

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. Devid Girolamo

AREA: BASE le normative

UF: Certificazioni volontarie di sistema e di prodotto





1 - Cosa si intende per marchio DOP?

La "Denominazione di Origine Protetta" (DOP) è un marchio che può essere richiesto per tutelare a livello comunitario la denominazione di origine di un determinato prodotto e può essere attribuito a quelle produzioni agricole e alimentari le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti.

Dalla combinazione di fattori naturali (come, ad esempio, il clima) ed umani (come, ad esempio, le specifiche tecniche di produzione) infatti, si possono ottenere prodotti inimitabili al di fuori di una determinata zona produttiva che è bene proteggere da ogni tipo di contraffazione o concorrenza sleale.

Affinché un prodotto possa ottenere il marchio di tutela DOP, ogni singola fase di produzione, trasformazione ed elaborazione deve avvenire in un'area geografica delimitata.



2 - Cosa si intende per marchio IGP?

L'"Indicazione Geografica Protetta" (IGP) è un marchio che può essere richiesto per tutelare, a livello comunitario, l'indicazione di origine di un prodotto e può essere attribuito a quelle produzioni agricole e alimentari per le quali una determinata qualità, la reputazione oppure un'altra specifica caratteristica dipendono dall'insieme dei fattori naturali ed umani legati ad uno specifico territorio. Pertanto, per beneficiare di una IGP non è necessario che tutte le fasi di produzione, trasformazione e commercializzazione avvengano nella zona da cui il prodotto prende il nome, tanto che il collegamento fra il prodotto e la zona geografica può consistere semplicemente nella reputazione di cui questo gode.



3 - DOP o IGP? Differenza.

Come abbiamo visto, affinché un prodotto sia DOP, le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire tutte in un' area geografica delimitata, mentre affinché un prodotto possa ottenere il riconoscimento IGP almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area.

Pertanto, la differenza fra prodotti a marchio DOP e prodotti a marchio IGP sta nel fatto che, mentre per i primi tutto ciò che concerne l'elaborazione e la commercializzazione del prodotto ha origine nel territorio dichiarato, per i secondi l'indicazione geografica conferisce al prodotto, attraverso alcune fasi o componenti della elaborazione, le sue caratteristiche peculiari, ma non tutti i fattori che concorrono all'ottenimento del prodotto provengono dal territorio dichiarato.

Così, ad esempio, la "Bresaola della Valtellina" è un prodotto IGP e non DOP perché, pur essendo ottenuta con i metodi di produzione tradizionali e beneficiando, nel corso della stagionatura, del clima particolarmente favorevole della zona, è realizzata con carni di animali che non sono allevati in Valtellina.



Il formaggio "Pecorino Romano", invece, è un prodotto a marchio DOP e non IGP perché latte (materia prima) e caseifici (trasformazione, produzione, stagionatura e commercializzazione) provengono tutti dalla stessa area geografica delimitata. Pertanto, mentre il marchio DOP certifica esclusivamente prodotti integralmente ottenuti e confezionati nel territorio d'origine dichiarato, il marchio IGP certifica che non tutto il processo produttivo è legato alla zona d'origine dichiarata, ma lo sono le fasi più importanti, quelle che danno al prodotto il suo carattere peculiare.

L'identificazione di un prodotto DOP o IGP è agevole ed immediata, essendo sufficiente prestare attenzione alle indicazioni riportate sulle etichette che conterranno, rispettivamente, i seguenti loghi:



4 - Quali sono le fonti normative di riferimento in tema di DOP e di IGP?

La fonte normativa di riferimento è costituita dal Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio Europeo del 20 marzo 2006 relativo alla " *protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari* ".



5 - Cos'è il disciplinare di produzione?

Il disciplinare di produzione è l'insieme delle **indicazioni e/o prassi operative** a cui il produttore del bene certificato deve attenersi. Il disciplinare di produzione deve corredare la successiva domanda di certificazione volta ad ottenere un riconoscimento comunitario di una marchio DOP o IGP



6 - Quali sono le caratteristiche del disciplinare di produzione?

La legge definisce le caratteristiche generali che un prodotto deve avere per poter ottenere un riconoscimento DOP o IGP, e che devono essere elencate e descritte all'interno del disciplinare di produzione che deve comprendere diversi elementi, tra i quali :

- il **nome** del prodotto agricolo o alimentare DOP o IGP;
- la **descrizione** del prodotto agricolo o alimentare mediante indicazione delle materie prime, se del caso, e delle principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche e/o organolettiche dello stesso;
- la delimitazione della **zona geografica** e gli elementi che comprovano il legame del prodotto agricolo o alimentare con la zona geografica di riferimento;
- la descrizione del **metodo di ottenimento** del prodotto e/o i metodi locali, leali e costanti unitamente agli elementi che comprovano il legame o l'origine con l'ambiente geografico;
- gli elementi specifici dell' **etichettatura** connessi alla dicitura DOP o IGP, a seconda dei casi, o le diciture equivalenti;
- le eventuali condizioni da rispettare in forza di disposizioni comunitarie e/o nazionali.



7 - Quale tutela viene accordata dall'ordinamento ad un prodotto registrato come DOP o IGP?

Le indicazioni geografiche e le denominazioni di origine registrate sono tutelate contro qualsiasi forma di usurpazione e/o di imitazione ed in genere contro qualsiasi prassi che possa indurre in errore il consumatore sulla vera origine di un prodotto.



8 - Come si articola la procedura per il riconoscimento DOP o IGP?

