

## REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO INNOVAZIONE, QUALITÀ, PROMOZIONE E INTERNAZIONALIZZAZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 26 OTTOBRE 2020, N. 18547

**D. Lgs. 173/98, art. 8 - Approvazione Elenco prodotti agroalimentari tradizionali dell'Emilia-Romagna - XXI Revisione**

## IL DIRIGENTE FIRMATARIO

sostituito in applicazione dell'art. 46 comma 3 della L.R. 43/01 e della Delibera 2416/2008 e s.m.i., che stabilisce che le funzioni relative ad una struttura temporaneamente priva di titolare competono al dirigente sovraordinato, dal Direttore generale della Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca, Valtiero Mazzotti

*(omissis)*

determina

1. di richiamare integralmente le considerazioni formulate in

premessa che costituiscono pertanto parte integrante del presente dispositivo;

2. di approvare l'allegato A, parte integrante e sostanziale della presente determinazione, quale ventunesima revisione di n. 398 prodotti agro-alimentari tradizionali afferenti al territorio Emilia-Romagna da inserire nell'elenco nazionale ai sensi del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173;
3. di inviare copia della presente determinazione al Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali ai fini dell'aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agro-alimentari tradizionali;
4. di pubblicare, per estratto, nel Bollettino Ufficiale Telematico della Regione Emilia-Romagna l'allegato A della presente determinazione;
5. di dare atto che si provvederà alle ulteriori pubblicazioni previste dal Piano triennale della corruzione ai sensi del d.lgs n. 33/2013.

IL DIRETTORE GENERALE

Valtiero Mazzotti

## ALLEGATO A

ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI  
DELL'EMILIA-ROMAGNA - VENTUNESIMA REVISIONE

N.	Categoria del prodotto	Nome del prodotto	Prov.
1.	Bevande analcoliche, distillati e liquori	Acqua d'orcio o d'orzo, <i>l'acqua d'orz o d'orss</i>	RE
2.		Anicione, <i>andsòn</i>	MO
3.		Anisetta, <i>anisèta</i>	RE
4.		Macerato di pere in grappa	RN-FC
5.		Liquore di prugnoli, <i>bargnolino, bargnulein</i>	PC
6.		Liquore Zabaglione all'uovo	FE
7.		Maraschino, <i>maraschèin</i>	RE
8.		Marenata	RE
9.		Nocino, <i>nosen, nozèn</i>	PR-MO-RE-PC-FC
10.		Sorbolo, liquore nobile di sorbe, liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolon	PR
11.		Sassolino	MO
12.		Vin brûlè, vino brulè, <i>brulè</i>	FC
13.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Agnello da latte, agnel, delle razze: sarda e massese	FC
14.		Bel e cot, <i>belecot</i>	RA
15.		Bondiola*	FE
16.		Cappello del prete, <i>cappel da pret*</i>	PC
17.		Carne bovina di razza romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca romagnola	FC
18.		Carne della razza bovina marchigiana	RN
19.		Castrato di Romagna, <i>castrè, castròn</i>	RA-RN-FC-BO
20.		Ciccioli (o cicciolata), <i>grassei (o suprasè), ciccioli sbricioloni, grassei sbrison, cicoli, sgrisciuli*</i>	PC-RE-RN
21.		Coppa arrosto, <i>Cupa arost</i>	PC

22.		Coppa di testa, <i>tortella*</i>	RN
23.		Coppa di montagna della Val Nure, <i>cuppa ad muntagna</i>	PC
24.		Coshet, violino coscia di pecora	RE
25.		Cotechino piccolo	PC
26.		Culatello, <i>culatel*</i>	PC
27.		Fegatelli	RN
28.		Fiocchetto	PR
29.		Fiocco di culatello*	PR
30.		Gallo ruspante	RN
31.		Lardo del Montefeltro	RN
32.		Lardo, gras,	PC
33.		Lonzino, capolongo	RN
34.		Mariola*	PC
35.		Mazza fegato	RN
36.		Miaccio, miaggio, migliaccio	RN
37.		Pancetta arrotolata	RN
38.		Pancetta canusina*	RE
39.		Pesto di cavallo, caval pist	PR
40.		Pollo di razza Fidentina	PC-PR
41.		Pollo di Romagna	FC-RN
42.		Piccola di cavallo, <i>picula 'd caval</i>	PC
43.		Porchetta, purcheta	RN
44.		Prosciutto aromatizzato del Montefeltro	RN
45.		Salame all'aglio, <i>salam da l'ai*</i>	FE

