SISTEMA SANITARIO REGIONALE
ASL FROSINONE

ASL FROSINONE
UOC Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale
ASL LATINA
UOC Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Settimana della
SICUREZZA ALIMENTARE
III° Edizione

LAZIO PATRIMONIO AGROALIMENTARE
TRA BIODIVERSITÀ E TRADIZIONE

visitlazio.com
Lazio
ETERNA SCOPERTA

DM. 350/99 - I PRODOTTI TRADIZIONALI – DEROGHE E SEMPLIFICAZIONE

17 OTTOBRE 2019
Camera di Commercio di Frosinone

Miria CATTA

"Food Safety, Everyone's business"
ONU 2019

ARSIAL

REGIONE LAZIO
www.regione.lazio.it

Servizio “Agricoltura Qualità” – ARSIAL

dal 2002…….

la caratterizzazione DOP/IGP/STG delle produzioni agroalimentari tipiche regionali ai sensi dei Reg. UE 1151/2012;

- l'assistenza ai produttori vitivinicoli per le nuove caratterizzazioni di vini DOCG /DOC/IGT o per la revisione dei disciplinari già riconosciuti;
- l’iscrizione di vitigni autoctoni nel Registro Nazionale delle uve da vino;
- la ricognizione dei prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 350/99 con approfondimento tecnico dei punti critici, ai fini del riconoscimento delle deroghe igienico-sanitarie per salvaguardare la microflora specifica;
- il supporto nella richiesta deroghe igienico sanitarie;
- l’informazione e divulgazione in materia di etichettatura, sicurezza alimentare e tracciabilità dei prodotti agroalimentari regionali;
- l’allestimento del data-base sui prodotti tipici e tradizionali del Lazio con interfaccia web (www.arsial.it/portalearsial/prd_tipici/default.asp).

Prodotti Agroalimentari Tradizionali - PAT
Normativa di riferimento

D.L.vo 173/98

Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole, a norma dell'articolo 55, commi 14 e 15, della legge 27 dicembre 1997, n. 449. *(GU Serie Generale n.129 del 05-06-1998)*

Art. 8.
Valorizzazione del patrimonio gastronomico

1. Per **l'individuazione dei "prodotti tradizionali", le procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura il cui uso risulta consolidato dal tempo, sono pubblicate con decreto del Ministro per le politiche agricole**, d'intesa con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, e con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano. **Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, entro 6 mesi dalla suddetta pubblicazione predispongono, con propri atti, l'elenco dei "prodotti tradizionali".**
2. **Con decreto del Ministro della sanità, di concerto con il Ministro per le politiche agricole e con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, sono definite le deroghe, relative ai "prodotti tradizionali" di cui al comma 1, riguardanti l'igiene degli alimenti, consentite dalla regolamentazione comunitaria.**
3. Allo scopo di promuovere e diffondere le produzioni agroalimentari italiane tipiche e di qualità e per accrescere le capacità concorrenziali del sistema agroalimentare nazionale, nell'ambito di un programma integrato di valorizzazione del patrimonio culturale, artigianale e turistico nazionale, è costituito, senza oneri, presso la Presidenza del Consiglio dei Ministri, un Comitato, composto da un rappresentante della Presidenza del Consiglio dei Ministri, che lo presiede, da quattro rappresentanti designati, uno per ciascuno, dai Ministri per le politiche agricole, per i beni culturali e ambientali, per l'industria, il commercio e l'artigianato, per il commercio con l'estero e da quattro rappresentanti delle regioni designati dalla Conferenza dei Presidenti delle regioni e delle province autonome di Trento e di Bolzano.
4. Il Comitato, nominato con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri, può essere integrato da rappresentanti di enti ed associazioni pubbliche o private e da persone particolarmente esperte nel settore della diffusione del marketing agroalimentare.
5. Il Comitato ha il compito di redigere una guida tecnica per la catalogazione, per ogni singola regione italiana, di produzioni e beni agroalimentari a carattere di tipicità, con caratteristiche tradizionali, ai fini della redazione di un Atlante del patrimonio gastronomico, integrato con i riferimenti al patrimonio culturale, artigianale e turistico.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali - PAT
Normativa di riferimento

DECRETO 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. (GU Serie Generale n.240 del 12-10-1999) note: Entrata in vigore del decreto: 26-10-1999

Art. 1.
Finalità ed ambito d'applicazione

1. Ai fini del presente decreto sono considerati **prodotti agroalimentari tradizionali quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo**.

2. Per l'individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano **accertano che le suddette metodiche sono praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni.**

Art. 2.
Elenchi regionali e provinciali
dei prodotti agroalimentari tradizionali

1. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, entro sei mesi dalla data di pubblicazione del presente decreto nella Gazzetta Ufficiale, predispongono gli elenchi regionali o provinciali dei propri prodotti agroalimentari tradizionali.

