

DENOMINAZIONI DI TUTELA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

POR PUGLIA FESR – FSE 2014 – 2020

ASSE X - Avviso Pubblico n. 6/FSE/2017, DGR n. 1417 del 05/09/2017 (BURP n. 107/2017)

**Corso ITS VII Ciclo “Tecnico superiore per la Valorizzazione delle
Produzioni Locali di Qualità”
(Acronimo: AGRO LOCAL QUALITY)**

Docente: dott. agronomo GIANCARLO LEUZZI

AREA: BASE (NORMATIVE)

UF: Certificazioni di qualità



Introduzione: cenni e concetti su qualità e sicurezza agroalimentare

Il settore agroalimentare

L'approccio alla **certificazione** nel settore agro-alimentare si contraddistingue per la specificità della domanda a cui rispondere, proveniente dal mercato in generale e dal consumatore. Non ultima, ma più importante istanza: la richiesta di “**qualità**” la quale, non potendosi distinguere da una esigenza di “**sicurezza**” alimentare, ne costituisce un requisito fondamentale.

Si tratta di una domanda “complessa” in cui rientrano l'igiene e la salubrità (sicurezza) ma anche il sapore e l'odore, il valore nutritivo e l'utilizzo (tradizione, specializzazione locale) e questioni etico-sociali (rispetto all'ambiente e diritti del produttore), senza trascurare la forte simbologia che il cibo riveste da sempre nella cultura in generale e la dimensione didattico/salutistica che lo ha rivalutato nell'ultimo periodo storico.

qualità → sicurezza → certificazione



Introduzione: cenni e concetti su qualità e sicurezza agroalimentare

Cosa si intende quando si parla di qualità?

Quando si può effettivamente affermare che un prodotto è “di qualità”?

Si tratta di un concetto molto ampio, che riguarda non solo le proprietà del prodotto ma anche aspetti culturali e morali.

Prendiamo per esempio la carne di maiale: tutti sappiamo che per i musulmani non è cibo di qualità. Si tratta quindi di un concetto che non è universale, ma che varia in base al consumatore e alle sue esigenze.



Il concetto di qualità

Qualità significa capacità di soddisfare esigenze, di tipo materiale e morale, economico e sociale, esplicitate in forma di requisiti – non generici, ma concreti e misurabili – attraverso adeguati processi di regolamentazione e normazione.

La realizzazione della qualità consiste, pertanto, nel conferire – ai prodotti e servizi di una determinata organizzazione e, più in generale, alle attività socio-economiche proprie di un determinato contesto – la capacità di soddisfare i bisogni/requisiti correlati.



Introduzione: cenni e concetti su qualità e sicurezza agroalimentare

La qualità è definita anche come “l’insieme delle proprietà e caratteristiche di un prodotto o servizio che gli conferiscono l’attitudine a soddisfare bisogni espressi o impliciti” (norma UNI EN ISO 8402).

Nel tempo il concetto di qualità ha subito una profonda evoluzione, operata dagli stessi consumatori i quali, richiedendo prodotti sani, sicuri, nutrienti e ottenuti nel rispetto dell’ambiente da parte dei processi produttivi e del benessere animale, hanno definito i parametri che caratterizzano la qualità.

Accanto alla qualità richiesta dal consumatore (qualità percepita) vi è anche una qualità definita dalle industrie e dalla grande distribuzione organizzata (GDO) e che riguarda la tecnologia e la sicurezza alimentare (qualità oggettiva).



Introduzione: cenni e concetti su qualità e sicurezza agroalimentare

Pertanto, alla base del concetto di qualità, sia per il consumatore sia per il produttore e il distributore, c'è la **sicurezza alimentare**, resa obbligatoria dalla normativa vigente.

Diversi sono i fattori che concorrono a determinare la “qualità totale” di un alimento, tanto è vero che è possibile individuare diversi “tipi” di qualità:

- Qualità igienico/sanitaria
- Qualità chimico/nutrizionale
- Qualità legale
- Qualità organolettica
- **Qualità di origine**



Introduzione: cenni e concetti su qualità e sicurezza agroalimentare

Si intuisce che, mentre la qualità ricercata dalle industrie è un tipo di qualità così detta “OGGETTIVA” e cioè ben definita, misurabile e verificabile rispetto a determinati parametri standard e pertanto molto legata al concetto di “Sicurezza Alimentare”, quella richiesta dal consumatore è, invece, una qualità “PERCEPITA”, determinata da fattori soggettivi e oggettivi e dipendente dal momento e/o dalla situazione. Le industrie alimentari cercano di valutare in vari modi la qualità richiesta dal consumatore.



COSA SI INTENDE PER “SICUREZZA ALIMENTARE”?

