



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

[www.osservatoriobio.it](http://www.osservatoriobio.it)  
[info@osservatoriobio.it](mailto:info@osservatoriobio.it)



## **FILIERA DI QUALITA':**

# **Il Paniere dei prodotti tipici e delle Bio Eccellenze della Provincia di Salerno**

# **REGOLAMENTO**

<b>REV.</b>	<b>DATA</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>REDAZIONE</b>	<b>CONVALIDA</b>	<b>APPROVAZIONE</b>
3	23/10/2006	Versione definitiva	Salvatore Basile	Osservatorio	23.10.2006

### **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 delle bio eccellenze 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 delle bio eccellenze 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 delle bio eccellenze 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 delle bio eccellenze 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 delle bio eccellenze 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. Cece di Cicerale
10. Ciliegia Valle dell'Irno
11. Colatura di Alici di Cetara
12. Dolci tradizionali
13. Fragoline di bosco di Petina
14. Fusillo di Felitto e di Gioi
15. Fagiolo di Controne, di Mandia, del Vallo di Diano (striato), di Oliveto Citra (dell'occhio)
16. Formaggio caprino del Cilento, detto "CASU"
17. Liquore crema di limone e liquore di limone Costa d'Amalfi
18. Pane di Padula
19. Pomodorino corbarino
20. Soppresata di Gioi Cilento e di Ricigliano
21. 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](mailto:info@osservatoriobio.it), utilizzando l'apposita modulistica (All. B), che potrà essere prelevata anche dal sito internet [www.osservatoriobio.it](http://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:

	<b>N° delle Tipologie di prodotto presenti nei menu</b>	<b>Punteggio</b>	<b>Note</b>
<b>Prodotti Elenchi A+B:</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	
<b>Prodotti Elenco C:</b>	0-3	0	
	4-9	30	
	10-12	45	
	13-15	50	
	>15	60	
<b>Prodotti (A-B-C) biologici</b>	0-2	0	
	3-5	5	
	> 5	10	
<b>Adesione al circuito "Sapore di Campania"</b>	-	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.

ALLEGATO A

**MARCHIO**

DEL PANIERE DEI PRODOTTI TIPICI E DELLE BIO ECCELLENZE  
DELLA PROVINCIA DI SALERNO

Vedere file allegato



**RICHIESTA DI ISCRIZIONE ALL'ALBO DELLE STRUTTURE ADERENTI AL "PANIERE DEI PRODOTTI TIPICI E DELLE BIO ECCELLENZE 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](mailto: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 delle bio eccellenze 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:

	<b>Tipologie di prodotto presenti nei menu</b>
<b>Prodotti Elenco A:</b>	
<b>Prodotti Elenco B:</b>	
<b>Prodotti Elenco C:</b>	