46.		Salame di Canossa o salame di Castelnuovo Monti*	RE
47.		Salame fiorentino*	RE
48.		Salame gentile, salam gentil, <i>salâm zintil*</i>	PC-FC
49.		Salsiccia	RN
50.		Salsiccia gialla fina, <i>sulzezza zala bouna e fina</i>	MO
51.		Salsiccia matta, <i>ciàvar, suzèzza mata.</i>	FC
52.		Salsicciotto alla piacentina, salame da cuocere, <i>salam da cotta</i>	PC
53.		Spalla di San Secondo, spalla cotta e spalla cruda, <i>spala cota e crûda*</i>	PR
54.		Stracotto alla piacentina, <i>'l stua</i>	PC
55.		Suino di razza mora o mora romagnola	RA-FC-RN-BO
56.		Suino pesante	Tutte
57.		Tacchini bronzato rustico o nostrano, <i>galnacc, dindo</i>	RN
58.		Tasto, tast	PC
59.		Zuccotto di Bismantova*	RE
60.	Condimenti	Pasta di tartufo bianco	RN
61.		Sale alimentare di Salsomaggiore	PR
62.		Sale, <i>sâl</i>	RA
63.	Formaggi	Caciotta*	RN
64.		Caciotta vaccina al caglio vegetale*	RN
65.		Caprino*	RN
66.		Cascio pecorino lievito, pecorino fresco a latte crudo*	RN
67.		Casecc*	RN
68.		Formaggetta fresca, <i>furmain*</i>	RE
69.		Pecorino*	RN

70.		Pecorino del pastore*	BO-RA-RN-FC
71.		Pecorino dell'Appennino reggiano*	RE
72.		Raviggiolo*	FC-RN
73.		Ribiola della Bettola, <i>ill ribiol*</i>	PC
74.		Robiola, ribiola, <i>furmai nis</i>	PC
75.	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	Africanetti, biscotti Margherita, <i>africanèt</i>	BO
76.		Amaretti, <i>amarett</i>	MO-FC
77.		Amaretto di Spilamberto	MO
78.		Anolini, <i>anvein, amvei, anvei, anven</i>	PC
79.		Anolino, <i>anolen</i>	PR
80.		Basotti, bassotti, tagliolini al forno, <i>bazòt, bassot</i>	FC
81.		Bensone, <i>balsone, balsòn</i>	MO
82.		Biscione reggiano	RE
83.		Bizulà	RN
84.		Bodino di uva termarina	RE
85.		Bomba allo zabaglione o di Canossa	RE
86.		Bomba di polenta, <i>bomba ed puleinta</i>	RE
87.		Bomba di riso, <i>bomba 'd ris</i>	PC-RE
88.		Bomba di tagliatelle	RE
89.		Borlengo, <i>burleng, burlang</i>	MO
90.		Bortellina, <i>burtlêina</i>	PC
91.		Bracciatello	FC
92.		Bustrengo, <i>bustrenga, bustrèng, bostrengo</i>	FC-RN
93.		Caffè in forchetta	FC

94.	Canestrelli, <i>canestrèli</i>	PC
95.	Cantarelle, <i>al cantarèli</i>	FC
96.	Cappelletti all'uso di Romagna, <i>caplet</i>	FC
97.	Cappelletti, <i>caplitt</i>	FE
98.	Cappelletto reggiano	RE
99.	Cassatella	RE
100	Castagnaccio, <i>castagnaz</i>	FC
101	Castagnaccio, Pattona	PC
102	Castagnole	FC-RN
103	Cherseinta sotto le braci, crescentina	RE
104	Chisolini, <i>chisulèn, chissò</i>	PC
105	Chizze reggiane, <i>el chezzi, chezzi</i>	RE
106	Ciabatta di S. Antonio, <i>savata ed S. Antoni</i>	RE
107	Ciaccio, <i>ciacc</i>	MO
108	Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua	RE
109	Ciambella ferrarese, <i>brazadela</i>	FE
110	Ciambella reggiana, <i>bresadela, busilan</i>	RE
111	Ciambella, <i>boslan, zambèla</i>	PC-FC
112	Ciambelline, <i>buslanein</i>	PC
113	Coppo all'emiliana	RE
114	Crescenta, <i>carsent</i>	BO
115	Crescenta fritta, <i>cherscènta frètta</i>	MO
116	Crescioni, guscioni, cassoni, <i>carsôn, gussun, cursôn</i>	FC
117	Croccante, cruccant	PC-RE-FC

