

Schema di Certificazione della rete di Ristorazione legata alla tradizione gastronomica umbra e alle produzioni agroalimentari locali “GUSTUM”

1	INTRODUZIONE	2
2	L'ITER	3
2.1	Il diagramma di Flusso	3
2.2	Il comitato certificatore	4
2.3	La Certificazione	4
2.4	Gli auditor	4
2.5	Uso del marchio GUSTUM.....	5
2.6	Sistema di verifica periodica	5
2.7	Revoca dell'adesione/rinuncia	5
3	DISCIPLINARE PER RISTORANTI E AGRITURISMI	6
3.1	I Requisiti.....	6
3.1.1	Requisiti del locale	6
3.1.2	Requisiti dell'offerta.....	7
3.1.3	Requisiti del servizio.....	8
4	DISCIPLINARE PER PUNTI VENDITA CON DEGUSTAZIONI	9
4.1	I Requisiti.....	9
4.1.1	Requisiti del locale	9
4.1.2	Requisiti dell'offerta.....	10
4.1.3	Requisiti del servizio.....	10

ALLEGATI

ALLEGATO 1: Elenco comuni interessati dalla certificazione

ALLEGATO 2: Prodotti Agroalimentari tradizionali, Prodotti a Marchio DOP-IGP, Presidi Slow Food, Prodotti locali

1 INTRODUZIONE

La ristorazione va assumendo un ruolo sempre più importante non soltanto per la quota considerevole di consumi alimentari che riesce ad attrarre, ma anche per la capacità che è in grado di esprimere sia in termini di promozione di un territorio che di tutela dei suoi valori e tradizioni.

Inoltre la ristorazione va sempre più letta come integrata al settore primario, in un mutuo supporto con il settore primario della produzione alimentare, e dunque come veicolo di valorizzazione delle produzioni di qualità.

Perciò i GAL aderenti al progetto di cooperazione Osterie del Gusto hanno voluta dare vita ad una rete di esercizi di diversa tipologia (ristoranti, agriturismi, punti vendita di prodotti con degustazioni) denominata **GUSTUM** che possano garantire una serie di requisiti minimi, sia strutturali che di servizio, a supporto del tessuto economico locale e a garanzia del consumatore.

Attraverso questo disciplinare i GAL intendono creare una rete della ristorazione locale mediante il quale valorizzare la tradizione gastronomica umbra e le produzioni agroalimentari locali.

Il presente disciplinare identifica i requisiti che le strutture devono soddisfare per acquisire il marchio, tenuto conto di alcuni punti cardine:

- il legame delle strutture con il territorio di appartenenza;
- la promozione della tradizione enogastronomica e dei prodotti tipici (prodotti e produttori locali);
- l'igiene e la sicurezza alimentare;
- la trasparenza;
- la qualità del servizio;
- l'eticità e sostenibilità.

