



Regione Siciliana

## MANGIA SANO, MANGIA SICILIANO

GUIDA AL CONSUMO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI D'ECCELLENZA DI SICILIA

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana  
2016/2017 con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

[www.mangia-siciliano.com](http://www.mangia-siciliano.com)

 /Mangia-Siciliano



# MANGIA SANO MANGIA SICILIANO

Appunti per la conoscenza del Patrimonio Agroalimentare di Sicilia  
**INFORMAZIONI GENERALI**



Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017  
con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

biologico

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017  
con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

**Progetto**

*Codacons Sicilia*  
*Assoutenti*  
*Codici Sicilia*  
*Confeuropa Consumatori*  
*Consaambiente*  
*Udicon*

**Coordinamento**

Angelo Messina

**Copertina**

*ComunicaIn Catania*

**Immagine di copertina**

*Composizione prodotti agroalimentari*

**Hanno collaborato**

Fabrizio	Cafarella
Bruno	Catara
Maria Carmela	Failla
Lorena Natascia	Grasso
Riccardo	Maggiore
Alessandro	Mauceri
Annamaria	Panico
Sara	Seminara
Giuseppe	Spina
Claudio	Torrisi
Elena	Vecchio

**Progetto grafico e impaginazione**

*ComunicaIn, Catania*

**Immagini**

*ComunicaIn, Catania*

**Stampa**

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

*Appunti per la conoscenza del*

PATRIMONIO AGROALIMENTARE DI ECCELLENZA DI SICILIA

## I INFORMAZIONI GENERALI

## Piano generale

- I Informazioni generali
- II Prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP)
- III Prodotti a Indicazione Geografica Protetta (IGP)
- IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)
- V Vini tipici
- VI Ricette

## Indice

- 1 Premessa
- 2 Il progetto *Mangia sano, mangia siciliano*
- 3 Il made in Italy agroalimentare
- 4 Requisiti di qualità
- 5 Politiche del marchio
- 6 Marchi di qualità
- 7 Logo comunitario
- 8 Repertorio delle produzioni di qualità di Sicilia
- 9 I prodotti DOP di Sicilia
- 10 I prodotti IGP di Sicilia
- 11 I vini DOC, DOCG e IGT di Sicilia
- 12 I prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) di Sicilia
- 13 Imitazioni, contraffazioni e agropirateria
- 14 Normativa di riferimento comunitaria e nazionale

1

## PREMESSA

*Sono ormai diverse centinaia i prodotti agroalimentari italiani tipici (salumi, formaggi, vini, frutta, antipasti, ecc.) riconosciuti dalla legislazione vigente (Prodotti D.O.P.; I.G.P.; S.T.G.; I.G.; ecc.).*

*Scorrendo, a titolo d'esempio, la lista dei Prodotti D.O.P. e I.G.P. (Regolamento UE n° 1151/2012 del Parlamento Europeo aggiornato al 22/3/2013) si può constatare che nell'ambito dei circa 250 prodotti elencati, quelli di 3 regioni - Sicilia, Emilia-Romagna e Veneto - superano largamente quelli di tutte le altre regioni coprendo quasi il 40% di tutti i prodotti agroalimentari DOP e IGP italiani.*

*In particolare il territorio siciliano è caratterizzato dalla presenza di ben 28 prodotti pari all'11,25% di tutti i prodotti DOP e IGP italiani.*

*Nell'ambito di questi 28 prodotti siciliani qualcuno tende a caratterizzare una intera area regionale (il Pecorino Siciliano), altri un determinato distretto territoriale (la ciliegia dell'Etna), altri una ristretta area (il Pistacchio di Bronte), altri ancora una piccola isola (il Capperò di Pantelleria).*

*In effetti ogni prodotto agroalimentare tipico, e non solo siciliano ma dell'intero territorio italiano, rappresenta l'esito finale di una selezione cumulativa, cioè di una storia millenaria fatta di continui tentativi - miglioramenti intesi tutti ad utilizzare al meglio le risorse alimentari fornite da un dato ambiente naturale in accordo con le varie esigenze, credenze, e vicende storiche delle popolazioni che hanno vissuto in quello stesso ambiente. **In definitiva ogni prodotto agroalimentare tipico presente oggi sul mercato tende a marcare una identità che è ambientale e culturale allo stesso tempo.***

*Per effetto delle rapide trasformazioni in atto dovute alla globalizzazione dei mercati, molti prodotti tipici, e non solo quelli siciliani, sono però sottoposti ad una concorrenza sempre più agguerrita.*

*Risulta quindi necessario e urgente riconoscere che questo patrimonio regionale deve essere non solo pienamente riconosciuto per il suo grande significato storico-culturale ma anche adeguatamente difeso e valorizzato in chiave competitiva.*

*Sotto questo aspetto è necessario che in tema di valorizzazione di un prodotto si tenga conto di un fatto che è sempre più importante: **il consumatore è sempre più disponibile a premiare, in modo competitivo, quel prodotto per il quale viene dichiarato che, nel processo di produzione dello stesso, si è tenuto conto della necessità di preservare la qualità - integrità dell'ambiente.***

Angelo Messina  
Responsabile dell'intervento

## 2 IL PROGETTO MANGIA SANO, MANGIA SICILIANO

Promosso dal Codacons Sicilia, con la partecipazione delle associazioni dei consumatori Assoutenti, Confeuropa Consumatori, Consaambiente, Codici Sicilia e Udicon, il progetto *Mangia sano, mangia siciliano* è una iniziativa che si prefigge principalmente attività di **divulgazione delle conoscenze del patrimonio agroalimentare di Sicilia e di incentivazione al consumo dei suoi prodotti di eccellenza.**

Il Codacons Sicilia e le altre associazioni dei consumatori sopra menzionate scendono in campo per dare il proprio contributo alla tutela del patrimonio agroalimentare siciliano, materiale e immateriale, sempre più minacciato dalle continue e repentine trasformazioni legate alla globalizzazione dei mercati che sottopongono molti prodotti tipici, e non solo quelli siciliani, ad una concorrenza sempre più aggressiva ed agguerrita.

Nel panorama agroalimentare nazionale, che annovera diverse centinaia di prodotti tipici (salumi, formaggi, vini, frutta, antipasti, ecc.) il territorio siciliano è caratterizzato dalla presenza di ben 28 prodotti pari all'11,25% di tutti i prodotti DOP e IGP italiani.

Non va però dimenticato che, oltre a questi prodotti tipici, c'è anche il grande patrimonio costituito dagli 242 prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) di Sicilia che va adeguatamente promosso e tutelato.

