



FEASR



REGIONE DEL VENETO



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

ATLANTE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DEL VENETO

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007-2013

Organismo responsabile dell'informazione: **Veneto Agricoltura**

Autorità di gestione: **Regione del Veneto – Dipartimento Agricoltura e Sviluppo Rurale**

Gruppo di lavoro

Veneto Agricoltura:

Stefano Barbieri e Silvia Ceroni, *Settore Divulgazione Tecnica, Formazione Professionale ed Educazione Naturalistica*

Paolo Antoniazzi, *collaboratore*

Andrea Menegante, *tirocinante*

Regione del Veneto:

Alberto Zannol, Alessandra Scudeller, Guido Mazzucato, Giovanni Mancinelli, Gian Omar Bison, *Sezione Competitività Sistemi Agroalimentari*

Testi a cura di:

Paolo Antoniazzi, *collaboratore Veneto Agricoltura*

I testi sono stati elaborati sulla base delle schede informative inviate dai diversi portatori di interesse per l'iscrizione dei prodotti nell'Elenco nazionale dei Prodotti agroalimentari tradizionali.

“Ai fini di una possibile nuova edizione dell'Atlante, i portatori di interesse sono invitati a segnalare eventuali errori, proposte di modifica, integrazioni a Veneto Agricoltura, divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org”

Pubblicazione edita da:

Veneto Agricoltura

Azienda Regionale per i Settori Agricolo, Forestale ed Agroalimentare

Viale dell'Università, 14 – 35020 Legnaro (PD)

Tel. 049 8293711 – Fax 049 8293815

e-mail: info@venetoagricoltura.org

www.venetoagricoltura.org

Coordinamento editoriale:

Stefano Barbieri, Silvia Ceroni – *Settore Divulgazione Tecnica, Formazione Professionale ed Educazione Naturalistica*

Via Roma, 34 – 35020 Legnaro (PD)

Tel. 049 8293920 – Fax 049 8293909

e-mail: divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org

Impostazione grafica a cura di:

Federica Mazzucato – *Edizioni MB srl - Rovigo*

Materiale di proprietà riservata della Regione del Veneto. L'utilizzo di testi e foto è possibile previa autorizzazione scritta da richiedere a Veneto Agricoltura, richiesta citando gli estremi della pubblicazione.

Finito di stampare nel mese di giugno 2014

presso Centro Offset S.r.l. – Via Bologna, 1 – 35035 Mestrino (PD)

www.centrooffset.com

PRESENTAZIONE

In Veneto i prodotti tradizionali sono lo specchio della storia e della cultura rurale.

Con questo spirito abbiamo inteso proporre questa nuova versione, rivista e aggiornata dell'Atlante dei prodotti agroalimentari tradizionali del Veneto.

Trecentosettantuno prelibatezze attualmente censite nella XIV revisione dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, istituito dal Ministero delle Politiche Agricole, agroalimentari e forestali, elenco che ogni anno si arricchisce di nuove eccellenze mentre talune ne escono a seguito della registrazione come DOP o IGP.

Ogni prodotto racconta la storia e le peculiarità del nostro territorio: spaziando dall'ampia gamma di frutta e verdura, ai formaggi di tutti i tipi, dalle bevande alle carni fresche e lavorate, ai prodotti del settore ittico, dai pani ai dolci, in un insieme di sapori e di sapere umano che nei secoli ha costruito la nostra tradizione agroalimentare.

Una ricchezza da conoscere e far conoscere ai veneti e ai milioni di turisti che arrivano nella nostra regione attirati dalle bellezze del nostro territorio che, dal mare alle lagune, passando per la ricca pianura e la fascia collinare fino alle Dolomiti, determina una gamma infinita di peculiarità ambientali ed eccellenze agroalimentari.

La varietà dei prodotti veneti offre la possibilità agli operatori del settore di allargare l'offerta turistica, collegando in sinergia il patrimonio agroalimentare con quello naturalistico e culturale del nostro territorio.

Questa nuova edizione dell'atlante regionale è strutturato in modo da accompagnare il lettore a conoscere con facilità, provincia per provincia, i prodotti della tradizione, le loro caratteristiche peculiari, il territorio d'origine, gli aspetti storici e di tipicità, il luogo e il periodo di reperibilità.

Siamo convinti di fornire un servizio prezioso ai consumatori, ai turisti ma anche a tutti quegli operatori dell'agroalimentare, della ristorazione, dell'enogastronomia che vorranno contribuire a preservare e rilanciare le nostre migliori tradizioni culinarie.

