

**I prodotti a Denominazione di  
Origine Protetta (**DOP**), ad  
Indicazione Geografica Protetta  
(**IGP**), e le Specialità Tradizionali  
Garantite (**STG**)**

## DO e IG *protette* da cosa?

Il Regolamento dell'UE 1151 del 2012 protegge dall'uso commerciale (diretto o indiretto) della denominazione o dell'indicazione geografica registrata da parte di prodotti che non soddisfano i requisiti definiti dal relativo disciplinare

...ma anche dall'uso di indicazioni che evocino denominazioni o indicazioni d'origine protette, ad esempio utilizzando la traduzione della denominazione o termini come “*tipo...*”, “*metodo...*”, “*stile...*” o “*simile a...*”

## I prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP) (Reg. CE 1151/12):

- le qualità e le caratteristiche del prodotto sono dovute “essenzialmente” o “esclusivamente” ad un ambiente geografico specifico, compresi i suoi elementi ambientali ed umani
- la *produzione* della materia prima, la *trasformazione* e la *preparazione* di questa avvengono tutte nell'area geografica in questione

## I prodotti a Indicazione Geografica Protetta (IGP) (Reg. CE 1151/12):

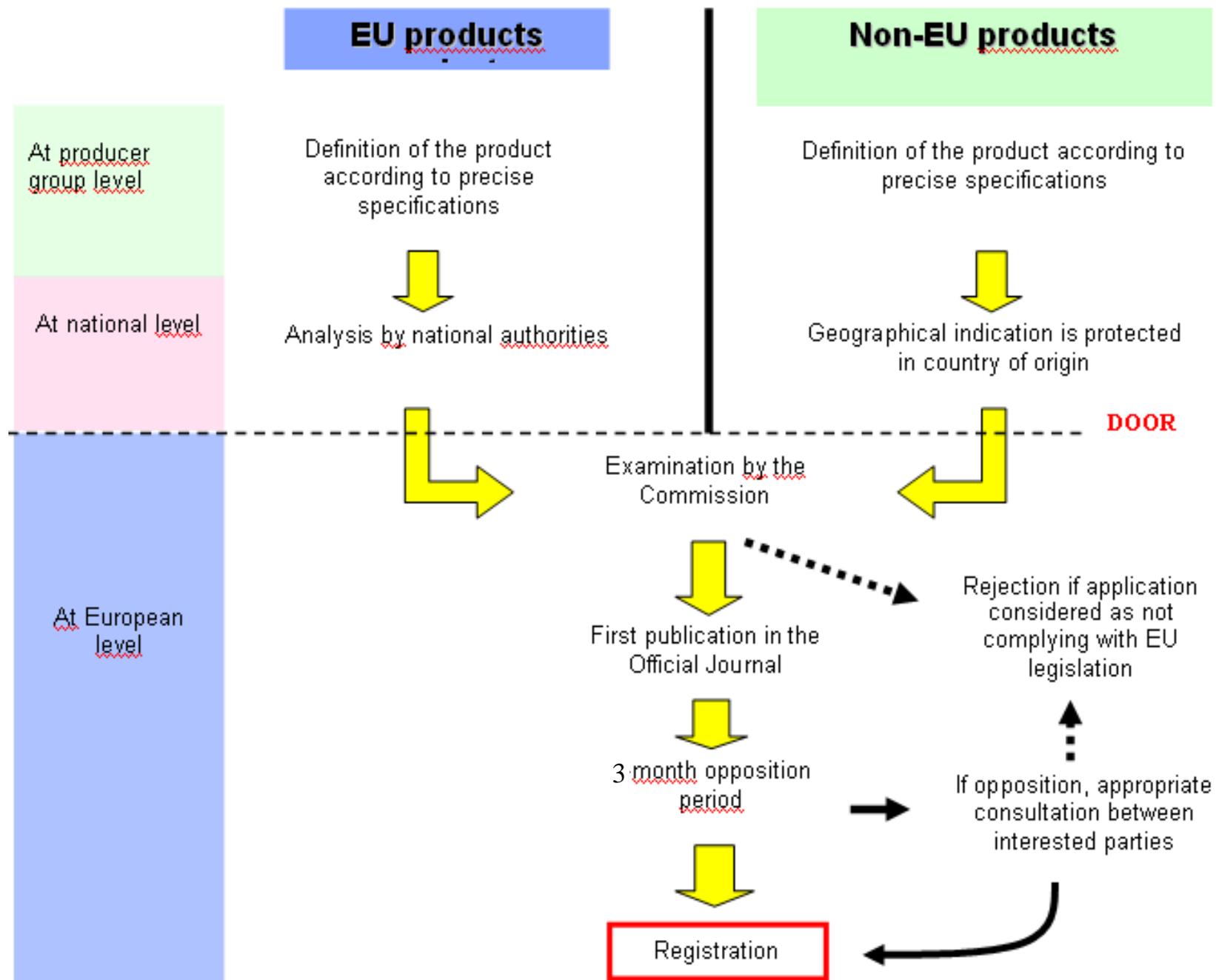
- *una particolare qualità, la reputazione o altre caratteristiche* del prodotto sono, essenzialmente, attribuibili ad un ambiente geografico specifico
- *almeno una* delle tre fasi - la produzione della materia prima, la trasformazione e la preparazione di questa – avviene nell'area geografica in questione