La consapevolezza che l'identità di molti prodotti siciliani è gravemente minacciata da una spietata concorrenza provocata dalla globalizzazione dei mercati, guida l'azione del Codacons e delle associazioni dei consumatori che partecipano al progetto, Assoutenti, Confeuropa Consumatori, Consaambiente, Codici Sicilia e Udicon, che ritengono necessario e urgente intervenire affinché questo prezioso patrimonio regionale venga non solo pienamente riconosciuto per il suo grande significato storico-culturale ma anche adeguatamente tutelato e valorizzato anche **in chiave competitiva.**

A sostegno di queste finalità, il Codacons Sicilia e le Associazioni che partecipano al progetto "**Mangia sano, Mangia siciliano**" hanno attivato in ciascuna provincia uno sportello front office di assistenza ai consumatori e un sito web dedicato ([www.mangia-siciliano.com](http://www.mangia-siciliano.com)), hanno in corso l'organizzazione di una Banca Dati e in programma diverse iniziative di comunicazione, quali seminari, conferenze stampa, incontri tematici ed un convegno.

### 3 IL *MADE IN ITALY* AGROALIMENTARE

Nel vasto e variegato repertorio dei prodotti agroalimentari mondiali che si sono imposti all'attenzione e al gradimento dei consumatori, quello nazionale, e tra questo quello siciliano, rappresenta uno dei punti di forza del nostro Paese che vanta una offerta di specialità agroalimentari di eccellenza altamente competitivi in termini di qualità e di sicurezza alimentare. Specialità agroalimentari i cui requisiti di buona qualità soddisfano le crescenti aspettative di tipicità e di reputazione, referenze queste che costituiscono il simbolo dell'Italia, della sua cultura e tradizione culinaria, universalmente identificate con l'accezione *made in Italy alimentare*.

Proprio nel comparto dei prodotti tipici, l'Italia ha sviluppato nel tempo un ricco capitale di specialità alimentari di ottimo livello qualitativo che la pongono al primo posto tra i Paesi comunitari e che raggiungono i più svariati mercati internazionali, registrando ovunque un buon successo commerciale. Si tratta di un prezioso patrimonio rappresentato dai cosiddetti prodotti "*di marca*" e dai prodotti "*tipici*", che presentano stretto legame con il territorio, vero fattore di differenziazione che ne determina il successo sui mercati internazionali. Questo invidiabile patrimonio, altamente differenziato e a forte contenuto di tipicità, è costituito da numerosi prodotti che hanno ottenuto un riconoscimento giuridico nazionale e comunitario e che appartengono ai comparti olivicolo, ortofrutticolo, caseario, vitivinicolo e delle carni trasformate

Il *made in Italy alimentare* rappresenta un punto di forza delle esportazioni, costituendo oltre il 60% del totale di quelle agroalimentari, per un valore di circa 12,6 miliardi di euro. Il *made in Italy alimentare* garantisce elevata qualità, sia intrinseca (materie prime utilizzate, metodologia produttiva, caratteristiche organolettiche), che percepita (quali marca, marchio collettivo, origine territoriale). I prodotti e comparti che costituiscono il *made in Italy alimentare* risultano, in ordine di decrescente d'importanza, vino, frutta fresca, pasta, olio di oliva, formaggi, legumi e ortaggi inscatolati, prodotti di panetteria e biscotteria, dolciari, salumi e insaccati, succhi di frutta e ortaggi, riso. Il criterio fondamentale di attrazione dei consumatori verso un determinato prodotto è costituito dalla sua capacità di soddisfarne le aspettative ed esigenze a cui si affianca anche il prezzo.

L'accresciuta importanza riservata agli aspetti immateriali, pone l'accento sul fattore territoriale che, con il suo contenuto di cultura e tradizione a garanzia della qualità, contribuisce ai prodotti a denominazione e indicazione di origine un successo, con un peso sempre maggiore nelle esportazioni. Occorre sottolineare come negli ultimi anni, la scelta degli alimenti da parte del consumatore sia

divenuta più selettiva, in cui la sicurezza alimentare e l'origine assumono particolare rilievo.

Tra le produzioni tipiche italiane due categorie assumono particolare rilievo nei mercati internazionali:

- a) I **prodotti tradizionali** (Decreto Ministeriale 350/1999), le cui metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura sono basate su regole di fabbricazione tradizionali, consolidate nel tempo. Di queste risultano censite circa 4.500 tipologie.
- b) I **prodotti protetti da certificazioni europee**, in particolare i prodotti a denominazione, o indicazione di origine protetta (DOP, IGP) (Reg. 510/2006, ex 2081/92), i prodotti con attestazione di specificità (STG) (Reg. 509/2006, ex 2082/92), i vini a indicazione geografica tipica (IGT), a denominazione di origine controllata (DOC) e controllata e garantita (DOCG) (Reg. 316/2004).

## 4 REQUISITI DI QUALITÀ

Precisando che *le caratteristiche sanitarie* vanno ritenute di importanza prioritaria per tutti i prodotti, e quindi considerate come precondizioni piuttosto che caratteristiche della qualità, gli elementi che definiscono la qualità di un prodotto agroalimentare possono essere sinteticamente classificati in:

- 1) **Caratteristiche materiali**, comprendono:
  - ✓ *caratteristiche organolettiche*, percepite attraverso gli organi di senso e riguardano la forma, la dimensione, il colore, l'aroma e la consistenza del prodotto.
  - ✓ *caratteristiche nutrizionali*, determinate dalla presenza di nutrienti, e quindi dell'apporto calorico, del contenuto in grassi, e in vitamine.
- 2) **Caratteristiche immateriali**, sono principalmente costituite da elementi che riguardano i bisogni di natura *psico-culturale* dei diversi segmenti di mercato e che sono fonte di differenziazione dell'offerta del prodotto agroalimentare.
- 3) **Politiche commerciali della qualità** sono costituite da quei requisiti che hanno lo scopo di posizionare il prodotto in funzione del segmento di consumatori che si intende attrarre. Sono principalmente rappresentati da: marchio, confezionamento, immagine, promozione, unitamente ai servizi aggiunti al prodotto in termini di disponibilità, facilità d'uso, assortimento, continuità.

## 5

## POLITICHE DEL MARCHIO

Ai fini della riconoscibilità di un prodotto, il **marchio** è un simbolo che consente al consumatore di identificare il prodotto, che lo informa sulle proprie caratteristiche qualitative, lo tutela dal pericolo di confusione, dai costi di ricerca che derivano dalla non conoscenza delle caratteristiche dei prodotti e lo aggiorna sulla crescente introduzione di nuovi prodotti sul mercato. Per tali motivi, il marchio è da ritenere elemento essenziale per lo sviluppo di una adeguata politica di valorizzazione del prodotto attraverso i tradizionali strumenti di marketing.