Quale punto di partenza bisogna distinguere tra i concetti di food safety e quello di food security.

Il primo caso si riferisce alla dimensione qualitativa dei prodotti (safety), mentre il secondo su quella quantitativa (security).

Quando si parla di food safety si parla di cibo sano, nutriente, di qualità; quando si parla di food security, invece, si pone l'attenzione sulla quantità, che sia tale da soddisfare le esigenze di tutti.



Introduzione: cenni e concetti su qualità e sicurezza agroalimentare

Fino agli anni 90 i due concetti erano visti molto distanti tra loro e si attribuiva maggior importanza alla dimensione quantitativa.

Recentemente, si ritiene che le due dimensioni debbano andare in parallelo, tant'è che anche in occasione dell'Expo, l'Esposizione Universale tenutasi a Milano nel 2015, i due concetti sono stati presentati come complementari e di pari importanza.

Si sbaglia infatti nel ritenere che l'aspetto della quantità sia più rilevante: basti pensare che il numero delle persone obese supera di 4 volte il numero delle persone denutrite. Oltre al fatto che entrambe le condizioni presentano gravi problemi e richiedono un costo elevato in termini di risorse, sia sociali che economiche.



Introduzione: cenni e concetti su qualità e sicurezza agroalimentare

Quindi la definizione di **qualità** non può essere univoca, in quanto è ormai noto che essa deve essere definita rispetto alla capacità di un dato bene o servizio di soddisfare i bisogni, espressi o latenti, del consumatore.

Data la forte sensibilità dei consumatori finali, in particolare rispetto a talune delle caratteristiche qualitative, c'è una considerazione del tutto particolare rispetto ai prodotti alimentari: si pensi ai contenuti nutrizionali e salutistici degli alimenti, oltre ai più noti aspetti igienici e di sicurezza sanitaria, solo per fare solo alcuni esempi.

Questo perché, nel tempo, la società ha aumentato notevolmente le sue richieste di qualità all'agricoltura, sotto i profili:

alimentare, chiedendo sempre più la produzione di alimenti con caratteristiche positive;

sociale, applicando le nuove concezioni di multifunzionalità;

ambientale, prevedendo l'uso razionale e la valorizzazione delle risorse naturali.



Introduzione: cenni e concetti su qualità e sicurezza agroalimentare

In questo contesto, la qualità del prodotto alimentare, richiesta dal consumatore, può essere “declinata” in una serie di modalità, riassumibili nelle **cinque “S”**:

Sensi (qualità “organolettica”): gusto, sapore, profumo, vista;

Servizio (qualità “industriale - commerciale”): preparazione, confezione, conservazione, ecc.;

Sicurezza (qualità “igienico-sanitaria”): igiene alimentare, assenza di sostanze nocive;

Salute (qualità come “salubrità”): caratteristiche dietetiche e nutrizionali;

Storia (qualità “tipica”): zona di produzione, prodotto agricolo, composizione, metodi di produzione, ecc.; si tratta di elementi riconducibili all’origine del prodotto, che è possibile valorizzare, in termini di valore aggiunto, attraverso una chiara ed adeguata etichettatura obbligatoria degli alimenti (freschi e trasformati).



La Qualità di Origine

Nel 1992 la Comunità Europea ha creato alcuni sistemi noti come DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e STG (Specialità Tradizionale Garantita) per promuovere e tutelare i prodotti agro-alimentari.

I marchi DOP e IGP tutelano ulteriormente il consumatore, garantendo che *“Un prodotto agricolo o alimentare che beneficia di uno dei tipi di riferimento summenzionati dovrebbe soddisfare determinate condizioni elencate in un disciplinare”*(art. 10 Reg. CE 510/2006).



Introduzione: cenni e concetti su qualità e sicurezza agroalimentare

Alcuni prodotti definiti di alta qualità vengono riconosciuti da parte di organismi terzi (***certificazione**), come conformi ad una predeterminata disciplina di produzione e a determinati standard qualitativi in quanto:

- tutelano maggiormente dal punto di vista della sicurezza
- garantiscono il consumatore che l'alimento che si sta acquistando è stato prodotto secondo standard qualitativi

* La **certificazione** può essere definita come un atto con il quale una terza parte indipendente dalle parti interessate attesta, con sufficiente livello di fiducia, che un determinato prodotto, servizio o processo è conforme ad una data norma tecnica.



