

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

EMAA 08/09 XII / 1

DO e IG protette da cosa?

Il Regolamento dell'UE 510/06 (che ha sostituito il Regolamento 2081/92) 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 evocano denominazioni o indicazioni d'origine protette, ad esempio utilizzando la traduzione della denominazione o termini come “*tipo...*”, “*metodo...*”, “*stile..*” o “*simile a...*”

EMAA 08/09 XII / 2

I prodotti DOP

I prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP) (Reg. CE 510/06):

- 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

EMAA 08/09 XII / 3

I prodotti IGP

I prodotti a Indicazione Geografica Protetta (IGP) (Reg. CE 510/06):

- una particolare qualità, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto sono 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

EMAA 08/09 XII / 4

I prodotti DOP e IGP

- la denominazione di origine può essere quella di una *località*, una *regione*, o, 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

EMAA 08/09 XII / 5

I prodotti DOP e IGP

- 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 confezionamento e l'etichettatura*

EMAA 08/09 XII / 6

I prodotti DOP e IGP

- 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 6 mesi per obiettare alla registrazione

EMAA 08/09 XII / 7

I prodotti DOP e IGP

- il Regolamento 510/06 si applicherà dall'1 agosto 2009 anche ai vini (**DOC, DOCG e IGT** diventeranno **DOP** e **IGP**)
- a ciascuna DOP o IGP si affianca un organismo indipendente di controllo del rispetto degli obblighi legati all'uso della denominazione
- il Regolamento 1898/06 specifica in dettaglio le regole di applicazione del Regolamento 510/06

EMAA 08/09 XII / 8

I prodotti STG

Le Specialità Tradizionali Garantite (STG) (Reg. CE 509/06; sostituisce il Reg. 2082/92):

- 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 richiesta l’attestazione di specificità sono solo 20 (tra questi 5 birre Belghe, il “*jambòn serrano*” e la “*mozzarella*”)

EMAA 08/09 XII / 9

I logo dei prodotti DOP e IGP



EMAA 08/09 XII / 10

I logo dei prodotti DOP e IGP fino al 2008



EMAA 08/09 XII / 11

DOP E IGP

**GUARDA BENE,
MANGI MEGLIO**

DOP E IGP
SONO I MARCHI DI QUALITÀ CHE TI AIUTANO A SCEGLIERE
I MIGLIORI PRODOTTI AGRICOLI E ALIMENTARI 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

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA · INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

EMAA 08/09 XII / 12

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.



MARCHI DI QUALITÀ. IL BUONO SI RICONOSCE

www.politicheagricole.gov.it

EMAA 08/09 XII / 13

Madre Natura. Padre Contadino.



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



Silbi: 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 limitatissimo, 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 Agricole e Forestali - per quanto riguarda il rispetto dei metodi di coltivazione, delle norme di confezionamento e dei parametri di Qualità.




EMAA 08/09 XII / 14



DOP nespola “Callosa d’En Sarrià”



IGP "Mortadella Bologna"

Mortadella Bologna I.G.P.

CONSORZIO MORTADELLA BOLOGNA
Ite aderenti:

- Alcova S.p.A.
- Baldo Salumificio S.r.l.
- Bedeleschi Salumi S.r.l.
- Cesari-Hon. Ed. S.p.A.
- Fels neo S.p.A.
- Fragroschini 750 Agnoli S.p.A.
- Fumagalli Infivide Alimentar. S.p.A.
- Galvani Epido S.p.A.
- Galvani In. Lavezzolo S.p.A.
- La Felinese Salumi S.p.A.
- Leoncini S.r.l.
- Leoni S.p.A.
- Montana Alimentari S.p.A.
- Montani Francesco & Figli S.p.A.
- Medini Salumi S.p.A.
- Ottero Vegetari S.r.l. (I) and
Rospi S.p.A.
- Salumificio Accelli S.p.A.
- Salumificio Conati S.p.A.
- Salumificio J. & Doretta S.p.A.
- Salumificio Lanzani S.r.l.
- Salumificio Marsili E.p.A.
- Salumificio Wier Polmieri S.p.A.
- Tamburini S.p.A.
- Trilloni Salumi S.r.l. S. L.L.
- Venosi F.lli. To. Andelo S.r.l.
- Villani S.p.A.
- Vismara S.r.l.

La MORTADELLA BOLOGNA per pregio 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.

