

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

EMAA 09/10 XI / 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 09/10 XI / 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 09/10 XI / 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 09/10 XI / 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 09/10 XI / 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 09/10 XI / 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 09/10 XI / 7

I prodotti DOP e IGP

- il Regolamento 510/06 si applica dall'1 agosto 2009 anche ai vini (**DOC, DOCG e IGT** sono soggetti alle norme per **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 09/10 XI / 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 ottenuta l’attestazione di specificità sono solo 27 (tra questi 5 birre Belghe, il “*jambòn serrano*”, la “*mozzarella*” e la “*pizza napoletana*”)

EMAA 09/10 XI / 9

I logo dei prodotti DOP e IGP



EMAA 09/10 XI / 10

I logo dei prodotti DOP e IGP fino al 2008



EMAA 09/10 XI / 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 09/10 XI / 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.



MINISTERO POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

MARCHI DI QUALITÀ. IL BUONO SI RICONOSCE www.politicheagricole.gov.it

EMAA 09/10 XI / 13

Madre Natura. Padre Contadino.



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



SHHH! Fate piano. C'è una Melinda a Denominazione d'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 artigianale.

Protezione della Qualità e del Gusto: Le mele D.O.P. devono essere di prima qualità e devono superare i limiti di croccantezza, il 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 09/10 XI / 14



DOP nespola “Callosa d’En Sarrià”



IGP “Mortadella Bologna”

Mortadella Bologna I.G.P.

CONSORZIO MORTADELLA BOLOGNA
Le aziende:

- Alcova S.p.A.
- Baldo Salumificio S.r.l.
- Benedetti Salumi S.r.l.
- Cesari-Hon. ed. S.p.A.
- Fels neo S.p.A.
- Fugioschumi 750 Agnoli S.p.A.
- Fumagalli Individue Alimenti S.p.A.
- Galvani Epido S.p.A.
- Girolini In Caverzoli S.p.A.
- La Felinese Salumi S.p.A.
- Leoncini S.r.l.
- Liberti S.p.A.
- Montana Alimentari S.p.A.
- Montani Francesco & Figli S.p.A.
- Nechini Salumi S.p.A.
- Pietro Cecchi S.r.l. (I&D)
- Raspini S.p.A.
- Salumificio Acciardi S.p.A.
- Salumificio Caracci S.p.A.
- Scaramello J. & Benetti S.p.A.
- Salumificio Lanzerini S.r.l.
- Salumificio Marsili S.p.A.
- Salumificio Mar. Palmieri S.p.A.
- Tamburini Angeli S.p.A.
- Trifiori Salumi S.r.l. (I&D)
- 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 salame, attraverso un processo di lavorazione sempre sotto controllo.

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

EMAA 09/10 XI / 17

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

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

CONSORZIO MORTADELLA BOLOGNA
Gente che lavora per la gente.

EMAA 09/10 XI / 18

IGP "Olio Toscano"



EMAA 09/10 XI / 19

Il logo dei prodotti STG



EMAA 09/10 XI / 20

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 **12** altri prodotti per i quali la protezione è stata chiesta dalla Svizzera (*Gruyere*), dalla Cina (nove prodotti), e dall'India (un the)

EMAA 09/10 XI / 21

I prodotti DOP e IGP

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

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

EMAA 09/10 XI / 22

I prodotti DOP e IGP

- **i prodotti DOP e IGP registrati sono, ad oggi (Aprile 2010) 890.**
- **quelli italiani sono 202 (siamo il paese che ne ha di più):**
 - 37 formaggi (in totale per l'UE sono 178)**
 - 33 prodotti a base di carne (100)**
 - 73 prodotti ortofrutticoli e cereali (228)**
 - 3 carni fresche (112)**
 - 6 prodotti della panetteria (38)**
 - 40 oli d'oliva ed altri prodotti grassi (108)**
 - 10 altri prodotti e prodotti non alimentari (126)**

EMAA 09/10 XI / 23

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 09/10 XI / 24

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 09/10 XI / 25

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 09/10 XI / 26

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 09/10 XI / 27

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 09/10 XI / 28

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%)
Toscana	23,4 (36,8%)
Umbria	7,2 (11,3%)
<i>Bruzio</i>	<i>1,2 (1,9%)</i>
Totale	63,6 (100,0%)

