

ALLEGATO A) Bando SM 3.2 – Anno 2022



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE – ABRUZZO 2014/2020

ELENCO REGIMI DI QUALITÀ E PRODOTTI AGRICOLI AMMISSIBILI

I regimi di qualità che l'Abruzzo intende sostenere all'interno della Misura 3 sono quelli istituiti a norma dei seguenti regolamenti e disposizioni comunitarie e nazionali, così come previsto dall'articolo 16, paragrafo 1, lettere a), b) e c):

- Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, del 28 giugno 2007, relativo alla produzione biologica;
- Regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per le bevande spiritose;
- Regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio per le indicazioni geografiche dei vini aromatizzati, delle bevande aromatizzate a base di vino e dei cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli Regolamento (UE) n. 1308/2013;
- Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e DM 8 maggio 2014, concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata;
- Decreto 4337/2011 del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali che istituisce il Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia;
- Gli schemi di qualità volontari per essere supportati devono rientrare nel "best practice guidelines" dell'Unione Europea e consultabili in: <http://eurlex.europa.eu> (GUUE 2010/C341);
- Sistemi di qualità riconosciuti a livello nazionale di cui all'art.16, par.1, lettera c) del regolamento UE n. 1305/2013 relativamente ai sistemi di certificazione volontaria conformi al Reg CE n 1760/2000 così come modificato dal Reg. CE n 653/2014, per quanto riguarda l'identificazione elettronica dei bovini e l'etichettatura delle carni bovine.

1. Regime di qualità delle DOP e IGP dei prodotti agricoli e alimentari (reg. (UE) n. 1151/2012) – Prodotti agricoli registrati nello specifico registro dell'Unione (DOOR):

Olio extravergine di oliva "Aprutino-Pescarese" DOP
Olio extravergine "Colline Teatine" DOP
Olio extravergine di Oliva "Pretuziano delle Colline Teramane" DOP
Zafferano dell'Aquila DOP

Salamini Italiani alla cacciatora DOP (interregionale)
Oliva Ascolana del Piceno DOP (interregionale)
Carota dell'Altopiano del Fucino IGP
Patata del Fucino IGP
Vitellone bianco dell'Appennino centrale IGP (interregionale)
Agnello del Centro Italia IGP (interregionale)

2. Regime di qualità delle STG dei prodotti agricoli e alimentari (reg. (UE) n. 1151/2012) – Prodotti agricoli registrati nello specifico registro dell'Unione (DOOR):

Mozzarella STG
Latte fieno STG

3. Regime di qualità della produzione biologica (reg. (CE) n. 834/2007) – Prodotti agricoli ottenuti ai sensi del Reg. (CE) n. 834/2007 e del Reg. (CE) n. 889/2008.

4. Regime di qualità delle DOP/DOC-DOCG e IGP/IGT nel settore vitivinicolo (Reg. (UE) n. 1308/2013) – Vini registrati nello specifico registro dell'Unione (E-Bacchus):

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG
Terre Tollesi o Tullum DOCG
Abruzzo DOC
Cerasuolo d'Abruzzo DOC
Controguerra DOC
Montepulciano d'Abruzzo DOC <ul style="list-style-type: none"> • Montepulciano d'Abruzzo – Sottozona Casauria o Terre di Casauria • Montepulciano d'Abruzzo – Sottozona Terre dei Vestini • Montepulciano d'Abruzzo – Sottozona Alto Tirino • Montepulciano d'Abruzzo – Sottozona Terre dei Peligni • Montepulciano d'Abruzzo – Sottozona Teate
Ortona DOC
Trebbiano d'Abruzzo DOC
Villamagna DOC

Colli Aprutini IGT
Colli del Sangro IGT
Colline Frentane IGT
Colline Teatine IGT
Colline Pescaresi IGT
Del Vastese o Histonium IGT
Terre Aquilane o Terre de L'Aquila IGT
Terre di Chieti IGT

5. Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI) o Sistema di qualità nazionale zootecnia (SQNZO).
6. Regimi facoltativi delle certificazioni volontarie di processo e/o prodotto, nello specifico: BRC-IFS, GLOBALG.A.P..
7. Sistemi di qualità riconosciuti a livello nazionale relativi a regimi facoltativi di certificazione di cui al Reg CE n.1760/2000 così come modificato dal Reg. CE n.653/2014, per quanto riguarda l'identificazione elettronica dei bovini e l'etichettatura delle carni bovine.