

I «bollini» della tradizione

■ Sono diversi i marchi Ue che tutelano la tradizione e la qualità dei prodotti alimentari. Ecco i simboli e i significati



Dop

«Denominazione di origine protetta». Contraddistingue un alimento prodotto e trasformato in un'area geografica delimitata - sulla base di tradizioni consolidate - la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico, compren-

sivo dei fattori naturali e umani (Reg. Ce 510/06). I controlli sono affidati a enti di certificazione incaricati dal ministero delle Politiche agricole e ai Consorzi di tutela. Un esempio, Dop "parmigiano reggiano": il latte proviene da una zona di allevamento delimitata (conferendo caratteristiche peculiari) e i caseifici - localizzati nella stessa area - lavorano il prodotto e lo stagionano seguendo procedure di tradizioni secolari codificate nel disciplinare di produzione.



Igp

«Indicazione Geografica Protetta». Può ottenerla un alimento originario e tipico di un'area geografica delimitata che ne caratterizza una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica e le caratteristiche del prodotto (Ce 510/06).

Anche per l'Igp è previsto un requisito di tradizione produttiva: a differenza della Dop, è sufficiente che almeno una delle fasi di produzione, trasformazione, elaborazione (anziché tutte queste fasi, nel caso della Dop) avvenga nella zona geografica delimitata.

Un esempio, Igp "speck dell'Alto Adige": il processo di lavorazione tradizionale tipico della zona è l'elemento qualificante, la materia prima - pure soggetta a determinati requisiti - può essere di altri territori.



Stg

«Specialità Tradizionale Garantita»: marchio destinato a un alimento ottenuto a partire da materie prime tradizionali, o caratterizzato da una composizione tradizionale, o ottenuto con metodi di produzione tradizionali (Ce 509/06). Un esempio, "pizza napoletana" Stg: dev'essere preparata con pomodoro, mozzarella di bufala Dop o mozzarella Stg, olio extravergine d'oliva e origano, avere un diametro non superiore ai 35 centimetri, il bordo rialzato tra 1 e 2 cm e una consistenza insieme morbida, elastica e facilmente piegabile "a libretto".