



PROVINCIA DI SALERNO
SETTORE ATTIVITÀ PRODUTTIVE
SERVIZIO PRIMARIO
ASSESSORATO
AGRICOLTURA E FORESTE
PREVENZIONE INCENDI BOSCHIVI

www.osservatoriobio.it
info@osservatoriobio.it



FILIERA DI QUALITÀ':
TIPICO SALERNITANO
Il Paniere dei prodotti tipici e Bio Eccellenti
della Provincia di Salerno

REGOLAMENTO

REV.	DATA	DESCRIZIONE	REDAZIONE	CONVALIDA	APPROVAZIONE
6	28/06/2007	Vs. con integraz. Elenco C	Salvatore Basile	Ass. Agr. Provincia di Salerno, GAL	Osservatorio

Premessa

L'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Salerno ha costituito l'Osservatorio su tipicità e bio eccellenza mediterranea al fine di promuovere le tipicità del territorio, nell'ottica dello sviluppo sostenibile, di un sempre maggiore raccordo tra produzione e consumo e di una crescente diffusione della dieta mediterranea.

L'Osservatorio su tipicità e bio eccellenza mediterranea ha sviluppato il progetto del "Paniere dei prodotti tipici e bio eccellenti della provincia di Salerno", rivolto alla ristorazione di qualità, elaborandone marchio e relativo logo, il cui uso si intende disciplinare con il presente regolamento.

L'iniziativa è volta a valorizzare le filiere agroalimentari di qualità della provincia di Salerno, in piena sintonia e sinergia con tutte le altre iniziative (comunitarie, nazionali e regionali) che vanno in questa direzione, a cominciare dal marchio "Sapore di Campania" a titolarità della Regione Campania.

Titolarità del marchio

L'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Salerno è titolare del marchio volontario "Paniere dei prodotti tipici e bio eccellenti della provincia di Salerno" la cui gestione è affidata all'"Osservatorio su tipicità e bio eccellenza mediterranea", il quale provvederà a regolamentarne l'uso da parte degli operatori della ristorazione che ne faranno formale richiesta, in possesso dei requisiti stabiliti dal presente regolamento. L'Osservatorio curerà anche l'istituzione e la gestione dell'Albo delle strutture aderenti al Paniere dei prodotti tipici e bio eccellenti della Provincia di Salerno, che sarà articolato in tre sezioni: a) Ristoranti, b) Agriturismi, c) Mense pubbliche.

Finalità

La concessione del marchio, in armonia con gli obiettivi del progetto, è finalizzata a:

- a) Rendere visibili gli operatori della ristorazione che adottano il Paniere dei prodotti tipici e bio eccellenti della Provincia di Salerno,
- b) Offrire agli operatori agricoli della provincia di Salerno l'opportunità di valorizzare le loro produzioni tipiche e biologiche attraverso la creazione di un collegamento diretto con la ristorazione di qualità,
- c) Promuovere la salvaguardia della biodiversità, della tutela dell'ambiente e della salute dei consumatori, attraverso la valorizzazione e la tracciabilità delle produzioni tipiche del territorio ottenute, ove possibile, con tecniche di produzione eco-compatibili quali l'agricoltura biologica,
- d) Diffondere la cultura della Dieta Mediterranea, della quale la provincia di Salerno è terra d'elezione.

Composizione del Paniere

Il Paniere dei prodotti tipici e bio eccellenti della provincia di Salerno è costituito dalle seguenti tipologie di prodotto, suddivise in tre elenchi specifici:

- A) Prodotti Tipici con riconoscimento comunitario;
- B) Prodotti Tipici in corso di riconoscimento comunitario;
- C) Prodotti Tradizionali - Bio eccellenze.

I suddetti elenchi saranno periodicamente aggiornati a cura dell'Osservatorio su tipicità e bio eccellenza mediterranea.

Si riporta di seguito la versione aggiornata alla data di approvazione del presente regolamento.

A) Prodotti Tipici con riconoscimento comunitario

1. Caciocavallo Silano – DOP
2. Carciofo Tondo di Paestum – IGP
3. Fico Bianco del Cilento – DOP
4. Limone Costa d'Amalfi – IGP
5. Marrone di Rocca d'Aspide - IGP
6. Melannurca Campana – IGP
7. Mozzarella di Bufala Campana – DOP
8. Nocciola Tonda di Giffoni – IGP
9. Olio extravergine di oliva - DOP (Cilento - Colline Salernitane)
10. Pomodoro San Marzano – DOP
11. Vini salernitani DOC (Castel San Lorenzo, Cilento, Costa d'Amalfi) e IGT (Paestum e Colli di Salerno)

B) Prodotti Tipici in corso di riconoscimento comunitario

1. Carne di Bufalo campana
2. Castagna di Acerno
3. Castagna di Serino
4. Cipollotto Nocerino
5. Fior di latte Appennino Meridionale e Vallo di Diano
6. Ricotta di Bufala campana
7. Soppresata del Vallo di Diano

