

PRODOTTI TIPICI

UNICI ED ESCLUSIVI:
è L'ORIGINE che
fa la **differenza**



Dop Denominazione di Origine Protetta

Le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione del prodotto si svolgono in un'area geografica delimitata e non possono essere riproducibili al di fuori.



Igp Indicazione Geografica Protetta

Almeno una delle fasi della filiera deve avvenire nell'area geografica delimitata per il prodotto.



Stg Specialità Tradizionale Garantita

Il prodotto che porta questo marchio non è legato a un preciso territorio, ma ha delle caratteristiche che lo distinguono da altri prodotti simili.

Paradossalmente in epoca di globalizzazione è il territorio che fa la differenza. E' l'appartenenza ad un determinato areale, anche di piccole dimensioni, che rende unico ed esclusivo un prodotto tipico, che viene prodotto ancora secondo la tradizione, seguendo tecniche antiche e antichi saperi. Questa è la filosofia delle denominazioni di origine, ovvero quelle certificazioni di prodotto che attestano l'aderenza a un determinato disciplinare di produzione, secondo uno schema generale imposto dall'Unione europea e delle regole di produzione concordate dagli stessi produttori. Le denominazioni di origine di derivazione europea per i prodotti agroalimentari, vini esclusi, sono: le Dop, Igp e Stg, che fanno capo all'ex Reg. CEE 2081 del 1992, oggi Reg. CE n. 510 del 2006.

Per i vini, invece, vige una legge nazionale che ha istituito le Docg, Doc, Igt.

Di questi però solo la Doc e la Docg sono riconosciute a livello comunitario sotto la denominazione di Vqprd, ossia Vini di qualità prodotti in regioni determinate

DOC DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

E' attribuita a vini prodotti in zone limitate, di piccole o medie dimensioni, di cui riportano il nome geografico. Hanno un disciplinare rigido che ne regola tutto il ciclo produttivo e impone parametri precisi per le caratteristiche enochimiche e organolettiche.

DOCG DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Viene riconosciuta a vini di particolare pregio, ottenuti secondo regole ancora più restrittive rispetto alla Doc.

In Basilicata non ci sono Docg.

IGT INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Identifica i vini di una determinata area geografica e prodotti secondo un disciplinare riconosciuto.

L'iter delle denominazioni di origine

- I produttori interessati, riuniti in un comitato, presentano all'Autorità nazionale, il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (Mipaaf), una formale richiesta di registrazione accompagnata dal Disciplinare di produzione.
- Il Ministero procede alla valutazione della richiesta e del relativo Disciplinare, richiedendo anche specifico parere alla Regione, o alle Regioni interessate.
- Se la richiesta è fondata, il Mipaaf procede alla pubblicazione in Gazzetta Ufficiale della domanda e del relativo Disciplinare.
- In assenza di obiezioni, il Ministero trasmette alla Commissione Europea la richiesta e la relativa documentazione.
- La Commissione Europea pubblicizza la richiesta e, in assenza di opposizioni da parte degli altri Stati membri, con un apposito regolamento procede alla registrazione ed accorda la denominazione richiesta. ■

PRODOTTI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE		
	DOCG, DOC E IGT	DOP E IGP
ABRUZZO	13	8
BASILICATA	5	5
CALABRIA	25	11
CAMPANIA	29	15
EMILIA ROMAGNA	31	26
FRIULI V. GIULIA	14	4
LAZIO	31	13
LIGURIA	11	2
LOMBARDIA	33	21
MARCHE	18	8
MOLISE	5	4
PIEMONTE	54	16
PUGLIA	31	12
SARDEGNA	35	5
SICILIA	29	15
TOSCANA	49	19
TRENTINO ALTO ADIGE	12	10
UMBRIA	19	6
VALLE D'AOSTA	1	4
VENETO	38	23

Fonte: Mipaaf. Le Dop e le Igp sono aggiornate all'11 luglio 2008. I vini al 31 dicembre 2007. Il totale è superiore al numero effettivo in quanto ci sono delle denominazioni interregionali. Non sono inserite le Stg, dal momento che ne esiste solo una in Italia ed è la Mozzarella.

IN BASILICATA

IL PANIERE LUCANO DEI PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTA 10 PRODOTTI CERTIFICATI, PRODOTTI DA 85 AZIENDE AGRICOLE (INDAGINE ALSIA 2008) REALIZZAZIONE DI UNA BANCA DATI DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI CERTIFICATE O IN CORSO DI CERTIFICAZIONE DELLAREGIONE BASILICATA). SI TRATTA DI QUEI PRODOTTI CHE HANNO CONCLUSO L'ITER PER OTTENERE LE DENOMINAZIONI.

PRODOTTI TIPICI LUCANI RICONOSCIUTI	ANNO DI RICONOSCIMENTO
Aglianico del Vulture Doc	1971
Caciocavallo Silano (interreg.) Dop	1993
Basilicata Igt	1995
Fagiolo di Sarconi Igp	1996
Peperone di Senise Igp	1996
Grottino di Roccanova Igt	2000
Terre dell'Alta Val d'Agri Doc	2003
Matera Doc	2005
Pecorino di Filiano Dop	2007
Pane di Matera Igp	2007

Produzioni a denominazione di origine in Basilicata

SIMBOLI DOP E IGP, CAMBIANO I COLORI

I simboli comunitari apposti sull'etichetta e sull'imballaggio dei prodotti il cui nome è registrato come Indicazione geografica protetta (Igp) o Denominazione di origine protetta (Dop) permettono al consumatore di identificare le caratteristiche legate all'origine dei prodotti.

Attualmente, però, i simboli relativi alle Dop e Igp presentano caratteristiche di forma, colore e disegno comuni. L'unica differenza è rappresentata dalla legenda all'interno dei simboli.

Pertanto, per agevolare il consumatore, la Commissione delle Comunità europee ha deciso di rendere più marcata la differenza fra i due simboli attraverso l'utilizzo di colori diversi.

La decisione è stata approvata con il Regolamento CE n. 628/2008 del 2 luglio 2008, che modifica il Regolamento CE n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle Indicazioni geografiche e delle Denominazioni d'origine dei prodotti agricoli alimentari.

Per permettere tuttavia un passaggio graduale che non crei un pregiudizio economico fra i produttori e gli operatori del settore, si è previsto un periodo di transizione di due anni durante i quali potranno essere utilizzati i simboli comunitari conformi alle disposizioni applicabili prima della modifica del regolamento. ■

(M.V.)