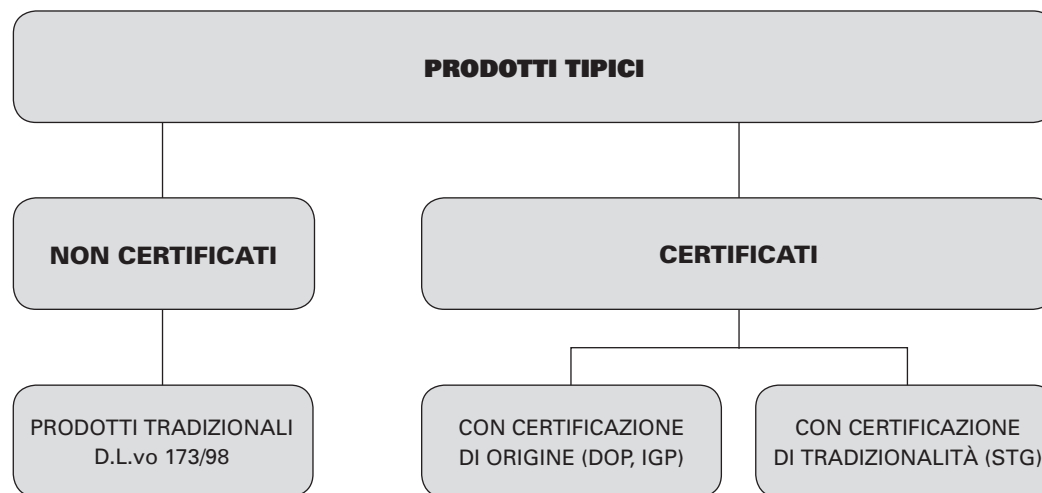
Franco Manzato
Assessore all'agricoltura
Regione del Veneto

I PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI

a cura di

Regione del Veneto - *Sezione Competitività Sistemi Agroalimentari*

Per prodotti agroalimentari tipici si intendono i prodotti con indicazione geografica DOP e IGP, l'STG, e i prodotti agroalimentari tradizionali; essi vengono classificati, dal punto di vista tecnico, rispettivamente in "certificati" e "non certificati" in quanto sono caratterizzati da distinti percorsi di riconoscimento e da livelli di impegno da parte dei produttori e di tutela giuridica del prodotto nettamente diversi.

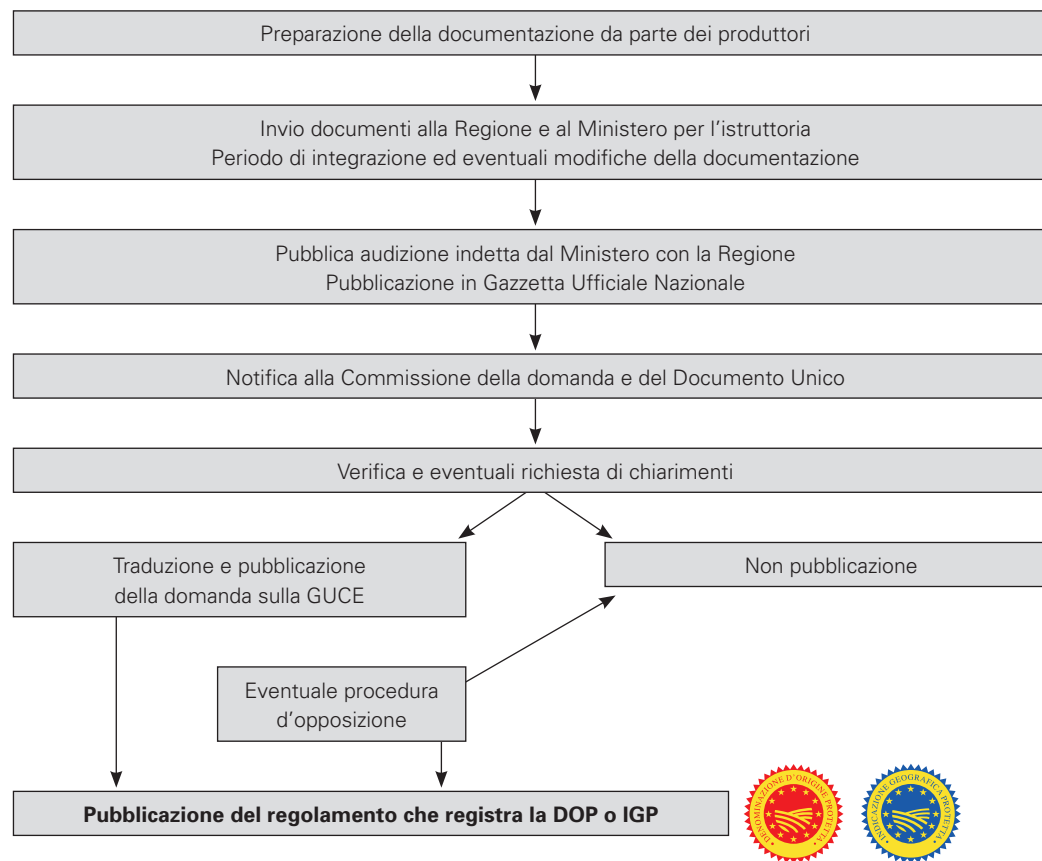


I prodotti a denominazione d'origine DOP e indicazione geografica IGP

Nei prodotti a denominazione d'origine DOP e indicazione geografica IGP viene riconosciuto, sulla base di un regolamento dell'Unione Europea, l'esistenza di un legame tra il prodotto e la zona geografica di produzione, comprensiva di fattori geografico ambientali, storici e umani.

