



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

 /Mangia-Siciliano

MANGIA SANO MANGIA SICILIANO



Appunti per la conoscenza
del Patrimonio Agroalimentare di Sicilia

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA – IGP



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


Olive
Indicazione Geografica Protetta
VALDEMONE

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 Consumagtori
Consaambiente
Udicon

Coordinamento

Angelo Messina

Copertina

ComunicaIn Catania

Immagine di copertina

Composizione prodotti agroalimentari

Hanno collaborato

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

Progetto grafico e impaginazione

ComunicaIn, Catania

Immagini

ComunicaIn, Catania

Stampa

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

III Prodotti a Indicazione Geografica Protetta
IGP

Appunti per la conoscenza del
PATRIMONIO AGROALIMENTARE DI ECCELLENZA DI SICILIA

II PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
IGP

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 <i>Mangia sano, mangia siciliano</i>
3	Marchi di qualità
4	Prodotti tipici di qualità protetti da certificazioni europee
5	Loghi comunitari
6	Repertorio delle produzioni di qualità di Sicilia
7	I prodotti IGP di Sicilia
8	Capperi di Pantelleria
9	Carota Novella di Ispica
10	Limone Interdonato Messina
11	Limone di Siracusa
12	Pesca di Leonforte
13	Pomodoro di Pachino
14	Uva da tavola di Mazzarrone
15	Uva da tavola di Canicattì
16	Arancia Rossa di Sicilia
17	Salame S. Angelo
18	Sale Marino di Trapani
19	Imitazioni, contraffazioni e agropirateria
20	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), 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

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.

4 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) **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 avvengano 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.*

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

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

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.

5

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.



6 **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.

7

I PRODOTTI IGP DI SICILIA

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

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

8

CAPPERO DI PANTELLERIA IGP

Cappero di Pantelleria IGP	IT/PGI/0017/0307
FOTO	
	
<p>Cenni storici Apprezzato sin dall'antichità, il cappero di Pantelleria era già ben noto ai Greci e ai Latini i quali, oltre che come ingrediente in cucina per il suo sapore, lo utilizzavano anche per le proprietà benefiche e per le doti afrodisiache. Nel diciottesimo secolo, il valore economico e commerciale del cappero determinò l'estensione delle coltivazioni a Pantelleria per i cui abitanti divenne un riferimento importante per l'economia dell'isola al pari della coltivazione della vite, anch'essa storicamente molto presente.</p>	
<p>Caratteristiche al consumo Il cappero è un bocciolo del fiore della pianta <i>Capparis spinosa</i> (varietà <i>inermis</i> e <i>tondina</i> o <i>nocellara</i>) che viene fatto maturare sotto sale. Ha forma quasi sferica e di colore verde scuro, tendente al senape. Ha un forte e caratteristico sapore aromatico e salato reso più intenso e più deciso dalla presenza nel terreno lavico sul quale le piante vengono coltivate di una sostanza proteica (la glucocapparina).</p>	
<p>Varietà e Metodo di produzione <i>Tondina</i> o <i>nocellara</i> - produce rispetto alla varietà <i>spinosa</i> capperi più sodi e pesanti. Vengono raccolti da fine maggio a tutto agosto, ogni 8-10 giorni. Una volta separati dai "capperoni", i capperi vengono salati con sale marino grosso in fusti ricavati da vecchie botti tagliate a metà, dette "tinedde". Travasati da una tinedda all'altra, per i primi 4/5 giorni, sono pronti per il consumo dopo circa un mese.</p>	
<p>Proprietà e utilizzo I capperi sono ricchi di vitamine e contengono vitamina A, B1, B2, B3, B5, B6, C, E, K e J, oltre al beta-carotene. Contengono anche una gran quantità di minerali tra i quali calcio, potassio, magnesio, rame, manganese e selenio. La presenza di una considerevole quantità di <i>quercetina</i>, conferisce ai capperi proprietà antiossidanti, antitumorali e antinfiammatori. Vi si attribuiscono anche la capacità di ridurre il colesterolo e di aiutare a depurare l'organismo e di rinforzare il sistema immunitario.</p>	
	<p>Area di produzione IGP La produzione di capperi predomina nell'economia dell'isola di Pantelleria ove è parte integrante del paesaggio.</p>