- la denominazione di origine può essere quella di una *località*, una *regione*, o (per le DOP in casi eccezionali) il *nome dell'intero Paese*
- il “**disciplinare**” di un prodotto DOP o IGP definisce le norme per la produzione e la trasformazione del prodotto
- obbligo, dal 4.1.14, di includere **il logo UE** dei prodotti DOP o IGP nell'etichetta

- il “*disciplinare*” comprende: *il nome del prodotto*, la *descrizione della materia prima agricola utilizzata*, l’*indicazione dell’area geografica interessata*, *evidenza che il prodotto sia legato a questa area geografica*, la *descrizione del metodo di produzione della materia prima e del prodotto finito*, *evidenza del legame tra le caratteristiche del prodotto e l’area geografica*, *indicazioni relative al confezionamento ed all’etichettatura*

- di norma, una DOP o una IGP deve essere richiesta da un'associazione di produttori e/o di trasformatori interessati al prodotto specifico
- l'istruttoria sulla richiesta è condotta dallo stato membro
- nel corso dell'istruttoria bisognerà dare ampia pubblicità alla richiesta e l'opportunità di sollevare obiezioni
- se l'istruttoria ha esito positivo ed è approvata dall'UE la richiesta di registrazione viene pubblicata sulla GU delle CE; soggetti negli altri paesi membri hanno 3 mesi per sollevare obiezioni alla registrazione

# I prodotti DOP e IGP



- **il Regolamento 1151/12 non si applica ai vini (DOC, DOCG e IGT)**
- **a ciascuna DOP o IGP si affianca un organismo indipendente di controllo del rispetto degli obblighi legati all'uso della denominazione**
- **La Commissione può cancellare una DOP o una IGP se non viene utilizzata per più di sette anni**

## I logo dei prodotti DOP e IGP



## I logo dei prodotti DOP e IGP fino al 2008



## Le Specialità Tradizionali Garantite (STG) (Reg. CE 1151/12):

- la tutela è in questo caso per la denominazione di un **prodotto** “*tradizionale*” che abbia caratteristiche specifiche e che non sia legato ad un particolare territorio
- i prodotti per i quali è stata ottenuta l’attestazione di specificità sono solo **49** (tra questi **5 birre Belghe**, il “*jamòn serrano*”, e per l’Italia la “*mozzarella*” e la “*pizza napoletana*”)

## Il logo dei prodotti STG



# DOP E IGP

GUARDA BENE,  
MANGI MEGLIO



## DOP E IGP

SONO I MARCHI DI QUALITÀ CHE TI AIUTANO A SCEGLIERE I MIGLIORI PRODOTTI AGROALIMENTARI ITALIANI LEGATI ALLA NOSTRA TRADIZIONE E AL NOSTRO TERRITORIO. UN SISTEMA DI CONTROLLO E DI GARANZIA CHE TUTELA UN PATRIMONIO UNICO AL MONDO E CERTIFICA IL PRIMATO DEL NOSTRO PAESE IN QUESTO SETTORE.



MINISTERO POLITICHE  
AGRICOLE E FORESTALI



**MARCHI DI QUALITÀ. IL BUONO SI RICONOSCE**

[www.politicheagricole.gov.it](http://www.politicheagricole.gov.it)

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA - INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

# AGRICOLTURA BIOLOGICA

GUARDA BENE,  
MANGI MEGLIO



## AGRICOLTURA BIOLOGICA

E' IL MARCHIO DI QUALITÀ CHE TI AIUTA A SCEGLIERE QUEI PRODOTTI ITALIANI, BUONI E SANI, COLTIVATI NEL PIENO RISPETTO DELLA NATURA E DELL'AMBIENTE. UN SISTEMA DI CONTROLLO E GARANZIA CHE CERTIFICA IL PRIMATO DEL NOSTRO PAESE IN QUESTO SETTORE