Le certificazioni per il settore agroalimentare

SISTEMI DI GESTIONE

Qualità - ISO 9001

Ambiente - ISO 14001 ed EMAS

Sicurezza – BS OHSAS 18001

Responsabilità Sociale - SA 8000

Sicurezza Alimentare – ISO 22000 e FSSC 22000

PRODOTTO REGOLAMENTATO

DOP (Denominazione Origine Protetta)

IGP (Indicazione Geografica Protetta)

STG (Specialità Tradizionale Garantita)

PRODOTTO VOLONTARIO

PRODOTTO (DTP)

RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA ISO 22005

BRC Food & Beverage

BRC IOP (Imballaggi)

GLOBALGAP (Ortofrutta)

GLOBALGAP (Floricoltura)

FAMI-QS

IFS (International Food Standard)

IFS LOGISTIC



Le certificazioni regolamentate

Nel settore “food” si distinguono livelli diversi di certificazione con differenti gradi di implicazione nell’accreditamento.

Il primo livello di tutela della qualità alimentare è dato dall’apposita legislazione nazionale e sovra nazionale.

Le “certificazioni regolamentate” come il “biologico” ed i cosiddetti “marchi di qualità” attualmente sono disciplinate dai seguenti regolamenti comunitari:

Reg. CE 834/07 entrato in vigore il 1 gennaio 2009, relativo alla produzione e all’etichettatura dei prodotti biologici;

Reg. CE 1151/2012 del 21 novembre 2012, per i prodotti DOP, IGP e STG.



L'Italia è il primo paese dell'Unione Europea per numero di prodotti agroalimentari riconosciuti a “**Denominazione d'origine protetta**” (**DOP** - Prodotti ottenuti in una determinata zona con materie prime provenienti dalla stessa zona di produzione) e ad “**Indicazione geografica protetta**” (**IGP** - Prodotti di consolidata tradizione ottenuti in una determinata zona da materie prime non esclusivamente provenienti dalla zona stessa) ai sensi del Regolamento UE n. 1151/2012 che sostituisce precedenti Regolamenti comunitari in materia di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

I prodotti “food” DOP e IGP: l'Italia è al primo posto per registrazioni ma solo una decina sono quelli che contano economicamente.





DENOMINAZIONE ORIGINE PROTETTA

La **denominazione di origine protetta** (DOP) è destinata a prodotti strettamente associati alla specifica area della quale portano il nome

Tali prodotti devono rispondere a due condizioni:

Le caratteristiche del prodotto devono provenire dalle specificità ambientali del suo luogo d'origine

Clima

Qualità del suolo

Conoscenze ascrivibili alle popolazioni locali

Produzione, trasformazione ed elaborazione **devono** svolgersi nell'area geografica determinata di cui il prodotto porta il nome





INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

L'**Indicazione Geografica Protetta** (IGP) è destinata a prodotti che abbiano un collegamento per qualche specifica area geografica

Tali prodotti devono rispondere a due condizioni:

La qualità del prodotto, ma anche solo la sua reputazione dipende dall'origine geografica

Almeno una tra le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione sia stata realizzata in un'area geografica determinata



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

L'art. 7 del Regolamento UE 1151/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 21 novembre 2012 prevede il rispetto di un **disciplinare di produzione**





DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DOP E IGP

CARATTERISTICHE PRINCIPALI



NOME DEL PRODOTTO

il nome da proteggere come denominazione di origine o indicazione geografica, quale utilizzata nel commercio o nel linguaggio comune, e solo nelle lingue attualmente o storicamente utilizzate per descrivere il prodotto specifico nella zona geografica delimitata

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

comprese se del caso le materie prime, nonché le principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche del prodotto

LA ZONA GEOGRAFICA

a seconda che il prodotto sia a DOP o IGP





CARATTERISTICHE PRINCIPALI

PROVA D'ORIGINE (TRACCIABILITA')

gli elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica delimitata

IL METODO DI PRODUZIONE

la descrizione del metodo di ottenimento del prodotto e, se del caso, dei metodi locali, leali e costanti nonché informazioni relative al confezionamento, quando il gruppo richiedente stabilisce in tal senso e fornisce sufficienti motivazioni specifiche per prodotto per cui il confezionamento deve aver luogo nella zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, garantire l'origine o assicurare il controllo, tenendo conto del diritto dell'Unione, in particolare della libera circolazione dei prodotti e della libera prestazione di servizi





DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DOP E IGP

CARATTERISTICHE PRINCIPALI



LEGAME CON IL TERRITORIO

a seconda che il prodotto sia a DOP o IGP

il legame fra la qualità o le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico di cui all'articolo 5, paragrafo 1;

oppure,

se del caso, il legame fra una data qualità, la reputazione o un'altra caratteristica del prodotto e l'origine geografica di cui all'articolo 5, paragrafo 2;





CARATTERISTICHE PRINCIPALI

ORGANISMI DI CONTROLLO

il nome e l'indirizzo delle autorità o, se disponibili, il nome e l'indirizzo degli organismi che verificano il rispetto delle disposizioni del disciplinare a norma dell'articolo 37, e i relativi compiti specifici;

ETICHETTATURA

qualsiasi regola specifica per l'etichettatura del prodotto in questione.



