

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 preconfezionati 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!