Le **politiche di marchio** sono costituite da azioni svolte da gruppi di produttori agricoli e/o industriali che si prefiggono l'obiettivo di orientare ed accrescere la domanda verso un prodotto o classe di prodotti omogenei, attraverso la valorizzazione delle loro qualità peculiari, quali aree geografiche di origine o utilizzo di determinati fattori e/o sistemi di produzione.

Nel campo agroalimentare assume importanza rilevante la presenza di numerose piccole e medie imprese agricole e alimentari fortemente radicate nel territorio per le quali risulterebbe difficile praticare individualmente una politica di marca.

In ogni caso, va tenuto presente il fatto che le caratteristiche essenziali dell'offerta rappresentano un patrimonio comune che va condiviso tra le imprese che operano nella valorizzazione degli stessi prodotti tipici e per le quali diviene importante sviluppare politiche sinergiche di marchio.

Ciò assume particolare importanza nell'attuale situazione economica caratterizzata dalla crescente globalizzazione dei mercati mondiali che mette in competizione Paesi con marcate differenze nei costi di produzione.

Pertanto, oltre alla *definizione dei disciplinari di produzione* che stabiliscano le caratteristiche dei prodotti e dei processi di produzione, assume particolare importanza la **presenza di strutture che garantiscano** che il prodotto o i prodotti che il marchio distingue siano corrispondenti ai requisiti fissati dai disciplinari.

E' indispensabile che il rispetto dei disciplinari di produzione venga attentamente controllato e che venga prevenuto il pericolo di uno scadimento della qualità, e quindi della reputazione.

Occorre anche stare attenti a possibili comportamenti di «free-rider» da parte degli stessi associati che possono mettere in atto strategie finalizzate alla riduzione dei costi di produzione per aumentare i propri profitti a scapito della reputazione del prodotto.

Particolare rilevanza assumono le strategie di **promozione** le quali rappresentano un elemento di successo fondamentale della politica di marchio, strumento

insostituibile per informare i consumatori, esistenti e potenziali, sulle caratteristiche dei prodotti contrassegnati dal marchio.

Per essere efficace, l'attività di comunicazione deve essere distribuita nel tempo e rivolta ad uno specifico target di consumatori. Infatti, a parità di impegno economico, una azione prolungata risulta più incisiva di una intensa ma limitata nel tempo.

L'attività promozionale deve essere accompagnata anche da una attenta selezione delle categorie di consumatori destinatari

Requisiti importanti per il successo della politica di marchio di un prodotto sono:

- a) omogeneità del prodotto
- b) presenza nel prodotto di caratteristiche identificabili dal consumatore
- c) presenza limitata di prodotti "sostitutivi"
- d) obiettivi comuni nei produttori e/o trasformatori interessati
- e) garanzia di adeguati investimenti sull'attività promozionale
- f) offerta del prodotto in quantità adeguate e per un lungo periodo di tempo
- g) programma strategico di sviluppo della politica di marchio con definizione degli obiettivi e verifica delle risorse occorrenti

## 6

### MARCHI DI QUALITÀ

Le denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari sono disciplinate in Europa dal Regolamento del Consiglio 1234/2007, che, con le modifiche introdotte dal Regolamento 491/2009, disciplina anche il sistema di classificazione dei prodotti vitivinicoli istituendo le **DOP** (denominazione di origine protetta), le **IGP** (indicazione geografica protetta) e le menzioni tradizionali anche per il vino.

Il Regolamento 607/2009 è il regolamento applicativo della Commissione che codifica, tra l'altro, le procedure relative alle caratteristiche dei disciplinari, alla richiesta di riconoscimento, alle modalità relative ai controlli.

Tale normativa è anche finalizzata alla necessità di tutelare il sistema produttivo che rende determinante, per il successo di un prodotto, l'indicazione della sua provenienza e del metodo produttivo utilizzato.

## Prodotti tipici di qualità protetti da certificazioni europee

Comprendono i prodotti con certificazione di denominazione di origine protetta (DOP), i prodotti con indicazione geografica protetta (IGP) ed i prodotti con attestato di specificità (A.S.).

- a) **Denominazione di Origine Protetta (DOP)** (Regolamento CE n. 510/2006, ex 2081/92):

*indica un prodotto agricolo o alimentare, le cui qualità o le cui caratteristiche sono determinate essenzialmente o esclusivamente dall'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nell'area geografica delimitata.*

La DOP si applica a produzioni il cui intero ciclo produttivo, dalla produzione della materia prima all'ottenimento del prodotto finito, si svolge in un'area geografica ben delimitata, e pertanto non riproducibile al di fuori di essa.

Alcune indicazioni geografiche sono state assimilate alle denominazioni di origine allorché le materie prime impiegate nella loro produzione provengono da un'area geografica più ampia o anche diversa dall'area dove avviene la trasformazione, ma a condizione che sussistano condizioni particolari per la produzione delle materie prime (ad esempio il prosciutto di Parma).

Tale possibilità di assimilazione è stata consentita entro due anni dalla data di entrata in vigore del regolamento CEE n. 2081/92 (e, quindi, fino al 26 luglio 1995) per prodotti già riconosciuti giuridicamente.

- b) **Indicazione Geografica Protetta (IGP)** (Reg. 510/2006, ex 2081/92):

*Questa qualifica identifica un prodotto agricolo o alimentare di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica, possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nell'area geografica determinata.*

A differenza della DOP, la IGP non richiede necessariamente la produzione in loco della materia prima, a condizione però che il prodotto ottenuto sia corrispondente ai requisiti imposti dal disciplinare di produzione.

Infatti, il regolamento 2081/92 intende proteggere *esclusivamente* le denominazioni di prodotti che risultano avere una caratteristica legata alla localizzazione geografica, mentre le denominazioni che hanno un carattere generico non risultano protette e possono continuare ad esistere nelle condizioni attualmente esistenti.

In pratica si tratta di denominazioni generiche indicanti i nomi di prodotti o di derrate alimentari che, sebbene siano riferiti ad un luogo o ad una regione in cui sono stati inizialmente commercializzati, sono diventati nel corso degli anni di uso comune per definire una categoria di prodotti identici che non provengono necessariamente dalla regione indicata dal nome e che richiamano, tra l'altro, varietà vegetali e razze animali.

