



DOP, IGP, BIO e gli altri marchi di qualità: guida alla spesa intelligente

Il contributo di ACCREDIA per aiutare i consumatori negli acquisti alimentari di qualità.

Secondo un'indagine svolta da ACCREDIA e CONAL, gli italiani attribuiscono grande importanza ai marchi di certificazione di qualità agroalimentare. Sigle come **DOP, DOCG, IGP e BIO** sono note alla maggior parte dei consumatori, tanto che un intervistato su tre ne sa addirittura elencare le caratteristiche, ma ancora più evidente è l'importanza associata: la maggior parte dei consumatori ricorda su quali prodotti li ha trovati e attribuisce una garanzia di affidabilità.

I dati dell'indagine evidenziano alcune particolarità. Il campione intervistato - che vive a Milano, Bologna, Roma, Cagliari e Ragusa - nel **76%** dei casi è responsabile degli acquisti per l'intera famiglia, per il **60%** è composto da persone di sesso femminile e ha un'età compresa tra i 35 e i 65 anni. I marchi sono valutati in modo più favorevole al Sud piuttosto che al centro e al Nord Italia, ma tra chi semplicemente li riconosce e chi ne sa elencare le principali caratteristiche la proporzione regionale è invertita: al Sud e nelle isole (**84%** di Sicilia e Sardegna) i consumatori dichiarano di conoscere i marchi più che nelle regioni del Centro nord (**51% di Lazio, 68% di Lombardia e 72% di Emilia Romagna**), ma quando si chiedono le caratteristiche certificate dal marchio, scendono le percentuali di **Sicilia (3%) e Sardegna (14%)** mentre tendono a salire quelle delle regioni del Nord (**33% della Lombardia, 51% del Lazio e 72% di Emilia Romagna**) Questo vale in particolar modo per marchi come DOP, STG, DOC e IGT, mentre altri, come IGP e BIO, sono noti in tutto il territorio in maniera costante.

I marchi di certificazione sono variabili importanti per l'acquisto di un prodotto e, nella considerazione dei consumatori, vengono subito dopo prezzo, marca, tipicità, aspetto nutrizionale, comodità d'uso e rispetto dell'ambiente.

La generale varianza nella conoscenza dei marchi di tutela in ambito food non stupisce gli esperti del settore, dal momento che la filiera agroalimentare è costellata di referenze certificate su cui si trovano, oltre ai marchi relativi alla specificità (DOP, IGP, altre certificazioni di qualità etc.), al metodo di produzione BIO, anche sigle/marchi aventi la finalità di valorizzare altre peculiarità del prodotto relative ad esempio al sistema di produzione, all'imballaggio, all'eticità del produttore e via dicendo.

Ecco un elenco ed una breve descrizione dei principali marchi di qualità dei prodotti agroalimentare, tutelati a livello europeo, riconoscibili sui pack dei prodotti:



DOP: è uno dei marchi più conosciuti e si riferisce alla **Denominazione di Origine Protetta**. E' un marchio attribuito dall'Unione Europea a quei prodotti agricoli o alimentari le cui peculiari caratteristiche qualitative sono strettamente interdipendenti dalla zona geografica in cui avviene tutto il processo produttivo. Secondo il regolamento CE 510/06, art. 2 comma 1 a), è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare

un prodotto agricolo o alimentare:

— originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,

- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.



IGP: acronimo di **Indicazione Geografica Protetta**, è il marchio di origine attribuito dall'Unione europea a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche dipendono dall'origine geografica. Secondo il Regolamento CE n. 510/06, art. 2 comma 1 b), è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che

serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata."



