

# IGP, DOP, STG: un po' di chiarezza

written by Rivista di Agraria.org | 2 ottobre 2021  
di Marco Salvaterra



## I loghi delle certificazioni comunitarie

Il sistema delle certificazioni comunitarie è stato introdotto nel 1992 dal Reg. CEE 2081/92 (insieme al Reg. CEE 2082/92 che riguardava le specialità tradizionali garantite), e comprendeva inizialmente soltanto i prodotti agroalimentari esclusi i vini. Con l'entrata in vigore del Reg. CE 479/2008, abrogato dal Reg. CE 491/2009, anche nel settore vini è stato introdotto il sistema di protezione DOP o IGP, creando così un quadro omogeneo per la protezione delle indicazioni geografiche sia vitivinicole che agroalimentari.

Con il D.lgs. 8 aprile 2010, n. 61, si è stabilito che i vini DOCG e DOC dovevano confluire nella categoria dei vini DOP, e che i vini IGT venivano identificati attraverso l'acronimo già adoperato per i prodotti agroalimentari registrati (IGP). Veniva fatta salva la possibilità di continuare ad utilizzare, per i vini, le menzioni DOCG, DOC, IGT, in virtù della consuetudine più che decennale dell'impiego di tali acronimi, tuttora strettamente legati al mondo del vino, nel linguaggio comune. Con l'approvazione del Reg. CE 110/2008 anche le bevande spiritose possono essere registrate a livello europeo solo come IG, a differenza di quanto previsto per i prodotti agroalimentari e i vini.

Nel 2012 è stato approvato il Reg. UE 1151/2012 con l'obiettivo di potenziare le politiche europee per la qualità dei prodotti agricoli e di aumentare la coerenza dei diversi regimi per la qualità.

## Definizioni di DOP, IGP e STG

Le indicazioni geografiche stabiliscono diritti di proprietà intellettuale per prodotti specifici, le cui qualità sono specificamente legate alla zona di produzione.

Le indicazioni geografiche comprendono:

- DOP - Denominazione di origine protetta e riguardano i prodotti alimentari e i vini;
- IGP - Indicazione geografica protetta e riguardano i prodotti alimentari e i vini;
- IG - Indicazione geografica riguardano le bevande spiritose e i vini aromatizzati.

- **DOP:** la Denominazione di origine protetta è un marchio di tutela giuridica della denominazione che

viene attribuito dall'Unione Europea agli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dall'ambiente geografico in cui vengono prodotti. Come "ambiente geografico" si intendono sia i fattori naturali (come ad esempio il clima), sia quelli umani (tecniche di produzione tramandate nel tempo e artigianalità) che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori della zona produttiva. Tutta la produzione, la trasformazione e l'elaborazione del prodotto devono avvenire nell'area delimitata. Il marchio DOP estende la tutela del prodotto a tutto il territorio europeo e, con gli accordi internazionali dell'Organizzazione Mondiale del Commercio (o WTO), anche al resto del mondo.

- **IGP:** il termine Indicazione geografica protetta indica un marchio di origine che viene attribuito dall'Unione Europea a quei prodotti agricoli e alimentari le cui caratteristiche dipendono dall'area geografica di origine. In questo caso, però, a differenza della DOP è sufficiente che una sola tra le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione avvenga nell'area geografica delimitata. In altre parole, un prodotto IGP può essere ad esempio preparato in una determinata area geografica, ma con una materia prima che ha una diversa origine.
- **IG:** Indicazione geografica (IG) per le bevande spiritose e i vini aromatizzati. L'IG protegge il nome di una bevanda spiritosa o di un vino aromatizzato originari di un paese, una regione o una località in cui una qualità particolare, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto sono essenzialmente attribuibili alla sua origine geografica. Per la maggior parte dei prodotti, nella regione deve aver luogo almeno una delle fasi di distillazione o preparazione. Tuttavia, non è necessario che i prodotti crudi provengano dalla regione. Per esempio, l'Irish Whiskey IG viene prodotto, distillato e fatto invecchiare in Irlanda fin dal VI secolo, ma le materie prime non provengono esclusivamente dall'Irlanda.

