**ALLEGATO 1 – BANDO**

**BANDO PER LA CONCESSIONE DI CONTRIBUTI VOLTI A FAVORIRE LA TRANSIZIONE ECOLOGICA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE**

**Art.5 del D.M. 6 maggio 2022 (G.U. n. 168 del 20/07/2022) – Decreto Direttoriale 15 settembre 2022 (G.U. n. 256 del 02/11/2022)**

1. **INFORMAZIONI GENERALI**
   1. Il presente intervento mira a sostenere e incrementare l’offerta di prodotti alimentari tipici (PAT[[1]](#footnote-1)), ad indicazione geografica protetta (DOP, IGP e STG) e biologici nel settore delle attività ricettive, di ristorazione e di pubblici esercizi, garantendo una migliore conoscenza e consumo dei prodotti agroalimentari provenienti dalla Regione Marche, rappresentativi della storia e della cultura enogastronomica del territorio.
   2. L’intervento mira altresì ad aumentare la quota di mercato di tali prodotti, anche nell’ottica di ripristinare l’equilibrio del mercato stesso e contenere così gli effetti derivanti dalla pandemia da Covid-19.
2. **SOGGETTI BENEFICIARI**
   1. Sono ammessi a presentare istanza di agevolazione:
3. **imprese di ristorazione con somministrazione di pasti** rientranti nella tradizione culinaria regionale e nazionale;
4. **imprese ricettive**, ivi inclusi gli agriturismi, con attività di somministrazione pasti rientranti nella tradizione culinaria regionale e nazionale;
5. **pubblici esercizi**, ivi incluse scuole ed ospedali con attività di somministrazione.

Le imprese di cui alle lettere a) e b) possono presentare istanza di agevolazione direttamente o conferire mandato ad associazioni di cuochi e ristoratori costituite nei modi di legge. (ALLEGATO A).

1. **REQUISITI PER L’AMMISSIONE AL BENEFICIO/CONDIZIONE DI AMMISSIBILITÀ DELLE DOMANDE**
   1. Al fine di risultare ammissibili al beneficio, alla data di presentazione della domanda (ALLEGATO 2), i soggetti indicati al precedente punto devono:
2. somministrare prodotti alimentari tipici provenienti dalla Regione Marche nella quale deve essere ubicato l’esercizio o, in caso di necessità, da regioni limitrofe, nonché di prodotti ad indicazione geografica e biologici (Appendice al bando - elenco PAT REGIONE MARCHE);
3. promuovere la conoscenza da parte dei consumatori, della storia e della cultura enogastronomica della regione, di cui sono espressione i prodotti agricoli tradizionali;
4. alla data di presentazione della domanda, adeguatamente pubblicizzare l’utilizzo di prodotti alimentari tipici ad indicazione geografica e biologici nell’ambito della offerta commerciale di ciascun esercizio pubblico o commerciale di somministrazione, in modo da favorire la conoscenza dei consumatori dei prodotti alimentari tipici della regione.
   1. Sono ammissibili, altresì, a contributo le domande che presentano le seguenti caratteristiche:
5. l’impresa è regolarmente costituita ed iscritta nel Registro delle Imprese;
6. la domanda deve essere presentata nei termini previsti ed esclusivamente tramite pec.
   1. Nel rispetto della normativa europea e nazionale l’azienda deve:
7. essere micro, piccola o media impresa;
8. essere regolarmente attiva alla data di presentazione della domanda, non trovarsi in stato di liquidazione o di fallimento e di non essere soggetto a procedure di fallimento o di concordato preventivo;
9. avere la sede operativa o unità locale attiva nella Regione Marche;
10. essere in possesso di titolo abilitativo per lo svolgimento dell’attività;
11. essere in regola con il versamento dei contributi previdenziali[[2]](#footnote-2);
12. indicare l’Iban dell’impresa/pubblico esercizio: l’IBAN indicato deve essere riconducibile alla ragione sociale della ditta che ha presentato domanda.
13. **TIPO DI INTERVENTO**

Il presente intervento promuove la valorizzazione dei prodotti agroalimentari tradizionali e la transizione ecologica nel settore della ristorazione, certificati di cui all’art. 1.