9

CAROTA NOVELLA DI ISPICA IGP

Carota Novella di Ispica IGP	IT/PGI/0005/0522
	
<p>Cenni storici Le origini documentate della Carota Novella di Ispica risalgono al 1955. Da quegli anni la sua coltivazione è poi progressivamente aumentata, anche grazie al notevole successo commerciale riscontrato sui mercati nazionali ed esteri, arrivando alla produzione massima intorno agli anni '80.</p>	
<p>Caratteristiche al consumo E' un ortaggio fresco della specie <i>Daucus carota</i> L., pianta che si caratterizza per una veloce maturazione. Di colore arancione intenso, ha forma conico-cilindrica con superficie liscia e pulita. La polpa tenera, consistente e croccante, ha profumo intenso ed un forte aroma con note fruttate ed erbacee</p>	
<p>Proprietà e utilizzo Presente sul mercato nel periodo invernale e primaverile, la Carota novella di Ispica IGP è un concentrato di vitamina A e C, betacarotene, sali minerali e glucidi. Ideale consumata cruda, in pinzimonio o in insalata, oppure cotta al vapore. Viene utilizzata per insalate, primi e secondi piatti ma anche quale ingrediente anche nei dolci, in torte e ciambelle. Tra dolce e salato è impiegata anche come marmellata.</p>	
<p>Metodo di produzione Completato il ciclo vegetativo della pianta, si procede alla raccolta meccanica, di solito dalla fine febbraio fino a metà giugno. Il prodotto fresco raccolto viene trasferito agli stabilimenti ove viene sottoposto al processo di lavorazione delle carote che consiste nel lavaggio, selezione scarti, calibratura, confezionamento.</p>	
	<p>Area di produzione IGP La zona di produzione della Carota Novella di Ispica si estende sui territori di parte della province di Ragusa, Siracusa, Catania e Caltanissetta.</p>

10

LIMONE INTERDONATO MESSINA IGP

Limone Interdonato Messina IGP	IT/PGI/0005/0558
	
<p>Cenni storici L'indicazione Limone Interdonato Messina IGP e' riservata alla cultivar <i>Interdonato</i>, ibrido naturale tra un clone di cedro e un clone di limone, appartenente al <i>Citrus limon</i>.</p>	
<p>Caratteristiche al consumo – Al momento della sua immissione al consumo il Limone Interdonato Messina presenta il frutto (<i>esperidio</i>) di pezzatura medio-elevata compresa tra 80 e 350 gr, forma tipicamente ellittica con umbone pronunciato e cicatrice stilare poco depressa. epicarpo: sottile, poco rugoso con ghiandole oleifere distese; Il colore inizialmente verde opaco, con la maturazione del frutto vira sul giallo, ad eccezione delle estremità che mantengono una colorazione verde opaco; polpa: di colore giallo, tessitura media e deliquescente con semi rari o assenti. succo: di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 25% e acidità totale inferiore al 5%. Possono ottenere la denominazione IGP Limone Interdonato Messina Jonica solo i limoni appartenenti alla categoria commerciale «Extra» e «I».</p>	
<p>Proprietà e utilizzo il suo sapore poco acidulo ne consente il consumo fresco, in bevande o in insalate.</p>	
<p>Metodo di produzione La coltivazione del Limone Interdonato, “frutto fino o speciale”, è ottenuto dall’innesto fra cedro e limone. La produzione avviene dal mese di settembre a quello di aprile. Il frutto ha forma allungata, con umbone pronunciato e buccia a grana molto fine (limone fino). E’ ricco di succo con un elevato valore di vitamina C. La produzione della IGP Limone Interdonato Messina Jonica avviene in impianti condotti con il metodo di coltivazione integrato, secondo le norme di buona pratica agricola; previste dalla regione Siciliana, oppure in biologico, in conformità al Reg. CE 2092/91, e successive modifiche ed integrazioni.</p>	
	<p>Area di produzione IGP Il litorale ionico della provincia di Messina La zona di produzione dell’IGP «Limone Interdonato Messina» comprende interamente i seguenti territori comunali della Provincia jonica Messinese: Messina, Scaletta Zanclea, Itala, Ali, Ali’ Terme, Nizza di Sicilia, Roccalumera, Fiumedinisi, Pagliara, Mandanici, Furci Siculo, S.Teresa di Riva, Letojanni, S. Alessio Siculo, Forza D’Agrò, Taormina e Casalvecchio Siculo; Giardini Naxos e Savoca.</p>