STG: acronimo di **Specialità Tradizionale Garantita**, STG è un marchio che tutela a livello comunitario le produzioni agricole o alimentari tradizionali la cui specificità, intesa come elemento o insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria, è riconosciuta dalla Comunità come tradizionale,

sottintendono con ciò che tale riconoscimento può essere concesso solo laddove possa essere attestato un uso del prodotto o alimento, sul mercato comunitario, da un periodo di tempo che denoti un passaggio generazionale; questo periodo di tempo dovrebbe essere quello generalmente attribuito ad una generazione umana, cioè almeno 25 anni. Questa certificazione, disciplinata dal regolamento CE n. 509/2006, si rivolge pertanto a prodotti agricoli che abbiano una specificità, in termini di metodo di produzione, piuttosto che di composizione, legata alla tradizione di una zona, ma che non vengono necessariamente prodotti in tale zona.



BIO: la produzione biologica, disciplinata dal regolamento CE n. 834/2007 e smi, è un sistema globale di gestione sostenibile per l'agricoltura basato sull'interazione tra l'adozione delle migliori pratiche colturali in termini di impatto ambientale; l'impiego responsabile dell'energia e delle risorse naturali come l'acqua, il suolo, la materia organica e l'aria; il mantenimento

di un alto livello di biodiversità; l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali.

VINI

Discorso a parte va fatto per quanto riguarda i **vini** di qualità, che solo in tempi relativamente recenti hanno visto l'iniziativa del legislatore comunitario di uniformarne i criteri di designazione della tradizionalità, mutuando la logica già adottata per i prodotti agricoli e alimentari tradizionali, prevedendo i 2 livelli qualitativi di protezione (disciplinati dal Reg. CE n. 491/09): Denominazioni d'origine e Indicazioni Geografiche. Dove per "**denominazione di origine**", si intende il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese, che serve a designare un vino, conforme ai seguenti requisiti:

- i) la sua qualità e le sue caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi fattori naturali e umani;

- ii) le uve da cui è ottenuto provengono esclusivamente da tale zona geografica;
- iii) la sua produzione avviene in detta zona geografica;
- e iv) è ottenuto da varietà di viti appartenenti alla specie *Vitis vinifera*.

Mentre per “**indicazione geografica**”, si intende l’indicazione che si riferisce a una regione, a un luogo determinato o, in casi eccezionali, a un paese, che serve a designare un vino, conforme ai seguenti requisiti:

- i) possiede qualità, notorietà o altre caratteristiche specifiche attribuibili a tale origine geografica;
- ii) le uve da cui è ottenuto provengono per almeno l’85 % esclusivamente da tale zona geografica;
- iii) la sua produzione avviene in detta zona geografica;
- e iv) è ottenuto da varietà di viti appartenenti alla specie *Vitis vinifera* o da un incrocio tra la specie *Vitis vinifera* e altre specie del genere *Vitis*.

Sugli scaffali, però, si trovano ancora menzioni quali DOC, DOCG, IGT, talvolta abbinata alla sigla DOP o IGP, ad attestare, per il prodotto italiano, il legame fra la qualità/le caratteristiche del prodotto e l’ambiente geografico di produzione. Concessione, questa, voluta dal legislatore (prevista nel Reg. CE n. 607/09), per salvaguardare quelle menzioni tradizionali protette esistenti, anteriormente al 1 maggio 2009, nei singoli Stati Membri per la designazione dei prodotti vitivinicoli di qualità, nella consapevolezza dell’impatto che una loro completa commutazione potesse avere sul mercato, stante la rilevanza che per il consumatore riveste il fattore “familiarità” quale guida nei propri acquisti.

Ciò premesso, le menzioni tradizionali protette esistenti in Italia per designare le denominazioni di origine di prodotti vitivinicoli (come tutelate dalla Comunità Europea) sono riconducibili alle seguenti 2 sigle (disciplinate dal Decreto legislativo n. 61 dell’8 aprile 2010): **Denominazioni di Origine Controllata e Garantita (DOCG)** e **Denominazioni di Origine Controllata (DOC)**. Dove la sigla DOCG è riservata ai vini già riconosciuti a DOC e a zone espressamente delimitate o tipologie di una DOC da almeno 10 anni, che siano ritenuti di particolare pregio, per le caratteristiche qualitative intrinseche e per la rinomanza commerciale acquisita, e che, nell’ultimo biennio, abbiano mostrato la propria rilevanza per la sostenibilità economica della zona oggetto di protezione (misurabile in termini di percentuale di soggetti che conducono vigneti che l’abbiano rivendicata – 51% - ovvero di superficie totale dichiarata che risulti idonea alla rivendicazione della relativa denominazione). Il riconoscimento di una DOCG deve prevedere una disciplina viticola ed enologica più restrittiva rispetto a quella della DOC di provenienza.