1. **CONTRIBUTO ED ENTITA’ DELL’AIUTO**
   1. In base a quanto previsto dal DM 6 maggio 2022 e DM 15 settembre 2022 e le risorse pari ad € 31.068,19 verranno ripartite in parti uguali tra i soggetti beneficiari che hanno presentato domanda di contributo ritenuta ammissibile, in quanto in possesso dei requisiti previsti dal punto 3 del presente bando.
   2. Il contributo è concesso in conto corrente.
   3. Gli interventi finanziari devono essere conformi alla regola del “de minimis” ed è vietato cumulare altri contributi pubblici (ALLEGATO B), configurati come aiuti di stato, relativi a leggi comunitarie, nazionali e regionali.
2. **MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA**
   1. Le domande di contributo dovranno essere inoltrate tramite PEC (posta elettronica certificata) in formato PDF al seguente indirizzo: **regione.marche.attivitaproduttive@emarche.it** indicando, obbligatoriamente, nell’oggetto della PEC la seguente dicitura: *“DM 6/5/2022 – DM 15/09/2022 Interventi di promozione della transizione ecologica nel settore della ristorazione – bando 2023”,* nonché, i dati inerenti la ditta che partecipa al bando (nome, indirizzo, comune, codice fiscale/partita IVA) dalle ore 9.00 del giorno 10.07.2023 e fino alle ore 13.00 del giorno **09.08.2023.**
   2. Per la data di invio delle domande, delle integrazioni e di ogni altra comunicazione tramite PEC fa fede i riferimenti temporali, data e ora, riportati sul messaggio ricevuto che attesta l’avvenuto invio ai sensi del d.lgs. 82/2005 art. 6. Il mancato assolvimento dell’imposta di bollo non comporta esclusione, ma la sua regolarizzazione, su richiesta del responsabile del procedimento ovvero, in caso di ulteriore adempimento, presso i competenti uffici finanziari.
   3. Le domande devono essere sottoscritte, secondo le modalità previste dagli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000 (Testo Unico sulla documentazione amministrativa) e dall’art. 65 del Dlgs 82/2005 (Codice dell’Amministrazione Digitale).
   4. Saranno ritenute **inammissibili** le domande presentate:
3. fuori del termine fissato;
4. ad un indirizzo PEC diverso da quello indicato (regione.marche.finanzcom@emarche.it);
5. con modalità diverse dalla PEC.
   1. È accoglibile la domanda presentata anche su modulistica diversa da quella regionale a condizione che contenga tutte le informazioni previste dal bando.
6. **VERIFICA DEI REQUISITI DI AMMISSIBILITA’**

I soggetti che presentano istanza di agevolazione attestano il possesso dei requisiti previsti al punto 3 del bando mediante dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445.

I soggetti richiedenti devono, altresì, indicare, le denominazioni protette, i PAT ed i prodotti biologici che vengono somministrati nell'esercizio della propria attività.