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

III Prodotti a Indicazione Geografica Protetta
IGP

11

LIMONE DI SIRACUSA IGP

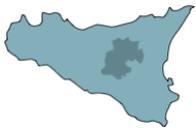
Limone di Siracusa IGP oppure DOP	IT/PGI/0005/0502
	
<p>Cenni storici La pianta del limone ha origini in Birmania, dove cresce allo stato selvatico. Da qui, attraverso il Medio Oriente è arrivata fino al Mediterraneo, dove ha trovato le condizioni ottimali per il suo sviluppo. Nel Cinquecento e nel Seicento, durante il regime monopolistico baronale delle coltivazioni di agrumi, l'utilizzo dei limoni continuò a rimanere confinato nella preparazione di cibi di lusso. Nel siracusano, a partire dal XVII secolo, ebbe inizio la coltivazione intensiva del limone che ben presto si affermò come una delle principali fonti di sostentamento del territorio. Il successo di questa coltivazione provocò la nascita in Sicilia di diverse aziende agrumarie, che estraevano dal succo il citrato sodico e l'acido citrico. La coltivazione del limone di Siracusa IGP rappresenta ancora oggi una importantissima realtà economica in termini qualitativi e quantitativi, un punto di riferimento per il prodotto fresco sia sul mercato italiano sia sui mercati europei.</p>	
<p>Caratteristiche al consumo Il limone di Siracusa IGP è il frutto di <i>Citrus limon</i> (L.), nello specifico del <i>femminello siracusano</i>, la varietà più rappresentativa d'Italia e così denominata per via della notevole fertilità della pianta. Infatti, il femminello produce tre fioriture: il <i>primofiore</i> (da ottobre a marzo), il <i>bianchetto</i> (da aprile a giugno) e il <i>verdello</i> (da luglio a settembre).</p>	
<p>Proprietà e utilizzo Apprezzato per la succosità superiore al 30%, la ricchezza di ghiandole oleifere e l'elevata qualità di oli essenziali, il Limone di Siracusa IGP è dissetante, aromatico, ricco di vitamina C e di sali minerali. Grazie alle sue caratteristiche qualitative, viene utilizzato anche nei settori medico-scientifico, cosmetico e profumiero, che si approvvigionano di succhi e oli essenziali attraverso le aziende di trasformazione.</p>	
<p>Metodo di produzione Il <i>femminello</i> di Siracusa è la migliore varietà di limone per produttività e caratteristiche qualitative. E' caratterizzato dalla precocità di fruttificazione, con una prevalenza di limone primofiore (ottobre/dicembre) ed invernale (gennaio/marzo), seguita dal limone bianchetto (maggio/giugno) e dal verdello (agosto/settembre). Di pezzatura medio-grande, si distingue per il colore e la finezza della buccia e per l'alto contenuto di acido citrico. La raccolta deve essere effettuata a mano. Il distacco dei frutti deve essere effettuato con l'ausilio di forbicine da raccolta per il taglio del peduncolo. La raccolta va fatta direttamente dalla pianta secondo i metodi tradizionali ad un livello di sviluppo dei frutti tale da garantire la buona qualità organolettica ed estetica degli stessi.</p>	
	<p>Area di produzione IGP La coltivazione del limone in provincia di Siracusa comprende i comuni di Augusta, Melilli, Siracusa, Avola, Noto, Rosolini, Floridia, Solarino, Sortino e Priolo Gargallo. Tale area geografica si estende non oltre i 10 km dal mare Ionio e non supera i 210 metri di altitudine sul livello del mare ed è delimitata a nord e a sud rispettivamente dalle valli esposte a sud del torrente Porcaria e del fiume Tellaro.</p>

