

Prodotto di montagna, un'opportunità per le aziende



Linda Intriari

Servizio Innovazione, qualità, promozione e internazionalizzazione
del sistema agroalimentare

Cosa si intende per “prodotto di montagna”

Un prodotto destinato al consumo umano le cui **materie prime** provengono da **zone di montagna**, **così come** i **mangimi** utilizzati per l'alimentazione degli animali e, nel caso di prodotti **trasformati**, anche la trasformazione ha luogo nelle medesime aree.

La normativa

**Regolamento
(UE)
n. 1151/2012**



Istituisce l'indicazione facoltativa di qualità "prodotto di montagna"

**Regolamento
delegato (UE)
n. 665/2014**



Completa il regolamento (UE) n. 1151/2012 per quanto riguarda le **condizioni d'uso** dell'indicazione facoltativa di qualità "prodotto di montagna"

**Decreto
26 luglio 2017
n. 57167**



Disposizioni nazionali attuative

Alcune definizioni

Zone di montagna: aree ubicate nei comuni classificati totalmente montani e parzialmente montani, di cui all'art. 32 paragrafo 1 del regolamento (UE) n. 1305/2013, nei piani di sviluppo rurale delle rispettive regioni.

Trasformazione: qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, maturazione, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti.

Quali prodotti

L'indicazione facoltativa di qualità "prodotto di montagna" **può essere utilizzata esclusivamente sui prodotti elencati nell'allegato I del trattato UE** alle condizioni sopra riportate.

Altri prodotti in esso non compresi, oltre che erbe, spezie e zucchero, **possono essere usati** quali ingredienti anche se provenienti da zone non di montagna, **purché non rappresentino più del 50% del peso totale degli ingredienti.**

Identificazione



Il “prodotto di montagna” è contraddistinto dall’apposito **logo** apposto in etichetta.

- **il logo deve essere utilizzato**, a titolo gratuito, da tutti gli operatori che intendono utilizzare l’indicazione facoltativa di qualità facoltativa di qualità “prodotto di montagna”;
- **altri marchi**, simboli e loghi che qualificano il prodotto sulla base di standard diversi **possono essere utilizzati in abbinamento purché non si ingeneri confusione nel consumatore.**

Le filiere

- Latte e prodotti caseari
- Carni fresche
- Carni trasformate
- Uova
- Prodotti ortofrutticoli e cereali non trasformati
- Prodotti ortofrutticoli e cereali trasformati
- Prodotti dell'apicoltura

La filiera del latte e dei prodotti caseari

Allevamento	Alimentazione	Trasformazione
<p>Gli animali devono essere <u>allevati in zona di montagna</u></p>	<p>I mangimi devono provenire <u>essenzialmente da zone di montagna</u>. Questo requisito si considera soddisfatto se la proporzione della dieta annuale degli animali prodotta nelle zone di montagna, espressa in percentuale di materia secca, supera:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ in generale, il 50%➤ per i ruminanti, il 60%	<p>Le operazioni di trasformazione devono essere effettuate <u>in zona di montagna, oppure:</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ in impianti di trasformazione in funzione il 3 gennaio 2013 situati ad una <u>distanza non superiore a 10 km</u> misurata in linea d'aria dal confine amministrativo della zona di montagna.

La filiera delle carni fresche o trasformate

Allevamento	Alimentazione	Trasformazione
<p>Gli animali devono essere <u>allevati in zona di montagna, oppure:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ allevati per almeno gli ultimi due terzi del loro ciclo di vita in montagna; ➤ se transumanti, allevati per almeno un quarto della loro vita in montagna. 	<p>I mangimi devono provenire <u>essenzialmente da zone di montagna</u>. Questo requisito si considera soddisfatto se la proporzione della dieta annuale degli animali prodotta nelle zone di montagna, espressa in percentuale di materia secca, supera:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ in generale, il 50% ➤ per i ruminanti, il 60% ➤ per i suini, il 25% 	<p>La macellazione di animali, il sezionamento e disosso delle carcasse <u>devono essere effettuate in zona di montagna, oppure:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ al di fuori di esse, purché la <u>distanza</u> dalla zona di montagna in questione <u>non sia superiore a 30 km.</u>

La filiera delle uova

Allevamento	Alimentazione
Gli animali da cui derivano i prodotti di montagna devono essere <u>allevati in zona di montagna</u>	I mangimi devono provenire <u>essenzialmente da zone di montagna</u> . Questo requisito si considera soddisfatto se la proporzione della dieta annuale degli animali prodotta nelle zone di montagna, espressa in percentuale di materia secca, supera il 50%.

