

## I prodotti agroalimentari tradizionali

01 febbraio 2013

Allo scopo di promuovere e diffondere le produzioni agroalimentari italiane tipiche e di qualità e per accrescere le capacità concorrenziali del sistema agroalimentare nazionale, ai fini della valorizzazione del patrimonio culturale, artigianale e turistico nazionale, il Ministero delle Politiche agricole e Forestali, con Decreto dell'8 settembre 1999 n. 350, stabilisce che le Regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, individuino i "prodotti agroalimentari tradizionali" presenti sul territorio.

Sono considerati prodotti agroalimentari tradizionali quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo. Per la loro individuazione le Regioni accertano che le suddette metodiche sono praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

Le Regioni predispongono gli Elenchi regionali dei propri prodotti agroalimentari tradizionali individuati. Gli elenchi contengono, per ogni prodotto, le seguenti informazioni:

il nome del prodotto;

le caratteristiche del prodotto e le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo in base agli usi locali, uniformi e costanti;

i materiali e le attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il condizionamento o l'imballaggio dei prodotti;

la descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura.

Gli elenchi regionali e le revisioni periodiche vengono inviati al Ministero per le politiche agricole che provvede al loro inserimento nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, articolato su base regionale, istituito presso lo stesso Ministero che ne cura la pubblicazione annuale, promuovendone la conoscenza a livello nazionale ed estero.

Con Decreto 7 giugno 2012 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali è stata pubblicata la "Dodicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali".

### Prodotti tradizionali regionali a base di latte

Con Legge regionale n. 5 del 23-02-2004, la Regione Calabria ha individuato i prodotti a base di latte storicamente riconosciuti oppure fabbricati con metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura che risultano consolidate nel tempo. La Regione accerta che le suddette metodiche siano praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo per un periodo comunque non inferiore ai 25 anni.

I prodotti a base di latte individuati sono riconosciuti prodotti storici fabbricati a partire da latte crudo prodotto rigorosamente sul territorio regionale, con attrezzature e metodologie tradizionali, nonché stagionati in locali particolari. I prodotti sono i seguenti: animaletti di provola, butirro, caciocavallo di Ciminà, caciocavallo podolico, cacioricotta, caciotta, caciotto di Cirella di Platì, canestrato, canestrato dell'Aspromonte, caprino dell'Aspromonte, caprino della Limina, farci-provola, felciata di Calabria, formaggio di capra, giuncata di capra, giuncata di vacca, mozzarella, musulupu, paddaccio, pecorino con il pepe, pecorino Crotonese o Crotonese, pecorino del Monte Poro, pecorino della locride, pecorino della vallata Stilaro-Allaro, pecorino di Vazzano, pecorino della Valle dell'Ancinale, provola, rasco,