118		Crostoli del Montefeltro	RN
119		Curzoli, strigotti, <i>curzùl</i>	FC
120		Dolce di San Michele, <i>dolz ad San Michele</i>	RA
121		Erbazzone di Reggio Emilia	RE
122		Fave dei morti, fave dolci, favette	FC-RN
123		Focaccia con ciccioli, <i>chisola</i>	PC
124		Fritloc frittelle di castagne	RE
125		Frittelle di farina di castagne, <i>frittell ad fareina ad castagne</i>	PC
126		Frittelle di riso, <i>fritell ad ris</i>	PC
127		Frittelle o sgonfietti, <i>fritell o sgiunfaitt</i>	PC
128		Frittelle di tagliatelle, pattone	RE
129		Garganelli, garganell, maccheroni al pettine,	BO-FC
130		Gialletti, gialetti, <i>zalet, piadòt</i>	FC
131		Gnocchi, <i>gnocc</i>	PC-MO
132		Gnocchetti con fagioli, <i>pisarei e fasò</i>	PC
133		Gnocchetti di pangrattato, <i>pisarei</i>	PC
134		Gnocco al forno con i ciccioli, <i>gnocc, gnocc cott al fouren, gnocc con i grasso</i>	RE
135		Gnocco di patate, gnocchi di patate <i>sgranfignone, macarun s'al pateti, Gnóc</i>	PR-FC
136		Gnocco fritto, <i>gnocc frett o gnocc, al gnoc frètt, 'l gnoc</i>	MO-RE
137		Gramigna gialla	RE
138		Gramigna paglia e fieno	RE
139		Gramigna verde	RE
140		Intrigoni, sfrappole emiliane, <i>intrigoun</i>	RE
141		Latte alla Portoghese	FC

142		Latte brulè, <i>Latt brulè</i>	PC-FC
143		Latte in piedi, <i>latt in pè</i>	PC
144		Latteruolo	FC
145		Maccheroni alla bobbiense, <i>maccheron bubbies</i>	PC
146		Mandorlato al cioccolato di Modigliana	FC
147		Manfrigoli	FC
148		Maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, <i>meltajè, maltajèd</i>	FC
149		Mandorlini del ponte, <i>mandurlin dal pont</i>	FE
150		Mezze maniche da frate ripiene, <i>mes mànag da frà ripein</i>	PC
151		Miacetto, <i>miacet</i>	RN
152		Minestra di castagne	RE
153		Minestra imbottita, <i>spoja lorda</i>	FC
154		Migliaccio di Romagna, sanguinaccio, berleng, Migliaccio, e miazz	BO-FC-RN
155		Mistocchine, Mistuchina, mistuchen, mistòk, mistocchi ed fareina ed castagn, <i>al mistuchini, al mistuchèn,</i>	RA-MO-RE-FC
156		Mosto cotto, <i>must cot</i>	PC
157		Offelle di marmellata	FC
158		Orecchioni, <i>j urciòn</i>	FC
159		Pagnotta di Pasqua di Monte Colombo, <i>pagnota ad Pasqua ad Mount Clomb</i>	RN
160		Pagnotta di San Martino, <i>pagnota ad San Marten</i>	RN
161		Pagnotta pasquale	FC
162		Pancotto, <i>pancöt, pacöt</i>	FC
163		Pan di Spagna	FC
164		Pane a lievitazione naturale	RN
165		Pane casareccio, <i>pan casalen</i>	PR

166		Pane di Castrocaro	FC
167		Pane di zucca, <i>pan ad zücca</i>	PC
168		Pane dolce con i fichi, <i>pan dülz cun i figh</i>	PC
169		Panzanella, <i>panzanëla</i>	FC
170		Pane schiacciato, <i>batarö</i>	PC
171		Pappardelle, <i>al parpadël; al parpadeli</i>	FC
172		Patacucci, <i>patacóc, patacüc</i>	FC
173		Pasta Margherita	FC
174		Pastafrolla alla maniera reggiana	RE
175		Pasta rasa, <i>pastarësa, pasta resa, pasta ragia</i>	RE
176		Pattona, castagnaccio, torta di castagne	PR-RE
177		Pasticcio di cappelletti	FC
178		Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, <i>al pastiz</i>	FE
179		Passatelli, passatini, <i>pasadein, pasadòin in bròd</i>	FC
180		Pesche finte ripiene	FC
181		Piada coi ciccioli	FC
182		Piadina della Madonna del Fuoco	FC
183		Piadina frita, <i>piè fretta</i>	FC
184		Pinza bolognese, <i>penza bolognese</i>	BO
185		Pizza di Pasqua, crescia di Pasqua	RN
186		Polentine	RE
187		Riso con la tritura, minestra del paradiso, <i>ris cun la tràdura, ris coun la terdura, riso e tevdura</i>	RE
188		Savoardi	RE
189		Savoardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, <i>savuièrd</i>	BO