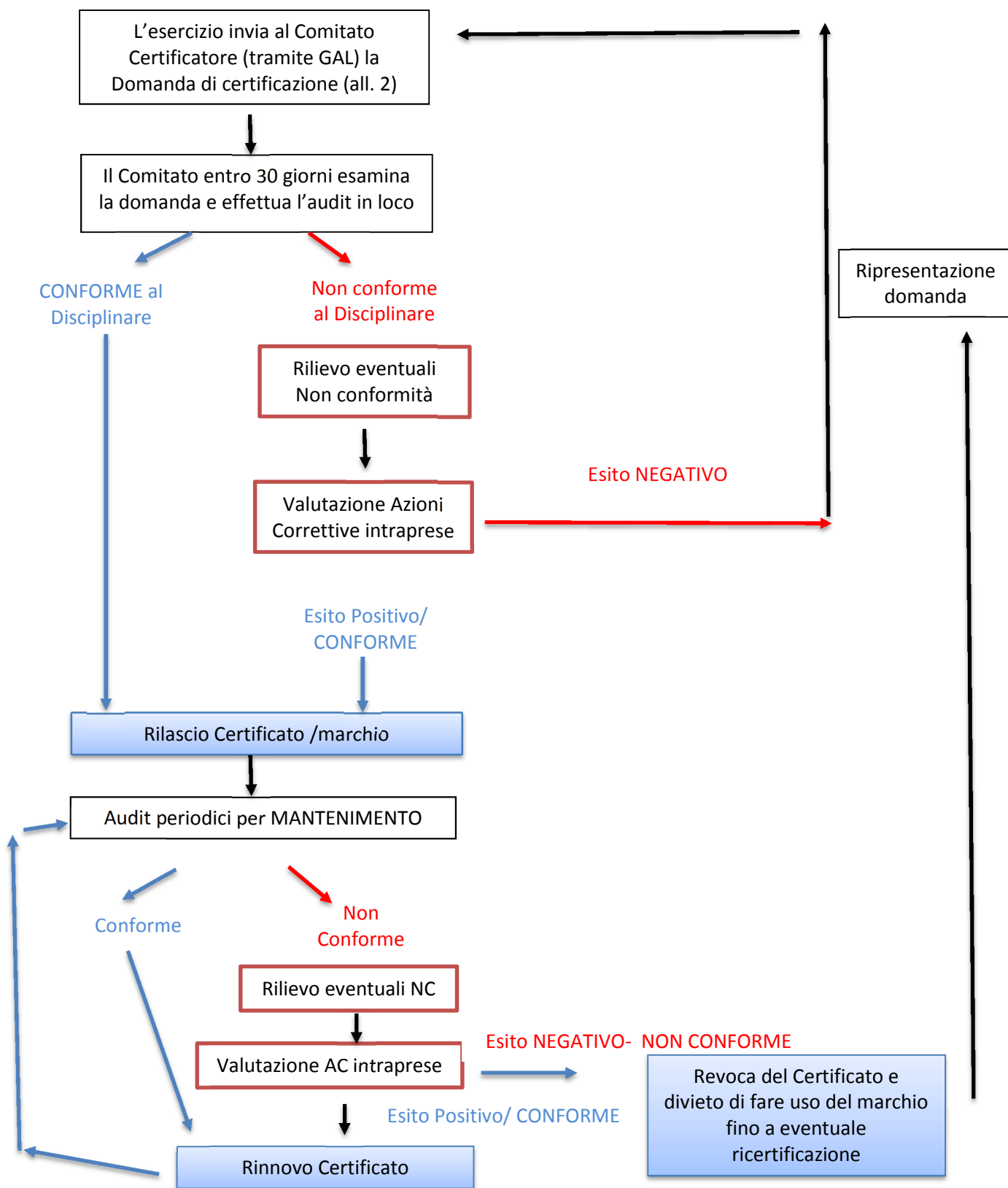
La creazione della Rete **GUSTUM** avrà, dunque, molteplici effetti positivi:

- la tutela e valorizzazione della cultura gastronomica del territorio;
- l'accrescimento della fiducia dei consumatori;
- l'arricchimento dell'offerta turistica;
- l'aumento dei livelli di trasparenza nel settore della ristorazione;
- lo stimolo, tra gli operatori, di processi volti a definire standard di qualità;
- il sostegno alle produzioni tipiche locali.

I ristoranti/agriturismi/punti degustazione che entreranno a far parte della rete potranno contare su una costante azione di promozione e pubblicità supportata dai soggetti promotori.

2 L'ITER

2.1 Il diagramma di Flusso



2.2 Il comitato certificatore

Il Comitato certificatore è un Comitato tecnico responsabile per il processo di certificazione, composto da un rappresentante per ognuna delle associazioni coinvolte: GAL Alta Umbria, GAL Media Valle del Tevere, GAL Trasimeno-Orvietano, GAL Valle Umbra Sibillini, Confcommercio Umbria e CIA dell'Umbria.

Ogni associazione nomina un referente in seno al comitato; la durata in carica è valida fino a rinuncia o nuova nomina.

Il comitato ha il compito di esprimere parere di conformità ai requisiti previsti dal presente disciplinare da parte del ristorante/agriturismo/punto degustazione che presenta domanda di adesione.

Il comitato opera congiuntamente nella fase di esame documentale, e attraverso la designazione di auditor rper l'espletamento dell'audit presso gli esercizi aderenti (audit certificativo o audit di mantenimento).

2.3 La Certificazione

La certificazione è l'atto con cui il Comitato certificatore dichiara che un ristorante/ agriturismo/ punto degustazione è conforme al Disciplinare Gustum consentendo l'uso del logo, secondo quanto stabilito al punto 3.2.

La certificazione ha validità illimitato, salvo revoca a seguito di audit periodico.

