

Serie Ordinaria n. 15 - Lunedì 08 aprile 2013

## D) ATTI DIRIGENZIALI

Giunta regionale

### D.G. Agricoltura

D.d.u.o. 3 aprile 2013 - n. 2818

Ottava revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali di Regione Lombardia

LA DIRIGENTE DELLA UNITA' ORGANIZZATIVA INNOVAZIONE, COOPERAZIONE E VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI

Visti i seguenti provvedimenti normativi:

- decreto legislativo n. 173 del 30 aprile 1998, ed in particolare l'articolo 8, relativo alla valorizzazione del patrimonio gastronomico, che reca disposizioni per l'individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali, istituendo l'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali di seguito denominato «Elenco»;
- decreto del ministero per le Politiche Agricole e Forestali n. 350 dell'8 settembre 1999 che stabilisce le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali, definendo all'articolo 1 tali prodotti come quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni e prevedendo all'articolo 2 l'invio dell'Elenco dei prodotti e dei suoi successivi aggiornamenti al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, per il successivo inserimento nell'Elenco nazionale;
- decreto del ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 18 luglio 2000 «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali», articoli 3 e 5, che stabilisce che l'eventuale riferimento al nome geografico non costituisce riconoscimento di origine o provenienza del prodotto dal territorio al quale è riconducibile il predetto nome geografico e che il nome di ciascun prodotto, il suo eventuale sinonimo o termine dialettale non può costituire oggetto di deposito e di richiesta di registrazione a decorrere dalla data di pubblicazione dell'elenco;
- regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e l'articolo 7 del regolamento (CE) n. 2074/2005 del Parlamento e del Consiglio del 5 dicembre 2005, che prevede deroghe da parte degli Stati membri agli stabilimenti che fabbricano prodotti che presentano caratteristiche tradizionali;
- decreto della direzione generale Sanità di Regione Lombardia del 6 marzo 2006 che prevede «Concessione di deroghe al regolamento (CE) n. 852/2004 per i prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali ai sensi del regolamento (CE) n. 2074/2005», con riferimento ai locali, ai materiali, alle superfici che possono venire a contatto con i prodotti che presentano caratteristiche tradizionali;
- deliberazione giunta regionale n. VII/17477 del 17 maggio 2004 «Approvazione delle procedure per la tenuta dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia», modificata con Delibera Giunta Regionale n. VIII/5425 del 9 ottobre 2007 prevedendo di aggiornare le successive revisioni tramite decreto del dirigente dell'Unità Organizzativa della Direzione Generale Agricoltura;
- decreto del direttore generale n. 8969 del 28 maggio 2004 «Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia: approvazione della modulistica per le richieste di inserimento o modifica».

Visto il decreto del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali del 7 giugno 2012 con il quale è stata approvata la Dodicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, che prevede le seguenti 9 tipologie di prodotti: «Bevande analcoliche, distillati e liquori», «Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione», «Formaggi», «Grassi (burro, margarina, oli)», «Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati», «Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria» «Prodotti della gastronomia» «Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi», «Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)».

Visto il decreto della direzione generale Agricoltura n. 2253 del 11 marzo 2011, con il quale è stata approvata la Settima revisione dell'Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali di Regione Lombardia

Viste le note dell'Amministrazione Provinciale di Varese n. 53429 del 14 giugno 2012, agli atti n. 8649 del 19 giugno 2012; dell'Amministrazione Provinciale di Pavia n. 76704 del 11 dicembre 2012, agli atti n. 33520 del 18 dicembre 2012; dell'Amministrazione Provinciale di Brescia n. 155575 del 3 dicembre 2012 agli atti n. 26511 del 6 dicembre 2012; dell'Amministrazione Provinciale di Mantova n. 1138 del 8 novembre 2012, agli atti n. 18817 del 9 novembre 2012.

Valutato che è necessario approvare l'Ottava revisione dell'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia, a seguito dell'inserimento di cinque nuovi prodotti e che è opportuno, al fine di armonizzare le categorie di prodotti dell'elenco regionale utilizzando le stesse tipologie riportate nell'Elenco nazionale.