La filiera dei prodotto ortofrutticoli e dei cereali non trasformati o trasformati

Coltivazione	Trasformazione
Le piante devono essere coltivate <u>esclusivamente</u> nelle zone di montagna	La trasformazione deve avvenire <u>in zone di montagna</u> . La <u>spremitura dell'olio di oliva</u> può essere effettuata al di fuori di esse, purché la <u>distanza</u> dalla zona di montagna in questione <u>non sia superiore a 30 km</u> .

La filiera apistica

Raccolta	Alimentazione
La raccolta di nettare e polline deve avvenire <u>esclusivamente</u> nelle zone di montagna.	Lo zucchero e altre sostanze zuccherine utilizzate nell'alimentazione delle api <u>non devono</u> obbligatoriamente provenire da zone di montagna.

Come aderire

Il produttore e/o trasformatore deve **trasmettere entro trenta giorni dall'avvio della produzione un modulo** (allegato 1 al D.M. 26 luglio 2017), debitamente compilato, alla regione ove è situato l'allevamento o l'azienda di produzione dei prodotti di montagna o lo stabilimento di trasformazione di tali prodotti.

Per l'Emilia-Romagna, tale modulo, disponibile sul sito, va **inviato** al Servizio Innovazione, qualità, promozione e internazionalizzazione del sistema agroalimentare **tramite PEC** all'indirizzo agrissa@postacert.regione.emilia-romagna.it

Vantaggi per le aziende

I produttori e/o trasformatori:

- acquisiscono il diritto all'**utilizzo** gratuito **del logo** “prodotto di montagna”, le cui caratteristiche tecniche sono riportate nel D.M 2 agosto 2018;
- vengono inclusi in un **elenco regionale**, pubblicato sul sito della Regione Emilia-Romagna, e in uno **nazionale**, pubblicato sul sito del Mipaaf, entrambi aggiornati semestralmente.

Adempimenti per gli operatori

Gli operatori sono tenuti a:

- adempiere alle prescrizioni previste in tema di **rintracciabilità** di cui al Regolamento (CE) 178/2002. La rintracciabilità deve essere assicurata **in ogni fase della produzione, della trasformazione e della commercializzazione;**
- **rispettare** i Regolamenti UE e le prescrizioni del decreto.