Possono presentare domanda di adesione al Disciplinare i ristoranti, agriturismi e i punti vendita di prodotti tipici e/o tradizionali e/o locali che:

- a. Somministrano prodotti agroalimentari legati al territorio;
- b. Hanno sede operativa nel in uno dei comuni di cui Allegato 1 (corrispondenti alle aree di GAL Alta Umbria, GAL Media Valle del Tevere, GAL Valle Umbra e Sibillini, GAL Trasimeno Orvietano);
- c. Sono iscritti, risultando attivi, al Registro delle Imprese della Camera di Commercio per almeno una delle attività con codice ATECO 56: ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE
- d. Per gli agriturismi, risultano iscritti all'elenco regionale delle imprese agrituristiche ai sensi Legge Regionale 9 aprile 2015, n. 12, articolo 143 e Regolamento Regionale n. 1 del 15/01/2019
- e. Sono in regola con le normative vigenti, quali quelle relative alla sicurezza e igiene sui luoghi di lavoro e alla sicurezza alimentare HACCP.

La domanda andrà inoltrata al proprio GAL di riferimento, che poi la trasmetterà al Comitato di certificazione.

2.4 Gli auditor

Ogni GAL individua 1 Auditor (minimo) a cui affidare le verifiche di certificazione e di mantenimento presso le aziende.

Gli Auditor dovranno essere almeno diplomati e saranno qualificati tramite un apposito corso di formazione o affiancamento sui requisiti del disciplinare e sulle modalità di conduzione della verifica.

2.5 Uso del marchio GUSTUM

Una volta completato l'iter di certificazione, viene emesso il certificato e l'esercizio è autorizzato a usare il marchio della rete GUSTUM, in ogni forma di comunicazione verso l'esterno.

Il marchio è dato da un logo e dallo slogan "GUSTUM Gastronomia Unicità Storie e Tradizioni Umbre". Il logo e lo slogan sono inscindibili e devono essere utilizzati secondo le caratteristiche tecniche stabilite dal Comitato Tecnico.

L'uso del marchio è obbligatorio per le aziende aderenti al minimo:

- Come vetrofania all'ingresso del locale
- Nel menù
- Nel sito internet del locale/punto vendita.

L'uso del marchio è altresì autorizzato in ogni altra forma di promozione /merchandising che l'azienda ritenga opportuno attivare: pagine social, brochure, gadget, ecc.

L'azienda certificata non dovrà in alcun caso alienare il marchio, né utilizzare o registrare simboli identici o simili al Marchio o comunque che si ispirino, nel logo, allo stesso.

L'uso improprio del marchio sarà oggetto di valutazione da parte del Comitato tecnico; se non tempestivamente corretto, comporterà la perdita della certificazione, inoltre il Comitato si potrà riservare il perseguimento di azioni legali per uso improprio recidivo e doloso.

2.6 Sistema di verifica periodica

Annualmente l'esercizio sarà sottoposto a verifica del mantenimento dei requisiti di cui al Disciplinare. La data di verifica sarà concordata con l'auditor assegnato.

La verifica periodica avverrà attraverso la compilazione di una check list che al termine della verifica sarà trasmessa sia all'esercente che al Comitato, con esito che può essere:

- Positivo (assenza di Non Conformità), con proposta di rinnovo. In tal caso il rinnovo avrà effetto immediato, salvo contestazione/parere difforme da parte del Comitato, con comunicazione all'interessato, entro 15 giorni dalla data della verifica.
- Negativo (riscontro di NC), al quale dovrà seguire, entro 30 giorni, la trasmissione al Comitato da parte dell'esercente delle azioni correttive intraprese/che si intendono intraprendere. Il comitato valuterà l'opportunità della AC e si riserverà di valutarne l'efficacia in sede di successiva verifica periodica.

2.7 Revoca dell'adesione/rinuncia

La revoca è predisposta, con comunicazione all'interessato, nei seguenti casi:

- per la perdita dei requisiti, accertata mediante audit;
- per non aver posto in essere, nei tempi prescritti, le azioni correttive a risoluzione di eventuali non conformità emerse in sede di audit periodico.

La revoca comporta:

- la cancellazione dell'esercizio dall'elenco di soggetti certificati;
- la cancellazione dell'impresa dal sito web dedicato alla Rete;
- l'asportazione dell'apposita vetrofania o similare dai locali dell'impresa;
- il divieto ad utilizzare il marchio in tutto il materiale informativo/promozionale dell'impresa anche già stampato.