DIFFERENZE TRA DOP E IGP

 DOP	IGP 
FORTE LEGAME COL TERRITORIO	DEBOLE LEGAME COL TERRITORIO
MATERIA PRIMA LEGATA ALL'ORIGINE	REPUTAZIONE LEGATA ALL'ORIGINE
PROCESSO LEGATO ALL'ORIGINE	UNA FASE LEGATA ALL'ORIGINE





SPECIALITÀ TRADIZIONALI GARANTITE



Specialità tradizionale garantita (STG) è il riconoscimento, ai sensi del Reg UE n. 1151/2012, del carattere di specificità di un prodotto agroalimentare, inteso come elemento o 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 tipico 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.

Il processo produttivo deve essere conforme ad un disciplinare di produzione.





SPECIALITÀ TRADIZIONALI GARANTITE

Nel precedente regolamento CE n. 509/2006, relativo alle specialità tradizionali garantite, viene precisata la definizione di “**specificità**” e viene adottata una definizione del termine “**tradizionale**” (art. n. 2):

“**specificità**”, ovvero l’elemento o l’insieme di elementi che disgiungono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria;

“**tradizionale**”, ovvero un uso sul mercato comunitario attestato da un periodo di tempo che denoti un passaggio generazionale; questo periodo dovrebbe essere quello generalmente attribuito ad generazione umana, cioè di almeno 25 anni.





SPECIALITÀ TRADIZIONALI GARANTITE

Il marchio di **Specialità Tradizionale Garantita** è destinato ai prodotti che sono caratterizzati da composizioni o metodi di produzione tradizionali, senza che via sia alcun collegamento per qualche specifica area geografica

SPECIFICITÀ:

- caratteristiche fisiche
- caratteristiche chimiche
- caratteristiche microbiologiche
- caratteristiche organolettiche
- metodo di produzione del prodotto

TRADIZIONALITÀ:

- utilizzo di materie prime tradizionali
- composizione tradizionale
- metodo di produzione e/o di trasformazione



ESEMPIO STG E DOP



FIOR DI LATTE



STG



**MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP**



DOP



MARCHI DI QUALITA': RICADUTE ED EFFETTI

Effetti negativi:

- aumento dei costi di produzione (spese per la certificazione)
- rigida selezione di prodotto
- aumento dei costi per il prodotto finito (trasformazione, confezionamento, etichettatura ecc)
- aumento della produzione
- aumento della concorrenza leale
- aumento della concorrenza sleale

Effetti positivi:

- differenziazione dei prodotto in qualità
- aumento del prezzo di vendita
- effetto traino per altri prodotti e/o servizi locali
- promozione delle connesse attività multifunzionali in agricoltura
- sostegno alle azioni di marketing
- diffusione della logica di tracciabilità e della certificazione
- aumento dei finanziamenti pubblici di sostegno



MARCHI DI QUALITA': RICADUTE ED EFFETTI

Ben noto il contenzioso insorto su un tipico prodotto di prima trasformazione (che molto interessa la realtà produttiva italiana), l'olio extravergine di oliva, che in due regioni confinanti beneficia in un caso di una DOP (la DOP Umbria) e in un caso analogo di una IGP (la IGP Toscana), pur essendo in entrambi i casi riferito ad aree geografiche vaste, corrispondenti all'intero territorio regionale.

Sono evidenti i possibili effetti di confusione agli occhi del consumatore derivanti dall'uso, in fattispecie omogenee, di due segni distintivi tra loro connotati diversamente proprio per il rapporto con l' "origine", atteso che in un caso (la DOP) le caratteristiche e qualità dei prodotti "devono" essere attribuite "essenzialmente o esclusivamente" all'origine, e nell'altro caso (IGP) "possono" essere attribuite all'origine geografica.



La difficoltà di una chiara comunicazione sul mercato è accresciuta dal fatto che la Commissione europea ha approvato un logo destinato ad identificare entrambi i prodotti, DOP e IGP, che sostanzialmente riproduce (salvo che per i colori) quello adottato per i prodotti che fruiscono di una STG (Specialità Tradizionale Garantita); con la conseguenza che un segno grafico molto simile contraddistingue prodotti caratterizzati da una diretta relazione con un preciso territorio di origine, e prodotti la cui specificità prescinde dall'origine.