A seguito dell'inoltro della domanda di riconoscimento al Ministero delle politiche agricole e forestali, si apre una procedura che si articola essenzialmente in 3 fasi:

- Istruttoria,
- Comunitaria,
- Ispettiva.

Vediamole da vicino.



Fase Istruttoria:

In questa fase il Ministero:

- acquisisce il parere della Regione o Provincia Autonoma territorialmente competenti;
- verifica la rispondenza della domanda ai requisiti previsti dal Regolamento 510/2006 dell'Unione Europea;
- se non vi sono difformità con la norma, indice una riunione con l'Organizzazione dei produttori, la Regione (o Provincia autonoma) e la Camera di Commercio per una ulteriore verifica che il disciplinare di produzione risponda effettivamente ad usi leali e costanti così come previsto dal Regolamento della UE;
- Pubblica la proposta di disciplinare sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, attendendo 30 giorni per accogliere eventuali opposizioni.



Fase Comunitaria:

Terminata positivamente questa fase istruttoria, il Ministero trasmette la domanda alla Commissione dell'Unione Europea, che:

- ne esamina la conformità al Regolamento 510/2006;
- in caso di esito favorevole, la pubblica sulla Gazzetta Ufficiale UE attendendo 6 mesi per accogliere eventuali opposizioni.
- Trascorso tale periodo senza opposizioni, il prodotto ottiene il riconoscimento e viene perciò iscritto nell'apposito Albo comunitario.



Fase Ispettiva:

Una volta che i prodotti hanno ottenuto il riconoscimento DOP o IGP, la denominazione deve essere, presso i singoli produttori, costantemente soggetta a:

- controllo di conformità al disciplinare di produzione, funzione per cui è competente l'ente terzo di certificazione (che, di fatto, vigila anche sulla perfetta affidabilità igienico-sanitaria del prodotto);
- vigilanza sulla commercializzazione, funzione affidata al Consorzio di Tutela, organismo rappresentativo dei produttori, che svolge anche le attività necessarie alla promozione e valorizzazione del prodotto DOP o del prodotto IGP sul mercato.

Gli oneri dell'attività di certificazione sono a carico dei produttori che pertanto, in questo modo, decidono di investire per migliorare la propria professionalità e, soprattutto, per trasmettere ai consumatori una "sostanza" (non solo una "immagine") di serietà e passione per il proprio lavoro.



L'OTTENIMENTO DELLA CERTIFICAZIONE



Prodotti tipici (DOP, IGP, IGT ecc.)

Denominazioni di origine ed indicazioni geografiche, certifica prodotti agricoli, prodotti agroalimentari trasformati.

Tutela le produzioni agroalimentari la cui qualità è correlata al legame con il territorio di produzione e alle sue tradizioni gastronomiche.



Cosa si certifica

L'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea. Un'ulteriore dimostrazione della grande qualità delle nostre produzioni, soprattutto del **forte legame che lega le eccellenze agroalimentari italiane al proprio territorio di origine.**

Il sistema delle Indicazioni Geografiche dell'Ue punta a **tutelare e favorire il sistema produttivo e l'economia del territorio.** Il legame indissolubile con il territorio di origine esige la salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità; sostiene la coesione sociale dell'intera comunità.

La valorizzazione di questi prodotti e la salvaguardia della loro **essenza intesa come metodi produttivi, ricette tradizionali, radicamento sul territorio** trovano un efficace risposta nei marchi DOP, IGP, STG introdotti dall'Unione Europea per tutelare i prodotti agroalimentari tipici.



Attualmente il sistema è soggetto ai regolamenti CE n. 510/2006 sulle **DOP ed IGP** ed il 509/2006 sulle **STG**, che **hanno sostituito i precedenti Reg. CE 2081/92 e CE 2081/92.**

I nuovi regolamenti permettono l'accesso al sistema di protezione delle indicazioni geografiche ai produttori di paesi terzi, come richiesto dall'Omc (Organizzazione mondiale del commercio) e rendono più funzionale il sistema organizzativo legato al controllo e la tutela di questi prodotti.

Il sistema di controllo è affidato ad **organismi di controllo accreditati** e appositamente autorizzati dal **Mi.PA.A.F.** L'Organismo di controllo prescelto dal Consorzio o altra Organizzazione di tutela del marchio controlla tutti gli operatori che aderiscono al disciplinare.



COME SI CERTIFICA

L'iter di certificazione si articola in 4 fasi principali.

1. Richiesta di controllo da parte dei singoli operatori all'Organismo di Controllo prescelto dal consorzio o altra organizzazione di tutela.

2. Verifica ispettiva in situ svolta sulla base di un piano dei controlli approvato dal **Mi.PA.A.F.**, per verificare la **conformità al disciplinare** sia dei soggetti inseriti in filiera, sia del prodotto, ricorrendo se necessario a prove analitiche. **Gli esiti dei controlli sono valutati** dal Comitato di Certificazione ICEA ai fini del rilascio dell'idoneità aziendale e l'iscrizione e all'albo dei soggetti idonei all'utilizzo del marchio e denominazione.



COME SI CERTIFICA

3. Rilascio della certificazione a seguito dell'esito positivo della verifica ispettiva e delle analisi richieste. Sulla base delle **dichiarazioni di produzione rilasciate** dai vari soggetti inseriti in filiera, **ICEA provvede ad autorizzare la stampa delle etichette** riportanti l'apposito logo comunitario.

4. Sorveglianza annuale, svolta su un campione pari ad almeno il 35% dei soggetti inseriti in filiera, tramite periodiche ispezioni e analisi volte a confermare il mantenimento delle condizioni di conformità.

