



REGIONE DEL VENETO

Prodotti di qualità

Guida per riconoscere i prodotti agroalimentari di qualità del territorio



INTRODUZIONE

*Questa guida descrive le caratteristiche principali dei **prodotti agroalimentari di qualità** che possiamo trovare sugli scaffali dei supermercati o nei banchetti dei mercati o presso le aziende agricole che praticano la vendita diretta dei prodotti aziendali.*

Oltre alla spiegazione del significato delle sigle con le quali questi prodotti vengono identificati, abbiamo indicato i loghi o i marchi che, se presenti in etichetta o nella confezione, ne garantiscono la produzione nel rispetto di regole e requisiti rigorosi.

*Scopo di questa guida non è la presentazione di tutte le diverse modalità per **qualificare** un prodotto alimentare – sarebbe impossibile da fare! – ma fornire alcune brevi informazioni sui principali sistemi di qualità promossi dall'Unione europea, dallo Stato italiano e dalla Regione del Veneto, che permettono agli agricoltori e alle imprese agroalimentari di certificare e valorizzare le proprie produzioni.*


Buona lettura!


LE INDICAZIONI GEOGRAFICHE

L'Unione europea tutela i prodotti di qualità che hanno un legame stretto con il **territorio di origine**.

I prodotti alimentari e i vini possono essere designati con una **denominazione di origine protetta (DOP)** o con una **indicazione geografica protetta (IGP)**, mentre per le bevande spiritose (grappe, liquori, ecc.) e i vini aromatizzati si usa l'espressione **indicazione geografica (IG)**.

In Italia, inoltre, le sigle **DOCG** (denominazione di origine controllata e garantita) e **DOC** (denominazione di origine controllata) sono utilizzate per designare i vini DOP, mentre la sigla **IGT** (indicazione geografica tipica) è utilizzata per designare i vini IGP.


	DOP: prodotto originario di un luogo, regione o paese, la cui qualità o caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'origine geografica. Tutte le fasi di produzione, lavorazione e trasformazione si svolgono nella zona geografica delimitata.
---	--

	IGP: prodotto originario di un luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche. La produzione o la lavorazione o la trasformazione si svolgono nella zona geografica delimitata.
--	---

- Prodotti ottenuti in conformità a un disciplinare.
- Controlli eseguiti da organismi indipendenti.

LE SPECIALITÀ TRADIZIONALI GARANTITE


La **tradizione** di un prodotto alimentare può essere valorizzata con una **specialità tradizionale garantita (STG)**, anch'essa oggetto di tutela da parte dell'Unione europea.

	STG: prodotto ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrispondono a una pratica tradizionale o da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.
---	---

- Prodotti ottenuti in conformità a un disciplinare.
- Controlli eseguiti da organismi indipendenti.

I PRODOTTI BIOLOGICI


La qualità dei prodotti biologici deriva essenzialmente dal **metodo di produzione**.

	Prodotto ottenuto applicando sistemi di gestione sostenibili, basati sull'interazione tra le migliori pratiche in materia di ambiente, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali e l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. E' vietato l'uso di OGM ed è limitato al minimo l'uso di sostanze chimiche di sintesi.
---	---

- Controlli eseguiti da organismi indipendenti.

I PRODOTTI DI MONTAGNA

“prodotto di montagna” è una **indicazione facoltativa di qualità**, istituita dall’Unione europea.


	<p>Prodotto alimentare ottenuto in zona di montagna, utilizzando materie prime e alimenti per gli animali provenienti principalmente dalla montagna.</p>
---	--

Non sono previsti disciplinari di produzione e controlli da parte di organismi indipendenti (certificazione del prodotto).

I PRODOTTI DEI SISTEMI DI QUALITÀ NAZIONALI

Questi prodotti alimentari hanno **caratteristiche di qualità superiori** rispetto alle norme commerciali correnti, in termini di sicurezza alimentare, rispetto dell’ambiente, salute delle piante e degli animali e benessere degli animali.

I sistemi di qualità nazionali sono: il **Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI)**, per i prodotti vegetali, e il **Sistema di qualità nazionale zootecnia (SQN)**, per i prodotti zootecnici.





	<p>SQNPI: prodotto ottenuto applicando i principi della produzione integrata, ovvero tutti i mezzi produttivi e di difesa 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.</p>
---	--

- Prodotti ottenuti in conformità a un disciplinare.
- Controlli eseguiti da organismi indipendenti.

I PRODOTTI “QUALITÀ VERIFICATA”

La Regione del Veneto ha istituito un sistema di qualità con regole simili a quelle dei sistemi di qualità nazionali, denominato **“Qualità Verificata” (QV)**.

Anche questi prodotti hanno **caratteristiche di qualità superiori**.

	<p>QV: prodotti vegetali.</p> <p>Prodotto ottenuto applicando i principi della produzione integrata (vedi SQNPI).</p>
	<p>QV: prodotti zootecnici (carni).</p>
	<p>QV: prodotti zootecnici (lattiero-caseari).</p>
	<p>QV: prodotti dell’acquacoltura.</p>

- Prodotti ottenuti in conformità a un disciplinare.
- Controlli eseguiti da organismi indipendenti.

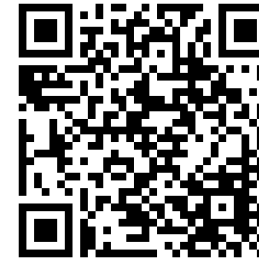
I PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Il punto di forza di questi prodotti è rappresentato dalle metodiche di lavorazione, conservazione o stagionatura, praticate in maniera omogenea e secondo **regole tradizionali** per almeno 25 anni.

Questi prodotti possono essere identificati dalla dicitura “prodotto agroalimentare tradizionale” presente nell’etichetta o nella confezione.

Non sono previsti disciplinari di produzione e controlli da parte di organismi indipendenti (certificazione del prodotto).

Per saperne di più:



<http://www.regione.veneto.it/web/agricoltura-e-foreste/qualita-prodotti>

Regione del Veneto

Area Sviluppo Economico

Direzione Agroalimentare

Via Torino, 110 – 30172 Mestre-Venezia (VE)

Tel. 041-2795547 Fax 041-2795575

e-mail: agroalimentare@regione.veneto.it