



CAMERA DI COMMERCIO  
RIETI VITERBO



Ministero della Giustizia



agriturismo  
italia



# PROMOZIONE E SVILUPPO DELLE ATTIVITÀ MULTIFUNZIONALI

## SESSIONE TECNICO-INFORMATIVA PER OPERATORI DI AZIENDE AGRICOLE E AGRITURISTICHE

### “OPPORTUNITÀ DI DIVERSIFICAZIONE IN AGRITURISMO”

CAMERA DI COMMERCIO RIETI VITERBO  
VIA PAOLO BORSELLINO, 16

**RIETI**

**29 NOVEMBRE 2023**  
**10.00-14.00**

**IDENTITÀ TERRITORIALE ATTRAVERSO LE PRODUZIONI TIPICHE E TRADIZIONALI**

SOMMINISTRAZIONE ED ETICHETTATURA  
MIRIA CATTA (ARSIAL)

**ARSIAL**

Agenzia Regionale  
per lo Sviluppo e l'Innovazione  
dell'Agricoltura del Lazio



**REGIONE  
LAZIO**



LAZIO PATRIMONIO  
AGROALIMENTARE  
TRA BIODIVERSITÀ  
E TRADIZIONE



## LAZIO PATRIMONIO AGROALIMENTARE TRA BIODIVERSITÀ E TRADIZIONE

ARSIAL

Agente Regionale  
per la Sviluppo  
e Promozione del  
Sistema Agroalimentare del Lazio



DOP



IGP



STG



PRODOTTO  
AGROALIMENTARE  
TRADIZIONALE



LEGAME CON  
LA BIODIVERSITÀ





**DOP**



**IGP**



**STG**

## **NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

**Reg UE n. 1151/12** sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

**RECIPITO CON DM n. 12511 del 14/10/2013**

## Reg UE 1151/2012 - normativa di riferimento

I principi cardine della DO/IG sono essenzialmente:

- **origine**, ovvero **la tracciabilità**, visto che i prodotti provengono da una zona geografica delimitata;
- **provenienza** delle materie prime;
- localizzazione, ovvero il **legame con il territorio**;
- **tradizionalità del processo produttivo**, ovvero la tipicità ed il rispetto del metodo di fabbricazione che preserva le peculiarità del prodotto.

Il **controllo** del prodotto DOP/IGP è condotto su tre livelli:

1. l'**autocontrollo** dei produttori lungo tutta la filiera;
2. il controllo di **conformità al disciplinare** di produzione, funzione per cui è competente **l'ente terzo di certificazione**, autorizzato dal MIPAAF;
3. la **vigilanza** sulla commercializzazione, funzione affidata sia ai Consorzi di Tutela, quale organismo rappresentativo dei produttori che svolge anche le attività necessarie alla promozione e valorizzazione del prodotto sul mercato, sia all'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF).

# Documentazione necessaria per istanza DOP/IGP/STG

(normativa di riferimento Reg. n. UE 1151/12 – DM 14/10/2013 GU n. 251 del 25/10/2013)

- ✚ Atto costitutivo e/o Statuto dell'Associazione
- ✚ Delibera assembleare
- ✚ Disciplinare di produzione
- ✚ Documento Unico
- ✚ Relazione tecnica
- ✚ Relazione socio-economica
- ✚ Relazione storica
- ✚ Cartografia
- ✚ Logo-tipo



**Attività ArsiAl: supporto alle associazioni di produttori per allestimento dossier**

# DOP IGP STG in Italia 2022



888

527 vino + 53 Spirit



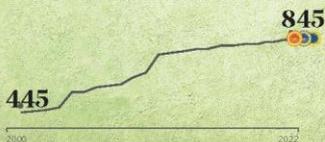
326 cibo

CIBO - prodotti DOP IGP STG in Italia con 4 registrazioni nel 2022

## PRODOTTI UE PER MARCHIO



## DOP IGP STG IN ITALIA: TREND 2000-2022



## DOP IGP STG COMPARTO CIBO ITALIA



## LE NUOVE DOP IGP IN ITALIA

- Vincisgrassi alla Maceratese STG**  
Italia  
GUUE L 143 del 31.03.2022
- Lenticchia di Onano IGP**  
Lazio  
GUUE L 156 del 09.06.2022
- Finoocchio di Isola Capo Rizzuto IGP**  
Calabria  
GUUE L 218 del 23.08.2022
- Castagna di Roccamonfina IGP**  
Campania  
GUUE L 265 del 07.11.2022

(Elaborazione Ismea - Qualivita 2022 da fonte UE - Dati al 07.11.2022)



**A livello Europeo: 3.395 DO food e wine (di cui 1.529 food, 1620 wine, 246 spiriti IG) per circa 73 mln € valore complessivo**

**A livello nazionale: DOP – IGP circa 20 mln € - circa 199.000 operatori**

**ARSIAL**

Agenzia Regionale  
per lo Sviluppo e l'Innovazione  
dell'Agricoltura del Lazio

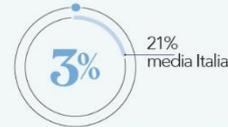
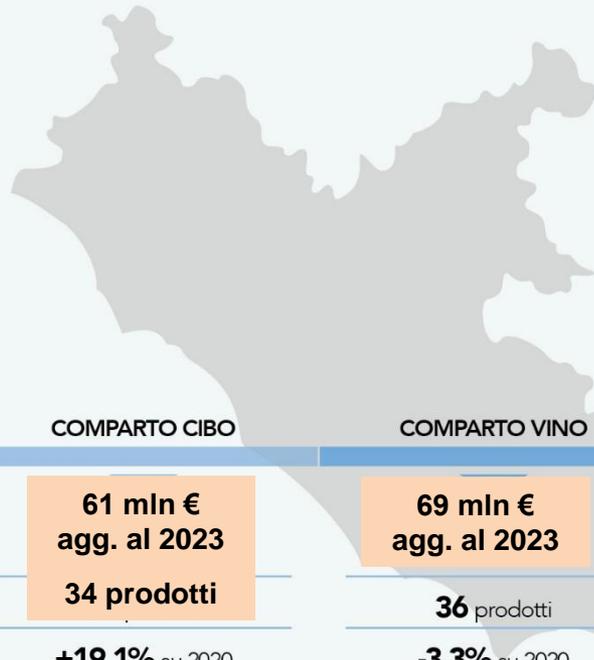


**REGIONE  
LAZIO**



DATI ECONOMICI 2021

# Lazio DOP IGP



PESO DOP IGP SU  
SETTORE AGROALIMENTARE

**130 mln €**  
**agg. al 2023**

VALORE ECONOMICO

**69 prodotti**

**+6,8%** su 2020

**14°** regione per impatto

**6.002** operatori

COMPARTO CIBO	COMPARTO VINO	TERRITORI	FILIERE
<b>61 mln €</b> agg. al 2023	<b>69 mln €</b> agg. al 2023	<b>Roma</b> 64 milioni €	<b>Vino</b> 50%
<b>34 prodotti</b>	<b>36 prodotti</b>	<b>Viterbo</b> 25 milioni €	<b>Formaggi</b> 28%
<b>+19,1%</b> su 2020	<b>-3,3%</b> su 2020	<b>Latina</b> 19 milioni €	<b>Prodotti a base di carne</b> 13%
<b>11°</b> regione per impatto	<b>15°</b> regione per impatto	<b>Frosinone</b> 13 milioni €	<b>Carni fresche</b> 5%
<b>3.807</b> operatori	<b>2.195</b> operatori		

Dati economici riferiti ai 64 prodotti DOP IGP registrati al 31.12.2021





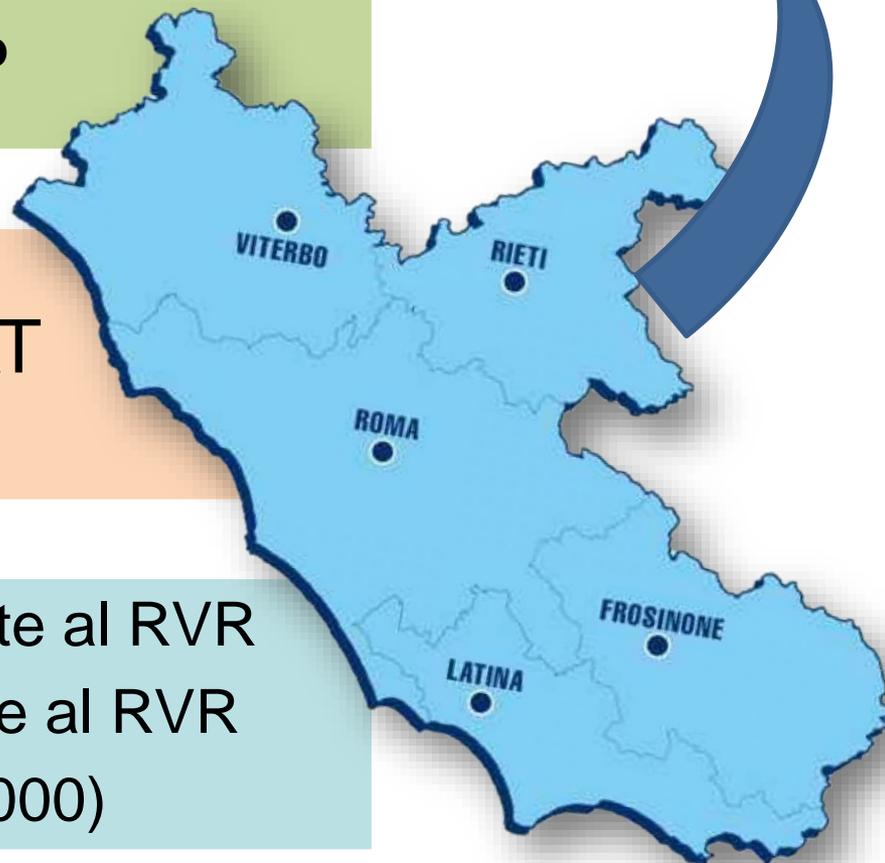
4 DOP  
5 IGP



107 PAT



78 varietà iscritte al RVR  
23 razze iscritte al RVR  
(L.R 15/2000)



## 16 Prodotti certificati DOP ricadenti nella Regione Lazio

1	Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)		Olio extra vergine di oliva Canino
2	<b>Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)</b>		<b>Olio extra vergine di oliva Sabina</b>
3	Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)		Olio extra vergine di oliva Tuscia
4	Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)		Olio extra vergine di oliva Colline Pontine
5	<b>Formaggi</b>		<b>Pecorino Romano</b>
6	Formaggi		Pecorino Toscano
7	Formaggi		Mozzarella di Bufala campana
8	Formaggi		Pecorino di Picinisco
9	Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati		Peperone di Pontecorvo
10	Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati		Fagiolo cannellino di Atina
11	Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati		Castagna di Vallerano
12	Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati		Nocciola Romana
13	Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati		Oliva di Gaeta
14	<b>Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro, ecc.)</b>		<b>Ricotta Romana</b>
15	Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro, ecc.)		Ricotta di bufala Campana
16	<b>Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc)</b>		<b>Salamini italiani alla cacciatore</b>

## 13 Prodotti certificati IGP ricadenti nella Regione Lazio

1	<b>Carni fresche (e frattaglie)</b>		<b>Abbacchio Romano</b>
2	<b>Carni fresche (e frattaglie)</b>		<b>Agnello del Centro Italia</b>
3	<b>Carni fresche (e frattaglie)</b>		<b>Vitellone bianco dell'Appennino Centrale</b>
4	<b>Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati ecc)</b>		<b>Prosciutto Amatriciano</b>
5	<b>Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc)</b>		<b>Mortadella Bologna</b>
6	Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati,		Porchetta di Ariccia
7	Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati		Carciofo Romanesco del Lazio
8	Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati		Kiwi Latina
9	Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati		Sedano bianco di Sperlonga
10	Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati		Patata dell'Alto Viterbese
11	Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria		Pane casareccio di Genzano
12	<b>Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)</b>		<b>Olio di Roma</b>
13	Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati		Lenticchia Onano
14	Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati		Asparago verde di Canino

## 4 Prodotti certificati STG ricadenti nella Regione Lazio

1	<b>Piatti pronti</b>	<b>Amatriciana Tradizionale</b>
2	Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria	<b>Pizza Napoletana</b>
3	Formaggi	<b>Mozzarella</b>
4	Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro, ecc.)	<b>Latte fieno</b>