Nel caso delle DOP tali fattori peculiari incidono fortemente sulle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche del prodotto e pertanto, per garantire tali caratteristiche, il prodotto non può essere ottenuto al di fuori di tale zona. Nel caso dei prodotti IGP invece i fattori storici, ambientali e umani della zona incidono su almeno una delle caratteristiche del prodotto, compresa la rinomanza; per l'IGP pertanto alcune fasi del processo che non incidono sulle peculiarità del prodotto, come ad esempio il condizionamento di un ortaggio o la lavorazione e l'imballaggio del riso, possono anche essere effettuate al di fuori della zona definita.

Il legame del prodotto con la zona geografica di origine deve essere dimostrato dai produttori attraverso un'approfondita documentazione che viene valutata dalla Regione e dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e, successivamente, dalla Commissione europea. Ottenuto il riconoscimento con la registrazione della DOP o IGP, il prodotto viene periodicamente verificato da appositi organismi di controllo e certificazione, al fine di garantire ai consumatori il rispetto della disciplina di produzione e delle caratteristiche specifiche.

Procedura di registrazione di una DOP / IGP

La registrazione di una DOP o IGP da parte dell'Unione Europea, significa quindi che quel prodotto può essere ottenuto totalmente (per la DOP) o parzialmente (per l'IGP) in quella determinata zona che influenza le peculiarità del prodotto; tale riconoscimento pertanto crea giuridicamente un vantaggio competitivo riservato solo ai produttori che operano all'interno di quella zona nonché una tutela legale al prodotto e quindi al produttore, nei confronti di chiunque in Italia, in Europa o nel mondo, cerchi d'imitare tale bene o usarne il nome protetto.

Il riconoscimento della DOP o IGP permette quindi al consumatore di identificare con certezza un prodotto di riconosciute peculiarità, avente origine in un particolare territorio, seguendo ferree regole di produzione e di controllo che determinano e garantiscono le peculiarità, rispetto ai prodotti indifferenziati e globalizzati di provenienza incerta.

Le specialità tradizionali garantite STG

Una “Specialità tradizionale garantita” o STG, che viene riconosciuta dopo un percorso simile a quello necessario per registrare una DOP / IGP, viene tutelata dall’Unione Europea in ragione delle sue peculiarità legate non alla zona di origine ma al metodo tradizionale di produzione o alla ricetta riconosciuta. Questo è il caso della mozzarella STG o della pizza napoletana STG; tali prodotti con l’attestazione STG possono essere ottenuti in tutto il mondo ma solo se viene applicato il disciplinare di produzione approvato dall’Unione europea, che fissa il metodo tradizionale a garanzia delle peculiarità del prodotto. Anche per le STG vengono periodicamente effettuate le verifiche da parte di appositi organismi di controllo e certificazione accreditati a livello internazionale, al fine di garantire ai consumatori, in tutto il mondo, il rispetto della disciplina e delle caratteristiche tradizionali.

I prodotti agroalimentari tradizionali

I prodotti agroalimentari tradizionali sono quelli che, per la loro rinomanza e la tradizionalità del metodo di produzione, vengono inseriti dal 2000 nell’*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali*, istituito dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

L’inserimento nell’elenco di “nuovi” prodotti tradizionali è semplice: ogni anno, entro la metà marzo, i produttori del settore agro-alimentare possono presentare al Ministero, per il tramite della propria Regione, una breve scheda nella quale descrivono le principali informazioni sul prodotto, le caratteristiche, la tradizionalità del metodo di produzione o della ricetta. Tali prodotti, dopo una valutazione della scheda prima da parte della Regione e poi del Ministero, vengono inseriti nell’elenco nazionale mediante la pubblicazione di un Decreto ministeriale che aggiorna l’Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

L’approvazione dell’elenco non rappresenta un vero e proprio riconoscimento o tutela giuridica per i produttori, come viceversa avviene nel caso delle indicazioni geografiche DOP e IGP, ma può essere considerato uno strumento informativo per il consumatore e di marketing in quanto i produttori possono inserire sugli imballaggi e nel materiale promozionale la frase “*Prodotto inserito nell’Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali*”.

L’inserimento di un prodotto, oltre a costituire una ormai famosa vetrina per l’ampia gamma di peculiarità agro-alimentari regionali e italiane, può rappresentare un primo passo per iniziare il percorso di registrazione DOP o IGP, qualora il prodotto diventato rinomato, necessiti di una maggior tutela giuridica internazionale.