



FEASR



REGIONE DEL VENETO



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

ATLANTE DEI PRODOTTI DOP E IGP 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, Giovanni Mancinelli, Guido Mazzucato, Gian Omar Bison, *Sezione Competitività Sistemi Agroalimentari*

Testi a cura di:

Paolo Antoniazzi, *collaboratore Veneto Agricoltura*

I testi sono stati redatti sulla base dei Documenti unici e dei Disciplinari di produzione dei diversi prodotti DOP e IGP.

Ringraziamenti:

Si ringraziano i Consorzi di Tutela dei prodotti per la collaborazione prestata nella revisione dei testi e per la fornitura dei materiali fotografici.

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 parte di Veneto Agricoltura, 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

I prodotti agroalimentari con indicazione geografica DOP e IGP sono il risultato e la sintesi tra le caratteristiche di un territorio, la sua storia e il savoir-faire dei suoi produttori, fattori unici che non possono essere ripetuti e copiati in altre zone.

Una preziosa peculiarità da perseguire e comunicare, contro le logiche della globalizzazione. Di questo ultimamente tendiamo a dimenticarci, quando Paesi come gli Stati Uniti e la Cina, che per decenni hanno contestato le indicazioni geografiche, oggi chiedono alla Commissione la registrazione di DOP e IGP per i loro prodotti.

In questa cresciuta consapevolezza dell'importanza delle indicazioni geografiche, l'Unione Europea continua a crederci e ripropone convinta questo sistema di riconoscimenti come uno dei principali strumenti per lo sviluppo rurale, la competitività delle filiere, le strategie di valorizzazione delle produzioni locali.

Continuiamo a crederci anche noi, per la crescita e salvaguardia del nostro territorio e della nostre imprese agroalimentari, malgrado le difficoltà che incontrano alcune nostre piccole denominazioni a trovare il loro mercato di riferimento e le corrette strategie di promozione.

Il Veneto è tra le prime regioni al mondo per numero di denominazioni riconosciute, ma questo non è sufficiente se non riusciamo ad accompagnarle - con la collaborazione di tutte le forze operative e professionali - nei percorsi più efficaci per il loro sviluppo: dal consolidamento e crescita dei mercati, all'aggregazione, informazione, formazione e consulenza finalizzate in particolare al marketing, alla logistica e alla gestione del marchio collettivo.

In questo filone, tra vecchia e nuova programmazione per lo sviluppo rurale, si inserisce anche questa pubblicazione, come contributo alla conoscenza. Un supporto che la Regione mette a disposizione dei produttori veneti e degli operatori dell'eno-gastronomia regionale, perché possano individuare le opportunità e le peculiarità produttive della propria zona, affrontando la sfida, per appropriarsi del vantaggio concorrenziale dato, in tutta la filiera dell'agroalimentare, dalle indicazioni geografiche.

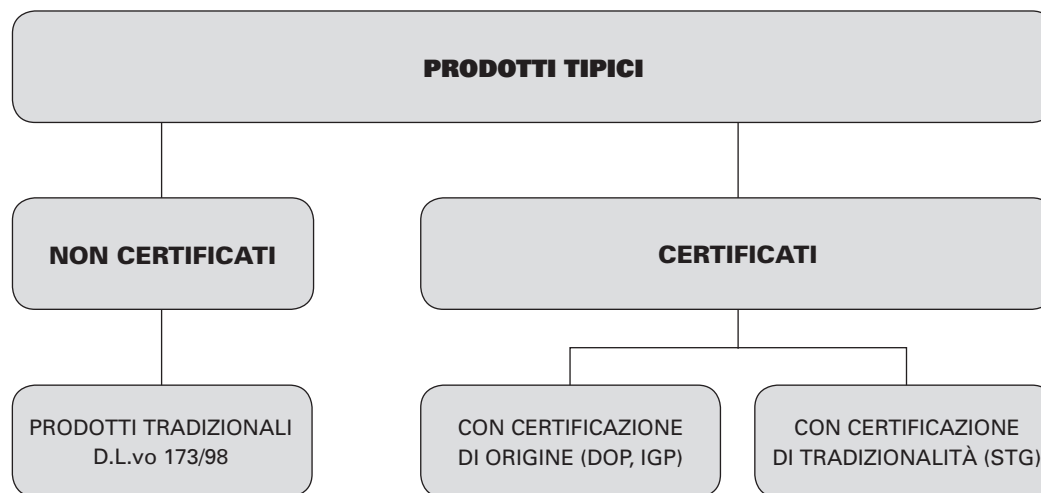
Franco Manzato
Assessore all'agricoltura
Regione del Veneto

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.



