

---

**Inserimento nell'elenco dei  
Prodotti Agroalimentari Tradizionali  
e nell'Atlante dei Prodotti Tipici.**

Redatto da:  
Bello Marina  
De Castro Fabrizio  
D'Oria Sergio  
Lillo Angelo Raffaele  
Lorusso Vincenzo  
Nettis Lucia  
Pavone Vito  
Rutigliani Nicola

---

## SOMMARIO

1.	CHE COS'E' UN PRODOTTO TRADIZIONALE	3
2.	SOGGETTI INTERESSATI	4
3.	NORMATIVA DI RIFERIMENTO	4
4.	PROCEDURA PER L' INSERIMENTO NELL'ELENCO DEI PRODOTTI TRADIZIONALI E NELL'ATLANTE DEI PRODOTTI TIPICI	5
5.	MODULISTICA	6
6.	ELENCO DEI PRODOTTI TRADIZIONALI PUGLIESI	7
7.	DIAGRAMMA DI FLUSSO PER PROCEDURA D'INSERI- MENTO NELL'ELENCO DEI PRODOTTI TRADIZIONALI	14

## 1. *CHE COS'E' UN PRODOTTO TRADIZIONALE*

Sono considerati prodotti agroalimentari tradizionali, da inserire nell'elenco regionale e nazionale, ai sensi del D. M. 8 settembre 1999, n. 350, quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono praticate sul territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali, protratte nel tempo per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

La presenza di un riferimento all'origine territoriale permette di collegare il prodotto:

1. al territorio, importante per le produzioni agricole e agroalimentari in considerazione dell'influenza che i fattori pedo-climatici dei luoghi di produzione hanno sulle caratteristiche dei prodotti;
2. alla lavorazione, di carattere specifico e tradizionale ("fatto come una volta"); al riferimento a particolari tradizioni e culture di produzione.

I prodotti tradizionali grazie a queste caratteristiche sopravvivono nel tempo; il loro legame con i luoghi di produzione determina l'elemento di qualificazione e differenziazione.

Questo spiega il loro valore gastronomico e culturale.

La Puglia con 193 prodotti tradizionali (VIII revisione-luglio 2008) rappresenta circa il 4,5% del totale di prodotti iscritti nell'elenco nazionale; negli ultimi anni l'elenco nazionale dei prodotti tradizionali si è arricchito notevolmente di prodotti pugliesi che, nella gran parte dei casi, corrispondono a prodotti vegetali. L'offerta dei prodotti tradizionali pugliesi coinvolge quasi 40.000 aziende agricole a cui si aggiungono circa 17.000 imprese di trasformazione e quasi 3.000 imprese legate alle relative filiere produttive.<sup>1</sup>

La regione Puglia nell'ambito del POR Puglia 2000-2006 Misura 4.8 ha realizzato l'Atlante dei Prodotti Tipici di Puglia I - II Edizione; l'opera raccoglie l'elenco aggiornato di tutte le produzioni tipiche regionali riconosciute dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e dall'Unione

<sup>1</sup> Dati Nomisma

Europea.

E' l'unica pubblicazione che riporta in dettaglio gli oltre duecento prodotti tipici della tradizione pugliese, con le procedure di lavorazione, l'area di provenienza, i cenni storici e le tabelle nutrizionali complete. Strumento utile per far conoscere nel dettaglio le produzioni tipiche regionali.

L'assessorato alle Risorse Agroalimentari ha previsto l'aggiornamento periodico dell'atlante dei prodotti tipici regionali con le schede dei prodotti tradizionali che vengono inseriti annualmente nell'elenco nazionale.

## **2. SOGGETTI INTERESSATI**

L'inserimento nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali e successivamente nell'atlante dei prodotti tipici potrà avvenire su iniziativa della Regione o su istanza di soggetti pubblici o privati:

Soggetti Pubblici:

- Amministrazioni provinciali;
- Amministrazioni comunali;
- Camere di Commercio.

Soggetti Privati:

- Associazione di scopo;
- Associazione di categoria;
- Soggetti privati (singoli o associati) con attestazione pubblica di territorialità del prodotto;
- Consorzio di Tutela e Valorizzazione.