2. Negli elenchi di cui al comma 1 devono essere indicate, per ogni prodotto, le seguenti informazioni:

a) nome del prodotto;

b) caratteristiche del prodotto e metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo in base agli usi locali, uniformi e costanti, anche raccolti presso le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura competenti per territorio;

c) **materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento o l'imballaggio dei prodotti;**

d) descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali - PAT
Normativa di riferimento

DECRETO 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. (GU Serie Generale n.240 del 12-10-1999) note: Entrata in vigore del decreto: 26-10-1999

Art. 3.
Elenco nazionale
dei prodotti agroalimentari tradizionali

1. E' istituito presso il Ministero per le politiche agricole l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.
2. L'elenco è formato dai prodotti definiti tradizionali dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano ed inseriti nei rispettivi elenchi.
3. Il Ministero per le politiche agricole cura la pubblicazione annuale dell'elenco, promuovendone la conoscenza a livello nazionale ed estero, nell'ambito delle funzioni ad esso attribuite ai sensi dell'articolo 2, comma 3, del decreto legislativo 4 giugno 1997, n. 143.

Art. 4.
Accesso alle deroghe

1. Per i prodotti tradizionali iscritti negli elenchi regionali o provinciali per i quali risulti necessario accedere alle deroghe previste dall'articolo 8, comma 2, del decreto legislativo n. 173 del 1998, le regioni e le province autonome inviano al Ministero per le politiche agricole, per ciascun prodotto interessato, gli elementi relativi alle procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene e disinfezione dei materiali di contatto e dei locali nei quali si svolgono le attività produttive, salvaguardando le caratteristiche di tipicità, salubrità e sicurezza del prodotto, in particolare per quanto attiene la necessità di preservare la flora specifica.
2. Il Ministero per le politiche agricole trasmette al Ministero della sanità ed al Ministero dell'industria, del commericio e dell'artigianato la documentazione regionale di cui al comma 1, per l'emissione del provvedimento di deroga in conformità con le disposizioni comunitarie concernenti l'igiene degli alimenti, ai sensi dell'articolo 8, comma 2, del decreto legislativo n. 173 del 1998.
3. Copia del provvedimento di deroga, di cui al comma 2, è trasmesso dal Ministero della sanità al Ministero per le politiche agricole, per la comunicazione alla regione o provincia autonoma competente, nonché per l'annotazione nell'elenco nazionale a margine del prodotto interessato.

Il presente decreto, munito dal sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

AOOGAB Ministro
Prot. Uscita del 07/02/2019
Numero: 0001419
Classifica:

Il Ministro delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

Aggiornamento dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238.

VISTO il decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 recante "Disposizioni in materia di individuazione dei prodotti tradizionali agroalimentari" e, in particolare, l'art. 8, comma 1;

VISTO il decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, rubricato "Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173" e, in particolare, l'articolo 3, comma 3, che attribuisce al Ministero delle politiche agricole e forestali la cura della pubblicazione annuale dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

VISTO l'articolo 2, comma 3, del predetto decreto ministeriale che prevede che le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano inviano gli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali ed i successivi aggiornamenti al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali che provvede all'inserimento nell'Elenco nazionale di cui al cennato articolo 3;

VISTO il decreto ministeriale 18 luglio 2000, recante "Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" con il quale, in attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, si è provveduto alla pubblicazione dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

VISTA la legge 12 dicembre 2016, n. 238, recante "Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino";

VISTO, in particolare, l'articolo 12, comma 1 della citata legge 12 dicembre 2016, n. 238, il quale prevede che con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali sia aggiornato, annualmente, l'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano;

CONSIDERATO che dall'Elenco nazionale sono state eliminate le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012;

RITENUTO di dover procedere all'aggiornamento, per l'anno 2019, dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano ed inseriti nei rispettivi elenchi, in conformità all'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238;

1

Il Ministro delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

DECRETA

Art. 1

1. L'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e Bolzano, istituito ai sensi dell'articolo 3 del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 e articolato su base regionale e provinciale, è aggiornato, ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, secondo l'Allegato I al presente decreto.

2. Gli aggiornamenti degli elenchi regionali e provinciali, di cui all'articolo 2, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 sono comunicati al Ministero entro il 31 dicembre di ogni anno.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.

