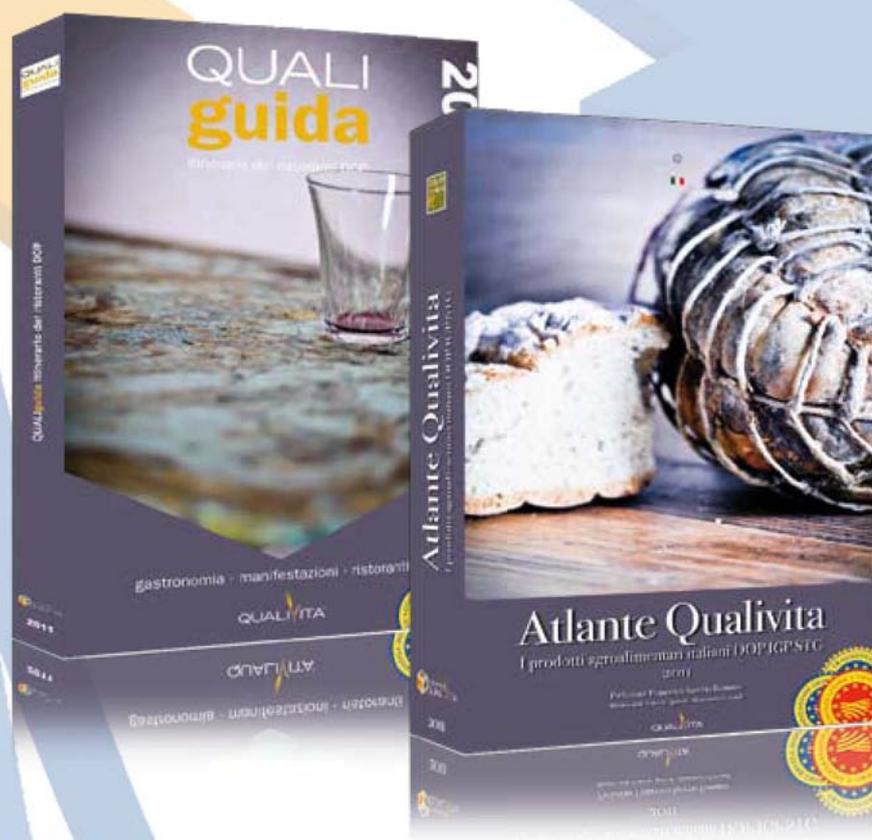


AGGIORNAMENTO DATI DOP, IGP E STG*



note tecniche Atlante Qualivita 2011



* situazione al 20/05/2011

FONDAZIONE
QUALIVITA

Fondazione Qualivita
Piazza Matteotti, 30 53100 - Siena
Tel. +39 0577 202545 • Fax +39 0577 202562
www.qualivita.it • info@qualivita.it

Il mondo delle DOP, IGP e STG viene rappresentato di seguito in maniera schematica ma esaustiva illustrando il numero e la progressione delle registrazioni negli ultimi anni, sia a livello europeo ed extra-europeo che nazionale. Nelle prima parte si evidenzia il totale dei prodotti comunitari a Indicazione Geografica, nella seconda parte viene presentata una panoramica sulla situazione italiana con un focus sulle DOP IGP e STG per categoria di prodotto. Le informazioni sono aggiornate alla data del 20 maggio 2011.

Totale dei prodotti DOP IGP e STG europei ed extraeuropei:

- 2011*: 1027 (extra UE - 5 Cina, 1 Colombia)
- 2010: 994
- 2009: 895
- **Var. 2010-2011***: +33
- **DOP**: 514
- **IGP**: 477
- **STG**: 36

Totale dei prodotti DOP IGP e STG - Italia:

- 2011*: 228
- 2010: 219
- 2009: 194
- **Var. 2010-2011***: +9

Totale dei prodotti DOP IGP e STG - Spagna:

- 2011*: 148
- 2010: 146
- 2009: 129
- **Var. 2010-2011***: +2

Totale dei prodotti DOP IGP e STG - Francia:

- 2011*: 183
- 2010: 182
- 2009: 167
- **Var. 2010-2011***: +1

Totale dei prodotti DOP IGP e STG - Portogallo:

- 2011*: 116
- 2010: 116
- 2009: 114
- **Var. 2010-2011***: nessuna

* situazione al 20/05/2011

Riepilogo Italia:

In sintesi i numeri (Tabella 1) e le percentuali (Grafico 1) delle registrazioni DOP, IGP e STG italiane suddivise per categoria. In Tabella 2 la progressione negli ultimi tre anni.

