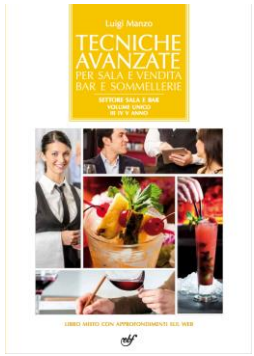
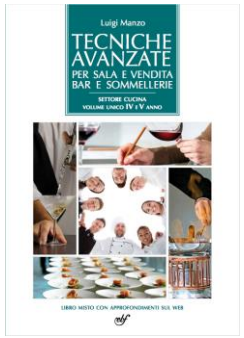
I PRODOTTI DI QUALITÀ E IL MADE IN ITALY (DOP, IGP, PAT, DE.CO)

Lezione dedicata ai prodotti di qualità italiana. Le basi per comprenderli. – Prima parte





COSA SONO I PRODOTTI DI QUALITÀ?

Sulle etichette dei prodotti alimentari che vediamo vi sono citate sigle che riguardano i processi produttivi e le aeree di provenienza dei prodotti, a garanzia dei consumatori. …

OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA
RIVIERA LIGURE RIVIERA DEI FIORI

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

OTTENUTO A FREDDO
NON FILTRATO

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

DOP

Prodotto in quantità limitata utilizzando le olive certificate delle nostre valli più sane e integre di "**esclusiva varietà Taggiasca**" (cultivar tra le più rinomate). Dal sapore "**dolce**", lievemente fruttato, con vellutato retrogusto mandorlato, è indicato per i palati più raffinati, amanti dei sapori più delicati e leggeri.

Un eventuale deposito sul fondo e/o sulle pareti della bottiglia è dovuto alla non filtrazione dell'olio.

Olio prodotto nella Riviera Ligure (Reg. CE n. 123/97)	Certificato da autorità pubblica designata dal MIPAAF

Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 ml)	
Energia	3389 KJ / 824 Kcal
Grassi totali	91.6 g
di cui acidi grassi saturi	15.2 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Caratteristiche al consumo (Articolo 6)	
Acidità in acido oleico libero	≤ 0,50%
Numero di perossidi (meq O_2/kg)	≤17
K232	≤ 2,300
K270	≤ 0,160
Valori max al confezionamento Reg. 1348/13	
Delta K	≤0,005
Cere (mg/kg)	≤100

Consigliamo la conservazione in ambiente fresco e asciutto, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.

Contenuto	Annata	Da consumarsi pref. entro il	Lotto di produzione
Le			

Fratelli Baiardo

www.laPortaDeiSapori.it Fratelli Baiardo S.n.c. Via T. Littardi, 126 - Imperia Tel 0183 780398

Mozzarella di Bufala Campana DOP

O È COSÌ, O NON È.

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA
TERRA DI BARI CASTEL DEL MONTE
DOP. Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL TERRA DI BARI CASTEL DEL MONTE PDO. *Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.*

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE *NUTRITION DECLARATION* **Valori medi per 100 ml** / *Mean values for 100 ml*	
Energia / *Energy*	3404 kJ 828 kcal
Grassi / *Fat* **di cui acidi grassi saturi** / *of which saturates*	92 g 14 g
Carboidrati / *Carbohydrate* **di cui zuccheri** / *of which sugars*	0 g 0 g
Proteine / *Protein*	0 g
Sale / *Salt*	0 g

Conservare in luogo fresco, lontano dalla luce e da fonti di calore. / *Keep cool and sheltered from light.*

Certificato da Autorità Pubblica designata dal Mi.PAAF

ORGANIZZAZIONE CERTIFICATA lavoroetico SA8000 www.lavoroetico.org

Confezionato da / Packed by:
Conte Onofrio Spagnoletti Zeuli Azienda Agricola
C. da Zagaria – Andria (BT) Italy
BATB0006

Oleificio Zucchi S.p.A. - Via Acquaviva, 12 - Cremona - Italy

NON DISPERDERE L'OLIO NELL'AMBIENTE:
dopo l'uso portalo all'isola ecologica del tuo Comune

BOTTIGLIA GL 72 — GETTA QUESTA BOTTIGLIA NEL CONTENITORE PER IL VETRO

Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi tappo e/o corpo bottiglia. / *Best before: see cap and/or body of the bottle.*

EB0701-REV.5/058

8 003540 272830

500ml

LE SIGLE

Le sigle sono ordinate in ordine gerarchico: si parte da quelle più rigorose e vincolanti a quelle più semplici, con obblighi minori da parte dei produttori …

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA
2
1
3

DOP: DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Si tratta della denominazione che prevede vincoli più rigorosi per i produttori, a tutela dei consumatori. E' stato istituito nel 1992 (regolamento CE 2081/92), ma modificato profondamente nel 2006 (regolamento CE 510/2006).