## **3. NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

- Decreto Legislativo 30 aprile 1998, n.173 – “art. 8 Valorizzazione del patrimonio gastronomico.”
- D.M. 8 settembre 1999, n.350 "Regolamento recante norme per l'in-

dividuaione dei prodotti tradizionali.”

- Circolare n°10 del 21 dicembre 1999 “Criteri e modalità per la predisposizione degli elenchi delle regioni e delle province autonome dei prodotti agroalimentari tradizionali.”

- Allegato I del trattato che istituisce la Comunità economica europea

#### **4. PROCEDURA PER L'INSERIMENTO NELL'ELENCO DEI PRODOTTI TRADIZIONALI E NELL'ATLANTE DEI PRODOTTI TIPICI**

Sono considerati prodotti agroalimentari tradizionali, da inserire nell'elenco regionale, i prodotti destinati all'alimentazione umana elencati nell'allegato I del trattato che istituisce la Comunità economica europea, nonché i prodotti liquorosi, purché ovviamente abbiano i requisiti di cui al 2° comma dell'art.1 del D.M. 350/99.

Non vanno invece inseriti negli elenchi, i prodotti registrati come DOP, IGP e STG.

Qualora un prodotto, successivamente al suo inserimento nell'elenco venga registrato ai sensi del Reg. (CE) n. 510/2006 o del Reg. (CE) n. 509/2006, verrà depennato dall'elenco regionale e dall'elenco nazionale.

I soggetti legittimati inviano telematicamente, entro il 31 dicembre di ogni anno, alla Regione PUGLIA - Assessorato Risorse Agroalimentari, l'istanza di inserimento nell'elenco:

1. Scheda A, identificativa;
2. Scheda B, nel caso di richiesta di deroga di cui all'art. 8, comma 2 del D. Lvo N. 173/1998;
3. Scheda C, identificativa per l'inserimento nell'Atlante dei Prodotti tipici Pugliesi.
4. Documenti che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni;

## 5. Foto ad alta risoluzione.

La documentazione viene esaminata dall'ufficio preposto al fine di verificare la legittimazione del soggetto richiedente, la completezza della documentazione e il rispetto dei requisiti previsti dalla normativa di riferimento.

Eventuali carenze e rilievi vengono comunicate al soggetto richiedente il quale, entro 30 giorni dalla data di comunicazione, provvede a superare le carenze accertate.

In seguito a istruttoria favorevole, il prodotto con atto del dirigente del Settore Alimentazione viene inserito nell'elenco regionale dei prodotti tradizionali; entro il 12 aprile la Regione provvede ad inviare al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali le schede descrittive approvate dall'ufficio preposto.

Entro il 30 luglio di ciascun anno il Ministero provvederà alla pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale l'aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

Successivamente alla pubblicazione il comitato scientifico di valutazione predispose le schede dei prodotti tradizionali per aggiornare l'atlante dei prodotti tipici agroalimentari pugliesi.

## **5. MODULISTICA**

1. Scheda A;
2. Scheda B, nel caso di richiesta di deroga di cui all'art. 8, comma 2 del D. Lvo N. 173/1998;
3. Scheda C, per l'inserimento dei prodotti Tradizionali nell'atlante dei Prodotti Tipici.

---

## 6. *ELENCO DEI PRODOTTI TRADIZIONALI PUGLIESI*

### **Bevande analcoliche, distillati e liquori**

- 1 amaro del gargano
- 2 ambrosia di arance
- 3 ambrosia di limone
- 4 arancino
- 5 latte di mandorla
- 6 limoncello
- 7 liquore di alloro
- 8 liquore di fico d'india
- 9 liquore di melograno
- 10 liquore di mirto
- 11 mirinello di Torremaggiore
- 12 nocino

### **Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione**

- 13 capocollo di Martina Franca
- 14 carne al fornello di Locorotondo, carn o furnid du Curdun
- 15 carne arrosto di Laterza
- 16 carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
- 17 carne podolica, bovino pugliese
- 18 cervellata
- 19 involtino bianco di trippa di Locorotondo, gnumerèdde suffuchète du Curdùnne
- 20 fegatini di Laterza
- 21 lardo di Faeto, rèj de Faite
- 22 muschiska
- 23 prosciutto di Faeto
- 24 pzzntell
- 25 salsiccia a punta di coltello dell'alta murgia
- 26 salsiccia alla salentina, sardizza, sarsizza, satizza
- 27 salsiccia dell'appennino dauno