MARCHI DI QUALITA': RICADUTE ED EFFETTI

Sotto un ulteriore profilo, occorre prendere atto che il tema dell'origine del prodotto si pone in termini diversi in riferimento a prodotti agricoli immessi al consumo non trasformati (si pensi alla frutta), ed a prodotti ottenuti attraverso trasformazioni e manipolazioni (si pensi ai formaggi, ai salumi, alle conserve, al vino e all'olio), laddove la varietà delle tecniche e delle filiere produttive investe sovente una pluralità di luoghi, in riferimento ai componenti ed alle fasi attraverso cui viene ottenuto il prodotto finale destinato al consumo.

Non appare dunque casuale che più di tre quarti dei prodotti alimentari italiani, che hanno ottenuto il riconoscimento come DOP o IGP, siano frutto di lavorazioni più o meno complesse (dai salumi, al formaggio, all'olio al pane).

D'altro canto, la distinzione tra origine del prodotto agricolo non trasformato, e origine del prodotto alimentare ottenuto attraverso lavorazioni più o meno complesse, ha rilievo specifico proprio in riferimento alla tradizione alimentare italiana, ove si consideri che prodotti anche di pregio e legati alla nostra storia, quali ad esempio la pasta o i latticini, non sempre sono prodotti con farine o latte della zona di lavorazione, ma nondimeno rivendicano la loro origine, quale elemento insieme di distinzione sul mercato e di garanzia di conformità ad una qualità da tempo apprezzata dal consumatore.

L'origine degli alimenti si rivela così problema che investe, insieme, l'agricoltura e l'industria alimentare, e con ciò attraversa aree di regolazione tradizionalmente separate.



AGROPIRATERIA: NUMERI E CASI

Nel 2015 in Europa, il giro d'affari della contraffazione su cibi e bevande Dop e Igp vale almeno **4,3 miliardi di euro**, circa il **9%** della produzione legale. Mentre il danno ai consumatori – che credono, in buona fede, di comprare prodotti originali e invece acquistano quelli che non lo sono – ammonterebbe a circa **2,3 miliardi di euro** (pari al **4,8%** del totale acquisti).

Fonte *Euipo* (l'Agenzia Ue per la tutela della proprietà intellettuale)

«Ocet Balsamiczny z Modeny»

sul sito www.dodomku.pl



Mama Francesca Premium Grated Cheese

«Parmesan» with «Asiago» & «Romano» shipping worldwide



«Copeaux de Parmesan» (Parmigiano Reggiano) surgeles

sul sito www.valia.fr



«Tuscan extra virgin olive oil»

Sul sito www.harrods.com



«Prosecco in lattina in Germania ed Austria»





PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (PAT)



PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) prodotti caratteristici di un territorio e legati alle produzioni tradizionali locali.

Sono considerati **prodotti agroalimentari tradizionali** (da inserire nell'elenco regionale e nazionale, ai sensi del D. M. 8 settembre 1999, n. 350), quei prodotti agroalimentari e agricoli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono praticate sul territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali, protratte nel tempo per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

L'art.8 del D.lgs n° 173/98 sancisce l'importanza della valorizzazione del patrimonio gastronomico ed il DM 350/99 fissa le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali.





PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (PAT)

I PAT sono alimenti caratterizzati da metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura consolidate in un dato territorio da almeno 25 anni:

essi sono inoltre strettamente vincolati a fattori quali la tradizione, il territorio, le materie prime e le tecniche di produzione.

Un prodotto agroalimentare può essere insignito del riconoscimento “PAT” dalla Regione o dalle Province autonome di Trento e Bolzano qualora vengano accertati i requisiti specifici. La richiesta di riconoscimento può essere avanzata da parte di enti pubblici o privati e deve essere corredata da apposita documentazione storica e tecnica. L'iter di riconoscimento è descritto dalle Circolari Ministeriali n. 10 del 21/12/1999 e n. 2 del 24/01/2000.





PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (PAT)

Non vanno invece inseriti negli elenchi, i prodotti registrati come DOP, IGP e STG. Qualora un prodotto, successivamente al suo inserimento nell'elenco venga registrato ai sensi del Reg. (CE) n. 510/2006 o del Reg. (CE) n. 509/2006, verrà depennato dall'elenco regionale e dall'elenco nazionale.

La presenza di un riferimento all'origine territoriale permette di collegare il prodotto:

al territorio, importante per le produzioni agricole e agroalimentari in considerazione dell'influenza che i fattori pedo-climatici dei luoghi di produzione hanno sulle caratteristiche dei prodotti;

alla lavorazione, di carattere specifico e tradizionale (“fatto come una volta”);

al riferimento a particolari tradizioni e culture di produzione;





PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (PAT)

I prodotti tradizionali grazie a queste caratteristiche sopravvivono nel tempo; il loro legame con i luoghi di produzione determina l'elemento di qualificazione e differenziazione. Questo spiega il loro valore gastronomico e culturale.

