



VEROVENETO
BUONA TERRA NON MENTE

PROGETTO REGIONALE DI CARATTERIZZAZIONE QUALITATIVA
DEI PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI VENETI E DEL
LORO AMBIENTE DI PRODUZIONE



REGIONE DEL VENETO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



www.biodiversity
association
o.n.l.u.s.

I PRODOTTI DOP, IGP E STG, I PRODOTTI TRADIZIONALI E LA QUALITÀ VERIFICATA LA STORIA E IL QUADRO NORMATIVO

A partire dal 1992, il Consiglio europeo ha adottato un quadro giuridico relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari (Regolamento (CEE) n. 2081/92) - e uno relativo alle specialità tradizionali garantite (Regolamento (CEE) n. 2082/92). Tali prodotti beneficiano, dunque, di un sistema volontario di protezione, che conferisce ai produttori interessati la possibilità di proteggere determinate denominazioni attraverso la loro registrazione e l'ottenimento dei relativi diritti. La volontà degli operatori di tutelare prodotti agricoli o alimentari identificabili in relazione all'origine geografica ha portato, fino ad oggi, alla registrazione di **oltre 700 denominazioni d'origine e indicazioni geografiche** a livello comunitario (da aggiungere alle indicazioni geografiche per il vino e per le bevande spiritose). Tuttavia, il quadro legislativo comunitario originario si è dimostrato negli ultimi anni poco adatto a rispondere a una serie di mutamenti intervenuti all'interno dell'Europa e a livello globale. Il recepimento di tale necessità ha portato, semplificando e chiarendo la legislazione precedente, il 20 Marzo 2006 all'adozione da parte del Consiglio dei Ministri dell'UE dei regolamenti 509/2006 e 510/2006.



COSA SONO I PRODOTTI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA - DOP

Riconoscimento assegnato ai prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo, vengano realizzate in un'area geografica delimitata e il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione. Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori naturali ed umani. **Tutta la produzione, la trasformazione e l'elaborazione del prodotto** devono avvenire nell'area delimitata. Il marchio DOP estende la tutela del marchio nazionale DOC (Denominazione di Origine Controllata) a tutto il territorio europeo e, con gli accordi internazionali GATT, anche al resto del mondo.



COSA SONO I PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA - IGP

Il termine "IGP" è relativo al nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese, che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo o di tale paese e di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui **produzione e/o trasformazione e/o elaborazione** avvengano nell'area geografica determinata. Alcune fasi del processo di produzione che non incidono sulla peculiarità del prodotto possono pertanto avvenire anche al di fuori della zona definita. Il marchio IGP introduce un nuovo livello di tutela qualitativa, che tiene conto dello sviluppo industriale del settore, dando più peso alle tecniche di produzione rispetto al vincolo territoriale. Entrambi questi riconoscimenti comunitari (DOP e IGP) costituiscono una valida garanzia per il consumatore, che sa così di acquistare alimenti di qualità, che devono rispondere a determinati requisiti e sono prodotti nel rispetto di precisi disciplinari. Costituiscono inoltre una tutela anche per gli stessi produttori, nei confronti di eventuali imitazioni e concorrenza sleale.



VEROVENETO
BUONA TERRA NON MENTE

PROGETTO REGIONALE DI CARATTERIZZAZIONE QUALITATIVA
DEI PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI VENETI E DEL
LORO AMBIENTE DI PRODUZIONE



REGIONE DEL VENETO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



WORLD
BIODIVERSITY
ASSOCIATION
O.N.I.U.S.



LE SPECIALITÀ TRADIZIONALI GARANTITE - STG

Riconoscimento del carattere di specificità di un prodotto agro-alimentare, inteso come elemento od insieme di elementi che, per le loro caratteristiche qualitative e di tradizionalità, distinguono nettamente un prodotto da altri simili. Ci si riferisce, quindi, a prodotti ottenuti secondo un metodo di produzione tradizionale di una particolare zona geografica, al fine di tutelarne la specificità. Sono esclusi da questa disciplina i prodotti il cui carattere peculiare sia legato alla provenienza o origine geografica; questo aspetto distingue le STG dalle DOP e dalle IGP.

I PRODOTTI TRADIZIONALI (D. LGS. 173/98)

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'Elenco viene aggiornato ogni anno con un Decreto Ministeriale, inserendo i prodotti che superano l'istruttoria condotta dal Ministero e dalla Regione di competenza, alla quale i produttori interessati avevano inviato una breve scheda descrittiva con le principali informazioni sul prodotto, le caratteristiche, la tradizionalità del metodo di produzione o della ricetta. A differenza delle DOP e delle IGP, l'approvazione dell'elenco non rappresenta un vero e proprio riconoscimento o tutela giuridica per i produttori, ma può essere considerato uno strumento informativo per il consumatore e di marketing: 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.



qualità
verificata

IL MARCHIO QUALITÀ VERIFICATA - QV

Il marchio **Qualità Verificata** identifica i prodotti agricoli e alimentari che garantiscono una qualità superiore in termini di sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, benessere degli animali e tutela ambientale. Con tale marchio la Regione del Veneto permette di valorizzare i prodotti agricoli e alimentari di qualità e, nello stesso tempo, tutelare i consumatori. Il marchio viene raffigurato con colori diversi in base alla filiera considerata: **verde** per i **prodotti vegetali**, **azzurro** per i **prodotti lattiero-caseari**, **rosso** per le **carni**, **blu** per i **prodotti ittici**. In particolare, i prodotti vegetali (ortofrutticoli, funghi, cereali, fiori e piante) certificati con marchio **QV** sono ottenuti secondo i principi della produzione integrata: un insieme di tecniche agronomiche e di difesa fitosanitaria a basso impatto, finalizzate a mantenere la biodiversità e proteggere l'ambiente.

Per "produzione integrata" si intende infatti quel sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i metodi e i mezzi produttivi di difesa dalle avversità delle produzioni agricole, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici. Le aziende agricole che aderiscono al marchio QV si impegnano volontariamente al rispetto delle regole sottoscritte nei disciplinari, con indicazioni più severe rispetto alle norme produttive correnti, garantendo la completa tracciabilità dei prodotti "dal campo alla tavola". I disciplinari di produzione del sistema di qualità "**Qualità Verificata**" vengono predisposti sulla base delle proposte formulate da associazioni e organizzazioni di produttori o da altri operatori del settore agroalimentare. Il rispetto dei disciplinari è verificato da ispettori di un Ente di certificazione accreditato, vigilato dalla Regione del Veneto.