EMAA 09/10 XI / 29

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
Olii DOP	4,0

EMAA 09/10 XI / 30

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 09/10 XI / 31

I prodotti DOP e IGP della Calabria

Probabili new entries:

- Patata della Sila (IGP), pubblicata**
- Liquirizia di Calabria (DOP), domanda presentata**
- Fichi di Cosenza (DOP), domanda presentata**
- Tartufo di Pizzo (IGP)**
- Peperoncino di Calabria (IGP)**

EMAA 09/10 XI / 32

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 09/10 XI / 33

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 09/10 XI / 34



WISCONSIN
SINCE 1938
CHEESE MART

"The World's Largest Selection of Wisconsin Cheese"

Asiago **Parmesan** **Romano**

Gorgonzola **Feta**

EMAA 09/10 XI / 36

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...**

EMAA 09/10 XI / 37



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.

COZAC

CO.Z.A.C. snc s.r.l.

Sede legale: Via Puzillo, 30/31 • 87040 Marone Principato (CS)
Stabilimento e uffici: Località Piano Lago • 87050 Figline Vegliaturo (CS)
Tel. 0984.909079 • Fax: 0984.909543 • www.salumireali.it • info@salumireali.it

I prodotti DOP della Calabria: i salumi

EMAA 09/10 XI / 38

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?

EMAA 09/10 XI / 39

extravergine



I prodotti DOP della Calabria: l'olio

ESISTE UNA TERRA UNICA E MERAVIGLIOSA, LA CALABRIA, IL CUI SOLE PORTA A COMPLETA MATURAZIONE OLIVE DI ALTISSIMA QUALITÀ, DALLE QUALI VENE PRODOTTO OLIO EXTRAVERGINE CON DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA.
COME IL DOP BRUZZO, PRODOTTO DA OLIVE "GROSSA DI CASSANO" E "TONDINO", I TANTI OLI BIOLOGICI, IL DOP LAMETIA, LE CUI OLIVE "CAROLEA", IN PRIMA SPREMITURA, PRODUCCONO UN OLIO A BASSA ACIDITÀ, DAL SAPORE DELICATO E FRUTTATO, OGGI NEI MIGLIORI SUPERMERCATI ED IPERMERCATI PAM ED AZUL, PER ESSERE, DOMANI, SULLA TUA TAVOLA E FARTI GUSTARE IL PIACERE EXTRAVERGINE DELLA NOSTRA TERRA.



EMAA 09/10 XI / 40

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**

EMAA 09/10 XI / 41

Il Caciocavallo Silano

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%**

EMAA 09/10 XI / 42

Il Caciocavallo Silano

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???????)

EMAA 09/10 XI / 43

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 84730 - Sassano (SA) Tel. 0975/72536	CASEIFICIO SANTI'ANTONIO DI PAVENTA GIOVANNI Via S. Antonio, 10 84035 - Sala Consilina (SA) Tel. 0975/21441 / 520496
	CASEIFICIO FRATELLI GALLO Via Filera, 25 84233 - Montesano sulla Marcellana (SA) Tel. 0975/865212	CASEIFICIO BIANCO LATTE NICOLA V.le Capolucania, 11 84033 - Montesano sulla Marcellana (SA) Tel. 0975/864023
	CASEIFICIO CAPODIFUME DI DI MAURO ANGELO Via Hettlic, 2/2 84747 - Capaccio Scalo (SA) Tel. 0820/725602	CASEIFICIO P&P S.R.L. Loc. Miffina, 2 84030 - Caggiano (SA) Tel. 0375/371518
	CASEIFICIO ALVANO Via Prato seffino, Prato Penello 84239 - Teggero (SA) Tel. 0975/79555	LA MOZZARELLA D'ORO & C. S.N.C. Via Nicolone, 31 82032 - Casano Sanmarino (BN) Tel. 0324/860356
	CASEIFICIO SAN GIUSEPPE DI MORELLO NICOLA Via Stabione 84730 - Alento Lucora (SA) Tel. 0975/71225	LACUILAT S.R.L. Contrada San Vito 100 82030 - San Salvatore Telesino (BN) Tel. 0324/947117

EMAA 09/10 XI / 44

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)...**

**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?