Sono considerati prodotti agroalimentari tradizionali, da inserire nell'elenco regionale, i prodotti destinati all'alimentazione umana elencati nell'allegato I del trattato che istituisce la Comunità economica europea, nonché i prodotti liquorosi, purché ovviamente abbiano i requisiti di cui al 2° comma dell'art.1 del D.M. 350/99.





PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (PAT)

Le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano hanno il compito di fornire annualmente al Ministero delle Politiche Agricole l'elenco aggiornato dei PAT presenti nel territorio di loro competenza, per permettere l'aggiornamento dell'elenco nazionale.

La denominazione PAT offre al consumatore garanzie in termini di tipicità del prodotto, legandone la produzione e la lavorazione alle metodiche tradizionali utilizzate.





PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (PAT)

Per ogni regione, laddove presenti, i PAT vengono suddivisi nelle seguenti tipologie di prodotto:

- Bevande analcoliche, distillati e liquori
- Carni fresche e loro preparazioni
- Condimenti
- Formaggi
- Grassi
- Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
- Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
- Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
- Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)





PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (PAT)

Il nome che individua il prodotto tradizionale non può costituire oggetto di deposito e di registrazione di marchio.

L'eventuale nome geografico con il quale solitamente viene individuato il prodotto tradizionale è solo funzionale a tale identificazione e non può assumere valore di un'attestazione di origine o di provenienza e nemmeno costituire il fondamento per un provvedimento di riconoscimento di origine del prodotto stesso.

All'atto dell'immissione al consumo, i prodotti inseriti nell'elenco dei prodotti tradizionali non possono fregiarsi della qualificazione "Tradizionale" stante il contrario orientamento espresso dalla Commissione Europea, ma potranno contenere nell'etichettatura riferimenti al predetto elenco, "Prodotto inserito nell'elenco nazionale dei prodotti Tradizionali".

L'assessorato alle Risorse Agroalimentari ha previsto l'aggiornamento periodico dell'atlante dei prodotti tipici regionali con le schede dei prodotti tradizionali che vengono inseriti annualmente nell'elenco nazionale.





PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (PAT)

SOGGETTI LEGITTIMATI

L'inserimento nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali avviene su iniziativa della Regione o su istanza di soggetti pubblici o privati.

Soggetti Pubblici:

Amministrazioni provinciali;
Amministrazioni comunali;
Camere di Commercio.

Soggetti Privati:

Associazione di scopo;
Associazione di categoria;
Soggetti privati (singoli o associati) con attestazione pubblica di territorialità del prodotto;
Consorzi di Tutela e Valorizzazione dei prodotti agroalimentari.





PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

La normativa del Biologico

REG. (CE) 834/2007 DEL CONSIGLIO

del 28 giugno 2007

relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91

REG. (CE) 889/2008 DELLA COMMISSIONE

del 5 settembre 2008

recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del consiglio, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli.

REG. (CE) 1235/2008 DELLA COMMISSIONE

dell'8 dicembre 2008

recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi.

Ultimo testo UE: reg. UE 2273/2017 del 8.12.2017

Ultimo testo IT: DM del 24.2.2017

**TU con normativa
europea e nazionale**
data aggiornamento 20.12.2017





PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

A livello comunitario l'agricoltura biologica è stata regolamentata per la prima volta nel 1991 con il Reg. (CEE) n° 2092/91 che definiva sia il metodo di produzione biologico di prodotti agricoli che l'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari.

Con il successivo Reg. (CE) n° 1804/99 sono state regolamentate anche le produzioni animali.

Infine, nel giugno del 2007 è stato adottato un nuovo regolamento CE per l'agricoltura biologica. L'attuale Reg. (CE) n° 834/2007 ha abrogato i precedenti e stabilisce le norme di produzione biologica e di etichettatura dei prodotti biologici sia di origine vegetale che animale (compresa l'acquacoltura).





PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

“Per Agricoltura Biologica si intende, sia nel parlare comune che nella definizione data dalla Comunità Europea, tutte quelle forme di coltivazione ed allevamento che tendono a valorizzare e conservare i sistemi biologici produttivi, senza il ricorso a sostanze chimiche di sintesi.” (da Agricoltura Biologica, Edagricole)

Il termine “biologico” deriva dal greco biologos, da bios (vita) e logos (parola, comprensione), quindi una parola che abbia per significato il rispetto della vita. Infatti l’agricoltura biologica è un metodo di produzione che non utilizza sostanze chimiche di sintesi, conserva e migliora le caratteristiche del suolo, rispetta le forme di vita e gli organismi utili. In modo da salvaguardare la salute dell’ambiente, del consumatore e dell’agricoltore stesso.





Per la concimazione ed il trattamento della terra vengono usate sostanze di natura organica o minerale a lunga solubilità. La lavorazione del terreno prevede un rivoltamento superficiale e la rotazione delle colture.