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

EMAA 08/09 XII / 17

IGP "Olio Toscano"

Garanzia di un gusto tutto Toscano

Consorzio dell'Olio Toscano
Via di Valle Demidoff, 6/11 - 50127 Firenze - Tel. +39 055 327123
E-mail: info@oit.it - www.oilto.it

EMAA 08/09 XII / 18

Il logo dei prodotti STG



EMAA 08/09 XII / 19

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

- per ora un solo caso: il *Café de Colombia* (IGP)
- ma procedure di riconoscimento sono in corso per **14** altri prodotti per i quali la protezione è stata chiesta dalla Svizzera (*Gruyere*), dalla Cina (dieci prodotti), dall'India (due the, compreso il *Darjeeling*) e dalla Corea

EMAA 08/09 XII / 20

I prodotti DOP e IGP

http://ec.europa.eu/agriculture/quality/index_en.htm

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

EMAA 08/09 XII / 21

I prodotti DOP e IGP

- **i prodotti DOP e IGP registrati sono, ad oggi (Aprile 2009), poco meno di 800.**
- **quelli italiani sono 173 (siamo il paese che ne ha di più):**
 - 35 formaggi (in totale per l'UE sono 168)**
 - 28 prodotti a base di carne (91)**
 - 56 prodotti ortofrutticoli e cereali (195)**
 - 4 carni fresche (111)**
 - 4 prodotti della panetteria (28)**
 - 38 oli d'oliva ed altri prodotti grassi (106)**
 - 8 altri prodotti e prodotti non alimentari (89)**

EMAA 08/09 XII / 22

I prodotti DOP e IGP

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

EMAA 08/09 XII / 23

Il mercato dei prodotti DOP e IGP

- nel 2000 solo **62** prodotti italiani (sui **111** che avevano ricevuto il riconoscimento della denominazione) sono stati commercializzati con il marchio DOP o IGP
- nel 2004 il fatturato dei prodotti DOP e IGP è stato di oltre 4,4 miliardi alla produzione e di 7,7 miliardi al consumo
- nel 2004 il **53,9%** del fatturato al consumo dei prodotti DOP e IGP era relativo a prodotti lattiero-caseari, il **41,7%** a prodotti a base di carne; il **38,7%** della produzione italiana di formaggi ed il **21,6%** di quella di prodotti a base di carne era DOP o IGP

EMAA 08/09 XII / 24

Il mercato dei prodotti DOP e IGP

- nel 2006 i primi 4 prodotti DOP e IGP (**Grana Padano, Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, e Prosciutto San Daniele**) rappresentavano da soli il **64%** del valore al consumo in Italia delle produzioni a denominazione di origine tutelata
- i primi 10 prodotti DOP e IGP (oltre ai primi quattro, **Mozzarella di bufala Campana, Gorgonzola, Bresaola della Valtellina, Mortadella Bologna, Mela Val di Non, Speck dell'Alto Adige**) raggiungevano l' **85,3%**

EMAA 08/09 XII / 25

Il mercato dei prodotti DOP e IGP

Fatturati al consumo dei principali formaggi DOP e IGP
(2004; milioni di euro)

Asiago	139 (3,3%)
Gorgonzola	379 (9,1%)
Grana Padano	1.154 (27,7%)
Mozzarella di bufala Campana	278 (6,7%)
Parmigiano Reggiano	1.499 (36,0%)
Pecorino Romano	328 (7,9%)
Taleggio	80 (1,9%)
<i>Caciocavallo Silano</i>	<i>8 (0,2%)</i>
Totale	4.160 (100,0%)

EMAA 08/09 XII / 26

Il mercato dei prodotti DOP e IGP

Fatturati al consumo dei principali prodotti DOP e IGP a base di carne (2004; milioni di euro)

Bresaola Valtellina	315
Cotechino di Modena	22
Mortadella Bologna	204
Prosciutto di Parma	1.777 (55,2%)
Prosciutto San Daniele	482 (15,0%)
Prosciutto di Modena	33
Prosciutto Toscano	40
Speck dell'Alto Adige	220
Totale	3.220 (100,0%)

EMAA 08/09 XII / 27

Il mercato dei prodotti DOP e IGP

Fatturati al consumo dei principali olii d'oliva DOP e IGP (2004; milioni di euro)

Canino	1,5 (2,4%)
Chianti Classico	2,3 (3,6%)
Dauno	1,5 (2,4%)
Garda	3,1 (4,9%)
Monti Iblei	1,9 (3,0%)
Riviera Ligure	7,1 (11,2%)
Terra di Bari	6,4 (10,1%)
Toscano	23,4 (36,8%)
Umbria	7,2 (11,3%)
Bruzio	1,2 (1,9%)
Totale	63,6 (100,0%)

EMAA 08/09 XII / 28

Il mercato dei prodotti DOP e IGP

Famiglie italiane che hanno acquistato almeno una volta prodotti DOP nel 2002 (%)

Formaggi DOP	92,6
Grana Padano	64,5
Parmigiano Reggiano	64,4
Gorgonzola	49,1
Pecorino Romano	23,6
Asiago	39,1
Taleggio	18,0
Mozz. di Bufala Campana	46,6
Salumi DOP	72,0
Prosciutto di Parma	55,4
Prosciutto San Daniele	35,0
Mortadella Bologna	22,4
Oli DOP	4,0