Analogamente, i vini DOC possono conseguire il riconoscimento se provengono da zone già riconosciute, anche con denominazione diversa, ad **Indicazione Geografica Tipica (IGT** - menzione tradizionale italiana delle indicazioni geografiche, come tutelate dalla Comunità Europea, anch’essa disciplinata dal Decreto legislativo n. 61 dell’8 aprile 2010) da almeno 5 anni e che siano stati rivendicati nell’ultimo biennio da almeno il 35% dei viticoltori interessati e che rappresentino almeno il 35% della produzione dell’area interessata. Il riconoscimento di una DOC deve prevedere una disciplina viticola ed enologica più restrittiva rispetto a quella della IGT precedentemente rivendicata.

PAT e PRODUZIONE INTEGRATA

Vi sono infine altre diciture/sigle/marchi che possono contraddistinguere i prodotti agro-alimentari, meno conosciuti, quali:

- **PAT (Prodotti Alimentari Tradizionali)**, sigla italiana coniata per identificare quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate

nel tempo, ovvero praticate sul territorio interessato in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai 25 anni (decreto ministeriale n. 350/1999);

- **Produzione integrata**, che identifica un sistema di produzione agricola che privilegia l'utilizzo delle risorse e dei meccanismi di regolazione naturali in parziale sostituzione delle sostanze chimiche, assicurando una agricoltura sostenibile. Sono valutati con particolare attenzione:

- un sistema produttivo che considera l'intera azienda come unità di base;
- il ruolo centrale degli agroecosistemi;
- un ciclo equilibrato degli elementi nutritivi.

Ne sono elementi essenziali la conservazione ed il miglioramento della fertilità dei suoli e della biodiversità. In tale sistema, i metodi biologici, tecnici e chimici sono bilanciati attentamente tenendo conto della protezione dell'ambiente, della convenienza economica e dei requisiti sociali (UNI 11233:2009).

ACCREDIA è l'Ente unico nazionale di accreditamento, riconosciuto dallo Stato il 22 dicembre 2009.

ACCREDIA valuta la competenza tecnica e l'idoneità professionale degli operatori di valutazione della conformità (Laboratori di prova e di taratura e Organismi di certificazione e di ispezione), accertandone la conformità a regole obbligatorie e norme volontarie, per assicurare il valore e la credibilità delle certificazioni.

Le attività dell'Ente si articolano in quattro Dipartimenti:

- Certificazione e ispezione;
- Laboratori di prova;
- Laboratori di prova per la sicurezza degli alimenti;
- Laboratori di taratura.

L'accREDITAMENTO garantisce che i rapporti di ispezione, di prova e di taratura e le certificazioni (di sistema, prodotto e personale) che riportano il marchio di ACCREDIA siano rilasciate nel rispetto dei più stringenti requisiti internazionali in materia di valutazione della conformità, e dietro una costante e rigorosa azione di sorveglianza sul comportamento degli operatori responsabili (Laboratori e Organismi).

Ogni Paese europeo ha il suo Ente di accreditamento. Tutti gli Enti operano senza fini di lucro.

Relazioni Esterne e Comunicazione ACCREDIA

Francesca Nizzero f.nizzero@accredia.it
02.21009641

Ufficio Stampa ACCREDIA

Adnkronos Comunicazione

Fabrizio Galassi fabrizio.galassi@adnkronos.com
06.5807568 – 3666722512

Roberto Scalise roberto.scalise@adnkronos.com
065807437