Roma,

Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238
Allegato I (di cui all'art. 1 comma 1)

REGIONE LAZIO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Cioccolata a squajo
	2	Liquore di genziana
	3	Liquore fragolino
	4	Liquore nocino
	5	Mistrà
	6	Rattafia ciociara
	7	Sambuca romana
	8	Sambuca vecchia della Ciociaria
	9	Sambuca viterbese
	10	Braciole sott'olio
	11	Bresaola di bufala
	12	Buddellucci o Viarelli*
	13	Capocollo o Lonza*
	14	Carne di bovino maremmana
	15	Carne di bufa[illegible]na
	16	C[illegible]no viterbese
	[illegible]	[illegible]
	[illegible]	[illegible]
	[illegible]	[illegible]tina)*
	[illegible]	[illegible] affumicate di bufala
	21	Coppiette (di cavallo, suino, bovino)*
	22	Filetto di Leonessa*
	23	Guanciale*
	24	Guanciale amatriciano*
	25	Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero*
	26	Guanciale di suino di razza Casertana
	27	Lardo (di Leonessa, di San Nicola)*
	28	Lardo del campo di Olevano Romano*
	29	Lardo stagionato al maiale nero*
	30	Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga*

428 PAT

Pubblicata in G.U. la XIX revisione Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) (14.03.2019)

Termini presentazione PT Nuovi – Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238

Prodotti Agroalimentari Tradizionali - PAT
Normativa di riferimento

Prodotti Tradizionali raggruppati in categorie:

- Bevande analcoliche, distillati e liquori;
- **Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni;**
- Condimenti;
- **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).**

Prodotti Agroalimentari Tradizionali - PAT
Normativa di riferimento

Reg Ce 178/02

*Cons 19 - "…valutazione del rischio … altri fattori pertinenti, … di natura sociale, economica, **tradizionale**…".*

Reg Ce 852/04

*Art 13 - "… essere **concesse deroghe** … per le piccole imprese... tenendo conto dei relativi fattori di rischio … consentire l'utilizzo ininterrotto di **metodi tradizionali**".*

Reg Ce 2074/05

*Art 7 - "… gli Stati membri possono concedere agli stabilimenti che fabbricano PAT **deroghe individuali** … informano la Commissione … entro **12 mesi**".*

Reg.Ce n. 2074/05

Articolo 7

Deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 per i prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali

1. Ai fini del presente regolamento, s'intende per «prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali» prodotti alimentari che, nello Stato membro in cui sono tradizionalmente fabbricati, sono:

a) storicamente riconosciuti come prodotti tradizionali; o

b) fabbricati secondo riferimenti tecnici codificati o registrati al processo tradizionale o secondo metodi di produzione tradizionali; o

c) protetti come prodotti alimentari tradizionali dalla legislazione comunitaria, nazionale, regionale o locale.

2. Gli Stati membri possono concedere agli stabilimenti che fabbricano prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali deroghe individuali o generali in relazione ai requisiti:

a) di cui all'allegato II, capitolo II, del regolamento (CE) n. 852/2004 per quanto riguarda i locali in cui tali prodotti sono esposti ad un ambiente che contribuisce parzialmente allo sviluppo delle loro caratteristiche. I locali possono in particolare comprendere pareti, soffitti e porte non costituiti da materiali lisci, impermeabili, non assorbenti o resistenti alla corrosione e pareti, soffitti e pavimenti geologici naturali;

b) di cui all'allegato II, capitolo II, punto 1, lettera f), e capitolo V, punto 1, del regolamento (CE) n. 852/2004 per quanto riguarda i materiali di cui sono costituiti gli strumenti e le attrezzature utilizzati in modo specifico per la preparazione, l'imballaggio e il confezionamento di tali prodotti.

Le operazioni di pulizia e disinfezione dei locali di cui alla lettera a) e la frequenza con la quale esse vengono eseguite sono adattate all'attività per tener conto della specifica flora ambientale.

Gli strumenti e le attrezzature di cui alla lettera b) sono mantenuti costantemente in uno stato d'igiene soddisfacente e sono regolarmente puliti e disinfettati.

Tipologia di deroghe riscontrate

Articolo 7 Deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 per i prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali – Comma 2

•a) di cui all'allegato II, capitolo II, del regolamento (CE) n. 852/2004 per quanto riguarda i locali in cui tali prodotti sono esposti ad un ambiente che contribuisce parzialmente allo sviluppo delle loro caratteristiche. I locali possono in particolare comprendere pareti, soffitti e porte non costituiti da materiali lisci, impermeabili, non assorbenti o resistenti alla corrosione e pareti, soffitti e pavimenti geologici naturali;

•b) di cui all'allegato II, capitolo II, punto 1, lettera f), e capitolo V, punto 1, del regolamento (CE) n. 852/2004 per quanto riguarda i materiali di cui sono costituiti gli strumenti e le attrezzature utilizzati in modo specifico per la preparazione, l'imballaggio e il confezionamento di tali prodotti.

