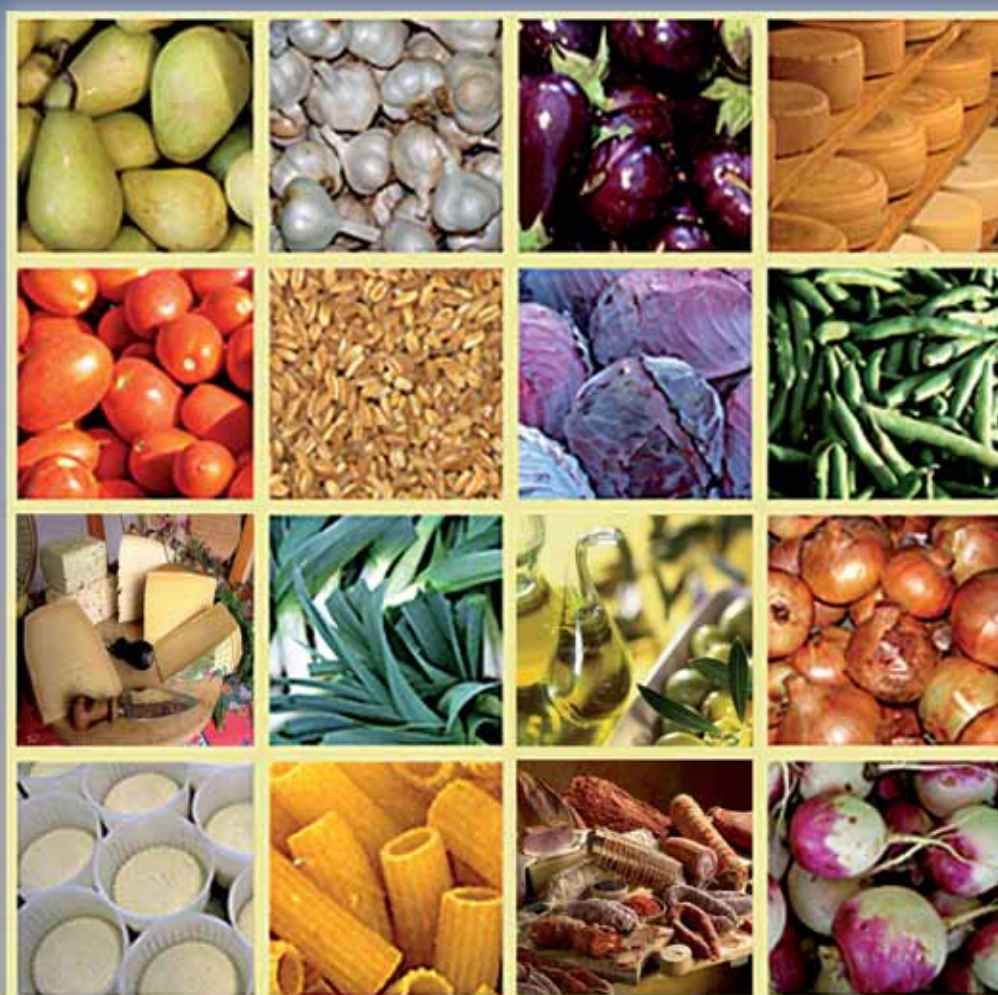


VIAGGIO TRA LE DOP E LE IGP ITALIANE



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Progetto finanziato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Il presente lavoro è stato curato da un gruppo di lavoro composto da:

Amedeo Del Principe

Anna Alezio

Laura Celentano

Orazio Olivieri

E realizzato grazie al contributo del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Roma, maggio 2012

Indice

Introduzione	7

1 Il territorio

Il prodotto tipico: la qualità come effetto del “dove” si produce	9
1.1.1 <i>Le DOP e le IGP: un’idea mediterranea estesa all’Europa</i>	10
1.1.2 <i>Differenze tra DOP e IGP e cenni alle STG</i>	11
1.2 La normativa di riferimento	12
1.2.1 <i>La normativa comunitaria: il Regolamento (CE) 510/06</i>	13
1.3 Il disciplinare di produzione: cos’è e come si articola	14
1.3.1 <i>I contenuti minimi di un disciplinare di produzione</i>	15
1.3.2 <i>Il lavoro che sta dietro alla costruzione di un disciplinare</i>	17
1.4 Il legame con il territorio: i fattori ambientali, socioeconomici, culturali, storici ed umani	19
1.4.1 <i>Esempi di fattori ambientali: l’olio extravergine di oliva DOP Monti Iblei e il pomodoro S. Marzano dell’agro sarnese nocerino</i>	20
1.4.2 <i>Esempi di fattori socio-economici: il Prosciutto di Parma DOP e il Parmigiano Reggiano DOP</i>	21
1.4.3 <i>Esempi di fattori culturali: il Formaggio di Fossa di Sogliano DOP e la Ciliegia di Marostica IGP</i>	24

1.4.4 Esempi di fattori storici: i Ricciarelli di Siena IGP e lo Zafferano di San Gimignano DOP	26
1.4.5 Esempi di fattori umani: il Lardo di Colonnata IGP e l'Aceto Balsamico di Modena IGP	27

2 I prodotti

2.1 Dalla verifica dei caratteri di un prodotto alla sua registrazione	31
2.1.1 Procedura a livello nazionale	32
2.1.2 Procedura a livello comunitario	32
2.1.3 Modifica di un disciplinare di produzione	33
2.1.4 Cancellazione di una denominazione	34
2.1.5 Cancellazione di una denominazione	34
2.2 L'Italia dei prodotti a denominazione: viaggio tra i comparti	35
2.2.1 L'Italia dei formaggi	36
2.2.2 L'Italia dei salumi	48
2.2.3 L'Italia degli oli extravergine di oliva	55
2.2.4 L'Italia dell'ortofrutta	65
2.2.5 L'Italia degli altri prodotti	81
2.3 Agropirateria e Italian sounding	85
2.3.1 Il valore economico dei prodotti contraffatti e dell'Italian sounding	86
2.3.2 Confronto tra prodotti autentici e prodotti contraffatti	87
2.3.3 Designazione e presentazione dei prodotti DOP IGP	88
2.3.4 Simboli e marchiature dei prodotti DOP IGP	89
2.4 I principali canali di vendita dei prodotti DOP IGP	91
2.4.1 Il canale della vendita diretta	92
2.4.2 Il canale della Grande Distribuzione Organizzata	93
2.4.3 Il canale della ristorazione	93
2.4.4 Il canale delle manifestazioni di settore	94

3 La tutela

3.1. I controlli nel settore dei prodotti DOP IGP	97
3.1.1 <i>Le modalità dei controlli sui prodotti DOP IGP</i>	98
3.1.2 <i>Inadempienze e sanzioni per le produzioni a denominazione</i>	100
3.1.3 <i>La vigilanza sugli organismi di controllo</i>	101
3.2 I Consorzi di tutela dei prodotti DOP IGP	102
3.2.1 <i>Il riconoscimento dei Consorzi di tutela</i>	103
3.2.2 <i>Il ruolo e i compiti dei Consorzi di tutela</i>	104
3.2.3 <i>La vigilanza sui Consorzi di tutela</i>	105
3.3 La tutela internazionale dei marchi DOP IGP	106
3.3.1 <i>Le attività di contrasto alle contraffazioni e all'Italian sounding</i>	107
3.3.2 <i>La collaborazione tra Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, Consorzi di tutela e organizzazioni di settore del mondo agricolo</i>	108
3.3 L'utilizzo di un prodotto DOP IGP come ingrediente	109
4 Schede prodotto	115

Introduzione

Quando si parla di Made in Italy, la prima cosa che salta alla mente è la cucina e la bontà dei prodotti italiani, che è indubbia e conosciuta in tutto il mondo. Più difficile, forse, è far capire ed apprezzare la congerie di storia, cultura e tradizione dei tanti piccoli borghi e paesini nei quali queste specialità nascono e ancora oggi sono realizzate, frutto di un passaparola che si trasmette da generazioni inalterato e che rappresenta il vero patrimonio inestimabile del nostro Paese.

Ed è proprio dal desiderio, dalla volontà di raccontare questi piccoli universi di persone operose e i loro percorsi, a volte lunghi, a volte accidentati, per far riconoscere in sede di Unione Europea il valore superiore dei propri prodotti, che nasce questo volume, guida non esaustiva ma appassionata.

La guida affronta alcuni temi centrali quali il legame tra prodotti e territorio, con tanti esempi del come la storia, l'economia locale, l'ambiente e la manualità delle persone del posto siano impregnate del prodotto stesso e, come viceversa, questi stessi elementi che concorrono a dimostrare la storicità, la centralità nell'economia locale siano fondamentali per la registrazione come DOP o IGP.

Viene, quindi, ripercorsa nei punti essenziali la procedura di registrazione a livello nazionale e successivamente a livello comunitario. Vi è, quindi, un'analisi del fenomeno "prodotto tipico" dal punto di vista economico e del problema dell'Italian sounding che tanto mortifica e deprime un settore fatto di eccellenze.

La tutela è l'ultimo degli argomenti trattati con una riflessione sulle interconnessioni tra gli attori (organismi di controllo, autorità, consorzi di tutela) che garantiscono il rispetto di quel documento fortemente voluto dagli stessi produttori in cui è cristallizzata la tecnica e immortalato il segreto del prodotto tipico, il disciplinare di produzione.

1 Il territorio

1.1 Il prodotto tipico: la qualità come effetto del “dove” si produce

La qualità è un concetto ampio che comprende tante sfaccettature e che può essere definita come la capacità di soddisfare esigenze esplicite e implicite tradotte in forma di requisiti non generici, concreti e misurabili.

Nel caso dei prodotti tipici la qualità dipende da svariati fattori, ma uno di questi è indubbiamente il territorio, la provenienza. Cosa si intende quando si afferma che la qualità è strettamente collegata alla provenienza? Il prodotto tipico è tale in quanto è ottenuto in un'areale definito e circoscritto, nel quale sono realizzati tutti i passaggi per la produzione, o almeno i più significativi.

Ciò vuol dire che se si tratta di prodotti agricoli o animali non soggetti ad ulteriore trasformazione, la coltivazione o l'allevamento avvengono in quell'areale definito. Il prodotto finale che si ottiene ha caratteristiche determinate, superiori a quelle dei prodotti analoghi in commercio, dovute al territorio, non ripetibili in altri contesti.

Facciamo un esempio: l'asparago bianco di Cimadolmo IGP si caratterizza per avere turioni completamente bianchi, teneri, dalla ridotta fibrosità, di sapore ed odore delicati. Per queste sue caratteristiche è molto ricercato ed apprezzato. L'areale di produzione corrisponde alla provincia di Treviso. Lì e soltanto lì, nei comuni indicati nel disciplinare, l'asparago trova le condizioni ottimali per la sua crescita, ovvero terreni sabbiosi limosi, di origine alluvionale, clima umido e temperato con abbondanti piogge nel periodo primaverile che favoriscono l'ottenimento di un prodotto unico.

Allo stesso modo è fondamentale per i prodotti soggetti ad ulteriori lavorazioni, per esempio il prosciutto di San Daniele DOP, l'origine sia in termini di caratteristiche morfologiche del territorio, sia in termini di clima, aspetti che contribuiscono in maniera determinante alla creazione di quell'ambiente *"scarsamente umido"* che è ideale per la stagionatura. A ciò si aggiunge una tradizione secolare nell'allevamento e nella lavorazione della carne di maiale nella regione padana, tradizione che si è evoluta nel corso del tempo, mantenendo però ferme alcune condizioni nel processo produttivo che, unite all'ambiente, sono responsabili delle caratteristiche peculiari del prodotto DOP, che eccelle nella sua categoria.