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

III Prodotti a Indicazione Geografica Protetta
IGP

12

PESCA DI LEONFORTE IGP

Pesca di Leonforte e Giallone di Leonforte	IT/PGI/0005/0651
	
<p>Cenni storici La comparsa delle piante di pesco nelle zone irrigue di Leonforte si fa risalire agli inizi del secolo scorso, allorché singole piante erano coltivate per uso esclusivamente familiare tra gli agrumi. La coltivazione della Pesca di Leonforte IGP è il risultato di una lunga e paziente opera di selezione ad opera dei contadini del territorio leonfortese. Grazie alla tecnica dell'insacchettamento e alla peculiare tardività, la Pesca di Leonforte si è nel tempo conquistato una fetta di mercato sempre più importante e solida.</p>	
<p>Caratteristiche al consumo Caratterizzate da una maturazione tardiva, favorita, oltre che dalle peculiarità specifiche delle varietà coltivate, dalla pratica dell'insacchettamento dei frutti sulla pianta, le Pesche di Leonforte IGP, note anche con i nomi di <i>Bianco</i> o <i>Giallone</i> di Leonforte, maturano tardivamente, dal mese di settembre fino a novembre. La pratica dell'insacchettatura, effettuata nel mese di giugno quando le pesche sono ancora verdi, è manuale e riguarda ogni frutto che viene avvolto singolarmente con carta pergamenata. Giunte a maturazione, chiuse nei loro sacchetti che le proteggono dai parassiti e dal vento, le pesche acquistano un colore giallo intenso con leggere striature rosse. I frutti, integri e indenni da parassiti a qualunque stadio di sviluppo, hanno polpa gialla e soda, aderente al nocciolo e particolarmente dolce e gustosa.</p>	
<p>Proprietà e utilizzo Oltre a mantenerne le ottime proprietà organolettiche, la tecnica dell'insacchettamento preserva le pesche di Leonforte IGP dai parassiti conferendo loro caratteristiche di genuinità superiori. Il ricorso a tale tecnica colturale, unica nel suo genere, garantisce una coltivazione biologica certificata, senza trattamenti chimici, e scongiura la presenza di residui tossici. Queste pesche possono essere gustate fresche in ogni momento della giornata, sciropate, ma anche come ingrediente di dolci, gelati e macedonie.</p>	
<p>Metodo di produzione I portinnesti ammessi per la produzione della Pesca di Leonforte IGP sono il <i>Pesco Franco</i> ed il <i>Pesco Mandorlo</i> e le marze da utilizzare devono provenire da piante madri sane dal punto di vista fitosanitario, selezionate all'interno di impianti ricadenti nei comuni dell'area di produzione, per la propagazione della "Pesca di Leonforte". La messa a dimora delle piante deve avvenire necessariamente nel periodo autunno-inverno per quelle a radice nuda; le piantine in fitocella possono essere impiantate nello stesso periodo o anche in primavera, in presenza di umidità del terreno sufficiente ad evitare possibili stress da trapianto. Le piantine vengono irrigate appena dopo la loro messa a dimora. I sistemi di conduzione degli impianti sono riconducibili alle tecniche di produzione antiche, consolidate dalla tradizione. La raccolta dei frutti: avviene a partire dalla prima decade di settembre fino alla prima decade di novembre e le operazioni di condizionamento devono avvenire all'interno dell'areale di produzione per evitare che il trasporto e le eccessive manipolazioni possano provocare imbrattamento e ammaccatura dei frutti con conseguente attacco da muffe e patogeni vari che comprometterebbero le caratteristiche qualitative del prodotto.</p>	
	<p>Area di produzione IGP La coltivazione di questo ecotipo locale di pesca interessa i comuni di Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro ed Agira, nella parte centrale della Sicilia.</p>

