

Denominazioni tipiche italiane a quota mille: la schiera dei prodotti umbri

Dalla lenticchia di Castelluccio al salame di Norcia fino al vitellone dell'Appennino

Scritto il 22/2/11 • Categoria: **Economia, Focus**



di Diletta Paoletti

È un formaggio italiano ad essere divenuto – da pochi giorni – la millesima denominazione registrata secondo il regime di qualità dei prodotti agricoli ed alimentari della Commissione europea: traguardo importante e occasione per fare il punto su questo strumento comunitario a tutela della genuinità e dell'autenticità degli alimenti. Della schiera fanno parte anche diversi prodotti umbri, tra cui gli Igp come la

lenticchia di Castelluccio e il prosciutto di Norcia, o i Dop figurano come il farro di Monteleone di Spoleto e l'olio extra vergine di oliva.

Made in Italy record Tra le sue numerose competenze, infatti, l'Unione europea si occupa anche di garantire – certificandola – la qualità dei prodotti che finiscono sulle nostre tavole. E l'Italia vanta un primato: il *made in Italy* conta il maggior numero di tipicità protette. Ma come funziona il sistema dei regimi di qualità? Esistono – sin dalla loro istituzione nel 1992 – tre marchi: con la sigla **Dop**, "*Denominazioni di origine protetta*", vengono identificati tutti quei prodotti le cui caratteristiche dipendono esclusivamente (o prevalentemente) dal luogo di produzione e dal sapere dei produttori locali. Fattore naturale e fattore umano, quindi, si fondono, in un ciclo produttivo che deve svolgersi interamente in una determinata zona geografica e secondo metodi riconosciuti. Il marchio **Igp**, "*Indicazioni geografiche protette*", sta a significare che le qualità e le caratteristiche dell'alimento – così come la sua reputazione e notorietà – sono strettamente legate al territorio di origine e almeno una delle fasi della produzione deve avvenire entro un ambiente precisamente delimitato. La dicitura "*Specialità tradizionali garantite*" (**Stg**) serve a riconoscere la

specificità di un prodotto agro-alimentare, intesa come insieme di elementi che – in termini qualitativi – lo distinguono nettamente da altri simili; le Stg non sono legate ad una zona geografica ma il processo di produzione deve rispettare degli specifici disciplinari.

I vantaggi del sistema delle certificazioni I riconoscimenti comunitari costituiscono una valida garanzia per il consumatore, che può così acquistare alimenti di qualità, prodotti nel rispetto di determinati requisiti. Ma la tutela riguarda anche gli stessi produttori: protetti dalla normativa, potranno efficacemente difendersi nei confronti di imitazioni e surrogati.

Le certificazioni in Umbria Quanti e quali sono i prodotti "certificati" in Umbria? La Regione è impegnata da tempo in una politica di valorizzazione e tutela delle proprie produzioni tipiche che – tra le altre cose – costituiscono un importante veicolo promozionale e d'immagine. Ecco gli alimenti registrati: vantano il marchio Igp il **vitellone bianco dell'Appennino centrale**, la **lenticchia di Castelluccio** e il **prosciutto di Norcia**, mentre tra i prodotti Dop figurano il **farro di Monteleone di Spoleto** e l'**olio extra vergine di oliva**, i **salamini italiani alla cacciatora** e il **pecorino toscano** che – a dispetto del nome – può essere prodotto anche nelle zone dell'Umbria confinanti con la Toscana. E' stata inoltre fatta richiesta di marchio Igp per l'**agnello del Centro Italia**.

Come ottenere il marchio Ma come si acquisisce la patente di qualità? Il processo inizia 'dalla base', ossia al livello dei produttori: a loro spetta – nell'inoltrare la domanda di certificazione – definire in maniera dettagliata e approfondita il prodotto. Dopodiché la richiesta passa al vaglio delle autorità nazionali (per l'Italia, il ministero delle Politiche agricole e forestali, direzione generale per lo sviluppo agroalimentare, per la qualità e per la tutela del consumatore). A questo punto prende avvio la fase europea dell'*iter* e la Commissione esamina la domanda: a patto che il prodotto risponda ai requisiti della legislazione comunitaria, avviene la pubblicazione sull'*Official Journal* dell'Ue. Se – nei sei mesi successivi non sono state avanzate obiezioni – gli uffici di Bruxelles procedono alla registrazione. Per saperne di più consultare le pagine del portale della Commissione europea (http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_en.htm) e per conoscere i prodotti che hanno già ottenuto il marchio è possibile accedere alla apposita banca dati

(<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html;jsessionid=pL0hLqgLXhNmFQyFl1b24mY3t9dJQPflg3xbL2YphGT4k6zdWn34I-370879141>).

Leggi ancora di: [commissione europea](#), [demoninazione tipica](#), [dop](#), [europa](#), [igp](#)

- Condividi su 1
- 0
- 6

Notizie simili

Lascia un commento