Nelle pagine successive analizzeremo, quindi, l'insieme dei fattori (ambientali, socio-economici, culturali, storici ed umani) che spiegano l'interconnessione tra territorio e prodotto tipico, raccontando non solo la provenienza, le caratteristiche o il metodo di ottenimento, ma anche le vicende più curiose, gli aneddoti e le tradizioni secolari che ne sono alla base, svelando il segreto di così tanto successo.

1.1.1 Le DOP e le IGP: un'idea mediterranea estesa all'Europa

L'idea alla base delle denominazioni d'origine è un'idea innovativa. Il concetto che la qualità sia legata a doppio filo con il territorio d'origine è propria dei Paesi che si affacciano sul Mediterraneo, in particolare l'Italia e la Francia, e può essere sinteticamente riassunta nel termine francese *"terroir"*. Per *terroir* si intende *"uno spazio geografico delimitato dove una comunità umana ha costruito nel corso della storia un sapere intellettuale collettivo di produzione, fondato su un sistema d'interazioni tra un ambiente fisico e biologico ed un insieme di fattori umani, dentro al quale gli itinerari socio-tecnici messi in gioco rivelano un'originalità, conferiscono una tipicità e generano una reputazione, per un prodotto originario di questo terroir"*.

Questa definizione chiarisce in modo inequivocabile l'obiettivo che l'Unione Europea intende raggiungere nel 1992 quando emana il regolamento 2081, abrogato dal regolamento 510/06. L'obiettivo è, infatti, quello di disciplinare la materia della protezione dei prodotti agricoli di qualità, nonché di migliorare la conoscenza e la riconoscibilità di questi prodotti agli occhi dei consumatori attraverso l'etichettatura. A tal proposito diverse questioni sono affrontate nei *consideranda* del regolamento 510/06, per esempio relativamente al fatto che l'argomento delle denominazioni

d'origine e delle indicazioni geografiche è affrontato diversamente tra i vari Stati membri e sarebbe opportuno invece adottare un approccio comunitario, rendendo la materia omogenea e creando condizioni di concorrenza uguali tra i produttori. Un altro argomento interessante riguarda il fatto che le produzioni tipiche hanno l'effetto di costituire una fonte di reddito per gli agricoltori e di preservare aree rurali che, diversamente, rischierebbero di essere abbandonate.

Per il consumatore d'altro canto, dinanzi alla grande varietà di prodotti offerti sul mercato, diventa indispensabile avere un'informazione chiara e succinta rispetto all'origine dei prodotti acquistati. Ciò anche in virtù del fatto che aumenta il numero di consumatori attenti non alla quantità, ma alla qualità dei prodotti acquistati. *“Questa ricerca genera una domanda di prodotti agricoli o alimentari aventi un'origine geografica chiara e identificabile”* secondo quanto viene riportato nelle premesse del reg. 510/06.

Da tutta questa serie di considerazioni scaturisce la legislazione comunitaria che istituisce i marchi DOP (denominazione d'origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), dei quali possono fregiarsi prodotti agricoli o alimentari - ad esclusione dei vini e delle bevande spiritose disciplinati separatamente - la cui qualità è da intendersi strettamente connessa al territorio di origine.

1.1.2 Differenze tra DOP e IGP e cenni alle STG

La definizione di DOP dal regolamento (CE) 510/06 è *“il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata”*.

La definizione di IGP dal regolamento (CE) 510/06 è *“il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese, del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata”*.

La differenza sostanziale tra denominazione d'origine protetta e indicazione geografica protetta sta nell'intensità del legame tra prodotto e territorio. Nel primo caso, infatti, è stabilito che le caratteristiche del prodotto siano legate *"principalmente o esclusivamente"* all'ambiente geografico inteso sia come suolo, clima, esposizione al sole, vegetazione, ma anche come fattori umani ovvero manualità, professionalità specifiche, esperienza. Tutte le fasi del processo produttivo non a caso devono svolgersi nel contesto territoriale definito. Nel secondo caso, invece, è sufficiente che una delle caratteristiche del prodotto o anche la sua reputazione siano dovute all'origine. Anche una sola delle fasi del processo produttivo è svolta nel contesto territoriale individuato.

Merita un cenno a questo punto anche un altro marchio di qualità: la specialità tradizionale garantita (STG) istituita con il regolamento (CEE) 2082/92, successivamente abrogato dal regolamento (CE) 509/06. Affinchè un prodotto agricolo o alimentare possa fregiarsi della menzione di specialità tradizionale garantita - secondo quanto recita il regolamento (CE) 509/06 - deve *"essere ottenuto utilizzando materie prime tradizionali, oppure deve essere caratterizzato da una componente tradizionale o aver subito un metodo di produzione e/o di trasformazione che rispecchia un tipo tradizionale di produzione e/o di trasformazione"*. Dalla presente definizione è facile desumere come l'attenzione si sposti dal legame con il territorio al metodo produttivo. Ciò implica che per un prodotto DOP/IGP esiste un vincolo relativamente al *"dove"* si produce (più stringente per la DOP rispetto alla IGP), per la STG tale vincolo non esiste, a condizione che sia rispettato il disciplinare di produzione.

1.2 La normativa di riferimento

La fonte normativa applicabile alla disciplina dei prodotti a denominazione d'origine protetta e indicazione geografica protetta è data dal regolamento (CE) 510/06 nel quale sono fissate le regole per la registrazione dei prodotti come DOP o IGP, sono stabiliti i contenuti minimi del documento tecnico che descrive il prodotto DOP/IGP *"il disciplinare di produzione"*, sono definiti i documenti da presentare ed è dettagliato l'iter di registrazione. Esamineremo nel dettaglio la struttura del regolamento nel paragrafo successivo.

In Italia, a corredo del regolamento 510/06, nel 2007 viene emanato il decreto 21 maggio 2007 che dettaglia l'iter da seguire a livello nazionale, individuando i compiti e le responsabilità delle varie istituzioni (Regioni, Ministero), nonché gli adempimenti per i produttori espressione della filiera ai fini della presentazione dell'istanza di registrazione.

Nell'ambito di questo provvedimento, un aspetto che è interessante notare riguarda la possibilità per i produttori di cominciare ad avvalersi del marchio DOP/IGP prima della conclusione dell'iter di registrazione a livello comunitario. Si tratta della cosiddetta "protezione nazionale transitoria" (pnt), una fattispecie che consente l'utilizzo della DOP o dell'IGP, purché il prodotto sia commercializzato solo in ambito nazionale. Sui prodotti protetti transitoriamente, infatti, non è possibile apporre il logo comunitario ed è necessario inserire i riferimenti del decreto ministeriale con il quale viene accordata la pnt. Se il prodotto è destinato al mercato estero, sull'etichetta non è possibile in alcun modo far riferimento alla denominazione. In ogni caso la protezione nazionale transitoria decade nel momento in cui la Commissione Europea assume una decisione sulla registrazione del prodotto DOP/IGP.

1.2.1 La normativa comunitaria: il regolamento (CE) 510/06

Partiamo ancora una volta dalle premesse del regolamento 510/06. Nello specifico, dato come assunto la necessità di istituire i marchi DOP e IGP per distinguere i prodotti di qualità, la considerazione successiva che ne discende è che siano normati a livello comunitario l'iter di registrazione, le condizioni per le quali un prodotto agricolo o alimentare possa accedere ai marchi DOP/IGP, le fasi per un'eventuale adeguamento e/o per la cancellazione del disciplinare, nonché i controlli ufficiali. Sulla base di queste riflessioni, il regolamento cerca di rispondere alle questioni poste nella sua strutturazione che di seguito è illustrata in dettaglio.

Nei primi articoli viene definito il campo di applicazione (art. 1) ovvero "prodotti agricoli e alimentari" contenuti negli allegati al regolamento stesso, sono date le definizioni di DOP ed IGP (art. 2) e si pone il problema della registrazione come DOP o IGP di nomi di razze animali, di varietà vegetali o di nomi diventati d'uso comune che quindi non ha più senso legare al luogo geografico di origine (es. feta),

ed infine dei nomi omonimi o parzialmente omonimi di una denominazione già registrata. L'art. 4 del regolamento è dedicato al disciplinare di produzione cioè il documento tecnico nel quale è regolamentato il processo produttivo del prodotto DOP/IGP e che vedremo nei prossimi paragrafi. Gli artt. successivi si occupano dell'iter di registrazione, delle fattispecie legate ad una richiesta di modifica del disciplinare e/o di cancellazione di una DOP/IGP, dei controlli ufficiali ovvero chi può farli e quali requisiti deve avere, della protezione conferita dalla registrazione di un prodotto come DOP o IGP e del rapporto tra marchi e registrazioni DOP IGP. Gli articoli finali del regolamento affrontano argomenti inerenti all'entrata in vigore, alle abrogazioni di altri provvedimenti, al rimando ad eventuali provvedimenti successivi.

1.3 Il disciplinare di produzione: cos'è e come si articola

Il disciplinare di produzione è il documento tecnico all'interno del quale sono contenuti tutti gli aspetti inerenti al prodotto che si intende registrare come DOP o IGP e inerenti al metodo di ottenimento. È necessario, quindi, partire dalla materia prima e definirne varietà ed ecotipi ammissibili per i prodotti vegetali, razze per i prodotti animali. È quindi indispensabile descrivere in modo puntuale l'areale di produzione, nell'ambito del quale devono avvenire una o più fasi della lavorazione, il metodo di coltivazione/allevamento per i prodotti del settore primario, il metodo di lavorazione per i prodotti trasformati. Il disciplinare, inoltre, deve rendere conto del legame tra prodotto e territorio e deve quindi contenere gli elementi atti a comprovare l'esistenza di tale legame. Anche gli elementi tesi a dimostrare che il prodotto è originario della zona individuata vanno inseriti, nonché i requisiti per il condizionamento e l'etichettatura del prodotto, compresi eventuali loghi e simboli grafici.

Il livello di dettaglio del disciplinare è tale per cui in esso sono specificate tutte le caratteristiche del prodotto finito, per esempio un formaggio, non solo in termini di composizione chimica, ma anche in termini di aspetto esteriore delle forme, ovvero altezza, peso, diametro, colore della crosta e della pasta. Sono, inoltre, descritti l'aroma, il sapore, l'odore. Analogamente per i salumi sono fissati parametri quali forma - specificando lunghezza e diametro per i salami per esempio - colore, consi-

stenza al taglio, peso, eventuale presenza della cotenna, distribuzione della frazione muscolare e della frazione grassa nella fetta, nonché odore e sapore. Per i pani sono disciplinati parametri quali l'altezza della crosta, l'alveolazione della mollica, il grado di croccantezza della crosta. Per i prodotti ittici, infine, oltre all'aspetto del corpo, l'aspetto delle squame e dell'occhio, è stabilito anche lo spessore minimo della pelle e le caratteristiche dei visceri.

1.3.1 I contenuti minimi di un disciplinare di produzione

Il disciplinare di produzione è articolato in modo che sia chiaro prima di tutto qual è il nome del prodotto per il quale viene inoltrata l'istanza di registrazione, se si tratta di una DOP o di una IGP e l'inquadramento ovvero la classe merceologica di appartenenza. È necessario poi specificare i requisiti del prodotto, partendo dalle materie prime, per esempio per l'Asiago DOP *"formaggio a pasta semicotta da latte vaccino"* oppure per La Bella della Daunia DOP *"olive da mensa di colore verde e nero"* e così via.