13

POMODORO DI PACHINO IGP

Pomodoro di Pachino IGP	IT/PGI/0005/0153
	
<p>Cenni storici</p> <p>Il pomodoro di Pachino IGP è stato creato in Israele e successivamente trapiantato in Sicilia. Oggi i pomodori piccoli a grappolo, come pure quelli <i>cilieginio</i>, sono diventati popolarissimi e molto ricercati ma fino alla fine degli anni ottanta piante simili venivano coltivate prevalentemente negli orti familiari del meridione e definiti della <i>nonna</i> oppure da <i>serbo</i> perché vi era l'usanza di appenderne i grappoli al riparo dalle intemperie e conservarli per il consumo invernale.</p>	
<p>Varietà e caratteristiche al consumo</p> <p><i>grappolo - pomodoro verde o rosso, tondo e liscio</i> <i>cilieginio - ha l'aspetto a ciliegia su un grappolo a spina di pesce, con frutti tondi e piccoli</i> <i>costoluto - verde scuro dalle coste marcate</i> <i>tondo liscio - verde scuro e rotondo, dal gusto marcato</i></p> <p>Attrattivo all'occhio, all'olfatto ed al gusto, il Pomodoro di Pachino I pomodori devono appartenere alle categorie merceologiche "extra" e "prima" e devono essere interi, di aspetto fresco, sani, puliti, privi di sostanze estranee visibili e di prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, privi di odori e/o sapori estranei. Coltivato prevalentemente in serra, il pomodoro di Pachino IGP viene prodotto tutto l'anno.</p>	
<p>Proprietà e utilizzo</p> <p>Il pomodoro di Pachino IGP è un prezioso alimento, fonte di energia e benessere, perché molto ricco di licopene, una sostanza appartenente al gruppo degli antiossidanti, detti carotenoidi.</p>	
<p>Metodo di produzione</p> <p>la coltivazione del Pomodoro di Pachino IGP viene praticata in ambiente protetto (serre e/o tunnel ricoperti con film di polietilene o altro materiale di copertura) oppure, nel periodo estivo, in idonee strutture ricoperte con rete anti-insetto. La tecnica di coltivazione prevede il trapianto, da agosto a febbraio. La tipologia cherry si può effettuare tutto l'anno. Le piantine devono essere fornite da vivai specializzati ed autorizzati dall'Osservatorio per le malattie delle piante. L'irrigazione è effettuata con acque di falda prelevate da pozzi ricadenti nel comprensorio delimitato caratterizzata da una salinità che varia da 1.500 a 10.000 ms; l'impollinazione può essere agevolata per via fisica, chimica o entomofila. E' vietato l'uso di qualsiasi sostanza ormonale che abbia azione diversa da quella allegante; la raccolta viene effettuata manualmente ogni 3-4 giorni a seconda delle condizioni climatiche.</p>	
	<p>Area di produzione IGP</p> <p>Comprende l'intero territorio comunale di Pachino e Portopalo di Capo Passero e parte dei territori comunali di Noto (prov. di Siracusa) ed Ispica (provincia di Ragusa).</p>