190		Sbricciolina, sbrisulina	PC
191		Scarpasot	RE
192		Sfoggia dell'Emilia-Romagna, <i>spója</i> , <i>spòia</i>	FC
193		Sfogliata o torta degli Ebrei, <i>tibuia</i>	MO
194		Sfrappe, fiocchetti, sfrappole, chiacchiere delle suore, <i>sfrapli</i> , <i>al frap</i> , <i>fiuchét</i> , <i>ciacri dal sori</i>	RN-FC
195		Solata, solada di farina bianca, <i>suleda</i>	RE
196		Spianata, schiacciata, <i>s-ciazêda</i> , <i>spianeta</i> , <i>scaciata</i> , <i>scacigna</i>	FC
197		Spongata di Busseto	PR
198		Spongata di Corniglio	PR
199		Spongata, <i>spunghèda</i>	MO
200		Spongata di Piacenza, <i>spungada</i> , <i>spungheda</i>	PC
201		Spongata di Reggio Emilia	RE
202		Spumini, schiumini, <i>spumén</i>	FC
203		Sprelle, <i>spreli</i>	PC
204		Straccadenti, <i>Stracadéint</i> , <i>straccadèint</i> , <i>Straca dent</i>	FC-RE
205		Stracchino gelato, <i>stracchein in gelato</i>	PC
206		Stricchetti, farfallini, <i>scrichét</i> , <i>fiuchét</i>	FC
207		Strozzapreti, <i>strozaprit</i>	FC
208		Sulada	MO
209		Tagliatelle <i>tajadèli</i> , <i>tajadël</i> , <i>lasagni</i>	FC
210		Tagliatella bolognese	BO
211		Tagliatelle con ricotta e noci, <i>taiadei cun ricotta e nus</i>	PC
212		Tagliatelle con gli stridoli, <i>tajadël cun i stridul</i> ; <i>tajadël cun i strigul</i> , <i>tajadèli cun i stridle</i>	FC
213		Tagliatelle dolci	FC

214		Tagliatelle verdi <i>tjadèl verdi, tajadèli verdi</i>	FC
215		Tagliatelle verdi all'emiliana, <i>tjadeli verdi</i>	RE
216		Tardura	FC
217		Tigella modenese, <i>tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese</i>	MO
218		Tirotta con cipolla, <i>tiratta ala zivola</i>	FE
219		Topino d'Ognissanti	FE
220		Torta d'erbe	PR
221		Torta dei preti, <i>turta ad prètt</i>	PC
222		Torta di granoturco, <i>turta ad mèlga</i>	PC
223		Torta di mele, <i>turta ad pum</i>	PC
224		Torta di pere, <i>turta ad per</i>	PC
225		Torta di prugne, <i>turta ad brùgna</i>	PC
226		Torta di ricotta	FC
227		Torta di riso reggiana	RE
228		Torta ricciolina o torta di tagliatelle, <i>taiadela</i>	FE-MO-RE-FC
229		Torta di uva termarina	RE
230		Tortellacci, tortelloni, <i>turtlacc</i>	MO
231		Tortellacci di carnevale	RE
232		Tortelli alla lastra	FC
233		Tortelli d'erbeta, torte d'erbeta	PR
234		Tortelli di carnevale, frittelle ripiene, <i>turtlitt</i>	PC
235		Tortelli di farina di castagne, <i>tortei ad fareina ad castagne</i>	PC
236		Tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, <i>turtei cu la cua, turtei.</i>	PC
237		Tortelli di San Giuseppe, <i>turtei ad San Giusèpp</i>	PC

