



SCHEDA DI SEGNALAZIONE PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO

Trasmettere via PEC: arsial@pec.arsialpec.it

Premessa

Il prodotto agroalimentare "Tradizionale" è una referenza agroalimentare le cui tecniche di lavorazione, conservazione, stagionatura, risultano consolidate da almeno 25 anni; la disciplina di riferimento è recata dal D. Lgs. 173/98 e del DM 350/99. L'accezione di PAT permette, nell'ambito delle normative sulla sicurezza alimentare, il riconoscimento di eventuali deroghe igienico-sanitarie per l'impiego di locali storici, cantine, grotte o locali con pavimenti geologici naturali e attrezzature in legno, tipici dei processi tradizionali, che favoriscono la salvaguardia della "microflora specifica", ma allo stesso tempo devono garantire salubrità e sicurezza del prodotto. L'Agenzia supporta i produttori nell'iter di validazione delle suddette deroghe da parte della Regione Lazio che, a sua volta, le comunica alla Commissione Europea, in attuazione delle Direttive UE.

Per conto della Regione Lazio, ARSIAL cura il censimento dei prodotti agroalimentari tradizionali attraverso i sopralluoghi presso le aziende locali, al fine di acquisire le specifiche del processo produttivo, e mediante riscontri storico-culturali e socio-economici relativi al prodotto tradizionale. I PAT, censiti annualmente dalle Regioni, vengono riconosciuti dal MSAF con decreto ministeriale.

Per informazioni tecnico-storiche sui PAT possono essere consultate le schede descrittive contenute nella pubblicazione "Lazio Patrimonio Agroalimentare del Lazio" (Ed. 2019), accedendo al sito web di Arsial www.arsial.it, o al seguente link: https://www.arsial.it/wp-content/uploads/Guida_Arsial_completo-I.pdf, o attraverso i riferimenti sotto riportati. ARSIAL svolge attività di censimento dei prodotti tradizionali; a tale scopo s'invita, cortesemente, la S.V. a collaborare attraverso la compilazione della seguente scheda.

DATI DEL SEGNALATORE (responsabile aziendale/tecnico privato-pubblico/ente/etc.)

Nome e cognome o Ente:
Via/P.zza.....n..... Comune.....Prov.
Telefono:Fax:.....
e-mail:.....PEC.....
sito-web:

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

APPARTENENTE ALLA CATEGORIA:

- ☐ bevande analcoliche, distillati e liquori
- ☐ carne (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
- ☐ formaggi
- ☐ condimenti
- ☐ grassi (burro, margarina, oli)
- ☐ prodotti vegetali allo stato naturali o trasformati
- ☐ paste fresche o prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria
- ☐ prodotti della gastronomia
- ☐ preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
- ☐ prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)





AREALE DI RINVENIMENTO DEL PRODOTTO* :

***NOTA:** si fa presente che nel caso dei PAT il richiamo a un territorio è riferito alle sole modalità di produzione, stagionatura e conservazione del prodotto, le quali devono risultare consolidate nel tempo (almeno 25 anni) e rispettose degli usi locali. L'eventuale riferimento ad un nome geografico non costituisce riconoscimento di origine né attestazione di provenienza del prodotto dal territorio indicato; in quanto patrimonio della collettività, inoltre, il nome del PAT non può essere oggetto di privativa (marchio aziendale).

EVENTUALE AZIENDA PRODUTTRICE :

Denominazione dell'azienda:

Sede sociale:

Sede laboratorio:

Telefono:Fax:

e-mail:sito-web:

L'azienda segnalata sarà contattata per la compilazione di una scheda tecnica sul processo produttivo e su elementi storico-culturali ed economici relativi al prodotto.

L'utilizzo dei dati personali e/o aziendali è in perfetto accordo con il (Reg. UE 2016/679. Gli stessi saranno utilizzati nell'ambito delle iniziative promozionali, divulgative e di valorizzazione, compresa la pubblicazione sul sito-web dedicato. Il soggetto interessato ha preso visione dell'informativa estesa allegata alla presente dichiarazione e pubblicata sul sito-web dell'Ente.

DATA..... FIRMA:.....

Allegare copia di un documento di riconoscimento in corso di validità.