EMAA 08/09 XII / 29

I prodotti DOP e IGP della Calabria

- Caciocavallo Silano
- Capocollo di Calabria
- Pancetta di Calabria
- Salsiccia di Calabria
- Soppressata di Calabria
- Clementine di Calabria (IGP)
- Olio Bruzio
- Olio Lametia
- Olio Alto Crotonese
- Olio essenziale di bergamotto di Reggio Calabria
- Cipolla rossa di Tropea (IGP)

EMAA 08/09 XII / 30

I prodotti DOP e IGP della Calabria

Probabili *new entries*:

Liquirizia di Calabria (DOP)

Fichi di Cosenza (DOP)

Patata della Sila (IGP)

Tartufo di Pizzo (IGP)

Peperoncino di Calabria (IGP)

EMAA 08/09 XII / 31

Quando serve una DOP?

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

EMAA 08/09 XII / 32

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...?)

EMAA 08/09 XII / 33



8/09 XII / 34



"The World's Largest Selection of Wisconsin Cheese"



Asiago



Parmesan



Romano



Gorgonzola



Feta

EMAA 08/09 XII / 35

Quanto vale una DOP oggi?

- **La forza della "garanzia" delle DOP e delle IGP oggi è, in generale, molto bassa, anche se in crescita: 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...**

EMAA 08/09 XII / 36

I prodotti DOP della Calabria: i salumi



Custodi
della saggezza contadina
SALUMIREALI
di Calabria

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.
COZAC
Co.Z.A.C. - Soc. Coop. a r.l.

Sede legale: Via Puzillo 36/B • 87100 Marano Principato (CS)
Stabilimento e uffici: Località Piano Lago • 87109 Figline Vegliatore (CS)
Tel.: 0984/969079 • Fax: 0984/969543 • www.salumireali.it • info@salumireali.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 al semi del Reg. Ce 1360/78 e della relativa nomenclatura nazionale e regionale di recepimento. In complesso la Co.Z.A.C. associa 210 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 annessi celle di stagionatura. Produzione: Soppressata di Calabria, Salsiccia di Calabria, Capocollo di Calabria, Pancetta di Calabria, Salsicciata, Carni fresche suine, Carni fresche bovine, Carni fresche coniglio.

EMA 08/09 XII / 37

I prodotti DOP della Calabria: i salumi

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

di oliva

olio di oliva di Calabria

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 BRUZZO, PRODOTTO DA OLIVE "GRASSA DI CASSANO" E "TONERINO", I TANTI OLI BIOLOGICI, IL DOP LANERITA, LE CUI OLIVE "CAROLEA", IN PRIMA SPREMILTURA, PRODUCONO UN OLIO A BASSA ACIDITÀ, DAL SAPORE DELICATO E FRUTTATO, OGGI NEI MIGLIORI SUPERMERCATI ED IPERMERCATI PAM ED ALI, PER ESSERE, DOMANI, SULLA TUA TAVOLA E FARTI GUSTARE IL PIACERE EXTRAVERGINE DELLA NOSTRA TERRA.

Regione Calabria
Assessorato
Industria - Commercio - Artigianato

BIC

EMAA 08/09 XII / 39

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%**

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???????)

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 84130 - Salsano (SA) Tel. 0975/72238	CASEIFICIO SANT'ANTONIO DI PAVENTA GIOVANNI Via Sant'Antonio, 10 84038 - S. Maria (SA) Tel. 0975/21441 / 520496
CASEIFICIO FRATELLI GALLO Via Filera, 25 84033 - Morlesano sulla Marcellana (SA) Tel. 0975/863212	CASEIFICIO BIANCO LATTE NICOLA Via Capolacqua, 11 84033 - Montesano sulla Marcellana (SA) Tel. 0975/864023
CASEIFICIO CAPODIFUME DI DI MAURO ANGELO Via Nettie, 2/2 84147 - Capaccio Scalo (SA) Tel. 0820/725682	CASEIFICIO P&P S.R.L. Loc. Miffino, 2 84030 - Caggiano (SA) Tel. 0975/371518
CASEIFICIO ALVANO Via Prato settimo, Prato Penello 84139 - Teggiانو (SA) Tel. 0975/79265	LA MOZZARELLA DURO & C. S.N.C. Via Nicolosa, 31 82032 - Caserta S. Maria (BN) Tel. 0824/800526
CASEIFICIO SAN GIUSEPPE DI MORELLO NICOLA Via Staziano 84130 - Alena Lucania (SA) Tel. 0975/71026	LACULAT S.R.L. Contrada San Vito 82036 - San Salvatore l'Espresso (BN) Tel. 0324/947017

EMAA 08/09 XII / 43

Il Caciocavallo Silano

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)...

EMAA 08/09 XII / 44

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?

EMAA 08/09 XII / 45