1. **CONTROLLO E REVOCHE** 
   1. In base al principio di semplificazione e di celerità del procedimento amministrativo e considerato che la domanda per ottenere il contributo si basa su un modello di autocertificazione, il richiedente deve obbligatoriamente auto dichiarare quanto di seguito:
2. di essere consapevole che la regola del de minimis determina un massimale di 200.000,00 euro di aiuti concessi per impresa su un periodo di tre anni calcolato in modo retroattivo a partire dalla data di presentazione della domanda di contributo e che pertanto ogni somma eccedente sarà soggetta a recupero, comprensiva degli interessi legali;
3. che l’IBAN indicato nell’istanza è intestato al destinatario del contributo;
4. di impegnarsi a conservare per 5 anni, ai fini dei controlli, tutta la documentazione probatoria di quanto dichiarato;
5. nel caso in cui l’istanza di contributo sia presentata da un soggetto delegato, costui dichiara, ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 445/2000 e consapevole delle sanzioni amministrative e penali previste, in caso di dichiarazioni mendaci, dagli articoli 75 e 76 del D.P.R. 445/2000, di aver ricevuto dal legale rappresentante dell’impresa destinataria del contributo e di conservare per 5 anni, per i successivi controlli, la delega alla presentazione dell’istanza e le dichiarazioni sostitutive aventi il medesimo contenuto di quelle rese nell’istanza; dichiara inoltre di essere stato autorizzato ad accedere, per conto del richiedente, all’Anagrafe Tributaria e ad ogni altra banca dati contenente informazioni e dati del richiedente necessari e utili ai fini di cui alla presente istanza;
6. di autorizzare la Regione Marche ad accedere all’Anagrafe Tributaria, a banche dati e web service in uso presso Camera di commercio ed altri enti, al fine della verifica e controllo della esattezza, correttezza e veridicità dei dati forniti per l’erogazione del contributo.
   1. A seguito della liquidazione del contributo, l’amministrazione regionale effettuerà **controlli** in ogni momento per verificare la veridicità delle dichiarazioni rese, richiedere chiarimenti ed esplicitazioni che dovranno essere fornite entro il termine indicato, nonché eseguire sopralluoghi e controlli atti ad accertare i fatti.
   2. Le modalità di svolgimento dei **controlli** sono stabilite dalle strutture regionali competenti in materia. I soggetti beneficiari sono tenuti a consentire al personale della Regione, o agli altri soggetti da essa incaricati, l’accesso ed i controlli relativi sia all’esecuzione dell’intervento oggetto del contributo che alla relativa documentazione amministrativa, tecnica e contabile.
   3. Il contributo potrà essere **revocato** anche qualora si verifichi una sola delle seguenti circostanze:
7. nel caso in cui l’intervento finanziario della Regione risulti concesso sulla base di dati, notizie dichiarazioni inesatti o incompleti;
8. rinuncia del beneficiario del contributo;
9. qualora il destinatario non consenta l’esecuzione dei controlli o non fornisca i dati richiesti entro il termine assegnato dall’amministrazione regionale;
10. l’IBAN comunicato non sia riconducibile alla ragione sociale dell’impresa beneficiaria del contributo;
11. a seguito dei controlli effettuati l’impresa risulti chiusa o inattiva;
12. l’impresa non risulti in regola con il versamento dei contributi previdenziali;
13. il destinatario del contributo risulti assegnatario di contributi concessi che eccedano la soglia prevista sulla base della regola del “de minimis”.
14. In tali casi la somma già erogata è recuperata dalla Regione Marche maggiorato degli interessi al tasso di legge, calcolati ai sensi del comma 4, Art. 9, D.lgs. n. 123/98, maturati nel periodo intercorrente tra la data di ricevimento del contributo medesimo e quella della sua totale restituzione alla Regione.
15. **DOTAZIONE FINANZIARIA**

L’onere derivante dall’esecuzione del presente atto è pari ad € 31.068,19 a carico del capitolo di spesa 2140210051 correlato al capitolo di entrata 1201010614 del bilancio 2023/2025 annualità 2023.

1. **INFORMAZIONI SUL PROCEDIMENTO AMMINISTRATIVO**

L’avvio del procedimento avviene il giorno successivo il termine di presentazione delle domande.

La durata del procedimento è determinata dalle seguenti fasi:

1. decreto di approvazione della graduatoria e di concessione dei contributi entro 90 giorni dal termine di scadenza per la presentazione della domanda;
2. comunicazione formale dell’avvenuta concessione ai soggetti interessati e del motivo del diniego ai soggetti esclusi entro 30 giorni dalla pubblicazione della graduatoria;
3. il decreto della concessione e liquidazione del contributo è pubblicato in forma integrale e trasmesso all’ufficio bilancio e ragioneria per gli adempimenti di competenza.

Il responsabile del procedimento è la Dott.ssa Nadia Luzietti – Direzione Attività Produttive e Imprese della Regione Marche – tel. 0718063727 - email: [nadia.luzietti@regione.marche.it](mailto:nadia.luzietti@regione.marche.it).

Il responsabile dell’istruttoria è la Dott.ssa Veronica Gervasio – Direzione Attività Produttive e Imprese della Regione Marche – tel. 0718063731 – email:

[veronica.gervasio@regione.marche.it](mailto:veronica.gervasio@regione.marche.it)

1. **PRIVACY**
2. **Informativa sul trattamento dei dati personali:**

Con questa informativa la Regione Marche spiega come tratta i dati raccolti e quali sono i diritti riconosciuti all’interessato ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali e del D.Lgs. 196/2003, in materia di protezione dei dati personali, così come modificato dal D.Lgs. 101/2018;

1. **Finalità del trattamento:**

I dati forniti con questo modello verranno trattati dalla Regione Marche per le finalità connesse al riconoscimento del contributo a fondo perduto, previsto dall’art. 54 del decreto-legge 19 maggio 2020 n. 34;

1. **Conferimento dei dati:**

I dati personali richiesti (ad es. codice fiscale, coordinate IBAN ecc.) devono essere forniti obbligatoriamente per potersi avvalere degli effetti della disposizione in materia di erogazione di un contributo a fondo perduto. L’omissione e/o l’indicazione non veritiera di dati può far incorrere in sanzioni amministrative o, in alcuni casi, penali;