Una volta descritte le principali caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche e/o microbiologiche, è quindi necessario delimitare l'areale di produzione che può corrispondere sia al territorio di un'intera regione sia al territorio di alcune province o anche solo di alcuni comuni nell'ambito di una stessa provincia. Nei casi più complessi la zona di produzione è descritta in modo ancora più puntuale, includendo strade, ferrovie e contrade. Il Parmigiano Reggiano DOP per esempio include nella zona di produzione le province di Modena, Parma e Reggio Emilia per intero e solo parzialmente le province di Bologna *"alla sinistra del fiume Reno"* e Mantova *"alla destra del fiume Po"*.

Fondamentale come i requisiti già menzionati, è anche la descrizione del metodo di ottenimento che consiste nell'indicare con dovizia di particolari com'è ottenuto il prodotto tipico partendo dalla materia prima. Questo implica che per la produzione dei formaggi vadano indicate le razze bovine, ovine o di altre specie il cui latte può concorrere alla lavorazione del prodotto a denominazione, eventualmente l'alimentazione e le modalità di allevamento degli animali, nonché la composizione chimica e i parametri microbiologici del latte. Dal latte si passa poi all'ottenimento della cagliata prima e del formaggio in un secondo momento. Tutti

i passaggi intermedi sono descritti nel disciplinare: dall'eventuale trattamento termico del latte, dal tipo di caglio (talora è disciplinato anche il metodo per l'ottenimento del caglio stesso), di fermenti lattici o lattoinnesto che è possibile usare, dalla temperatura di riscaldamento e di coagulazione del latte, le modalità di rottura della cagliata che può essere più o meno spinta, l'eventuale cottura, la messa in forma e l'eventuale marchiatura delle forme, nonché le prescrizioni inerenti al confezionamento (tipologie di prodotto in commercio, indicazioni da inserire in etichetta). Per gli oli extravergine d'oliva a denominazione, invece, nel disciplinare sono inseriti sia gli aspetti inerenti alla coltivazione dell'olivo (potatura, difesa fitosanitaria), alle modalità di raccolta e alle rese massime di produzione di olive per ettaro, sia gli aspetti inerenti alla trasformazione (temperature di molitura, tempi entro i quali molire le olive dopo la raccolta, rese di oleificazione), sia quelli inerenti al confezionamento (tipologia e capacità delle confezioni, indicazioni obbligatorie da inserire in etichetta).

A questo punto diventa essenziale "provare" l'esistenza del legame tra il prodotto e la sua provenienza geografica, documentando attraverso citazioni l'utilizzo del nome che si intende registrare come DOP o IGP. Nel disciplinare della Porchetta di Ariccia IGP per esempio, a supporto dell'utilizzo del nome, sono citati gli atti della giunta camerale riferiti all'organizzazione della prima "Sagra della Porchetta di Ariccia" trovati negli archivi del Comune di Ariccia. Nel libro *"Quer pasticciaccio brutto de via Merulana"* di Carlo Emilio Gadda del 1957 si fa riferimento alla vendita della porchetta ad Ariccia e indirettamente anche alla sua reputazione.

Anche il legame tra le peculiarità del prodotto tipico e la provenienza geografica va sviscerato, illustrando in che modo l'ambiente geografico ed umano siano determinanti per la superiorità del prodotto a denominazione rispetto agli analoghi in commercio. Prendiamo in considerazione per esempio il disciplinare del Miele della Lunigiana DOP: in esso è scritto che esso *"è prodotto in un territorio complessivamente omogeneo caratterizzato da un ambiente naturale sostanzialmente intatto. Il territorio lunigianese presenta un'ampia diffusione sul territorio di essenze arboree spontanee e coltivate di castagno e acacia che garantiscono, come si evince da studi scientifici, produzioni costanti e uniformi e fioriture tali da consentire importanti produzioni sicuramente monofloreali e competitive per le caratteristiche organolettiche."* Da ciò discende che *"la predetta connessione con l'ambiente determina un prodotto peculiare, le cui particolari caratteristiche distinguono tuttora il miele di castagno e di acacia prodotti in Lunigiana rispetto ai mieli"*

analoghi di altre zone". In questo caso è l'ambiente geografico più che quello umano ad essere preponderante, mentre nel caso di un altro prodotto, le Amarene Brusche di Modena IGP, è maggiormente impattante il fattore umano sull'ottenimento di un prodotto dalle caratteristiche uniche e di grande rinomanza. Ciò è testimoniato dall'abitudine consolidata "delle famiglie modenese di coltivare ciliegi nei pressi dei casolari di campagna per fare sciropi, confetture, budini, torte, considerata l'esistenza di una consolidata tradizione di attività di preparazione del prodotto a livello familiare nella provincia agricola modenese".

Completati gli aspetti che riguardano il prodotto, le fasi di lavorazione e il confezionamento, la filiera che redige il disciplinare ha il compito di individuare l'organismo di controllo che avrà il compito di appurare che il procedimento seguito da chi deciderà di produrre rispecchi quello contenuto nel disciplinare. Questa verifica implica controlli inerenti sia alle strutture degli operatori (produttori, trasformatori, intermediari, confezionatori) per valutare le fasi di processo, sia al prodotto in termini di controlli analitici rispetto ai parametri chimico-fisici, organolettici, microbiologici e in termini di controlli documentali rispetto alla rintracciabilità.

1.3.2 Il lavoro che sta dietro alla costruzione di un disciplinare

Il disciplinare di produzione è frutto di un lavoro articolato su più livelli: uno inerente alla definizione delle regole per la realizzazione del prodotto e uno inerente alla ricerca di fonti bibliografiche che attestino la sua presenza sul territorio.

Si tratta, difatti, di un lavoro complesso in quanto la possibilità di effettuare determinati trattamenti (per esempio uso di particolari additivi, modalità di trasformazione) oppure l'inserimento o meno di alcuni comuni piuttosto che altri ha conseguenze significative sul futuro della denominazione e sui produttori interessati. Nello specifico se un'azienda produttrice si trova in un comune non compreso nell'areale scelto per la denominazione non potrà produrre DOP/IGP e dovrà quindi rinunciare ai possibili benefici legati al fatto che il mercato riconosce al prodotto a denominazione un prezzo superiore rispetto agli analoghi di mercato. Analogamente la possibilità per esempio di utilizzare - per esempio per un formaggio - latte congelato, oltre al latte fresco, rappresenta una riduzione dei costi di produzione notevole, ma al contempo anche un'innovazione di processo che costituisce un tradimento

della tecnica radicata negli usi locali e che non può essere accettata da chi tra i produttori è convinto sostenitore della disciplina tradizionale. Il lavoro in questa fase consiste quindi nell'arrivare ad una versione del disciplinare che sia condivisa il più possibile dalle varie anime in gioco, mediando tra le parti.

L'altro livello su cui lavorare per la redazione del disciplinare è quello di elaborare i documenti richiesti a supporto dell'istanza di registrazione, ovvero la relazione tecnica, la relazione storica, la cartografia, la scheda riassuntiva, eventuali relazioni scientifiche, la documentazione amministrativa (copia dell'atto costitutivo dell'associazione di produttori, statuto dell'associazione, verbale di delibera da cui si evinca la volontà di richiedere la DOP/IGP, istanza, autodichiarazione di conformità da parte dei produttori). La relazione tecnica ha l'obiettivo di descrivere prodotto e processo produttivo e di rendere conto del legame tra prodotto e territorio, la relazione storica ha l'obiettivo di attestare la presenza del prodotto da almeno 25 anni nella zona, la cartografia è necessaria per individuare precisamente la zona delineata nel disciplinare e soprattutto i relativi confini, la scheda riassuntiva è il documento che viene trasmesso alla Commissione Europea, in caso di esito positivo dell'iter di registrazione a livello nazionale. Le eventuali relazioni scientifiche hanno lo scopo di supportare la tesi della superiorità del prodotto a denominazione rispetto agli analoghi in commercio riportando dati inerenti al microclima, alle tecniche colturali, alle caratteristiche pedologiche della zona individuata nel disciplinare.

Il lavoro su questo piano riguarda quindi la ricerca di documenti nei quali il prodotto tipico è citato, a testimonianza sia dell'utilizzo in epoca lontana nel tempo sia di una reputazione consolidata. È opportuno che siano scelte a tal fine fonti quanto più autorevoli possibili, quali documenti storici, antichi ricettari, raccolte provinciali degli usi redatte dalle Camere di Commercio, atti pubblici. Una volta appurata la presenza sul territorio almeno venticinquennale, si passa alla fase successiva che consiste nell'approfondimento del legame tra prodotto e origine geografica, passando in rassegna tutti i fattori (ambientali, umani, culturali, socioeconomici, storici) atti a comprovare la sussistenza di tale legame.

Contestualmente è necessario procedere alla predisposizione della documentazione amministrativa da cui sia possibile desumere la volontà dei produttori riuniti in associazione di perseguire l'obiettivo della registrazione DOP/IGP, avendo cura di accertarsi che l'associazione sia effettivamente rappresentativa della mag-

gioranza di produttori presenti nella zona in cui insiste il prodotto che si intende registrare.

1.4 Il legame con il territorio: i fattori ambientali, socioeconomici, culturali, storici ed umani

Alla luce di quanto è stato illustrato nei paragrafi precedenti in relazione alla normativa di riferimento per i prodotti DOP ed IGP, possiamo quindi ad analizzare uno per uno quei fili che, messi insieme poi, contribuiscono a creare la trama del disciplinare.

Ogni disciplinare ha una sua genesi legata al contesto produttivo locale che è peculiare. Esso è frutto talvolta di un lavoro di cesellamento, di compromesso tra le varie anime dei produttori coinvolti, soprattutto in relazione all'areale di produzione o all'utilizzo di determinate pratiche più o meno innovative rispetto alla tradizione. Il risultato è di regola la summa degli sforzi realizzati per approdare ad un documento finale in grado di mediare tra le parti. Questa premessa, evidentemente, è utile a spiegare come - nell'analisi dei disciplinari che stiamo per fare - non sempre sia possibile ricondurre i contenuti a regole generali applicabili sempre e comunque, senza tener conto del lavoro preparatorio e della storia che hanno condotto all'elaborazione di quello specifico disciplinare.