# GLI OLI D.O.P. DEL LAZIO

CANINO DOP

TUSCIA DOP

SABINA DOP

COLLINE PONTINE DOP



Olio del Lazio,  
eccellenza  
nel mondo



agricolazingaretti.it

ARSIAL

Agenzia Regionale  
per lo Sviluppo e l'Innovazione  
dell'Agricoltura del Lazio



REGIONE  
LAZIO



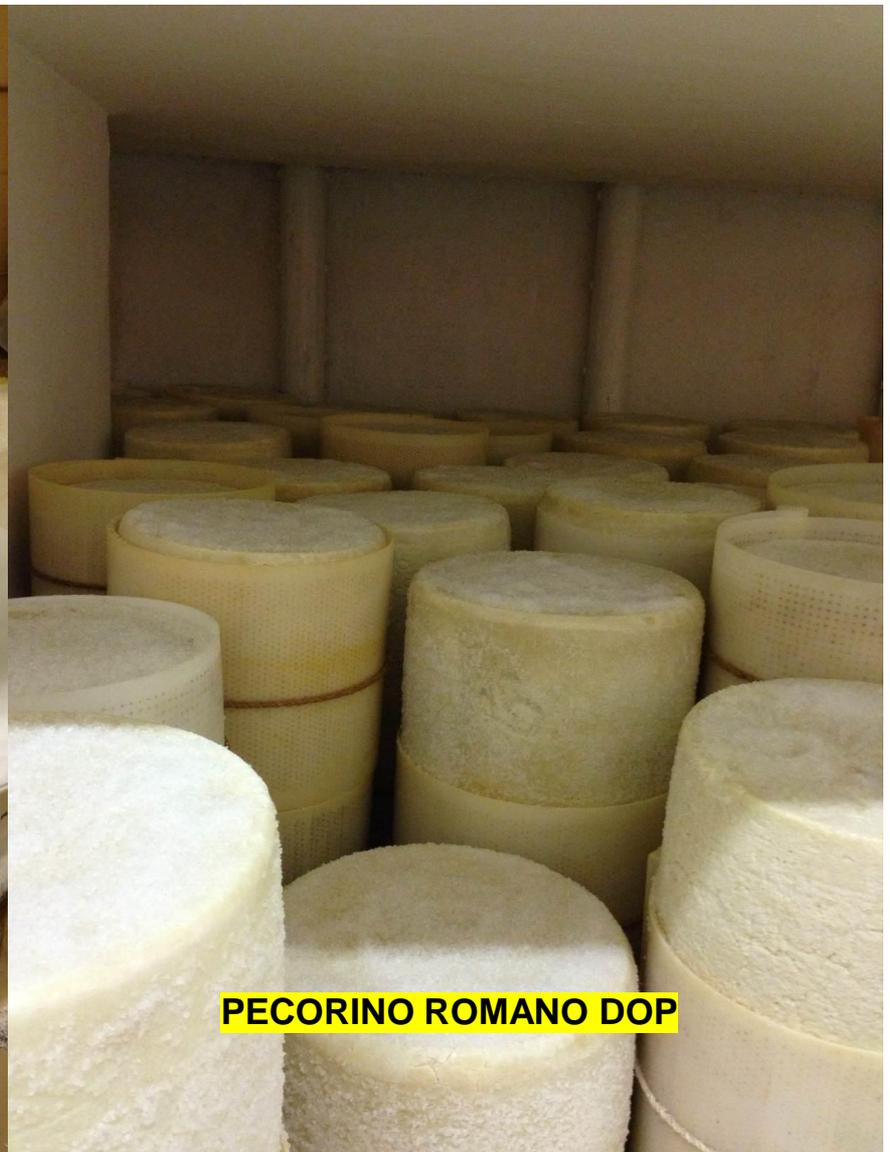
# RICOTTA ROMANA DOP



LEGAME CON  
LA BIODIVERSITÀ  
(PECORA SOPRAVISSANA)



**RICOTTA ROMANA DOP**



**PECORINO ROMANO DOP**

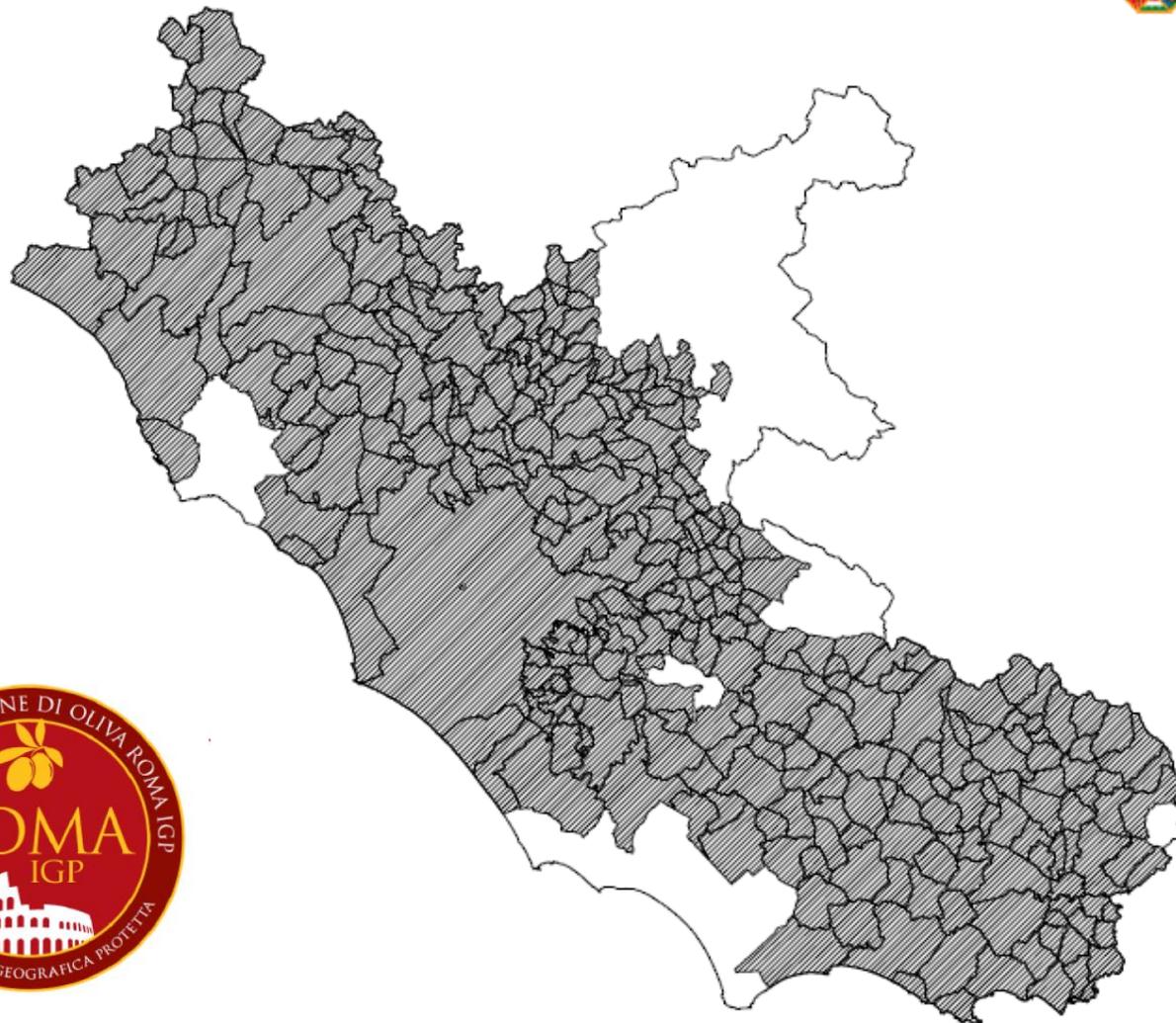


**ARSIAL**

Agenzia Regionale  
per lo Sviluppo e l'Innovazione  
dell'Agricoltura del Lazio



**REGIONE  
LAZIO**



 olio roma IGP (ipotesi)

arsial@arsial.it



**ABBACCHIO ROMANO IGP**



**VITELLONE BIANCO  
DELL'APPENNINO CENTRALE IGP**





# VINI DI QUALITA' DEL LAZIO

## 3 DOCG

### VINO

### RIFERIMENTO NORMATIVO

**Cesanese del Piglio o Piglio**

D.M. 01/08/08 (GU n. 192 del 18/8/2008)

**Frascati Superiore**

D.M. 20/09/2011 (G.U. n.240 del 14/10/2011)

**Cannellino di Frascati**

D.M. 20/09/2011 (G.U. n. 240 del 14/10/2011)

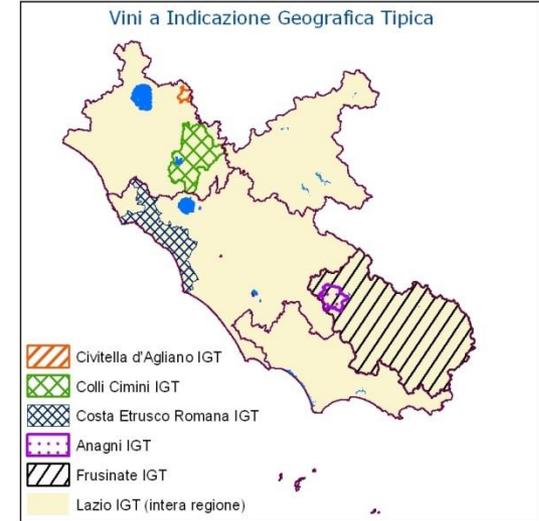
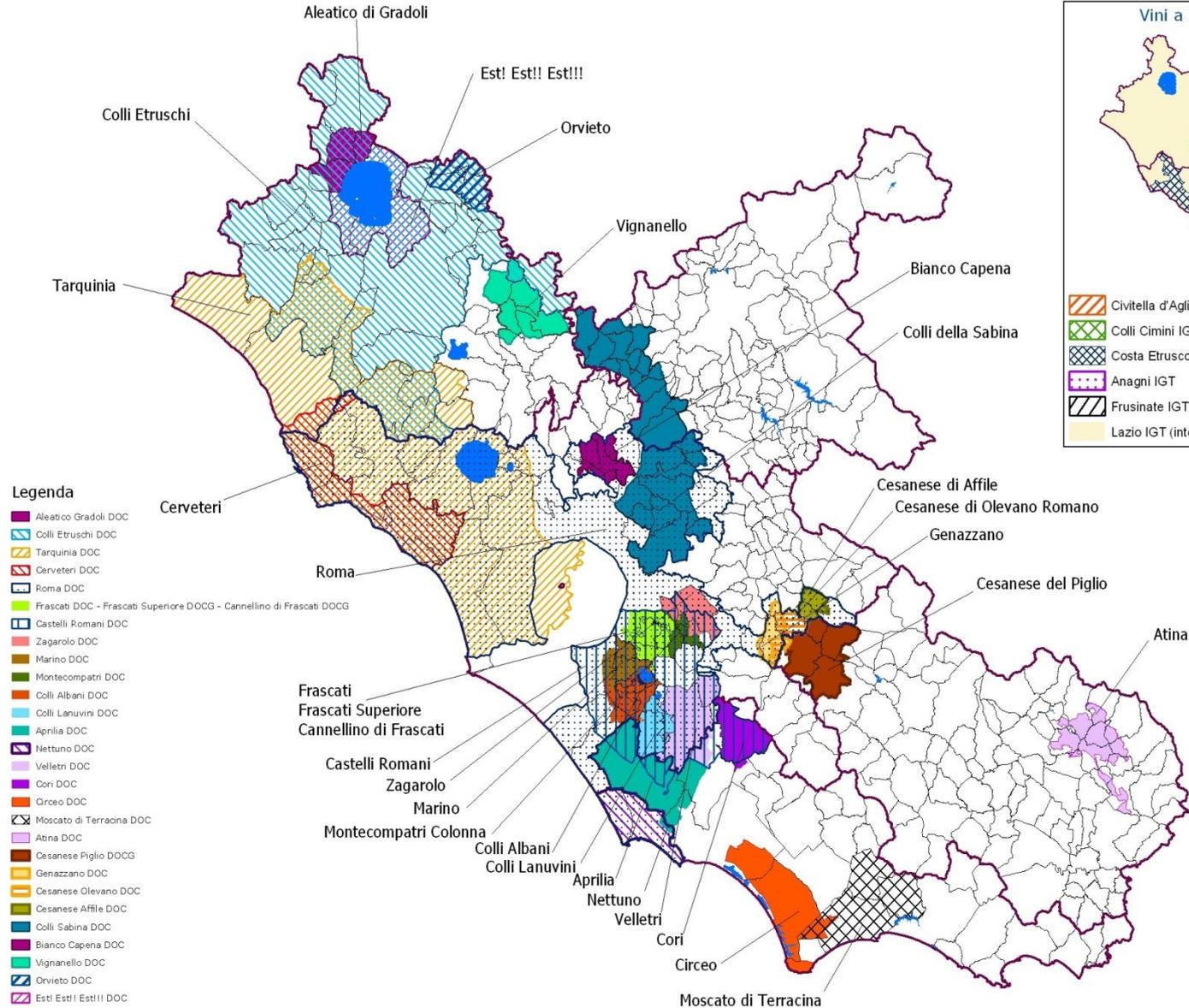
# 27 DOC