1. **Base giuridica:**

I dati personali indicati in questo modello sono trattati dalla Regione Marche nell'esecuzione dei propri compiti di interesse pubblico o comunque connessi all'esercizio dei propri pubblici poteri di cui è investito il Titolare del trattamento;

1. **Periodo di conservazione dei dati:**

I dati saranno conservati per il tempo correlato alle predette finalità ovvero entro il maggior termine per la definizione di eventuali procedimenti giurisdizionali o per rispondere a richieste da parte dell’Autorità giudiziaria;

1. **Categorie di destinatari dei dati personali:**

I dati personali non saranno oggetto di diffusione, tuttavia, se necessario potranno essere comunicati:

1. a banche, Poste Italiane, Istituti di moneta elettronica, Istituti di pagamento, che, ai sensi dell’articolo 114-sexies del decreto legislativo 30 settembre 1993, n. 385 (Testo unico bancario), prestano servizi di pagamento per poter verificare che il richiedente il contributo sia intestatario o cointestatario del conto su cui verrà erogato il contributo stesso;
2. ai soggetti cui la comunicazione dei dati debba essere effettuata in adempimento di un obbligo previsto dalla legge, da un regolamento o dalla normativa comunitaria, ovvero per adempiere ad un ordine dell’Autorità Giudiziaria;
3. ai soggetti designati dal Titolare, in qualità di Responsabili, ovvero alle persone autorizzate al trattamento dei dati personali che operano sotto l’autorità diretta del titolare o del responsabile;
4. ad altri eventuali soggetti terzi, nei casi espressamente previsti dalla legge, ovvero ancora se la comunicazione si renderà necessaria per la tutela dell’Agenzia in sede giudiziaria, nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia di protezione dei dati personali;
5. **Modalità del trattamento:**

I dati personali saranno trattati anche con strumenti automatizzati per il tempo strettamente necessario a conseguire gli scopi per cui sono stati raccolti. La Regione Marche attua idonee misure per garantire che i dati forniti vengano trattati in modo adeguato e conforme alle finalità per cui vengono gestiti; la Regione Marche impiega idonee misure di sicurezza, organizzative, tecniche e fisiche, per tutelare le informazioni dall’alterazione, dalla distruzione, dalla perdita, dal furto o dall’utilizzo improprio o illegittimo. Il modello può essere consegnato da un soggetto delegato che tratterà i dati esclusivamente per la finalità di consegna del modello alla Regione Marche;

1. **Titolare del trattamento:**

Titolare del trattamento dei dati personali è la Regione Marche, con sede ad Ancona in via Gentile da Fabriano n. 9;

1. **Responsabile del trattamento:**

Responsabile del trattamento dei dati è il Dirigente della struttura regionale competente per l’attuazione della misura di aiuto. Responsabile della protezione dei dati è l’Avv. Paolo Costanzi, nominato con DGR 681/2018, il quale ha sede in via Gentile da Fabriano, 9 – 60125 Ancona, casella di posta elettronica: [rpd@regione.marche.it](mailto:rpd@regione.marche.it);

1. **Diritti dell’interessato:**
2. L’interessato ha il diritto, in qualunque momento, di ottenere la conferma dell’esistenza o meno dei dati forniti anche attraverso la consultazione della propria area riservata del sito web dell’Agenzia delle Entrate. Ha inoltre il diritto di chiedere, nelle forme previste dall’ordinamento, la rettifica dei dati personali inesatti e l’integrazione di quelli incompleti e di esercitare ogni altro diritto ai sensi degli articoli da 18 a 22 del Regolamento laddove applicabili;
3. Tali diritti possono essere esercitati con richiesta indirizzata a: Regione Marche, via Gentile da Fabriano, 9 – 60125 Ancona. Indirizzo di posta elettronica: rpd@regione.marche.it;
4. Qualora l’interessato ritenga che il trattamento sia avvenuto in modo non conforme al Regolamento e al D.Lgs. 196/2003, potrà rivolgersi al Garante per la Protezione dei dati Personali, ai sensi dell’art. 77 del medesimo Regolamento. Ulteriori informazioni in ordine ai suoi diritti sulla protezione dei dati personali sono reperibili sul sito web del Garante per la Protezione dei Dati Personali all’indirizzo [www.garanteprivacy](http://www.garanteprivacy).
5. **PUBBLICAZIONE**

