affiancati eventuali sinonimi e termini dialettali. È consentita l'indicazione del solo termine dialettale, purché esso sia comunemente utilizzato per individuare quel particolare prodotto tradizionale nelle aree interessate alla produzione/trasformazione.
- **Territorio interessato alla produzione:** territorio interessato alla produzione/trasformazione/elaborazione del prodotto tradizionale oggetto di inserimento nell'elenco. Nel caso di produzioni ittiche marine, la zona interessata sarà l'area interessata alla pesca o all'allevamento.
- **Descrizione sintetica del prodotto:** descrizione delle principali caratteristiche fisiche e organolettiche del prodotto interessato con indicazioni della forma, colore, aspetto, dimensioni e presentazione (sfuso, confezionato ecc), compresa l'indicazione del nome scientifico, se pertinente.
- **Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:** descrizione delle fasi necessarie all'ottenimento del prodotto, tra cui conservazione e eventuali attività di stagionatura (affumicatura, salagione, essiccamento ecc..) praticate nel territorio interessato in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo.
- **Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento:** descrizione degli strumenti, dei materiali e delle attrezzature utilizzate durante le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione del prodotto.
- **Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:** descrizione delle aree e dei locali impiegati per le operazioni di lavorazione, conservazione o stagionatura. Qualora le caratteristiche di tradizionalità del prodotto comportino, per i locali di lavorazione, conservazione e stagionatura, attrezzature o materiali, il ricorso a specifiche deroghe ai requisiti igienico-sanitari, sarà necessario compilare la Scheda "Deroghe alla normativa igienico-sanitaria" (Annesso 3) relativa alla deroga alla normativa igienico-sanitaria di cui ai Reg. (CE) n. 852/2004 e Reg. (CE) n. 2074/2005 e ss.mm.ii..
- **Descrizione storica del prodotto:** descrizione storica atta ad attestare il carattere tradizionale del prodotto, corredata da elementi che comprovino che le metodiche di lavorazione, conservazione o stagionatura siano state praticate sul territorio interessato in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.

La caratterizzazione della tradizionalità del prodotto deve essere supportata da documenti oggettivi che ne attestino l'uso consolidato per un periodo non inferiore ai 25 anni. A titolo esemplificativo, possono essere presentati:

- documentazione commerciale: fatture, bolle di accompagnamento o registri di vendita d'epoca;
- fonti archivistiche e bibliografiche: citazioni in testi storici, enciclopedie gastronomiche, pubblicazioni scientifiche o articoli di stampa settoriale;
- materiale promozionale storico: manifesti, locandine o volantini relativi a fiere, sagre ed eventi locali datati;
- testi culinari: ricettari, menù di ristoranti storici o pubblicazioni tecniche di settore.

Al fine di comprovare la tradizionalità non sono ritenute sufficienti:

- autocertificazioni (dichiarazioni sostitutive di atto di notorietà) prodotte dal richiedente o da terzi per attestare la tradizionalità del prodotto;
- testimonianze e riferimenti a fonti orali, che sebbene elementi di corredo utili, non sono ritenuti sufficienti da sole a comprovare la tradizionalità. Tali fonti devono essere necessariamente accompagnate da almeno una delle prove documentali oggettive sopra elencate.
- semplice elenco della documentazione.
- **Aspetti nutrizionali ed economico commerciali:** principali caratteristiche nutrizionali e aspetti socio-economici del prodotto tra cui: volume di produzione annua, numero di aziende coinvolte, periodo di produzione, diffusione territoriale, canali di vendita (diretta, mercati locali, sagre, ristorazione locale...) e iniziative promozionali. Tali dati, data la variabilità del comparto e la natura artigianale di molte produzioni tradizionali, hanno carattere meramente orientativo e la loro indicazione è da considerarsi facoltativa ai fini dell'accoglimento della domanda.
- **Documentazione fotografica:** immagini del prodotto digitali ad alta definizione. La scheda deve essere corredata da immagini reali e originali che ritraggono il prodotto nel suo effettivo contesto di produzione o presentazione. Non sono ritenute valide immagini prelevate da siti web o motori di ricerca, cataloghi commerciali generici o banche dati online.

Al fine dell'attività istruttoria, la scheda deve essere trasmessa in formato PDF (generato direttamente da file di testo, non scansionato) e in formato word (editabile).

