ELENCO DEI PRODOTTI DOP

Prodotti a base di carne
- Prosciutto Veneto Berico-Euganeo
- Salamini italiani alla Cacciatora *
- Sopressa Vicentina

Formaggi
- Asiago *
- Casatella Trevigiana
- Grana Padano *
- Montasio *
- Monte Veronese
- Piave
- Provolone Valpadana *
- Taleggio *

Altri prodotti di origine animale
- Miele delle Dolomiti Bellunesi

Oli e grassi
- Olio extravergine di oliva Garda *
- Olio extravergine di oliva Veneto Valpolicella Veneto Euganei-Berici Veneto del Grappa

Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati
- Aglio Bianco Polesano
- Asparago Bianco di Bassano
- Marrone di San Zeno

Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati
- Cozza di Scardovari

ELENCO DEI PRODOTTI IGP

Prodotti a base di carne
- Cotechino Modena *
- Mortadella Bologna *
- Salame Cremona *
- Zampone Modena *

Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati
- Asparago Bianco di Cimadolmo
- Asparago di Badoere
- Ciliegia di Marostica
- Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese
- Insalata di Lusia
- Marrone di Combai
- Marroni del Monfenera
- Pesca di Verona
- Radicchio di Chioggia
- Radicchio di Verona
- Radicchio Rosso di Treviso
- Radicchio Variegato di Castelfranco
- Riso del Delta del Po *
- Riso Nano Vialone Veronese

* La zona di produzione dei prodotti contrassegnati da un asterisco si estende anche in altre regioni

ELENCO DEI VINI DOC

- Arcole
- Asolo Montello o Montello Asolo
- Bagnoli di Sopra o Bagnoli
- Bardolino
- Bianco di Custoza o Custoza
- Breganze
- Colli Berici
- Colli Euganei
- Corti Benedettine del Padovano
- delle Venezie
- Gambellara
- Garda
- Lessini Durello o Durello Lessini
- Lison-Pramaggiore
- Lugana
- Merlara
- Monti Lessini
- Piave
- Prosecco
- Riviera del Brenta
- San Martino della Battaglia
- Soave
- Valdadige
- Valdadige Terradeiforti o Terradeiforti
- Valpolicella
- Valpolicella Ripasso
- Venezia
- Vicenza
- Vigneti della Serenissima o Serenissima

ELENCO DEI VINI DOCG

- Amarone della Valpolicella
- Bagnoli Friularo o Friularo di Bagnoli
- Bardolino Superiore
- Colli Asolani - Prosecco o Asolo - Prosecco
- Colli di Conegliano
- Colli Euganei Fior d'Arancio o Fior d'Arancio Colli Euganei
- Conegliano Valdobbiadene - Prosecco o Conegliano - Prosecco o Valdobbiadene - Prosecco
- Lison
- Montello rosso o Montello
- Piave Malanotte o Malanotte del Piave
- Recioto della Valpolicella
- Recioto di Gambellara
- Recioto di Soave
- Soave Superiore

ELENCO DEI VINI IGT

- Alto Livenza
- Colli Trevigiani
- Conselvano
- Marca Trevigiana
- Tre Venezie
- Vallagarina
- Veneto
- Veneto Orientale
- Verona o Provincia di Verona o Veronese
- Vigneti delle Dolomiti

Degustazioni guidate di formaggi DOP
in abbinamento con vini DOC e DOCG del Veneto
a cura di APROLAV-Caseus Veneti

Agli eventi saranno presenti chef, docenti di gastronomia, giornalisti enogastronomici e sommelier.
I visitatori potranno degustare i piatti preparati e i vini.

www.venetoagricoltura.org

in collaborazione con il
Comune di Godega di Sant'Urbano

7° Festival delle DOP Venete

Domenica
24 OTTOBRE 2021
GODEGA FIERE (TV)

INGRESSO GRATUITO
CON OBBLIGO DI GREEN PASS (apertura ore 10.00 - 18.00)

Cosa sono le Denominazioni di Origine (DO)?

I prodotti agroalimentari con Denominazione di Origine DOP e IGP sono il risultato delle caratteristiche geografico-ambientali di un territorio, la sua storia e il savoir-faire dei suoi produttori, fattori unici che non possono essere ripetuti e copiati al di fuori delle zone definite proprio sulla base di questo legame.
A tali prodotti, peculiari e inimitabili, viene riconosciuta dall'Unione Europea una protezione giuridica attraverso la registrazione del prodotto con una DOP – Denominazione d'Origine Protetta o di una IGP – Indicazione Geografica Protetta, che tutelano il prodotto, i produttori e i consumatori da false imitazioni.