**c) Attestazione di Specificità ( A. S.)** (Regolamento CE n. 509/2006, ex 2082/92)

Si tratta di un attestato di protezione che *viene attribuito a quei prodotti agricoli o alimentari che utilizzano materie prime tradizionali oppure che hanno una composizione tradizionale oppure ancora che subiscono un metodo di produzione e/o di trasformazione del tipo tradizionale.*

Come per i DOP e IGP, anche il riconoscimento di una attestazione di specificità richiede l'applicazione di un disciplinare di produzione il cui rispetto deve essere garantito da opportuni organismi di controllo.

I prodotti con attestazione di specificità sono protetti da qualsiasi accorgimento che possa determinare confusione nel consumatore o consentire lo sfruttamento d'immagine a prodotti simili non aventi diritto all'attestazione.

Chiunque può produrre o fabbricare un prodotto ammissibile al regime di protezione della specificità, alla sola condizione che siano rispettate le condizioni del disciplinare.

In particolare, va sottolineato quanto segue:

- ✓ il nome non può fare riferimento ad un'affermazione o ad una enunciazione generica utilizzata per un insieme di prodotti non individuati.
- ✓ Il nome non può fare riferimento ad una caratteristica generale (esempio: latte bianco);
- ✓ Il nome non può essere estraneo al contenuto del disciplinare o alle aspettative dei consumatori.
- ✓ La produzione o la fabbricazione di un prodotto che benefici di un'attestazione di specificità non è vincolata ad un'area geografica delimitata.

Rispetto alle denominazioni di origine i prodotti che richiedono l'attestazione di specificità non fanno assoluto riferimento alla provenienza o all'origine geografica.

Per questi prodotti è stata definita la sigla distintiva di **Specialità Tradizionale Garantita** (STG), marchio il cui riconoscimento è stato introdotto dall'Unione Europea nel 2006 con il regolamento no509/2006, che ha sostituito quello CEE no 2082 del 1992 relativo alle Attestazioni di specificità dei prodotti agricoli e alimentari. L'STG si riferisce ad "*alimenti ottenuti con materie prime della tradizione e da un processo di lavorazione considerato tradizionale*", che si tramanda nel tempo.

I prodotti STG sono specialità gastronomiche o prodotti agricoli presenti sul territorio europeo da almeno trent'anni, appartenenti, quindi, alla memoria gastronomica del Vecchio Continente.

Meno famosa della Denominazione di Origine Protetta (DOP) e dell'Indicazione Geografica Protetta (IGP), la certificazione di Specialità Tradizionale Garantita si distingue dalle altre per due elementi fondamentali: a) il *processo di lavorazione* e b) gli *ingredienti utilizzati*. Il marchio STG, infatti, non pone l'accento sulla località in cui è prodotto un determinato alimento, come avviene per l'IGP o per la DOP.

Pertanto, l'STG rappresenta un'attestazione di specificità che differenzia un prodotto, con caratteristiche qualitative specifiche, rispetto ai prodotti della stessa categoria. La specificità di un prodotto viene quindi strettamente legata alla tradizione con riferimento o alle materie prime o ai processi di produzione e trasformazione o alla composizione.

Attualmente, la "Pizza" e la "Mozzarella" sono gli unici prodotti italiani ad avere ottenuto il riconoscimento di Specialità Tradizionale Garantita; l'altra domanda di registrazione italiana riguarda il miele vergine integrale, ma su tale richiesta è aperta una controversia circa l'uso della dicitura "vergine integrale" non ancora risolta.

### **Prodotti italiani che hanno ottenuto il riconoscimento comunitario**

Delle 150 richieste di riconoscimento che il Governo italiano ha inoltrato a Bruxelles attraverso la procedura semplificata prevista dal reg. 2081/92, i prodotti italiani che sono attualmente riconosciuti sono 98, di cui:

- ✓ 22 prodotti a base di carne
- ✓ 30 formaggi
- ✓ 24 ortofrutticoli e cereali
- ✓ 20 oli di oliva
- ✓ 1 carni e frattaglie fresche
- ✓ 1 prodotti della panetteria.

In campo europeo, sono state registrate complessivamente 478 denominazioni di prodotti agricoli e agroalimentari, di cui 134 formaggi, 95 ortofrutticoli e cereali, 77 carni e frattaglie, 52 oli di oliva, 35 preparazioni a base di carne e prosciutti, 31 acque minerali, 15 prodotti caseari diversi dal burro o altri prodotti di origine animale, 14 birre, 8 prodotti della panetteria, della pasticceria e della biscotteria.

In riferimento a quanto previsto dal Regolamento CEE n. 2081/92 e ai sensi dell'articolo 17, l'Italia ha inviato alla Comunità una lista di **150 prodotti** per i quali ha richiesto la registrazione. Complessivamente a livello comunitario sono state presentate 1.400 richieste.

In Italia, le produzioni tipiche con 30 marchi DOC nel comparto dei formaggi coprono circa il 50% dell'intera produzione casearia nazionale. Per i prosciutti, la produzione nazionale è costituita, per oltre il 30%, da prodotti a denominazione di origine controllata, mentre il comparto vitivinicolo copre il 15% della produzione nazionale con circa 280 denominazioni di origine.

Per i singoli Paesi della Comunità Europea, oltre alle 98 denominazioni italiane, sono state riconosciute 100 denominazioni francesi, 76 greche, 58 tedesche, 61 portoghesi, 37 spagnole, 22 inglesi, 11 austriaci.

## Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT)

Questa categoria, istituita con D.M. n. 350/1999, comprende prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura sono basate su regole di fabbricazione tradizionali, consolidate nel tempo.

Nella "*Quindicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali* in attuazione dell'articolo 3, comma 3 del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350" (G.U. n. 168, del 22 luglio 2015, supplemento ordinario n. 43) risultano censiti complessivamente 4.881 prodotti ai quali la Regione Siciliana contribuisce con un totale di 242 prodotti, dei quali 84 paste fresche e prodotti di panetteria, 68 prodotti vegetali naturali o trasformati, 30 piatti composti o prodotti della gastronomia, 26 formaggi, 12 prodotti di origine animale (miele, lattiero-caseari escluso burro), 10 preparazioni di pesci, crostacei e tecniche particolari di allevamento, 5 carni e frattaglie fresche e loro preparazioni, 4 bevande analcoliche, distillati e liquori, 2 condimenti, 1 grassi.

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017 con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

## 7

## LOGHI COMUNITARI

Con il Regolamento CE della Commissione n. 1726/98, al fine di migliorare la visibilità dei prodotti presso i consumatori, la U.E. ha adottato un logo comunitario per le DOP e IGP realizzato in tutte le lingue e caratterizzato da un sole giallo e blu con le scritte indicanti le denominazioni.

Il regolamento CEE n. 2082/92 prevede la protezione delle seguenti etichette.