14

UVA DA TAVOLA DI MAZZARRONE IGP

Uva da Tavola Mazzarrone IGP	IT/PGI/0005/0170
	
<p>Cenni storici La vite è presente in Sicilia da migliaia di anni, però le prime tracce dei vigneti nell'area di Mazzarrone, testimoniate da alcuni atti pubblici di compravendita, si registrano tra la fine del 1800 e l'inizio del 1900.</p>	
<p>Varietà e caratteristiche al consumo L'uva da tavola di Mazzarrone si ottiene dalla fecondazione della cultivar Bicane con polline di Moscato d'Amburgo, si presenta in grappoli di 350-400 grammi dal profumo gradevole e aroma di moscato. Gli acini, di forma sferoidale-ellissoidale dalla buccia esente da difetti, hanno polpa compatta di sapore dolce e gustoso. Viene prodotta in tre tipologie: <i>Uva nera</i>, con buccia di colore nero-blu intenso, vellutato con riflessi perlacei; <i>Uva rossa</i>, si caratterizza per una buccia di colore rosso-palissandro, blu-rosso; <i>Uva bianca</i>, presenta una buccia di colore bianco o giallo dorato.</p>	
<p>Proprietà e utilizzo Il periodo migliore per consumare l'uva è quello dei mesi di settembre e ottobre, periodo in cui il frutto, oltre a essere più gustoso e privo di pesticidi, è più salutare, in quanto conserva appieno le proprietà nutrizionali. Specialmente se consumata di mattina a digiuno, l'Uva da Tavola di Mazzarrone IGP presenta numerose le proprietà benefiche, favorisce la digestione, riduce il livello di colesterolo nel sangue, è disinfettante e antivirale, diuretica, lassativa e attiva le funzioni epatiche. In cucina, si consuma fresca o si può utilizzare per la preparazione di dolci, marmellate, gelatine e sorbetti. Si usa anche in cosmesi: il suo succo si utilizza per schiarire e ammorbidire la pelle.</p>	
<p>Metodo di produzione La produzione delle varietà di Uva da tavola Mazzarrone (bianca, rossa e nera), con o senza semi, avviene in un ambiente che, grazie al clima di cui gode, offre i migliori presupposti per l'ottenimento di un prodotto di alta qualità. Dal sapore dolce e gustoso, è prodotta da luglio ad ottobre, in vigneti coltivati a tendone. La forma di allevamento utilizzata è quella del tendone, ma in alcuni casi è impiegata anche quella a controspalliera. La produzione massima consentita è di 300 quintali per ettaro per i vigneti allevati a tendone e di 200 quintali per ettaro per i vigneti allevati controspalliera.</p>	
	<p>Area di produzione IGP E' coltivata nell'area di Mazzarrone, al limite della provincia di Catania e nei comuni di Acate, Caltagirone, Chiaramonte Gulfi, Comiso e Licodia Eubea, tra i territori di Catania e Ragusa.</p>

15

UVA DA TAVOLA DI CANICATTI' IGP

Uva da Tavola Canicatti IGP	IT/PGI/0017/1537
	
<p>Cenni storici La vite si è affermata nella zona di Canicatti negli anni Settanta, prendendo il posto delle colture tradizionali quali cereali, mandorleti e leguminose, grazie all'incrocio di due varietà di viti, <i>Bicane</i> e moscato d'Amburgo, ad opera dal celebre genetista Alberto Piovano.</p>	
<p>Varietà e caratteristiche al consumo Nota come incrocio Pirovano "65", l'Uva da Tavola di Canicatti IGP è un'uva da mensa della cultivar Italia si presenta in grappoli medio-grandi uniformi nel colore. Gli acini, medio-grossi di forma sferoidale-ellissoidale, hanno polpa carnosa e croccante. Il sapore è dolce con lieve e piacevole aroma di moscato. Disponibile da luglio ad ottobre, è apprezzata nel mondo per l'inconfondibile sapore, il fresco profumo e le pregiate qualità nutritive che ne fanno un prodotto unico. Dai grappoli di grossa pezzatura e resistenti, con acini medi o grossi, dorati e croccanti, è gustosa ed equilibrata.</p>	
<p>Proprietà e utilizzo L'Uva da Tavola di Canicatti IGP si consuma per lo più fresca, ma è molto usata anche come ingrediente nella preparazione di dolci, marmellate, succhi, gelatine e sorbetti. Si può conservare per più di un mese, se disposta in ambienti con alto grado di umidità a basse temperature.</p>	
<p>Metodo di produzione L'Uva da Tavola di Canicatti IGP viene prodotta in vigneti coltivati a tendone in modo da garantire la conservazione sulle piante dell'uva, che si può così raccogliere e commercializzare allo stato fresco nei mesi autunno-invernali prolungandone la stagionalità. La raccolta inizia verso la fine di agosto e va fino a gennaio dell'anno successivo. L'uva viene conservata in ambienti freddi e in celle frigorifere a temperatura e umidità controllate per un massimo di 90 giorni.</p>	
	<p>Area di produzione IGP La zona di produzione comprende tutti i Comuni ricadenti nelle province di Agrigento e Caltanissetta che si caratterizzano per la coltivazione dell'uva "Italia": Provincia di Agrigento: Canicatti, Castrolibero, Racalmuto, Grotte, Naro, Camastra. C. Bello di Licata, Ravanusa, Favara, Agrigento, Licata, Comitini, Aragona, Palma di Montechiaro. Provincia di Caltanissetta: Caltanissetta, Serradifalco, Montedoro, Butera, Sommatino, Delia, Mazzarino, Riesi, Gela, S. Cataldo, Milena.</p>