Come si ottiene il riconoscimento di una Denominazione di Origine?

Il legame della qualità del prodotto con le peculiarità della zona geografica di origine dev'essere dimostrato dai produttori attraverso un'approfondita documentazione che viene valutata in tre tappe: dalla Regione, dal Ministero e dall'Unione 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.

Vantaggi per produttori e consumatori

I prodotti riconosciuti dalla Denominazione di Origine sono ottenuti totalmente (DOP) o parzialmente (IGP) in una determinata zona che influenza le peculiarità del prodotto stesso. Tale riconoscimento rappresenta, dunque, per il prodotto e il produttore una tutela per ripararsi da chi, in Italia, in Europa o nel Mondo, cerchi di imitare un prodotto a marchio o usurparne il nome protetto. Inoltre, il riconoscimento della DOP o IGP permette al consumatore di identificare con certezza un prodotto che si contraddistingue per le sue riconosciute peculiarità, avente origine in un particolare territorio, sottoposto a ferree regole di produzione e controllo. Caratteristiche che nel loro insieme rappresentano per i consumatori una "garanzia" rispetto ai prodotti indifferenziati e globalizzati di provenienza incerta.

Nel Veneto

- **18 DOP**
- **18 IGP**
- **5 STG**

Che differenze ci sono fra i tre diversi marchi?

Il marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta)

viene attribuito dall'Unione Europea ai prodotti che presentano delle caratteristiche qualitative che dipendono essenzialmente o esclusivamente dalla zona in cui sono stati prodotti, intesa come fattori ambientali e umani; per questo motivo tutte le fasi di produzione e trasformazione del prodotto incidono sulle sue peculiarità e pertanto devono essere eseguite all'interno della zona geografica delimitata.
Prodotti: vedi elenco.

Il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta)

viene attribuito dall'Unione Europea ai prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica; per questo è importante che almeno una delle fasi di produzione o della trasformazione del prodotto, legate alla sua qualità, avvengano all'interno dell'area geografica determinata. Prodotti: vedi elenco.

Il marchio STG (Specialità Tradizionale Garantita)

attribuito dall'Unione Europea, è un'attestazione che valorizza e tutela la composizione con materie prime tradizionali di un prodotto o il metodo di produzione riconosciuto come tradizionale.
Prodotti: Latte fieno, Latte fieno di capra, Latte fieno di pecora, Mozzarella, Pizza napoletana.

Cos'è il marchio QV (Qualità Verificata)?

Il marchio regionale QV (Qualità Verificata) identifica un sistema di qualità istituito dalla Regione Veneto per tutelare e valorizzare prodotti agricoli e agroalimentari di qualità.

vegetali — carni — acquacoltura — lattiero-caseari

Come si certificano i prodotti con il marchio QV?

I produttori devono adeguarsi e applicare i ferrei disciplinari di produzione, verificati dall'Unione Europea e approvati dalla Regione, che garantiscono ai consumatori una qualità dei prodotti superiore rispetto alle norme commerciali correnti in termini di sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, benessere degli animali e tutela ambientale.
L'applicazione dei disciplinari di produzione da parte dei produttori viene controllata da enti di certificazione terzi, accreditati a livello internazionale e autorizzati dalla Regione stessa.

Quali sono i prodotti a marchio QV?

Attualmente i disciplinari di produzione approvati per il Sistema "Qualità Verificata" sono 75:

- 67 del settore vegetale: orto-frutta e funghi, cereali, leguminose e altre colture industriali, piante ornamentali e erbe aromatiche, ecc.;
- 8 del settore zootecnico.

Nel settore vegetale i disciplinari applicano i principi della produzione integrata, un sistema 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 produzioni animali sono ottenute con metodi di allevamento e alimentazione che permettono di ottenere dei requisiti di qualità specifici per le diverse tipologie di prodotto.
Approvati anche i disciplinari per i prodotti trasformati e/o con ingredienti certificabili "Qualità Verificata".

Potete trovare ulteriori informazioni sui prodotti veneti a Denominazioni di Origine o con il marchio QV, nonché sui loro Consorzi di Tutela e i concessionari del marchio nel sito Internet regionale:
www.regione.veneto.it/web/agricoltura-e-foreste/qualita-prodotti