Produzioni agroalimentari certificate

La Denominazione di Origine Protetta

Norma fondamentale di riferimento è il Reg. CE n.2081/92, successivamente modificato dal Reg. CE n. 510/2006.

Finalità - possono essere così riassunte dalle premesse al citato regolamento:

- favorire la diversificazione della produzione agricola
- sviluppare il mondo rurale ed in particolare le zone svantaggiate o periferiche
- assecondare la domanda del mercato di prodotti di qualità
- assicurare, nell'ambito delle produzioni legate all'origine geografiche, condizioni di concorrenza uguali tra i produttori
- migliorare il livello di informazione del consumatore

La Denominazione di Origine Protetta

Definizione

La DOP è un nome che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di una determinata area geografica quando:

- la qualità o i caratteri sono dovuti essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprendente i fattori naturali e umani
- la produzione, la trasformazione e l'elaborazione avvengono all'interno di quell'area geografica determinata

L'Indicazione Geografica Protetta

Finalità - le stesse della DOP. Anche in questo caso lo strumento per raggiungerle è il riconoscimento della provenienza geografica

Definizione

L´IGP è un nome che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di una determinata area geografica quando:

- una qualità determinata, la reputazione o un'altra caratteristica del prodotto può essere attribuita all'origine geografica
- la produzione e/o la trasformazione e/o l'elaborazione hanno luogo nell'area geografica

Specialità tradizionale garantita

Finalità - possono essere così riassunte dalle premesse al regolameto:

- favorire la diversificazione della produzione agricola per conseguire un migliore equilibrio tra offerta e domanda sul mercato
- sviluppare le zone svantaggiate o periferiche
- valorizzare la qualità dei prodotti alimentari, tutelare i consumatori contro eventuali abusi e garantire la lealtà delle transazioni commerciali
- migliorare il livello di informazione del consumatore
- Specialità tradizionale garantita

Definizione

E' un nome che serve a riconoscere che un prodotto agricolo o alimentare possiede effettivamente una sua specificità che lo distingue nettamente da altri prodotti simili per certe caratteristiche peculiari, ed essenzialmente per :

- le materie prime impiegate
- la composizione realizzata
- il metodo di produzione utilizzato

Prodotti oggetto del Reg. CE n.510/2006.

Allegato I

• birre, bevande a base di estratti di piante, prodotti della panetteria, pasticceria, confetteria e biscotteria, gomme e resine naturali, pasta di mostarda, paste alimentari.

Allegato II

• fieno, oli essenziali, sughero, cocciniglia (prodotto greggio di origine animale),fiori e piante ornamentali, lana, vimine

Marchi privati e DOP/IGP

- Non è possibile registrare marchi privati di denominazioni identiche o simili alle DOP e IGP;
- L'uso di marchi privati corrispondente a denominazioni simili o identiche a DOP o IGP registrati successivamente può continuare a sussistere solo se:
 - a. èstato acquisito anteriormente
 - b. non incorre in nullità o decadenza in base alla legislazione sui marchi di impresa
- Una DOP o IGP non può essere registrata se, tenuto conto della fama, della notorietà e della durata di utilizzo di un marchio privato, la registrazione può indurre in errore il consumatore sulla vera identità del prodotto.

Marchio collettivo

Legge Marchi (R.D. 929/42 e D.Lgs. 480/92)

Art. 2:" i soggetti che svolgono la funzione di garantire l'origine, la natura o la qualità di determinati prodotti o servizi, possono ottenere la registrazione per appositi marchi come marchi collettivi, ed hanno la facoltà di concedere l'uso dei marchi stessi a produttori e commercianti".

"Un marchio collettivo può consistere in segni o indicazioni che nel commercio possono servire per designare la provenienza geografica dei prodotti o servizi"

Differenza tra DOP/IGP e Marchio collettivo

- Organizzazione dei controlli
- Il M.C., a differenza della DOP/IGP, è soggetto a volgarizzazione, cioè a trasformazione in una denominazione generica che ne determina la decadenza
- Il M.C., contrariamente alla DOP/IGP implica un "divieto di vietare", cioè l'impossibilità di vietare l'uso del nome geografico a terzi quando esso sia conforme ai principi della correttezza professionale e quindi limitato alla funzione di indicazione della provenienza
- Il M.C. tutela anche i prodotti affini, mentre la DOP/IGP solo prodotti determinati

Il documento che caratterizza i prodotti a marchio comunitario o collettivo è il **Disciplinare di produzione**

I disciplinari di produzione codificano per iscritto i caratteri che rendono tipico un prodotto. Individuano aree con determinate caratteristiche geomorfologiche e storiche, tracciando sequenze di sapienti pratiche di coltivazione e trasformazione. Un disciplinare rappresenta al contempo una guida per i produttori e una garanzia per i consumatori. Solitamente il testo di un disciplinare affronta le seguenti tematiche, in corrispondenti articoli:

- 1. denominazione: il nome che identifica l'oggetto della certificazione
- 2. composizione: le varietà vegetali o le materie prime utilizzabili
- 3. zona: i limiti geografici all'interno dei quali si produce o si trasforma
- 4. coltivazione: le tecniche da seguire nella coltura
- 5. trasformazione: le tecniche di elaborazione dei materiali verso il prodotto finito
- 6. caratteristiche: le proprietà chimico-fisiche ed organolettiche del prodotto finito
- 7. etichettatura: quali informazioni debbano essere riportate in etichetta
- 8. confezionamento: come deve essere confezionato il prodotto messo sul mercato
- 9. altro: eventuali articoli su particolari menzioni aggiuntive

CONTATTI

Link esterno: www.agriliguria.net

Stampa in PDF	
<u>PDF</u>	
Ultima modifica Dom 21 Lug, 2024	
Condividi	
Reti Sociali	
Quanto ti è stata utile questa pagina?	
Average: 3 (3 votes)	