TIPOLOGIE DEROGHE ATTREZZATURA	FORMAGGI	SALUMI	PRODOTTI ITTICI
Attrezzatura in legno (es: spino rompicagliata e per filatura; tino; fuscelle in vimini; basi di legno per spurgo/salatura/stagionatura/ maniella/stecche di faggio per compressione insacco ecc)	**Marzolina** **Formaggio di capra** **Ricotta secca** **Pecorino di Picinisco DOP** **Ciambella di Morolo** **Gran cacio di Morolo** **Caciottina di bufala di Amaseno** **Cacioricotta di bufala di Amaseno** **Ricotta di bufala (salata, infornata/affumicata)** **Pecorino di Amatrice** **Caciotta/Pecorino dei Monti della Laga** **Caciotta della Sabina** **Pecorino della Sabina** **Cacio magno** **Cacio fiore**	Salsiccia di Monte San Biagio Zauzicchie e salam funnan Mazzafegato di Viterbo Salame paesano Buddellucci o viarelli Mortadella di cavallo Coppiette Mortadella di Accumoli Filetto di Leonessa Lardo di Leonessa Guanciale Pancetta	

Tipologia di deroghe riscontrate

TIPOLOGIE DEROGHE LOCALI	FORMAGGI	SALUMI	PRODOTTI ITTICI
Locali naturali/storici di asciugatura/stagionatura/affumicatura (es: grotte di lapillo, grotte tufacee, cantine, caprarecce ecc)	**Marzolina** **Foramggio di capra** **Ricotta secca** **Pecorino di Picinisco** **Pecorino in grotta del Viterbese** **Caciocavallo vaccino (invecchiato in grotta)** **Caciotta della Sabina** **Pecorino della Sabina** **Cacio magno** **Caciottina di bufala di Amaseno** **Cacioricotta di bufala di Amaseno** **Ricotta di bufala (salata, infornata/affumicata)** **Pecorino di Amatrice** **Caciotta/Pecorino dei Monti della Laga**	Salsiccia di Monte San Biagio Zauzicchie e salam funnan Mortadella di cavallo Guanciale Pancetta Mazzafegato di Viterbo Salame paesano Buddellucci o viarelli	
Contenitori: **gabbie di canna/metalliche** per asciugatura all'aperto	**Marzolina** **Caciottina di bufala di Amaseno** **Cacioricotta di bufala di Amaseno**		
Contenitori: **Vasi di coccio/vetro** per la conservazione	**Marzolina**		Alici sotto sale del Golfo di Gaeta

Le convenzioni di Arsial con gli Enti di ricerca

- Ente *CRA- Centro di ricerca per la produzione delle carni e il miglioramento genetico;*

- Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana «M. Aleandri»

Indagine chimico-fisica-organolettica e microbiologica nonché individuazione dei punti critici del processo produttivo, sui prodotti ottenuti con metodiche tradizionali, finalizzata al supporto tecnico per richiesta deroghe igienico-sanitarie all'Autorità Sanitaria.

Attivazione di nuova convenzione con DGR n. 446 del 28/11/2013
per indagine scientifica a supporto della richiesta concessione deroghe igienico-sanitarie per il **formaggio tradizionale Pecorino di Ferentino** e riconoscimento UE DOP/IGP **Salsiccia di Monte San Biagio.**

i nuovi tenori massimi degli Idrocarburi Policiclici Aromatici nei prodotti alimentari sono indicati nell'Allegato del Reg. UE 835/2011 modifica il Reg. CE n. 1881/2006.

Estratto dall'allegato del Reg. UE n. 835/2011.

Prodotti alimentari		Tenori massimi (µg/kg)	
6.1	Benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e crisene	Benzo(a)pirene	Somma di benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e crisene (45)
6.1.4	Carne affumicata e prodotti a base di carne affumicata	5,0 fino al 31.8.2014 2,0 a decorrere dall'1.9.2014	30 a decorrere dall'1.9.2012 fino al 31.8.2014 12,0 a decorrere dall'1.9.2014

PECORINO DI PICINISCO

Le analisi microbiologiche lungo tutta la catena produttiva

Parametri determinati:

- *Salmonella spp.*
- *L. monocytogenes*
- *E. coli O 157*
- *Stafilococchi coag. pos.*

Campioni ***ambientali*** nell'area di produzione per la ricerca di ***L. monocytogenes***

Fonte: Dott. Stefano Bilei - Tatiana Bogdanova (IZS Lazio e Toscana)

ATTREZZATURE DI LEGNO

Campioni ambientali ***operativi***

- ***Salmonella spp.***
- ***L. monocytogenes***

Superficie 100 cm^2:

- ***basi di legno - 10***
- ***spino di legno - 5***

Patogeni assenti

Fonte Dott. Stefano Bilei - Tatiana Bogdanova (IZS Lazio e Toscana)

CAGLIO AZIENDALE

Pecorino di Picinisco

Marzolina

Fonte Dott. Stefano Bilei - Tatiana Bogdanova (IZS Lazio e Toscana)

Caglio aziendale in pasta

- *Salmonella spp.*
- *L. monocytogenes*
- *Stafilococchi coag. pos.*
- *Clostridi solfito riduttori*
- *CMT*
- *E. coli*
- *pH*
- *aw*

