Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
EX PQA III

Prot. 0044831

Quattordicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali in attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350.

(Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 141 del 20 giugno 2014, supplemento ordinario n. 48)

IL DIRETTORE GENERALE

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il decreto legislativo 30 aprile 1998 n. 173 ed in particolare l'art. 8 relativo alla valorizzazione del patrimonio gastronomico;

VISTO il decreto ministeriale del 8 settembre 1999, n. 350 recante le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 ed in particolare l'art. 3 che istituisce presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

VISTA la Circolare ministeriale n. 10 del 21 dicembre 1999 <<Criteri e modalità per la predisposizione degli elenchi delle regioni e delle province autonome dei prodotti agroalimentari tradizionali>> che fissa al 12 aprile di ciascun anno il termine entro il quale le regioni e le province autonome devono trasmettere al Ministero l'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali;

VISTO il decreto ministeriale 18 luglio 2000 pubblicato nel supplemento ordinario n. 130 alla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 194 del 21 agosto 2000 recante <<Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali>> e successive revisioni;

VISTO l'articolo 1 del decreto 9 aprile 2008 <<Individuazione dei prodotti agroalimentari italiani come espressione del patrimonio culturale italiano>> che stabilisce che i prodotti agroalimentari tradizionali contenuti negli elenchi di cui al decreto ministeriale 18 luglio 2000 e successive integrazioni costituiscono espressione del patrimonio culturale italiano;

CONSIDERATO che, sono pervenuti nei termini di legge gli elenchi regionali e provinciali aggiornati dei prodotti agroalimentari tradizionali, ad eccezione di quelli

delle regioni Abruzzo, Calabria, Liguria, Piemonte, Toscana, Valle D'Aosta e della provincia autonoma di Bolzano che non hanno ritenuto di dover apportare modifiche agli elenchi già pubblicati nella tredicesima revisione di cui al decreto 12 giugno 2013;

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 alla pubblicazione della quattordicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali in conformità del disposto dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350;

Decreta:

Articolo unico

1. In attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 citato in epigrafe, si provvede alla pubblicazione della quattordicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano.

2. L'allegato elenco, articolato su base regionale e provinciale, costituisce parte integrante del presente decreto.

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

Roma, lì 05 GIU. 2014

IL DIRETTORE GENERALE
Emilio Gatto

REGIONE MARCHE

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore al cumino
	2	liquore all'anice - mistrà
	3	prunus di valle rea - lacrima di spino nero
	4	moretta - murèta - muretta fanese - muretta di fano
	5	sapa
	6	vino cotto - vi' cotto - vi' cuot
	7	vino di visciole
	8	visner
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	barbaglia - goletta
	10	budellino di agnello o capretto crudo
	11	cappone rustico - cappone nostrale
	12	carne del cavallo del catria
	13	carne della razza bovina marchigiana
	14	carne di pecora sopravvissana
	15	ciarimbolo – ciaringolo - buzzicco – ciambudeo
	16	cicoli – ciccioli – sgrisciuli
	17	coppa di testa – tortella
	18	fegatelli
	19	galantina
	20	gallo ruspante
	21	lardo del montefeltro
	22	lonza – capocollo – scalmarita
	23	lonzino – capolombo
	24	mazzafegato – salsiccia matta
	25	miaccio – miaggio – migliaccio
	26	pancetta arrotolata
	27	porchetta
	28	prosciutto aromatizzato del montefeltro
	29	prosciutto delle marche
	30	salame di fabriano
	31	salame di frattula
	32	salame di pecora
	33	salame di soprassato o soppressato
	34	salame lardellato
	35	salsiccia
	36	salsiccia di fegato
	37	spalletta
	38	tacchino bronzato rustico o nostrano galnacc – dindo
Condimenti	39	conserva di pomodori
	40	pasta di tartufo bianco
	41	salamora di belvedere
	42	salsa di olive
Formaggi	43	cacio in forma di limone
	44	caciotta
	45	caciotta vaccina al caglio vegetale
	46	caprino
	47	caprino al lattice di fico
	48	cascio pecorino lievito - pecorino fresco "a latte crudo"
	49	casecc
	50	pecorino
	51	pecorino in botte
	52	raviggiolo

