

**SCHEDA DI SEGNALAZIONE
PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO**

Trasmettere via PEC: arsial@pec.arsialpec.it

Premessa

Il prodotto agroalimentare "Tradizionale" è una referenza agroalimentare le cui tecniche di lavorazione, conservazione, stagionatura, risultano consolidate da almeno 25 anni; la disciplina di riferimento è recata dal D. Lgs. 173/98 e del DM 350/99. L'accezione di PAT permette, nell'ambito delle normative sulla sicurezza alimentare, il riconoscimento di eventuali deroghe igienico-sanitarie per l'impiego di locali storici, cantine, grotte o locali con pavimenti geologici naturali e attrezzature in legno, tipici dei processi tradizionali, che favoriscono la salvaguardia della "microflora specifica", ma allo stesso tempo devono garantire salubrità e sicurezza del prodotto. L'Agenzia supporta i produttori nell'iter di validazione delle suddette deroghe da parte della Regione Lazio che, a sua volta, le comunica alla Commissione Europea, in attuazione delle Direttive UE.

Per conto della Regione Lazio, ARSIAL cura il censimento dei prodotti agroalimentari tradizionali attraverso i sopralluoghi presso le aziende locali, al fine di acquisire le specifiche del processo produttivo, e mediante riscontri storico-culturali e socio-economici relativi al prodotto tradizionale. I PAT, censiti annualmente dalle Regioni, vengono riconosciuti dal Mipaaf con decreto ministeriale.

Per informazioni tecnico-storiche sui PAT possono essere consultate le schede descrittive contenute nella pubblicazione "Lazio Patrimonio Agroalimentare del Lazio" (Ed. 2019), accedendo al sito web di Arisial www.arsial.it, o al seguente link: https://www.arsial.it/wp-content/uploads/Guida_Arsial_completo-1.pdf, o attraverso i riferimenti sotto riportati. ARSIAL svolge attività di censimento dei prodotti tradizionali; a tale scopo s'invita, cortesemente, la S.V. a collaborare attraverso la compilazione della seguente scheda.

DATI DEL SEGNALATORE (responsabile aziendale/tecnico privato-pubblico/ente/etc.)

Nome e cognome o Ente: AGRITURISMO VALLE DEL MARTA DI PUSCEDDU MARIO

Via/P.zza CARDINAL TIBERIO CRISPI, n 8 Comune TARQUINIA Prov. VT

Telefono: 0766855475.

e-mail: PRODOTTI@VALLEDELMARTA.COM ..PEC: PUSCEDDUMARIO@PEC.COM

sito-web: WWW.VALLEDELMARTA.IT - WWW.VALLEDELMARTA.COM

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO FETTUCCINE ALL'ETRUSCA CON FUNGHI FERLENGHI E SALSICCE

APPARTENENTE ALLA CATEGORIA:

- bevande analcoliche, distillati e liquori
- carne (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
- formaggi
- condimenti
- grassi (burro, margarina, oli)
- prodotti vegetali allo stato naturali o trasformati
- paste fresche o prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria
- prodotti della gastronomia
- preparazione 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)



AREALE DI RINVENIMENTO DEL PRODOTTO* :TARQUINIA

***NOTA:** si fa presente che nel caso dei PAT il richiamo a un territorio è riferito alle sole modalità di produzione, stagionatura e conservazione del prodotto, le quali devono risultare consolidate nel tempo (almeno 25 anni) e rispettose degli usi locali. L'eventuale riferimento ad un nome geografico non costituisce riconoscimento di origine né attestazione di provenienza del prodotto dal territorio indicato; in quanto patrimonio della collettività, inoltre, il nome del PAT non può essere oggetto di privativa (marchio aziendale).

EVENTUALE AZIENDA PRODUTTRICE :

Nome e cognome o Ente: AGRITURISMO VALLE DEL MARTA DI PUSCEDDU MARIO

Via/P.zza CARDINAL TIBERIO CRISPI, n 8 Comune TARQUINIA Prov. VT

Telefono: 0766855475.

e-mail: PRODOTTI@VALLEDELMARTA.COM ..PEC: PUSCEDDUMARIO@PEC.COM

sito-web: WWW.VALLEDELMARTA.IT - WWW.VALLEDELMARTA.COM

L'azienda segnalata sarà contattata per la compilazione di una scheda tecnica sul processo produttivo e su elementi storico-culturali ed economici relativi al prodotto.

L'utilizzo dei dati personali e/o aziendali è in perfetto accordo con il (Reg. UE 2016/679). Gli stessi saranno utilizzati nell'ambito delle iniziative promozionali, divulgative e di valorizzazione, compresa la pubblicazione sul sito-web dedicato, di prossima realizzazione. Il soggetto interessato potrà richiederne l'eliminazione in qualsiasi momento, contattando i riferimenti riportati nel presente modulo.

DATA...TARQUINIA26/09/2023

FIRMA:.....

Informativa ARSIAL sul trattamento dei dati personali (Reg. UE 2016/679)

Il trattamento dei dati personali da lei comunicati è necessario per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico di cui è investito ARSIAL. I dati da Lei forniti verranno trattati nei limiti della normativa vigente, finalizzate alla valorizzazione delle produzioni censite come Prodotti agroalimentari tradizionali (di cui al DM 350/99) attraverso iniziative promozionali e divulgative, compresa la pubblicazione sul sito-web dedicato, di futura realizzazione.

Titolare del trattamento è l'ARSIAL - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio, con sede legale in via R. Lanciani 38, 00162 Roma, pec: arsial@pec.arsialpec.it. Il Responsabile del trattamento dei dati è il Direttore Generale di ARSIAL, o suo delegato.

I dati personali oggetto del trattamento potranno essere comunicati alla Regione Lazio, al Comune competente per territorio e ad altri soggetti per il perseguimento delle finalità istituzionali, promozionali e scientifiche. Il trattamento sarà effettuato attraverso modalità cartacee e informatizzate ed i dati non sensibili potranno essere pubblicati sul suddetto sito web gestito da Arsiat.

In ogni momento lei potrà chiedere al titolare del trattamento, l'accesso, la rettifica, la cancellazione, la limitazione o l'opposizione al trattamento dei propri dati, ai sensi dell'art. 13. Il sottoscritto, per aderire alle iniziative di promozione, valorizzazione gestite dal Arsiat, dichiara di aver preso visione e di accettare l'inserimento dei propri dati aziendali sul sito-web dedicato, di futura realizzazione.

Data
TARQUINIA26/09/2023

FIRMA.....

Allegare copia di un documento di riconoscimento in corso di validità.