VINO	RIFERIMENTO NORMATIVO
Aleatico di Gradoli	D.M. 21/06/72 (G.U. n. 217 del 22/08/72)
Aprilia	D.M. 22/11/79 (G.U. n. 107 del 18/04/80)
Atina	Dd 26/04/99 (G.U. n. 103 del 05/05/99)
Bianco Capena	D.M. 19/05/75 (G.U. n. 292 del 05/11/75)
Castelli Romani	Dd 04/11/96 (G.U. n. 266 del 13/11/96)
Cerveteri	D.M. 30/10/74 (G.U. n. 64 del 07/03/75)
Cesanese di Affile o Affile	D.P.R. 29/05/73 (G.U. n. 225 del 31/08/73)
Cesanese di Olevano o Olevano Romano	D.M. 29/05/73 (G.U. n. 221 del 28/08/73)
Circeo	Dd 14/06/96 (G.U. n. 160 del 10/07/96)
Colli Albani	D.M. 06/08/70 (G.U. n. 280 del 05/11/70)
Colli della Sabina	D.M. 10/09/96 (G.U. n. 222 del 22/09/96)
Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia	D.M. 11/09/96 (G.U. n. 222 del 22/09/96)
Colli Lanuvini	D.M. 08/02/71 (G.U. n. 182 del 20/07/71)
Cori	D.M. 11/08/71 (G.U. n. 213 del 25/09/71)
Est! Est!! Est!!! Di Montefiascone	D.M. 03/03/66 (G.U. n. 111 del 07/05/66)
Frascati	D.M. 03/03/66 (G.U. n. 119 del 16/05/66)
Genazzano	D.M. 26/06/92 (G.U. n. 160 del 09/07/92)
Marino	D.M. 06/08/70 (G.U. n. 279 del 03/11/70)
Montecompati Colonna	D.M. 19/10/87 (G.U. n. 104 del 05/05/88)
Moscato di Terracina o Terracina	D.M. 25/05/2007 ( G.U. n. 128 del 05/06/07)
Nettuno	D.M. 22/11/95 (G.U. n. 302 del 29/12/95)
Roma	D.M. 02/08/2011 (G.U. n. 194 del 22/08/2011)
Orvieto	D.M. 07/08/71 (G.U. n. 219 del 31/08/71)
Tarquinia	D.M. 09/08/96 (G.U. n. 201 del 28/08/96)
Velletri	D.M. 31/03/72 (G.U. n. 190 del 22/07/72)
Vignanello	D.M. 14/11/92 (G.U. n. 278 del 25/11/92)
Zagarolo	D.M. 29/05/73 (G.U. n. 215 del 21/08/73)

## 6 IGT

VINO	RIFERIMENTO NORMATIVO
Lazio	D.M. 22/11/1995 (G.U. 302 del 29/12/95)
Colli Cimini	D.M. 22/11/1995 (G.U. 302 del 29/12/95)
Frusinate o del Frusinate	D.M. 22/11/95 (G.U. n. 302 del 29/12/95)
Civitella d'Agliano	D.M. 22/11/95 (G.U. n. 302 del 29/12/95)
Anagni	D.M. 25/10/10 (GU n. 262 del 09/11/10)
Costa Etrusco Romana	D.M. 20/09/11 (GU n. 239 del 13/10/11)

## Vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita e a Denominazione di Origine Controllata



Prodotti Agroalimentari Tradizionali - PAT  
Normativa di riferimento

## D.M. 350/99

*Art 1 - “le metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura, risultano consolidate nel tempo ... praticate sul proprio territorio in maniera omogenea ... per un periodo non inferiore ai **25 anni**”.*

*Art 4 - “... in modo da assicurare sempre uno stato soddisfacente di igiene e disinfezione dei materiali di contatto e dei locali nei quali si svolgono le attività produttive ... preservarne la **flora specifica**”*

## D.L.vo 173/98

Art 8 comma 2 : “... sono **definite le deroghe** relative ai “Prodotti Tradizionali” riguardanti l’igiene degli alimenti...”

# Reg.Ce n. 2074/05

## Articolo 7

### Deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 per i prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali

1. Ai fini del presente regolamento, s'intende per «prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali» prodotti alimentari che, nello Stato membro in cui sono tradizionalmente fabbricati, sono:

- a) storicamente riconosciuti come prodotti tradizionali; o
- b) fabbricati secondo riferimenti tecnici codificati o registrati al processo tradizionale o secondo metodi di produzione tradizionali; o
- c) protetti come prodotti alimentari tradizionali dalla legislazione comunitaria, nazionale, regionale o locale.

2. Gli Stati membri possono concedere agli stabilimenti che fabbricano prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali deroghe individuali o generali in relazione ai requisiti:

- a) di cui all'allegato II, capitolo II, del regolamento (CE) n. 852/2004 per quanto riguarda i locali in cui tali prodotti sono esposti ad un ambiente che contribuisce parzialmente allo sviluppo delle loro caratteristiche. I locali possono in particolare comprendere pareti, soffitti e porte non costituiti da materiali lisci, impermeabili, non assorbenti o resistenti alla corrosione e pareti, soffitti e pavimenti geologici naturali;
- b) di cui all'allegato II, capitolo II, punto 1, lettera f), e capitolo V, punto 1, del regolamento (CE) n. 852/2004 per quanto riguarda 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.

Le operazioni di pulizia e disinfezione dei locali di cui alla lettera a) e la frequenza con la quale esse vengono eseguite sono adattate all'attività per tener conto della specifica flora ambientale.

Gli strumenti e le attrezzature di cui alla lettera b) sono mantenuti costantemente in uno stato d'igiene soddisfacente e sono regolarmente puliti e disinfettati.



*Il Ministro delle politiche agricole  
alimentari, forestali e del turismo*

**Aggiornamento dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238.**

VISTO il decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 recante "Disposizioni in materia di individuazione dei prodotti tradizionali agroalimentari" e, in particolare, l'art. 8, comma 1;

VISTO il decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, rubricato "Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8, comma 1 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173" e, in particolare, l'articolo 3, comma 3, che attribuisce al Ministero delle politiche agricole e forestali la cura della pubblicazione annuale dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

VISTO l'articolo 2, comma 3, del predetto decreto ministeriale che prevede che le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano inviano gli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali ed i successivi aggiornamenti al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali che provvede all'inserimento nell'Elenco nazionale di cui al cennato articolo 3;

VISTO il decreto ministeriale 18 luglio 2000, recante "Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" con il quale, in attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, si è provveduto alla pubblicazione dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

VISTA la legge 12 dicembre 2016, n. 238, recante "Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino";

VISTO, in particolare, l'articolo 12, comma 1 della citata legge 12 dicembre 2016, n. 238, il quale prevede che con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali sia aggiornato, annualmente, l'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano;

CONSIDERATO che dall'Elenco nazionale sono state eliminate le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012;

RITENUTO di dover procedere all'aggiornamento, per l'anno 2019, dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano ed inseriti nei rispettivi elenchi, in conformità all'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238;



*Il Ministro delle politiche agricole  
alimentari, forestali e del turismo*

DECRETA

Art. 1

1. L'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e Bolzano, istituito ai sensi dell'articolo 3 del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 e articolato su base regionale e provinciale, è aggiornato, ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, secondo l'Allegato I al presente decreto.

2. Gli aggiornamenti degli elenchi regionali e provinciali, di cui all'articolo 2, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 sono comunicati al Ministero entro il 31 dicembre di ogni anno.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.

Roma,

Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238  
Allegato I (di cui all'Art. 1 comma 1)

REGIONE LAZIO		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Cioccolato a squajo
	2	Liquore di genziana
	3	Liquore frangolino
	4	Liquore nocino
	5	Mistra
	6	Raffaia ciociara
	7	Sambuca romana
	8	Sambuca vecchia della Ciociaria
	9	Sambuca viterbese
	10	Braciolo sott'olio
	11	Branzola di bufala
	12	Buddellucci o Viarelli*
	13	Capocollo o Lonzà*
	14	Carne di bovino marsicano
	15	Carne di bufala romana
	16	Carne di coniglio lepino viterbese
	17	Carne di pecora secca
	18	Carapaccio di bufala
	19	Coopa (viterbese, marina)*
	20	Coppiette affumicate di bufala
	21	Coppiette (di cavallo, suino, bovino)*
	22	Filetto di Leonessa*
	23	Guanciale*
	24	Guanciale amatriciano*
	25	Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero*
	26	Guanciale di suino di razza Casertana
	27	Lardo (di Leonessa, di San Nicola)*
	28	Lardo del campo di Glevano Romano*
	29	Lardo stagionato al maiale nero*
	30	Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga*

**Termini presentazione PT Nuovi – Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238**

# Tipologia di deroghe riscontrate

**Articolo 7 Deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 per i prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali – Comma 2**

- a) di cui all'allegato II, capitolo II, del regolamento (CE) n. 852/2004 per quanto riguarda i locali in cui tali prodotti sono esposti ad un ambiente che contribuisce parzialmente allo sviluppo delle loro caratteristiche. I locali possono in particolare comprendere pareti, soffitti e porte non costituiti da materiali lisci, impermeabili, non assorbenti o resistenti alla corrosione e pareti, soffitti e pavimenti geologici naturali;
- b) di cui all'allegato II, capitolo II, punto 1, lettera f), e capitolo V, punto 1, del regolamento (CE) n. 852/2004 per quanto riguarda 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.

TIPOLOGIE DEROGHE ATTREZZATURA	FORMAGGI	SALUMI	PRODOTTI ITTICI
<p><b>Attrezzatura in legno</b> (es: spino rompiciagliata e per filatura; tino; fuscelle in vimini; basi di legno per spurgo/salatura/stagionatura/maniella/stecche di faggio per compressione insacco ecc)</p>	<p><b>Marzolina</b> <b>Formaggio di capra</b> <b>Ricotta secca</b> <b>Pecorino di Picinisco DOP</b> <b>Ciambella di Morolo</b> <b>Gran cacio di Morolo</b> <b>Caciottina di bufala di Amaseno</b> <b>Cacioricotta di bufala di Amaseno</b> <b>Ricotta di bufala (salata, infornata/affumicata)</b> <b>Pecorino di Amatrice</b> <b>Caciotta/Pecorino dei Monti della Laga</b> <b>Caciotta della Sabina</b> <b>Pecorino della Sabina</b> <b>Cacio magno</b> <b>Cacio fiore</b></p>	<p>Salsiccia di Monte San Biagio Zauzicchie e salam funnan Mazzafegato di Viterbo Salame paesano Buddellucci o viarelli Mortadella di cavallo Coppiette Mortadella di Accumoli Filetto di Leonessa Lardo di Leonessa Guanciale Pancetta</p>	

# Tipologia di deroghe riscontrate

TIPOLOGIE DEROGHE LOCALI	FORMAGGI	SALUMI	PRODOTTI ITTICI
<p><b>Locali naturali/storici</b> di asciugatura/stagionatura/affumicatura (es: grotte di lapillo, grotte tufacee, cantine, caprarecce ecc)</p>	<p><b>Marzolina</b>  <b>Foramggio di capra</b>  <b>Ricotta secca</b>  <b>Pecorino di Picinisco</b>  <b>Pecorino in grotta del Viterbese</b>  <b>Caciocavallo vaccino (invecchiato in grotta)</b>  <b>Caciotta della Sabina</b>  <b>Pecorino della Sabina</b>  <b>Cacio magno</b>  <b>Caciottina di bufala di Amaseno</b>  <b>Cacioricotta di bufala di Amaseno</b>  <b>Ricotta di bufala (salata, infornata/affumicata)</b>  <b>Pecorino di Amatrice</b>  <b>Caciotta/Pecorino dei Monti della Laga</b></p>	<p>Salsiccia di Monte San Biagio  Zauzicchie e salam funnan  Mortadella di cavallo  Guanciale  Pancetta  Mazzafegato di Viterbo  Salame paesano  Buddellucci o viarelli</p>	
<p>Contenitori: <b>gabbie di canna/metalliche</b> per asciugatura all'aperto</p>	<p><b>Marzolina</b>  <b>Caciottina di bufala di Amaseno</b>  <b>Cacioricotta di bufala di Amaseno</b></p>		
<p>Contenitori: <b>Vasi di coccio/vetro</b> per la conservazione</p>	<p><b>Marzolina</b></p>		<p>Alici sotto sale del Golfo di Gaeta</p>

# Le convenzioni di ArsiAl con gli Enti di ricerca

✚ Ente CRA- Centro di ricerca per la produzione delle carni e il miglioramento genetico;

✚ Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana «M. Aleandri»

Indagine chimico-fisico-organolettica e microbiologica nonché individuazione dei punti critici del processo produttivo, sui prodotti ottenuti con metodiche tradizionali, finalizzata al supporto tecnico per richiesta deroghe igienico-sanitarie all'Autorità Sanitaria.

Attivazione di nuova convenzione con DGR n. 446 del 28/11/2013 per indagine scientifica a supporto della richiesta concessione deroghe igienico-sanitarie per il **formaggio tradizionale Pecorino di Ferentino** e riconoscimento UE DOP/IGP **Salsiccia di Monte San Biagio**.