16

ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP

Arancia Rossa di Sicilia IGP	IT/PGI/0017/0317
	
<p>Cenni storici Le origini dell'Arancia Rossa di Sicilia IGP sono da ricercare in Cina dalla quale in tempi antichi arrivò nel Mediterraneo ove per tanto tempo fu utilizzata per scopi ornamentali o religiosi. Nel XVII secolo gli arabi contribuirono a diffondere l'impiego delle arance come cibo per il popolo. Si hanno notizie che l'arancia rossa sia arrivata in Sicilia dalle Filippine intorno al 1600 ad opera di un missionario genovese. Col tempo gli agrumeti sono divenuti sempre più una parte importante dell'agricoltura siciliana e dell'economia stessa dell'isola e le arance sono diventate un vero e proprio simbolo della Sicilia conosciuto e apprezzato in tutta Italia e nel mondo.</p>	
<p>Varietà e caratteristiche al consumo Sono note tre varietà: <u>Tarocco</u>, si distingue per il muso presente alla base del frutto. Dalla buccia liscia e di colore giallo arancio, ha pezzatura medio-grande. La polpa è succosa e presenta venature rosse. <u>Moro</u>, di pezzatura medio-piccola, ha polpa fortemente pigmentata, dal colore rosso scuro, tendente al violaceo. <u>Sanguinello</u>, il frutto si distingue per un piccolo collare solcato attorno al peduncolo. Di pezzatura media, ha polpa dolce e succosa, con caratteristiche screziature sanguigne.</p>	
<p>Proprietà e utilizzo Ricca di antociani, vitamine A, B, B2 e C, sali minerali, sostanze antiossidanti, all'Arancia Rossa di Sicilia IGP si attribuiscono buone capacità di prevenire infezioni, raffreddori, l'invecchiamento cellulare e di offrire un prezioso ausilio nella profilassi dei tumori (grazie alla presenza dei numerosi antiossidanti). Inoltre, pare che le arance rosse esplicino anche una funzione benefica contro l'angina, bronchite, malattie cardiovascolari, ipertensione, diabete, gengivite, obesità, emicrania, cefalea e reumatismi. Particolarmente importante è la presenza di bioflavonoidi che aiutano a ricostruire il collagene del tessuto connettivo e rafforzano tessuti, ossa e denti. Inoltre, migliorano la circolazione del sangue, favoriscono l'assorbimento del ferro, prevengono diabete e arteriosclerosi oltre a regolare l'assorbimento di grassi, proteine e zuccheri.</p>	
<p>Metodo di produzione Il periodo di maturazione cambia con le varietà; le arance <i>Tarocco</i> sono raccolte dalla metà di dicembre fino alla metà del mese di maggio, le <i>Moro</i> tra dicembre e febbraio, mentre il periodo di raccolta delle arance <i>Sanguinello</i> avviene da febbraio ad aprile. Ancora oggi la raccolta di questi frutti avviene attraverso un procedimento rigorosamente manuale. Dopo la raccolta, le arance non possono essere trasformate e la loro colorazione e maturazione devono avvenire naturalmente.</p>	
	<p>Area di produzione IGP La produzione delle arance a polpa rossa è tipica del territorio della Sicilia orientale, compreso tra le province di Catania, Siracusa, Enna</p>