L'impresa ha diritto di rinunciare all'adesione alla Rete Gustum in qualsiasi momento.

In caso di rinuncia l'impresa deve darne comunicazione, tramite raccomandata con ricevuta di ritorno, o PEC, al GAL di riferimento, che provvede a cancellare l'impresa dall'apposito elenco e a segnalare la cancellazione al Comitato certificatore.

3 DISCIPLINARE PER RISTORANTI E AGRITURISMI

3.1 I Requisiti

Il presente disciplinare riporta i requisiti che le strutture ristorative e agriturismi con ristorazione devono soddisfare per acquisire il marchio “GUSTUM”.

I requisiti che ogni esercizio aderente alla rete dovrà rispettare sono di diversa tipologia e riguardano:

- Requisiti del locale
- Requisiti dell’offerta
- Requisiti del servizio

I requisiti sono poi diversamente declinati nella check list a seconda della tipologia di esercizio (ristorante/agriturismo vs punto vendita con degustazione).

3.1.1 Requisiti del locale

3.1.1.1 UBICAZIONE DELLA STRUTTURA E SPAZIO ESTERNO

- L’esercizio è ben indicato da insegne o cartelli che facilitano l’arrivo del cliente, da almeno 3 incroci, o in alternativa è dotato di un sito internet o pagina Facebook/instagram che contiene informazioni utili al raggiungimento della struttura (es. Google maps).
- Tutte le informazioni pubblicitarie sull’esercizio presenti su brochure, biglietti da visita e sito Internet sono veritiere e trovano riscontro nella struttura.
- Il marchio **GUSTUM** è ben visibile all’esterno.
- Le aree esterne all’esercizio sono pulite, curate e in perfetto ordine ed eventuali elementi di arredo esterni sono ben tenuti.

3.1.1.2 INGRESSO E SALA/E DA PRANZO

- All’ingresso è presente un dispenser di igienizzante per mani.
- È presente in sala ben visibile, o sui tavoli, del materiale informativo sulla rete **GUSTUM**.
- È esposto e ben visibile il certificato.
- Gli ambienti sono ben tenuti e ben illuminati.
- Tavoli, sedie e tendaggi sono puliti e in ottimo stato.

3.1.1.3 TOILETTE PER AVVENTORI

- L’accesso ai bagni è protetto per impedirne la vista dalla sala.
- Nella toilette sono presenti un appendiabiti, un cestino igienico, un distributore di sapone, un sistema automatico per asciugare le mani o in alternativa salviette monouso.
- I locali della toilette sono mantenuti puliti.

3.1.1.4 MISE EN PLACE

- Piatti, vasellame, posateria, cristalleria e mise en place sono sempre in ordine e puliti.
- Vini e bevande sono serviti in bicchieri appropriati.

- In caso di uso di prodotti monouso, garantire prodotti biodegradabili/compostabili.

3.1.2 Requisiti dell'offerta

3.1.2.1 PROPOSTA ENOGASTRONOMICA

- Nel menù dovrà essere presente **almeno una percentuale pari al 50% di piatti o prodotti (numero)** identificati nell'allegato 2, opportunamente segnalati e identificati con la dicitura PAT- DOP- IGP- locale.
- Il ristorante dovrà dimostrare una percentuale di approvvigionamento regionale (si intenda di prodotti di aziende produttrici della regione) **pari al 70% in valore (per agriturismi pari al 85%)**.
- Il ristorante dovrà garantire almeno 4 menu diversificati, nel corso di un anno solare, in base alla stagionalità. Il requisito potrà essere soddisfatto attraverso l'elaborazione di almeno 4 menu chiaramente identificati (es menu invernale, primaverile, estivo, autunnale, che racchiude tutta l'offerta), oppure attraverso la presenza di un menu della stagione (tipo menu del giorno che si aggiunge al menu di base standard e fisso). Nel primo caso i piatti, **almeno 3**, con prodotti esclusivamente di stagione saranno identificati con un simbolo condiviso.
- Presenza una lista dell'olio con **almeno 3 diverse tipologie** di provenienza regionale, per agriturismi può essere solo uno, se autoprodotta. L'olio dovrà essere servito tramite appositi contenitori che non consentano manomissione o contaminazione (es tappo anti rabbocco)
- Presenza di una carta dei vini-birre-liquori-distillati umbri dedicata alle specialità Umbre, con indicazione di eventuale DOP-IGP
- Il ristorante dovrà garantire la presenza di un angolo dedicato alla vendita di prodotti locali tradizionali o certificati (almeno **2 tipologie di prodotti gastronomici, 2 tipologie di olio e 2 di vino**), abbinata alla presenza di **materiale informativo** sul territorio e sui produttori presso cui ci si approvvigiona.
- L'agriturismo dovrà garantire la presenza di un angolo dedicato alla vendita di prodotti locali tradizionali o certificati (almeno 2 tipologie di prodotti gastronomici, 2 tipologie di olio e 2 di vino), abbinata alla presenza di materiale informativo sul territorio e sui produttori presso cui ci si approvvigiona. Se l'azienda produce vino e/o olio basterà l'offerta di una tipologia per prodotto.