I cosiddetti "fattori" che passeremo in rassegna a breve, attraverso svariati esempi di denominazioni già registrate in sede europea, sono: ambientali, socioeconomici, culturali, storici ed umani. Nello specifico si intende per:

- fattori ambientali: **il clima, la conformazione del territorio**, fondamentali per esempio per quei prodotti che necessitano di un certo periodo di stagionatura, e/o affinamento, **l'esposizione al sole, la composizione granulometrica dei terreni** aspetti essenziali per l'ortofrutta e gli oli, **la vegetazione** ovvero le specie botaniche che costituiscono i pascoli alla base dell'alimentazione animale e quindi la microflora autoctona che è responsabile della caratterizzazione organolettica dei formaggi, nonché **il basso grado di antropizzazione e di industrializzazione** indispensabile per esempio per la crescita delle api e quindi del miele;
- fattori socioeconomici: **la quantità prodotta e le potenzialità produttive del territorio, il numero di aziende coinvolte** nelle attività produttive legate al prodotto tipico, anche in termini di prospettiva futura, **la destinazione geo-**

grafica e commerciale del prodotto. Si tratta di elementi centrali nel valutare le ricadute conseguenti alla valorizzazione del prodotto tipico sull'economia del territorio in termini di creazione di valore;

- fattori culturali: l'esistenza di **feste, sagre, manifestazioni** legate al prodotto tipico, la presenza nei **menù della ristorazione della zona** che sono indizio di quanto il prodotto tipico sia importante ed anche centrale nella vita della comunità locale, a tal punto da dedicargli appunto feste e/o da farlo diventare principe della tavola;
- fattori storici: **la citazione** del prodotto **in documenti** quali testi antichi, articoli di giornale, ricette, fatture e contratti di vendita atti a dimostrare che il prodotto è originario dell'area in questione ed è presente in tale contesto da almeno venticinque anni. Spesso questi documenti aiutano anche a comprendere il valore economico, il pregio e gli svariati utilizzi del prodotto stesso. In alcuni casi, per esempio, si parla addirittura di prodotti usati come sostitutivi del denaro: è il caso dello zafferano il cui commercio in passato ha fatto la fortuna di non poche casate. Tra l'altro dalle fonti lo zafferano è citato non solo per le sue proprietà aromatiche, ma anche in quanto colorante;
- fattori umani: **l'uso di pratiche consolidate** nel tempo tramandate di padre in figlio, un inestimabile patrimonio di conoscenze acquisite con l'esperienza e rinnovate di generazione in generazione, affinché il prodotto tipico sia diverso - magari nella forma e nella presentazione - ma sempre uguale nell'essenza. Tali pratiche, appannaggio dell'artigiano e non adottate nei processi industriali, distinguono quindi il prodotto a denominazione dagli analoghi in commercio ottenuti tramite lavorazioni su larga scala.

1.4.1 Esempi di fattori ambientali: l'olio extravergine di oliva DOP Monti Iblei e il pomodoro S. Marzano dell'agro sarnese nocerino

Abbiamo visto cosa si intende nella costruzione di un disciplinare per fattori ambientali. Proviamo, a questo punto, a passare alla fase successiva: leggere due disciplinari di due denominazioni diverse per comprendere le ragioni "ambientali" che rendono unici questi due prodotti.

L'olio extravergine di oliva Monti Iblei DOP viene prodotto in Sicilia nell'areale

corrispondente al *“massiccio dei Monti Iblei, degradante dolcemente ad est verso il golfo di Noto, a sud ovest verso l'estremo lembo meridionale della Sicilia, a nord verso la piana di Catania”*. Il territorio è caratterizzato dalla presenza di vasti altipiani che si alternano a profonde valli. I terreni di questa zona sono per la gran parte di origine calcarea, in minima parte di origine silicea. Il clima è caratterizzato da estati calde, spesso aride, con piovosità scarsa e da inverni miti. Il massiccio dei Monti Iblei è interessato da una variazione termica particolare tra giorno e notte, che influenza le caratteristiche organolettiche delle produzioni agricole di questa zona. Non solo gli elementi climatici, ma anche quelli morfologici hanno influenza sulle peculiarità organolettiche dell'olio DOP Monti Iblei, in quanto la conformazione della zona è stata responsabile nei secoli dell'isolamento delle popolazioni che vi sono insediate e quindi della conservazione delle tradizioni dei diversi insediamenti, a tal punto che nell'ambito della stessa denominazione sono riconosciute più menzioni tradizionali corrispondenti agli stanziamenti umani delle diverse vallate che costituiscono il massiccio dei Monti Iblei.

Il disciplinare del pomodoro S. Marzano dell'agro sarnese nocerino DOP, invece, è ottenuto da *“terreni di origine vulcanica, aventi origine dalle eruzioni del Somma-Vesuvio”* e pertanto classificabili *“tra i migliori terreni d'Italia”*.

Il clima risente della benefica influenza del mare con escursioni termiche non eccessive e piogge frequenti nel periodo autunno-inverno-primavera, non in estate. Il disciplinare comunque recita *“Sebbene le piogge difettino nei mesi estivi, l'umidità relativa dell'aria si mantiene piuttosto elevata”*, e ancora *“L'idrologia del territorio è molto ricca per la presenza di numerose sorgenti e di abbondanti falde a diversa profondità”*.

Ancora una volta, l'insieme di questi elementi, unita *“alla laboriosità degli operatori agricoli”* sono la chiave del successo di questo prodotto che ha caratteristiche peculiari quali buccia sottile, ridotta acidità e sapore inconfondibile che resta intatto anche in seguito alla trasformazione in pelato.

1.4.2 Esempi di fattori socio-economici: il Prosciutto di Parma DOP e il Parmigiano Reggiano DOP

Per quanto concerne i fattori socio-economici, connessi quindi all'incidenza delle attività produttive legate al prodotto tipico sul tessuto produttivo locale, gli elementi da considerare sono molteplici.

Se, per esempio, analizziamo il disciplinare del Prosciutto di Parma DOP, la prima cosa che salta agli occhi è che l'allevamento del maiale nella Pianura Padana ha origini antichissime, tanto che Polibio nel II secolo a.C. già scriveva che *"l'Emilia per l'abbondanza di querceti, riforniva di carni suine e maiali vivi tutta l'Italia"*. Nel corso dei secoli l'abitudine di allevare i maiali si mantiene inalterata con un carattere essenzialmente familiare e per autoconsumo, fino al XX secolo quando si assiste alla nascita delle prime vere aziende zootecniche.

Analogamente anche l'abitudine di lavorare le cosce suine e conservarle con il sale passa da attività *"su scala familiare e con prevalente utilizzo di manodopera stagionale"* ad *"attività economica di un certo peso"* intorno al 1920. Solo negli anni Cinquanta, comunque, le attività di allevamento dei suini e di stagionatura dei prosciutti trovano un nuovo impulso grazie all'utilizzo dei sottoprodotti caseari (siero, latticello) derivanti dalla lavorazione del Parmigiano Reggiano nell'alimentazione dei maiali. Progressivamente, in conseguenza dello sviluppo dell'industria mangimistica e delle maggiori conoscenze in materia, si assiste alla nascita dei primi allevamenti suini specializzati. Si passa perciò *"da una consistenza media di capi suini nel quinquennio 1951-1955 di 3.320.000 capi ad una consistenza di 4.800.000 capi nel 1962"*. A ciò si aggiunge nel 1963 la creazione ad opera di un gruppo di 23 aziende di stagionatura del Consorzio Volontario fra i Produttori del Prosciutto Tipico di Parma con l'obiettivo di *"difendere, distinguere e garantire la produzione e il commercio del prosciutto tipico"*.

Il fatto stesso che alcune delle aziende produttrici agli inizi degli anni Sessanta fossero già organizzate in un Consorzio, unito al ritmo di crescita dell'allevamento suino in quegli stessi anni, rendono appieno l'idea dello stretto legame tra prodotto tipico e territorio in termini di creazione del valore.

Non a caso il comparto agroalimentare con l'indotto (produzione di macchinari per l'industria alimentare) rappresenta tuttora il primo comparto dell'economia provinciale. In tale contesto la produzione di salumi è uno dei settori di punta e - nell'ambito dei prosciutti crudi - il Prosciutto di Parma DOP detiene la leadership.

La presenza di oltre 250 salumifici, di manodopera specializzata e di aziende di fornitura di servizi (macchinari, servizi di commercializzazione, supporto alla gestione dei prosciuttifici) può a ragione far considerare questa zona come il distretto agroalimentare per la lavorazione delle carni.

Per il Parmigiano Reggiano nel disciplinare si legge *“Sull’origine del formaggio grana Parmigiano Reggiano, come di tutte le cose rinomate, si trovano testimonianze fin dalla notte dei tempi”*. Infatti è da almeno otto secoli che viene prodotto con lo stesso metodo *“nel rispetto degli usi locali, leali e costanti”* e che comprende *“i gesti sapienti e l’arte del fattore umano che lo connota quale prestigioso artigianato dell’arte casearia affermatasi nel corso di una tradizione millenaria”*.

La citazione più nota di questo formaggio è quella che si trova nel Decamerone di Boccaccio, ma svariate sono le fonti a riguardo. Sembra anche verosimile che il Parmigiano Reggiano fosse conosciuto già in epoca romana. È facile, quindi, comprendere come agli inizi del XX secolo, per iniziativa della Camera di Commercio di Reggio Emilia, i produttori e i commercianti siano già organizzati in una sorta di “sindacato”, al fine di autenticare le forme di Parmigiano destinate all’esportazione. Da questo sindacato, e dopo un po’ di contese tra le province di Reggio Emilia e di Parma sulla paternità e sul nome del prestigioso formaggio (“Formaggio Parmigiano” piuttosto che “Grana Reggiano di Reggio Emilia”), nel 1928 nasce il Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano.

La codifica ufficiale del metodo di lavorazione, della zona di produzione e delle caratteristiche merceologiche arriva nel 1955 con D.P.R. n. 1269 del 30/10/55. Sempre nello stesso anno il Consorzio ottiene l’incarico di vigilanza sulla tutela e sul commercio della denominazione d’origine Parmigiano Reggiano.

Queste note storiche contenute nel disciplinare dimostrano quanto sia radicata la presenza del Parmigiano Reggiano nell’areale in cui *“dalla notte dei tempi”* si realizza. Lo stesso provvedimento del Presidente della Repubblica che fissa le condizioni e le caratteristiche del formaggio emanato nel 1955 - molti anni prima che si ponesse il problema di tutelare le tipicità - è indice del peso che tale produzione ha nel contesto nazionale. Per quantificare il valore della filiera, possiamo far riferimento ai dati dello stesso Consorzio di tutela: nel 2010 gli allevamenti sono circa 3500, i caseifici poco meno di 400, mentre le forme immesse sul mercato sono oltre 3.000.000 con un incremento rispetto all’anno precedente di circa 72.000 forme.

Questi numeri danno la dimensione di un prodotto che è uno dei simboli del Made in Italy nel mondo, largamente esportato e il cui giro d’affari al consumo è pari a 1760 milioni di euro.

1.4.3 Esempi di fattori culturali: il Formaggio di Fossa di Sogliano DOP e la Ciliegia di Marostica IGP

I fattori culturali che danno testimonianza del legame tra prodotto tipico e territorio sono riconducibili alla sua presenza nella vita quotidiana della comunità e quindi l'esistenza di sagre, fiere ad esso dedicate, la diffusione nei piatti tradizionali della ristorazione locale.

Il Formaggio di Fossa di Sogliano DOP è un formaggio a pasta dura o semidura che viene stagionato per un periodo variabile tra 80 e 100 giorni in delle "fosse" appunto, ovvero cavità scavate a mano in roccia di arenaria presenti in edifici risalenti all'età medievale. Tale stagionatura, grazie alle condizioni che si creano all'interno della fossa per l'assenza di ossigeno, è responsabile del gusto e dell'aroma del formaggio, assolutamente peculiari e pregevoli.

La tradizione di "infossare" nasce nel Medioevo dalla necessità di conservare il formaggio per i mesi invernali e dall'esigenza di preservarlo dalle razzie degli eserciti che di volta in volta nel corso dei secoli cercano di occupare il territorio. Ben presto quest'abitudine si consolida, a tal punto da essere soggetta a precise disposizioni legislative. Risalgono, infatti, al XIV secolo le prime documentazioni inerenti alle fosse e alle tecniche di infossatura e appartengono agli archivi della famiglia Malatesta.