E' attribuito dall'UE a prodotti che abbiano caratteristiche legate al territorio di produzione. «territorio» è un termine che prevede diversi fattori, come naturali (clima, caratteristiche ambientali) e umani (tecniche produttive, artigianalità, *know-how*).

DOP: COME OTTENERLA

Per avere il marchio DOP la domanda di registrazione viene fatta da un'associazione che riunisce i produttori di quella determinata specialità agroalimentare.

Dopo aver ottenuto il marchio, il compito di controllo spetterà ad un organo di controllo statale.

IGP: INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Denominazione instituita sempre nel 1992 con lo stesso regolamento CE (n. 2081/92), e poi modificato profondamente nel 2006 (regolamento CE 510/2006).

E' attribuito dall'UE a prodotti agricoli ed alimentare per i quali almeno UNA fase del processo produttivo avvenga in una particolare area. Leggermente inferiore rispetto alla DOP, ha comunque un suo disciplinare di produzione da rispettare.

STG: SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

Certificazione che si basa sul regolamento CE 510/2006, sempre attribuita dall'UE a prodotti agricoli ed alimentare che abbiano una specificità legata al metodo di prodizione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona. E' l'esempio della Pizza napoletana e della Mozzarella (unici prodotti STG italiani)

LE DENOMINAZIONE DEI VINI

Nel 2007 e nel 2009 la l'Unione Europea è intervenuta con un regolamento che prevede i marchi DOP e IGP anche per i vini. Tuttavia oggi possiamo ancora trovare sulle etichette dei vini le sigle DOC (Denominazione d'Origine Controllata), DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) e IGT (Indicazione Geografica Tipica), ma vengono usate come «Menzione specifiche tradizionali», grazie ad uno specifico decreto legislativo emanato dal governo italiano nel 2010 (D. Lgs. N 61/2010).

LE DENOMINAZIONE DEI VINI

L'IGP corrisponde all'IGT, mentre il marchio DOP al DOC e DOCG

IGT

Doc e DOCG

MARCHI DI TUTELA RILASCIATI DALLO STATO ITALIANO

Mentre per rilasciare i marchi di cui abbiamo parlato in precedenza ha competenza solo l'Unione Europea, tuttavia il ministero delle Politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo (MiPAAFT) ha facoltà di esprimere pareri ed istruire pratiche da inviare alla CE. Oltre a questo può rilasciare marchi ti tutela tramite Regioni e Comuni. Parliamo di PAT e De.Co.

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI ITALIANI

DeCO

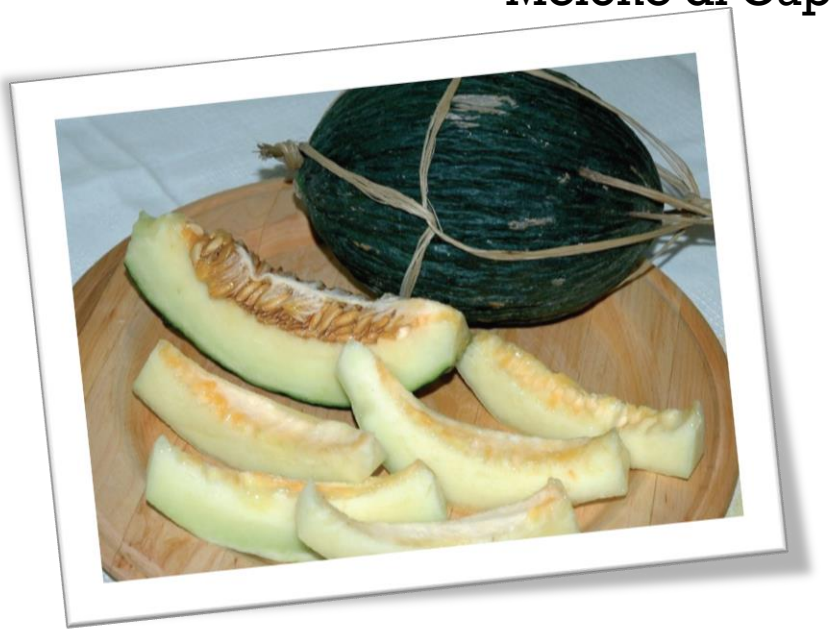
PAT (PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI)

Si tratta di prodotti agroalimentari che vengono inseriti in un apposito elenco aggiornato da MiPAAFT su indicazione delle Regioni. I prodotti PAT devono essere «ottenuti con metodi di lavorazione, conservazione stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai 25 anni».
Per questo tipo di certificazione non sono obbligatori enti di controllo.

