

LE CERTIFICAZIONI DEI PRODOTTI ALIMENTARI TIPICI



CERTIFICAZIONI DOP, IGP e STG

A seguito della accresciuta sensibilità da parte dei consumatori ai prodotti alimentari "tipici" ed alle lavorazioni che hanno un forte fondamento tradizionale, l'Unione Europea ha emesso due Regolamenti miranti ad accordare un riconoscimento ed una protezione proprio ai prodotti che hanno un forte legame con il territorio: il primo è il Regolamento CE n. 510/2006 relativo alle Denominazione di Origine Protetta (DOP), il secondo è il Regolamento CE n. 509/2006 relativo alle Specialità Tradizionali Garantite (STG). Entrambi stabiliscono l'obbligo di rispettare un dettagliato **disciplinare** di produzione, di affidare ad un ente terzo autorizzato i **controlli** per la certificazione della qualità e sanciscono l'utilizzazio-

ne in etichetta di uno specifico marchio o in alternativa della dicitura Dop, Igp o Sgt. È bene far chiarezza sulle differenze tra le varie certificazioni e le relative diciture ed etichette.

LA CERTIFICAZIONE DOP

La certificazione DOP può essere apposta ad un **alimento prodotto e trasformato in un'area geografica delimitata**, la cui qualità o le cui caratteristiche siano do-

vute essenzialmente all'ambiente geografico (comprensivo dei fattori naturali e umani). Ad esempio un formaggio tipico è tale perché il latte proviene da una certa zona di allevamento, perché i caseifici lavorano e stagionano il prodotto secondo procedure tradizionali codificate ed approvate dal Ministero delle Politiche Agricole e quindi dalla Commissione Europea. Da quando viene ottenuta la certificazione il prodotto sarà sottoposto a periodici controlli.



LA CERTIFICAZIONE IGP

La certificazione IGP indica l'indicazione geografica protetta e differisce dalla certificazione DOP perché **è sufficiente che almeno una delle fasi** (produzione e/o trasformazione e/o elaborazione) **avenga nell'area geografica** che possiede determinate peculiarità. Per fare l'esempio di un insaccato, la materia prima può provenire da "fuori zona", pur avendo comunque caratteristiche di un certo tipo, ma ciò che conta ai fini della certificazione è che la lavorazione avvenga secondo il processo tradizionale tipico di un determinato ambito territoriale.



LE SPECIALITÀ TRADIZIONALI GARANTITE

Le Specialità Tradizionali Garantite (certificazione SGT) indicano quei prodotti agroalimentari **non legati in modo specifico ad un territorio delimitato, ma che si caratterizzano per il metodo di produzione tipico tradizionale**. Ad esempio un certo tipo di mozzarella può ottenere la certificazione per le caratteristiche tradizionali del prodotto e non tanto perché riconducibile ad una precisa area geografica. Si precisa che in passato il marchio europeo che connotava i prodotti agroalimentari a Denominazione d'Origine Protetta era blu e giallo. Poiché tale marchio era facilmente confondibile con quello assegnato ai prodotti a Indicazione Geografica Protetta (Igp) e Specialità Tradizionale Garantita (Stg), l'Unione Europea con il regolamento n. 628/2008 del 2 luglio 2008 ne ha cambiato i colori (rosso e giallo anziché blu e giallo) in modo da renderlo immediatamente riconoscibile. La domanda per ottenere una delle certificazioni suddette deve essere presentata al Ministero delle politiche agricole, che entro 30 giorni accerta l'idoneità del soggetto richiedente e controlla l'idoneità del materiale pervenuto; a questo punto il Ministero concorda una riunione con il soggetto richiedente, la Regione e la Camera di Commercio per verificare la rispondenza del disciplinare proposto agli usi locali e costanti previsti dai Regolamenti CE. Se la verifica ha esito positivo la domanda di registrazione viene inviata alla Commissione Europea per il rico-

noscimento definitivo.



IL MARCHIO PAT

Per connotare i prodotti agroalimentari esiste un altro marchio di qualità, quello dei PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali). I PAT, sono una categoria di prodotti regolamentati dall'art. 8 del Decreto Legislativo 173/98 e classificati dal Decreto Ministeriale n. 350/99, il quale ne prevede anche un periodico aggiornamento. Il requisito necessario per ottenere la certificazione PAT è quello che il prodotto deve essere ottenuto con **metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo**, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il riconoscimento avviene sulla base della compilazione di apposite schede tecniche che identificano i nuovi prodotti. Sono esaminate, per l'individuazione: la descrizione delle caratteristiche salienti, le metodologie della lavorazione, la conservazione, la stagionatura, le eventuali deroghe igienico sanitarie - ai sensi della normativa comunitaria.



Per informazioni:

Camera di Commercio dell'Industria, dell'Artigianato e dell'Agricoltura di Ancona

Servizio Regolazione del Mercato

Piazza XXIV Maggio 1, 60124 Ancona

Tel. +39 071 5898360
regolazione.mercato@an.camcom.it



la Camera di Commercio di Ancona è registrata EMAS