C) Prodotti Tradizionali - Bio eccellenze

1. Alici di Cetara
2. Alici di Menaica
3. Bocconcini alla panna di bufala
4. Braciola di capra
5. Carne di maiale nero
6. Caciocavallo Podolico degli Alburni
7. Cacioricotta caprino del Cilento
8. Carciofo Bianco di Pertosa
9. Castagna del Cilento
10. Cece di Cicerale
11. Ciliegia Valle dell'Irno
12. Colatura di Alici di Cetara
13. Dolci tradizionali
14. Fragoline di bosco di Petina
15. Fusillo di Felitto e di Gioi
16. Fagiolo di Controne, di Mandia, del Vallo di Diano (striato), di Oliveto Citra (dell'occhio)
17. Formaggio caprino del Cilento, detto "CASU"
18. Gambero di fiume
19. Liquore crema di limone e liquore di limone Costa d'Amalfi
20. Liquori tradizionali
21. Miele della provincia di Salerno
22. Milza di Cava
23. Mozzarella nella mortella
24. Olive da mensa della provincia di Salerno
25. Ortofrutta salernitana
26. Pane di Padula
27. Pomodorino corbarino
28. Soppresata di Gioi Cilento e di Ricigliano
29. Zucca di Scafati

Uso del marchio

Perché le strutture impegnate nella ristorazione (ristoranti, agriturismi, mense pubbliche) possano usare il marchio del Paniere, è necessario che provvedano ad inviare formale richiesta all'Osservatorio su tipicità e bio-eccellenza mediterranea c/o Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Salerno, Via Roma 104 P.zzo S. Agostino 84121 Salerno, anche via E-mail all'indirizzo info@osservatoriobio.it, utilizzando l'apposita modulistica (All. B), che potrà essere prelevata anche dal sito internet www.osservatoriobio.it. Nella domanda dovranno tra l'altro essere dichiarate la conformità ai requisiti cogenti, la lista delle tipologie di prodotto proposte nei menu (differenziate per le tre classi A,B,C), la lista dei prodotti biologici proposti e l'eventuale iscrizione all'albo regionale delle imprese autorizzate ad operare con il marchio della Regione Campania "Sapore di Campania". Si precisa che oltre all'uso dei prodotti salernitani, i menu dovranno preferibilmente essere completati con prodotti e piatti della tradizione campana. Al fine di promuovere le produzioni biologiche della provincia di Salerno verrà attribuito un punteggio aggiuntivo che potrà arrivare fino a 10 punti, per premiare le realtà che inseriranno nei menu alimenti ottenuti con il metodo dell'agricoltura biologica.

Per poter essere iscritte all'Albo delle imprese aderenti al Paniere le imprese dovranno comunque raggiungere un punteggio minimo di 100 punti, calcolato sulla base della seguente griglia di valutazione:

	N° delle Tipologie di prodotto presenti nei menu	Punteggio	Note
Prodotti Elenchi A+B:	0-3	0	Nei menu deve essere presente almeno il 50% delle tipologie di prodotto riportate negli elenchi A+B+C.
	4-9	30	
	10-12	45	
	13-15	50	
	>15	60	
Prodotti Elenco C:	0-3	0	
	4-9	30	
	10-12	45	
	13-15	50	
	>15	60	
Prodotti (A-B-C) biologici	0-2	0	
	3-5	5	
	> 5	10	
Adesione al sistema "Sapore di Campania"	-	10	

Entro trenta giorni dal ricevimento della domanda, l'Osservatorio su tipicità e bio eccellenza mediterranea effettuerà una visita di controllo per verificare il possesso dei suddetti requisiti da parte dell'impresa richiedente.

In caso di esito positivo della suddetta verifica si provvederà all'iscrizione dell'Impresa nell'Albo delle imprese aderenti al Paniere dei prodotti tipici e delle bio eccellenze della Provincia di Salerno, con conseguente rilascio dell'autorizzazione all'uso del marchio, che avrà la durata di tre anni e potrà essere rinnovata alla scadenza.

L'Osservatorio effettuerà verifiche periodiche sul possesso dei requisiti e sulle modalità di utilizzo del marchio da parte dell'impresa, la quale si impegna a diffondere il marchio del Paniere ed a fornire al cliente tutte le informazioni necessarie ad identificare l'origine locale delle materie prime, nell'ottica della valorizzazione della filiera di qualità della Provincia di Salerno.

