

## SCHEDA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO

Categoria del prodotto	
<input type="checkbox"/>	Bevande analcoliche, distillati e liquori
<input type="checkbox"/>	Birra
<input type="checkbox"/>	Carne (e frattaglie) fresche e loro preparazione
<input type="checkbox"/>	Condimenti
<input type="checkbox"/>	Formaggi
<input type="checkbox"/>	Grassi (burro, margarina, oli)
<input type="checkbox"/>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<input type="checkbox"/>	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria
<input type="checkbox"/>	Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi
<input type="checkbox"/>	Prodotti della gastronomia
<input type="checkbox"/>	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)
Nome del prodotto inclusi eventuali sinonimi e termini dialettali:	
Territorio interessato alla produzione:	
Descrizione sintetica del prodotto:	
Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:	
Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento:	
Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:	
Descrizione <sup>1</sup> storica del prodotto corredata da elementi che comprovino che le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura siano praticate sul territorio regionale in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:	

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

Elenco della documentazione attestante la storicità nei 25 anni:

- 1.
- 2.
- 3.
- ....

**Il prodotto necessita di una deroga di carattere igienico sanitario?**

☐ SÌ    ☐ NO

Compilare la scheda "Deroghe alla normativa igienico-sanitaria"

Aspetti nutrizionali <sup>2</sup> (valori per 100 g di prodotto)						
Parte edibile	Acqua	Proteine animali	Grassi	Carboidrati	Fibra Totale	Val. energetico
Calcio	Proteine vegetali	Ferro	Vitamina C			

**Aspetti commerciali ed economici<sup>3</sup>**

AZIENDE DI PRODUZIONE E/O TRASFORMAZIONE:

QUANTITÀ PRODOTTA (annuale, in determinati periodi):

PERIODO DI PRODUZIONE:

DIFFUSIONE SUL TERRITORIO (locale, provinciale, regionale, nazionale, internazionale):

TIPOLOGIA DI COMMERCIALIZZAZIONE (ristorazione, negozi, vendita diretta in azienda, mercati, supermercati, sagre/fiere, e-commerce, non viene commercializzato, altro):

INIZIATIVE DI PROMOZIONE (sul web, attraverso eventi, attraverso azioni di conoscenza e fruibilità del territorio):

**IMMAGINI ORIGINALI DEL PRODOTTO IN ALTA DEFINIZIONE**

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