

# ALLA RICERCA DELLA QUALITÀ

## LE INDICAZIONI DI QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI



Camera di Commercio  
Terni

con l'approvazione del



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

## **Supplemento al n. 4/2014 di Camera di Commercio News**

Autorizzazione del Tribunale di Terni n. 09/09 del 06.08.2009

Pubblicazione a cura di

**Camera di Commercio di Terni**

Direttore responsabile

**Giuliana Piandoro**

Progetto editoriale e grafico a cura di

**Ufficio Tutela del mercato e del consumatore  
della CCIAA di Terni**

**Tutti i diritti riservati. Vietata la riproduzione a terzi.**

**La versione stampata di questo documento  
è stata realizzata su carta IGLOO riciclata al 100%**



# ALLA RICERCA DELLA QUALITÀ

## LE INDICAZIONI DI QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

### SOMMARIO

	<i>pagina</i>
Premessa	3
1. Che cos'è un marchio	5
2. I marchi collettivi	7
3. I regimi di qualità	9
3.1 La Denominazione di Origine Protetta dei prodotti agroalimentari - D.O.P.- (Reg. UE n. 1151/2012)	10
3.2 L'Indicazione Geografica Protetta dei prodotti agroalimentari - I.G.P. - (Reg. UE n. 1151/2012)	14
3.3 Le Specialità Tradizionali Garantite - S.T.G. (Reg. UE n. 1151/2012)	17
4. E... i vini D.O.C., D.O.C.G. e I.G.T.? - (Reg. UE n. 1308/2013)	19
5. I Prodotti Agroalimentari Tradizionali - P.A.T.	22
6. Altre denominazioni europee facoltative di qualità dei prodotti agroalimentari - (Reg. UE n. 1151/2012)	26
7. I prodotti agroalimentari biologici - (Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008)	27
8. Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata - S.Q.N.P.I. (Legge n. 4/2011, D.M. 8/5/2014)	29
9. La certificazione di qualità volontaria	31
10. Altre valorizzazioni di prodotti agroalimentari	32
11. Le indicazioni a carattere promozionale	34
12. Appendice	35





## ***PREMESSA***

Ogni giorno ci troviamo di fronte una vasta offerta di prodotti alimentari che, sempre più spesso, vengono presentati con una molteplicità di sigle, marchi e appellativi che spesso ci confondono.

Quando acquistiamo un prodotto agroalimentare possiamo scegliere tenendo conto di vari elementi quali il nostro gusto personale oppure il prezzo o, piuttosto, la qualità percepita oppure la precedente conoscenza di quel prodotto e così via.

Se vogliamo cercare la migliore qualità possibile, magari mettendola in relazione con altri criteri di scelta per noi importanti, non è facile valutare direttamente un cibo o una bevanda. Dovremmo, infatti, conoscerne l'origine, la provenienza geografica, la qualità del prodotto, le sue caratteristiche e la reputazione associate all'origine geografica, le modalità di lavorazione o produzione, le particolarità. Tutte informazioni che riusciamo ad avere con difficoltà.

L'etichetta di vendita ci può aiutare nella ricerca di queste notizie fornendoci una serie di indicazioni previste dalla legge a tutela del consumatore.

Accanto alle informazioni obbligatorie sul contenuto e sulla composizione del prodotto possiamo trovare “segni” distintivi che ci possono informare su altre caratteristiche di qualità e di provenienza.

Questa guida ha lo scopo di orientare il consumatore tra “sigle” e “segni” di qualità dei prodotti alimentari per capire davvero cosa ci possono garantire i regimi di qualità alimentare riconosciuti dall'Unione europea e dall'Italia, cosa sono i marchi collettivi dei Consorzi di tutela e cosa significano le altre indicazioni di qualità proposte dalle aziende ai consumatori.



## ***1. CHE COS'È UN MARCHIO***

Quando scegliamo un prodotto siamo orientati anche dal marchio aziendale in quanto associamo ad un “segno” una qualità o una caratteristica tipica di quella impresa produttrice.

Il marchio è un qualunque segno o insieme di segni capace di distinguere i prodotti e i servizi di un'impresa da quelli di altre imprese.

Può essere registrato presso la Camera di Commercio; la registrazione riconosce al titolare del marchio il diritto all'uso esclusivo di quel “segno” distintivo in riferimento ai beni e/o servizi per i quali è stato registrato.

Il marchio, per essere considerato tale ed essere registrabile, deve essere rappresentato graficamente ad esempio con parole, disegni, lettere, cifre, suoni, combinazioni di colori, forma del prodotto o della sua confezione.