Ancora ora nella zona compresa tra le valli del Rubicone e del Marecchia, ogni anno si rinnova quest'antichissima tradizione, mantenuta *"locale, leale e costante nel corso dei secoli"* e di cui *"sono abili detentori solo gli infossatori del luogo che si sono tramandati conoscenza e sensibilità di generazione in generazione"*. La riapertura delle fosse è un rito che si compie immutato ogni anno e che viene celebrato con una festa che si protrae tra i vari borghi - prima marchigiani e poi romagnoli - nel periodo tra fine novembre e inizio dicembre. L'apertura ufficiale delle fosse a Sogliano al Rubicone, cuore della manifestazione, avviene ogni anno sempre nella stessa data, il 25 novembre, giorno di S. Caterina. La fiera del formaggio di fossa è giunta ormai alla sua trentasettesima edizione ed è un evento di grande richiamo, grazie anche al ricco programma di degustazioni, concerti e visite guidate delle fosse. Il formaggio di fossa di Sogliano DOP è tradizionalmente consumato con il miele, il savor (marmellata ottenuta dalla cottura nel mosto d'uva nera di vari frutti autunnali poveri quali scorze di arancio e limone, polpa di zucca, frutta secca), i fichi caramellati,

ma anche con l'aceto balsamico tradizionale di Modena e si usa nella preparazione di primi piatti (cappelletti, passatelli, gnocchi) e secondi a base di carne come il carpaccio.

Sempre a Sogliano al Rubicone è istituito un museo dedicato al Formaggio di Fossa che raccoglie alcuni degli strumenti utilizzati nel ciclo produttivo e foto d'epoca per suggellare il fascino del *"come una volta"* e che rientra nel circuito regionale dei musei del gusto insieme ai musei del Parmigiano Reggiano, dell'aceto balsamico tradizionale, del prosciutto di Parma, del sale di Cervia, di Casa Artusi, del salame di Felino.

La Ciliegia di Marostica IGP, coltivata in alcuni comuni della provincia di Vicenza, ha una tradizione antichissima legata alla storica "partita a scacchi", che qui ancora si svolge con frequenza biennale. Nel 1454 Taddeo Parisio, castellano e governatore della nobile terra di Marostica, a seguito della richiesta da parte di due cavalieri di avere in moglie la figlia, decise di darla in moglie a chi dei due avesse vinto una partita a scacchi vivente. Il vincitore ebbe in sposa la figlia, il perdente la sorella del governatore. Il giorno delle nozze Taddeo Parisio ordinò che fossero messi a dimora in tutto il territorio piante di ciliegie a ricordo dell'evento.

Ogni anno ancora oggi dal 1933 l'ultima domenica di maggio a Marostica si tiene la sagra regionale delle ciliegie, nel corso della quale viene ricordata la vicenda storica della Partita a Scacchi. La sagra, arrivata alla sessantasettesima edizione, fa parte di una serie di appuntamenti dedicati a questo frutto che si tengono, oltre che a Marostica, nei comuni vicini di Pianezze e Mason Vicentino, testimonianza di quanto la ciliegia faccia parte della tradizione alimentare locale. La ciliegia di Marostica è rinomata per il consumo fresco e per la preparazione di confetture. Ad essa, inoltre, è anche dedicata la rassegna "A tavola con la Ciliegia di Marostica IGP".

A dimostrazione del binomio prodotto – territorio, da qualche anno è nata la "Strada della Ciliegia", un suggestivo itinerario che si snoda lungo il dorsale del pedemonte tra i confini di Bassano e Breganze, spettacolare in primavera quando i ciliegi sono in fiore. Marostica, inoltre, è sede nazionale dell'associazione "Città delle ciliegie", nonché punto di riferimento a livello nazionale per la sua coltivazione.

1.4.4 Esempi di fattori storici: i Ricciarelli di Siena IGP e lo Zafferano di San Gimignano DOP

I fattori storici sono essenziali per suffragare la tesi che un determinato prodotto sia originario dell'areale delimitato nel disciplinare. A supporto di ciò possono quindi essere presentate citazioni del prodotto in documenti quali leggi, contratti, ma anche in ricettari, quadri, manifesti, locandine di fiere, articoli di giornale. A tal proposito vediamo cosa è scritto nei disciplinari di due eccellenze toscane: i Ricciarelli di Siena IGP e lo Zafferano di San Gimignano DOP

I Ricciarelli di Siena IGP sono una preparazione dolciaria a base di mandorle, zucchero e albumi d'uovo realizzata tipicamente nella provincia di Siena. Quest'areale vanta una tradizione molto conosciuta e rinomata in fatto di artigianato dolciario fin dal Medioevo quando si fa risalire la nascita delle prime spezierie. Proprio nelle spezierie e nei conventi avviene tradizionalmente la lavorazione dei Ricciarelli per la disponibilità delle spezie e degli aromi necessari, non reperibili altrove. Ancora oggi in alcune spezierie del centro storico di Siena sono visibili soffitti affrescati con scritte in oro che inneggiano a ricciarelli, a panforti, ad altre produzioni tipiche.

Il novelliere e commediografo senese Parigge racconta in una delle sue novelle di un personaggio senese, tale Ricciardetto della Gherardesca che, di ritorno dalla crociata, introduce l'uso di alcuni dolcetti arabi dalla forma simile a quella delle babbucce dei sultani. Dal nome del crociato potrebbe quindi trarre origine la denominazione "Ricciarelli". Il primo documento comunque in cui compare la dizione "Ricciarelli" è un lungo elenco di dolci toscani del 1814 in cui sono menzionati come "della lupa ricciarelli". Questa indicazione sarebbe una riprova dell'origine senese del prodotto, in quanto la lupa è appunto il simbolo di Siena.

Successivamente nel 1891 viene pubblicato il volume "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene" di Pellegrino Artusi, primo esempio di ricettario della tradizione gastronomica nazionale e in esso trova spazio la ricetta dei "Ricciarelli di Siena" fatti, allora come ora con *"mandorle dolci e amare, zucchero bianco fine, chiare d'uovo e odore di buccia d'arancio"*.

In tempi più moderni i ricciarelli sono associati alle ricorrenze natalizie e diverse fonti dimostrano come per i senesi non è Natale senza i ricciarelli. Ad oggi, invece, sono reperibili tutto l'anno soprattutto per l'afflusso di turisti e visitatori, che ha dato forte impulso anche alle esportazioni.

Lo Zafferano di San Gimignano DOP è una spezia ottenuta dagli stimmi dei fiori provenienti dalla coltivazione del bulbo tubero “*crocus sativus* L.” sottoposti a tostatura.

La sua origine e la sua coltivazione nell’areale di San Gimignano, in provincia di Siena, è antichissima e numerose sono le fonti a sostegno di questa tesi, come recita il disciplinare. A partire dal XIII secolo sono diverse le testimonianze di spedizioni effettuate verso altre piazze d’Italia (Pisa, Genova) e verso Paesi orientali ed africani (Alessandria d’Egitto, Tunisi, Aciri, Tripoli, Aletto). In una delibera del Consiglio della Comunità del 1228 riferita al rimborso di un pranzo è menzionato tra le altre pietanze anche lo zafferano.

Tale era il suo pregio da essere utilizzato come donativo - nel 1241 viene donato, infatti, a Federico II un quantitativo pari a 25 libbre – ma anche come sostitutivo del denaro. Nel 1228 il Comune fa fronte alle spese per l’assedio del castello della Nera pagando con denaro e zafferano. Grazie al suo commercio molte casate si arricchiscono e con i proventi derivanti dalla vendita di questa spezia fanno erigere le famose torri, ancora oggi motivo d’orgoglio della città.

È sempre il Comune ad emanare anche rigide regole per garantire il peso e la qualità dello zafferano. La correttezza delle operazioni di pesatura è affidata all’Arte dei Medici e Speziali che si occupano anche della taratura delle bilance. Lo zafferano, inoltre, è utilizzato anche per la colorazione dei tessuti e nei testi del XIII e XIV secolo sono riportati anche i nomi delle famiglie dedite a quest’arte. Analogamente documentato è il suo uso in campo farmaceutico nella preparazione di unguenti, purganti, sciroppi, digestivi, decotti e nel campo della pittura.

Anche l’arte culinaria tradizionale dà abbondanti prove della conoscenza di questa spezia in piatti antichi quali l’*“agliata”*, la *“porrata”*, la *“peverata”*, i *“pestelli”* e in preparazioni più moderne quali la schiacciata con lo zafferano ed il pane con la vernaccia e lo zafferano. È usato tuttora per aromatizzare ed insaporire formaggi, preparazioni dolciarie e primi piatti, soprattutto a base di riso.

1.4.5 Esempi di fattori umani: il Lardo di Colonnata IGP e l’Aceto Balsamico di Modena IGP

I fattori umani sono assimilabili all’esistenza di metodiche di lavorazione tradizionali e tramandate di generazione in generazione peculiari dell’area in cui nasce

il prodotto tipico e che lo differenziano dagli analoghi in commercio. Vediamo a riguardo cosa riportano i disciplinari di due prodotti noti e rinomati in tutto il mondo: il Lardo di Colonnata IGP e l'Aceto Balsamico di Modena IGP

Il Lardo di Colonnata IGP è una preparazione a base di carne suina caratteristica di una località, Colonnata, sita nel comune di Carrara in Toscana. Le origini del Lardo di Colonnata IGP probabilmente risalgono all'epoca romana, anche se non sono reperibili notizie certe in merito, ma solo storie e leggende. La lavorazione del lardo in quest'area trae origine dalla necessità di fornire ai cavaatori di marmo del bacino Canalone un alimento calorico e sostanzioso per sopportare il lavoro intenso nelle cave.

Il lardo viene lavorato da settembre a maggio di ogni anno e viene fatto stagionare in vasche di marmo, localmente dette "conche" che possono essere ottenute dallo svuotamento di un unico blocco o da più lastre assemblate. Esistono in loco conche risalenti ai secoli XVII, XVIII e XIX, a riprova del radicamento di tale attività produttiva sul territorio.

Il processo di produzione prevede che le conche siano previamente "agliate", cioè strofinate con aglio. Successivamente si procede a rifilare il lardo, ovvero a privarlo della parte sugnosa, a massaggiarlo con sale e quindi a collocarlo nelle conche. È necessario alternare strati di lardo a strati di sale marino naturale, pepe nero, aglio sbucciato e spezzettato grossolanamente, rosmarino fresco. A questi ingredienti tassativi possono esserne aggiunti altri facoltativi quali cannella, anice stellato, coriandolo, noce moscata, chiodi di garofano ed erbe aromatiche quali salvia ed origano. È vietato l'uso di aromi naturali, naturidentici o artificiali, starters, conservanti, additivi.

È interessante notare come nel disciplinare relativamente al sale, al pepe, all'aglio, al rosmarino sia scritto "*Detti ingredienti sono tassativi, restando in ogni caso alla discrezione del produttore la determinazione delle quantità degli stessi*". Questa frase rende chiaramente la misura di quanto siano essenziali la perizia e l'esperienza del produttore nel dosare gli ingredienti tassativi e nell'aggiungere eventualmente quelli facoltativi. Dopo la stagionatura, infatti, il lardo di Colonnata IGP si caratterizza per avere un profumo fragrante e ricco di aromi, un gusto delicato e fresco, quasi dolce.