238		Tortelli con le ortiche	RE
239		Tortelli di mele	RE
240		Tortelli di patate	RE
241		Tortelli di ricotta	RE
242		Tortelli di verza	RE
243		Tortelli di zucca alla reggiana, <i>turtei ed zoca</i>	RE
244		Tortelli di zucca, <i>tortei ad zücc</i> , <i>cappellacci di zucca, turtlòn ad sùca</i>	PC-MO
245		Tortelli coi rosolacci, <i>turtel cun al baröslì; turtel con al ròslì</i>	FC
246		Tortelli ripieni con bietole, tortelli verdi alla reggiana, <i>turtee d'erba</i>	RE
247		Tortellini di Bologna	BO
248		Tortellini	MO
249		Zabajone, Zabaglione, <i>Zambajoun</i>	RE
250		Zampanella, <i>zàmpanèla</i>	BO
251		Zuccherino montanaro bolognese, <i>zucarein montanaro bolognese</i>	BO
252		Zuppa inglese, <i>sopinglese, sòpa inglesa, zòppa iglèisa, sopinglese</i>	FC-RE
253	Piatti composti	Agnello alla piacentina, <i>agnel äla piasinteina</i>	PC
254		Agnello con piselli alla romagnola, <i>agnèl cun i bşarèl a la rumagnöla</i>	FC
255		Anguilla in umido, <i>anguilla in ümid</i>	PC
256		Arbada, polenta con cotenne e cavolo nero	RE
257		Arrosto di maiale alla reggiana	RE
258		Arrosto ripieno	RE
259		Baccalà alla romagnola, <i>bacalà a la rumagnöla</i>	FC
260		Baccalà con i porri, <i>e' bacalà con i por</i>	FC
261		Baccalà in gratella, <i>bacalà a rost</i>	FC

262		Baccalà in umido, <i>bacalà in òmid</i>	FC
263		Barzigole, <i>barzègli, bistregli</i>	RE
264		Calzagatti, <i>chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucàda Cazzagai, calzagàtt, paparucci, cassambragli</i>	MO-RE
265		Cardi in umido	FC
266		Cavolfiore all'uso di Romagna	FC
267		Cavoli ripieni, <i>cavul ripein</i>	PC
268		Cipolle comodate	RE
269		Cipolle intiere con salsa	RE
270		Cipolle ripiene di magro	RE
271		Coniglio arrosto alla reggiana, <i>cunin a ròst</i>	RE
272		Coniglio in umido, coniglio alla cacciatore	FC
273		Cotenna e ceci, <i>cudga e sisar</i>	PC
274		Dolce e brusco, <i>dulz e brühsc</i>	PC
275		Fagioli in giubalunga	FC
276		Faraona alla creta, faraona al creda	PC
277		Fegatelli di maiale, <i>figadèt</i>	FC-RN
278		Frittata di funghi prugnoli, <i>fritta ad spinarò</i>	PC
279		Funghi fritti, <i>fonz fritt</i>	PC
280		Imbalsadura, minestrina di piselli, pancetta e pomodoro	RE
281		Insalata rustica, <i>rustisana</i>	PC
282		Lasche del Po in carpione, <i>stricc' in carpiòn</i>	PC
283		Lepre alla piacentina, <i>levra ala piasinteina</i>	PC
284		Lesso di carni, <i>Less</i>	RE
285		Lumache alla bobbiense, <i>lùmaga al bubbiese</i>	PC

286		Lumache fritte	FC
287		Lumache in umido	FC
288		Merluzzo in umido, <i>marlüss in ümid</i>	PC
289		Minestra con punte di asparagi, <i>sparseina</i>	RE
290		Ossobuco, <i>òs bus</i>	FC
291		Ovuli ripieni, <i>ovuli ripein</i>	PC
292		Pancetta e piselli, <i>panzètta e riviott</i>	PC
293		Pesce gatto in umido, <i>Pèesc gat</i>	RE
294		Pan cott, zuppa di pane	RE
295		Polenta condita, <i>puleinta consa</i>	PC
296		Polenta di farina di castagne, <i>puleinta ad fareina ad castagne</i>	PC-RE
297		Polenta pasticciata	RE
298		Polenta e patate, <i>puleinta e pomdaterra</i>	PC
299		Pollo alla cacciatora, <i>pol ala cazadôra</i>	FC
300		Polpettone di tacchino alla reggiana	RE
301		Punta di petto di vitella ripiena, <i>picaia</i>	RE
302		Radicchi con la pancetta	RE
303		Ragù alla romagnola, <i>ragù ala rumagnola</i>	FC
304		Ragù classico alla bolognese	BO
305		Riso e verza con costine, <i>ris e verza cun custeina</i>	PC
306		Risotto con le poveracce, <i>risót cun al pavaraz</i>	FC
307		Risotto con i codini di maiale, <i>risott cun i cuein ad gogn</i>	PC
308		Salsa di prezzemolo, <i>sälsa ad savur</i>	PC
309		Salsa verde per bolliti	RE