Se il marchio è registrato, i terzi possono utilizzare tali segni distintivi solo qualora il titolare del marchio abbia autorizzato tale uso (normalmente con accordi commerciali a carattere oneroso).

Il marchio, da solo, ci restituisce un'immagine dell'azienda produttrice, ma non ci indica le caratteristiche del prodotto, né ci garantisce che il prodotto sia sottoposto a controlli circa la veridicità delle dichiarazioni rese negli slogan pubblicitari.

La valutazione che diamo ai prodotti e ai servizi dell'azienda è, dunque, del tutto soggettiva perché dipende dal gradimento personale.

Esempio di marchio  
aziendale  
può essere:

**SANGEMINI**



## ***2. I MARCHI COLLETTIVI***

Il marchio collettivo è un segno distintivo che può essere usato contemporaneamente da più aziende che si impegnano a rispettare determinati standard di qualità di prodotti e servizi e i relativi controlli stabiliti da un regolamento.

Il soggetto privato o pubblico (ad es. un consorzio di imprese o un Ente pubblico) che svolge la funzione di garantire l'origine, la natura o la qualità di determinati prodotti o servizi può ottenere la registrazione di un marchio collettivo presentando la domanda presso la Camera di Commercio e depositando il regolamento d'uso che disciplina le caratteristiche del bene e/o del servizio associato al segno distintivo, i controlli e le relative sanzioni.



Con questo deposito diventa il titolare del marchio collettivo ed ha la facoltà di concedere l'uso del marchio stesso a produttori o commercianti che rispettino il regolamento di produzione.

Il marchio collettivo può consistere in segni o indicazioni che possono riferirsi alla provenienza geografica dei prodotti o servizi.

***ESEMPI DI MARCHI COLLETTIVI POSSONO ESSERE***

**“GALLO NERO” DEL CHIANTI**

**“VERO CUIOIO”**

**“VETRO ARTISTICO DI MURANO”**



### **3. I REGIMI DI QUALITÀ**

Nei prodotti alimentari, accanto ai marchi aziendali, possiamo trovare indicazioni o simboli relativi alla loro provenienza geografica ed alle caratteristiche qualitative.

L'Unione europea ha definito diversi regimi di qualità (Reg. UE n. 1151/2012) legati all'origine geografica della qualità dei prodotti agroalimentari, al metodo di produzione, associando ad essi specifici segni distintivi e abbreviazioni in grado di renderli riconoscibili sul mercato e di attestare diversi tipi di garanzia dei prodotti.

Le norme europee prevedono anche i controlli per verificare il rispetto delle disposizioni contenute nei disciplinari di produzione, riguardanti la qualità e le caratteristiche del prodotto e il metodo di produzione.

E' importante sottolineare che per l'Unione europea la qualità è intesa principalmente come certezza del luogo di origine e del legame tra prodotto e territorio. Ecco di seguito i simboli di qualità europei:



**D.O.P.**

**DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
PROTETTA**



**I.G.P.**

**INDICAZIONE  
GEOGRAFICA  
PROTETTA**



**S.T.G.**

**SPECIALITÀ  
TIPICA  
GARANTITA**

Andiamo ad esaminarli singolarmente nei prossimi capitoli.



### 3.1

## **LA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI - D.O.P.**

**(REG. UE N. 1151/2012)**

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) è un nome che identifica un prodotto:

- originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati;
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi propri fattori naturali ed umani;
- per il quale le fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

Deve, quindi, esistere un rapporto di causa/effetto tra l'origine geografica del prodotto e/o la sua qualità o le sue le caratteristiche.

Ogni nome registrato come DOP, segue il lungo iter che parte, in Italia, dalle Regioni o dalle Province autonome competenti per territorio, prosegue al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e, infine, si conclude con l'esame della Commissione europea e, in caso positivo, con l'emanazione del Regolamento di esecuzione, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Una volta riconosciuta la DOP è necessario rispettare il “**disciplinare di produzione**”, cioè un insieme di regole obbligatorie che riguardano il prodotto, il processo produttivo e l'etichettatura.





I controlli sul rispetto di tali regole di produzione sono effettuati da enti certificatori terzi e indipendenti, accreditati e appositamente autorizzati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Spesso le DOP italiane hanno un consorzio di tutela ovvero un ente privato composto da produttori e/o trasformatori che ha come scopo la tutela, la promozione, la valorizzazione e l'informazione al consumatore relative alla denominazione stessa.

Quando acquistiamo un prodotto DOP siamo dunque certi che **tutte le fasi della sua produzione**, compresa la produzione della materia prima, avvengono nell'area geografica delimitata nel disciplinare di produzione.



