



DOP e IGP

Il consumatore esprime attenzione e desiderio di conoscenza dei prodotti agricoli e agroalimentari nella domanda di qualità, sicurezza e tradizione, origine dei prodotti e delle materie prime.

L'Unione Europea risponde a queste esigenze del consumatore individuando le "Indicazioni Geografiche" (IG), contrassegni utilizzati per differenziare i prodotti in relazione alla qualità e al loro legame con il territorio di origine, garantendo contemporaneamente standard nei processi di produzione previsti in idonei disciplinari di produzione.

L'evoluzione della normativa comunitaria degli ultimi anni ha unificato i diversi regimi di qualità: le "Indicazioni Geografiche" DOP e IGP possono essere utilizzate sui prodotti agricoli, agroalimentari, sui vini e sulle bevande alcoliche.

I disciplinari di produzione sono un insieme di requisiti sulle caratteristiche del prodotto, la zona di produzione, il metodo di ottenimento, i controlli, l'etichettatura, comprendendo anche la tracciabilità del prodotto e il suo legame con l'ambiente.

I produttori devono attenersi scrupolosamente a questi disciplinari, sono iscritti in appositi elenchi e inseriti nel "sistema di controllo"; il prodotto infatti è sottoposto a controllo da parte di enti certificatori terzi, che verificano la corrispondenza del prodotto al disciplinare. L'attività di tali enti è vigilata in coordinamento fra il Ministero delle Politiche Agricole alimentari e forestali e le Regioni.

Inoltre, i prodotti individuati con una Indicazione Geografica sono protetti dai rispettivi consorzi, che effettuano attività di tutela da contraffazioni, abusi e utilizzi impropri delle denominazioni e sono incaricati dal Ministero di tutte le attività promozionali.

I controlli della filiera produttiva e quelli previsti sul prodotto finale sono, per il consumatore, garanzia di trasparenza, tracciabilità, sicurezza alimentare e genuinità, origine del prodotto.

Per il settore agricolo ed agroalimentare, il regime normativo europeo prevede tre marchi di qualità, le caratteristiche dei quali sono riportate sul retro.



In Veneto hanno ottenuto il riconoscimento dall'Unione Europea 17 prodotti DOP e 18 prodotti IGP; fra questi 17 sono prodotti ortofrutticoli e cereali, 8 formaggi, 7 prodotti a base di carne e 3 fra oli d'oliva e miele. Questo patrimonio agroalimentare porta il Veneto al primo posto in Europa per il numero di prodotti DOP e IGP.

DOP e IGP



DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP)

Individua un prodotto la cui produzione, trasformazione e preparazione avvengono storicamente in una determinata area geografica: **tutti** gli stadi di preparazione del prodotto hanno una relazione diretta, di tipo causa-effetto con le caratteristiche del terreno, climatiche, ambientali, storiche ed artigianali del luogo.

Il logo della DOP garantisce che tutto il prodotto così contrassegnato proviene da una determinata area geografica, è stato coltivato/allevato/trasformato in base alle disposizioni contenute nel relativo disciplinare, esprime le sue peculiarità in relazione alle caratteristiche ambientali, climatiche e storiche del territorio.



INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP)

Per i prodotti IGP le caratteristiche di qualità o la reputazione devono essere legati, anche storicamente, alla zona geografica.

Il logo dell'IGP garantisce che tutto il prodotto così contrassegnato è in relazione alla zona di cui porta il nome ed è prodotto sulla base delle disposizioni contenute nel relativo disciplinare.



SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA (STG)

Questo logo non è riferito ad un'origine, ma a un metodo di produzione del quale è necessario dimostrare gli aspetti tradizionali. Tale logo può essere utilizzato sui prodotti agricoli, sui prodotti trasformati e sulle ricette tradizionali, da parte di tutti i produttori comunitari a prescindere dalla zona di produzione, purché essi si adeguino al disciplinare approvato dalla Comunità Europea e si sottopongano ai controlli effettuati dagli organismi di controllo. Il logo della STG garantisce che tutto il prodotto contrassegnato è stato ottenuto con tecniche tradizionali, codificate e garantite nel relativo disciplinare.

*a cura dell'Assessorato alla Tutela del Consumatore
e Sicurezza Alimentare*

website: <http://www.regione.veneto.it/prodottivenetidiquality>

website: [regione.veneto.it/tutela_consumatore](http://www.regione.veneto.it/tutela_consumatore)

e-mail: tutela.prodottiqualita@regione.veneto.it