## 8 REPERTORIO DELLE PRODUZIONI DI QUALITÀ IN SICILIA

Nel contesto internazionale, la Sicilia occupa un posto di rilievo con le sue produzioni agroalimentari di qualità che hanno ottenuto le certificazioni comunitarie (DOP, IGP, DOC, IGT) alle quali si aggiungono anche quelle del comparto tradizionale (PAT). Nel corso degli anni tali produzioni sono cresciute in modo considerevole costituendo un invidiabile “*paniere*” di prodotti di qualità che rappresenta nel mondo l'eccellenza dell'agroalimentare della Sicilia.

## 9 I PRODOTTI DOP DI SICILIA

Il patrimonio agroalimentare di Sicilia allo stato annovera i seguenti 17 prodotti a denominazione di origine protetta (DOP)

<b>DOP</b>	<b>Arancia di Ribera</b>
	<b>Ciliegia dell'Etna</b>
	<b>Ficodindia dell'Etna</b>
	<b>Ficodindia di San Cono</b>
	<b>Olio extravergine di oliva Monte Etna</b>
	<b>Olio extravergine di oliva Monti Iblei</b>
	<b>Olio extravergine di oliva Val di Mazara</b>
	<b>Olio extravergine di oliva Valdemone</b>
	<b>Olio extravergine di oliva Valle del Belice</b>
	<b>Olio extravergine di oliva Valli Trapanesi</b>
	<b>Oliva Nocellara del Belice</b>
	<b>Pagnotta del Dittaino</b>
	<b>Pecorino Siciliano</b>
	<b>Piacentinu Ennese</b>
	<b>Pistacchio verde di Bronte</b>
	<b>Ragusano</b>
	<b>Vastedda della valle del Belice</b>

## 10

## I PRODOTTI IGP DI SICILIA

I prodotti siciliani a indicazione geografica protetta (IGP) allo stato sono 11

<b>IGP</b>	<b>Cappero di Pantelleria</b>
	<b>Carota Novella di Ispica</b>
	<b>Limone Interdonato Messina</b>
	<b>Limone di Siracusa</b>
	<b>Pesca di Leonforte</b>
	<b>Pomodoro di Pachino</b>
	<b>Uva da tavola di Mazzarrone</b>
	<b>Uva da tavola di Canicatti</b>
	<b>Arancia Rossa di Sicilia</b>
	<b>Salame S. Angelo</b>
	<b>Sale Marino di Trapani</b>

I Informazioni generali

## 11

## I VINI DOC, DOCG, E IGT DI SICILIA

Secondo l'attuale normativa comunitaria di cui al regolamento 491/2009, il vino prodotto in Unione Europea è così classificato:

- Vino senza denominazione d'origine: vino; vino con indicazione di vitigno e annata
- Vino con denominazione d'origine: vino DOP e vino IGP. L'indicazione della classificazione prevista dalla normativa precedente (IGT, DOC, DOCG) è permessa nell'etichettatura dei prodotti IGP e DOP.

Attualmente sono stati registrati 23 menzioni tradizionali di vini siciliani DOC, una DOCG e 7 IGT.

<b>DOC</b>	<b>Cerasuolo di Vittoria</b>
<b>DOCG</b>	<b>Alcamo, con o senza: classico</b>
	<b>Contea di Sclafani</b>
	<b>Contessa Entellina</b>
	<b>Delia Nivolelli</b>
	<b>Eloro, senza o con sottozona: Pachino</b>
	<b>Erice</b>
	<b>Etna, consentito: l'uso di menzioni geografiche aggiuntive</b>
	<b>Faro</b>
	<b>Malvasia delle Lipari</b>
	<b>Mamertino di Milazzo o Mamertino</b>
	<b>Marsala</b>
	<b>Menfi, con o senza sottozona: Feudo dei Fiori o Bonera</b>
	<b>Monreale</b>
	<b>Moscato di Pantelleria , Passito di Pantelleria e Pantelleria</b>
	<b>Noto</b>
	<b>Riesi</b>
	<b>Salaparuta</b>
	<b>Sambuca di Sicilia</b>
	<b>Santa Margherita di Belice</b>
	<b>Sciacca, senza o con sottozona</b>
	<b>Sicilia</b>
	<b>Siracusa, consentito: l'uso della menzione</b>
	<b>Vigna</b>
	<b>Vittoria</b>

## Vini a indicazione geografica

<b>IGT</b>	<b>Avola</b>
	<b>Camarro</b>
	<b>Fontanarossa di Cerda</b>
	<b>Salemi</b>
	<b>Salina</b>
	<b>Terre siciliane</b>
	<b>Valle Belice</b>

## 12 I PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DI SICILIA (PAT)

I prodotti agroalimentari tradizionali di Sicilia (PAT), riconosciuti dal Ministero delle politiche Agricole, Alimentari e Forestali su proposta della Regione Siciliana aggiornati al 14 agosto 2012 nell'ultima revisione del 7 giugno 2012, sono i seguenti,:

Bevande analcoliche Distillati e Liquori	1	<b>Amarena</b>
	2	<b>Acquavite di vino</b>
	3	<b>Liquore al mandarino</b>
	4	<b>Liquore Fuoco dell'Etna</b>
Carni e frattaglie fresche e loro preparazione	5	<b>Carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale</b>
	6	<b>Gelatina di maiale, a liatina o detto anche zuzzu</b>
	7	<b>Salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sauzizza</b>
	8	<b>Salsiccia pasqualora</b>
	9	<b>Salsiccione</b>
Grassi	10	<b>Olio extravergine di oliva</b>
Condimenti	11	<b>Elio concentrato</b>
	12	<b>Sale marino naturale</b>

I Informazioni generali

Formaggi	13	Ainuzzi
	14	Belicino
	15	Caci figurati
	16	Caciocavallo palermitano
	17	Caciotta degli Elimi
	18	Canestrato
	19	Canestrato vacchino
	20	Cofanetto
	21	Cosacavaddu ibleo
	22	Ericino
	23	Formaggio di capra "Padduni"
	24	Formaggio di capra siciliana
	25	Formaggio di Santo Stefano di Quisquina
	26	Maiorchino
	27	Maiorchino di Novara di Sicilia
	28	Mozzarella
	29	Pecorino rosso
	30	Picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	31	Piddiato
	32	Provola
	33	Provola dei monti Sicani, caciotta
	34	Provola delle Madonie
	35	Provola dei Nebrodi
	36	Provola siciliana
	37	Tumazzu di vacca
	38	Vastedda palermitana

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017 con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