25 cagli provenienti da aziende diverse

Salmonella spp., L.monocytogenes assenti

Staf. coag pos. < 10

Clostridi solfito r. <= 60

CMT $7{,}2 \times 10^{4} - 4{,}1 \times 10^{11}$

E. coli $<10 - 1{,}6 \times 10^{3}$

Fonte: Dott. Stefano Bilei - Tatiana Bogdanova (IZS Lazio e Toscana)

Caglio vegetale

Cacio fiore

Pressato a mano di Columella

Fonte: Dott. Stefano Bilei - Tatiana Bogdanova (IZS Lazio e Toscana)

Caglio vegetale

Sono stati analizzati 6 cagli provenienti da diverse aziende

- *Salmonella spp.*
- *Listeria monocytogenes*
- *Stafilococchi coag. pos.*
- *Clostridi solfito riduttori*
- *E coli*
- *Muffe*
- *pH*

Patogeni assenti

Stafilococchi < 100 ufc/g

Muffe <= 1.2 x10^4

Fonte Dott. Stefano Bilei - Tatiana Bogdanova (IZS Lazio e Toscana)

GROTTE

Le analisi microbiologiche durante ed alla fine di stagionatura in grotta

- *Salmonella spp.*
- *L. monocytogenes*
- *Campylobacter spp.*
- *Stafilococchi coag. pos.*

Stagionatura per oltre 90 gg

T°= 12-13°C
U.R.=90-92%

Sono stati analizzati 9 campioni di formaggi stagionati

in una grotta di lapillo nell'Alta Tuscia

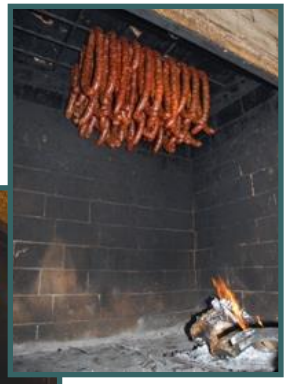
Salmonella spp., L.monocytogenrs, Campylobacter spp. - assenti
Stafilococchi coag. pos. < 100 ufc/g

Fonte Dott. Stefano Bilei - Tatiana Bogdanova (IZS Lazio e Toscana)

AFFUMICATURA

Verifica se il processo di affumicatura è effettivamente tradizionale, effettuato con uso di fumo prodotto dalla combustione di legno

Determinazione della concentrazione di Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA), benzo(a)pirene *in primis*



Produzioni: Salsiccia al coriandolo

Ciambella di Morolo

Fonte: Dott. Stefano Bilei - Tatiana Bogdanova (IZS Lazio e Toscana)

SCHEDA PRODOTTO

(Prodotto Agroalimentare Tradizionale ai sensi del D. Lgs 173/98 - e DM 350/99 inserito nell'elenco della regione Lazio)

- Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali
- Categoria
- Territorio interessato alla produzione
- Descrizione sintetica del prodotto
- Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura
- Materiali, attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio.
- Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura
- Elementi che comprovano che le metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura, sono state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo di tempo non inferiore a 25 anni

SCHEDA DI DEROGA ALLE NORME IGIENICO– SANITARIE

(di cui alla CM n. 10 del 21 dicembre 2009 e CM n. 2 del 24/01/2000)

- Oggetto della richiesta di deroga e motivazioni della stessa
- Osservazioni sulla sicurezza: individuazione dei rischi e dei possibili pericoli che possono generarsi durante la fasi di lavorazione del prodotto, nonché le procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene e disinfezione dei materiali oggetto di contatto e dei locali nei quali si svolgono le attività produttive, salvaguardandone le caratteristiche di tipicità, salubrità e sicurezza del prodotto.
- Riferimenti normativi
- Eventuali annotazioni dei Servizi sanitari Regionali
- Verifica della rispondenza del prodotto finale ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa

Prodotti Agroalimentari Tradizionali - PAT
Normativa di riferimento

Conferenza Stato/Regioni del 25/01/07

Art. 1 - " Gli operatori… in deroga (All. II – Cap II del Reg CE n. 852/04) possono continuare ad utilizzare, per la maturazione o stagionatura, ***locali…e attrezzature****… aventi caratteristiche ambientali tali da conferire ai prodotti particolari caratteristiche organolettiche";*

Art. 2 - le deroghe relative agli aspetti sanitari per i PAT…sono rilasciate dalle Autorità sanitarie competenti.

Det. Direttore 21/01/08 n. 147

"le deroghe… sono rilasciate dalla Direzione Area Sanità Veterinaria… su parere tecnico scientifico dell'IZS delle Regioni Lazio-Toscana"

Prodotti Agroalimentari Tradizionali

D.G.R. n. 3 del 14 gennaio 2011

"Recepimento Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome del 29 aprile 2010 rep. n. 59/CSR e approvazione delle «Linee guida applicative del Regolamento CE 852/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari».
Revoca della D.G.R. 275/2006". Sostituzione dell'Allegato 1 con l'Allegato A.