310		Scàpa, mnufocc, menni	MO
311		Seppie con piselli	FC
312		Spaghetti con le poveracce	FC
313		Spinaci alla romagnola, spinaci con l'uvetta, <i>spinèz a la rumagnöla</i>	FC
314		Tinche all'emiliana	RE
315		Torta di patate, <i>turta d'patat</i>	PC
316		Torta di riso alla bobbiese, <i>turta ad ris ala bubbiese</i>	PC
317		Trippa, <i>trèpa</i>	FC
318		Trote come si preparano a Succiso	RE
319		Trippa alla reggiana, <i>busecca, buzèca</i>	RE
320		Trippa di manzo alla piacentina, <i>trippa ad manz ala piasinteina</i>	PC
321		Valigini, <i>valisei, verzot</i>	RE
322		Zigulledda, <i>ziguleda</i>	RE
323		Verzolini, <i>varzulein</i>	PC
324		Zucchini ripieni, <i>zücchein ripein</i>	PC
325		Zuppa di ceci, <i>süppa ad sisar</i>	PC
326		Zuppa di pesci, <i>süppa ad pëss</i>	PC
327	Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	Acquadelle marinate	FE
328		Alici marinate, <i>sardun marined</i>	RN
329		Anguilla marinata di Comacchio	FE
330		Brodetto di vongole	RN
331		Cozze gratinate	RN
332		Saraghina, <i>saraghèna, papalina, saraghina sora al test</i>	FC-RN
333		Saraghina maturata nel sale	FC

334		Zuppa di poveracce, zuppa di vongole, <i>sòpa'd pavaraz</i>	FC
335	Prodotti di origine animale	Miele del Montefeltro	RN
336		Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo	Tutte
337		Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnola	Tutte
338		Miele di tiglio, <i>mel tiglio</i>	RA
339		Ricotta*	RN
340		Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, <i>puina, puvina*</i>	PR-RE-MO-BO-PC
341	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Aglione bianco piacentino	PC
342		Albicocca Val Santerno di Imola	BO
343		Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdolino della goccia.	PC
344		Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina	PC
345		Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, <i>nisola dmestiga</i>	PC
346		Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni	PC
347		Antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quanta-na	PC
348		Antiche varietà di castagne piacentine: domestica di Gusano, Vezzolacca	PC
349		Antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di Villanova, prima, primissima, smirne, mora di Diolo, albanotti	PC
350		Antiche varietà di mela piacentina: verdone, calera o carraia o della carrara, fior d'acacia, pum salam o mela salame, rugginosa, brusca o pum brusc, carla o pum cherla, rosa o pum rosa	PC
351		Antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo,	PC
352		Antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di Diolo, bianchetta di Bacedasco	PC
353		Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga - Sgavetta - Termarina - Scarsafoglia - Spergola	RE
354		Asparago, <i>aspargina, sparz, sparazena</i>	RA

355		Cardo Gigante di Romagna	FC
356		Castagna fresca e secca di Granaglione	BO
357		Castagna reggiana, Masangaia	RE
358		Castagne arrosto al vino rosso, <i>balush o ballotte</i>	RE
359		Cicerchia	RN
360		Ciliegia di Cesena, delle varietà: moretta di Cesena, durona di Cesena, durella, duroncina di Cesena, ciliegia del fiore, primaticcia.	FC
361		Cocomero tipico di San Matteo Decima	BO
362		Corniola, cornina, cornetta, cornuzza, barzizza, <i>curnèna curnózza</i>	FC
363		Cucciaroli, cuciarole, <i>cuciarùl</i>	FC
364		Doppio concentrato di pomodoro	PC
365		Farina dolce di castagne di Granaglione, <i>farina d'castagne</i>	BO
366		Farro <i>Triticum dicoccum</i>	RN
367		Fragola di Romagna	BO-FC-RA-RN
368		Germogli di Pungitopo sott'olio	RN
369		Kiwi	FC
370		Lischi, roscano, agretto, baciccio, liscaro	FC
371		Loto di Romagna	BO-FC RA-RN
372		Marmellata di bacche di rosa canina	RN
373		Marmellata di more	RN
374		Marrone del Montefeltro	RN
375		Marrone di Campora, <i>maron ed Campra</i>	PR
376		Mela campanina, <i>pòm campanein</i>	MO
377		Mela Rosa Romana, <i>mela Rousména</i>	BO
378		Melone tipico di San Matteo Decima	BO