MINISTERO POLITICHE  
AGRICOLE E FORESTALI

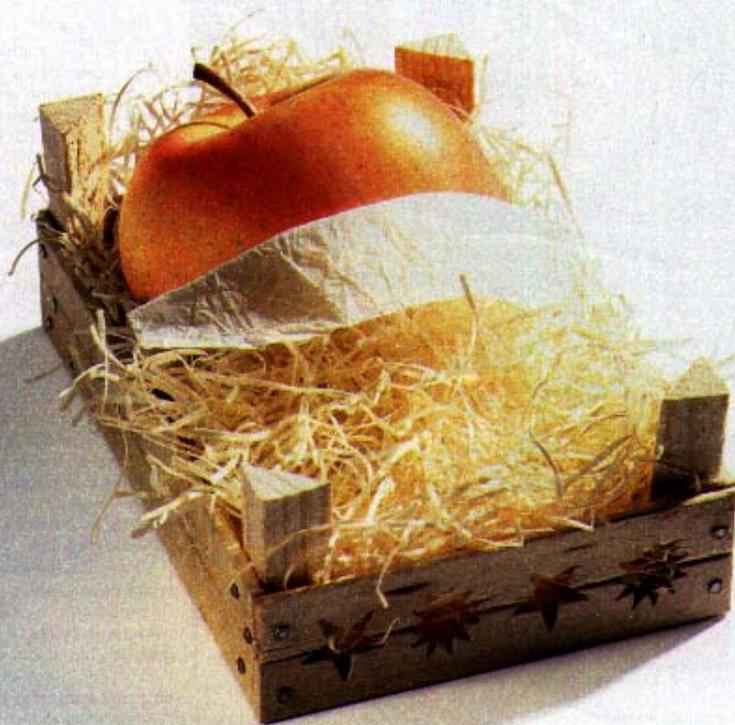


MARCHI DI QUALITÀ. IL BUONO SI RICONOSCE

[www.politicheagricole.gov.it](http://www.politicheagricole.gov.it)

Madre Natura. Padre Contadino.

ARMANDO TESTA



www.melinda.it - Numero Verde 800929272

Melinda. L'unica mela italiana a Denominazione d'Origine Protetta.  
Molto protetta.



Shhh! Fate piano. C'è una Melinda a Denominazione di Origine Protetta. Anzi, quattro volte protetta. D.O.P. infatti vuol dire: **Protezione dell'Origine e della Tradizione:** le mele D.O.P. si producono solo in Val di Non, un territorio limitato, ideale da sempre per la coltivazione del mele.

**Protezione dell'Ambiente:** i 5.200 frutticoltori del Consorzio devono rispettare il frutteto e l'eco-sistema, utilizzare metodi di coltivazione a basso impatto ambientale, raccogliere i frutti in tempi diversi nei diversi frutteti e confezionarli esclusivamente in modo manuale.

**Protezione della Qualità e del Gusto:** le mele D.O.P. devono essere di prima qualità e devono superare i limiti di croccantezza, di contenuto di zuccheri e di altre sostanze nutritive naturali previsti dal disciplinare di produzione approvato dalla C.E.

**Protezione del Consumatore:** le mele D.O.P. sono certificate - e garantite dal Ministero per le Politiche Agrarie e Forestali - per quanto riguarda il rispetto dei metodi di coltivazione, delle norme di confezionamento e dei parametri di Qualità.

CONSORZIO DI TUTELA DELLA  
D.O.P. MELA VAL DI NON

TRENTINO

Melinda®  
D.O.P. MELA VAL DI NON

# Le mele Melinda

100% mela, 100% Trentino





## IGP “Mortadella Bologna”



**Mortadella Bologna I.G.P.**

La MORTADELLA BOLOGNA per pregiarsi del marchio europeo di Indicazione Geografica Protetta (IGP) deve rispettare la tradizionale ricetta secolare, deve essere prodotta all'interno di una delimitata area di produzione, da aziende esperte, con materie prime selezionate provenienti da tagli nobili del suino, attraverso un processo di lavorazione sempre sotto controllo.