- 
- 28 salsicciotti di Laterza  
29 sanguinaccio leccese, sangugnazzu  
30 soppressata dell'appennino dauno  
31 tocchetto  
32 turcinelli  
33 zampina

### **Condimenti**

- 34 sugo alla zia vittoria

### **Formaggi**

- 35 burrata  
36 cacio  
37 caciocavallo  
38 caciocavallo podolico dauno  
39 cacioricotta  
40 caprino  
41 giuncata  
42 manteca  
43 mozzarella o fior di latte  
44 pecorino  
45 pecorino di maglie  
46 pecorino foggiano  
47 scamorza  
48 scamorza di pecora  
49 vaccino

### **Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati**

- 50 albicocca di Galatone, arnacocchia di Galatone  
51 arancio dolce del golfo di Taranto  
52 asparagi sott'olio  
53 barattiere, cianciuffo, pagnottella, cocomerazzo  
54 batata dell'agro leccese, patata dolce, patata zuccherina, patàna, taràtufulu  
55 capperi del gargano, Mattinata

- 
- 56 capperi in salamoia  
57 capperi sott'aceto  
58 caramelle di limone arancio  
59 carciofini sott'olio  
60 carciofo brindisino, catanese, violetto di Sicilia, violetto di Brindisi, locale di brindisi, brindisino  
61 carciofo di San Ferdinando  
62 carosello di Manduria, carusella  
63 carota di Zapponeta  
64 carota giallo - viola di Tiggiano, pastanaca ti santu pati  
65 caruselle sott'aceto, infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, caruselle allu citu, finucchiu riestu  
66 cicerchia, fasul a gheng, cicercola, cece nero, ingrassamanzo, dente di vecchia, pisello quadrato  
67 ciliegie di Puglia, cerase  
68 cima di rapa  
69 cipolla di Acquaviva delle Fonti  
70 cipolla di Zapponeta  
71 concentrato secco di pomodoro  
72 conserva piccante di peperoni  
73 cotognata  
74 cotto di fico  
75 fagiolo dei monti dauni meridionali, fasùl  
76 farinella  
77 fava di Zollino, cuccìa  
78 fave fresche cotte in pignatta  
79 fichi secchi  
80 finocchio marino sott'aceto, ripili, critimi, salippici, erba di mare  
81 funghi spontanei secchi al sole  
82 funghi spontanei sott'olio  
83 fungo cardoncello, cardoncello (carduncjdd), fungo ferula (fong ferv)  
84 lampascioni sott'olio

- 
- 85 lenticchia di Altamura, lenticchia gialla di Altamura, gigante di Altamura
  - 86 mandorla di Toritto, aminue
  - 87 marmellata di arancio e limone
  - 88 marmellata di fichi
  - 89 mela limoncella dei monti dauni meridionali, limoncella
  - 90 melanzane secche al sole
  - 91 melanzane sott'olio
  - 92 meloncella, spiuledhdra, minunceddhra, cucumbarazzu, cummarazzu
  - 93 mostarda
  - 94 mostarda di uva e mele cogue
  - 95 mùgnuli, spuriàtu, spuntature, càulu, pòeru
  - 96 olio extra vergine aromatizzato
  - 97 oliva da mensa, mele di Bitetto, ualie dolci
  - 98 olive cazzate o schiacciate
  - 99 olive in salamoia
  - 100 olive verdi
  - 101 patata di Zapponeta
  - 102 patata novella sieglinde di Galatina, siglinda te Galatina
  - 103 peperoni secchi al sole
  - 104 peperoni sott'olio
  - 105 pisello nano di Zollino
  - 106 pisello riccio di Sannicola
  - 107 pomodori secchi al sole
  - 108 pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
  - 109 pomodorino di Manduria, pomodorino mandurese, pummitoru paisano
  - 110 pomodoro da serbo giallo, pummitoru te 'mpisa giallu, pummitoru te prendula giallu
  - 111 salicornia sott'olio
  - 112 salsa di pomodoro
  - 113 uva da tavola
  - 114 vicia faba major ecotipo "fava di carpino"
  - 115 vincotto

