

Organismo di controllo

Le produzioni alimentari “tipiche” fanno parte della storia e della tradizione produttiva e gastronomica di molti paesi europei, *Italiain primis*. Il loro successo di mercato che, nel tempo si è andato consolidando anche al di fuori del bacino territoriale di provenienza, ha purtroppo trovato ostacoli in prodotti succedanei che, in maniera indebita, ne hanno utilizzato il medesimo nome.

Il riconoscimento delle produzioni tipiche rappresenta quindi una delle strategie attuate dalla Comunità Europea al fine di salvaguardare le diversità e le ricchezze alimentari delle nazioni. Con i Regolamenti [CE 510/06](#) e [CE 509/06](#), istitutivi rispettivamente della Denominazione di Origine Protetta (DOP) e dell'Indicazione Geografica Protetta (IGP) il primo, e della Specialità Tradizionale Garantita (STG) il secondo, l'Unione Europea ha inteso valorizzare determinate produzioni e al tempo stesso proteggere sia i consumatori che i produttori da frodi e imitazioni alimentari.

DOP-Denominazione d'Origine Protetta

La **Denominazione d'Origine Protetta** si attribuisce a quel prodotto alimentare che deve essere prodotto e trasformato ed elaborato all'interno di un'area geografica delimitata e le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente od esclusivamente a quel particolare ambiente geografico, incluso i fattori naturali ed umani.

Fondamentale è quindi che tutto il processo produttivo che porta alla realizzazione del prodotto avvenga all'interno di quell'area.

IGP-Indicazione Geografica Protetta

L'**Indicazione Geografica Protetta** si attribuisce a quel prodotto alimentare che deve essere prodotto e/o trasformato e/o elaborato all'interno di una zona geografica delimitata e la cui qualità, reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica.

A differenza della Denominazione d'Origine Protetta, è fondamentale che almeno una delle fasi del processo produttivo (produzione, e/o trasformazione, e/o elaborazione) avvenga nella stessa area.

STG-Specialità Tradizionale Garantita

La **Specialità Tradizionale Garantita** è il riconoscimento che viene attribuito a quel prodotto agroalimentare che deve essere ottenuto con materie prime tradizionali o aver subito un processo di produzione tradizionale e le cui caratteristiche non dipendono dalla zona d'origine, ma dal metodo tradizionale di produzione.

Riferimenti Normativi

[Reg. CE 510/06](#)

[Reg. CE 509/06](#)

[Reg. CE 1726-98](#)

[Reg. CE 628/08](#)

[DM 26 feb 2003 autorizzazione a Suolo e Salute](#)

ITER DI CERTIFICAZIONE

L'iter certificativo prevede, per i tre differenti riconoscimenti, le seguenti fasi:

1. Presentazione al MIPAAF da parte dell'associazione interessata di formale domanda di registrazione accompagnata da uno specifico Disciplinare di produzione;
2. Valutazione da parte del MIPAAF della richiesta e del disciplinare presentati e successiva pubblica audizione;
3. Nel caso la richiesta sia ritenuta fondata, il MIPAAF procede alla pubblicazione in Gazzetta Ufficiale della domanda e del relativo Disciplinare;
4. Trascorso il termine previsto, in assenza di obiezioni il MIPAAF trasmette alla Commissione Europea la richiesta e la relativa documentazione;
5. La Commissione Europea pubblicizza la richiesta e, in assenza di opposizioni avanzate dagli Stati membri, con un apposito regolamento procede alla registrazione e accorda la denominazione.

OPERATORI CONTROLLATI

Elenco operatori DOP e IGP controllati da Suolo e Salute
(aggiornamento: novembre 2012)

REFERENZE CONTROLLATE

Suolo e Salute controlla le seguenti DOP e IGP:

[Olio Bruzio DOP](#)

[Limone Interdonato di Messina IGP](#)

[Carota Novella di Ispica IGP](#)

[Ciliegia dell'Etna DOP](#)

[Olio Extravergine di Oliva Alto Crotonese DOP](#)

[Olio Extravergine di Oliva "Olio di Calabria" IGP](#)