LINEE GUIDA APPLICATIVE DEL REGOLAMENTO CE N. 852/2004/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Punto 4 – DEROGHE: …….E' opportuno sottolineare che i soggetti che intendono fare richiesta di deroga esaminino attentamente i Regolamenti e ne facciano richiesta solo nei casi in cui sia effettivamente necessario;
……. **Gli operatori del settore alimentare che intendono chiedere deroghe per quanto sopra indicato, devono inviare al Ministero della salute - Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza Alimentare, per il tramite della Regione Lazio** che esprimerà il suo parere, una domanda corredata da:

- una breve descrizione dei requisiti per i quali vogliono richiedere la deroga;
- una descrizione dei prodotti e degli stabilimenti interessati;
- qualsiasi altra informazione utile.

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Ricognizione dei prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.Lgs 173/98 e D.M. 350/99 con approfondimento tecnico dei punti critici ai fini del riconoscimento delle deroghe igienico-sanitarie per salvaguardare la microflora specifica (Reg. CE 2074/05).

RISULTATI attuali:

Circa **428** prodotti agroalimentari tradizionali in Elenco regionale

(ultimo aggiornamento GU Serie Generale n.60 del 12-03-2019 - Suppl. Ordinario n. 9)

-I° STEP 2009: Concessione deroghe per 3 prodotti tradizionali lattiero-caseari

(Pecorino di Picinisco, Pressato a mano, Cacio Fiore)

Atti Regionali (DD n. 147/2008 e DD n. 1768/2009)

2° STEP 2016: PROCEDURA SEMPLIFICATA DELLA COMMISSIONE EUROPEA:

(Recente invio di un elenco di 91 prodotti tra salumi e formaggi)

3° STEP 2017: Nota prot. n. 16763 del 24/04/2017 Ministero della Salute - DGISAN

«Italian notification according to the Regulation EC 2074/2005 – Artcle 7. Animal Origin Foodstuffs with traditional catarreristics»

Ministero della Salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
Ufficio III (DGISAN)

Ministero della Salute
DGISAN
0047316-P-21/12/2015

EUROPEAN COMMISSION
DIRECTORATE GENERAL
FOR HEALTH AND FOOD SAFETY

To
Dr Ladislav Miko
Acting Director-General
Ladislav.MIKO@ec.europa.eu

Cc
Dr Koen Van.Dick
Koen.Van-Dyck@ec.europa.eu
Dr. Paolo Caricato
Paolo.Caricato@ec.europa.eu
Dssa Anne-Catherine.RICHARD
Anne-Catherine.RICHARD@ec.europa.eu

Oggetto: Italian notification according to the Regulation EC 2074/2005 - Article 7. Dairy traditional products

Referring to the art. 7 of the Regulation EC 2074/2005 and to the 18th whereas of the same regulation, please find attached Italian list concerning the dairy traditional products with general derogations from the requirements set out in chapter II(1) of Annex II Regulation (EC) No 852/2004 and in Chapter II(1)(f) and Chapter V(1) of Annex II Regulation (EC) No 852/2004.

Best Regards

IL DIRETTORE GENERALE
(Dr. Giuseppe Ruocco)

Referente del procedimento:
Mr Marcoso - e-mail:n.marcoso@sanita.it

Via Giorgio Ribotta n. 5, 00144 - Roma

	Lazio	
CACIO FIORE	grotte naturali di stagionatura	attrezzature in legno: assi per stagionatura
PECORINO DI PICINISCO	grotte naturali di stagionatura	attrezzature in legno: spini rompicagliata, fuscelle, assi per stagionatura. Caldaia in rame
PRESSATO A MANO	grotte naturali di stagionatura	attrezzature in legno: assi per stagionatura

ARSIAL

Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

Area Tutela risorse, vigilanza e qualità delle produzioni

Arsial
USCITA
Protocollo N°: 0003801/2016
Del: 24/05/2016 10:16:11

Spett.le REGIONE LAZIO
Direzione Regionale Salute e Politiche Sociali – Sanità Veterinaria
c.a. Dott. Ugo Della Marta
c.a. Dott.ssa Rita Marciano
PEC: salute@regione.lazio.legalmail.it
Mail: udellamarta@regione.lazio.it
rmarciano@regione.lazio.it

e.p.c MIPAAF
Dipartimento delle Politiche competitive della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca – Direzione generale per la promozione della Qualità agroalimentare e dell'Ippica - Ufficio ex PAQI IV
PEC: saq.direzione@pec.politicheagricole.gov.it
Mail: pqa.direttore@politicheagricole.it
pqa4@politicheagricole.it

e.p.c REGIONE LAZIO
Direzione Regionale Agricoltura e Sviluppo Rurale, caccia e pesca – Area politiche di mercato ed organizzazione delle filiere. Progetto Integrato.
PEC: agricoltura@regione.lazio.legalmail.it
Mail: e.martini@regione.lazio.it
dgenovesi@regione.lazio.it

OGGETTO: aggiornamento sulle deroghe per i prodotti tradizionali – settore carne e prodotti della pesca.