Tabella 1

Classe	DOP	IGP	STG	TOTALE
 Carni fresche	-	3	-	3
 Prodotti a base di carne	21	12	-	33
 Formaggi	41	1	1	43
 Altri prodotti di origine animale	3	-	-	3
 Oli e grassi	39	1	-	40
 Ortofrutticoli e cereali	29	61	-	90
 Pesci e molluschi	1	1	-	2
 Altri prodotti dell'Allegato I	5	1	-	6
 Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria	2	4	1	7
 Oli essenziali	1	-	-	1
TOTALE COMPLESSIVO	142	84	2	228*

Grafico 1 - Ripartizione dei prodotti per categoria

-  Ortofrutticoli e cereali
-  Oli e grassi
-  Prodotti a base di carne
-  Formaggi
-  Altro

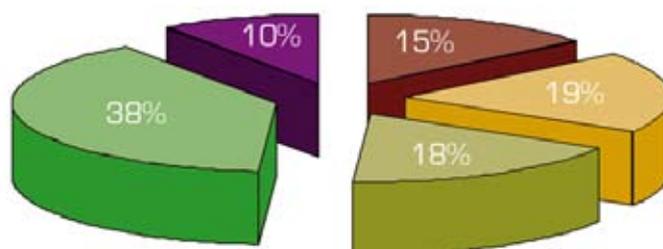


Tabella 2

	2009	2010	2011	Variazione 2010/2011
DOP	122	135	142*	+7*
IGP	71	82	84*	+2*
STG	1	2	2*	-
TOT	194	219	228*	+9*

* situazione al 20/05/2011



L'edizione 2011 dell'Atlante Qualivita presenta un totale di 227 schede prodotto, 22 in più rispetto all'edizione 2010, corrispondente al numero dei prodotti italiani registrati a marchio DOP, IGP, STG fino alla data di pubblicazione. Rispetto all'edizione 2010 inoltre 21 prodotti hanno ricevuto approvazione ufficiale delle modifiche richieste per i disciplinari di produzione e di conseguenza le relative schede descrittive sono state riviste e corrette. Nell'edizione 2011 è stato inserito anche un omaggio all'Unità d'Italia, per la celebrazione dell'anniversario dei 150 anni: si tratta di una breve sezione storica ricca di aneddoti. Infine quest'anno la pubblicazione si arricchisce dell'allegato QUALguida - itinerario dei ristoranti DOP.

L'Atlante Qualivita 2011 in sintesi:

- 227 prodotti DOP IGP e STG (22 in più rispetto all'edizione 2010)
- 21 schede prodotto aggiornate con le modifiche ai disciplinari
- oltre 1200 immagini
- 70 sezioni storiche relative ai 150 anni dall'Unità d'Italia
- QUALguida - itinerario dei ristoranti DOP

Curiosità Atlante Qualivita 2011:

Nella nuova edizione dell'Atlante Qualivita si è voluto porre l'accento sulle caratteristiche peculiari di ciascun prodotto nonché sugli aspetti più "curiosi" che contraddistinguono sia i prodotti stessi che i processi produttivi. Di seguito vengono riportati alcuni esempi:

- **Arancia di Ribera DOP:** è attualmente l'unica arancia registrata a marchio DOP.
- **Carciofo Spinoso di Sardegna DOP:** risulta caratterizzato da una limitata astringenza che lo rende ottimo per il consumo a crudo.
- **Limone di Siracusa IGP:** ha un elevato contenuto di acido citrico e di vitamina C ed è presente sul mercato tutti i mesi dell'anno grazie all'utilizzo di tre varietà caratterizzate da tempi di raccolta differenti.
- **Piacentinu Ennese DOP:** è stato il prodotto numero 1000 nel registro europeo delle DOP e IGP. È l'unico formaggio prodotto con aggiunta di zafferano coltivato rigorosamente all'interno della zona di produzione.
- **Fagioli Bianchi di Rotonda DOP:** si caratterizza per l'elevato contenuto di proteine e per il tegumento molto sottile che determina tempi di cottura più rapidi rispetto ad altre varietà.
- **Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP:** è prodotto all'interno del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi dal nettare della flora locale.
- **Formaggella del Luinese DOP:** è l'unico formaggio prodotto utilizzando al 100% latte caprino.
- **Vastedda della Valle del Belice DOP:** è uno dei pochi formaggi ovis a pasta filata nel mondo, in quanto per filare il latte di pecora sono necessarie una determinata manualità, delicatezza e cura meticolosa.
- **Melanzana Rossa di Rotonda DOP:** è conosciuta localmente come "*merlingiana a pummadora*" (melanzana a che sembra un pomodoro), per la forma e il colore rosso della buccia. La polpa non annerisce dopo il taglio.
- **Pesca di Leonforte IGP:** è una pesca "settembrina", a raccolta tardiva, che viene avvolta in sacchetti di carta pergamenata per evitare l'attacco di insetti.
- **Canestrato di Moliterno IGP:** la fase di stagionatura avviene all'interno delle caratteristiche cantine definite *fondaci*.
- **Aglione di Voghiera DOP:** è un aglio molto ricco della sostanza *allicina*, che conferisce al prodotto le sue proprietà terapeutiche.