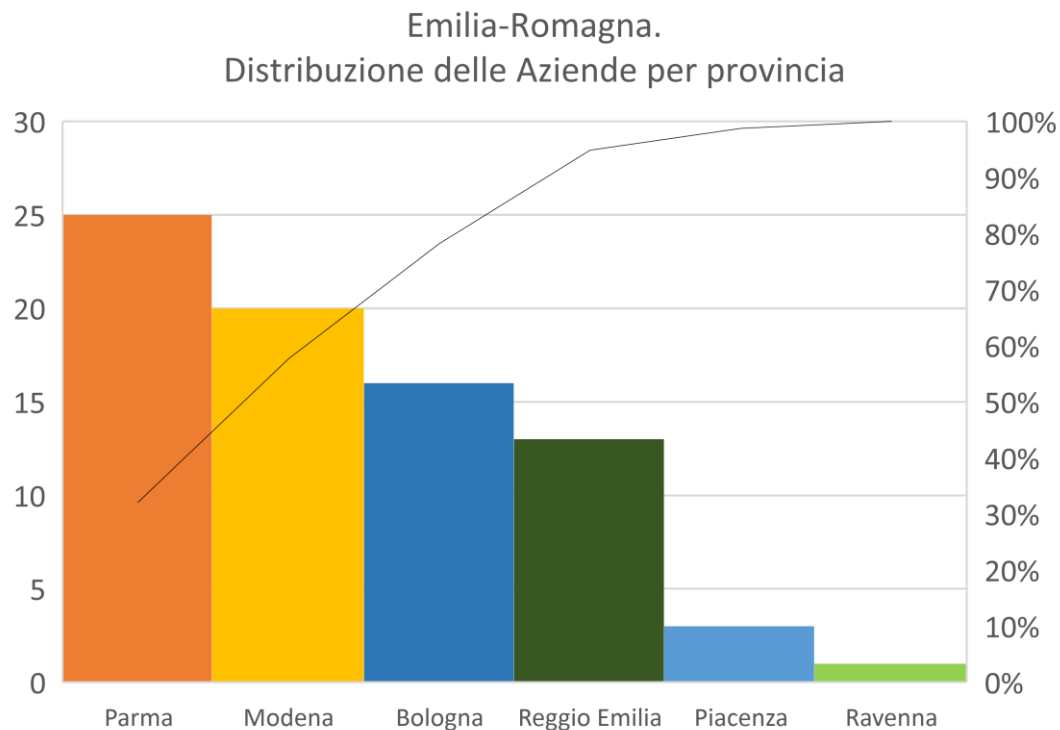
Monitoraggio e controllo

Gli operatori sono soggetti a **controlli da parte di ICQRF, regioni e province autonome e altri Organi di controllo ufficiali**

Fino all'adozione di disposizioni sanzionatorie specifiche e fermo restando le disposizioni penali vigenti, per le violazioni di cui al presente decreto **si adottano**, ove applicabili, le **sanzioni amministrative pecuniarie** previste dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109.