In riferimento alla nota del Ministero della Salute Prot. n. 6148 del 22/02/2016 relativa alla notifica semplificata alla Commissione Europea delle deroghe alle norme igienico sanitarie per i prodotti agroalimentari tradizionali (di cui al DM 350/99), si trasmette in allegato l'elenco dei prodotti tradizionali e le relative deroghe dei settori carne e derivati e prodotti della pesca. Le deroghe indicate nel suddetto elenco, delle quali attualmente si è avuta evidenza, sono scaturite dall'attività di censimento e sopralluoghi effettuati presso le aziende interessate.

Per chiarimenti contattare la dott.ssa Sandra Di Ferdinando (06/86273466 – 461 – mail: bioquality@arsial.it, m.catta@arsial.it)

Distinti saluti.

Il Dirigente di Area
(dott. Claudio Di Giovannantonio)

ARSIAL
Area Tutela risorse, vigilanza e qualità delle produzioni
Via R. Lanciani, 38 - 00162 Roma
cel. +39 0686273451 fax +39 0686273270
www.arsial.it
tutelarisorse@arsial.it
arsial@pec.arsialpec.it
p. iva 04838391003
c. f. 04838391003

REGIONE LAZIO

ARSIAL

Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

Area Tutela risorse, vigilanza e qualità delle produzioni

Arsial
USCITA
Protocollo N°: 0007523/2016
Del: 03/11/2016 12:09:39

Spett.le REGIONE LAZIO
Direzione Regionale Salute e Politiche Sociali – Sanità Veterinaria
PEC: salute@regione.lazio.legalmail.it
Mail: direttore.direzionesalute@regione.lazio.it
rmarciano@regione.lazio.it

e.p.c MIPAAF
Dipartimento delle Politiche competitive della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca – Direzione generale per la promozione della Qualità agroalimentare e dell'Ippica - Ufficio ex PAQI IV
PEC: saq.direzione@pec.politicheagricole.gov.it
PEC: saq4@pec.politicheagricole.gov.it

e.p.c REGIONE LAZIO
Direzione Regionale Agricoltura e Sviluppo Rurale, caccia e pesca – Area politiche di mercato ed organizzazione delle filiere. Progetto Integrato.
PEC: agricoltura@regione.lazio.legalmail.it
Mail: e.martini@regione.lazio.it

OGGETTO: aggiornamento sulle deroghe per i prodotti tradizionali (di cui al DM 350/99) – integrazione elenco settore FORMAGGI e PRODOTTI LATTIERO CASEARI.

Si fa seguito alla nota Arsial, prot. n. 3801 del 24/05/2016, con la quale abbiamo provveduto a trasmettere l'elenco delle deroghe alle norme igienico sanitarie per i prodotti tradizionali appartenenti al settore carni e derivati e settore prodotti della pesca (nota DGSAN Prot. n. 6148 del 22/02/2016), per inviare un **elenco integrativo di prodotti e relative deroghe del settore Formaggi e Prodotti di origine animale** (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro). Tale elenco potrà essere proposto per la procedura di notifica semplificata alla Commissione Europea.

Le deroghe indicate nel suddetto elenco, delle quali attualmente si è avuta evidenza, sono scaturite dall'attività di censimento e sopralluoghi effettuati presso le aziende interessate.

Per chiarimenti contattare la dott.ssa Sandra Di Ferdinando e la dott.ssa Miria Catta (06/86273466 – 461 – mail: bioquality@arsial.it, m.catta@arsial.it).

Distinti saluti.

Il Dirigente di Area
(dott. Claudio Di Giovannantonio)

ARSIAL
Area Tutela risorse, vigilanza e qualità delle produzioni
Via R. Lanciani, 38 - 00162 Roma
cel. +39 0686273451 fax +39 0686273270
www.arsial.it
tutelarisorse@arsial.it
arsial@pec.arsialpec.it
p. iva 04838391003
c. f. 04838391003

REGIONE LAZIO

AR

Miria Catta

Da: Rita Marciano' <rmarciano@regione.lazio.it>
Inviato: giovedì 15 febbraio 2018 12:03
A: Giuseppe De Angelis; Masotti Gianfranco (gianfranco.masotti@asl roma1.it); aldo.benevelli@asl roma3.it; Santini Fabrizio (fabrizio.santini@asl roma4.it); Giancarlo Micarelli (giancarlo.micarelli@asl roma6.it); mariano.sigismondi@asl roma6.it; Annarosa Centra ; areaveterinaria@asl frosinone.it; roberto.petrucci@asl frosinone.it; Angelo Toni (a.toni@ad.neti.it); giuseppe.micarelli@asl.vt.it
Cc: 'stefano.bilei@izslt.it'; Miria Catta
Oggetto: notifica deroghe prodotti tradizionali
Allegati: prodottitradizionali2017.pdf

