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 |