B. SCHEDA "DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA" (Annesso 3):

la Scheda "*Deroghe alla normativa igienico-sanitaria*" deve essere compilata per i prodotti che si intendono inserire nell'elenco, qualora il processo di lavorazione, ai sensi dell'art. 7 del Reg. (CE) n. 2074/2005, richieda specifiche deroghe al Reg. (CE) n. 852/2004 e ss.mm.ii. per quanto riguarda i locali in cui tali prodotti sono esposti ad un ambiente che contribuisce parzialmente allo sviluppo delle loro caratteristiche, e i 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 della Sezione 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 (Annesso 2) 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 di modifica della scheda di un prodotto già inserito nell'elenco, la Regione provvede alla valutazione della completezza e della conformità della documentazione inoltrata alle norme vigenti, e dell'insussistenza di cause di incompatibilità con l'iscrizione 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. In caso di mancata risposta alle integrazioni richieste, decorsi i termini stabiliti, si procederà d'ufficio alla chiusura del procedimento e alla contestuale archiviazione della domanda.

Nel caso di esito istruttorio positivo, la Regione si riserva la facoltà di apportare lievi modifiche al testo delle schede, finalizzate esclusivamente al miglioramento del *drafting* tecnico o per una maggiore chiarezza espositiva nel testo delle schede che saranno trasmesse al Ministero.

Al fine di rispettare quanto previsto dalla normativa vigente in materia di deroghe ai requisiti igienico-sanitari, le domande pervenute e le relative schede allegate, pur se non corredate da richieste di deroga, sono trasmesse al Dipartimento promozione della salute e del benessere animale 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 dirigenziale, pubblicata sul sito istituzionale e sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia, viene espresso il parere all'inserimento del Prodotto nell'elenco regionale dei PAT. La Regione, entro il 31 dicembre di ogni anno, trasmette l'atto dirigenziale e le relative schede al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 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) 1143/2024 come DOP, IGP o STG, verrà depennato dall'elenco regionale e nazionale.

Annesso 1
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

DOMANDA DI INSERIMENTO O DI MODIFICA DI UN PRODOTTO NELL'ELENCO DEI
PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

TIPOLOGIA DI RICHIESTA	
☐ nuovo inserimento	☐ modifica
SOGGETTO RICHIEDENTE	
☐ privato cittadino	☐ rappresentante legale
Denominazione	
Indirizzo	
Email	
PEC	
Telefono	

CHIEDE

☐ l'**inserimento** dei seguenti Prodotti Agroalimentari Tradizionali nell'elenco previsto dall'art. 8 del D. lgs 173/1998 e dal successivo D.M. applicativo n. 350/1999:

- 1.
- 2.
-

☐ la **modifica** della scheda identificativa dei seguenti Prodotti Agroalimentari Tradizionali, già inseriti nell'elenco previsto dall'art. 8 del D. lgs 173/1998 e dal successivo D.M. applicativo n. 350/1999:

- 1.
- 2.
-

A corredo della domanda si trasmette in allegato:

- | |
|---|
| ☐ Scheda identificativa del prodotto (formato PDF/A e word)
☐ Documentazione attestante la storicità
☐ Scheda deroga igienico sanitaria di cui all'art. 8, co. 2, D. lgs n.173/1998 e Reg. (CE) 852/2004
☐ Immagini originali del prodotto in alta risoluzione |
|---|

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
PADES

¹ La **descrizione storica** del prodotto deve essere supportata da documenti che attestino la tradizionalità per un periodo non inferiore ai 25 anni (es. documentazione commerciale: fatture, bolle di accompagnamento o registri di vendita d'epoca, fonti archivistiche e bibliografiche: citazioni in testi storici, enciclopedie gastronomiche, pubblicazioni scientifiche o articoli di stampa settoriale, materiale promozionale storico: manifesti, locandine o volantini relativi a fiere, sagre ed eventi locali datati, testi culinari: ricettari, menù di ristoranti storici o pubblicazioni tecniche di settore), non sono ritenute sufficienti: autocertificazioni prodotte dal richiedente o da terzi per attestare la tradizionalità del prodotto, testimonianze e riferimenti a fonti orali, che sebbene elementi di corredo utili, non sono ritenuti sufficienti da sole a comprovare la tradizionalità, ma devono essere necessariamente accompagnate da almeno una delle prove documentali sopra elencate. Non è ritenuto sufficiente un semplice elenco della documentazione storica allegata.

Annesso 2
Scheda identificativa

Elenco della documentazione attestante la storicità nei 25 anni:

- 1.
- 2.
- 3.
-

Il prodotto necessita di una deroga di carattere igienico sanitario?

☐ SÌ ☐ NO

Compilare la scheda "Deroghe alla normativa igienico-sanitaria"

Aspetti nutrizionali² (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 economici³

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):

IMMAGINI ORIGINALI DEL PRODOTTO IN ALTA DEFINIZIONE

²⁻³ Tali dati, data la variabilità del comparto e la natura artigianale di molte produzioni tradizionali, hanno carattere meramente orientativo e la loro indicazione è da considerarsi facoltativa ai fini dell'accoglimento della domanda.

SCHEDA “DEROGA ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA”

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 DEL PRODOTTO 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:

Annesso 3

- a) 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;
- b) essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;
- 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