



Tanti auguri DOP: compie 20 anni il marchio delle eccellenze agroalimentari

DOP – Denominazione di origine protetta: compie 20 anni il marchio che indica le eccellenze agroalimentari. È dell’Emilia Romagna il record europeo.



Era il lontano 1996 quando si decise che le eccellenze della tavola dovevano ricevere un riconoscimento capace di renderle facili da identificare in Italia e all'estero, dando vita ad un sigillo che prevede rigidi controlli e disciplinari.

Vennero così alla luce gli acronimi **DOP** ad indicare la **Denominazione di Origine Protetta** e **IGP**, che sta per **Indicazione Geografica Protetta**, ovvero veri e propri marchi di qualità, rilasciati dall'Unione Europea su proposta del Ministero delle politiche agricole e forestali, a fronte di una istruttoria preliminare e di controlli effettuati da un ente di certificazione terzo.

DOP o IGP?

Per quanto riguarda i **prodotti DOP**, l'intera filiera (dall'elaborazione alla commercializzazione del prodotto) ha origine nel territorio dichiarato. Sono **IGP** invece, quei prodotti in cui il territorio specifico conferisce le sue caratteristiche peculiari attraverso alcune fasi o componenti della elaborazione, ma non tutti gli elementi provengono dal territorio dichiarato.

Per fare un esempio, la Bresaola della Valtellina è prodotto IGP e non DOP perchè ottenuta da carni di capi che non sono allevati in Valtellina, pur seguendo i metodi di produzione tradizionali e beneficiando, nel corso della stagionatura, del clima particolarmente favorevole della zona.

Vini DOP, DOC o DOCG

Analogo è il ragionamento da farsi per i **prodotti della vite** in cui i noti acronimi **DOC** (**Denominazione di Origine Controllata**)

e **DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)** sono ancor più datati visto che risalgono al 1992. Da quel momento l'etichetta **DOC** ha preso ad indicare una zona di origine ben precisa, anche con indicazione di sottozona, fino a restringere l'area a un comune o ad un luogo ancor più circoscritto con prodotti disciplinati da regole ben precise. Le restrizioni, nella definizione del **DOCG** vanno ancor più a farsi serrate in considerazione del fatto che l'ulteriore garanzia viene assegnata ad una porzione di territorio più ristretta dell'area della DOC o a riferirsi solo ad una declinazione di un determinato vitigno (ad esempio Superiore).

Dal maggio 2010 è entrato in vigore il **Decreto Legislativo n. 61** che adegua la normativa italiana a quella europea introducendo, anche per i prodotti della vite, le DOP (Denominazioni di Origine Protetta), che a loro volta possono continuare a declinarsi in DOC e DOCG.

Strapotere dell'Emilia Romagna nel campo delle certificazioni agroalimentari

Fin dai primi anni, il made in Italy di qualità certificata ha iniziato a parlare emiliano-romagnolo. I primi furono 13 cavalli di battaglia della tradizione della regione: Parmigiano-Reggiano DOP, Prosciutto di Parma DOP, Grana Padano DOP, Prosciutto di Modena DOP, Culatello di Zibello DOP, Coppa Piacentina DOP, Salame Piacentino DOP e Pancetta Piacentina DOP, Casciotta di Urbino DOP, Olio di Brisighella DOP; le IGP Marrone di Castel Del Rio e Fungo di Borgotaro.

Negli anni, la leadership è andata consolidandosi fino a raggiungere il record europeo di prodotti DOP e IGP con ben 43 specialità a cui si aggiungono 20 DOP del vino (18 DOC e 2 DOCG). Per festeggiare il traguardo nell'anno del ventennale, la Regione si è fatta promotrice a Piacenza di un forum nazionale svoltosi il 1° luglio dedicato proprio a quelle eccellenze agroalimentari capaci di rappresentare la storia e la tradizione del territorio ma anche di avere un forte impatto sull'economia.

Data di creazione

15/07/2016

Autore

alice-lombardi