In commercio è possibile trovare anche prodotti alimentari non riferibili ad una DOP, ma che utilizzano, come ingredienti, alcuni prodotti a denominazione di origine protetta. In tal caso si ricordi che la qualifica riguarda l'ingrediente e non l'intero prodotto che lo contiene; le informazioni fornite dal produttore devono, pertanto, essere tali da non indurre in errore chi acquista.

### ***ALCUNE DOP DI PRODOTTI UMBRI:***

***OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA UMBRIA DOP***

***PECORINO TOSCANO DOP***



## ***OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA UMBRIA DOP***

Denominazione registrata il 24 novembre 1997

### **La zona di produzione**

Prodotto in Umbria e prevede le seguenti sottozone:

“Colli Assisi-Spoleto”, “Colli Martani”,  
“Colli Amerini”, “Colli del Trasimeno”,  
“Colli Orvietani”.



### **Le caratteristiche**

L'olio DOP Umbria presenta un colore dal verde al giallo e dal verde al giallo dorato per la sottozona “Colli Amerini”. L'odore è fruttato forte per l'olio prodotto nella sottozona “Colli Assisi-Spoleto”, fruttato medio/forte per la sottozona “Colli Martani”, fruttato medio per le sottozone “Colli Amerini” e “Colli Orvietani”, fruttato medio/leggero per la sottozona “Colli del Trasimeno”. Il sapore è fruttato con forte sensazione di amaro e piccante per l'olio prodotto nella sottozona “Colli Assisi-Spoleto”, fruttato con forte o media sensazione di amaro e piccante per la sottozona “Colli Martani”, fruttato con media o leggera sensazione di amaro e piccante per le sottozone “Colli Amerini” e “Colli del Trasimeno”, fruttato con media sensazione di amaro e piccante per la sottozona “Colli Orvietani”. Le caratteristiche chimiche sono: acidità non superiore a 0,65%; numero di perossidi non superiore a 12 meqO<sub>2</sub>/kg; K232 non superiore a 2; K270 non superiore a 0,2; acido oleico non inferiore a 82% e non inferiore a 81% per la sottozona Colli del Trasimeno; polifenoli non inferiori a 100 ppm, non inferiore a 150 ppm per la sottozona Colli Assisi-Spoleto e non inferiore a 125 ppm per la sottozona Colli Martani. Il punteggio al panel test è non inferiore a 7.

### **Come lo distingui**

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Umbria seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP) e dalla sottozona, del simbolo comunitario e dell'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto. È presente, inoltre, una fascetta che riporta “D.O.P. Umbria”, un codice identificativo della bottiglia e la relativa capacità.

## ***PECORINO TOSCANO DOP***

Denominazione registrata il 1° luglio 1996

### **La zona di produzione**

È prodotto in Toscana ed in alcuni comuni limitrofi che ricadono nelle province di Viterbo, nel Lazio, e di Terni, in Umbria.

### **Le caratteristiche**

Il Pecorino Toscano è un formaggio a pasta tenera o semidura, prodotto con latte intero ovino. Ha una forma cilindrica a facce piane, scalzo convesso e un peso che va da 0,75 a 3,50 kg. Grasso sulla sostanza secca: min. 40% per il tipo a pasta semidura; min. 45% per il tipo a pasta tenera.



### **Come lo distingui**

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e preconfezionato. Lungo la faccia laterale (o scalzo) della forma deve essere impresso il logo della denominazione, che riporta l'indicazione Pecorino Toscano DOP, seguito dal codice identificativo che serve a risalire agli operatori della filiera coinvolti. La prima cifra del codice individua l'operatore che effettua l'immissione in commercio: da 1 a 3 se caseificio, da 4 a 6 se stagionatore, da 7 a 9 se porzionatore. La seconda e la terza cifra identificano il numero del caseificio / stagionatore / porzionatore accreditato dall'organismo di controllo. Tali indicazioni sono riportate sull'imballaggio del prodotto se preconfezionato.



### 3.2

## **L'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI - I.G.P. (REG. UE N. 1151/2012)**

La IGP (Indicazione Geografica Protetta) è un nome che identifica un prodotto che:

- è originario di un determinato luogo;
- alla cui origine geografica sia attribuibile una data qualità o reputazione;
- almeno una delle sue fasi di produzione si svolge nella zona geografica indicata.

In altri termini è sufficiente che anche una sola fase del processo produttivo avvenga nella zona stabilita purché sia capace di attribuire al prodotto quella determinata qualità o reputazione relativa alla zona geografica di provenienza.