MARCHIO DEL PANIERE



ALLEGATO B

**RICHIESTA DI ISCRIZIONE ALL'ALBO DELLE STRUTTURE ADERENTI AL
"PANIERE DEI PRODOTTI TIPICI E BIO ECCELLENTI DELLA PROVINCIA DI SALERNO"**

Spett.le
Osservatorio su tipicità e bio eccellenza mediterranea
c/o Assessorato all'Agricoltura della Provincia di
Salerno
Via Roma 104 P.zzo S. Agostino
84121 Salerno

E-mail: info@osservatoriobio.it

AI SENSI DEL D.P.R. 445 DEL 28/12/2000

I sottoscritt_ _____ nato a _____ pv (___)

Il ___ / ___ / ____ residente in (Comune) _____ cap _____ pv (___) Via _____

CODICE FISCALE _____

Tel. _____ Fax _____ cell. _____

E-mail _____ sito web _____

In qualità di _____ della struttura _____

Sita nel comune di _____ CAP _____ pv (___) Via _____

P.IVA _____ Registro imprese CCIAA _____

CHIEDE

L'iscrizione all'Albo delle strutture aderenti al Paniere dei prodotti tipici e bio eccellenti della Provincia di Salerno,

DICHIARA

Ai sensi del DPR 445 del 28/12/2000, consapevole delle responsabilità penali previste dall'art. 26 della legge n. 15 del 4/10/68, cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci e di quanto previsto dal DPR 445 del 28/10/2000, sotto la propria personale responsabilità, che:

- ⇒ I dati sopra riportati corrispondono al vero.
- ⇒ Non ha riportato condanne, con sentenze passate in giudicato, per delitti in materia di igiene o di frode nella preparazione degli alimenti nel quinquennio precedente alla data della presente domanda.
- ⇒ Ha letto e conosce nel dettaglio il regolamento del "Paniere dei prodotti tipici e delle bio eccellenze della provincia di Salerno e si impegna a consentire il libero accesso alla propria struttura, con eventuale liberatoria per accesso agli immobili ed agli altri impianti, ai delegati dell'Osservatorio su tipicità e bio eccellenza mediterranea incaricati di accertare il possesso dei requisiti previsti e le caratteristiche dell'offerta di prodotti nei menu, ed a mantenere correttamente e tempestivamente compilata la modulistica.
- ⇒ Ai fini del calcolo del punteggio di accesso all'Albo, si riportano le seguenti informazioni:

	Tipologie di prodotto presenti nei menu
Prodotti Elenco A:	
Prodotti Elenco B:	
Prodotti Elenco C:	

ADESIONE AZIENDE AGRICOLE AL “TIPICO SALERNIRANO”

Spett.le

GAL Colline Salernitane

Via Aldo Moro, 4

84095 Giffoni Valle Piana (SA)

tel. 089.8431726 - 089.8431727 - tel./fax 089.866793

E-mail: info@galcollinesalernitane.it

I sottoscritt_ _____ nato a _____ pv (___)

Il ___ / ___ / ____ residente in (Comune) _____ cap _____ pv (___) Via _____

Tel. _____ Fax _____ cell. _____

E-mail _____ sito web _____

In qualità di _____ della struttura _____

Sita nel comune di _____ CAP _____ pv (___) Via _____

DICHIARA DI POTER FORNIRE I SEGUENTI PRODOTTI:

	Tipologie di prodotto	Tipo di confezione
Prodotti Elenco A: Caciocavallo Silano – DOP, Carciofo Tondo di Paestum – IGP, Fico Bianco del Cilento – DOP, Limone Costa d'Amalfi – IGP, Marrone di Rocca d'Aspide – IGP, Melannurca Campana – IGP, Mozzarella di Bufala Campana – DOP, Nocciola Tonda di Giffoni – IGP, Olio extravergine di oliva - DOP (Cilento - Colline Salernitane), Pomodoro San Marzano – DOP, Vini salernitani DOC (Castel San Lorenzo, Cilento, Costa d'Amalfi) e IGT (Paestum e Colli di Salerno)		
Prodotti Elenco B: Carne di Bufalo campana, Castagna di Acerno, Castagna di Serino, Cipollotto Noverino, Fior di latte Appennino Meridionale e Vallo di Diano, Ricotta di Bufala campana, Soppessata del Vallo di Diano.		
Prodotti Elenco C: Alici di Cetara, Alici di Menaica, Bocconcini alla panna di bufala, Braciola di capra, Carne di maiale nero, Caciocavallo Podolico degli Alburni, Caciocotta caprino del Cilento, Carciofo Bianco di Pertosa, Castagna del Cilento, Cece di Cicerale, Ciliegia Valle dell'Irno, Colatura di Alici di Cetara, Dolci tradizionali, Fragoline di bosco di Petina, Fusillo di Felitto e di Gioi, Fagiolo di Controne, di Mandia, del Vallo di Diano (striato), di Oliveto Citra (dell'occhio), Formaggio caprino del Cilento detto "CASU", Gambero di fiume, Liquore crema di limone e liquore di limone Costa d'Amalfi, Liquori tradizionali, Miele della provincia di Salerno, Milza di Cava, Mozzarella nella mortella, Olive da mensa della provincia di Salerno, Ortofrutta salernitana, Pane di Padula, Pomodorino corbarino, Soppessata di Gioi Cilento e di Ripigliano, Zucca di Scafati.		
Prodotti (A-B-C) biologici		
Adesione al sistema "Sapore di Campania"	SI NO	

Il sottoscritto dichiara di essere informato sull'uso dei dati sopra riportati e manifesta il proprio consenso al trattamento ed alla comunicazione dei dati personali, ai sensi del decreto legislativo n. 196 del 30/06/2003.

Luogo, data _____

Firma _____