Nuovi prodotti Atlante Qualivita 2011:

Elenco delle 22 nuove registrazioni presenti nell'Atlante Qualivita 2011 rispetto alla precedente edizione, suddivise per categoria:

Formaggi

1. **Canestrato di Moliterno IGP** (GUUE del 22.05.2010)
2. **Formaggella del Luinese DOP** (GUUE del 16.04.2011)
3. **Piacentinu Ennese DOP** (GUUE del 15.02.2011)
4. **Piave DOP** (GUUE del 22.05.2010)
5. **Vastedda della Valle del Belice DOP** (GUUE del 29.10.2010)

Altri prodotti di origine animale

6. **Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP** (GUUE del 12.03.2011)
7. **Ricotta di Bufala Campana DOP** (GUUE del 20.07.2010)

Ortofrutticoli e cereali

8. **Aglione di Voghiera DOP** (GUUE del 22.05.2010)
9. **Arancia di Ribera DOP** (GUUE del 4.02.2011)
10. **Asparago di Badoere IGP** (GUUE del 15.10.2010)
11. **Carciofo Spinoso di Sardegna DOP** (GUUE del 4.02.2011)
12. **Carota Novella di Ispica IGP** (GUUE del 18.12.2010)
13. **Fagioli Bianchi di Rotonda DOP** (GUUE del 12.03.2011)
14. **Fagiolo Cannellino di Atina DOP** (GUUE del 5.08.2010)
15. **Farina di Castagne della Lunigiana DOP** (GUUE del 16.04.2011)
16. **Farro di Monteleone di Spoleto DOP** (GUUE del 16.07.2010)
17. **Limone di Siracusa IGP** (GUUE del 4.02.2011)

18. Marrone della Valle di Susa IGP (GUUE del 4.11.2010)
19. Melanzana Rossa di Rotonda DOP (GUUE del 16.07.2010)
20. Patata della Sila IGP (GUUE del 9.10.2010)
21. Peperone di Pontecorvo DOP (GUUE del 13.11.2010)
22. Pesca di Leonforte IGP (GUUE del 16.07.2010)

Schede aggiornate Atlante Qualivita 2011:

Elenco dei 21 prodotti di cui sono state aggiornate le schede rispetto alla precedente edizione, in base alle modifiche al disciplinare:

1. Ricotta Romana DOP (GUUE del 17.12.2010)
2. Pancetta Piacentina DOP (GUUE del 11.12.2010)
3. Agnello di Sardegna IGP (GUUE del 10.12.2010)
4. Prosciutto di Modena DOP (GUUE del 10.12.2010)
5. Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP (GUUE del 10.12.2010)
6. Castagna del Monte Amiata IGP (GUUE del 01.12.2010)
7. Cappero di Pantelleria IGP (GUUE del 07.10.2010)
8. Prosciutto Toscano DOP (GUUE del 03.09.2010)
9. Mela Val di Non DOP (GUUE del 03.09.2010)
10. Pesca e Nettarina di Romagna IGP (GUUE del 05.08.2010)
11. Soprèssa Vicentina DOP (GUUE del 06.07.2010)
12. Basilico Genovese DOP (GUUE del 13.07.2010)
13. Sprezza delle Giudicarie DOP (GUUE del 02.06.2010)
14. Valle d'Aosta Lard d'Arnad/Vallée d'Aoste Lard d'Arnad DOP (GUUE del 29.04.2011)
15. Montasio DOP (GUUE del 13.04.2011)
16. Pecorino Sardo DOP (GUUE 04.03.2011)
17. Chianti Classico DOP - Olio extravergine di oliva (GUUE del 04.03.2011)
18. Robiola di Roccaverano DOP (GUUE del 04.03.2011)
19. Salame Piacentino DOP (GUUE del 04.02.2011)
20. Fontina DOP (GUUE del 04.02.2011)
21. Limone di Sorrento IGP (GUUE del 10.01.2011)