**CONSORZIO MORTADELLA BOLOGNA**  
le aziende

- Alcisa S.p.A.
- Baldo Salumificio S.r.l.
- Bedeschi Salumi S.r.l.
- Cesare Fiorucci S.p.A.
- Felsoni S.p.A.
- Fimproscutti Zaffagnini S.p.A.
- Fumagalli Industrie Alimentari S.p.A.
- Galvani Egidio S.p.A.
- Goffera In Lavezzoli S.p.A.
- La Felinese Salumi S.p.A.
- Leopini S.r.l.
- Levoni S.p.A.
- Montana Alimentari S.p.A.
- Montorsi Francesco & Figli S.p.A.
- Negrini Salumi S.p.A.
- Pietro Negrini S.r.l. (Itali)
- Raspini S.p.A.
- Salumificio Decelli S.p.A.
- Salumificio Coriani S.p.A.
- Salumificio Lilli Beretta S.p.A.
- Salumificio Lanzarini S.n.c.
- Salumificio Marsili S.p.A.
- Salumificio Mer Palmieri S.p.A.
- Tenimenti Angelini S.p.A.
- Unibon Salumi S.r.l. a r.l.
- Veroni Lilli Tu Andelo S.r.l.
- Villani S.p.A.
- Vismara S.r.l.

Mortadella Bologna I.G.P.: imparate a riconoscerla!

Grazie all'impegno di queste e tante altre aziende produttrici, possiamo garantirvi tutta la qualità della Mortadella Bologna IGP: sicura, genuina e davvero unica.

[www.mortadellabologna.com](http://www.mortadellabologna.com)

MORTADELLA  
BOLOGNA



Consorzio Mortadella Bologna.  
Gente che lavora per la gente.



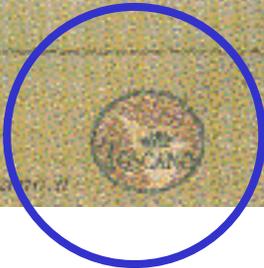
## IGP “Mortadella Bologna”: certificazione IGP e Marchi privati

IGP "Olio Toscano"



Garanzia  
di un gusto  
tutto Toscano

Consorzio dell'Olio Toscano  
Via di Villa Demidoff, 50131 Firenze - Tel. +39 055 321115  
Fax +39 055 4216119 - [consorzio.it](http://consorzio.it) - [www.consorziooliotoscano.it](http://www.consorziooliotoscano.it)



## DOP e IGP: una protezione anche per prodotti al di fuori dell'UE

- per ora solo **17** casi: il *Café de Colombia* (IGP), 10 prodotti della Cina (tra cui i *Longkou Fen Si* (DOP) 'vermicelli' a base di fagiolini verdi e piselli) ed il the *Darjeeling* (India)
- procedure di riconoscimento sono in corso per **16** altri prodotti per i quali la protezione è stata chiesta da Brasile, Cambogia, Croazia, India, Marocco, repubblica Dominicana, Thailandia e Turchia

## **I prodotti DOP e IGP**

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

<http://www.naturalmenteitaliano.it/>

## I prodotti DOP e IGP

- i prodotti DOP e IGP registrati sono, ad oggi (maggio 2015), **1225** (*590 DOP e 635 IGP*)
- quelli italiani sono **271** (*162 DOP e 109 IGP*), siamo il paese che ne ha di più, seguiti da Francia e Spagna):
  - 49** formaggi
  - 39** prodotti a base di carne
  - 104** prodotti ortofrutticoli e cereali
  - 5** carni fresche
  - 10** prodotti della panetteria
  - 43** oli d'oliva ed altri prodotti grassi
  - 21** altri prodotti e prodotti non alimentari
- sono **31** i prodotti DOP e IGP italiani per i quali è in corso la procedura di registrazione/modifica

## **Due gruppi di prodotti DOP e IGP:**

- **Asiago, Fontina, Gorgonzola, Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, Prosciutto San Daniele, Aceto balsamico tradizionale di Modena**
- **Bitto, Murazzano, Raschera, La bella della Daunia, Castagna del Monte Amiata, Peperone di Senise, olio Veneto Valpolicella**

***Qual è la differenza?***

**... per il primo gruppo c'è una denominazione da difendere, per il secondo no**

## Il mercato dei prodotti DOP e IGP

- molti dei prodotti che hanno ricevuto il riconoscimento della denominazione **non** vengono commercializzati con il marchio DOP o IGP
- nel 2012 il fatturato dei prodotti DOP e IGP è stato di quasi **7 miliardi alla produzione** e di quasi **9 miliardi al consumo**
- nel 2012 il **52.2%** del fatturato alla produzione dei prodotti DOP e IGP era relativo a prodotti lattiero-caseari, il **37.3%** a prodotti a base di carne; il **40%** circa della produzione italiana di formaggi ed il **20%** di quella di prodotti a base di carne era DOP o IGP