**STG:** il termine specialità tradizionale garantisce solo la ricetta tipica o il metodo di produzione tradizionale (ovvero esistente da almeno 30 anni) di un determinato prodotto, ma senza un vincolo di appartenenza territoriale. Ciò significa che il prodotto STG può essere preparato in un qualsiasi Paese dell'UE a patto che la produzione rispetti il relativo disciplinare e sia certificata da un organismo di controllo accreditato. Nel caso in cui la tecnica di produzione sia differente dal disciplinare protetto, il prodotto può comunque essere commercializzato con identica denominazione senza poter tuttavia inserire sull'etichettatura il logo giallo - blu "STG".

La specialità tradizionale garantita evidenzia quindi aspetti tradizionali quali il modo in cui il prodotto viene ottenuto o la sua composizione, senza essere collegata a una zona geografica specifica. Un prodotto registrato come STG ne protegge il nome da falsificazioni e abusi. Ad esempio, La Gueuze TSG (Traditional Speciality Guaranteed, corrispondente all'italiana STG) è una birra tradizionale ottenuta con un processo di fermentazione spontanea. È generalmente prodotta a Bruxelles e nelle zone limitrofe. Tuttavia, trattandosi di una STG, il metodo di produzione è protetto, ma la birra potrebbe essere prodotta altrove.

La legislazione comunitaria prevede che per ciascuna Indicazione geografica sia adottato un disciplinare di produzione riconosciuto a livello europeo, che gli operatori applichino le norme contenute nel disciplinare e che vi sia un sistema di certificazione degli operatori.

Il disciplinare di produzione riporta nel dettaglio tutto quanto riguarda il prodotto. Ad esempio, nel disciplinare di un formaggio DOP devono essere riportati nel primo articolo il nome del prodotto e la zona di provenienza, la quale può essere riferita a un'intera regione, ad esempio l'intera Toscana, oppure un insieme di provincie specifiche, che possono essere inoltre anche collocate geograficamente lontano tra loro. Nel secondo articolo invece vengono indicate le caratteristiche proprie del formaggio, tra cui il latte con il quale viene preparato, ovino, vaccino o caprino, il processo dettagliato della sua produzione e le caratteristiche fisico-chimiche e quelle organolettiche. Nel processo di produzione sono indicati nel dettaglio i procedimenti attuati per ottenere il formaggio, tra cui ad esempio l'acidificazione del latte, la sua coagulazione e la maturazione della cagliata. Le caratteristiche fisico-chimiche includono spesso il titolo in grasso e proteico minimo del latte, l'umidità massima del formaggio e il grasso sulla sostanza secca. Le caratteristiche organolettiche invece includono il sapore, l'aroma e l'aspetto del formaggio, sia esteriore, cioè la crosta, sia interiore, ossia la pasta. Sono inoltre riportati il peso e la forma.

Per ultimo, è riportato il logo proprio del formaggio, o i loghi, se ne sono stati registrati più di uno. Il logo deve

essere spiegato nel dettaglio, in modo da comprenderlo anche senza essere presente visivamente nel disciplinare, indicando i colori che lo compongono e addirittura le percentuali di colore per ricrearlo.



Pecorino Toscano DOP (foto <https://www.pecorinotoscanodop.it/>)

### **Importanza delle certificazioni comunitarie**

Il sistema di indicazioni geografiche previsto dall'Unione Europea favorisce l'attività produttiva e l'economia del territorio; tutela l'ambiente, perché il legame indissolubile con il territorio di origine esige la salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità; sostiene la coesione sociale dell'intera comunità.

Allo stesso tempo, grazie alla certificazione comunitaria si danno maggiori garanzie ai consumatori con un livello di tracciabilità e di sicurezza alimentare più elevato rispetto ad altri prodotti.

Conferma dell'importanza della denominazione è, ad esempio, la battaglia legale che il nostro Paese sta portando avanti in queste settimane, non soltanto per difendere il Prosecco dal Prosek croato, che è tutt'altro prodotto, ma per sventare il pericolo di creare un precedente pericoloso per le menzioni speciali. Se si apre la porta al riconoscimento di prodotti con nome assonanti, dove finiscono qualità, tutela del consumatore, credibilità? In questo caso non è in gioco solo il futuro del Prosecco, ma la stessa tutela della denominazione di origine di cui l'Ue si è dotata e di cui l'Italia è protagonista assoluta con più di 800 prodotti garantiti, che dichiarano al mondo la storia e la tradizione di un modello agroalimentare che è anche un patrimonio storico, culturale, territoriale.