379	Patata di Montescudo	RN
380	Patata di Montese	MO
381	Pera Scipiona	FC
382	Pera Volpina	FC
383	Pesca Bella di Cesena	FC
384	Pesca buco incavato, <i>bus incavè</i>	RA-FC
385	Raperonzolo, <i>raponzal, raponzolo, raponzo</i>	FC
386	Saba dell'Emilia-Romagna, sapa	Tutte
387	Sapore, <i>savor</i>	RA-FC
388	Saporetto dell'Appennino reggiano, <i>savurett, savorèt</i>	RE
389	Stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della Madonna, silene rigonfia, streidoul, strigli, strigul, stridual, stridul, strivul, strigval	FC
390	Sugali, <i>sugal</i>	RA
391	Sughi d'uva reggiani, <i>sugh</i>	RE-MO
392	Susina di Vignola	MO-BO FE
393	Susina Vaca Zebeo, <i>vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza</i>	FC
394	Tartufo bianco (tuber magnatum), <i>trifula bianca</i>	PC-RN
395	Tartufo bianco pregiato	BO-FC
396	Tartufo nero di Fragno, trifola	PR
397	Tartufo nero estivo (tuber aestivum), <i>trifula negra</i>	PC-RN
398	Tartufo nero pregiato (tuber melanosporum vitt.)	RN

\*Deroga alle norme igienico-sanitarie

## REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO PROGRAMMAZIONE DELLE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE, DELLA FORMAZIONE, DEL LAVORO E DELLA CONOSCENZA 28 OTTOBRE 2020, N. 18817

**Approvazione degli elenchi "RFC - EPV - EAPQ" in attuazione delle DGR. 70/2014, n. 1467/2007, n. 1499/2014, n. 1666/2016 e n. 1700/2018. Autorizzazione a ricoprire i ruoli previsti dal SRFC**

## IL DIRIGENTE FIRMATARIO

Viste le Leggi Regionali:

- n. 12 del 30 giugno 2003 "Norme per l'uguaglianza delle opportunità di accesso al sapere, per ognuno e per tutto l'arco della vita, attraverso il rafforzamento dell'istruzione e della formazione professionale, anche in integrazione tra loro" e ss.mm.ii.;

- n. 5 del 30 giugno 2011 "Disciplina del sistema regionale dell'istruzione e formazione professionale" e ss.mm.ii.;

- n. 17 del 1 agosto 2005 "Norme per la promozione dell'occupazione, della qualità, sicurezza e regolarità del lavoro" e ss.mm.ii.;

Richiamate le deliberazioni della Giunta Regionale:

- n. 1434/2005 "Orientamenti, metodologia e struttura per la definizione del sistema regionale di formalizzazione e certificazione delle competenze";

- n. 739/2013 "Modifiche e integrazioni al sistema regionale di formalizzazione e certificazione delle competenze di cui alla DGR. n. 530/2006";

- n. 1172/2014 "Modifiche ed integrazioni alla propria deliberazione n. 960 del 30/6/2014 "Approvazione delle modalità di attuazione del Servizio di Formalizzazione e Certificazione degli esiti del tirocinio ai sensi dell'Art. 26 ter comma 3 della Legge Regionale n.17 dell'1 agosto 2005 e s.m.i.";

Viste in particolare le procedure di evidenza pubblica di cui alle deliberazioni di Giunta regionale:

- n. 1467/2007 "Modifiche alla delibera di G.R. 841/06 "Adozione di procedura di evidenza pubblica e approvazione modalità e requisiti per il reclutamento dei ruoli previsti per l'erogazione del servizio di formalizzazione e certificazione delle competenze previsti dall'Allegato B della delibera di G.R. n.530";

- n. 70/2014 "Avviso per la presentazione di candidature per ricoprire i ruoli professionali di "Responsabile della formalizzazione e certificazione delle competenze" e di "Esperto dei processi valutativi" rivolto al personale delle scuole nell'ambito dell'Istruzione e formazione Professionale";

- n. 1499/2014 "Avviso per la presentazione di candidature per ricoprire i ruoli professionali di "Responsabile della formalizzazione e certificazione delle competenze" e di "Esperto dei processi valutativi" rivolto al personale delle scuole e delle università nell'Ambito dei Tirocini di cui alla L.R.17/2005 così come modificata dalla L.R. 7/2013";