## Il mercato dei prodotti DOP e IGP

- nel 2012 i primi 4 prodotti DOP e IGP [Grana Padano (25.6%), Parmigiano Reggiano (19,6%), Prosciutto di Parma (14.6%) e Prosciutto San Daniele (4,7%)] rappresentavano da soli il 64,5% del valore alla produzione in Italia delle produzioni a denominazione di origine tutelata
- i primi 10 prodotti DOP e IGP (nell'ordine, oltre ai primi quattro, Mozzarella di bufala Campana, Aceto balsamico di Modena, Gorgonzola, Mortadella Bologna, Mela Alto Adige, Bresaola della Valtellina) raggiungevano l' 86%

### Fatturati al consumo dei principali formaggi DOP e IGP (2012; milioni di euro)

<b>Asiago</b>	<b>158 (3.3%)</b>
<b>Gorgonzola</b>	<b>347 (7.4%)</b>
<b>Grana Padano</b>	<b>1.508 (32.1%)</b>
<b>Mozzarella di bufala Campana</b>	<b>435 (9.3%)</b>
<b>Parmigiano Reggiano</b>	<b>1.715 (36.5%)</b>
<b>Pecorino Romano</b>	<b>60 (1.3%)</b>
<b>Taleggio</b>	<b>82 (1.7%)</b>
<b>Provolone Valpadana</b>	<b>84 (1.8%)</b>
<b>Totale</b>	<b>4.697 (100,0%)</b>

## Il mercato dei prodotti DOP e IGP

**Fatturati al consumo dei principali prodotti DOP e IGP a base di carne (2012; milioni di euro)**

<b>Bresaola Valtellina</b>	<b>394</b>	
<b>Mortadella Bologna</b>	<b>372</b>	
<b>Prosciutto di Parma</b>	<b>1.559</b>	<b>(46.5%)</b>
<b>Prosciutto San Daniele</b>	<b>602</b>	<b>(17.9%)</b>
<b>Prosciutto di Norcia</b>	<b>37</b>	
<b>Prosciutto Toscano</b>	<b>61</b>	
<b>Salamini italiani alla cacciatora</b>	<b>34</b>	
<b>Speck dell'Alto Adige</b>	<b>129</b>	
<b>Totale</b>	<b>3.355</b>	<b>(100,0%)</b>

### Fatturati al consumo dei principali olii d'oliva DOP e IGP (2012; milioni di euro)

<b>Umbria</b>	<b>7.4 (11.9%)</b>
<b>Riviera Ligure</b>	<b>6.6 (10.6%)</b>
<b>Terra di Bari</b>	<b>12.3 (19.8%)</b>
<b>Toscana</b>	<b>8.4 (13.5%)</b>
<i>Bruzio</i>	<i>1.9 (3.0%)</i>
<b>Totale</b>	<b>62.3 (100,0%)</b>

**i prodotti DOP**

- **Caciocavallo Silano**
- **Capocollo di Calabria**
- **Pancetta di Calabria**
- **Salsiccia di Calabria**
- **Soppressata di Calabria**
- **Olio Bruzio**
- **Olio Lametia**
- **Olio Alto Crotonese**
- **Olio essenziale di bergamotto di Reggio Calabria**
- **Liquirizia di Calabria**
- **Fichi di Cosenza**
- **Pecorino Crotonese**

## **i 17 prodotti DOP e IGP della Calabria**

### **i prodotti IGP**

- **Clementine di Calabria**
- **Cipolla rossa di Tropea**
- **Patata della Sila**
- **Limone di Rocca Imperiale**
- **Torrone di Bagnara**

## I prodotti DOP e IGP della Calabria

Possibile *new entry*:

**Olio di Calabria** (IGP, domanda presentata)



oltre 100 aziende produttrici  
15 aziende di trasformazione  
oltre 500 ha di superficie coltivata



**Consorzio Fico Essiccato del Cosentino**

Sede Legale: c/o GAL Valle del Crati  
Viale Stazione pal.FF.SS Torano Castello Scalo (Cs) tel. 0039 0984 50 62 52

**[www.fichidicosenza.it](http://www.fichidicosenza.it)**

Consorzio promotore  
**DOP**, all'esame UE



## I prodotti DOP della Calabria: i salumi



# Custodi della saggezza contadina di Calabria

## SALUMIREALI



**Riconosciuta la Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) per i Salumi di Calabria:**  
**Soppressata, Capocollo, Salsiccia, Pancetta.**

La richiesta per il riconoscimento delle quattro **D.O.P.** è stata formalmente avanzata alle autorità europee dall'**A.R.S.** (Associazione Regionale Suinicoltori della Calabria) e dalla **Co.Z.A.C.** (la cooperativa degli allevatori) che hanno realizzato il disciplinare di produzione descrivendo i tradizionali **metodi dei contadini calabresi**, da sempre in uso presso il salumificio cooperativo della **Co.Z.A.C.** Da queste antiche tradizioni nascono i