Quando acquistiamo un prodotto IGP siamo certi che almeno **una fase caratterizzante** del processo produttivo si effettua in una particolare area geografica.

Ogni nome registrato come IGP, segue il lungo iter che parte, in Italia, dalle Regioni o dalle Province autonome competenti per territorio, prosegue al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e, infine, si conclude con l'esame della Commissione europea e, in caso positivo, con l'emanazione del Regolamento di esecuzione, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Ogni IGP prevede un apposito “**disciplinare di produzione**” da rispettare.

Generalmente anche le IGP hanno un consorzio di tutela ovvero un ente privato composto da produttori e/o trasformatori che ha come scopo la tutela, la promozione, la valorizzazione e l'informazione al consumatore relative alla denominazione stessa.



In commercio è possibile trovare anche prodotti alimentari non riferibili ad una Indicazione Geografica Protetta , ma che utilizzano, come ingredienti, alcuni prodotti IGP. Come già detto nel caso delle DOP la qualifica riguarda l'ingrediente e non l'intero prodotto che lo contiene e dunque le informazioni fornite dal produttore devono essere tali da non indurre in errore chi acquista.

Lo stesso produttore o trasformatore può operare contemporaneamente per più DOP o IGP (basti pensare a chi produce carni suine, che possono essere destinate alla trasformazione in diversi prodotti).

**ESEMPIO DI IGP DI PRODOTTI UMBRI:**

**VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO  
CENTRALE**



## **VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP**

Denominazione registrata il 20 gennaio 1998

### **La zona di produzione**

La zona di produzione comprende un'area collocata lungo la dorsale appenninica del Centro-Italia, in particolare i territori delle seguenti province: Bologna, Ravenna, Forlì, Rimini, Pesaro, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa.



### **Le caratteristiche**

La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale è prodotta da bovini, maschi e femmine, di pura razza Chianina, Marchigiana, Romagnola, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi. Il bestiame destinato all'IGP è solo quello regolarmente iscritto al Libro Genealogico Nazionale di razza. La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale si distingue per un valore di pH compreso fra 5,2 e 5,8, di colesterolo inferiore a 50 mg/100 g, di calo a fresco minore del 3%, di calo alla cottura minore del 35%, per un grado di durezza a crudo minore di 3,5 Kg/cm<sup>2</sup> e per un grado di durezza cotto minore di 2,5 Kg/cm<sup>2</sup>.

### **Come lo distingui**

La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale è riconoscibile per la presenza del contrassegno a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto. Il contrassegno è costituito dal logo recante la scritta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. Il logo riporta al centro un bovino stilizzato; alla base il tipo genetico (Chianina, Marchigiana, Romagnola) e sui tre lati rimanenti la scritta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. Il contrassegno è apposto sui principali tagli della carcassa ed è cura del rivenditore renderlo visibile. Per il prodotto preconfezionato il contrassegno è riportato sull'etichetta insieme all'indicazione Vitellone Bianco dell'Appennino seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta (IGP).



### 3.3

## **LE SPECIALITÀ TRADIZIONALI GARANTITE - S.T.G. (REG. UE N. 1151/2012)**

La Specialità Tradizionale Garantita (STG ) è un nome di un prodotto o alimento che:

- è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrispondono ad una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;
- è ottenuto con materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

La specialità di questi prodotti, quindi, è riconducibile alla **tradizione** ma svincolata dalla provenienza da una delimitata area geografica.

Anche le Specialità Tradizionali Garantite sono registrate dalla Commissione Europea dopo le necessarie valutazioni del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Una STG deve rispettare il relativo “**disciplinare di produzione**” che regola la descrizione del prodotto e del metodo di produzione.

### **ESEMPIO DI STG**

è la **pizza napoletana** che è prodotta con un metodo tradizionale, in origine, della zona di Napoli, ma può essere prodotta anche in altre zone dell’Unione europea.





Anche la **mozzarella** è stata riconosciuta come STG, nome che tutela solo il processo produttivo, mentre la “**mozzarella di bufala campana**” ha conseguito il riconoscimento come DOP che tutela pure la provenienza e la qualità della materia prima.

**NB!!!**

Quando acquistiamo una Specialità Tradizionale Garantita siamo certi che è sempre prodotta nel rispetto della tradizione originaria di una certa area geografica, ma può essere prodotta, rispettando il disciplinare di produzione, in tutta l'UE.

Quindi la STG certifica solo il processo produttivo e non la provenienza delle materie prime né la zona di produzione.