Prodotti vegetali  
allo stato naturale  
o trasformati

- 39 **Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani**
- 40 **Albicocco di Scillato**
- 41 **Alloro**
- 42 **Anguria di Siracusa**
- 43 **Arancia biondo di Scillato**
- 44 **Bastarduna di Calatafimi**
- 45 **Capperi**
- 46 **Capperi e cucunci**
- 47 **Carciofo spinoso di Palermo o Menfi**
- 48 **Carciofo violetto catanese**
- 49 **Cavolfiore violetto natalino**
- 50 **Cavolo broccolo o sparacello palermitano**
- 51 **Cavolo rapa di Acireale "trunzu di aci"**
- 52 **Cece**
- 53 **Ciliegia mastrantoni**
- 54 **Cipolla di Giarratana**
- 55 **Cotognata**
- 56 **Fagiolo di Polizzi**
- 57 **Fava di Leonforte**
- 58 **Fichi secchi**
- 59 **Fichidindia**
- 60 **Ficodindia della valle del Belice**
- 61 **Ficodindia della valle del Torto, ficudinia**
- 62 **Ficodindia di San Cono**
- 63 **Fragola e fragolina di Maletto**
- 64 **Fragolina di Ribera**
- 65 **Fragolina di Sciacca**
- 66 **Grano duro**
- 67 **Kaki di Misilmeri**
- 68 **Lenticchia di Ustica**
- 69 **Lenticchia di Villalba**
- 70 **Limone in seccagno di Pettineo**
- 71 **Limone verdello**
- 72 **Mandarino tardivo di Ciaculli**
- 73 **Mandorla di Avola**
- 74 **Mandorle**
- 75 **Manna**
- 76 **Marmellata di arance**
- 77 **Marmellata di mele cotogne**
- 78 **Marmellata di pere spinelli, pira spinieddi**
- 79 **Mele cola**
- 80 **Mele gelate cola**
- 81 **Melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"**
- 82 **Melone giallo (cucumis melo var. inodorus),  
melone giallo di Paceco, melone d'inverno**
- 83 **Mostarda**
- 84 **Mostarda essiccata**
- 85 **Nespola di Trabia**
- 86 **Nocciole dei Nebrodi**
- 87 **Noce di Motta, "nuci da Motta"**
- 88 **Oliva nebba**
- 89 **Oliva nera passuluni**
- 90 **Origano**
- 91 **Ovaletto di Calatafimi**
- 92 **Patata novella di Messina**
- 93 **Patata novella di Siracusa**

I Informazioni generali

- 94 Pere butirra d'estate
- 95 Pere spinelli
- 96 Pere ucciardona
- 97 Pere virgola
- 98 Pistacchio
- 99 Pomodoro di Vittoria
- 100 Pomodoro faino di Licata detto "buttichieddu"
- 101 Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco
- 102 Pomodoro secco (ciappa)
- 103 Rosmarino
- 104 Susino sanacore (u prunu ri murriali)
- 105 Zucchina di Misilmeri detta: "friscaredda"

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017 con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

Paste fresche	<b>106 Amaretti</b>
e prodotti della	<b>107 Biancomangiare</b>
panetteria,	<b>108 Biscotti a "s"</b>
biscotteria e	<b>109 Biscotti al latte</b>
pasticcERIA	<b>110 Biscotti bolliti, i viscotta udduti</b>
	<b>111 Biscotti di Natale</b>
	<b>112 Biscotti duri</b>
	<b>113 Biscotto di Monreale (viscottu ri Murriali)</b>
	<b>114 Biscotti glassati, i viscotta cà liffia o mazziati</b>
	<b>115 Bocconetto</b>
	<b>116 Braccialette</b>
	<b>117 Buccellato</b>
	<b>118 Cannillieri</b>
	<b>119 Cannoli</b>
	<b>120 Cannolo alla ricotta, cannolo siciliano</b>
	<b>121 Cannolo tradizionale di Piana degli albanesi e Santa Cristina</b>
	<b>gela, kannolli etc.</b>
	<b>122 Cassata siciliana</b>
	<b>123 Cassateddi</b>
	<b>124 Cassateddi di Calatafimi</b>
	<b>125 Cassatella di Agira</b>
	<b>126 Ciambella</b>
	<b>127 Ciascuna, mucatuli</b>
	<b>128 Cioccolata di Modica</b>
	<b>129 Colombe pasquali, i palummeddi, pastifuorti</b>
	<b>130 cosi di ficu, cosi duci</b>
	<b>131 Crispelle di riso</b>
	<b>132 Crispelle, i crispeddi</b>
	<b>133 Cuccia</b>
	<b>134 Cucciddata</b>
	<b>135 Cucciddati di Calatafimi</b>
	<b>136 Cucuzzata</b>
	<b>137 Cuddrireddra</b>
	<b>138 Cuddureddi</b>
	<b>139 Cuffitelle</b>
	<b>140 Facciuni di Santa Chiara</b>
	<b>141 Fasciatelle</b>
	<b>142 Frutti di Martorana</b>
	<b>143 Gadduzzi</b>
	<b>144 Gelo di melone</b>
	<b>145 Granita di gelsi neri</b>
	<b>146 Granita di mandorla</b>
	<b>147 Guammelle</b>
	<b>148 Giuggiolena o cubbaita</b>
	<b>149 Mandorlato (biscotto riccio)</b>
	<b>150 Mastazzola</b>
	<b>151 Nfasciatieddi</b>
	<b>152 Nfasciatieddi di Agira</b>
	<b>153 Nfasciatieddi di Troina</b>
	<b>154 Nfrigghiulata</b>
	<b>155 Nucàtuli</b>
	<b>156 Ossa di morto</b>
	<b>157 Pagnotta alla disgraziata</b>
	<b>158 Pane a lievitazione naturale (pani cu cruscenti)</b>
	<b>159 Pane di casa, u pani i casa</b>
	<b>160 Pane di Monreale (u pani ri Murriali)</b>

I Informazioni generali

- 161 Pane di San Giuseppe
- 162 Pane votivo, a cuddura di San Paulu
- 163 Panzerotti
- 164 Papareddi
- 165 Pasta alla crema di latte
- 166 Pasta di mandorle
- 167 Pasta di nocciola
- 168 Pasta reale di Erice
- 169 Petrafennula
- 170 Pignoccata
- 171 Pignolata di Messina
- 172 Piparelle
- 173 Pizzarruna
- 174 Pupi cull'ova
- 175 Pupi di zucchero
- 176 Salame turco
- 177 Savoiarde
- 178 Scacciata
- 179 Scursunera
- 180 Sfincia di San Giuseppe
- 181 Sfincione
- 182 Sfoglio, sfogghiu
- 183 Squartucciatu
- 184 Taralli
- 185 Testa di turco
- 186 Vastedda cu sammucu, Vastedda nfigghiulata
- 187 Torrone di Caltanissetta, turruni
- 188 Vastedda fritta
- 189 Vucciddati di mandorle