3.1.2.2. APPROCCIO SOSTENIBILE E SOLIDALE

- Il ristorante propone a tutti i clienti la Doggy Bag, in materiale riciclabile o compostabile. La Doggy bag sarà identificata dal marchio della rete e sarà fornita agli esercizi aderenti direttamente dal Comitato – GAL di riferimento (senza costi a carico dell'esercizio)
- Nel menu è presente almeno un piatto identificato come piatto di recupero o di cucina "povera".
- Il ristoratore propone al cliente il pasto sospeso, ovvero espone nel menu o in altro luogo ben visibile materiale informativo sulla possibilità per il cliente di richiedere un pasto/degustazione da asporto "sospeso". La gestione dei pasti sospesi sarà realizzata tramite accordi con centri locali (es Caritas, centri sociali) i quali indirizzeranno i propri utenti presso il ristorante per il ritiro del pasto, o si occuperanno direttamente del ritiro.

3.1.3 Requisiti del servizio

3.1.3.1 PERSONALE DI SALA

- Il personale di sala è chiaramente identificabile tramite uniforme o targhetta.
- Il personale di sala ha abbigliamento in ordine e pulito.
- Almeno 1 rappresentante del personale di sala è adeguatamente formato rispetto agli obiettivi della Certificazione e ai requisiti del Disciplinare.

4 DISCIPLINARE PER PUNTI VENDITA CON DEGUSTAZIONI

4.1 I Requisiti

Il presente disciplinare riporta i requisiti che i punti vendita di prodotti con degustazioni devono soddisfare per acquisire il marchio “**GUSTUM**”.

I requisiti che ogni esercizio aderente alla rete dovrà rispettare sono di diversa tipologia e riguardano:

- Requisiti del locale
- Requisiti dell’offerta

I requisiti sono poi diversamente declinati nella check list a seconda della tipologia di esercizio (ristorante/agriturismo vs punto vendita con degustazione)

4.1.1 Requisiti del locale

4.1.1.1 UBICAZIONE DELLA STRUTTURA E SPAZIO ESTERNO

- L’esercizio è ben indicato da insegne o cartelli che facilitano l’arrivo del cliente, da almeno 3 incroci, o in alternativa è dotato di un sito internet o pagina Facebook/instagram che contiene informazioni utili al raggiungimento della struttura (es. Google maps).
- Tutte le informazioni pubblicitarie sull’esercizio presenti su brochure, biglietti da visita e sito Internet sono veritiere e trovano riscontro nella struttura.
- Il marchio **GUSTUM** è ben visibile all’esterno.
- Le aree esterne all’esercizio sono pulite, curate e in perfetto ordine ed eventuali elementi di arredo esterni sono ben tenuti.

4.1.1.2 INGRESSO E AREA DEGUSTAZIONE

- All’ingresso è presente un dispenser di igienizzante per mani.
- È esposto e ben visibile il certificato.
- Gli ambienti sono ben tenuti e ben illuminati.
- È presente ben visibile, sui tavoli o banconi, del materiale informativo sulla rete **GUSTUM**.
- Cibo e vini sono serviti in piatti e bicchieri appropriati.
- In caso di uso di prodotti monouso, garantire prodotti biodegradabili/compostabili.

4.1.1.3 TOILETTE PER AVVENTORI

- È presente un servizio igienico per gli avventori, dotato di antibagno, salvo deroghe comunali.
- Nella toilette sono presenti un appendiabiti, un cestino igienico, un distributore di sapone, un sistema automatico per asciugare le mani o in alternativa salviette monouso.
- I locali della toilette sono mantenuti puliti.