---

116 zucchine secche al sole

117 zucchine sott'olio

**Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria**

118 africani

119 biscotto di Ceglie Messapica

120 bocca di dama

121 buccunottu gallipolino

122 calzocelli

123 calzone di Ischitella

124 cartellate

125 cavatelli

126 cuddhura, cuddhura cu l'oe, palomba, palummeddhra, panareddhra, puddhica cu l'oe

127 cupeta, cupeta tosta

128 dita d'apostoli, oi a nuvola, oi a nnèula, oi a nèmula, oi ncannulati

129 dolcetto della sposa, dolcetto bianco

130 dolci di pasta di mandorle (pasta reale)

131 farrata di Manfredonia, a farréte

132 focaccia a libro di Sammichele di Bari, fecazze a livre

133 friselle di orzo e di grano

134 fruttone, barchiglia

135 fusilli

136 grano dei morti

137 intorchiate

138 lagane

139 lasagne arrotolate

140 marzapane, biscotto tipico, pasta secca

141 maccaruni

142 mandorla riccia di Francavilla Fontana, cunfietti rizzi, mennuli rizze

143 mandorlaccio

- 
- 144 mandorle atterrate  
145 mostaccioli  
146 mustazzueli 'nnasprati, mustazzòli 'nnasparati, mustazzùeli 'nnasprati, scagliòzzi, castagnole  
147 orecchiette  
148 ostie ripiene  
149 pane di Ascoli Satriano  
150 pane di grano duro  
151 pane di Laterza  
152 pane di Monte Sant'Angelo, pane di Monte Sant'Angelo "li panett"  
153 pesce e agnello di pasta di mandorla  
154 pasta di grano bruciato  
155 pasticciotto  
156 pistofatru  
157 pettole  
158 pizza di grano d'india  
159 pizza sfoglia e scannatedda  
160 pizzelle  
161 purceddhruzzi, purciddhuzzi, purceddhi  
162 pucce, uliate, pane di semola, pane di orzo  
163 ravioli con ricotta  
164 rustico leccese  
165 scaldatelli  
166 scarcelle  
167 semola battuta  
168 susumelli, susumierre  
169 taralli  
170 taralli neri con vincotto  
171 tenerelli (confetti "tenerelli"), chembitte  
172 troccoli  
173 zèppula salentina, zèppula, zeppola

## **Prodotti della gastronomia**

174 agnello al forno con patate alla leccese, auniceddhru allu furnu

175 cìciri e trya, lasagne e ceci alla salentina, lajana e cìcici, làcana e cìcери, massa, massa e cìciri

176 fave bianche e cicorie, fae e fogghe, fae janche e cicore, fae nette e foje, favi e foggghi, 'ncapriata

177 galletto di Sant'Oronzo, iaddhruzzu te santu ronzu

178 grano stumpato, ranu stumpatu

179 melanzanata di Sant'Oronzo, meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu

180 paparine 'nfucate, paparine ffucate, paparine cruffulate, paaprine fritte

181 piselli a cecamariti, pisieddhri cu li muersi, muersi e pisieddhi

## **Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi**

182 alici marinate

183 cozze piccine allu riènu, cuzzeddhre allu riènu

184 cozza tarantina, cozza gnure

185 monacelle, munaceddhre'mpannate, munaceddhri'mpannati, monaceddhi 'mpannati, uddratieddhri, cozze munaceddhre alla ginuvese

186 polpo alla pignatta, purpu a pignatta

187 scapece gallipolina

188 scapece di Lesina

189 zuppa di pesce alla gallipotana, suppa alla caddhripulina

## **Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)**

190 ricotta

191 ricotta forte

192 ricotta marzotica leccese

193 ricotta salata o marzotica

## 7. *DIAGRAMMA DI FLUSSO PER PROCEDURA D'INSERIMENTO NELL'ELENCO DEI PRODOTTI TRADIZIONALI*