Le presenti disposizioni sono pubblicate sui seguenti siti web istituzionali:

* sito web della Regione Marche <https://www.regione.marche.it/Entra-in-Regione/Bandi>
* <https://www.commercio.marche.it>
* <https://www.norme.marche.it>

**APPENDICE – A: PAT REGIONE MARCHE**

Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell’articolo 12, comma 1, della legge 81 dicembre 2016, n. 238

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **REGIONE MARCHE** | | |
| ***Tipologia*** | ***N°*** | ***Prodotto*** |
| *Bevande analcoliche, distillati e liquori* | 1 | Liquore al cumino |
| 2 | Moretta - Murèta - Moretta fanese - Moretta di Fano |
| 3 | Prunus di Valle Rea - Lacrima di spino nero |
| 4 | Sapa |
| 5 | Vino cotto - Vi'cotto - Vi'cuot |
| 6 | Vino di visciole |
| 7 | Visner |
| *Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | 8 | Barbaglia - Goletta |
| 9 | Budellino di agnello o capretto crudo |
| 10 | Cappone rustico - Cappone nostrale |
| 11 | Carne del cavallo del Catria |
| 12 | Carne della razza Bovina Marchigiana |
| 13 | Carne di pecora Sopravvissana |
| 14 | Ciarimbolo – Ciaringolo - Buzzicco – Ciambudeo |
| 15 | Cicoli – Ciccioli – Sgrisciuli |
| 16 | Coppa di testa – Tortella |
| 17 | Fegatelli |
| 18 | Galantina |
| 19 | Gallo ruspante |
| 20 | Lardo del Montefeltro |
| 21 | Lonza – Capocollo – Scalmarita |
| 22 | Lonzino – Capolombo |
| 23 | Mazzafegato – Salsiccia matta |
| 24 | Miaccio – Miaggio – Migliaccio |
| 25 | Pancetta arrotolata |
| 26 | Porchetta |
| 27 | Prosciutto aromatizzato del Montefeltro |
| 28 | Prosciutto delle Marche |
| 29 | Salame di Fabriano |
| 30 | Salame di Frattula |
| 31 | Salame di pecora |
| 32 | Salame di soprassato o soppressato |
| 33 | Salame lardellato |
| 34 | Salsiccia |
| 35 | Salsiccia di fegato |
| 36 | Spalletta |
| 37 | Tacchino bronzato rustico o nostrano-galnacc–Dindo |
| *Condimenti* | 38 | Conserva di pomodori |
| 39 | Pasta di tartufo bianco |
| 40 | Salamora di Belvedere |
| 41 | Salsa di olive |
| *Formaggi* | 42 | Cacio in forma di limone |
| 43 | Caciotta |
| 44 | Caciotta vaccina al caglio vegetale |
| 45 | Caprino |
| 46 | Caprino al lattice di fico |
| 47 | Cascio pecorino lievito - Pecorino fresco "a latte crudo" |
| 48 | Casecc |
| 49 | Formaggio in fossa - Formaggio stagionato in fossa\* |
| 50 | Pecorino |
| 51 | Pecorino in botte |
| 52 | Raviggiolo |
| 53 | Slattato |
| *Grassi (burro, margarina, oli)* | 54 | Olio extravergine di oliva monovarietale Coroncina |
| 55 | Olio extravergine di oliva monovarietale Mignola |
| 56 | Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Falerone |
| 57 | Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Mogliano |
| 58 | Olio extravergine di oliva monovarietale Raggia |
| 59 | Olio extravergine di oliva monovarietale Raggiola |
| 60 | Olio extravergine di oliva monovarietale Sargano di Fermo |
| *Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | 61 | Bacche di biancospino in sciroppo |
| 62 | Carciofo monteluponese o scarciofeno |
| 63 | Carciofo violetto precoce di Jesi |
| 64 | Cavolfiore “precoce di Jesi” |
| 65 | Cavolfiore “tardivo di Fano” |
| 66 | Cicerchia |
| 67 | Cipolla di Suasa |
| 68 | Composta di Castagne |
| 69 | Cotognata |
| 70 | Farina di granturco quarantino nostrano del maceratese/di Treia |
| 71 | Farro “triticum dicoccum” |
| 72 | Germogli di pungitopo sott’olio |
| 73 | Germogli di tamaro sott’olio |
| 74 | Germogli di vitalba sott’olio |
| 75 | Gobbo di Trodica - Cardo di Macerata |
| 76 | Granita con pesche di Montelabbate - Grattamarianna |