17

SALAME SANT'ANGELO IGP

Salame Sant'Angelo IGP	IT/PGI/0005/0332
	
<p>Cenni storici L'origine del salame di Sant'Angelo di Brolo risale al XI secolo ad opera dei normanni che introdussero nuove abitudini alimentari</p>	
<p>Caratteristiche al consumo È un insaccato unigrana prevalentemente magro per il contenuto in grasso solamente del 20%, insaccato in budelli naturali di suino, legati a mano. Prodotto esclusivamente con carni suine da maiali autoctoni o da razze, oramai tradizionali, di base <i>White, Landrace e Duroc</i>. Il caratteristico aroma e sapore del salame S. Angelo IGP costituisce un requisito fondamentale della qualità del prodotto, in larga parte dovuto alle carni dei suini utilizzati, allevati con prodotti genuini come ghiande, fave e crusca. Contribuiscono ampiamente alla qualità del salame anche l'utilizzo di ingredienti naturali, la lavorazione artigianale e soprattutto la stagionatura che sfrutta il microclima unico di questa zona dei Nebrodi.</p>	
<p>Metodo di produzione Prodotto solo a Sant'Angelo di Brolo in provincia di Messina, è un salame che deriva esclusivamente da carni suine di prima scelta di coscia, lombata, costata e pancetta. La carne fresca utilizzata proviene da razze selezionate tradizionali (<i>Large White, Landrace e Duroc</i>) o da animali derivanti da incroci tra queste razze e quelle autoctone. Le carni sono tagliate a striscia e ridotte a pezzettini mediante il caratteristico taglio "<i>a punta di coltello</i>" e quindi lavorate ed impastate a mano (<i>consa</i>) con sale marino e pepe nero a mezza grana che ne garantiscono una naturale conservazione. L'impasto ottenuto viene insaccato in budella naturali di suini e legati a mano. La stagionatura del prodotto, variabile in funzione della pezzatura, delle caratteristiche chimico-fisiche e merceologiche, avviene in ampie sale.</p>	
	<p>Area di produzione IGP La produzione del Salame S. Angelo IGP avviene solo nel territorio del Comune di Sant'Angelo di Brolo in provincia di Messina</p>

18

SALE MARINO DI TRAPANI IGP

Sale Marino di Trapani		IT/PGI/0005/00892
		
<p>Cenni storici Utilizzato come moneta di scambio al tempo dei fenici, il sale è rimasto un elemento fondamentale per la cucina di tutto il mondo sin dalla sua iniziale diffusione. A lungo il sale di miniera per i costi più bassi e per la facile reperibilità è stato preferito a quello marino, ma recentemente si è verificata una rinascita di quest'ultimo.</p>		
<p>Caratteristiche al consumo Il Sale Marino di Trapani IGP è un prodotto integralmente naturale privo di additivi, sbiancanti, conservanti o antiagglomeranti. Queste caratteristiche di naturalità rendono questo sale particolarmente apprezzato dalle industrie conserviere italiane ed europee.</p>		
<p>Metodo di produzione Il Sale marino di Trapani IGP viene prodotto con antichi procedimenti artigianali nelle saline. La produzione avviene attraverso un procedimento della durata di 5-7 mesi che si basa sulla precipitazione frazionata dei composti e degli elementi contenuti nell'acqua marina, per evaporazione dell'acqua di mare in ordini successivi di vasche a concentrazione crescente. Questa procedura consente di ridurre la presenza dei composti indesiderati, quali ad esempio solfati (solfato di calcio/gesso in particolare) e carbonati. La raccolta avviene durante il periodo estivo, nei mesi di luglio e agosto. Un terzo raccolto nel mese di ottobre è possibile solo in caso di prolungata siccità.</p>		
	<p>Area di produzione IGP La zona geografica di produzione comprende i territori dei Comuni di Trapani, Paceco e Marsala (Provincia di Trapani). Più in particolare tale area geografica ricomprende le saline della fascia costiera ("La Via del Sale") delimitata a Sud dall'abitato della città di Marsala, a Nord da quello della città di Trapani, ad ovest dal mar Mediterraneo (includendo le Isole dello Stagnone di Marsala: Isola Grande, Isola di Mothia, Isola Santa Maria, ad Est dalla strada statale 115 (S.S. 115).</p>	

19 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.

20

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-

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

- 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.

III Prodotti a Indicazione Geografica Protetta
IGP

- 1140/2009 Regolamento (CE) N. 1140/2009 DEL CONSIGLIO del 20 novembre 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).
- 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

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

n.224 del 24-9-2013)

Decreto Ministeriale del 24 luglio 2014 - Aggiornamento degli allegati 1, 2, 3 e 5 al 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)