**i nuovi tenori massimi degli Idrocarburi Policiclici Aromatici nei prodotti alimentari sono indicati nell'Allegato del Reg. UE 835/2011 modifica il Reg. CE n. 1881/2006.**

**Estratto dall'allegato del Reg. UE n. 835/2011.**

Prodotti alimentari		Tenori massimi (µg/kg)	
6.1	Benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e crisene	Benzo(a)pirene	Somma di benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e crisene (*)
6.1.4	Carne affumicata e prodotti a base di carne affumicata	5,0 fino al 31.8.2014 2,0 a decorrere dall'1.9.2014	30 a decorrere dall'1.9.2012 fino al 31.8.2014 12,0 a decorrere dall'1.9.2014

PRODOTTI TRADIZIONALI (ai sensi del D.M. 350/99) della Regione Lazio aggiornamento Gazzetta Ufficiale, Serie generale n. 133 del 9 giugno 2023		PROVINCIA INTERESSATA ALLA PRODUZIONE		
Bevande analcoliche, distillati e liquori				
2	liquore di genziana	RI	289	Ciambella di San Filippo
3	liquore fragolino	RM - RI	291	ciambelle n 'cotte
4	liquore nocino	FR - RI	292	ciambelle salate
10	bracirole sott'olio	RI	309	crustoli de girgenti
17	carne di pecora secca	RI	311	dolce alle fave di san giuseppe da leonessa
20	coppa reatina	RI	312	dolce di patate
23	filetto di Leonessa	RI	314	fave dei morti
25	guanciale amatriciano	RI	315	ferratelle
28	lardo di Leonessa	RI	316	fettarelle
32	lombetto della sabina e dei monti della laga	RI	319	fiatoni o fiaoni
36	mortadella di amatrice	RI	321	frascarelli
37	mortadella di accumulì	RI	323	frittelli di riso
48	porchetta di poggio bustone	RI	330	gnocchetti di polenta
49	Porchetta di Selci (Porchetta Selciana)	RI	331	gnocchi de lu contadino
58	salamella cicolana	RI	332	gnocchi di castagne
60	saldamirelli	RI	333	gnocchi ricci
87	pasta di olive	RI - LT	337	la copeta
94	cacio magno (semplice e alle erbe)	RI	341	lu cavalluccio e la puccanella
99	caciotta dei monti della laga	RI	345	maccheroni a matassa
100	caciotta della sabina (semplice e alle erbe)	RI	347	maltagliati o fregnacce
113	formaggio e caciotta di pecora sott'olio	LT - FR - RI	352	murzitti
121	pecorino dei monti della laga	RI	356	palombella
122	pecorino della sabina (semplice e alle erbe)	RI	361	pane casareccio di lugnola
123	pecorino di Amatrice	RI		Pasta di Antrodoco (spaghetti, bucatini, perciatelli, mezze maniche, rigatoni, linguine di passero)
139	burro di san filippo	RI	374	pastarelle col cremore
140	olio monovarietale extra vergine di Carboncella	RM - RI	381	pastarelle col cremore
144	Olio monovarietale extravergine di Olivastrone	RM - RI	386	pizza con farina di mais
146	olio monovarietale extra vergine di Salviana	RM - RI	387	pizza somma
164	castagna rossa del cicolano	RI	388	pizza sotto la brace
166	ceci	VT - RI	389	pizza per terra
167	cicerchia	RI	390	pizza sfogliata
171	ciliegia ravenna della sabina	RM - RI	398	pizza fritta
176	confettura di castagne	RI	399	pizza grassa
177	confettura di mele al mosto cotto	RI	401	pizza sucia
178	Confettura di uva cesanese nera	RI	403	pizzicotti (biscotti)
183	fagiolo a pisello	RI	404	pizzicotto (pasta alimentare)
185	fagiolo borbontino	RI	405	polentini
191	fagiolo gentile di labro	RI	408	ravioli con crema di castagne
198	farina di marroni	RI	409	ravioli di patate
199	farro	RI - VT	415	serpentone alle mandorle di sant'اناتolia
209	lenticchia di rascino	RI	419	sfusellati
215	marrone antrodocano	RI	421	spumette
226	patata di leonessa	RI	422	strozzapreti
227	patata turchesa	RI	426	tagliatelle di castagne
231	pere scioppate al mosto	RI - LT	429	tersitti de girgenti
232	pesche o percoche scioppate	RI - LT	430	terzetti
235	pomodoro corno di toro	RI	435	torta pasquale (tortano di pasqua, torteno 1 e 2)
243	scorsone o tartufo d'estate	RI - VT	444	turchetti
253	anse del Tevere	RM - RI	445	tusichelle
255	amaretti casperiani	RI	456	padellaccia
259	bastoni	RI	473	fiordilatte
260	biscotti	RI		
270	calzone con verdure	RI		
273	castagnaccio	RI - RM		
276	ciacamarini	RI		
286	ciambelle da sposa	RI		



**FUSCELLE IN VIMINI**



**LA TRADIZIONALE LAVORAZIONE DEL FORMAGGIO**

A photograph of a cheese cellar. The room is filled with wooden shelves stacked with numerous round wheels of cheese. The cheese wheels are arranged neatly on the shelves, which are supported by metal brackets. The walls are light-colored, and there are two circular ventilation fans mounted on the ceiling. The lighting is warm and focused on the cheese.

**CACIOTTA GENUINA ROMANA: stagionatura su asse di legno (PAT)**



**RICOTTA SECCA: stagionatura su madie di legno (PAT)**



**CACIO MAGNO**



**LARDO DI LEONESSA: stagionatura su asse di legno (PAT)**



**GRICIA**



**PATATE DI LEONESSA (PAT)**



**LENTICCHIA DI RASCINO (PAT)**

# GROTTE

**Le analisi microbiologiche durante ed alla fine di stagionatura in grotta**

- *Salmonella spp.*
- *L. monocytogenes*
- *Campylobacter spp.*
- *Stafilococchi coag. pos.*

**Stagionatura  
per oltre 90 gg**

**T° = 12-13°C**

**U.R. = 90-92%**



**Sono stati analizzati 9 campioni di formaggi stagionati**

**in una grotta di lapillo nell'Alta Tuscia**

***Salmonella spp., L.monocytogenrs, Campylobacter spp. - assenti Stafilococchi coag. pos. < 100 ufc/g***



**Formaggio di  
Capra: finissaggio  
in grotte di  
lapillo/tufo**



## Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza  
degli Alimenti e la Nutrizione  
Ufficio 2 Igiene degli alimenti ed esportazione

EUROPEAN COMMISSION  
DIRECTORATE GENERAL  
HEALTH AND FOOD SAFETY  
(DG SANTE)

To  
Dr Ladislav Miko  
Deputy Director-General  
[Ladislav.MIKO@ec.europa.eu](mailto:Ladislav.MIKO@ec.europa.eu)

VIA  
PEC

Dr Eric Thevenard  
Head of Unit Food Hygiene  
[eric.thevenard@ec.europa.eu](mailto:eric.thevenard@ec.europa.eu)

CC  
Dr Koen Van.Dyck  
[Koen.Van-Dyck@ec.europa.eu](mailto:Koen.Van-Dyck@ec.europa.eu)  
Dr. Paolo Caricato  
[Paolo.Caricato@ec.europa.eu](mailto:Paolo.Caricato@ec.europa.eu)  
Dr.ssa Anne-Catherine Richard  
[Anne-Catherine.RICHARD@ec.europa.eu](mailto:Anne-Catherine.RICHARD@ec.europa.eu)

N. ....  
Risposta al Foglio del .....  
N. ....

Ministero della Salute  
DGISAN

0016763-P-24/04/2017



**Oggetto: Italian notification according to the Regulation EC 2074/2005 – Article 7.  
Animal Origin foodstuffs with traditional characteristics**

Referring to the art.7 of the Regulation EC 2074/2005 and to the 18th whereas of the same regulation, please find attached Italian list concerning **Traditional Animal Origin foodstuffs with general derogations** from the requirements set out in chapter II(1) of Annex II Regulation (EC) No 852/2004 and in Chapter II(1)(f) and Chapter V(1) of Annex II Regulation (EC) No 852/2004.

Best Regards

IL DIRETTORE GENERALE  
(Dr. Giuseppe Rucolo)

Responsabile Ufficio 2:  
P. Not p.noè@sanita.it  
Referenti del procedimento:  
MF Marcone m.marcone@sanita.it  
F. Difortunato f.difortunato@sanita.it  
E. Bergamo e.bergamo@sanita.it

AR

Miria Catta

**Da:** Rita Marciano' <[rmarciano@regione.lazio.it](mailto:rmarciano@regione.lazio.it)>  
**Inviato:** giovedì 15 febbraio 2018 12:03  
**A:** Giuseppe De Angelis; Masotti Gianfranco ([gianfranco.masotti@aslroma1.it](mailto:gianfranco.masotti@aslroma1.it)); aldo.benevelli@aslroma3.it; Santini Fabrizio ([fabrizio.santini@aslroma4.it](mailto:fabrizio.santini@aslroma4.it)); Giancarlo Micarelli ([giancarlo.micarelli@aslromag.it](mailto:giancarlo.micarelli@aslromag.it)); mariano.sigimondi@aslroma6.it; Annarosa Centra ; areaveterinaria@aslfrosinone.it; roberto.petrucci@aslfrosinone.it; Angelo Toni ([a.toni@aslrieti.it](mailto:a.toni@aslrieti.it)); giuseppe.micarelli@asl.vt.it; 'stefano.bilei@izslt.it'; Miria Catta  
**Cc:** 'stefano.bilei@izslt.it'; Miria Catta  
**Oggetto:** notifica deroghe prodotti tradizionali  
**Allegati:** prodottitradizionali2017.pdf

Gentili colleghi,  
per opportuna conoscenza ed eventuali adempimenti di competenza vi invio la nota ministeriale con la quale sono stati notificati i prodotti tradizionali di origine animale che in Italia usufruiscono delle deroghe ad alcuni requisiti di Reg. 852/04.  
Cordiali saluti

Rita Marciano'



RITA MARCIANO'

DIREZIONE REGIONALE SALUTE E POLITICHE SOCIALI  
AREA PREVENZIONE E PROMOZIONE DELLA SALUTE

VIA R. RAIMONDI GARIBALDI 7  
00147 ROMA  
FISSO: +39 06 51884255  
CELL. +39 335 1754795  
FAX: +39 06 51684515  
E-MAIL: [marciano@regione.lazio.it](mailto:marciano@regione.lazio.it)  
[WWW.REGIONE.LAZIO.IT](http://WWW.REGIONE.LAZIO.IT)

*Salvat' allegati'*

Ansiel PROTOCOLLO ESTERNO ENTRATA 0001004/2018 con data 16/02/2018 12:38:41

DM 9/04/2008  
PAT PATRIMONIO  
CULTURALE  
ITALIANO





La Regione Lazio ha legiferato in materia di biodiversità con la:

## LEGGE REGIONALE

n. 15 del 1 marzo 2000

*“Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario”*

L'applicazione è stata affidata ad ARSIAL

ARSIAL

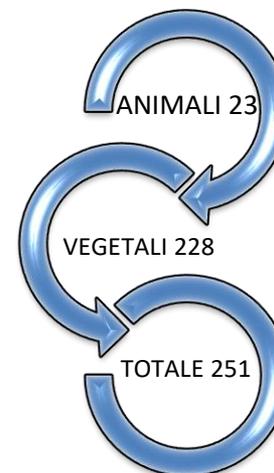
Agenzia Regionale  
per lo Sviluppo e l'Innovazione  
dell'Agricoltura del Lazio



REGIONE  
LAZIO

## RISORSE GENETICHE ISCRITTE AL REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE

ARBOREE	N°	ERBACEE	N°	ANIMALI	N°
Albicocco	3	Aglione	2	Ape	1
Azzeruolo	1	Cavolo Broccolo	3	Asino	4
Castagno	1	Carciofo	3	Bovino	1
Ciliegio	18	Cece	1	Capra	4
Crasiommolo	3	Cicerchia	1	Cavallo	6
Melo	43	Cima di Rapa	3	Coniglio	1
Melograno	4	Fagiolo Comune	19	Pecora	2
Nocciolo	3	Fagiolo di Spagna	2	Pollo	1
Olivo	13	Farro	2	Suino	4
Pero	30	Fava	1		
Pesco	5	Finocchio	1		
Susino	6	Fragola	1		
Vite da Vino	44	Lenticchia	3		
Vite da Tavola	3	Mais	1		
Visciolo	1	Peperone	1		
		Pomodoro	3		
		Sedano	1		
		Trifoglio	1		
		Zucchino	1		
<b>15</b>	<b>178</b>	<b>19</b>	<b>50</b>	<b>9</b>	<b>24</b>