Anche il microclima e il tipo di marmo che costituisce le conche influiscono sulla qualità del lardo, ma indubbia è la centralità dell'apporto umano nell'ottenere un prodotto unico, nel quale la dolcezza e la sapidità sono in equilibrio armonico e non in conflitto, in cui le spezie e le erbe aromatiche arricchiscono il profilo organolettico senza dare luogo a note stonate. Ed è proprio nell'arte di riuscire a realizzare

questo connubio di aromi in sintonia tra di loro, frutto della sapienza dei produttori locali, che si sublima il rapporto simbiotico tra prodotto tipico e territorio.

L'aceto balsamico di Modena IGP è un condimento a base di mosto di uva ottenuto nelle province di Modena e Reggio Emilia e conosciuto già al tempo degli antichi Romani. Il disciplinare recita testualmente *“l'aceto balsamico di Modena è il prodotto ottenuto con particolare e tradizionale tecnologia, dai mosti d'uva...”* e poi successivamente *“il prodotto che a giudizio del detentore ha acquisito le caratteristiche minime previste dal presente disciplinare per l'immissione al consumo, è sottoposto ad esame analitico e organolettico”*. Da queste due semplici frasi - e soprattutto dalle espressioni *“particolare e tradizionale tecnologia”* e *“a giudizio del detentore”* - è immediato intuire quanto il fattore umano sia determinante nel processo di elaborazione dell'aceto balsamico.

Il fatto stesso che nel disciplinare sia data la possibilità di partire da *“mosti parzialmente fermentati e/o cotti e/o concentrati”* con l'aggiunta *“di un'aliquota di aceto vecchio di almeno 10 anni, in modo da conferire al prodotto i caratteri organolettici tipici”* senza specificare ulteriormente la quantità di aceto vecchio da utilizzare, ma fissando come unica condizione il raggiungimento delle caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto, è un indizio forte del peso che assumono le conoscenze dei produttori locali sull'andamento complessivo del processo e sulla qualità e le caratteristiche del prodotto finale.

A questi ingredienti va aggiunto *“aceto ottenuto per acetificazione di solo vino nella misura di almeno il 10 %”*, nonché l'opzione dell'aggiunta *“fino ad un massimo del 2 % del volume del prodotto finito di caramello per la stabilizzazione colorimetrica”*. Anche queste indicazioni che tendono a fissare dei limiti minimi e/o massimi, ma non a dettare regole e dosi immodificabili, servono a comprendere come ogni produttore, forte dell'esperienza e della tradizione che si rinnova di famiglia in famiglia e di generazione in generazione, utilizzi una propria personale ricetta.

In un altro punto del disciplinare è scritto *“l'aceto balsamico di Modena rappresenta, da diverso tempo, la cultura e la storia di Modena e la reputazione di cui gode in tutto il mondo è innegabile. La sua esistenza è strettamente collegata alle conoscenze, alle tradizioni ed alle competenze di quelle popolazioni locali che hanno dato vita ad un prodotto esclusivo e tipico di quei territori”*. È soprattutto su quest'ultima frase che va concentrata l'attenzione in quanto viene ribadito un concetto essenziale: il rapporto di scambio che esiste alla base del connubio prodotto tipico – territorio. Il prodotto tipico diventa infatti simbolo di un territorio e della sua gente, il territorio dal canto suo beneficia della rinomanza del prodotto tipico che diventa parte integrante della sua economia, della sua cultura, della sua storia.

2 I prodotti

2.1 Dalla verifica dei caratteri di un prodotto alla sua registrazione

L'iter di registrazione di una nuova denominazione segue un processo articolato in più fasi: una prima fase a livello nazionale e una seconda fase a livello comunitario. Si tratta di un processo che vede coinvolti i produttori e/o trasformatori che intendono registrare la denominazione. Il primo passo consiste nell'individuare il prodotto con le sue caratteristiche e peculiarità che dovrebbero distinguerlo da altri analoghi in commercio. Ciò implica la definizione del nome - per il quale devono esistere delle prove che sia già in uso da almeno 25 anni sul territorio - e dell'areale di produzione. È evidente come una certa produzione possa essere comune ad una serie di paesi e/o province limitrofe, quindi inserire (o al contrario eliminare) uno o più comuni o province significa sostenere una parte dei produttori piuttosto che un'altra, ma di questo parleremo più approfonditamente nel paragrafo successivo.

La fase successiva consiste nell'individuare le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche che rendono quel determinato prodotto "di qualità superiore" in virtù del legame con l'ambiente nel quale nasce. In molti disciplinari sono presenti espressioni del tipo: *"la stessa varietà in un ambiente diverso non dà gli stessi risultati"* a significare che è proprio l'interazione tra la varietà e la natura dei terreni, il clima, l'esposizione al sole e/o la vicinanza del mare che rende quel prodotto effettivamente unico nel suo genere e non ripetibile altrove. Nei documenti da allegare al disciplinare, quali la relazione tecnica e la relazione socio-economica, sono riportate delle espressioni che rendono il senso di quanto il prodotto tipico sia volano del-

l'economia locale. Prendiamo per esempio la relazione tecnica e storica dell'olio DOP Aprutino Pescarese che è una delle prime denominazioni registrate nell'ambito del comparto degli oli d'oliva. In essa è scritto *“La richiesta di riconoscimento della DOC in definitiva si giustifica oltre per la forte presenza della coltura, anche per la diffusione capillare del concetto di olio come alimento base nelle tradizioni gastronomiche di questa provincia”*. Inoltre è anche riportato *“In definitiva, intorno alla coltura dell'olivo, si è creato nella zona a DOC, un sistema d'interscambio e di relazioni sociali, culturali ed economiche, come sagre, mostre, cooperative di produttori, frantoi che sono ormai strettamente legati ed interconnessi fornendo un tessuto di attività valide e soprattutto sane”*. Nel disciplinare dell'Aceto Balsamico di Modena IGP si afferma che *“L'Aceto Balsamico di Modena rappresenta, da diverso tempo, la cultura e la storia di Modena e la reputazione di cui gode in tutto il mondo è innegabile. La sua esistenza è strettamente collegata alle conoscenze, alle tradizioni e alle competenze di quelle popolazioni locali che hanno dato vita ad un prodotto esclusivo e tipico di quei territori”*.

Tali espressioni rendono il senso del radicamento del prodotto tipico sul territorio nella vita quotidiana della comunità locale sia nel passato attraverso il reperimento di fonti storiche che parlano del prodotto tipico sia nel presente attraverso l'incidenza del numero di aziende ed attività economiche che ruotano intorno al prodotto tipico rispetto al totale di aziende operanti sul territorio della denominazione, attraverso l'uso consolidato nella gastronomia e l'istituzione di feste e/o fiere dedicate al prodotto tipico.

2.1.1 L'importanza del nome e la delimitazione del territorio

2.1.2 Procedura a livello nazionale

La registrazione di una denominazione passa attraverso un primo esame documentale da parte delle autorità nazionali preposte dei vari Paesi comunitari prima di passare in sede comunitaria. Nello specifico i produttori/trasformatori riuniti in associazione provvedono ad inviare la documentazione per la registrazione (istanza, disciplinare, relazione storica, tecnica, socio-economica, cartografia, statuto dell'associazione e delibera assembleare) alla Regione in cui ricade la denominazione e al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Entro 120 giorni la Regione

esprime un parere in merito e lo invia al Ministero. Dopo altri 120 giorni anche il Ministero si pronuncia ed inoltra le sue osservazioni alla Regione e alla filiera che ha l'obbligo di rispondere entro 90 giorni. Ultimata questa fase preparatoria, si arriva ad una versione definitiva del disciplinare condivisa tra la filiera, la Regione interessata ed il Ministero. A questo punto è convocata una riunione di pubblico accertamento cui sono invitati tutti i soggetti potenzialmente interessati per valutare la rispondenza della disciplina agli usi leali e costanti previsti dal regolamento (CE) 510/06. A seguito della condivisione della versione definitiva del disciplinare da parte di tutti i soggetti che prendono parte alla riunione, il Ministero invia il disciplinare e una bozza di documento unico all'associazione per la firma e solo dopo alla Regione. La fase finale della procedura nazionale si conclude con la pubblicazione della proposta di disciplinare in Gazzetta Ufficiale, cosicché chiunque abbia un legittimo interesse e sia contrario alla registrazione della denominazione, possa fare le proprie osservazioni. Trascorsi 30 giorni dalla pubblicazione, il Ministero provvede a trasmettere la documentazione alla Commissione dell'Unione Europea e pubblica il disciplinare sul proprio sito web.

2.1.3 Procedura a livello comunitario

La Commissione procede ad analizzare l'istanza di registrazione ricevuta ed è tenuta a rispondere entro 12 mesi. Tale valutazione si conclude con la pubblicazione del documento nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea in caso positivo o di diniego all'istanza di registrazione in caso negativo. Entro i sei mesi successivi alla pubblicazione del documento unico in Gazzetta, ogni Stato membro o Paese terzo che abbia un interesse legittimo può opporsi alla domanda di registrazione, presentando adeguate motivazioni alla Commissione. Tali motivazioni possono riguardare la genericità della denominazione, la possibilità di indurre in errore il consumatore in merito alla provenienza e/o all'identità del prodotto per il quale è richiesta la registrazione, gli eventuali danni che deriverebbero dalla registrazione della denominazione ad un'altra denominazione già registrata o ad un altro prodotto già in commercio da almeno 5 anni. Se la Commissione ritiene ricevibili le opposizioni ricevute, invita le parti a trovare un accordo. Se viene trovato un accordo entro 6 mesi e il disciplinare e il documento unico non hanno subito modifiche rilevanti, si pro-

cede alla pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea. Se sono intervenute modifiche rilevanti, la Commissione procede nuovamente all'esame del disciplinare e del documento unico. Se, infine, entro 6 mesi non viene trovato un accordo la Commissione prende una decisione sulla registrazione della denominazione, in base agli elementi forniti dalle parti.

2.1.4 Modifica di un disciplinare di produzione

La richiesta di modifica di un disciplinare di produzione già approvato dall'Unione europea può essere presentata dal Consorzio di tutela della denominazione, in particolare per tenere conto dell'evoluzione tecnico-scientifica che può avere impatto sul processo produttivo della DOP/IGP o per modificare la zona di produzione. In caso di assenza di Consorzio di tutela, la richiesta deve essere inoltrata all'autorità nazionale preposta (in Italia il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) da parte di un numero di aziende che rappresentino almeno il 51 % della produzione certificata ed almeno il 30 % delle aziende iscritte alla DOP/IGP. Il Ministero procede alla valutazione dell'istanza e alla convocazione di una seconda riunione di pubblico accertamento, qualora lo ritenga necessario. In particolare se la modifica non ha impatto sugli elementi riportati nel documento unico trasmesso a suo tempo all'Unione europea, è il Ministero stesso a decidere e ad informarne la Commissione europea. In caso la modifica abbia impatto sul documento unico, il Ministero procede alla sua valutazione come se si trattasse di una nuova registrazione, mettendone a conoscenza tutti coloro che potrebbero essere potenzialmente interessati. Ad esito positivo della verifica, il Ministero procede ad inoltrare l'istanza all'Unione europea. Anche l'Unione europea effettua una valutazione sulla base delle motivazioni presentate dalla filiera produttiva e, se le ritiene fondate, procede alla pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale. In caso di infondatezza, la Commissione respinge l'istanza.