PAT (PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI)

Alcuni esempi

Melone di Capua



Cannolo cilentano

PAT (PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI)

Alcuni esempi

Zeppola di San Giuseppe

Zuccotto di Bismantova

DE.CO. (DENOMINAZIONI COMUNALI)

Marchi di garanzia nati nel 1990 con la Legge n. 142 dell'8 Giugno. I Comuni possono valorizzare attività agroalimentari tradizionali con questo marchio. In realtà può essere applicato anche a tradizioni locali, come feste religiose o folcloristiche. Non prevede disciplinari.

DE.CO
DENOMINAZIONE COMUNALE
AGEROLA

PRODOTTO
DE.C.O.
DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE
Città di
Castiglione delle Stiviere

Patata
De.Co.
Monte Faldo

DE.C.O.
DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE
CITTÀ DI
BONDENO

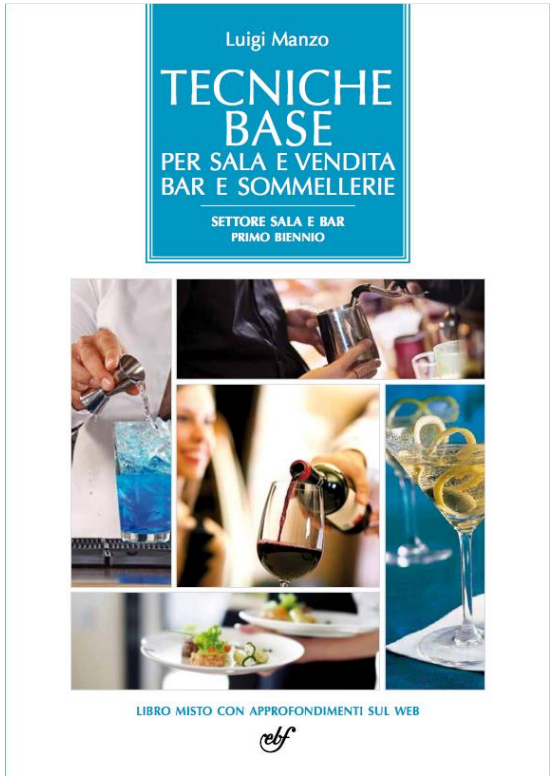
FONTI BIBLIOGRAFICHE, APP, RISORSE

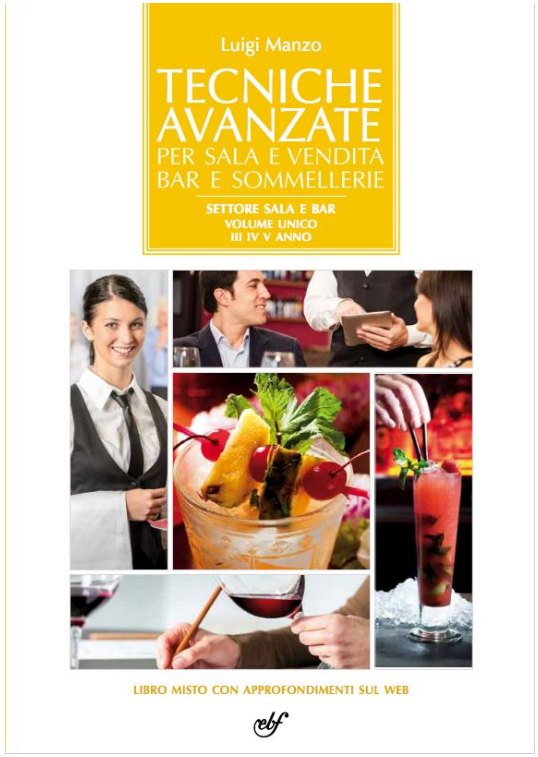
APP Food KM Zero

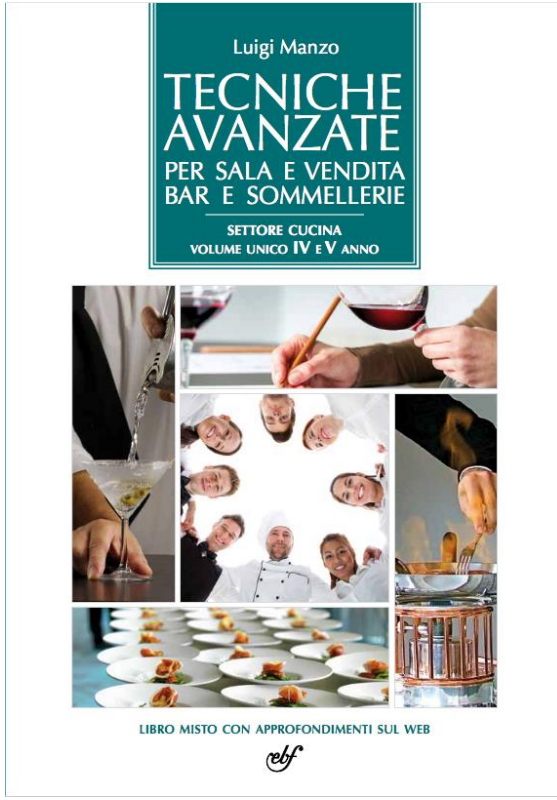
LE LEZIONI DISPONIBILI

Stiamo valutando di fornire una chiavetta USB con un centinaio di lezioni in formato .ppt e pdf, già pronte da proiettare e usare in classe. Le lezioni saranno fornite ai docenti che fanno parte della nostra rete che ha adottato i testi che vedrete nelle pagina successive.

I TESTI DISPONIBILI DELLA BULGARINI SALA E VENDITA

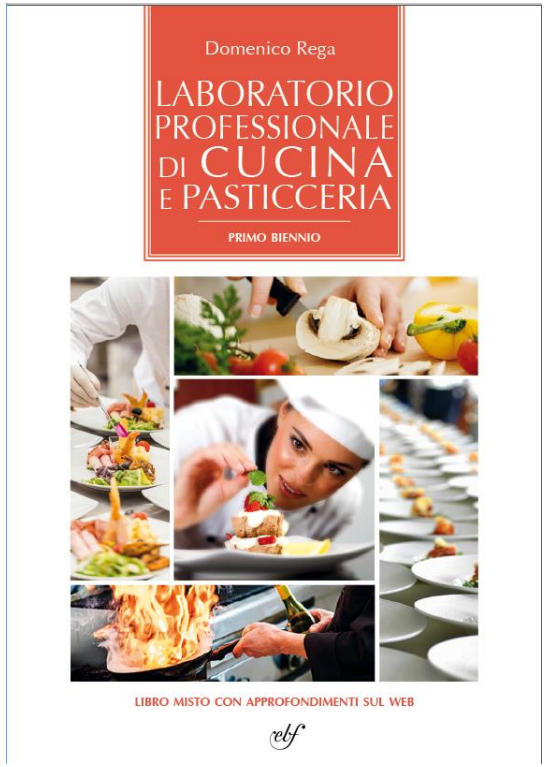


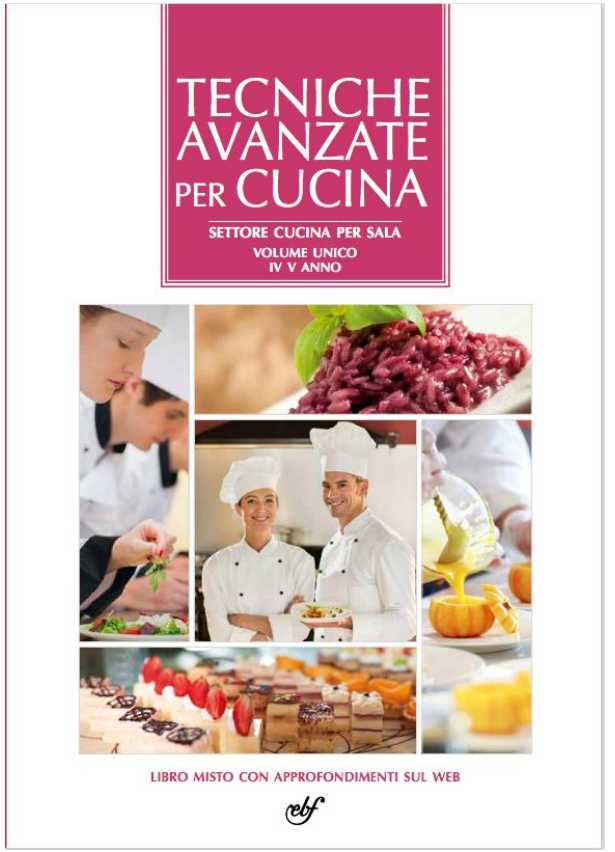




Clicca per scaricare la brochure

I TESTI DISPONIBILI DELLA BULGARINI CUCINA





Clicca per scaricare la brochure