- n. 1666/2016 "Approvazione requisiti aggiuntivi per la presentazione di candidature per esperti di Area professionale e qualifica (EAPQ) "Maestro di Danza" di cui alla DGR n. 1467/2007";

- n. 1700/2018 "Approvazione dell'avviso pubblico per la presentazione di candidature per Responsabile della formalizzazione e certificazione delle competenze e per Esperto dei processi valutativi rivolto al personale dei soggetti pubblici e privati accreditati alla realizzazione dei Servizi per il Lavoro";

Richiamata la determinazione del Direttore Generale Economia della conoscenza, del lavoro e dell'impresa n. 16967/2019 "Commissione di validazione degli elenchi dei ruoli esperti previsti per l'erogazione del servizio di formalizzazione e certificazione delle competenze di cui alla DGR n. 739/2013. Modifica della composizione di cui alla determinazione n. 12842/2017";

Richiamate inoltre le deliberazioni di Giunta regionale:

- n. 177/2003 "Direttive regionali in ordine alle tipologie di azione ed alle regole per l'accREDITAMENTO degli organismi di formazione professionale" e ss.mm.ii.;

- n. 1959/2016 "Approvazione della disciplina in materia di AccredITAMENTO dei Servizi per il Lavoro e definizione dell'elenco delle prestazioni dei Servizi per il Lavoro Pubblici e Privati AccredITATI ai sensi degli Artt. 34 e 35 della L.R. 1 agosto 2005, n. 17 e ss.mm.ii." e ss.mm.ii.;

- n. 2385/2016 "Approvazione offerta formativa di istruzione e formazione professionale - IeFP realizzata dagli istituti professionali nell' a.s. 2017/2018";

- n. 72/2018 "Approvazione offerta formativa di istruzione e formazione professionale - IeFP realizzata dagli istituti professionali nell' a.s. 2018/2019";

- n. 17/2020 "Sistema di IeFP di cui alla l.r. n. 5/2011 e ss.mm.ii. Integrazione e aggiornamento dell'elenco degli Istituti professionali accreditati e dell'offerta di percorsi per gli aa.ss. 2020/2021 e 2021/2022 di cui alla delibera di Giunta regionale n. 2429/2019";

- n. 77/2019 "Aggiornamento ed integrazione elenco degli Istituti professionali accreditati di cui alla delibera di Giunta regionale n. 32/2019, per la realizzazione dei percorsi di IeFP e relativa offerta a qualifica per gli aa.ss. 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022 in attuazione della delibera di giunta regionale n.2060/2018";

Vista altresì la determinazione dirigenziali:

- n. 17483/2020 "Aggiornamento elenco degli organismi accreditati di cui alla determina dirigenziale n. 8722 del 25 maggio 2020 e dell'elenco degli organismi accreditati per l'obbligo d'istruzione ai sensi della DGR 2046/2010 e per l'ambito dello spettacolo";

Richiamate inoltre le determinazioni dell'agenzia regionale per il lavoro:

- n. 134/2016 "Avviso per la presentazione delle domande di accREDITAMENTO dei servizi per il lavoro, ai sensi della L.R. 17/2005 e ss.mm. ed in attuazione della deliberazione di Giunta regionale n. 1959/2016";

- n. 145/2016 "Riapprovazione per mero errore materiale dell'Avviso per la presentazione e l'approvazione delle domande di accREDITAMENTO per la gestione dei servizi per il lavoro di cui all'art. 35 della L.R. 17/2005 e ss.mm.ii. già approvato con determina n. 134/2016";

- n. 828/2018 "Approvazione dell'Avviso per la presentazione, l'approvazione, la variazione ed i controlli delle domande di accREDITAMENTO per la gestione dei servizi per il lavoro di cui all'art. 35 della L.R. 17/2005 e ss.mm.ii." - Integrazione e modifica alla determina n. 134/2016, modificata per mero errore materiale dalla determina n. 145/2016";

- n. 1456/2020 Approvazione delle variazioni dell'elenco dei soggetti accreditati ai servizi per il lavoro in possesso dei requisiti di cui alla DGR 1959/2016 - VIII elenco 2020;

Richiamata la propria determinazione n. 16254/2020, che approva gli elenchi di Responsabile della formalizzazione e certificazione delle competenze (RFC), Esperto dei processi valutativi (EPV) ed Esperto di Area professionale e qualifica (EAPQ)