Nome comune della specie	Genere	Specie	Classificatore	Denominazione risorsa genetica (sinonimi)	Categoria di rischio di erosione genetica, aggiornata a dicembre 2020	Areale di allevamento	Data iscrizione al Registro Volontario Regionale	Iscrizione a Libri Genealogici e Enti selezionatori o autorità competenti autorizzati
Ape domestica	<i>Apis</i>	<i>mellifera ligustica</i>	s.	Ape ligustica <i>Apis mellifera ligustica</i>		Lazio	19/07/2017	
Asino	<i>Equus</i>	<i>asinus</i>	L.	Asino dell' Amiata	"Daneggiata"	Lazio	20/11/2001	Iscritto al Libro Genealogico tenuto da A.N.A.R.E.I.A - Associazione Nazionale Allevatori delle Razze Equine e Asinine Italiane (a scopo di conservazione delle razze equine e asinine a limitata diffusione)
Asino	<i>Equus</i>	<i>asinus</i>	L.	Asino di Martina Franca	"Daneggiata"	Lazio	20/11/2001	Iscritto al Libro Genealogico tenuto da A.N.A.M.F. - Associazione Nazionale Allevatori del Cavallo delle Murge e dell'Asino di Martina Franca
Asino	<i>Equus</i>	<i>asinus</i>	L.	Asino Ragusano	"Daneggiata"	Lazio	20/11/2001	Iscritto al Libro Genealogico tenuto da A.N.A.R.E.I.A - Associazione Nazionale Allevatori delle Razze Equine e Asinine Italiane (a scopo di conservazione delle razze equine e asinine a limitata diffusione)
Asino	<i>Equus</i>	<i>asinus</i>	L.	Asino Viterbese / Asino di Allumiere	"Critica"	Lazio	09/02/2011	Iscritto al Libro Genealogico tenuto da A.N.A.R.E.I.A - Associazione Nazionale Allevatori delle Razze Equine e Asinine Italiane (a scopo di conservazione delle razze equine e asinine a limitata diffusione)
Bovino	<i>Bos</i>	<i>taurus</i>	L.	Maremmana	"Daneggiata"	Lazio	20/11/2001	Iscritto al Libro genealogico tenuto da ANABIC - Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani da Carne.
Capra	<i>Capra</i>	<i>hircus</i>	L.	Bianca Monticellana	"Daneggiata"	Lazio	23/06/2003	Iscritto al Libro Genealogico, tenuto da ASSO.NA.PA – Associazione Nazionale della Pastorizia.
Capra	<i>Capra</i>	<i>hircus</i>	L.	Capestrina	"Critica"	Lazio	05/05/2005	Iscritto al Libro Genealogico, tenuto da ASSO.NA.PA – Associazione Nazionale della Pastorizia.
Capra	<i>Capra</i>	<i>hircus</i>	L.	Capra Fulva	"Critica"	Lazio	28/02/2006	
Capra	<i>Capra</i>	<i>hircus</i>	L.	Ciociarà Grigia	"Critica"	Lazio	05/05/2005	Iscritto al Libro Genealogico, tenuto da ASSO.NA.PA – Associazione Nazionale della Pastorizia.
Cavallo	<i>Equus</i>	<i>caballus</i>	L.	Lipizzano	"Daneggiata"	Lazio	05/05/2005	Iscritto al Libro Genealogico tenuto da A.N.A.R.E.I.A - Associazione Nazionale Allevatori delle Razze Equine e Asinine Italiane
Cavallo	<i>Equus</i>	<i>caballus</i>	L.	Cavallo Maremmano	"Daneggiata"	Lazio	20/11/2001	Iscritto al Libro Genealogico tenuto da ANAM - Associazione Nazionale Allevatori Cavallo di Razza Maremmana.
Cavallo	<i>Equus</i>	<i>caballus</i>	L.	Romano della Maremma Laziale	"Critica"	Lazio	28/04/2004	Iscritto al Libro Genealogico tenuto da A.N.A.R.E.I.A - Associazione Nazionale Allevatori delle Razze Equine e Asinine Italiane (a scopo di conservazione delle razze equine e asinine a limitata diffusione)
Cavallo	<i>Equus</i>	<i>caballus</i>	L.	Cavallo Italiano da Tiro Pesante Rapido	"Vulnerabile"	Lazio	20/11/2001	Iscritto al Libro Genealogico tenuto da ANACATPR - Associazione Nazionale Allevatori Cavallo Agricolo Italiano da Tiro Pesante Rapido.
Cavallo	<i>Equus</i>	<i>caballus</i>	L.	Tolfetano	"Daneggiata"	Lazio	20/11/2001	Iscritto al Libro Genealogico tenuto da A.N.A.R.E.I.A - Associazione Nazionale Allevatori delle Razze Equine e Asinine Italiane (a scopo di conservazione delle razze equine e asinine a limitata diffusione)
Cavallo	<i>Equus</i>	<i>caballus</i>	L.	Pony di Esperia	"Daneggiata"	Lazio	20/11/2001	Iscritto al Libro Genealogico tenuto da A.N.A.R.E.I.A - Associazione Nazionale Allevatori delle Razze Equine e Asinine Italiane (a scopo di conservazione delle razze equine e asinine a limitata diffusione)
Coniglio	<i>Oryctolagus</i>	<i>cuniculus domesticus</i>	L.	Leprino di Viterbo	"Critica"	Lazio	28/04/2004	Iscritto al Libro Genealogico della specie cunicola, tenuto da ANCI - Associazione Nazionale Coniglicoltori Italiani
Pecora	<i>Ovis</i>	<i>aries</i>	L.	Pecora Quadricorna	"Critica"	Lazio	28/02/2006	
Pecora	<i>Ovis</i>	<i>aries</i>	L.	Sopravissana	"Daneggiata"	Lazio	20/11/2001	Iscritto al Libro Genealogico, tenuto da ASSO.NA.PA – Associazione Nazionale della Pastorizia.
Pollo	<i>Gallus</i>	<i>gallus domesticus</i>	L.	Ancona	"Critica"	Lazio	23/06/2003	Iscritto al Libro Genealogico della specie cunicola, tenuto da ANCI - Associazione Nazionale Coniglicoltori Italiani
Suino	<i>Sus</i>	<i>scrofa</i>	L.	Apulo - Calabrese/Nero dei Monti Lepini	"Daneggiata"	Lazio	28/02/2006	Iscritto al Libro genealogico della Specie Suina, tenuto dall' ANAS - Associazione Nazionale Allevatori Suini.
Suino	<i>Sus</i>	<i>scrofa</i>	L.	Apulo - Calabrese/Nero Reatino		Lazio	28/02/2006	Iscritto al Libro genealogico della Specie Suina, tenuto dall' ANAS - Associazione Nazionale Allevatori Suini.
Suino	<i>Sus</i>	<i>scrofa</i>	L.	Casertana	"Daneggiata"	Lazio	28/02/2006	Iscritto al Libro genealogico della Specie Suina, tenuto dall' ANAS - Associazione Nazionale Allevatori Suini.
Suino	<i>Sus</i>	<i>scrofa</i>	L.	Cinta senese		Prov. di Viterbo	28/04/2022	Iscritto al Libro genealogico della Specie Suina, tenuto dall' ANAS - Associazione Nazionale Allevatori Suini.

LA BIODIVERSITÀ AGRICOLA DEL LAZIO CUSTODITA  
DALLE COMUNITÀ LOCALI E  
PROTETTA DALLA L. R. 1 marzo 2000 n. 15  
“tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario”

*Biodiversità? ...chissà chi ce l'ha!*

Le Produzioni Agroalimentari Tradizionali  
della Biodiversità Agraria del Lazio

*Primo repertorio regionale delle filiere  
autoctone ([www.arsial.it](http://www.arsial.it))*



ARSIAL

Agenzia Regionale  
per lo Sviluppo e l'Innovazione  
dell'Agricoltura del Lazio



REGIONE  
LAZIO

Produzioni Animali	Risorse genetiche autoctone animali iscritte al RVR (L.R. 15/2000)	Prodotto Agroalimentare (tipico/tradizionale)	Nome azienda	Indirizzo	prov.	mail/sito web	Presumibile Disponibilità (quantità prodotto) su indicazione di parte	Periodo (stagionalità)
Bovino Maremmano	Carne di bovino maremmano	Coop. Produttori allevatori bestiame Due Casette	Coop. Produttori allevatori bestiame Due Casette	Loc. Due Casette - Cerveteri	RM			
		Azienda Zootecnica Badessa Di Vincenzo Spada	Azienda Zootecnica Badessa Di Vincenzo Spada	Via Flaminia, 429 - Roma	RM			
		Azienda Morani Guendalina	Azienda Morani Guendalina	Via della Scaglia, km 2 - S. Severa nord	RM	<a href="mailto:azienda.morani@tiscali.it">azienda.morani@tiscali.it</a>	400 q.li (il 95% sono incroci con limousine, cheraloise)	Tutto l'anno
		Macelleria Nardi Mario srl	Macelleria Nardi Mario srl	Strada Provinciale "Il Chiarone", 3 Loc. Pesca Romana - Montalto di Castro	VT			
		Azienda Agricola Prato Rotatore di Francesca Prato - Tenuta dell'Argento	Azienda Agricola Prato Rotatore di Francesca Prato - Tenuta dell'Argento	Via Colline dell'Argento, snc 00053 - Civitavecchia	RM	<a href="mailto:info@lecamedellargento.com">info@lecamedellargento.com</a>		
Mortadella di manzetta maremmana	Mortadella di manzetta maremmana	Macelleria Nardi Mario srl	Macelleria Nardi Mario srl	Strada Provinciale "Il Chiarone", 3 Loc. Pesca Romana - Montalto di Castro	VT			
Suino Nero dei Monti Lepini	Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero Lardo stagionato al maiale nero Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero	Macalli Maurizio	Macalli Maurizio	Via Rerum Novarum, 19 - 00032 Carpineto Romano	RM	<a href="mailto:mauriziomacali@yahoo.it">mauriziomacali@yahoo.it</a>	1,5 q.li	da novembre a gennaio
		Macalli Maurizio	Macalli Maurizio	Via Rerum Novarum, 19 - 00032 Carpineto Romano	RM	<a href="mailto:mauriziomacali@yahoo.it">mauriziomacali@yahoo.it</a>	30 pezzi (2,5 q.li)	da novembre a dicembre (produzione)
		Macalli Maurizio	Macalli Maurizio	Via Rerum Novarum, 19 - 00032 Carpineto Romano	RM	<a href="mailto:mauriziomacali@yahoo.it">mauriziomacali@yahoo.it</a>	1,5 q.li	da novembre a dicembre (produzione)
		Macalli Maurizio	Macalli Maurizio	Via Rerum Novarum, 19 - 00032 Carpineto Romano	RM	<a href="mailto:mauriziomacali@yahoo.it">mauriziomacali@yahoo.it</a>	1,5 q.li	da novembre a dicembre (produzione)
Suino di razza Casertana	Salsiccia al coriandolo di Monte san biagio (fresca, conservata e secca) Pancetta di suino Salsicce secche (anche sotto strutto) Lombetto o lonza Guanciale Lardo stagionato al maiale nero Pancetta tesa di suino Salsicce secche (sotto strutto) Lonzino Lonza Guanciale	Macelleria Mattei Enzo	Macelleria Mattei Enzo	Via Onorato I Caetani, 18 Fondi T	LT	<a href="mailto:info@macelleriamattei.it">info@macelleriamattei.it</a>	10 - 15 q.li/anno	Tutto l'anno
		Azienda agricola Vano Irene	Azienda agricola Vano Irene	Via Santa Palomba, 1 Contrada Montenero - 03033 Arpino	FR	<a href="http://www.lacontradadelnero.it">www.lacontradadelnero.it</a>		
		Azienda agricola Vano Irene	Azienda agricola Vano Irene	Via Santa Palomba, 1 Contrada Montenero - 03033 Arpino	FR	<a href="http://www.lacontradadelnero.it">www.lacontradadelnero.it</a>		
		Azienda agricola Vano Irene	Azienda agricola Vano Irene	Via Santa Palomba, 1 Contrada Montenero - 03033 Arpino	FR	<a href="http://www.lacontradadelnero.it">www.lacontradadelnero.it</a>		
		Azienda agricola Vano Irene	Azienda agricola Vano Irene	Via Santa Palomba, 1 Contrada Montenero - 03033 Arpino	FR	<a href="http://www.lacontradadelnero.it">www.lacontradadelnero.it</a>		
		Azienda agricola Vano Irene	Azienda agricola Vano Irene	Via Santa Palomba, 1 Contrada Montenero - 03033 Arpino	FR	<a href="http://www.lacontradadelnero.it">www.lacontradadelnero.it</a>		
		SoloNero - Azienda Agricola Aiello	SoloNero - Azienda Agricola Aiello	via Aurita - Broccostella	FR	<a href="http://solo-nero@libero.it">solo-nero@libero.it</a>	30 kg/mese	Tutto l'anno
		SoloNero - Azienda Agricola Aiello	SoloNero - Azienda Agricola Aiello	via Aurita - Broccostella	FR	<a href="http://solo-nero@libero.it">solo-nero@libero.it</a>	20 kg/mese	Tutto l'anno
		SoloNero - Azienda Agricola Aiello	SoloNero - Azienda Agricola Aiello	via Aurita - Broccostella	FR	<a href="http://solo-nero@libero.it">solo-nero@libero.it</a>	3 q.li/mese	Tutto l'anno
		SoloNero - Azienda Agricola Aiello	SoloNero - Azienda Agricola Aiello	via Aurita - Broccostella	FR	<a href="http://solo-nero@libero.it">solo-nero@libero.it</a>	60 kg/mese	Tutto l'anno
SoloNero - Azienda Agricola Aiello	SoloNero - Azienda Agricola Aiello	via Aurita - Broccostella	FR	<a href="http://solo-nero@libero.it">solo-nero@libero.it</a>	12 kg/mese	Tutto l'anno		

