

**DESCRIZIONE TECNICA DEL PRODOTTO AGROALIMENTARE TRADIZIONALE DELLA REGIONE LOMBARDIA**

**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:** \_\_\_\_\_

**1. SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO**

• **Caratteristiche generali**

Categoria (per l'elenco delle categorie vedi nota 1): \_\_\_\_\_

Denominazione: \_\_\_\_\_

Territorio di riferimento (indicare i Comuni, le Valli, i riferimenti territoriali tradizionali del prodotto):

Provincia: \_\_\_\_\_

Definizione (indicare una breve descrizione del prodotto):

---

---

---

• **Caratteristiche tecniche**

Materie prime: \_\_\_\_\_

---

---

Tecnica di produzione (allegare eventuale flow sheet):

---

---

---

---

---

---

---

Caratteristiche morfologiche:

---

---

---

---

Caratteristiche chimico-fisiche:

---

---

---

Caratteristiche microbiologiche:

---

---

---

Caratteristiche organolettiche:

---

---

---

Presentazione, confezionamento:

---

---

---

Punti critici riguardanti gli aspetti sanitari, oggetto e motivazione dell'eventuale richiesta di deroga ai sensi del D.Lgs. 173 art. 8: \_\_\_\_\_

---

---

---

Punti critici da tenere sotto controllo nella produzione e nella conservazione del prodotto:

---

---

---

- **Aspetti riguardanti l'utilizzo del prodotto**

Tipologia di utilizzo (come condimento, come ingrediente, tal quale): \_\_\_\_\_

Frequenza di utilizzo nelle preparazioni gastronomiche (spesso, raramente): \_\_\_\_\_

Se ingrediente per piatti, indicare la prevalenza nella composizione della ricetta (significativa, marginale, insignificante, indicare una %): \_\_\_\_\_

- **Aspetti commerciali ed economici**

Diffusione sul territorio (locale, provinciale, regionale, nazionale, internazionale): \_\_\_\_\_

Stima della produzione (quantità, n. produttori coinvolti): \_\_\_\_\_

Periodo di produzione (tutto l'anno, in determinati periodi): \_\_\_\_\_

Prospettive di sviluppo sul mercato (buone, modeste, nulle): \_\_\_\_\_

Canali di commercializzazione (ristorazione, negozi generici, negozi specializzati, vendita diretta in azienda, mercati, supermercati, sagre/fiere, e-commerce, non viene commercializzato, altro): \_\_\_\_\_

- **Aspetti storici**

Indicare o allegare una relazione storica contenente informazioni sulle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura praticate sul territorio regionale da almeno venticinque anni, immagini storiche e attuali del prodotto stesso e del processo produttivo, documenti e pubblicazioni, materiale divulgativo o promozionale come opuscoli, depliant, menu, locandine, immagini di manifesti o volantini di fiere o sagre.

---

---

---

---

---

---

---

---

#### **EVENTUALI ALTRE INFORMAZIONI RITENUTE UTILI AI FINI DELLA DOMANDA**

---

---

---

#### **NOTE**

**1) Scegliere una tra le seguenti categorie:** 1. Bevande analcoliche, distillati e liquori; 2. Birra; 3. Carne (e frattaglie) fresche e loro preparazione; 4. Condimenti; 5. Formaggi; 6. Grassi (burro, margarina, oli); 7. Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati; 8. Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria; 9. Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi; 10. Prodotti della gastronomia; 11. Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro).

☐ Barrare per presa visione dell'informativa prevista dal Regolamento Europeo sulla protezione dei dati personali 2016/679 , dal D.Lgs. n. 196/2003 (c.d. Codice Privacy) e dal D.lgs. 10 agosto 2018, n. 101.

**2. SCHEDA DEL CONSUMATORE** (almeno 10 interviste, numerare le schede)

Da compilare solo in caso di domanda di nuovo inserimento.

**SCHEDA N. \_\_\_\_**

• **Tipologia di consumatore**

Genere (M / F): \_\_\_\_

Età: \_\_\_\_

Provincia: \_\_\_\_ Comune: \_\_\_\_\_

Titolo di studio: \_\_\_\_\_

Impiego: \_\_\_\_\_

• **Modalità del consumo**

Come consuma il prodotto? (a colazione, ai pasti principali, come antipasto, snack, altro):

\_\_\_\_\_

Con quale frequenza consuma il prodotto? \_\_\_\_\_

In quali situazioni si trova a consumare il prodotto? (a casa, presso sagre/mercati, al ristorante, altro):

\_\_\_\_\_

Utilizza il prodotto come ingredient per altre preparazioni? \_\_\_\_\_

Se sì, in quali preparazioni lo utilizza?

• **Canali di acquisto**

Presso quali canali di vendita si rifornisce? (direttamente dal produttore, in negozio, nei mercati, presso fiere/sagre, nei supermercati, nei ristoranti, e-commerce , altro):

**EVENTUALI ALTRE INFORMAZIONI RITENUTE UTILI AI FINI DELLA DOMANDA**

☐ Barrare per presa visione dell'informativa prevista dal Regolamento Europeo sulla protezione dei dati personali 2016/679, dal D.Lgs. n. 196/2003 (c.d. Codice Privacy) e dal D.lgs. 10 agosto 2018, n. 101.