4.1.2 Requisiti dell'offerta

4.1.2.1 PROPOSTA ENOGASTRONOMICA PER NEGOZI DI ALIMENTARI

- Dovranno essere proposti alla degustazione **almeno una percentuale pari al 50% di prodotti**, identificati nell'allegato 2, opportunamente segnalati e identificati con la dicitura PAT- DOP- IGP- locale.
- All'interno del punto vendita deve essere presente un apposito "corner" legato alla rete di GUSTUM, con esposizione di materiale informativo sia dei prodotti che dei produttori
- L'esercizio dovrà mettere in vendita una percentuale di prodotti di aziende produttrici della regione **pari al 70% in valore**.

4.1.2.2 PROPOSTA ENOGASTRONOMICA PER PUNTI DEGUSTAZIONE ANNESSI AD AZIENDE AGRICOLE

- Nel caso di punti degustazione annessi ad aziende agricole, oltre ai propri prodotti, saranno proposti il 100% di prodotti identificati negli allegato 2, opportunamente segnalati e identificati con la dicitura PAT- DOP- IGP- locale. Fa eccezione il pane, che dovrà comunque essere di produzione locale

4.1.2.3 APPROCCIO SOSTENIBILE E SOLIDALE

- L'esercizio ha accordi con organizzazioni locali di assistenza (es. centri di somministrazione pasti a bisognosi, empori della solidarietà, ecc.), per la cessione a titolo gratuito di prodotti prossimi alla scadenza o invenduti.

4.1.3 Requisiti del servizio

4.1.3.1 PERSONALE ADDETTO ALLA DEGUSTAZIONE

- Il personale è chiaramente identificabile tramite uniforme o targhetta.
- Il personale ha abbigliamento in ordine e pulito.
- Il personale addetto alla degustazione è adeguatamente formato rispetto agli obiettivi della Certificazione e ai requisiti del Disciplinare (come da checklist: risponde a domande sul disciplinare), ed è in grado di presentare adeguatamente i prodotti offerti in degustazione e/o dare informazioni sulle aziende produttrici.

Allegato 1

ELENCO COMUNI INTERESSATI DAL DISCIPLINARE

PROVINCIA DI PERUGIA:

Assisi

Bastia Umbra

Bettona

Bevagna

Campello sul Clitunno

Cannara

Cascia

Castel Ritaldi

Castiglione del Lago

Cerreto di Spoleto

Citerna

Città della Pieve

Città di Castello

Collazzone

Corciano

Costacciaro

Deruta

Foligno

Fossato di Vico

Fratte Todina

Giano dell'Umbria

Gualdo Cattaneo

Gualdo Tadino

Gubbio

Lisciano Niccone

Magione

Marsciano

Massa Martana

Monte Castello di Vibio

Monte Santa Maria Tiberina

Montefalco

Monteleone di Spoleto

Montone
Nocera Umbra
Norcia
Paciano
Panicale
Passignano sul Trasimeno
Perugia
Piegaro
Pietralunga
Poggiodomo
Preci
San Giustino
Sant'Anatolia di Narco
Scheggia e Pascelupo
Scheggino
Sellano
Sigillo
Spello
Spoleto
Todi
Torgiano
Trevi
Tuoro sul Trasimeno
Umbertide
Valfabbrica
Vallo di Nera
Valtopina

PROVINCIA DI TERNI:

Acquasparta
Allerona
Avigliano Umbro
Castel Giorgio
Castel Viscardo
Fabro
Ficulle
Montegabbione

Monteleone di Orvieto

Orvieto

Parrano

Porano

San Venanzo

Allegato 2

PRODOTTI A MARCHIO DOP-IGP PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI PRESIDI SLOW FOOD PRODOTTI LOCALI

tipologia	PRODOTTO	territorio	PAT prodotto agroalim. tradizionale	DOP	IGP	presidio Slow food	prodotti /piatti della tradizione
Carni e preparazioni a base di carne	Capocollo	Umbria	X				
	Coglioni di mulo	Umbria	X				
	Coppa di testa	Umbria	X				
	Corallina o Salame umbro	Umbria	X				
	Guanciale o Barbozzo	Umbria	X				
	Lombetto	Umbria	X				
	Mazzafegati	Umbria	X			X	
	Porchetta	Umbria	X				
	Prosciutto nostrano	Umbria	X				
	Prosciutto di Norcia (IGP)	Comuni di Norcia, Preci, Cascia, Monteleone di Spoleto, Poggiodomo				X	
	Salamini italiani alla cacciatora (DOP)	Umbria			X		
	Salami di Norcia	Umbria	X				
	Salsicce	Umbria	X				
	Sanguinaccio	Umbria	X				
	Ventresca	Umbria	X				
	Vitellone bianco dell'Appennino Centrale (IGP)	Umbria				X	
	Agnello del Centro Italia (IGP)	Umbria				X	
	Selvaggina- cacciagione	Umbria					X
	Animali da Cortile (coniglio-piccione)	Umbria					X
	Lumache	Umbria					
	Friccò	Alta Umbria					X
Cicotto di Grutti	Grutti					X	
Condimenti	Pasta di olive	Umbria	X				