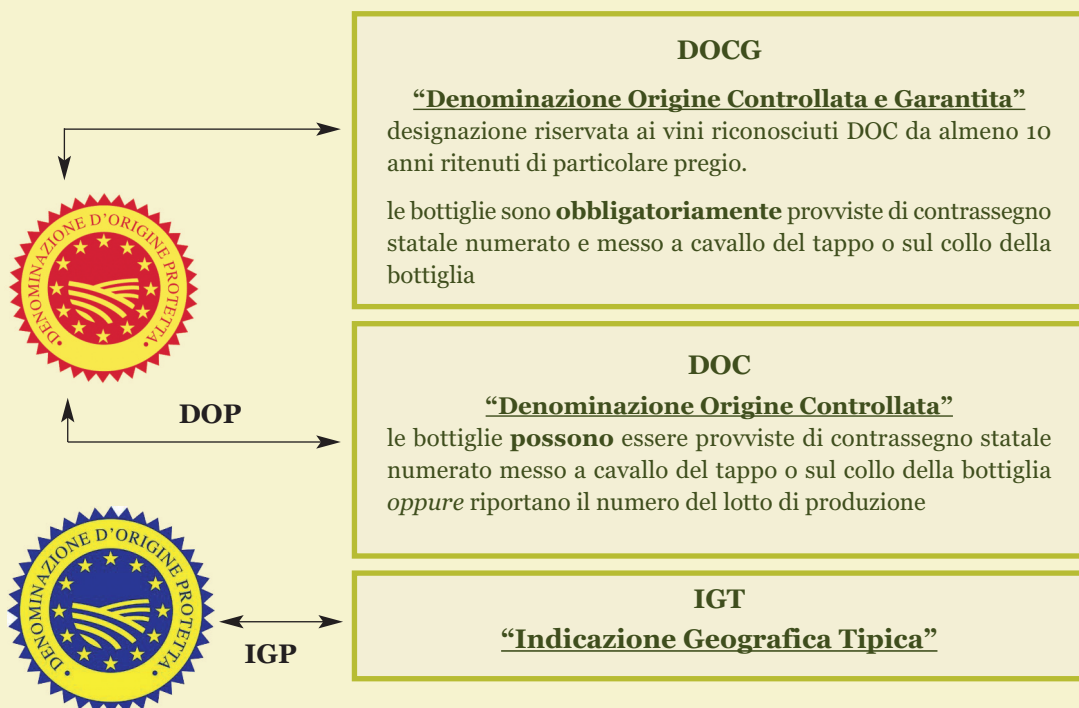


#### 4. E... I VINI D.O.C., D.O.C.G. E I.G.T.? (REG. UE N. 1308/2013)

Quando acquistiamo un vino non sempre troviamo nelle etichette la denominazione DOP o IGP, ma possiamo ancora trovare abbreviazioni come **DOC, DOCG** e **IGT**.

Queste ultime sono nate in Italia prima che l'Unione europea introducesse un sistema di registrazione comune per i prodotti agroalimentari utilizzando le denominazioni di origine protette (DOP) e le indicazioni geografiche protette (IGP).

Vista la diffusa conoscenza delle “vecchie” sigle DOCG, DOC e IGT esse potranno continuare ad essere utilizzate in etichetta, sia da sole sia insieme alle nuove denominazioni corrispondenti DOP o IGP.



La domanda di registrazione di una denominazione di origine o di una indicazione geografica tipica di un vino deve essere esaminata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e viene poi trasmessa alla Commissione europea che decide se conferire la protezione alla DOP o all'IGP.

I vini DOC e DOCG (o anche DOP) devono avere un legame con il territorio cioè presentare caratteristiche che derivano dall'ambiente naturale di quella zona e dall'opera dell'uomo in quel territorio (ad esempio la tradizione di coltivazione o di vinificazione).

I vini IGT (o anche IGP) sono vini prodotti in aree geografiche definite, ottenuti seguendo un disciplinare di produzione meno restrittivo di quello dei vini DOC - DOCG.



### ***DISCIPLINARE DI PRODUZIONE***

Le caratteristiche di ciascun nome di vino protetto in quanto DOP o IGP devono essere contenute in un disciplinare, in pratica un regolamento che definisce la zona di produzione del vino, le varietà di uve da cui è consentito trarre quello specifico vino, le modalità di vinificazione e le caratteristiche chimiche e organolettiche del vino prodotto.

Il disciplinare stabilisce, tra l'altro, anche la quantità massima di uva che si può ottenere da un ettaro di vigneto e la resa di trasformazione dell'uva; inoltre contiene l'indicazione degli organismi che verificano il rispetto delle disposizioni contenute nel disciplinare stesso.