	53	slattato
Grassi (burro, margarina, oli)	54	olio extravergine di oliva monovarietale coroncina
	55	olio extravergine di oliva monovarietale mignola
	56	olio extravergine di oliva monovarietale piantone di falerone
	57	olio extravergine di oliva monvarietale piantone di mogliano
	58	olio extravergine di oliva monovarietale raggia
	59	olio extravergine di oliva monovarietale raggiola
	60	olio extravergine di oliva monovarietale sargano di fermo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	61	bacche di biancospino in sciroppo
	62	carciofo monteluponese o scarciofeno
	63	carciofo violetto precoce di jesi
	64	cavolfiore "precoce di jesi"
	65	cavolfiore "tardivo di fano"
	66	cicerchia
	67	cipolla di suasa
	68	composta di castagne
	69	cotognata
	70	farina di granturco quarantino nostrano del maceratese
	71	farro "triticum dicoccum"
	72	germogli di pungitopo sott'olio
	73	germogli di tamaro sott'olio
	74	germogli di vitalba sott'olio
	75	gobbo di trodica - cardo di macerata
	76	granita con pesche di montelabbate - grattamarianna
	77	lamponi sciroppati
	78	marmellata di bacche di rosa canina
	79	marmellata di cotogne e radici di cicoria
	80	marmellata di fichi della signora
	81	marmellata di more
	82	marmellata di mosto e mele mostarda
	83	marmellata di pomodori verdi
	84	marrone del montefeltro
	85	marrone di acquasanta terme
	86	marrone di roccafluvione
	87	mela rosa - pianella - rosetta - durella - appietta
	88	mela rozza
	89	misto di fine stagione
	90	olive nere marinate - olive nere strinate
	91	orzo mondo tostato macinato
	92	paccucce di colmurano
	93	pera angelica
	94	roveja - rubiglio - corbello
	95	taccole
	96	tartufo bianco (*tuber magnatum pico)*
	97	tartufo nero estivo (*tuber aestivum vitt.)* o scorzone
	98	tartufo nero pregiato *(tuber melanosporum vitt.)*
	99	visciolata
	100	visciole e amarene di cantiano
	101	visciole essiccate
	102	visciole sciolte al sole - visciuli a lu sole
	103	anicetti
	104	biscotti di mosto
	105	biscottini sciroppati - biscutin'
	106	bostrengo
	107	calcione di treia

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	108	calcioni di fave fritti
	109	castagnole, castagnoli
	110	castagnolo al farro
	111	cavallucci
	112	chichiripieno o chichì
	113	ciambella frastagliata – ciammella strozzosa
	114	ciambelle all'anice o anicini
	115	ciambellone
	116	cicerchiata
	117	crescia – crescia brusca – spianata – cacciannanzi
	118	crescia d'la stacciola o crescia sa i'ngranagg
	119	crescia fogliata - crescia fojata - lu rocciu
	120	crescia sotto la cenere – torta coi ovi
	121	cresciolina
	122	crostata al torrone
	123	crostoli del montefeltro
	124	fave dei morti
	125	fristingo – fristingu – frestinghe
	126	frittelle di polenta
	127	frustenga
	128	funghetto di offida
	129	lonza di fico – lonzino di fico – lonzetta di fico – salame di fico
	130	maiorchino – marocchino
	131	pan nociato
	132	pane a lievitazione naturale
	133	pane di chiaserna
	134	pane di pasqua di borgopace
	135	pizza con le noci
	136	pizza di pasqua o crescia di pasqua
	137	pizza o crescia di pasqua al formaggio
	138	quadrelli pelusi
	139	rocciata - erbata
	140	scroccafusi
	141	serpe
	142	sfrappe - fiocchetti
	143	sughetti - sughitti - sciugheti - sapetti
	144	tacconi - tacon
	145	torrone di fichi – panetto di fichi
	146	torta di granoturco in graticola
	147	ungaracci - ungarucci
Preparazionedi pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	148	filetti di trota affumicati
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)	149	miele del montefeltro
	150	miele delle marche
	151	ricotta
	152	ricotta salata