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017 con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

Prodotti della gastronomia	<b>190 Arancini di riso</b>
	<b>191 Badduzzi di risu</b>
	<b>192 Busiati col pesto alla trapanese</b>
	<b>193 Caciù all'arginterà</b>
	<b>194 Caponata di melanzane</b>
	<b>195 Cardi in pastella</b>
	<b>196 Cavate</b>
	<b>197 Crespelle</b>
	<b>198 Crocchè di patate</b>
	<b>199 Cuscus di pesce</b>
	<b>200 Focaccia al sambuco</b>
	<b>201 Frascatula</b>
	<b>202 Iris</b>
	<b>203 Maccaruna</b>
	<b>204 Màccu di favi</b>
	<b>205 Màccu di grano</b>
	<b>206 Malateddi</b>
	<b>207 Nfigghiulata</b>
<b>208 Padducculi di carne</b>	
<b>209 Pane cotto</b>	
<b>210 Pannelle</b>	
<b>211 Parmigiana di melanzane</b>	
<b>212 Pasta cà muddica</b>	
<b>213 Pasta che sàrdi</b>	
<b>214 Pasta che vruoccoli arriminàti</b>	
<b>215 Sarde a beccaficu</b>	
<b>216 Stigghiola</b>	
<b>217 Vino cotto e mustazzoli</b>	
<b>218 Zuzzu</b>	

## I Informazioni generali

Preparazione di pesci, molluschi, crostacei	<b>219 Alice sotto sale, acciuga sotto sale, anciova sutta sali</b>
	<b>220 Bottarga, uovo di tonno</b>
	<b>221 Bottarga, uovo di tonno di Capo San Vito, uovo di tonno santovitaro</b>
	<b>222 Gambero rosso, ammuru russu, ammurunu</b>
	<b>223 Lattime di tonno salato</b> , lattime di tonno sotto sale, lattume di tunnu salatu
	<b>224 Pesce azzurro sott'olio di Lampedusa</b>
	<b>225 Menola salata, menole salate, ritùnnu salàtu, ritùnni salàti</b>
	<b>226 Salame di tonno, ficazza di tunnu</b>
	<b>227 Sardina salata, sardina sotto sale, sarda salata, sarda sutta sali</b>
	<b>228 Tonno di tonnara</b>
<b>229 Vaccareddi (lumache)</b>	
Prodotti di origine animale (miele, lattiero caseari, burro escluso)	<b>230 Miele delle Egadi</b>
	<b>231 Miele delle Madonie</b>
	<b>232 Miele di acacia, di timo, di carrubo</b>
	<b>233 Miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo</b>
	<b>234 Miele di Trapani</b>
	<b>235 Miele ibleo</b>
	<b>236 Miele millefiori</b>
	<b>237 Miele della provincia di Agrigento</b>
	<b>238 Ricotta di pecora</b>
	<b>239 Ricotta di vacca</b>
	<b>240 Ricotta iblea</b>
	<b>241 Ricotta infornata</b>
<b>242 Ricotta mista</b>	

## 13

**IMITAZIONI, CONTRAFFAZIONI E  
AGROPIRATERIA**

Le referenze dei nostri prodotti agroalimentari, che costituiscono il made in Italy, rappresentando nel mondo il simbolo dell'Italia, della sua cultura e tradizione culinaria. Tuttavia, proprio in rapporto al loro successo, le produzioni tipiche italiane risultano oggetto di contraffazione ed imitazione nei mercati internazionali ove si è progressivamente sviluppato il fenomeno dell'agropirateria, raggiungendo dimensioni economiche ingenti.

Il IV Rapporto "Agromafie" di Coldiretti, Eurispes e Osservatorio sulla criminalità mette in evidenza che nell'intero sistema agroalimentare, i comparti maggiormente colpiti dalle frodi risultano essere la ristorazione, la carne, le farine (pane e pasta). Basti pensare che solo nel corso del 2015, i nuclei antisofisticazione dei carabinieri (NAS) hanno chiuso 1.035 strutture operanti nel sistema agroalimentare e sequestrato 25,2 milioni di prodotti adulterati, contraffatti o senza le adeguate garanzie qualitative e sanitarie. La lista dei prodotti sequestrati è parecchio lunga: dal finto olio extravergine italiano alla mozzarella dalle dubbie cagliate, dal pane al carbone vegetale alle conserve di pomodoro cinese.

Secondo un'analisi della Coldiretti, quasi la metà dei prodotti acquistati dagli italiani è priva di informazioni dettagliate. Ciò è conseguenza della poca chiarezza della normativa comunitaria che mentre pone come obbligo quello di indicare la provenienza sulle etichette della carne bovina ma non sui prosciutti. Ed ancora, stabilisce Informazioni sull'ortofrutta e le uova, ma non per i formaggi, etichette adeguate per il miele e non ugualmente per il latte. Ne consegue così le frodi sul finto made in Italy sono diffuse: Ad esempio accade che due su tre prosciutti venduti come italiani, in realtà provengono da suini allevati all'estero; oppure che i  $\frac{3}{4}$  del latte a lunga conservazione non è italiano, ma sulla confezione non è riportata alcuna indicazione a riguardo.

Per non dire dei pomodori italiani prodotti in Belgio. Colpito da recenti provvedimenti comunitari che hanno interessato un ampio spettro di prodotti base della dieta mediterranea, andando dagli ortaggi ai vini, fino ad arrivare all'olio, oggi il made in Italy sta attraversando un periodo di vera e propria privazione di identità.