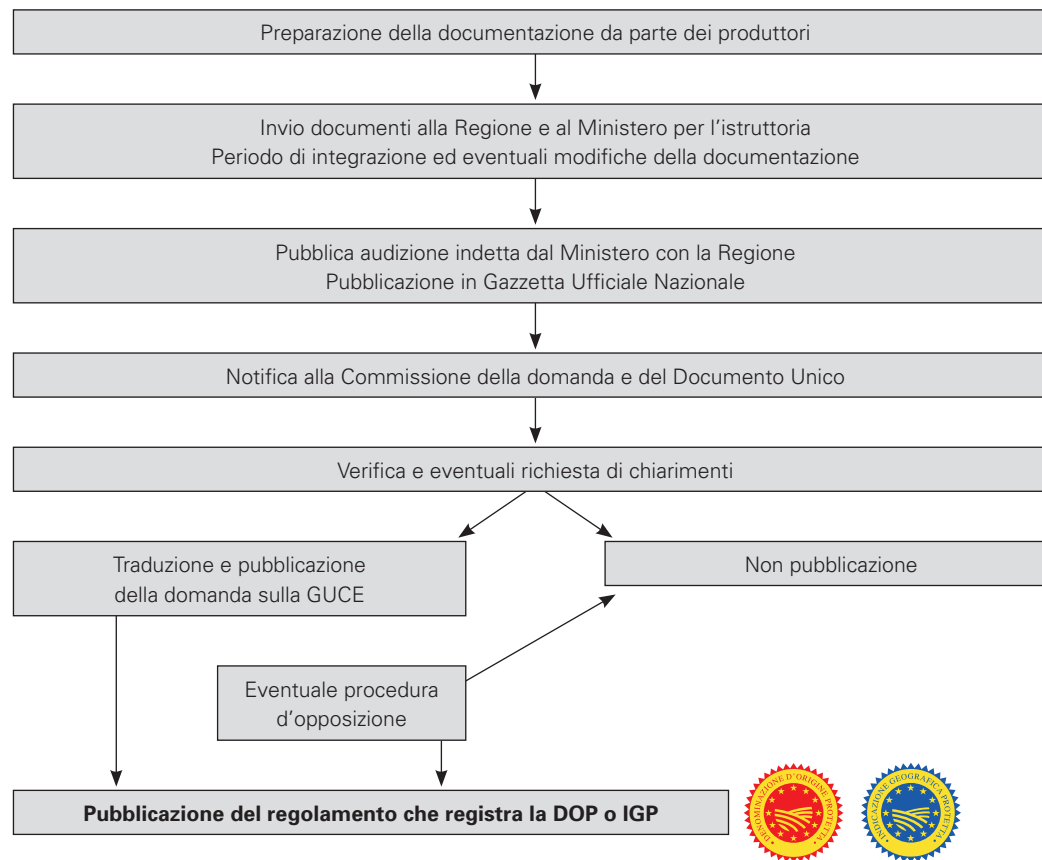
I prodotti a denominazione d'origine DOP e indicazione geografica IGP

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.

INTRODUZIONE

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.

SOMMARIO

PRESENTAZIONE	3
INTRODUZIONE	4
PRODOTTI A BASE DI CARNE	9
Cotechino Modena IGP	11
Mortadella Bologna IGP	13
Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP	15
Salame Cremona IGP	17
Salamini italiani alla Cacciatora DOP	19
Soprèssa Vicentina DOP	21
Zampone Modena IGP	23
FORMAGGI	25
Asiago DOP	27
Casatella Trevigiana DOP	29
Grana Padano DOP	31
Montasio DOP	33
Monte Veronese DOP	35
Piave DOP	37
Provolone Valpadana DOP	39
Taleggio DOP	41
ALTRI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	43
Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP	45
OLI E GRASSI	47
Garda DOP Olio extravergine di oliva	49
Veneto Valpolicella DOP, Veneto Euganei e Berici DOP, Veneto del Grappa DOP Olio extravergine di oliva	51

ORTOFRUTTICOLI E CEREALI, FRESCHI O TRASFORMATI	53
Aaglio Bianco Polesano DOP	55
Asparago Bianco di Bassano DOP	57
Asparago Bianco di Cimadolmo IGP	59
Asparago di Badoere IGP	61
Ciliegia di Marostica IGP	63
Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese IGP	65
Insalata di Lusia IGP	67
Marrone di Combai IGP	69
Marrone di S. Zeno DOP	71
Marroni del Monfenera IGP	73
Pesca di Verona IGP	75
Radicchio di Chioggia IGP	77
Radicchio di Verona IGP	79
Radicchio Rosso di Treviso IGP	81
Radicchio Variegato di Castelfranco IGP	83
Riso del Delta del Po IGP	85
Riso Nano Vialone Veronese IGP	87
PESCI, MOLLUSCHI, CROSTACEI FRESCHI E PRODOTTI DERIVATI	89
Cozza di Scardovari DOP	91
INDICE PER PROVINCIA	101
INDICE ALFABETICO	105
RIFERIMENTI CONSORZI DOP E IGP - RIFERIMENTI STRADE	107