L'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di prodotti a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea, un'ulteriore dimostrazione della grande qualità delle produzioni italiane, ma soprattutto del forte legame che lega le eccellenze agroalimentari del nostro Paese al proprio territorio di origine. Attualmente sono 315 prodotti agroalimentari, di cui 173 DOP, 139 IGP, 3 STG (Amatriciana Tradizionale, Mozzarella, Pizza Napoletana), 526 vini DOCG, DOC, IGT e 39 IG di bevande spiritose e vini aromatizzati.

### **Differenza tra IGP e DOP**

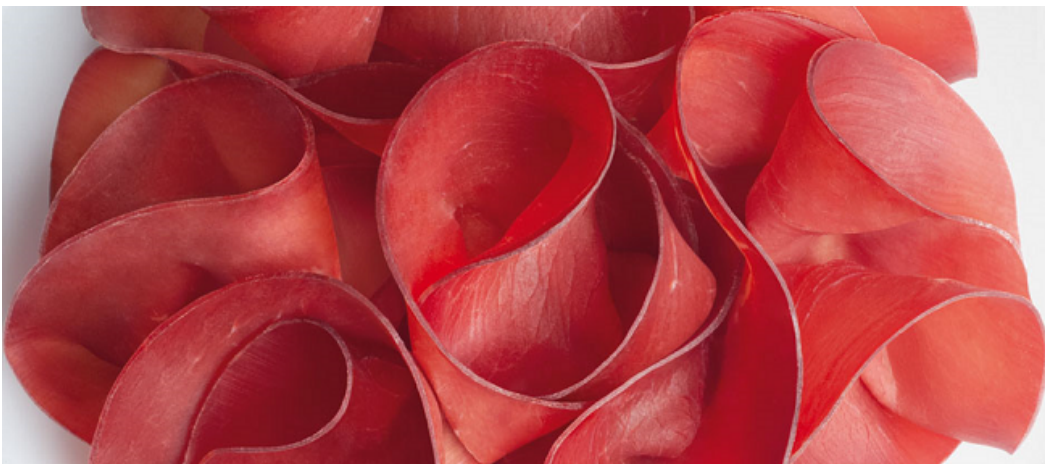
Come detto, l'indicazione geografica che presenta un maggiore legame con il territorio di origine è la DOP. Ma, anche in questo caso, con delle differenze. Per il Parmigiano Reggiano DOP la produzione del latte, la trasformazione, la stagionatura minima e il confezionamento sono fatti esclusivamente nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova, alla destra del fiume Po.



Parmigiano Reggiano Dop (foto <https://www.parmigianoreggiano.com/>)

Se si considera invece la DOP Prosciutto di Parma, la zona di produzione comprende il territorio della provincia di Parma posto a Sud della via Emilia distanza da questa non inferiore a 5 chilometri fino ad una altitudine non superiore a 900 metri, delimitato ad est dal corso del fiume Enza e ad Ovest dal corso del torrente Stirone. Ma la materia prima proviene da un'area geograficamente più ampia della zona di trasformazione, e comprende il territorio amministrativo delle Regioni Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.

Se prendiamo l'IGP Speck Alto Adige (Südtiroler Speck), la zona di elaborazione e stagionatura comprende l'intero territorio della Provincia Autonoma di Bolzano - Alto Adige (Sudtirolo), mentre le cosce di maiale possono provenire da qualsiasi Paese all'interno dell'Unione Europea, e senza che vi sia l'obbligo di indicarlo in etichetta. Addirittura, la carne (Fesa, Punta d'anca, Sottofesa, Magatello e Sottosso) per la produzione di Bresaola della Valtellina IGP può provenire da bovini allevati e macellati in un Paese extra UE (gran parte della carne proviene da bovini e zebù allevati in Brasile e Argentina).



Bresaola della Valtellina IGP (foto <http://www.bresaolavaltellina.it/>)

## **Sitografia**

Altroconsumo - Associazione di Consumatori Italiana - <https://www.altroconsumo.it/>

Commissione europea - <https://ec.europa.eu/>

Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina - <http://www.bresaolavaltellina.it/>

Consorzio di Tutela Parmigiano Reggiano - <https://www.parmigianoreggiano.com/>

*Marco Salvaterra, laureato in Scienze agrarie presso la Facoltà di Agraria di Bologna, già docente di Estimo ed Economia agraria all'Istituto Tecnico Agrario di Firenze. [Curriculum vitae >>>](#)*