CARNI E  
DERIVATI

AGROBIODIVERSITÀ  
UN PATRIMONIO  
DI RISORSE,  
COMUNITÀ  
E PRODOTTI  
DEL LAZIO

LAZIO EUROPA



## TUTELA DELLE RISORSE GENETICHE DI INTERESSE AGRARIO DEL LAZIO

ATTIVITÀ E PROGETTI ARSIAL  
LEGGE REGIONALE 1 MARZO 2000, N. 15



ARSIAL



REGIONE  
LAZIO

AGROBIODIVERSITÀ  
UN PATRIMONIO  
DI RISORSE,  
COMUNITÀ  
E PRODOTTI  
DEL LAZIO

LAZIO EUROPA



## FRUTTIFERI E OLIVI AUTOCTONI DEL LAZIO

TUTELA DELLE RISORSE  
GENETICHE AUTOCTONE  
DI INTERESSE AGRARIO  
LEGGE REGIONALE 1 MARZO 2000, N. 15



ARSIAL



REGIONE  
LAZIO

AGROBIODIVERSITÀ  
UN PATRIMONIO  
DI RISORSE,  
COMUNITÀ  
E PRODOTTI  
DEL LAZIO

LAZIO EUROPA



## RAZZE AUTOCTONE DEL LAZIO

TUTELA DELLE RISORSE  
GENETICHE AUTOCTONE  
DI INTERESSE AGRARIO  
LEGGE REGIONALE 1 MARZO 2000, N. 15



ARSIAL



REGIONE  
LAZIO

AGROBIODIVERSITÀ  
UN PATRIMONIO  
DI RISORSE,  
COMUNITÀ  
E PRODOTTI  
DEL LAZIO

LAZIO EUROPA



## VARIETÀ LOCALI DI SPECIE ERBACEE DEL LAZIO

TUTELA DELLE RISORSE  
GENETICHE AUTOCTONE  
DI INTERESSE AGRARIO  
LEGGE REGIONALE 1 MARZO 2000, N. 15



ARSIAL



REGIONE  
LAZIO

AGROBIODIVERSITÀ  
UN PATRIMONIO  
DI RISORSE,  
COMUNITÀ  
E PRODOTTI  
DEL LAZIO

LAZIO EUROPA



## IVITIGNI AUTOCTONI DEL LAZIO

TUTELA DELLE RISORSE  
GENETICHE AUTOCTONE  
DI INTERESSE AGRARIO  
L. R. 1 MARZO 2000, N. 15



REGIONE  
LAZIO

# CERTIFICAZIONE volontaria regolamentata

## Prodotto di Montagna

### Riferimenti normativi

- Reg UE 1151/12 – art. 31
- Reg UE 665/2014

- **Decreto 26 luglio 2017 – GU 19/09/2017**

disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151 e del regolamento delegato (UE) n. 665/2014 sulle condizioni di utilizzo dell'indicazione facoltativa di qualità "prodotto di montagna"

Valore agricoltura montana in Italia:

**9,1 miliardi** di euro di cui

- 6,7 miliardi Appennini
- 2,4 miliardi Alpi

Occupati 2011-2016 nelle province alpine:  
+10%



# Somministrazione al pubblico di alimenti e bevande *cenni alla normativa nazionale*

**LEGGE 25 agosto 1991, n. 287**

Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sull'attività dei pubblici esercizi.

**Art. 1 - Ambito di applicazione** della legge e abrogazioni espresse

1. La presente legge si applica **alle attività di somministrazione al pubblico di alimenti e di bevande**. Per **somministrazione** si intende la vendita per il consumo sul posto, che comprende **tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in una superficie aperta al pubblico, all'uopo attrezzati**.

2. La presente legge si applica altresì alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande effettuata con **distributori automatici in locali esclusivamente adibiti a tale attività**.

**Art. 3 - Rilascio delle autorizzazioni**

1. L'apertura e il trasferimento di sede degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e di bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, sono soggetti ad **autorizzazione, rilasciata dal sindaco del comune nel cui territorio è ubicato l'esercizio.....;**

7. Le attività di somministrazione di alimenti e di bevande devono essere esercitate nel rispetto delle vigenti norme, prescrizioni e **autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica e igienico-sanitaria**, nonché di quelle sulla **destinazione d'uso dei locali e degli edifici**, fatta salva l'irrogazione delle sanzioni relative alle norme e prescrizioni violate.

Le caratteristiche strutturali ed igienico-edilizie dei locali adibiti ad attività di somministrazione sono indicate nel **Regolamento comunale edilizio e dal Regolamento comunale di Igiene, Sanità pubblica e Veterinaria**.

# Somministrazione al pubblico di alimenti e bevande *cenni alla normativa nazionale*

## DECRETO LEGISLATIVO 26 marzo 2010, n. 59

Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno.

### Art. 64 Somministrazione di alimenti e bevande

L'apertura e il trasferimento di sede, negli altri casi, e il trasferimento della gestione o della titolarità degli esercizi di cui al presente comma, in ogni caso, sono soggetti a **segnalazione certificata di inizio di attività** da presentare allo sportello unico per le attività produttive del comune competente per territorio, ai sensi dell'articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241, e successive modificazioni.

**La Scia sostituisce la Dia: novità introdotta dal Decreto Legislativo 6 agosto 2012, n. 147  
Disposizioni ed integrazioni del D. Lgs. 26 marzo 2010, n. 59**

**Inizio Attività presso il SUAP del Comune competente per territorio.**

## Somministrazione al pubblico di alimenti e bevande *cenni alla normativa europea*

### Obbligo di registrazione dell'attività

L'attività di somministrazione di alimenti e bevande è soggetta a un obbligo di registrazione presso il Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda USL competente per territorio. Si tratta di un adempimento imposto dalla disciplina comunitaria sull'igiene degli alimenti e dei prodotti di origine animale (Reg. CE n. 853/2004).

L'operatore del settore deve inviare al SUAP competente una notifica nella quale è attestato il possesso dei requisiti generali e specifici richiesti dalla normativa comunitaria in relazione all'attività svolta.

Ricevuta la notifica, il SUAP provvede all'inserimento dell'attività nell'anagrafe delle Registre e effettua il controllo sulla completezza della notifica e sulla veridicità delle dichiarazioni ivi contenute. La notifica ha effetto dal momento in cui è ricevuta dal SUAP.

## Somministrazione al pubblico di alimenti e bevande *cenni alla normativa regionale*

Sul Bollettino Ufficiale della Regione Lazio 7/11/2019, n. 90, è stato pubblicato il **nuovo testo unico del commercio LR 6/11/2019, n. 22.**

Con la pubblicazione del Testo Unico è stata **riscritta integralmente la disciplina del commercio sia su area privata che pubblica, oltre alla somministrazione di alimenti e bevande.**

Vengono **riunificate o abrogate** una serie di disposizioni frammentate in più testi:

il commercio in sede fissa e su aree pubbliche (L.R. n. 33/99);

le reti d'impresa tra attività economiche su strada (L.R. n. 4/2006, articolo 113);

il commercio all'ingrosso (L.R. n. 74/1984);

**l'attività di somministrazione di alimenti e bevande (L.R. n. 21/2006) - REGOLAMENTO REGIONALE 19 gennaio 2009, n. 1**

la distribuzione della stampa quotidiana e periodica (L.R. n. 4/2005);

il commercio di animali da affezione; il commercio equo e solidale.

# Somministrazione al pubblico di alimenti e bevande – cenni alla normativa regionale

Testo unico del commercio Numero della legge: 22 Data: 6 novembre 2019

## CAPO VI - SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Sezione I Disposizioni comuni

### Art. 74

#### (Definizioni)

1. Ai fini dell'applicazione delle disposizioni contenute nel presente capo si intende per:

- a) **somministrazione di alimenti e bevande**, la vendita e il relativo servizio per il consumo sul posto di alimenti e bevande, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio e/o in una superficie aperta al pubblico intesa come adiacente, prospiciente o pertinente al locale, ivi comprese le aree pubbliche come definite dall'articolo 39, comma 1, lettera b), appositamente attrezzate e gestite per la funzionalità del locale, con l'assistenza del personale addetto alla somministrazione;
- b) **superficie di somministrazione**, la superficie appositamente attrezzata per essere utilizzata per la somministrazione. Rientra in essa l'area occupata da banchi, scaffalature, tavoli, sedie, panche e simili nonché lo spazio funzionale esistente tra dette strutture. Non vi rientra l'area occupata da magazzini, depositi, locali di lavorazione, cucine, uffici e servizi;
- c) **domicilio del consumatore**, la privata dimora nonché i locali in cui il consumatore si trova per motivi di lavoro, studio o per lo svolgimento di congressi, convegni, cerimonie o altro tipo di eventi;
- d) **esercizi di somministrazione**, gli esercizi che svolgono l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione;

# Somministrazione al pubblico di alimenti e bevande *cenni alla normativa regionale*

Testo unico del commercio Numero della legge: 22 Data: 6 novembre 2019

## CAPO VI - SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Sezione I Disposizioni comuni

### Art. 74

#### (Definizioni)

e) **autorizzazione stagionale** , l'autorizzazione rilasciata per un periodo di tempo, anche frazionato, non inferiore a trenta giorni consecutivi e non superiore a centottanta, che può comprendere anche parte dell'anno successivo a quello in cui ha inizio;

f) **somministrazione nelle mense aziendali** , la somministrazione di pasti offerti in strutture dotate di autonomia tecnico-funzionale dal datore di lavoro pubblico o privato ai propri dipendenti ed ai dipendenti di altre aziende convenzionate, in forma diretta o tramite l'opera di altro soggetto con il quale abbia stipulato apposito contratto;

g) **occupazione di suolo pubblico** , la concessione a titolo oneroso da parte dell'ente pubblico proprietario di aree pubbliche o private sottoposte a servitù pubblica, contigue e/o prospicienti l'esercizio di somministrazione, al fine di effettuarvi attività di somministrazione di alimenti e bevande;

.....

n) **Degustazione** , il consumo sul posto di assaggi di alimenti e bevande per fini promozionali e di vendita dei rispettivi prodotti.

# Somministrazione al pubblico di alimenti e bevande *cenni alla normativa regionale*

## Art. 79 (Esercizio dell'attività)

1. **All'apertura e al trasferimento di sede degli esercizi di somministrazione, anche stagionali, si provvede mediante SCIA ai sensi del d.lgs. 222/2016 da presentare al SUAP competente per territorio, utilizzando la modulistica unificata adottata dalla Regione.**

6. **L'avvio e l'esercizio dell'attività è comunque soggetta al rispetto delle norme urbanistiche, edilizie, sulla sorvegliabilità dei locali, igienico-sanitarie e di sicurezza nei luoghi di lavoro nonché all'effettiva disponibilità dei locali e deve essere avviata, salvo proroga, entro i termini previsti dall'articolo 84, comma 2, lettere b) e c).**

## Art. 79 (Esercizio dell'attività)

7. Nella presentazione della SCIA o nell'istanza di rilascio dell'autorizzazione, deve essere indicato, a pena d'improcedibilità, il locale nel quale si intende esercitare l'attività di somministrazione nonché il possesso dei **requisiti di cui all'articolo 6**, sia per il richiedente che per le eventuali persone specificamente preposte all'attività di somministrazione.

### **requisiti professionali di cui all'arti. 71, commi 6 e 6 bis, del d.lgs. 59/2010.**

- a) avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano;
- b) avere, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, esercitato in proprio attività d'impresa nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera, presso tali imprese, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale; [\(29\)](#)
- c) essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.

