

I marchi di qualità



Si avvalgono di un marchio di qualità europeo i prodotti di qualità (certificata) particolarmente pregiati che si distinguono da prodotti analoghi perché provenienti da determinati territori o derivati da particolari tecniche produttive

I marchi di qualità in Europa

L'Europa riconosce questi tipi di attestazioni:

- ✓ Prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP)
- ✓ Prodotti a Indicazione Geografica Protetta (IGP)
- ✓ Specialità Tradizionale Garantita (STG)



I marchi di qualità in Europa

Gli alimenti che si fregiano di un marchio di qualità devono essere prodotti secondo precisi **disciplinari**, approvati dalle autorità e certificati e controllati da organismi terzi indipendenti



Denominazione di Origine Protetta (DOP)



Marchio di qualità che serve a tutelare il legame di alcuni prodotti alimentari con il loro territorio di produzione e la metodica di produzione.

Affinché un prodotto sia DOP, infatti, le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata e in un determinato modo specifico.

Indicazione Geografica Protetta (IGP)

Marchio di qualità che viene attribuito ai prodotti agricoli e alimentari per i quali almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in un'area geografica determinata



Specialità Tradizionale Garantita (STG)



Marchio di qualità attribuito a prodotti agricoli e alimentari che abbiano una specificità legata al **metodo di produzione** o alla **composizione** facente parte della **tradizione di una zona**, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale area. Un **esempio** di questa attestazione di specificità, in Italia, è rappresentato dalla **pizza napoletana**.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Prodotti ottenuti con **metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo**, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni



Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Vengono inclusi in un apposito **elenco**, predisposto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali con la collaborazione delle Regioni

Etichetta degli alimenti da agricoltura biologica



Nei Paesi dell'Unione Europea i prodotti alimentari confezionati provenienti da agricoltura biologica devono recare obbligatoriamente in etichetta il logo di produzione biologica dell'Unione Europea Euro Leaf

Etichetta degli alimenti da agricoltura biologica

Il logo certifica che almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola è stato prodotto con metodo biologico

Per questi prodotti, sull'etichetta viene riportata la dicitura "prodotto biologico" o "Bio" o "Eco"



Etichetta degli alimenti da agricoltura biologica



L'etichetta biologica non può essere utilizzata per i prodotti che contengono

Organismi Geneticamente Modificati



OGM

Gli OGM in etichetta

Gli **Organismi Geneticamente Modificati** (definiti anche **transgenici**) sono organismi il cui **DNA** è stato modificato tramite operazioni di **ingegneria genetica**. Le principali caratteristiche ottenute mediante tali procedure sono: assicurare maggiore resistenza da parte delle piante coltivate ai pesticidi e agli infestanti, incrementare la loro resa, rallentare il loro normale decadimento, creare alimenti con un profilo nutrizionale

particolare. I produttori che intendono indicare in etichetta che il proprio prodotto è "senza OGM" o "100% OGM free" (**figura**) devono essere in grado di garantire la totale assenza di contaminazioni da OGM, anche accidentali o tecnicamente inevitabili, del prodotto e dei suoi ingredienti. La legge consente tuttavia di non segnalare la presenza di OGM se non superano la soglia dello 0,9% e se la loro presenza è involontaria e tecnicamente inevitabile. Se tale rischio sussiste, evidentemente in etichetta non si può indicare "senza OGM".



Un prodotto "100% OGM free" non deve contenere in alcun modo organismi geneticamente modificati.

Curiosità: il marchio De.Co.

De. Co. = La **denominazione comunale d'origine (De.C.O.)**, o **denominazione comunale (De.Co.)**, rappresenta un riconoscimento concesso dalla locale amministrazione comunale ad un prodotto, in genere strettamente collegato al territorio e alla sua comunità, senza alcuna sovrapposizione con le denominazioni d'origine vigenti.

Serve per valorizzare le attività agroalimentari tradizionali.

La Denominazione comunale d'origine (a differenza dei marchi Dop, Igp e Stg) non è un marchio di qualità, ma un'attestazione di un comune, approvata a seguito di delibera comunale.

Es. Casoncello di Barbariga, Torta di San Biagio di Cavriana

Grazie per l'attenzione!

Buono studio!