	Patè di interiora di pollo	Umbria	X				
Formaggi	Caciotta (Caciotta e Caciotta al tartufo)	Umbria	X				
	Formaggio (farcito e misto)	Umbria	X				
	Pecorino (di Norcia, di Norcia del pastore, Stagionato in fossa/grotta, Stagionato in botte, Umbro)	Norcia, Cascia, Sellano, Preci, Monteleone di Spoleto, Cerreto di Spoleto, Poggiodomo, Vallo di Nera, Sant'Anatolia di Nacco, Scheggino, Montefranco, Polino Arrone, Ferentillo.	X				
	Pecorino Toscano (DOP)	comuni di Allerona e Castiglione del Lago		X			
	Ravaggiolo	Umbria	X				
	Ricotta salata	Norcia, Cascia, Sellano, Preci, Monteleone di Spoleto, Cerreto di Spoleto, Poggiodomo, Vallo di Nera, Sant'Anatolia di Nacco, Scheggino, Montefranco, Polino, Ferentillo, Arrone	X				
	Caprino	Umbria					X
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Broccoletti del lago	Magione, Passignano sul Trasimeno, Tuoro sul Trasimeno, Castiglione del Lago e Panicale.	X				
	Cicerchia	Umbria	X				
	Cipolla di Cannara	Comune di Cannara	X				
	Fagiolina del lago	Spello, Foligno e Castiglione del Lago.	X			X	

	Fagiolo di Cave - Varietà di verdino di Cave e giallo di Cave	Terreni irrigui della frazione di Cave (Foligno), costeggianti la sponda destra del fiume Topino. Il totale della superficie potenzialmente interessata è di circa 100 ha.	X				
	Lenticchie	Comune di Foligno (altopiano di Colfiorito).	X				
	Marrone	Città di Castello, Monte Santa Maria Tiberina e Umbertide.	X				
	Sedano nero di Trevi	Comune di Trevi	X			X	
	Prodotti del bosco (funghi, asparagi)	Umbria					X
	Erbe aromatiche	Umbria					X
	Erbe spontanee	Umbria					X
	Miele	Alta e Media valle del Tevere					X
	Tartufo bianco pregiato	Città di Castello, Umbertide, Pietralunga, Montone, Monte S. Maria Tiberina, Citerna, S. Giustino, Gubbio, Scheggia, Pascelupo, Costacciaro, Sigillo, Fossato di Vico, Gualdo Tadino, Valfabbrica, Orvieto, Porano, Montecchio, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Allerona, Ficulle, Parrano, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Fabro.	X				

	Tartufo nero pregiato	Norcia, Cascia, Preci, Monteleone di Spoleto, Poggiodomo, Scheggino, Sant'Anatolia di Narco, Vallo di Nera, Cerreto di Spoleto, Sellano, Spoleto, Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Giano dell'Umbria e Stroncone.	X				
	Farro di Monteleone di Spoleto	Monteleone di Spoleto, Poggiodomo e parte del territorio amministrativo dei comuni di Cascia, Sant'Anatolia di Narco, Vallo di Nera e Scheggino		X			
	Olio extravergine di oliva Umbria (DOP)	Umbria		X			
	Lenticchia di Castelluccio di Norcia (IGP)	Comuni di Norcia (PG) e Castel Sant'Angelo sul Nera (MC)			X		
	Patata Rossa di Colfiorito (IGP)	I seguenti comuni umbri: Foligno, Nocera Umbra, Valtopina, Sellano e i seguenti comuni marchigiani: Serravalle di Chienti, Muccia, Pieve Torina, Sefro, Visso e Montecavallo			X		