6-bis. Sia per le imprese individuali che in caso di società, associazioni od organismi collettivi, i requisiti professionali di cui al comma 6 devono essere posseduti dal titolare o rappresentante legale, ovvero, in alternativa, dall'eventuale persona preposta all'attività commerciale. [\(30\)](#)



**Legge regionale n. 14 del 2 novembre 2006**  
**Norme in materia di diversificazione delle attività agricole**

**FINALITA'**

- ❖ valorizzare la cultura e le tradizioni rurali,
- ❖ promozione dei prodotti agroalimentari del territorio e la fruizione delle risorse locali,
- ❖ attività agricole multifunzionali (incluse quelle agrituristiche e quelle in materia di agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2015, n. 141 (Disposizioni in materia di agricoltura sociale));
- ❖ favorire attività multimpreditoriali
- ❖ favorire le iniziative a difesa del suolo, del territorio e dell'ambiente
- ❖ recuperare il patrimonio edilizio rurale tutelando le peculiarità paesaggistiche;
- ❖ promuovere la cultura rurale e l'educazione alimentare

**Legge regionale n. 14 del 2 novembre 2006**  
**Norme in materia di diversificazione delle attività agricole**  
**- Agriturismo/turismo rurale/multimpreditorialità -**

- ❖ somministrazione di pasti, alimenti e bevande, nel corso di eventi con finalità promozionali;
- ❖ la disciplina relativa all'attività di macellazione di animali e la preparazione di alimenti da utilizzare per l'attività agrituristica di somministrazione di pasti, nel rispetto della normativa sanitaria vigente;
- ❖ preparazione, somministrazione e consumo diretto nel luogo di produzione;
- ❖ preparazione e somministrazione di preparati a base di carne prodotta in azienda;
- ❖ uso della cucina domestica all'interno dell'abitazione dell'imprenditore agricolo è consentito nelle ipotesi di somministrazione di pasti e bevande fino a dieci posti pasto giornalieri;
- ❖ nel corso degli eventi la somministrazione di pasti, alimenti e bevande sul posto può essere rivolta a tutti i partecipanti e deve essere costituita prevalentemente da prodotti aziendali o comunque da prodotti reperiti presso aziende agricole locali secondo i parametri indicati nel regolamento di attuazione;
- ❖ ristorazione intesa come somministrazione di pasti e bevande nonché la degustazione di prodotti agricoli;

## Regolamento 5 gennaio 2018, n. 1

Disposizioni attuative per le attività integrate e complementari all'attività agricola ai sensi dell'articolo 57bis della legge regionale 22 dicembre 1999, n. 38 e successive modifiche. Abrogazione del regolamento regionale 2 settembre 2015, n. 11 (Attuazione della ruralità multifunzionale ai sensi dell'articolo 57 della legge regionale 22 dicembre 1999, n. 38 e successive modifiche)

### Articolo 6

#### (Modalità di svolgimento delle attività)

1. Nelle attività integrate e complementari di cui all'articolo 54, comma 2, lettera b), della l.r. 38/99 rientrano:

a) la **ricettività ed il turismo rurale**, comprendente: la **ricettività alberghiera, extralberghiera ed all'aria aperta** di cui all'articolo 23, comma 1, lettere a), b) e c) della legge regionale 6 agosto 2007, n. 13 (Organizzazione del sistema turistico laziale) e successive modifiche, svolte nel rispetto dei relativi regolamenti attuativi e delle seguenti prescrizioni:

1) per la **somministrazione di pasti e bevande**, nel rispetto della normativa vigente, ivi comprese quelle a contenuto alcolico e superalcolico, di prodotti o di lavorati, reperiti nella misura minima del 50 per cento per tipologia di prodotto, prioritariamente presso l'azienda agricola del soggetto agricolo in rapporto di connessione, o, in subordine, presso le aziende agricole presenti nel territorio regionale, con preferenza per i prodotti tipici e tradizionali e per quelli a marchio DOP, IGP, IGT, DOC e DOCG;

2) per l'**organizzazione di degustazioni di prodotti agricoli**, ivi compresa la mescita di vino, reperiti, nella misura minima del 50 per cento per tipologia di prodotto, prioritariamente presso l'azienda agricola del soggetto agricolo in rapporto di connessione, o, in subordine, presso le aziende agricole presenti nel territorio regionale, con preferenza per i prodotti tipici e tradizionali e per quelli a marchio DOP, IGP, IGT, DOC e DOCG;

## Decreto Legislativo 18 maggio 2001, n. 228

Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della legge 5 marzo 2001, n. 57

### Art. 1. Imprenditore agricolo

1. L'articolo 2135 del codice civile è sostituito dal seguente:

**«E' imprenditore agricolo chi esercita una delle seguenti attività: coltivazione del fondo, selvicoltura, allevamento di animali e attività connesse.**

### Art. 4. Esercizio dell'attività di vendita

1. Gli imprenditori agricoli, singoli o associati, iscritti nel registro delle imprese di cui all'art. 8 della legge 29 dicembre 1993, n. 580, **possono vendere direttamente al dettaglio, in tutto il territorio della Repubblica, i prodotti provenienti in misura prevalente dalle rispettive aziende**, osservate le disposizioni vigenti in materia di igiene e sanità.

**2. La vendita diretta dei prodotti agricoli in forma itinerante è soggetta a comunicazione al comune** del luogo ove ha sede l'azienda di produzione e può essere effettuata a decorrere dalla data di invio della medesima comunicazione.

**Per la vendita al dettaglio esercitata su superfici all'aperto nell'ambito dell'azienda agricola, nonché per la vendita esercitata in occasione di sagre, fiere, manifestazioni a carattere religioso, benefico o politico o di promozione dei prodotti tipici o locali, non è richiesta la comunicazione di inizio attività.**

(comma così modificato dall'art. 2-quinquies, comma 1, legge n. 81 del 2006, poi dall'art. 27, comma 1, legge n. 35 del 2012, poi dall'art. 30-bis della legge n. 98 del 2013)

## Decreto Legislativo 18 maggio 2001, n. 228

Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della legge 5 marzo 2001, n. 57

### Art. 4. Esercizio dell'attività di vendita

- a) al comma 2, il secondo periodo è sostituito dal seguente: "";
- b) dopo il comma 4 è inserito il seguente: "4-bis. **La vendita diretta mediante il commercio elettronico può essere iniziata contestualmente all'invio della comunicazione al comune del luogo ove ha sede l'azienda di produzione**";
- c) dopo il comma 8 sono aggiunti i seguenti:
- "8-bis. In conformità a quanto previsto dall'articolo 34 del decreto-legge 6 dicembre 2011, n. 201, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 dicembre 2011, n. 214, **nell'ambito dell'esercizio della vendita diretta è consentito il consumo immediato dei prodotti oggetto di vendita, utilizzando i locali e gli arredi nella disponibilità dell'imprenditore agricolo, con l'esclusione del servizio assistito di somministrazione e con l'osservanza delle prescrizioni generali di carattere igienico-sanitario.**
- 8-ter. L'attività di vendita diretta dei prodotti agricoli ai sensi del presente articolo **non comporta cambio di destinazione d'uso dei locali** ove si svolge la vendita e può esercitarsi su tutto il territorio comunale a prescindere dalla destinazione urbanistica della zona in cui sono ubicati i locali a ciò destinati".

## LE OPPORTUNITA' PER IL SETTORE VITIVINICOLO E OLIVOLEICO DEL LAZIO

ENOTURISMO

LEGGE 27 dicembre 2017, n. 205 -ART. 1 -Comma 502

DM - Prot. n. 2779 del 12/03/2019 - Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica.

ENOTURISMO  
OLEOTURISMO

L.R. 38 del 21 giugno 2023 concernente: DISCIPLINA DELLE ATTIVITÀ ENOTURISTICHE E OLEOTURISTICHE

# Le etichette alimentari per un acquisto consapevole

...sia in ambito nazionale che comunitario molto è stato fatto sul piano normativo per **indurre i consumatori ad un acquisto consapevole...**



Fonti Comunitarie	Fonti Nazionali
Direttiva 79/112/CEE del 18.12.1978	➔ DPR 18.05.1982, n. 322
Direttiva 87/250/CEE del 15.04.1987 (titolo alcolimetrico)	
Direttive 89/395/CE Direttiva 89/396/CE del 14.06.89	➔ <b>D.Lgs 27.01.1992 , n. 109</b>
Direttiva 90/496/CEE del 24.09.1990 (et.nutrizionale)	➔ D. Lgs 16.02.1993 n.77
Direttiva 2000/13/CE del 20.03.2000 (divieto di attribuzioni proprietà medicamentose)	➔ D.Lgs 23.06.2003, n. 181
Direttiva 2003/89/CE del 10.11.2003 (indicazione ingredienti)	➔ D.Lgs 08.02.2006, n. 114
	D.Lgs 08.04.2010, n. 61 (vino) Decreto 13.08.2010 (vino)
Reg. CE 1924/2006 del 20.12.2006 (smi)	
<b>Reg UE 1169/2011 del 25.10.2011</b>	
Reg UE 1308/2013 del 17.12.2013	
Reg UE 1335/2013 del 13.12.2013	
Reg UE 1337/2013 del 13.12.2013	

**...conoscere un proprio diritto resta il punto di partenza, l'elemento fondante per farlo valere e rispettare; ignorarlo equivale ad una autopenalizzazione.**

# Responsabilità Reg UE 1169/2011

L'operatore responsabile della presenza e dell'esattezza delle informazioni sugli alimenti è **l'OSA stabilito nell'UE** con il cui nome o con la cui ragione sociale **è commercializzato il prodotto** e, se tale OSA non è stabilito nell'UE, **l'importatore**. Chiunque modifichi un'etichetta deve assicurare che le modifiche introdotte non siano fuorvianti o riducano la sicurezza.

OSA assicura che le indicazioni obbligatorie appaiono su preimballaggio o su etichetta oppure su **documenti commerciali che accompagnano l'alimento cui si riferiscono, quando:**

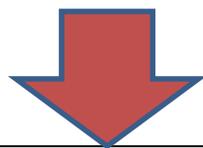
- alimento preimballato è destinato al consumatore finale, ma commercializzato da altro OSA (B2B) - informazioni
- alimento preimballato fornito a collettività per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato.

# Indicazioni obbligatorie Reg UE 1169/2011

- ✓ **denominazione** dell'alimento;
- ✓ elenco degli **ingredienti**;
- ✓ qualsiasi ingrediente che provochi **allergie** o **intolleranze**;
- ✓ **quantità** taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- ✓ **quantità netta** dell'alimento;
- ✓ **termine minimo di conservazione** o la **data di scadenza** (vendita on -line: disponibile al momento acquisto);
- ✓ condizioni particolari di **conservazione** e/o condizioni d'**impiego**;
- ✓ **nome** o la **ragione sociale** e l'**indirizzo** dell'**OSA**;
- ✓ **paese d'origine** o il **luogo di provenienza** *segue*

# Indicazioni obbligatorie Reg UE 1169/2011

- ✓ **istruzioni per l'uso**, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- ✓ per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il **titolo alcolometrico volumico effettivo**;
- ✓ **dichiarazione nutrizionale**
- ✓ **lotto di produzione** ( direttiva UE n. 91 del dicembre 2011 )



...apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente **visibili**, chiaramente **leggibili** ed eventualmente **indelebili**...

# Sede Stabilimento - DLgs 15/09/2017 – Gun. 235 del 07/10/2017

Art 3 – «I prodotti **alimentari preimballati** destinati al consumatore finale o alle collettività devono riportare sul preimballaggio una etichetta ad esso apposta l'indicazione della **sede dello stabilimento di produzione** e, se diverso, **di confezionamento**. I prodotti alimentari preimballati destinati alle collettività per essere preparati, trasformati, frazionati o tagliati, nonché i prodotti preimballati commercializzati in una fase precedente alla vendita al consumatore finale, possono riportare l'indicazione di cui al comma 1 sui **documenti commerciali** purchè tali documenti **accompagnino l'alimento** cui si riferiscono o siano stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna»

Art 4 – «La sede dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento, di cui all'articolo 1 del presente decreto, **è identificata dalla località e dall'indirizzo dello stabilimento**. L'indirizzo della sede dello stabilimento può essere omissivo qualora l'indicazione della località consenta l'agevole e immediata identificazione dello stabilimento»

La sede dello stabilimento può essere omissiva quando il marchio contiene l'indicazione della sede o riportino il marchio di identificazione di cui al Reg CE 853/2004 o la bollatura sanitaria ai sensi del Reg CE 852/2004

Le disposizioni del Decreto non si applicano ai prodotti alimentari preimballati, fabbricati e/o commercializzati in un altro Stato membro dell'UE.

In fine è stabilito un **periodo transitorio di 180 gg dalla pubblicazione in GU (06 aprile 2018)**.

# Presentazione indicazioni obbligatorie Reg UE 1169/2011

Le indicazioni obbligatorie che appaiono sull'imballaggio o sull'etichetta sono stampate in modo da assicurare chiara leggibilità, in caratteri la cui parte mediana (**altezza della x**) è => **a 1,2 mm**

Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie =< di 80 cm<sup>2</sup>, l'**altezza della x è => a 0,9 mm**



Legenda

- |                       |                         |
|-----------------------|-------------------------|
| 1 Linea ascendente    | 2 Linea della maiuscola |
| 3 Linea mediana       | 4 Linea di base         |
| 5 Linea discendente   | 6 Altezza della x       |
| 7 Corpo del carattere |                         |

# Elenco degli ingredienti Reg UE 1169/2011

Qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finale, anche se sotto forma modificata.

Dicitura: «**Ingredienti**» elencati in **ordine decrescente** di peso.