2.1.5 Cancellazione di una denominazione

La cancellazione di una denominazione può avvenire laddove non sia più garantito il rispetto delle condizioni di rispetto del disciplinare di produzione. Tale fat-

tispecie può essere richiesta da qualsiasi persona fisica o giuridica che abbia un interesse legittimo da tutelare.

2.2 L'Italia dei prodotti a denominazione: viaggio tra i comparti

Il settore dei prodotti tipici è un settore rilevante per i volumi di produzioni realizzati, per il giro d'affari e il numero di soggetti occupati. Sono, infatti, oltre 130.000 le aziende coinvolte, mentre ammonta a circa 9 miliardi di euro il fatturato al consumo delle produzioni DOP IGP. Si tratta, quindi, di un comparto importante e che ha ancora grosse potenzialità di sviluppo, soprattutto sui mercati esteri. Il principale problema che sconta, infatti, è la frammentarietà dell'offerta che è affrontato e gestito efficacemente solo in pochi casi attraverso forme di aggregazione permanenti o temporanee quali creazione di consorzi e/o reti di impresa.

Allo stato attuale la gran parte delle produzioni DOP IGP ha un mercato regionale o al massimo nazionale, mentre poche sono le aziende che hanno la forza economica, l'organizzazione e la massa critica per esportare. Pur essendo 230 i prodotti DOP IGP registrati dall'Italia in sede di Unione Europea (*fonte Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ottobre 2011*) e pur detenendo la leadership in tal senso, le denominazioni significative in termini di valore economico si riducono drasticamente a circa una decina.

È questo comunque un argomento molto attuale e in discussione anche presso l'Unione europea che ha di recente pubblicato a tal proposito il *"Libro verde sulla politica di informazione e promozione dei prodotti agricoli"*, una riflessione sugli strumenti finora utilizzati, sui risultati ottenuti e sulle possibilità per il futuro di incentivare e promuovere campagne di informazione volte a far conoscere i prodotti, ma anche i valori che sottendono (benessere animale, salvaguardia e tutela del paesaggio rurale, sostenibilità ambientale).

È facile comprendere come si tratti di questioni complesse e articolate, che risulta difficile analizzare in questo contesto. Per avere le idee più chiare potrebbe essere utile, tuttavia, fare delle considerazioni più approfondite riguardo ai prodotti, all'apprezzamento che ricevono sui mercati, alle opportunità future. In questo viaggio che si snoda nelle pagine successive procederemo per comparti - dal lattiero-caseario ai salumi, dagli oli all'ortofrutta, dai prodotti da forno all'ittico - cercando di

riprodurre un quadro chiaro ed esaustivo rispetto alle più rappresentative eccellenze italiane in relazione all'andamento generale del comparto stesso.

Sarebbe oggettivamente difficile, infatti, inserire tutti i 230 prodotti DOP IGP in queste poche pagine a disposizione, ma è nostra prioritaria intenzione riconoscere il giusto spazio a tutte quelle specialità che lo meritano, in quanto patrimonio e vanto di un'Italia operosa e sincera.

2.2.1 L'Italia dei formaggi

Nell'ambito di questo comparto la parte del leone spetta ai due formaggi grana rinomati in tutto il mondo, il **Parmigiano Reggiano DOP** e il **Grana Padano DOP**. Del primo abbiamo diffusamente parlato nel primo capitolo, quindi concentriamoci sul secondo. Il Grana Padano è un formaggio a pasta dura realizzato nelle regioni del Piemonte, della Lombardia, del Trentino Alto Adige, del Veneto e dell'Emilia Romagna, comprese tutte o in parte nell'areale di produzione. Ad oggi la filiera del Grana Padano DOP è costituita da 5717 allevamenti e 148 caseifici che ritirano una quantità di latte pari a circa la metà di tutto il latte vaccino prodotto nella zona interna alla DOP. Nel 2010 sono state realizzate oltre 4.300.000 forme per un valore al consumo di circa 2,4 miliardi di euro; circa $\frac{1}{4}$ delle forme prodotte è esportato in tutto il mondo. Non a caso il Grana Padano si è guadagnato il titolo di *"prodotto DOP più consumato al mondo"*. Il principale problema che si trovano ad affrontare sia il Parmigiano Reggiano che il Grana Padano è quello delle imitazioni, ovvero della presenza sui mercati di tutto il mondo di prodotti scadenti di dubbia provenienza che "evocano" quelli originali e che sottraggono quote di mercato ai più nobili formaggi italiani, ma di questo parleremo nel capitolo successivo che a queste problematiche è appunto dedicato.

Nella classifica dei formaggi italiani più apprezzati e venduti nel mondo, dopo il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano, spicca sicuramente il **Gorgonzola DOP** prodotto tra il Piemonte e la Lombardia. La filiera comprende circa 1000 allevamenti e 40 caseifici per una produzione di circa 4.000.000 di forme all'anno e un giro d'affari al consumo del valore pari a 350 milioni di euro. Un terzo della produzione è esportata. La particolarità del Gorgonzola sta nella pasta di colore bianco paglierino con screziature tra il verde e il blu, dovute all'erborinatura, ovvero all'aggiunta du-

rante il processo di lavorazione di un fungo, il *Penicillium roqueforti*, che nel corso della stagionatura si sviluppa, determinando la formazione dell'aroma piccante e del colore caratteristico. Esistono diverse tipologie di Gorgonzola, a secondo del protrarsi della stagionatura e conseguentemente del gusto più o meno piccante. Una curiosità: mentre il mercato inglese predilige la tipologia "dolce" di sapore leggermente piccante, i mercati francese e tedesco puntano su quello "piccante" dal gusto più marcato.

Se si fa riferimento alla maggiori quantità di prodotto esportato, il Gorgonzola cede il passo ad un altro formaggio, ben noto all'estero, il **Pecorino Romano DOP**. Il Pecorino Romano è un formaggio a pasta dura ottenuto da latte intero di pecora crudo o termizzato. È originario del Lazio e disparate sono le testimonianze della sua conoscenza già all'epoca dell'impero romano. Ne parlano nei loro scritti, infatti, autori quali Plinio il Vecchio, Virgilio, Columella. Nel corso dei secoli la sua produzione si diffonde anche in Sardegna, da dove oggi proviene la quasi totalità del Pecorino Romano consumato sulle nostre tavole. L'area di produzione prevista dal disciplinare comprende, oltre alle regioni del Lazio e della Sardegna, anche la provincia di Grosseto in Toscana. È prevista dal disciplinare la possibilità di inserire, oltre al logo della denominazione, anche il logo che consente di individuare la regione di provenienza del formaggio, purché in essa avvenga l'intero ciclo produttivo.

Spesso il Pecorino Romano ha esternamente un colore nero: esso è dovuto al processo di cappatura cui viene sottoposta la crosta, al fine di preservarla dallo sviluppo di muffe. La peculiarità nella lavorazione del pecorino è la grande quantità di sale che viene aggiunta alle forme sia a secco che attraverso salamoie e che è responsabile della sua conservabilità per lunghi periodi. Di questa caratteristica sono a conoscenza anche gli emigranti italiani che nel secolo scorso partono per l'America. Non a caso ancora oggi, uno dei principali mercati extraeuropei di destinazione del Pecorino Romano DOP sono gli Stati Uniti, dove viene utilizzato soprattutto come ingrediente in altre preparazioni alimentari, molto raramente come formaggio da tavola.

Anche la **Mozzarella di Bufala Campana DOP** è molto conosciuta e apprezzata all'estero, soprattutto negli Stati Uniti, in Francia, Germania, Regno Unito e Svizzera principali mercati di destinazione. Si tratta di un formaggio a pasta filata originario delle regioni Campania, Lazio, Puglia e Molise realizzato a partire da latte di bufala

intero fresco. La produzione si aggira intorno ai 35 milioni di Kg all'anno per un fatturato al consumo di circa 500 milioni di euro, mentre circa 2000 sono gli allevamenti coinvolti e 110 i caseifici sparsi tra le province di Salerno e Caserta - nelle quali sono più numerosi e dove la produzione è più radicata - Napoli, Frosinone e Foggia. Questi numeri collocano la mozzarella tra i primi tre prodotti a denominazione più venduti, sebbene in termini di prodotto esportato la mozzarella sia preceduta dal pecorino romano e dal gorgonzola.

Oltre alla classica forma tondeggiante, in commercio la mozzarella è reperibile anche in forme meno tradizionali e caratteristiche, dai nomi anche molto evocativi quali "nodini", "ciliegine", "perline", "ovoline", "trecce". Queste ultime possono raggiungere un peso fino a 3 Kg, mentre per le altre forme il peso massimo consentito è di 0,8 Kg.

Complici le forme e i nomi accattivanti, uniti al sapore unico e caratteristico, la mozzarella detiene il titolo di "souvenir preferito" dai turisti in vacanza, che di gran lunga lo preferiscono ai manufatti artigianali e ad altri gadget, secondo i risultati di un recente sondaggio della Coldiretti. Questo dato avalla quella che è oggi una realtà consolidata: il turismo enogastronomico quale strumento essenziale per incrementare la conoscenza dei prodotti tipici e quale opportunità per trovare nuovi canali di vendita.

La stragrande maggioranza delle produzioni lattiero-casearie italiane, tuttavia, è concentrata al Nord, in particolare nelle regioni della Lombardia, dell'Emilia Romagna, del Veneto e del Piemonte. Una delle eccellenze di queste regioni - in particolare Veneto e Trentino - è l'**Asiago DOP**, a pasta semicotta ottenuto con latte vaccino crudo o termizzato, intero nella tipologia "pressato", parzialmente scremato nella tipologia "d'allevato". Si tratta di un formaggio di antichissima tradizione, la cui presenza è da sempre molto radicata nella zona da cui ha origine e da cui prende il nome, l'Altopiano di Asiago. Nel periodo della prima guerra mondiale, infatti, la popolazione locale si rifugia nelle vicine zone pedemontane limitrofe, diffondendo anche nelle zone di pianura confinanti e nelle malghe trentine la lavorazione di questo formaggio. Ancora oggi è possibile distinguere la tipologia realizzata nelle zone di montagna, in quanto in etichetta è riportata la dicitura "*Prodotto della Montagna*". Per questa tipologia sono imposte condizioni di produzione più vincolanti, per esempio la durata superiore e le modalità di stagionatura, il divieto di utilizzare sostanze conservanti.

Più conosciuto all'estero ed esportato, sebbene se ne produca in quantità inferiori rispetto all'Asiago, è indubbiamente il **Taleggio DOP**, formaggio di latte vaccino intero crudo o pastorizzato tipico delle regioni, comprese tutte o in parte, Lombardia, Piemonte e Veneto. Un prodotto dalle origine antichissime, il cui nome deriva dalla Val Taleggio, in provincia di Bergamo. Il primo a parlare del Taleggio - più in generale della consuetudine radicata già a quei tempi nella pianura lombarda di trasformare in formaggio il latte vaccino in eccesso per conservarlo - è Plinio, quando ancora non è in uso il nome "Taleggio", e che parla genericamente di "caseus". Non è comunque l'unico perché anche nel "De agri cultura" di Marco Porcio Catone nel II secolo a. C. questo formaggio viene menzionato e se ne consiglia l'uso in alcune ricette dell'epoca, quali per esempio la "polenta cartaginese".