## 14 **NORMATIVA DI RIFERIMENTO COMUNITARIA E NAZIONALE**

### **REGOLAMENTI COMUNITARI**

- 2081/1992 Regolamento CE n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 - *Protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari*. Gazzetta ufficiale n. L 208 del 24/07/1992 PAG. 0001 – 0008.
- 2082/1992 Regolamento (CEE) n. 2082/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli ed alimentari. (pubbl. in Gazz. Uff. delle Comunità Europee n. L 208 del 24 luglio 1992).
- 1726/1998 Regolamento (CE) n. 1726/98 della Commissione del 22 luglio 1998 che modifica il Regolamento (CEE) n. 2037/93 che stabilisce modalità di applicazione del Regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari. Gazzetta ufficiale delle Comunità Europee n. L 224 dell'11 agosto 1998).
- 316/2004 Regolamento (CE) N. 316/2004 DELLA COMMISSIONE del 20 febbraio 2004 recante modifica del regolamento (CE) n. 753/2002 che fissa talune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio per quanto riguarda la designazione, la denominazione, la presentazione e la protezione di taluni prodotti vitivinicoli
- 509/2006 Regolamento (CE) N. 509/2006 DEL CONSIGLIO del 20 marzo 2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari
- 510/2006 Regolamento (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- 1907/2006 Regolamento (CE) N. 1907/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 18 dicembre 2006 concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH), che istituisce un'agenzia europea per le sostanze chimiche, che modifica la direttiva 1999/45/CE e che abroga il regolamento (CEE) n. 793/93 del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1488/94 della Commissione, nonché la direttiva 76/769/CEE del Consiglio e le direttive della Commissione 91/155/CEE, 93/67/CEE, 93/105/CE e 2000/21/CE
- 1234/2007 Regolamento (CE) N. 1234/2007 DEL CONSIGLIO del 22 ottobre 2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM).
- 248/2008 Regolamento (CE) N. 248/2008 DEL CONSIGLIO del 17 marzo 2008 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 per quanto riguarda le quote nazionali per il latte-

- 470/2008 Regolamento (CE) N. 470/2008 DEL CONSIGLIO del 26 maggio 2008 recante modifica del regolamento (CE) n. 1782/2003 per quanto riguarda il trasferimento dell'aiuto al tabacco al Fondo comunitario del tabacco per gli anni 2008 e 2009 e del regolamento (CE) n. 1234/2007 per quanto riguarda il finanziamento del Fondo comunitario del tabacco.
- 510/2008 Regolamento (CE) N. 510/2008 DELLA COMMISSIONE del 6 giugno 2008 recante modifica dell'allegato VI del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per la campagna di commercializzazione 2008/2009.
- 1234/2008 Regolamento (CE) N. 1234/2008 DELLA COMMISSIONE del 24 novembre 2008 concernente l'esame delle variazioni dei termini delle autorizzazioni. all'immissione in commercio di medicinali per uso umano e di medicinali veterinari
- 13/2009 Regolamento (CE) n. 13/2009 del Consiglio del 18 dicembre 2008 che modifica il regolamento (CE) n. 1290/2005 relativo al finanziamento della politica agricola comune e il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) al fine di istituire un programma «Frutta nelle scuole».
- 72/2009 Regolamento (CE) N. 72/2009 DEL CONSIGLIO del 19 gennaio 2009 che modifica i regolamenti (CE) n. 247/2006, (CE) n. 320/2006, (CE) n. 1405/2006, (CE) n. 1234/2007, (CE) n. 3/2008 e (CE) n. 479/2008 e che abroga i regolamenti (CEE) n. 1883/78, (CEE) n. 1254/89, (CEE) n. 2247/89, (CEE) n. 2055/93, (CE) n. 1868/94, (CE) n. 2596/97, (CE) n. 1182/2005 e (CE) n. 315/2007 al fine di adeguare la politica agricola comune.
- 183/2009 Regolamento (CE) N. 183/2009 DELLA COMMISSIONE del 6 marzo 2009 recante modifica dell'allegato VI del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'adeguamento delle quote per la campagna di commercializzazione 2009/2010 nel settore dello zucchero-
- 435/2009 Regolamento (CE) N. 435/2009 DELLA COMMISSIONE del 26 maggio 2009 recante modifica dell'allegato I del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio (regolamento unico OCM) per quanto riguarda alcuni codici della nomenclatura combinata.
- 491/2009 Regolamento (CE) N. 491/2009 DEL CONSIGLIO del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM).
- 607/2009 Regolamento (CE) N. 607/2009 DELLA COMMISSIONE del 14 luglio 2009 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli.
- 1047/2009 Regolamento (CE) N. 1047/2009 DEL CONSIGLIO del 19 ottobre 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli, per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame.
- 1140/2009 Regolamento (CE) N. 1140/2009 DEL CONSIGLIO del 20 novembre 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione

I Informazioni generali

- comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM).
- 513/2010 Regolamento (UE) N. 513/2010 DELLA COMMISSIONE del 15 giugno 2010 recante modifica dell'allegato VI del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'adeguamento delle quote a partire dalla campagna di commercializzazione 2010/2011 nel settore dello zucchero
- 261/2012 Regolamento (UE) N. 261/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 14 marzo 2012 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 per quanto riguarda i rapporti contrattuali nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari
- 121/2012 Regolamento (UE) N. 121/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 15 febbraio 2012 recante modifica dei regolamenti del Consiglio (CE) n. 1290/2005 e (CE) n. 1234/2007 per quanto riguarda la distribuzione di derrate alimentari agli indigenti nell'Unione
- 1028/2012 Regolamento (UE) N. 1028/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2012 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di pagamento unico e il sostegno a favore dei viticoltori
- 52/2013 Regolamento di esecuzione (UE) N. 52/2013 DELLA COMMISSIONE del 22 gennaio 2013 che modifica l'allegato XI ter del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda il vino frizzante, il vino frizzante gassificato e il mosto di uve concentrato rettificato.

### DECRETI MINISTERIALI

- Decreto Ministeriale del 8 settembre 1999, n. 350. Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173. (pubbl. in *Gazz. Uff.* n. 240 del 12 ottobre 1999).
- Decreto Ministeriale del 13 agosto 2012 - Disposizioni nazionali applicative del Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della Commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo. (*G.U. n. 200 del 28 agosto 2012*)
- Decreto Ministeriale del 12 giugno 2013 - Tredicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali. (13A05341) (GU Serie Generale n.147 del 25-6-2013 - Suppl. Ordinario n. 52)
- Decreto Ministeriale del 16 settembre 2013 - (GU n.224 del 24-9-2013)
- Decreto Ministeriale del 24 luglio 2014 - (G.U. n. 180 del 5-8-2014)
- Decreto Ministeriale del 16 settembre 2013 Modifica del decreto 13 agosto 2012, recante le disposizioni nazionali applicative del Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della Commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo. (13A07678) (GU Serie Generale n.224 del 24-9-2013)
- Decreto Ministeriale del 24 luglio 2014 - Aggiornamento degli allegati 1, 2, 3 e 5 al

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017  
con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

decreto 13 agosto 2012, recante disposizioni nazionali applicative del Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della Commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo. (14A06107) (GU Serie Generale n.180 del 5-8-2014)

Decreto Ministeriale del 22 luglio 2015 - "Quindicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali in attuazione dell'articolo 3, comma 3 del decreto ministeriale 8 settembre 199, n. 350" (G.U. n. 168, del 22 luglio 2015, supplemento ordinario n. 43)