| 77 | Lamponi sciroppati |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | 78 | Marmellata di bacche di rosa canina |
| 79 | Marmellata di cotogne e radici di cicoria |
| 80 | Marmellata di fichi della signora |
| 81 | Marmellata di more |
| 82 | Marmellata di mosto e mele - mostarda |
| 83 | Marmellata di pomodori verdi |
| 84 | Marrone del Montefeltro |
| 85 | Marrone di Acquasanta Terme |
| 86 | Marrone di Roccafluvione |
| 87 | Mela rosa - Pianella - Rosetta - Durella - Appietta |
| 88 | Mela rozza |
| 89 | Misto di fine stagione |
| 90 | Olive nere marinate - Olive nere strinate |
| 91 | Orzo mondo tostato macinato |
| 92 | Paccucce di Colmurano |
| 93 | Pera Angelica |
| 94 | Roveja - Rubiglio - Corbello |
| 95 | Taccole |
| 96 | Tartufo bianco (*Tuber magnatum pico)* |
| 97 | Tartufo nero estivo (*Tuber aestivum vitt.)* o Scorzone |
| 98 | Tartufo nero pregiato *(Tuber melanosporum vitt.)* |
| 99 | Visciolata |
| 100 | Visciole e amarene di Cantiano |
| 101 | Visciole essiccate |
| 102 | Visciole sciolte al sole - Visciuli a lu sole |
| *Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria* | 103 | Anicetti |
| 104 | Biscotti di mosto |
| 105 | Biscottini sciroppati - Biscutin' |
| 106 | Bostrengo |
| 107 | Calcione di Treia |
| 108 | Calcioni di fave fritti |
| 109 | Castagnole, Castagnoli |
| 110 | Castagnolo al farro |
| 111 | Cavallucci |
| 112 | Chichiripieno o Chichì |
| 113 | Ciambella frastagliata – Ciammella strozzosa |
| 114 | Ciambelle all’anice o Anicini |
| 115 | Ciambellone |
| 116 | Cicerchiata |
| 117 | Crescia – Crescia brusca – Spianata – Cacciannanzi |
| 118 | Crescia d'la stacciola o Crescia sa i'ngranagg |
| 119 | Crescia fogliata - Crescia fojata - Lu Rocciu |
| 120 | Crescia sotto la cenere – Torta coi ovi |
| 121 | Cresciolina |
| 122 | Crostata al torrone |
| 123 | Crostoli del Montefeltro |
| 124 | Fave dei morti |
| 125 | Fristingo – Fristingu – Frestinghe |
| 126 | Frittelle di polenta |
| 127 | Frustenga |
| 128 | Funghetto di Offida |
| 129 | Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico |
| 130 | Maiorchino – Marocchino |
| 131 | Pan nociato |
| 132 | Pane a lievitazione naturale |
| 133 | Pane di Chiaserna |
| 134 | Pane di Pasqua di Borgopace |
| 135 | Pizza con le noci |
| 136 | Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua |
| 137 | Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio |
| 138 | Quadrelli pelusi |
| 139 | Rocciata - Erbata |
| 140 | Scroccafusi |
| 141 | Serpe |
| 142 | Sfrappe - Fiocchetti |
| 143 | Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti |
| 144 | Tacconi - Tacon |
| 145 | Tajulin sa la fava alla mondolfese |
| 146 | Torrone di fichi – Panetto di fichi |
| 147 | Torta di granoturco in graticola |
| 148 | Ungaracci - Ungarucci |
| *Prodotti della gastronomia* | 149 | Sugo col tonno e alici - Sugo con tonno alla mondolfese - Sug sal tonn e alic |
| *Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e*  *tecniche particolari di allevamento degli stessi* | 150 | Filetti di trota affumicati |
| *Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)* | 151 | Miele del Montefeltro |
| 152 | Miele delle Marche |
| 153 | Ricotta |
| 154 | Ricotta salata |

1. Si intende produzioni indicate nell’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, pubblicato ai sensi dell’art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350. I prodotti alimentari possono provenire dalla regione in cui è situato l’esercizio o, in casi adeguatamente motivati, da regioni limitrofe. [↑](#footnote-ref-1)
2. Riferimento Durc: Documento unico di regolarità contributiva. [↑](#footnote-ref-2)