La difesa delle colture è quindi ottenuta selezionando specie resistenti alle malattie, da un lato, e intervenendo con tecniche di coltivazione appropriate dall'altro. Fra queste rientra, ad esempio, la suddetta rotazione delle colture, che evita di coltivare la stessa pianta sullo stesso terreno per più stagioni consecutive. Un'altra tecnica è quella della consociazione, che consiste nel coltivare contemporaneamente piante diverse, l'una sgradita ai parassiti dell'altra.

La piantumazione di siepi ed alberi, oltre a fungere da barriera rispetto a possibili inquinamenti esterni, favorisce inoltre la proliferazione di quelli che sono i predatori naturali dei parassiti.

Per quanto riguarda invece il metodo di allevamento biologico, prioritario è il benessere degli animali. Di conseguenza si esclude l'utilizzo di antibiotici o medicinali, volti a migliorarne caratteristiche e prestazioni, e si favorisce la nutrizione attraverso l'impiego di piante e foraggi provenienti da agricoltura biologica. Gli allevamenti con standard di produzione biologica prevedono inoltre la creazione di ambienti in cui gli animali possano muoversi e pascolare liberamente.

Anche gli eventuali processi di trasformazione devono rispondere a caratteristiche di rispetto della salute del consumatore e dell'operatore.





PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

L'agricoltura biologica è quindi un sistema di produzione agricola che ha come obiettivo il rispetto dell'ambiente, degli equilibri naturali e della biodiversità, e che cerca al contempo di offrire al consumatore prodotti ottenuti nel rispetto del ciclo della natura, creando infine un modello di sviluppo più attento e rispettoso nei confronti dell'ambiente e delle risorse del pianeta.

Pertanto, in tal senso, l'azienda agricola biologica è un unico "agroecosistema" nel quale l'attività dell'uomo si inserisce utilizzando tecniche rispettose della fertilità del suolo, delle singole colture, degli animali e dell'equilibrio ambientale: tali tecniche escludono l'impiego di concimi, fitofarmaci e medicinali veterinari chimici di sintesi, e Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

Fare agricoltura biologica non significa quindi semplicemente sostituire prodotti chimici con prodotti consentiti dalle specifiche norme, nella lotta contro i parassiti e nella fertilizzazione, ma impostare una organizzazione aziendale che tende verso un suo proprio equilibrio, in grado di ridurre al minimo gli input esterni.

Tutto ciò, ovviamente senza perdere di vista la sostenibilità economica delle produzioni.

La ricerca di questo nuovo equilibrio, nel momento in cui si abbandonano le tecniche convenzionali per iniziare a praticare l'agricoltura biologica, è un percorso spesso assai complesso, che rende molto delicato il "periodo di conversione".





PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Esistono diversi metodi di agricoltura biologica e fanno riferimento a due filoni principali: il metodo organico-biologico e quello biodinamico. Il primo, il più diffuso, ha origine in Svizzera intorno agli anni '40 ed è basato sulle scienze naturali; il secondo nasce nel 1924 in una serie di conferenze del fondatore dell'antroposofia, Rudolf Steiner, e fa riferimento anche a conoscenze spirituali.



Trova l'intruso..



CENNI SU DENOMINAZIONI DIVERSE

Le DE.CO.

Le denominazioni comunali (De.Co.) o denominazioni comunali d'origine (De.C.O.), sono marchi di garanzia (?) nati in seguito alla legge n. 142 dell'8 giugno 1990, che consente ai Comuni la facoltà di disciplinare, nell'ambito dei principi sul decentramento amministrativo, sulla valorizzazione delle attività agroalimentari

1. E' un marchio di qualità;
2. E' regolamentato dalla legislazione che norma i marchi collettivi;
3. Non è incompatibile con le Denominazioni Europee (DOP; IGP...);
4. E' un ottimo strumento per valorizzare un determinato territorio:
 - si presta a molteplici opportunità di marketing territoriale;
 - e' un serio lavoro di analisi e censimento per individuare quali sono i prodotti che rappresentano il territorio stesso;
5. Può precisare come un prodotto viene elaborato e può valorizzare metodi tradizionali al fine di accrescere il senso di appartenenza di una comunità;
6. Gli attori che devono essere coinvolti dall'Amministrazione Comunale sono gli allevatori, i produttori, i ristoratori (autentici ambasciatori del territorio) attraverso lo sviluppo di una sinergia volta alla valorizzazione del territorio.

La DE.CO., è il marchio Comunale, che certifica la provenienza di un determinato prodotto (del comparto enogastronomico o artigianale) da un determinato territorio.