Sono previste verifiche annuali sul rispetto del disciplinare da parte delle autorità competenti o degli organismi di controllo.

## ***ESEMPI DI VINI DOP E IGP RICONOSCIUTI IN UMBRIA***

***SAGRANTINO DOCG = DOP***

***ORVIETO DOC = DOP***

***ROSSO ORVIETANO DOC = DOP***

***AMELIA DOC = DOP***

***LAGO DI CORBARA DOC = DOP***

***NARNI IGT (TRA CUI CILIEGIOLO  
DI NARNI) = IGP***



### ***ALTRI VINI: VINI GENERICI E VINI VARIETALI***

Sono **vini generici** quelli che non rientrano nelle precedenti categorie e che non riportano alcun tipo di indicazione geografica.

Il **vino varietale**, è il vino che nel nome può fare riferimento al vitigno di provenienza; occorre che nel vino varietale sia presente almeno l'85 % del vitigno indicato.

Non possono essere usati i nomi dei vitigni se questi o loro sinonimi sono già registrati come DOP (DOC o DOCG).

## **5. I PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI**

### **P.A.T.**

I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) sono ottenuti con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

È un riconoscimento esclusivamente italiano ed è un modo per far sopravvivere nel tempo i prodotti tradizionali espressione del patrimonio culturale del nostro Paese.

Il riconoscimento e l'inserimento nell'apposito elenco consente a questi prodotti di derogare alle norme igieniche imposte dall'Unione europea in nome della salvaguardia della tradizione.

Le Regioni e le Province autonome predispongono, ciascuna per il territorio di propria competenza, l'elenco dei prodotti PAT. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha il compito di aggiornare annualmente e pubblicare l'elenco nella Gazzetta Ufficiale.

Comune a livello nazionale è la suddivisione per categoria: *prodotti lattiero-caseari, prodotti a base di carne, prodotti ortofrutticoli e cereali, prodotti da forno e dolciari, bevande alcoliche, distillati.*

Nell'elenco non rientrano i prodotti DOP o IGP.

All'atto dell'immissione al consumo questi prodotti possono contenere nell'etichetta "Prodotto inserito nell'elenco nazionale dei prodotti tradizionali".

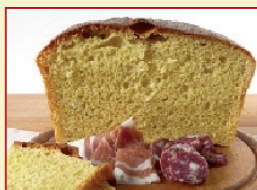
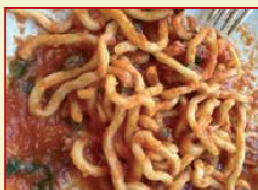
**NB!!!**

L'acquisto di un alimento denominato Prodotto Agroalimentare Tradizionale ci garantisce solamente che ciò che compriamo è inserito nell'apposito elenco di ciascuna Regione come tradizionale e quindi patrimonio gastronomico della nostra cultura.

***ESEMPI DI PAT RICONOSCIUTI IN UMBRIA***

*[www.agricoltura.regione.umbria.it](http://www.agricoltura.regione.umbria.it)*

***capocollo - mazzafegati - prosciutto nostrano  
ventresca - paté di interiora di pollo  
tartufo bianco pregiato - tartufo nero pregiato  
ciriole - fave dei morti - strangozzi  
pampepato - porchetta***



**REGIONE DELL'UMBRIA GIUNTA REGIONALE**  
**Direzione Regionale Attività Produttive**  
**Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per l'innovazione**

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI**  
**AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELL'UMBRIA**

**Categoria:** CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

**Nome del prodotto:**

- Italiano: **PORCHETTA**
- Dialetto:
- Sinonimi:



**Territorio interessato alla produzione:**

Regione dell'Umbria

**Descrizione sistetica del prodotto:**

Suino cotto intero, compresa la testa, disossato, condito, con crosta dorata, legato con spago.

**Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:**

1. A partire dal suino macellato, disossatura per ottenere il suino disossato (resa circa 80%) e impalatura;
  2. conditura con sale, pepe, finocchio selvatico, aglio e rosmarini;
  3. legatura con spago;
  4. cottura in forno a 220°C;
  5. refrigerazione con abbattimento rapido fino a 10°C.
- ...omissis



**REGIONE DELL'UMBRIA GIUNTA REGIONALE**  
**Direzione Regionale Attività Produttive**  
**Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per l'innovazione**

**SCHEMA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI**  
**AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELL'UMBRIA**

**Categoria:** PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, BISCOTTERIA, PASTICCERIA, CONFETTERIA

**Nome del prodotto:**

- Italiano: PAMPEPATO
- Dialetto:
- Sinonimi:



**Territorio interessato alla produzione:**

Provincia di Terni

e i Comuni di: Massa Martana, Todi, Marsciano, Deruta.