Gentili colleghi,
per opportuna conoscenza ed eventuali adempimenti di competenza vi invio la nota ministeriale con la quale sono stati notificati i prodotti tradizionali di origine animale che in Italia usufruiscono delle deroghe ad alcuni requisiti d Reg. 852/04.
Cordiali saluti

Rita Marciano

REGIONE LAZIO

RITA MARCIANO'

DIREZIONE REGIONALE SALUTE E POLITICHE SOCIALI
AREA PREVENZIONE E PROMOZIONE DELLA SALUTE

VIA R. RAIMONDI GARIBALDI 7
00147 ROMA
FISSO: +39.06.51994259
CELL: +39 335 1754795
FAX: +39.06.51994515
E-MAIL: r.marciano@regione.lazio.it
WWW.REGIONE.LAZIO.IT

Salvo' allegati

Arsial PROTOCOLLO ESTERNO ENTRATA 0001004/2018 con data 16/02/2018 12:38:01

0016763-24/04/2017-DGISAN-MDS-P

Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione
Ufficio 2 Igiene degli alimenti ed esportazione

N.
Riferito al Foglio del
N.

Ministero della Salute
DGISAN
0016763-P-24/04/2017

327400871

VIA
PEC

EUROPEAN COMMISSION
DIRECTORATE GENERAL
HEALTH AND FOOD SAFETY
(DG SANTE)

To
Dr Ladislav Miko
Deputy Director-General
Ladislav.MIKO@ec.europa.eu

Dr Eric Thevenard
Head of Unit Food Hygiene
eric.thevenard@ec.europa.eu

CC
Dr Koen Van.Dyck
Koen.Van-Dyck@ec.europa.eu
Dr. Paolo Carieato
Paolo.Carieato@ec.europa.eu
Dr.ssa Anne-Catherine Richard
Anne-Catherine.RICHARD@ec.europa.eu

Oggetto: Italian notification according to the Regulation EC 2074/2005 – Article 7. Animal Origin foodstuffs with traditional characteristics

Referring to the art.7 of the Regulation EC 2074/2005 and to the 18th whereas of the same regulation, please find attached Italian list concerning **Traditional Animal Origin foodstuffs with general derogations** from the requirements set out in chapter II(1) of Annex II Regulation (EC) No 852/2004 and in Chapter II(1)(f) and Chapter V(1) of Annex II Regulation (EC) No 852/2004.

Best Regards

IL DIRETTORE GENERALE
(Dr. Giuseppe Ruocco)

Responsabile Ufficio 2:
P. Noè p.noe@sanita.it
Referenti del procedimento:
MF Marcone m.marcone@sanita.it
F. Difortunato f.difortunato@sanita.it
E. Bergamo e.bergamo@sanita.it

FUSCELLE IN VIMINI

LA TRADIZIONALE LAVORAZIONE DEL FORMAGGIO

LA TRADIZIONALE LAVORAZIONE DEL FORMAGGIO

PECORINO DI FERENTINO

CONCIATO DI SAN VITTORE

CACIOTTA GENUINA ROMANA: stagionatura su asse di legno

Formaggio di
Capra: finissaggio
in grotte di
lapillo/tufo

CACIO FIORE: stagionatura su asse di legno

CACIO DI GENAZZANO_ fuscella di legno e ripiano per lo spurgo in legno

CACIO DI GENAZZANO: spurgo con cannuccia di legno

PECORINO IN GROTTA DEL VITERBESE: finissaggio in grotte di lapillo/tufo

LA BIODIVERSITÀ AGRICOLA DEL LAZIO CUSTODITA DALLE COMUNITÀ LOCALI E PROTETTA DALLA L. R. 1 marzo 2000 n. 15

“tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario”

STRUMENTI OPERATIVI
DELLA L. R. 1 marzo 2000 n. 15

“tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario”

- **REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE (RVR)**

e

COMMISSIONE TECNICO- SCIENTIFICA

- **RETE DI CONSERVAZIONE E SICUREZZA**

LA BIODIVERSITÀ AGRICOLA DEL LAZIO CUSTODITA DALLE COMUNITÀ LOCALI E PROTETTA DALLA L. R. 1 marzo 2000 n. 15
“tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario”

Biodiversità? …chissà chi ce l’ha!

Le Produzioni Agroalimentari Tradizionali

della Biodiversità Agraria del Lazio

Primo repertorio regionale delle filiere autoctone (www.arsial.it)

ARSIAL

REGIONE LAZIO
www.regione.lazio.it

DM 9/04/2008 - PAT espressione del PATRIMONIO CULTURALE ITALIANO

Ed. 2015

Ed. 2019

GRAZIE PER LA CORTESE ATTENZIONE!

m.catta@arsial.it