<http://www.denominazionecomunale.it/index.php/Associazione/Storia-della-DE.CO.html>





CENNI SU DENOMINAZIONI DIVERSE

PRODOTTI DI QUALITÀ PUGLIA

Il Marchio “Prodotti di Qualità Puglia” è un Marchio di qualità collettivo comunitario con indicazione di origine. Il Marchio garantisce la qualità e l’origine del prodotto.

La Regione Puglia con il Marchio “Prodotti di Qualità Puglia” intende:

- valorizzare i prodotti agricoli e alimentari con un elevato standard qualitativo controllato;
- portare a conoscenza dei consumatori, attraverso azioni informative e pubblicitarie, le caratteristiche qualitative dei prodotti e dei servizi contrassegnati dal Marchio che partecipano al sistema di qualità alimentare riconosciuto dalla Regione Puglia ai sensi del Reg. (CE) n. 1698 del Consiglio del 20 settembre 2005;
- promuovere e sostenere il marketing commerciale e la vendita di tali prodotti.





CENNI SU DENOMINAZIONI DIVERSE

PRODOTTI DI QUALITÀ PUGLIA

Il Marchio trasmette il messaggio principale d'indicazione di qualità del prodotto e quello secondario d'indicazione d'origine del medesimo.

Il Marchio assicura una tracciabilità completa dei prodotti.

Il Marchio "Prodotti di Qualità Puglia" può essere concesso in uso a tutti i produttori dell'Unione Europea per i prodotti e servizi agricoli ed alimentari, che conformemente al diritto comunitario, godono di particolare tutela nell'Unione Europea e rispondono a determinati requisiti qualitativi.

La concessione dell'utilizzo del Marchio "Prodotti di Qualità Puglia" è disciplinata da quanto previsto dal regolamento d'uso del Marchio approvato con DGR n. 1076 del 05/06/2012.

La qualità dei prodotti e servizi agricoli e alimentari contrassegnati dal Marchio è garantita attraverso un programma di controllo della qualità.

Il programma di controllo per i prodotti regolati da sistemi di qualità riconosciuti dall'Unione Europea è eseguito dall'organismo di controllo designato ed approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Il programma di controllo per i prodotti e servizi che partecipano ai sistemi di qualità alimentare ai sensi del Regolamento (CE) n. 1698 del Consiglio del 20 settembre 2005 è eseguito da organismi di controllo indipendenti, abilitati a eseguire i controlli secondo le vigenti norme europee, iscritti nell'Elenco Regionale degli O.d.C.

Bollettino Ufficiale della Regione Puglia - n. 119 del 05-09-2013

ALLEGATO A

Procedura di Utilizzo Marchio "PRODOTTI DI QUALITÀ PUGLIA"



CENNI SU DENOMINAZIONI DIVERSE

USO DEI MARCHI COLLETTIVI GEOGRAFICI: I PROBLEMI PRATICI E INTERPRETATIVI – Unioncamere, Dicembre 2007

Principio di sussidiarietà e pluralità di regolatori.

Il quadro è reso ancor più complesso dal sovrapporsi di plurimi soggetti regolatori, con aree di competenza non sempre esattamente definite, pur in presenza di un principio, quello di “sussidiarietà”, affermato a livello comunitario oltre che nazionale, che attribuisce a più regolatori differenziate competenze, ai fini del governo del mercato agricolo e agroalimentare, oltre che di governo della produzione agricola e dello sviluppo rurale.

Alcune regioni in particolare hanno operato primi tentativi di regolazione, che si sono tradotti nell’adozione di alcune leggi, che hanno introdotto nuovi “marchi di origine regionale” in vario modo disciplinati (dal “paniere veneto” ai prodotti della Regione Emilia-Romagna), con esperienze, peraltro, rimaste prive di risultati apprezzabili, in ragione soprattutto della decisa opposizione della Commissione europea.

Quest’ultima, infatti, ha promosso procedure di infrazione contro tali iniziative, per violazione delle regole di concorrenza (e in specie dell’art.28, del Trattato di Roma, sul divieto di misure di effetto equivalente alle restrizioni all’importazione). Sicché queste leggi regionali hanno finito per essere sostanzialmente disapplicate, abrogate o radicalmente modificate. Analoga posizione di chiusura è stata espressa dalla Commissione europea in riferimento ai tentativi di introduzione di un marchio nazionale, riferito alla generalità dei prodotti agricoli ed alimentari italiani.

Secondo la posizione della Commissione - come è noto - l’eventuale riconoscimento di una denominazione nazionale di qualità legata all’origine sarebbe incompatibile con il diritto comunitario, perché configurerebbe “una violazione delle norme in tema di concorrenza, in quanto il marchio ed il segno di cui trattasi possono favorire i prodotti nazionali a scapito dei prodotti provenienti da altri Stati membri”.