**Descrizione sistetica del prodotto:**

Panetto di forma rotonda.

**Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:**

Ingredienti: noci, uvetta, cacao, miele, mandorle, nocciole, mosto cotto, canditi, pinoli, limone, pepe, mistrà o marsala secco, caffè, cannella, chiodi di garofano (facoltativo), pochissima farina (necessaria solo se l'impasto è troppo liquido), poco zucchero, marmellata (facoltativo).

**Descrizione:**

Gli ingredienti vengono amalgamati nella macchina impastatrice o a mano; poi l'impasto viene suddiviso a mano in forma di panini tondi che vengono quindi cotti al forno.

...omissis.....

Si prepara nel periodo natalizio.

**6 . ALTRE DENOMINAZIONI EUROPEE FACOLTATIVE  
DI QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
(REG. UE N. 1151/2012)**



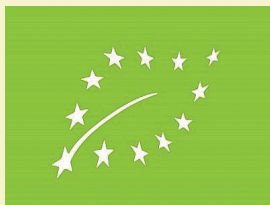
**PRODOTTO DI MONTAGNA**

I prodotti agroalimentari che utilizzano materie prime provenienti da zone di montagna e per i quali, nel caso di prodotti trasformati, anche la trasformazione abbia luogo in zone di montagna, potranno riportare la dizione «prodotto di montagna» seguita dall'indicazione geografica del territorio interessato.





## **7. I PRODOTTI AGROALIMENTARI BIOLOGICI (REG. CE 834/2007 E REG. CE 889/2008)**



La produzione e l'immissione sul mercato europeo di prodotti biologici contraddistinti da apposita etichettatura e logo (la foglia sopra rappresentata) devono essere completamente conformi alle norme comunitarie in materia.

Per assicurare che i prodotti biologici siano conformi a questa regolamentazione è stato istituito un sistema di ispezione alquanto rigido, attuato tramite organismi accreditati e supervisionati in Italia dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.



La produzione agricola definita biologica comporta, tra l'altro, restrizioni nell'utilizzo di fitofarmaci, fertilizzanti chimici e antibiotici mentre nella fase di trasformazione dei prodotti agroalimentari biologici sono previste severe restrizioni nell'uso di additivi e coadiuvanti di lavorazione o di sostanze chimicamente sintetizzate.



Questo a fianco è il logo dell'agricoltura biologica utilizzato su alcune etichette di prodotti confezionati fino al 1° luglio 2012. Da quella data tutte le confezioni devono presentare il nuovo logo (la foglia).

**NB!!!**

I consumatori che comparano i prodotti biologici recanti il logo europeo possono essere certi che:

- almeno il 95% degli ingredienti sono stati prodotti con il metodo biologico;
- il prodotto è conforme alle regole del piano ufficiale di ispezione;
- il prodotto proviene direttamente dal produttore o è preparato in una confezione sigillata;
- il prodotto porta il codice dell'organismo di ispezione cui è soggetto l'operatore che ha effettuato la produzione o la preparazione più recente;
- gli ingredienti hanno un ciclo produttivo totalmente libero da OGM o con una presenza percentuale inferiore allo 0,9%.





## **8. SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE DI PRODUZIONE INTEGRATA - S.Q.N.P.I. (LEGGE N. 4/2011, D.M. 8/5/2014)**

A partire da luglio 2014 è stato istituito il “**Marchio SQNPI**” ovvero il marchio collettivo del **Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata**.

Il marchio identifica i prodotti agricoli ed agroindustriali, le cui modalità di produzione sono conformi alla norma tecnica della produzione integrata e sono certificate nell'ambito del sistema stesso.

Per produzione integrata, secondo il dettato della legge, si intende “il sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici”. Il sistema di produzione integrata, nello spirito della legge, “è finalizzato a garantire una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali correnti”.

L'adesione al sistema è volontaria ed è aperta a tutti gli operatori che si impegnano a rispettare il disciplinare di produzione integrata e si sottopongono ai relativi controlli.

I prodotti con il marchio SQNPI devono rispettare precisi regolamenti di produzione (disciplinari di produzione) redatti in conformità alle “linee guida nazionali di produzione integrata (LGNPI)” e approvati dalle Regioni.

La verifica del rispetto delle norme tecniche è eseguita da organismi terzi accreditati in base ad uno specifico piano di controllo.

Il sistema di qualità SQNPI è molto recente; pertanto, risulta ancora in fase d’attuazione.