Riepilogo modifiche ai disciplinari:

In sintesi le modifiche dei 21 prodotti, suddivisi per categoria, in riferimento al periodo di approvazione (Tabella 1), alla tipologia di modifica (Tabella 2) e alcuni esempi di modifiche (Tabella 3).

Tabella 1

Classe	Maggio - Dicembre 2010	Gennaio - Maggio 2011	TOTALE
 Carni fresche	1	-	1
 Prodotti a base di carne	4	2	6
 Formaggi	2	4	6
 Altri prodotti di origine animale	-	-	-
 Oli e grassi	-	1	1
 Ortofrutticoli e cereali	6	1	7
 Pesci e molluschi	-	-	-
 Altri prodotti dell'Allegato I	-	-	-
 Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria	-	-	-
 Oli essenziali	-	-	-
TOTALE COMPLESSIVO	13	8	21

Tabella 2

Tipo di modifica	Carni fresche	Prodotti a base carne	Formaggi	Oli	Ortofrutta
Denominazione del prodotto		x			
Descrizione del prodotto	x	xxx	xxx	x	xxx
Zona geografica			x		xxx
Prova dell'origine	x		xxx	x	
Metodo di ottenimento	x	xxxx	xxxx	x	xxxx
Legame		x	x		x
Etichettatura	x	xxx	xxx		xxx
Condizioni nazionali		x			xxx
Altro - Ispezione	x	xxx	xx		xx
Modifiche minori		x			x

Tabella 3

Tipo di modifica	Breve Descrizione
Denominazione del prodotto	Unico caso è il Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP a causa del bilinguismo della regione: alla denominazione italiana è aggiunta quella in francese.
Descrizione del prodotto	Si tratta per lo più di variazioni a parametri chimico-fisici che si sono rivelati non aderenti alla realtà produttiva oppure di pure modifiche formali dovute a sviste o errori dei precedenti disciplinari.
Zona geografica	È stato aggiunto un comune alla zona di produzione della Pesca e Nettarina di Romagna IGP mentre nel caso della Castagna del Monte Amiata IGP si precisano le condizioni pedologiche dei terreni idonei in modo da non escludere zone potenzialmente interessate alla produzione. In altri casi si rideterminano i confini per renderli conformi alle nuove normative (Es.: Robiola di Roccaverano DOP).
Prova dell'origine	Per garantire tracciabilità su tutta la filiera produttiva vengono indicate oppure meglio specificate le prescrizioni che garantiscono l'origine del prodotto, quali il monitoraggio delle fasi produttive e l'iscrizione in appositi registri (Es.: Chianti Classico DOP, Sprezza delle Giudicarie DOP).
Metodo di ottenimento	Tutte le modifiche sono finalizzate a rendere le prescrizioni più aderenti alla realtà produttiva. In alcuni casi infatti le restrizioni applicate non incidono realmente sulla qualità del prodotto finito, in altri casi è stato necessario adattare le nuove tecnologie oppure alle variazioni delle condizioni ambientali della zona di produzione. In altri ancora prescrizioni troppo restrittive (e non rappresentative della realtà produttiva) causavano una riduzione della produzione totale effettivamente certificata.
Legame	Vengono eliminate restrizioni di tipo storico-tradizionale quando non sussistono più le condizioni e se tali indicazioni non incidono sulla qualità del prodotto finito (Es.: Limone di Sorrento IGP, pali di legno di castagno per l'impalcatura).
Etichettatura	Per una maggiore trasparenza e una più chiara identificazione del prodotto si specificano le condizioni di etichettatura e confezionamento.
Condizioni nazionali	Sono stati corretti eventuali errori nell'attribuzione di competenze.
Altro - Ispezione	Variazione dell'organo di controllo, operazioni di confezionamento all'interno della zona di produzione, alimentazione degli animali utilizzati come fonte di materia prima etc.