**SALUMIREALI.**



**CO.Z.A.C.** Soc. Coop. a r.l.

Sede legale: Via Puzzone 36/B • 87040 Marano Principato (CS)  
Stabilimento e uffici: Località Piano Lago • 87050 Figline Vegliaturo (CS)  
Tel : 0984/969079 • Fax: 0984/ 969543 • [www.salumidicalabria.it](http://www.salumidicalabria.it) • [info@salumidicalabria.it](mailto:info@salumidicalabria.it)

La **Co.Z.A.C.** è la cooperativa degli allevatori calabresi che trasforma e commercializza le produzioni dei soci. Nella compagine sociale vi è anche l'**A.R.S.**, l'unica associazione regionale di allevatori suinicoli riconosciuta ai sensi del Reg. Ce 1360/78 e della relativa normativa nazionale e regionale di recepimento. In complesso la **Co.Z.A.C.** associa 250 allevatori. La cooperativa ha realizzato uno stabilimento che si sviluppa su 7.500 mq di cui 3.000 mq coperti. Gli impianti sono costituiti da 3 linee di macellazione: bovini, suini, conigli e da un apposito impianto per la lavorazione dei grassi suini. Nella stessa area vi è il salumificio con le annesse celle di stagionatura.

Produzione:  
Soppressata di Calabria  
Salsiccia di Calabria  
Capocollo di Calabria  
Pancetta di Calabria  
Schiacciata  
Carni fresche suine  
Carni fresche bovine  
Carni fresche cunicole



fulAgency

# Diffidate dalle imitazioni.

Acquistare un salume a marchio DOP vuol dire garanzia di un prodotto che sostiene l'economia del nostro territorio.

Con il contributo di



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI



**Fieri,  
tipici e  
genuini.**

Proud, typical and genuine



[www.conorziosalumidicalabriadop.it](http://www.conorziosalumidicalabriadop.it)

[info@conorziosalumidicalabriadop.it](mailto:info@conorziosalumidicalabriadop.it)



Perché la “garanzia” della DOP abbia un senso, serve che si verifichino contemporaneamente **due condizioni**:

- **l’esistenza del “prodotto” da garantire** : cioè di un prodotto disponibile con caratteristiche **omogenee in quantità idonee** a giustificare la sua promozione commerciale, e percepito come **migliore** dai consumatori rispetto a prodotti simili
- **l’esistenza, o la possibilità, di una concorrenza sleale**: cioè la necessità di difendere il prodotto da tentativi di terzi di vendere con lo stesso nome prodotti diversi, per le caratteristiche intrinseche e/o per l’origine, da questo

## A chi serve una DOP?

- se la qualità del prodotto **è** già riconosciuta dai consumatori, serve a difendere il mercato (a) dall'aumento dell'offerta (sleale), e/o (b) dalla riduzione della domanda da parte dei consumatori che percepiscono le differenze qualitative tra i prodotti venduti con la stessa denominazione (e, di conseguenza, dalla riduzione del prezzo che ne deriva)
- se la qualità del prodotto **non è** già riconosciuta dai consumatori, serve a difendere l'efficacia delle strategie di promozione commerciale che si intendono realizzare (ma la “garanzia” del marchio, *da sola*, è del tutto inutile: che cosa garantisce...? chi garantisce...?)





**"The World's Largest Selection of Wisconsin Cheese"**



**Asiago**



**Parmesan**



**Romano**



**Gorgonzola**



**Feta**



# Issues with trademarks: examples



- In Canada, the company Maple Leaf Foods registered as trademark the name "Parma" in 1971.
- Canadian courts rejected the request made by the Parma Consortium to cancel the trademark on the basis that it was deceptively misdescriptive and to register "Prosciutto di Parma" as CTM in Canada.
- As a result, the real product can not be sold under its name in Canada (at least until CETA does not enter into force...).