## **9. LA CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ VOLONTARIA**

L'impresa può decidere, volontariamente, di sottoporre il proprio ciclo produttivo ad un controllo di qualità al fine di ottenere una certificazione di qualità.

In questi casi tutta la produzione è monitorata al fine di gestire i processi aziendali, migliorare l'efficacia e l'efficienza nella realizzazione del prodotto e nell'erogazione del servizio, secondo una serie di normative e linee guida sviluppate dall'Organizzazione internazionale per la normazione (ISO) e identificate con la sigla ISO 9000.

Altre norme ISO non certificano la qualità del processo produttivo, ma altre caratteristiche aziendali; ad esempio la certificazione ISO 14000 certifica che l'azienda risponde ai requisiti di un Sistema di Gestione Ambientale.





## **10 . ALTRE VALORIZZAZIONI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI**

Negli ultimi anni è molto cresciuta, soprattutto in Italia, la difesa dei prodotti “tipici” cioè specifici di alcune zone particolari e di “nicchia” ovvero con una produzione molto limitata proprio per la particolarità della lavorazione che ne impedisce la diffusione attraverso i maggiori canali di vendita. Alcuni enti pubblici e alcune associazioni private hanno promosso questo tipo di valorizzazione.

All'interno del sistema dei parchi naturali nazionali e regionali, ad esempio, si sono individuate e promosse le produzioni tradizionali dei territori.



Prodotti tradizionali del Parco umbro del Monte Peglia e Selva di Meana sono la “**Sella di San Venanzo**” un particolare tipo di lardo e il “**Groppone di Ficulle**”, un salume ricavato dalla parte lombare del maiale.



Anche varie organizzazioni private si sono impegnate nella promozione e nella salvaguardia di prodotti particolari, poco diffusi, che rischiavano di essere dimenticati e perduti per sempre in nome di una massificazione del gusto e delle proposte alimentari e della perdita di forme di coltivazione e allevamento tradizionali e rispettose delle biodiversità.



Un esempio è l'associazione SLOW FOOD che ha istituito nelle zone di produzione interessate dei veri e propri presidi ovvero punti di tutela dei prodotti tipici delle zone stesse.

Un prodotto oggetto di presidio Slow food è la “**fava cottora dell’Amerino**” che interessa l’area di produzione dei Comuni di Guardea e Amelia, chiamata così per la caratteristica di cuocere bene e in fretta.



Un altro esempio di valorizzazione di prodotti tipici è fornita dall’associazione Coldiretti che nell’ambito della Fondazione Campagna Amica ha introdotto il marchio **FAI (Firmato dagli Agricoltori Italiani)** che organizza e promuove sui mercati i patrimoni agro-alimentari autentici di tutto il territorio nazionale garantendone l’origine e la tracciabilità.

## ***11 . LE INDICAZIONI A CARATTERE PROMOZIONALE***

Nelle etichette dei prodotti si possono trovare anche altre indicazioni rispetto a quelle elencate nella presente guida. Si tratta spesso di indicazioni a carattere promozionale ovvero di definizioni e slogan che tentano di rendere il prodotto più attraente per il consumatore.

Esempi possono essere le indicazioni tipo: “prodotto artigianale”, “prodotto tipico”.

In questi casi non ci sono disciplinari da rispettare o strutture associative che riuniscono i produttori e garantiscono il prodotto; si tratta di definizioni pensate per avvicinare il consumatore ma che non garantiscono un riscontro di qualità né di provenienza del prodotto.



## ***12 . APPENDICE***

Di seguito vengono elencati alcuni indirizzi di siti web nei quali è possibile approfondire gli argomenti trattati nella presente guida:

- **Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali**  
nella sezione “qualità e sicurezza”  
***[www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)***
- **Fondazione per la tutela e la valorizzazione  
dei prodotti agroalimentari di qualità**  
***[www.qualivita.it](http://www.qualivita.it)***
- **Elenco prodotti agroalimentari di qualità nella  
Regione Umbria**  
***[www.agricoltura.regione.umbria.it](http://www.agricoltura.regione.umbria.it)***
- **Le strade del vino e dell’olio dell’Umbria**  
***[www.stradevinoeolio.umbria.it](http://www.stradevinoeolio.umbria.it)***
- **Il Portale dei parchi italiani**  
***[www.parks.it](http://www.parks.it)***
- **Entra in Umbria**  
il portale delle eccellenze della provincia di Terni  
***[www.entrainumbria.it](http://www.entrainumbria.it)***

*Note*





Camera di Commercio  
Terni



Ufficio Tutela del Mercato e del Consumatore