Vista la l.r. n. 20 del 7 luglio 2008, art. 17, nonché i provvedimenti organizzativi della X Legislatura.

DECRETA

1. Di approvare l'Allegato A «Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia - Ottava Revisione», che vede l'inserimento dei seguenti prodotti:

- «**GRAPPA RISERVA PERSONALE**», nella tipologia «Bevande analcoliche, distillati e liquori» al n. 1,
- «**SALAME NOSTRANO DI STRADELLA**», nella tipologia «Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione» al n. 53,
- «**ROSA CAMUNA**», nella tipologia «Formaggi» al n. 120,
- «**LUCCIO IN BIANCO ALLA RIVALTESE**», nella tipologia «Prodotti della gastronomia» al n. 243,
- «**LUCCIO IN SALSIA ALLA RIVALTESE**», nella tipologia «Prodotti della gastronomia» al n. 244.

2. Di approvare l'Allegato B «Schede dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia - inserimenti dell'anno 2012», che riporta le schede dei prodotti elencati al punto 1.

3. Di disporre la pubblicazione del presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

4. Di trasmettere il presente atto al Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali per quanto di competenza.

La dirigente  
Rosangela Morana

\_\_\_\_\_ . \_\_\_\_\_

Serie Ordinaria n. 15 - Lunedì 08 aprile 2013

---

<b>Categoria</b>	Prodotti della gastronomia
<b>Denominazione</b>	<b>LUCCIO IN BIANCO ALLA RIVALTESE</b>
<b>Territorio</b>	Rivalta sul Mincio, Rodigo (MN)
<b>Definizione</b>	Prodotto gastronomico a base di pesce d'acqua dolce
<b>Materie Prime</b>	Luccio, limone, aceto bianco, rosmarino, pepe nero, olio d'oliva extravergine del lago di Garda (sponda bresciana), cedro di Gargnano, noce moscata, Grana Padano
<b>Caratteristiche fisiche</b>	pesce spolpato e diliscato: lunghezza 30-50 cm, peso 500-1000 g
<b>Descrizione sensoriale</b>	Prodotto cotto dal gusto tipico del pesce di fiume, sapore delicato, non selvatico, colore del pesce biancastro
<b>Tecnica di produzione</b>	Lavaggio del pesce in abbondante acqua corrente, lessatura per 10-12 minuti, spolpatura e diliscatura, guarnitura con pepe nero, olio extravergine, noce moscata, grana padano grattugiato e spremuta di limone. Il piatto è servito con fettine di cedro di Gargnano del Garda e accompagnato con pane morbido.

---

<b>Categoria</b>	Prodotti della gastronomia
<b>Denominazione</b>	<b>LUCCIO IN SALSA ALLA RIVALTESE</b>
<b>Territorio</b>	Rivalta sul Mincio, Rodigo (MN)
<b>Definizione</b>	Prodotto gastronomico a base di pesce d'acqua dolce
<b>Materie Prime</b>	Luccio, limone, aceto bianco, rosmarino, cipolla, capperi, pomodori pelati, peperoni, cannella, noce moscata, pepe nero, acciughe sott'olio, olio di semi, zucchero, chiodi di garofano
<b>Caratteristiche fisiche</b>	pesce spolpato e diliscato: lunghezza 30-50 cm, peso 500-1000 g
<b>Descrizione sensoriale</b>	gusto tipico del pesce di fiume, sapore delicato, non selvatico, colore del pesce biancastro
<b>Tecnica di produzione</b>	Lavaggio del pesce in abbondante acqua corrente, lessatura per 10-12 minuti, spolpatura e diliscatura. Preparazione della salsa: cottura in olio di semi per 30 minuti di cipolle, capperi, pomodori pelati, peperoni, filetti di acciughe, noce moscata, pepe nero, rosmarino e aceto. A cottura ultimata la salsa è versata sul luccio. Il piatto è servito tiepido e accompagnato con polenta di mais abbrustolita.

---