Agriculture  
and Rural  
Development

## Quanto vale una DOP oggi?

- La forza della “garanzia” delle DOP e delle IGP oggi è, in generale, molto bassa, anche se in crescita: spesso il consumatore non sa cos’è una DOP e non ne riconosce il marchio...
- La “garanzia”, comunque, è molto diversa da prodotto a prodotto: **Murazzano, Pecorino Romano, Montasio, Fontina, Bitto, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, Prosciutto S. Daniele, Nocellara del Belice, Cappero di Pantelleria, Pera Mantovana, Olio delle colline Salernitane...**

**Dodaro (“*Salumi di Calabria tradizionali*”)**

**vs.**

**DOP**

- **l’industria agro-alimentare vs. i produttori della materia prima agricola**
- **il problema della disponibilità di carni**
- **sarebbe stato meglio chiedere una IGP?**
- ***... ma l’industria dov’era quando sono state introdotte le DOP?***

extravergine

ideaazione.net



di oliva



ESISTE UNA TERRA UNICA E MERAVIGLIOSA, LA CALABRIA, IL CUI SOLE PORTA A COMPLETA MATURAZIONE OLIVE DI ALTISSIMA QUALITÀ, DALLE QUALI VIENE PRODOTTO OLIO EXTRAVERGINE CON DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA.

COME IL DOP BRUZIO, PRODOTTO DA OLIVE "GROSSA DI CASSANO" E "TONDINO", I TANTI OLI BIOLOGICI, IL DOP LAMETIA, LE CUI OLIVE "CAROLEA", IN PRIMA SPREMITURA, PRODUCONO UN OLIO A BASSA ACIDITÀ, DAL SAPORE DELICATO E FRUTTATO, OGGI NEI MIGLIORI SUPERMERCATI ED IPERMERCATI PAM ED ALVI, PER ESSERE, DOMANI, SULLA TUA TAVOLA E FARTI GUSTARE IL PIACERE EXTRAVERGINE DELLA NOSTRA TERRA.



Regione Calabria  
Assessorato

Industria - Commercio - Artigianato



## I prodotti DOP della Calabria: l'olio

## **Il Caciocavallo Silano**

- **formaggio a pasta filata ottenuto con latte vaccino intero, caglio e sale**
- **stagionatura minima 15 giorni (le forme vengono legate a coppia con sottili legacci ed appese “a cavallo” di apposti sostegni)**
- **il confezionamento può essere intero o in parti preconfezionate**
- **il prodotto finito deve avere un peso compreso tra 1000 e 2500 grammi, odore “tipico” senza note estranee, gusto dolce, tendente al piccante se stagionato, crosta sottile, superficie liscia con leggere insenature in corrispondenza dei legacci, consistenza omogenea e compatta**

**c'è il prodotto?**

**c'è una concorrenza da cui difendersi?**

- **il caciocavallo è un prodotto “tipico” conosciuto dal consumatore (locale), prodotto localmente sia a partire dal latte, sia a partire da semilavorati di provenienza extra-regionale.**
- **molti consumatori sembrano però in grado di percepire la differenza tra i due, riconoscendo al Caciocavallo prodotto a partire dal latte un *premium* di prezzo di oltre il 20%**

# Il Caciocavallo Silano



## consigli per un'acquisto consapevole

*Perché acquistare il Caciocavallo Silano D.O.P. nonostante costi qualcosa in più di altri caciocavalli e provole in commercio?*

Per produrre un kg di **Caciocavallo Silano** occorrono dai 10 ai 12 litri di latte che costano, mediamente alla stalla, € 5,00. A questo costo va aggiunto, quello del trasporto e refrigerazione, quello di produzione, manodopera ed ingredienti, quello della stagionatura, gestione celle frigo e calo peso, il trasporto dal caseificio al punto vendita ed, infine, il guadagno del rivenditore (gdo - iper - dettaglio tradizionale - etc.etc.).

Dare una risposta alla prima domanda è semplice quando si danno risposte a queste altre domande:

• con cosa sono prodotti quei formaggi, simili per forma e per denominazioni, venduti ad un prezzo a volte persino inferiore a quello della sola materia prima?

• I formaggi prodotti non con latte fresco, a volte persino con semilavorati d'importazione hanno le stesse qualità organolettiche e nutrizionali di quelli con latte fresco delle nostre stalle?

Il Caciocavallo Silano D.O.P. è l'unico formaggio calabrese sottoposto a rigidi controlli lungo tutta la filiera, dalle stalle che forniscono il latte, ai caseifici che provvedono alla lavorazione ed alla stagionatura e a garanzia del consumatore è marchiato a fuoco.

Consorzio di Tutela Formaggio Caciocavallo Silano D.O.P.  
www.caciocavallosilano.net - e-mail: caciocavallosilano@tiscali.it



etichetta alfanumerica  
a totale tracciabilità

marchio a fuoco



## Un invito a tutti i consumatori

Visitate il sito del Consorzio e digitate il codice alfanumerico che trovate sulle etichette, vi comparirà la scheda informativa del caseificio che ha prodotto quel Caciocavallo Silano D.O.P., con tutte le informazioni sull'azienda e sulle aziende zootecniche che forniscono il latte.