		Assisi (parte), Gualdo Tadino, Nocera Umbra, Valtopina, Spello (parte), Foligno (parte), Trevi (parte), Sellano, Campello sul Clitunno (parte), Spoleto (parte), Scheggino, Vallo di Nera, Cerreto di Spoleto, Poggiodomo, Monteleone di Spoleto, Cascia, Norcia, Preci (i territori dei comuni interessati in parte dalla coltivazione dello zafferano sono quelli a nord- est della strada statale n. 75 Centrale Umbra – Assisi, Spelo, Foligno – e ad est della strada statale n. 3 Flaminia – Foligno, Trevi, Campello sul Clitunno, Spoleto).	X				
	Zafferano di Cascia						
	Zafferano di Città della Pieve	Città della Pieve	X				
	Roveja	Cascia				X	
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	Attorta	Comune di Spoleto	X				
	Bringoli	Comune di Lisciano Niccone (bringoli, brigonzioli), comune di Ficulle (TR)	X				
	Brustengolo	Provincia di Perugia.	X				
	Castagnole	Umbria	X				
	Ciaramicola	Provincia di Perugia.	X				
	Ciriole	Provincia di Terni	X				
	Cresciole di ciccioli	Umbria	X				
	Crescionda	Comune di Spoleto	X				

Fave dei morti	Provincia di Perugia.	X				
Mostaccioli	Umbria	X				
Nociata	Comuni di: Massa Martana, Todi, Acquasparta.	X				
Pammelati	Comuni di: Deruta, Torgiano	X				
Pampepato	Provincia di Terni; Comuni di: Massa Martana, Todi, Marsciano, Deruta, Stroncone.	X				
Pan mostato	Comune di Foligno	X				
Pan nociato (pan caciato)	Comuni di: Perugia, Corciano, Torgiano, Deruta, Bettona, Bastia Umbra, Cannara, Assisi, Bevagna, Spello, Foligno, Montefalco, Trevi.	X				
Pane di Strettura	Comune di Spoleto.	X				
Passatelli	Provincia di Perugia	X				
Pici	Comuni di: Castiglion del Lago, Panicale, Città di Castello	X				
Pinoccate	Provincia di Perugia	X				
Pinolate	Umbria	X				
Rocciata	Comuni di: Assisi, Bastia Umbra, Foligno, Spello, Bettona, Cannara, Bevagna.	X				
Schiacciata al formaggio	Umbria	X				
Stinchetti	Comune di Perugia.	X				
Strangozzi	Comune di Foligno, Comune di Spoleto	X				
Strufoli	Umbria	X				
Torciglione	Provincia di Perugia	X				
Torcolo di San Costanzo	Comune di Perugia	X				
Torta al formaggio o di Pasqua	Umbria	X				

	Torta al testo (Crescia)	Provincia di Perugia	X				
	Tozzetti	Umbria	X				
	Umbricelli	Provincia di Perugia, Comune di Orvieto	X				
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	Anguilla del Trasim.	Lago Trasimeno	X				
	Carpa del Trasimeno	Lago Trasimeno	X				
	Latterino del Trasim.	Lago Trasimeno	X				
	Luccio del Trasimeno	Lago Trasimeno	X				
	Persico reale del Trasimeno	Lago Trasimeno	X				
	Tinca del Trasimeno	Lago Trasimeno	X				
	Trota	valle umbra e sibillini					X
baccalà	Umbria					X	
Vini	Vin santo affumicato	Alta valle del Tevere				X	
	Vino Montefalco Sagrantino DOCG			X			
	Vino Torgiano Rosso Riserva DOCG			X			
	Vini DOC Torgiano			X			
	Vini DOC (DOP) Orvieto			X			
	Vini DOC (DOP) Montefalco			X			
	Vini DOC (DOP) Colli Perugini			X			
	Vini DOC (DOP) Colli Martani			X			
	Vini DOC (DOP) Colli del Trasimeno			X			
	Vini DOC (DOP) Colli Altotiberini			X			
	Vini DOC (DOP) Assisi			X			
	Vini DOC (DOP) Lago di Corbara			X			
	Vini DOC (DOP) Rosso Orvietano			X			
	Vini DOC (DOP) Spoleto			X			
	Vini DOC (DOP) Todi			X			
	Vini IGT (IGP) Umbria				X		
	Vini IGT (IGP) Bettona				X		
	Vini IGT (IGP) Cannara				X		
	Vini IGT (IGP) Spello				X		
Vini IGT (IGP) Allerona				X			