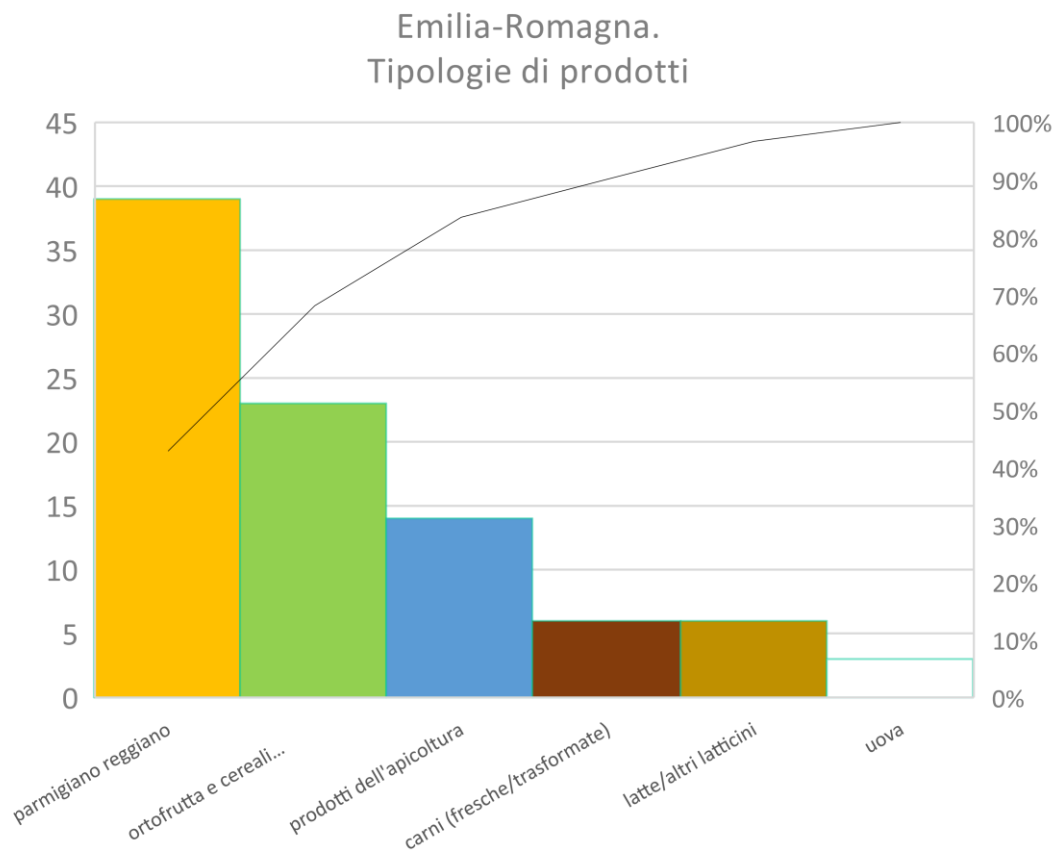
Un po' di dati

In Emilia-Romagna hanno fatto domanda di utilizzo dell'indicazione facoltativa di qualità "prodotto di montagna" **78 aziende**, principalmente concentrate nelle **province di Parma (25) e Modena (20)**.



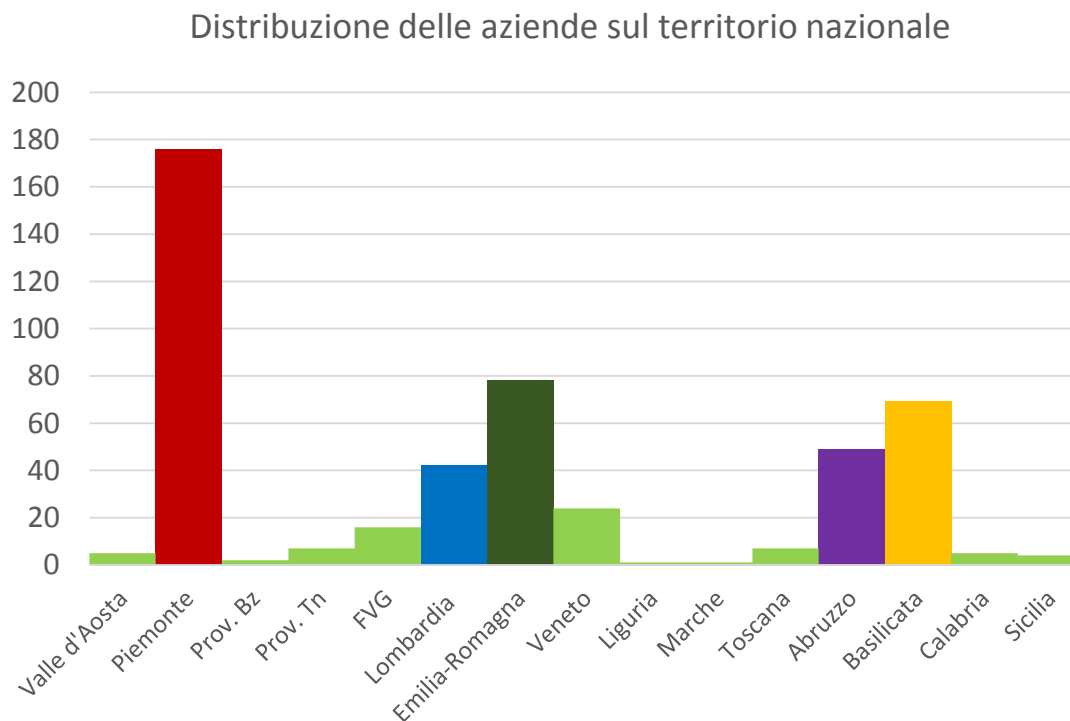
Un po' di dati

Tutte le filiere sono rappresentate, con una forte prevalenza della **filiera dei prodotti lattiero caseari (50% del totale)** e, in particolare, di aziende che producono **parmigiano reggiano (43%)**.



Un po' di dati

Sul territorio nazionale hanno fatto domanda di utilizzo dell'indicazione facoltativa di qualità "prodotto di montagna" **486 aziende**.



Grazie dell'attenzione!

Contatti

Regione Emilia-Romagna - Servizio Innovazione, qualità, promozione e internazionalizzazione del sistema agroalimentare

Alberto Ventura - alberto.ventura@regione.emilia-romagna.it

Linda Intrieri - linda.intrieri@regione.emilia-romagna.it