## Soci Regione Calabria

• **AGROALIMENTARE ASSOLAC SOC. COOP. AGRICOLA**  
C.Da Ciparsia - 87012 Castrovillari Cs - Tel 0981.4101 - Fax 0981.410126 - 480983  
e-mail: info@assolac.it

• **AZIENDA AGRICOLA ZOOTECNICA SILANA "RUFFOLO F."**  
D. C. Da Calicchi - 87060 Bocchigliero Cs - Sed Legale Via Mingiani - Cariati Cs  
Tel. 0983.96436

• **CASEIFICIO ZOOSILANA PAESE SOC. COOP. AGRICOLA**  
Via Dell'agricoltura 77 - 87052 Camigliatello Silano Cs - tel. 0984.579930  
fax 984.653465 - e-mail: antoniopaese@aol.it

• **EUROLATTE SRL**  
S.S. 106 - C. da Frasso - 88816 Strongoli M. Na (Kr) tel/fax 0962.88375-88334  
e-mail: cabrasac@tin.it

• **ASTORINO CASEARIA SPA**  
Zona Ind. - 87010 Frascineto Cs tel- 0981.32379 - fax 0981.32663  
e-mail: casearia@astorino.it

• **SOC. COOP. CASEARIA SILANA**  
C. Da Garga Ss 107 - 87055 San Giovanni In Fiore (Cs) tel. 0984.970889  
fax 0984.992147 - e-mail: vallefio@alice.it

Quindi, la DOP potrebbe servire a “spezzare” distintamente e definitivamente in due il mercato, spiazzando i Caciocavalli prodotti a partire da materia prima semilavorata

**E così è stato.**

**...ma la zona di produzione del Caciocavallo Silano DOP è data non solo da buona parte della Calabria, .... ma anche della Basilicata, della Campania, del Molise e della Puglia.**

*(denominazione di origine???????)*

## Il Caciocavallo Silano



*Sapori classici di terre uniche.*

# Elenco dei caseifici campani certificati produttori del *Formaggio Caciocavallo Silano DOP*

List of dairies in Campania certified to produce *Caciocavallo Silano DOP* cheese



## CASEIFICIO FRATELLI STARACE

Via Molinella, 20  
84030 - Sassano (SA)  
Tel. 0975/72536

## CASEIFICIO FRATELLI GALLO

Via Filari, 25  
84033 - Montesano sulla Marcellana (SA)  
Tel. 0975/863212

## CASEIFICIO CAPODIFUME DI DI MAURO ANGELO

Via Rettific, 2/2  
84047 - Capaccio Scalo (SA)  
Tel. 0828/725682

## CASEIFICIO ALVANO

Via Prato settimo, Prato Perillo  
84039 - Teggiano (SA)  
Tel. 0975/79355

## CASEIFICIO SAN GIUSEPPE DI MORELLO NICOLA

Via Stazione  
84030 - Alento Lucara (SA)  
Tel. 0975/71026

## CASEIFICIO SANT'ANTONIO DI PAVENTA GIOVANNI

Via Sant'Andrea, 10  
84036 - Sala Cursilina (SA)  
Tel. 0975/21441 / 520486

## CASEIFICIO BIANCO LATTE NICOLA

Via Capolacqua, 11  
84033 - Montesano sulla Marcellana (SA)  
Tel. 0975/864023

## CASEIFICIO P&P S.R.L.

Loc. Mithna, 2  
84030 - Caggiano (SA)  
Tel. 0975/371518

## LA MOZZARELLA D'ORO & C. S.N.C.

Via Nicoletta, 31  
82032 - Cenero Santrita (BN)  
Tel. 0824/860356

## LAQUILAT S.R.L.

Contrada San Vincenzo  
82030 - San Salvatore Telesino (BN)  
Tel. 0824/947017

## **Implicazioni**

**In questo quadro, che senso ha “investire”  
nella promozione del prodotto?**

**Se decollasse, produttori di altre regioni  
sarebbero pronti a rifornire il mercato a costi  
più bassi!**

## ***Che fare?***

**Forse meglio puntare prioritariamente sulla  
promozione commerciale del marchio  
industriale “Caseificio Croce di Megara”  
(accanto al DOP)...**

## L'olio essenziale di bergamotto di Reggio Calabria

**c'è il prodotto?**

**c'è una concorrenza da cui difendersi?**

- **oltre il 90% della produzione del prodotto si concentra nell'area**
- **non c'è asimmetria informativa (l'acquirente è l'industria, che sa quello che compra...)**

***Una DOP per difendere cosa? da chi?***