

## SCHEDA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO

<b>Categoria del prodotto</b>
<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, encyclopedie 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 ritenuti 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. ....
--

<b>Il prodotto necessita di una deroga di carattere igienico sanitario?</b>
<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
<i>Compilare la scheda "Deroghe alla normativa igienico-sanitaria"</i>

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

<b>Aspetti commerciali ed economici<sup>3</sup></b>
AZIENDE DI PRODUZIONE E/O TRASFORMAZIONE:
QUANTITÀ PRODOTTA ( <i>annuale, in determinati periodi</i> ):
PERIODO DI PRODUZIONE:
DIFFUSIONE SUL TERRITORIO ( <i>locale, provinciale, regionale, nazionale, internazionale</i> ):
TIPOLOGIA DI COMMERCIALIZZAZIONE ( <i>ristorazione, negozi, vendita diretta in azienda, mercati, supermercati, sagre/fiere, e-commerce, non viene commercializzato, altro</i> ):
INIZIATIVE DI PROMOZIONE ( <i>sul web, attraverso eventi, attraverso azioni di conoscenza e fruibilità del territorio</i> ):
<b>IMMAGINI ORIGINALI DEL PRODOTTO IN ALTA DEFINIZIONE</b>

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