SCHEDA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO

|  |
| --- |
| CATEGORIA DEL PRODOTTO |
| [ ] Bevande analcoliche, distillati e liquori[ ] Birra[ ] Carne (e frattaglie) fresche e loro preparazione[ ] Condimenti[ ] Formaggi[ ] Grassi (burro, margarina, oli)[ ] Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati[ ] Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria[ ] Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi[ ] Prodotti della gastronomia[ ] Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro) |

|  |
| --- |
| DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO INCLUSI EVENTUALI SINONIMI E TERMINI DIALETTALI*è possibile denominare il prodotto agroalimentare da inserire nell’elenco anche con il gergo dialettale, purché esso sia comunemente utilizzato per individuare quel particolare prodotto tradizionale nelle aree di produzione/trasformazione* |
|  |

|  |
| --- |
| TERRITORIO DI RIFERIMENTO*Indicare e descrivere il territorio interessato alla produzione, alla trasformazione o all’elaborazione del prodotto tradizionale oggetto di inserimento nell’elenco. Nel caso di produzioni ittiche marine, la zona interessata da descrivere sarà l’area interessata alla pesca o all’allevamento* |
|  |

|  |
| --- |
| DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO*Devono essere descritte le principali caratteristiche fisiche e organolettiche del prodotto interessato con indicazioni della forma, colore, aspetto, dimensioni e presentazione (sfuso, confezionato ecc)* |
|  |

|  |
| --- |
| DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA*Devono essere descritte le modalità di ottenimento del prodotto, del trattamento, della conservazione e delle eventuali attività di trasformazione* |
|  |

|  |
| --- |
| MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO*Specificare quali sono i materiali e le attrezzature, anche meccaniche, utilizzate per l’ottenimento del prodotto* |
|  |

|  |
| --- |
| DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA*Descrivere le eventuali aree e locali impiegati per le operazioni di lavorazione, conservazione o stagionatura indicando la localizzazione, la tipologia (es. capannone, magazzino), la metratura, la disposizione e gli elementi strutturali igienico-sanitari**Riguardo a tali informazioni sintetiche, qualora queste ultime informazioni dovessero fare riferimento* *a locali di lavorazione, conservazione e stagionatura o a materiali e attrezzature utilizzati per la preparazione che, per le caratteristiche di tradizionalità richieste, dovessero richiedere specifiche deroghe ai requisiti igienico sanitari, occorrerà fleggare la “Richiesta di deroghe alla normativa igienico-sanitaria” e compilare l’apposita SCHEDA C.* |
|  |
| *Il prodotto necessita di una deroga di carattere igienico sanitario?* |
| [ ]  SI*Compilare SCHEDA C* | [ ]  NO |

|  |
| --- |
| ASPETTI NUTRIZIONALI (valori per 100 g di prodotto)  |
| *Parte edibile* | *Acqua* | *Proteine animali* | *Grassi* | *Carboidrati* | *Fibra Totale* | *Val. energetico* |
|  |  |  |  |  |  |  |
| *Calcio* | *Proteine vegetali* | *Ferro* | *Vitamina C* |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| ASPETTI COMMERCIALI ED ECONOMICI |
| AZIENDE DI PRODUZIONE E/O TRASFORMAZIONE: |
| QUANTITÀ PRODOTTA *(annuale, in determinati periodi):* |
| PERIODO DI PRODUZIONE: |
| DIFFUSIONE SUL TERRITORIO *(locale, provinciale, regionale, nazionale, internazionale):* |
| TIPOLOGIA DI COMMERCIALIZZAZIONE *(ristorazione, negozi, vendita diretta in azienda, mercati, supermercati, sagre/fiere, e-commerce, non viene commercializzato, altro):* |
| INIZIATIVE DI PROMOZIONE *(sul web, attraverso eventi, attraverso azioni di conoscenza e fruibilità del territorio):* |

|  |
| --- |
| ALLEGARE IMMAGINI DEL PRODOTTO IN ALTA DEFINIZIONE |