## Non è richiesto elenco degli ingredienti:

**Ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi;**

Acque gassificate

Alimenti comprendono un solo ingrediente la cui denominazione è = alla denominazione dell'alimento

Formaggi, burro, latte e creme di latte fermentati  
Aceti fermentati

## Ulteriori casi di esenzione dell'obbligo degli ingredienti

Bevande contenute in bottiglie di vetro destinate ad essere riutilizzate che sono marcate in modo indelebile e che pertanto prive di etichette, anello, fascetta

Alimenti contenuti in imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore < 10 cm<sup>2</sup>

# Dichiarazione nutrizionale Reg UE 1169/2011

L'etichetta nutrizionale è entrata in vigore dal **13 dicembre 2016**.

Per “**dichiarazione nutrizionale**” di un alimento si intende l'insieme di informazioni sulla quantità di energia determinata negli alimenti.

## Alimenti ai quali non si applica l'obbligo della Dichiarazione nutrizionale – All V

Acque	Piante aromatiche	Sale	<b>I prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti</b>
Aceti	Caffè intero o macinato	Aromi	Confezioni con sup. < 25 cm <sup>2</sup>
Gelatina	Gomme da masticare	Lieviti	Alimenti conf. artigianali, piccole quantità, vendita diretta

Imballaggi o contenitori con superf. < 10 cm<sup>2</sup>

Bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2% in volume (solo valore energetico)

# Dichiarazione nutrizionale Reg UE 1169/2011

La dichiarazione nutrizionale **obbligatoria** reca :

a) il valore energetico

b) la quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
Valore medio riferito a di prodotto		
Energia	Kj	
	kcal	
Grassi		g
	di cui Acidi grassi saturi	g
Carboidrati		g
	di cui zuccheri	g
Proteine		g
Sale		g

**+** volontarie

a. acidi grassi monoinsaturi

b. acidi grassi polinsaturi

c. Polioli

d. amido

e. Fibre

f. sali minerali o vitamine qualora presenti in quantità uguale o superiore al 15% del valore nutritivo di riferimento (7,5% se bevanda).

# Dichiarazione nutrizionale: Circolare n. 0361078 del 16/11/2016



ALLE ORGANIZZAZIONI IMPRENDITORIALI

AGLI ORGANISMI DI CONTROLLO

AGLI ASSESSORATI ALLA SANITA'  
REGIONI E PROVINCE AUTONOME

LORO SEDI

**Oggetto:** Disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011 relative agli alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale. Allegato V, punto 19.



In particolare, il punto 19 dell'allegato V estende la deroga all'obbligo di indicazione in etichetta della dichiarazione nutrizionale di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera l) del regolamento (UE) n. 1169/2011, agli *“alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale.”*

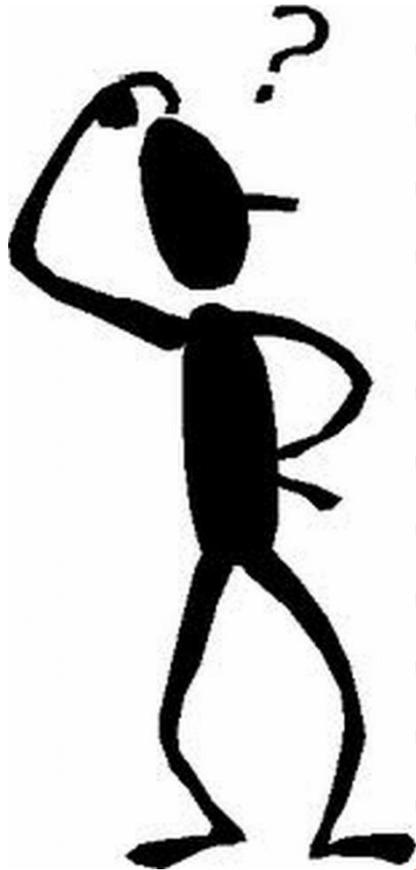
La disposizione del punto 19 dell'allegato V del regolamento (UE) n. 1169/2011 si ritiene debba applicarsi pertanto a:

- **Alimenti artigianali.** La deroga del punto 19 dell'allegato V include negli alimenti preimballati anche gli alimenti artigianali. Il riferimento agli alimenti artigianali emerge chiaramente nella versione originaria del regolamento che dispone "*Food, including handcrafted food*, laddove la traduzione italiana, pur essendo stata resa con riferimento al solo confezionamento di natura artigianale (*anche confezionati in maniera artigianale*) non cambia la sostanza.
- **Fornitura diretta.** La cessione degli alimenti, senza l'intervento di intermediari, da parte del "*fabbricante di piccole quantità di prodotti*", direttamente al consumatore o alle "*strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale.*" che ricomprendono, come chiarito nelle Linee guida al regolamento 853/2004/CE, tutte le forme di somministrazione di alimenti. Restano esclusi dalla deroga, pertanto, i prodotti preimballati venduti ad imprese che esercitano vendita all'ingrosso o che svolgono attività di intermediazione commerciale, quali ad esempio le centrali di acquisto.

- **Fabbricante di piccole quantità di prodotti.** Rientrano in tale definizione i produttori ed i fornitori, comprese le imprese artigiane ed agricole, che rispettino i requisiti delle microimprese così come definite all'articolo 2 della raccomandazione 2003/361/CE della Commissione. La deroga del punto 19 dell'allegato V si applica, inoltre, agli alimenti oggetto di vendita diretta ai consumatori a "livello locale" da parte degli spacci aziendali.
- **Livello locale delle strutture di vendita.** Analogamente a quanto chiarito nelle Linee guida al regolamento 853/2004/CE, il concetto di "**livello locale**", come previsto dal considerando 11 del medesimo regolamento, deve essere definito in modo tale da garantire la presenza di un legame diretto tra l'Azienda di origine e il consumatore. E' pertanto esclusa una fornitura che preveda il trasporto sulle lunghe distanze e quindi in "ambito nazionale".  
Il "livello locale" può essere identificato, in analogia alle predette Linee guida, *"nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini, ciò al fine di non penalizzare le aziende che si dovessero trovare al confine di una unità territoriale e che sarebbero quindi naturalmente portate a vendere i propri prodotti anche nel territorio amministrativo confinante"*.
- **Vendita al dettaglio.** La definizione di "vendita al dettaglio" può essere rinviata a quella contenuta all'art. 4 del Decreto legislativo n. 114/1998: *"per commercio al dettaglio, l'attività svolta da chiunque professionalmente acquista merci in nome e per conto proprio e le rivende, su aree private in sede fissa o mediante altre forme di distribuzione, direttamente al consumatore finale"*. Tale definizione va integrata con la definizione di "collettività" di cui all'articolo 2, paragrafo 2, lettera d) del regolamento (UE) n. 1169/2011.

# L'ORIGINE IN ETICHETTA

Filiere agroalimentari per le quali sono state emanate specifiche normative UE e/o nazionali e normative specifiche con indicazione dell'origine:



- ✚ Olio di oliva
- ✚ Carni di volatili; ovi-caprine; suinicole (1° aprile 2015)
- ✚ Carne bovina
- ✚ Ortofrutta
- ✚ Miele
- ✚ Latte alimentare fresco
- ✚ Uova
- ✚ Prodotti DOP/IGP
- ✚ Biologico
- ✚ Prodotti ittici
- ✚ Latte e i prodotti lattiero caseari
- ✚ Grano duro per paste di semola di grano duro
- ✚ Riso





# INDICAZIONI OBBLIGATORIE

Norma di carattere generale (REg. UE n 1169/2011) Oli Extra vergine di oliva (Reg. UE n. 1335/2013, Reg. EU n. 29/2012; L. n. 9/2013)

# INDICAZIONI OBBLIGATORIE

1) NOME, RAGIONE SOCIALE, E INDIRIZZO DEL PRODUTTORE con il cui nome o ragione sociale il prodotto è venduto  
**Operatore del Settore Alimentare - OSA**

**Azienda Olio Buono**  
Via dell'oliveto, 1 - 00100 Roma

2) DENOMINAZIONE DI VENDITA

**Olio Extra  
Vergine di Oliva**

**ETICHETTA TIPO di UN  
OLIO EVO ITALIANO  
senza dichiarazione  
nutrizionale**

**Origine ITALIA oppure ITALIANO**

(v. Cicolare n. 361078/2016 Mise e Min. Salute)

conservare in luogo asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore

*Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici*

7) DESIGNAZIONE ORIGINE zona geografica in cui le olive sono state raccolte e in cui è situato il frantoio dove è stato estratto l'olio

3) CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE e/o IMPIEGO

8) CATEGORIA DELL'OLIO (che può essere posizionata ovunque)

4) N. LOTTO E QUANTITA' NETTA

Quantità nominale in ml	Altezza minima in mm
Fino a 50	2
Oltre 50 fino a 200	3
Oltre 200 fino a 1.000	4
Oltre 1.000	6

**Lotto n. xxx**  
**XX Litri e**

non disperdere il vetro nell'ambiente

**Ricorda bene**  
**Quantità netta**  
**Denominazione di vendita**  
**Origine**

5) CAMPAGNA RACCOLTA  
**(L. n 9/2013 - 100% stessa raccolta)**

Campagna di raccolta 2016/2017



stesso campo visivo  
(parte di etichetta esposta al primo sguardo del consumatore)

6) TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

da consumarsi preferibilmente entro fine.. (mese/anno);  
oppure da *consumarsi preferibilmente entro entro il ..gg/mm/aa*

# INDICAZIONI OBBLIGATORIE E FACOLTATIVE

Norma di carattere generale (Reg. UE n 1169/2011); Oli Extra vergine di oliva (Reg. UE n. 1335/2013, Reg. EU n. 29/2012; L. n. 9/2013)

**Ricorda bene**  
**Quantità netta**  
**Denominazione di vendita**  
**Origine**  
 stesso campo visivo  
 (parte di etichetta esposta al  
 primo sguardo del  
 consumatore)

1) NOME, RAGIONE SOCIALE,  
 E INDIRIZZO DEL  
 PRODUTTORE con il cui nome o  
 ragione sociale il prodotto è venduto  
**Operatore del Settore Alimentare-  
 OSA**

**Azienda Agricola  
 Olio Buono**  
 Via dell'oliveto, 1 Roma

2) DENOMINAZIONE  
 DI VENDITA

**Olio Extra  
 Vergine di Oliva**

3) DESIGNAZIONE ORIGINE  
 zona geografica in cui le olive  
 sono state raccolte e in cui è  
 situati il frantoio dove è stato  
 estratto l'olio

**ITALIANO**

**ETICHETTA TIPO di UN OLIO  
 EVO ITALIANO**  
**acidità, dichiarazione nutrizionale  
 integrata, monocoltivar**



**Lotto n. xxx  
 XX L e**

4) LOTTO E QUANTITÀ NETTA

Quantità nominale in ml	Altezza minima in mm
Fino a 50	2
Oltre 50 fino a 200	3
Oltre 200 fino a 1.000	4
Oltre 1.000	6

5) CAMPAGNA RACCOLTA → Campagna di raccolta 2016/2017  
 (L. n 9/2013 - 100% stessa raccolta)

da consumarsi preferibilmente entro fine... (mese/anno);  
 oppure da consumarsi preferibilmente entro entro il ...gg/mm/aa

6) TERMINE MINIMO  
 DI CONSERVAZIONE

**(etichetta principale)**

**Olio Extra Vergine  
 di Oliva**

*Olio di oliva di categoria  
 superiore ottenuto direttamente  
 dalle olive e unicamente  
 mediante procedimenti  
 meccanici*

**Monocoltivar  
 MARINA**

Dichiarazione nutrizionale Valori medi	
	Per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui:	
- acidi grassi saturi	g
- acidi grassi monoinsaturi	g
- acidi grassi polinsaturi	g
carboidrati	g
di cui:	
- zuccheri	g
- poliooli	g
- amido	g
fibre	g
proteine	g
sale	g
Vitamine e Sali minerali	Vedi paragrafo relativo alle vitamine

**"a bassa acidità"**

acidità: xxx  
 indice dei perossidi: xxxxx  
 cere: xxxxx  
 K232: xxx; k270: xxx; Delta K: xxx

non disperdere il vetro nell'ambiente

conservare in luogo asciutto  
 al riparo dalla luce e da fonti di calore

7) CATEGORIA  
 DELL'OLIO

8) "INDICAZIONE  
 DELLA VARIETA'  
 (olio monocoltivar)  
 FACOLTATIVO

9) CONDIZIONI  
 PARTICOLARI DI  
 CONSERVAZIONE,  
 IMPIEGO E  
 RACCOMANDAZIONI

10) DICHIARAZIONE  
 NUTRIZIONALE  
 integrata  
 (R.B. % VNR)

11) "a bassa  
 acidità"  
 FACOLTATIVO

**(Contro etichetta)**



GRAZIE PER LA CORTESE  
L'ATTENZIONE!

[m.catta@arsial.it](mailto:m.catta@arsial.it)