Queste citazioni sono qui riportate a un unico e preciso scopo: far comprendere come il mestiere del casaro non si inventa e non si improvvisa. In alcune aree geografiche sopravvive da secoli e si tramanda da generazioni perché - nonostante la naturale evoluzione della tecnica e della tecnologia - alcune produzioni hanno ancora un che di alchemico e insondabile che solo la pratica e l'esperienza umana possono ambire a scalfire.

Nello stesso areale, non a caso, esistono diversi altri formaggi di altrettanto nobili origini: il **Quartirolo Lombardo DOP**, il **Montasio DOP**, il **Provolone Valpadana DOP**. Il Quartirolo Lombardo DOP è un formaggio molle prodotto da latte intero o parzialmente scremato di vacca tipico della regione lombarda. Le sue origini, come per il Taleggio, sono antichissime e risalgono al X secolo. Originariamente era conosciuto come "stracchino quadro": stracchino in quanto prodotto con il latte di vacche "stracche" cioè stanche perché in viaggio di transumanza o per il movimento verso il pascolo e quadro per la forma caratteristica. La filiera del Quartirolo ad oggi conta circa un migliaio di allevatori, una ventina di caseifici e una decina di stagionatori, mentre la produzione sfiora i 40.000 quintali l'anno per un valore al consumo che supera i 26.000.000 di euro.

Il Montasio è, invece, un formaggio a pasta dura di latte vaccino tipico delle regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto, quest'ultimo compreso solo in parte nell'areale della denominazione. Un forte impulso alla sua diffusione in quest'area geografica si deve alla nascita in provincia di Pordenone della "Scuola di Caseificio" che dal 1925 ha "laureato" intere generazioni di maestri casari consentendo la nascita e lo sviluppo di tante latterie su tutto il territorio friulano. Anche in Friuli,

come in Lombardia Veneto e Trentino, la tradizione casearia ha origine che si perdono nei secoli: già in alcuni scritti del XV secolo si parla di come il formaggio prodotto sulle malghe del Montasio sia già utilizzato come moneta di scambio. È appunto dal nome dell'omonimo altipiano che prende il nome questo formaggio. Attualmente la produzione è di circa 75.000 quintali l'anno per un giro d'affari al consumo di circa 50.000 euro con una distribuzione che è sostanzialmente su scala regionale.

Il Provolone Valpadana è un formaggio semiduro a pasta filata di latte vaccino ottenuto nelle versioni "dolce" e "piccante", a seconda che nella lavorazione sia utilizzato caglio di vitello o di agnello. Peculiarità di questo formaggio è la varietà delle forme in cui può trovarsi in commercio che vanno da quella a salame, a quelle di melone o a pera, anche sormontato da una testolina sferica detta fiaschetta. Anche il peso può oscillare notevolmente da 0,5 Kg fino ad un massimo di 100! Oltre alla forma, un'altra cosa che lo distingue è sicuramente la corda che lo avvolge esternamente e che serve a sostenerlo in fase di stagionatura. Dopo la formatura, infatti, il provolone è sottoposto a legatura e quindi appeso in ambienti a temperatura e umidità controllate per un periodo variabile da 10 a 90 giorni.

Una curiosità: sebbene la lavorazione del Provolone sia ormai una tradizione consolidata da oltre un secolo nelle regioni padane e anche il nome "Provolone Valpadana" non sia di grande aiuto, i natali di questo formaggio non sono da collocarsi al nord, bensì al centro e al sud, dove diverse regioni se ne contendono la paternità. È solo successivamente all'unità d'Italia, difatti, con il trasferimento di molti caseifici ed altrettanti casari nella regione padana che questa lavorazione è "adottata" al nord, lasciando al sud solo poche produzioni marginali.

Anche la **Fontina DOP** è originaria delle regioni settentrionali, in particolare la Valle d'Aosta. Si tratta di un formaggio a pasta semicotta realizzato con latte intero di vacche di razza Valdostana. Nel panorama variegato dei formaggi a denominazione, la Fontina spicca per il forte legame con il territorio di provenienza. Tale legame è evidente nel fatto che la razza Valdostana è autoctona della Valle d'Aosta, che nel procedimento di lavorazione il latte non subisca trattamenti termici né di termizzazione né di pastorizzazione – il che implica che la microflora del latte si trasferisca al formaggio, conferendogli aromi e composizione chimica del tutto peculiari – che la maturazione sia naturale e avvenga in magazzini a temperature comprese tra 5 e 12 °C e umidità del 90 %. Nel disciplinare stesso a tal proposito è scritto "la

razza Valdostana ed il formaggio Fontina sono espressione dell'ambiente che li genera: il rapporto tra i tre elementi ambiente – razza – formaggio non è gerarchico, ma intimamente connesso in un insieme unico”.

Siamo giunti quasi al termine del nostro viaggio tra le eccellenze casearie del Belpaese - avendo passato in rassegna i più importanti formaggi sia in termini di quantità sia in termini di valore - ma non è nostra intenzione fare torto a nessuno. Di seguito, quindi, sono menzionati tutti gli altri formaggi a denominazione della penisola con la relativa collocazione geografica, al fine di riconoscere anche a loro il giusto e meritato lustro.

Ripartiamo, quindi, proprio dalle Valle d'Aosta, patria della più ben nota Fontina, ma anche di un altro formaggio, il **Vallée d'Aoste Fromadzo DOP**, meno grasso e quindi più conservabile, prodotto da sempre con il latte eccedente la produzione della Fontina ed ingrediente di molte ricette tradizionali del territorio valdostano. Del vicino Piemonte sono, invece, originari il **Bra DOP**, il **Castelmagno DOP**, il **Murazzano DOP**, il **Raschera DOP**, la **Robiola di Roccaverano DOP**, la **Toma Piemontese DOP**, oltre ai già citati Grana Padano DOP, Gorgonzola DOP, il Taleggio DOP. Il Bra è tipico della provincia cuneese ed è ottenuto da latte vaccino, eventualmente addizionato di piccole quantità di latte ovino e/o caprino. Il formaggio Bra deve il suo nome alla località omonima in provincia di Cuneo, che da sempre ne rappresenta il principale centro di stagionatura e smercio.

Sempre del cuneese è originario il Castelmagno a latte vaccino crudo, eventualmente scremato, cui possono essere aggiunte modeste quantità di latte ovino e/o caprino. È prodotto nelle tipologie “prodotto della montagna” o “di alpeggio”, quest'ultimo solo nel periodo compreso tra maggio ad ottobre di ogni anno. Il Raschera DOP è sempre un formaggio a latte vaccino, cui può essere aggiunto latte ovino o caprino, tipico della provincia cuneese. La particolarità di questo formaggio sta nel fatto che si trovi in commercio nelle due forme quadrangolare e rotonda. Anche per il Raschera esiste la tipologia “d'Alpeggio” per il formaggio prodotto sopra i 900 metri s.l.m..

Il Murazzano è originario di un piccolo comune del cuneese da cui prende il nome. Diversamente dagli altri formaggi di questa zona, viene prodotto da latte ovino, cui può essere aggiunto fino al 40% di latte vaccino. In questa zona l'allevamento ovino è diffuso da secoli, a causa della maggiore rusticità degli ovini rispetto ai bovini, e quindi della maggiore adattabilità ad un territorio coperto da foreste.

Nella zona più orientale delle Langhe, invece, è diffuso un formaggio a base di latte di capra, la Robiola di Roccaverano DOP, che può essere ottenuta esclusivamente da latte di capra o latte di capra con aggiunta di latte ovino o vaccino. Ha una maturazione compresa tra un minimo di 10 giorni e un massimo di 30. In base alla durata della stagionatura si distinguono le tipologie “fresco”, “affinato o stagionato”, “secco”.

Prodotta in quasi tutto il territorio regionale è la Toma Piemontese DOP, formaggio a base di latte vaccino a pasta morbida o semidura. Nella tipologia morbida è realizzato con latte intero e il contenuto di grasso sulla sostanza secca nel prodotto finito è non inferiore al 40 %, mentre nella tipologia semidura è realizzato con latte parzialmente scremato e il contenuto di grasso sulla sostanza secca è non inferiore al 20 %. Nasce come prodotto tipico delle zone alpine e prealpine e, solo in seguito al consolidarsi della pratica della transumanza e all’abbandono dell’allevamento zootecnico in montagna, comincia a diffondersi anche in pianura.

Proseguendo nella nostra “golosa” trattazione, incontriamo la Lombardia e alcune altre produzioni sì di nicchia, ma pur sempre degne di nota, ovvero il **Bitto DOP**, il **Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana DOP**, il **Valtellina Casera DOP**. Il Bitto DOP è un formaggio a latte vaccino, cui può essere eventualmente aggiunto il 10 % di latte caprino, originario della Valtellina (provincia di Sondrio) e di una parte delle province bergamasca e lecchese. La peculiarità di questa produzione consiste nella lunghissima stagionatura che può protrarsi per diversi anni. Il sapore nel corso della maturazione da dolce e delicato passa a forte ed aromatico, la consistenza da burrosa e solubile diventa asciutta, mentre la pasta tende al granuloso. In Valtellina è anche prodotto il Valtellina Casera DOP, formaggio semigrasso a latte vaccino. In comune con il Bitto ha l’utilizzo in piatti tradizionali quali i pizzoccheri della Valtellina e la polenta taragna, mentre la differenza sta nel diverso processo di lavorazione che prevede per il Bitto temperature di cottura più spinte, superiori ai 50 °C (infatti il Bitto è un formaggio a pasta cotta), mentre per il Valtellina temperature comprese tra 40 e 45 °C (infatti il Valtellina Casera è un formaggio a pasta semicotta).

Dal bergamasco - in particolare dagli alpeggi della valle omonima - proviene il Formai de Mut dell’Alta Val Brembana DOP, formaggio grasso a latte vaccino intero. L’espressione de Mut, difatti, non indica semplicemente “montagna”, ma “pascolo di montagna”. L’incidenza del fattore “territorio” in questo prodotto è

determinante per la caratterizzazione del profilo aromatico e gustativo, grazie all'apporto del pascolo ricco di specie botaniche diverse e del clima fresco.

Come per il Formai de Mut dell'Alta Val Brembana, anche per i formaggi trentini **Stelvio DOP** e **Spresa delle Giudicarie DOP**, il fattore "ambientale" riveste un notevole peso in quanto la qualità dei pascoli, il clima, la vocazionalità del territorio montano sono responsabili dell'aroma, del gusto e del profumo di questi formaggi. Lo Stelvio DOP o Stilfser è ottenuto da latte vaccino pastorizzato ed è una produzione ben radicata della provincia di Bolzano. Peculiare e laboriosa è la tecnica di stagionatura in magazzini a temperatura e umidità controllate, nei quali le forme sono collocate su tavole di legno e sottoposte a rivoltamenti e a lavaggi con soluzioni saline. Nelle prime settimane alle soluzioni saline sono aggiunte anche colture di batteri che contribuiscono alla creazione del profilo aromatico tipico dello Stelvio DOP. La Spresa delle Giudicarie DOP è un formaggio a latte vaccino crudo parzialmente scremato. Nel processo produttivo non è consentito alcun trattamento di termizzazione o di pastorizzazione del latte: la coagulazione deve avvenire per aggiunta di lattoinnesto e di caglio bovino. La sua produzione ha da sempre significativi risvolti sociali nel preservare quelle zone rurali che, in caso contrario, tenderebbero a spopolarsi per mancanza di adeguate fonti di reddito.

Se Stelvio e Spresa delle Giudicarie rientrano appieno nel patrimonio originale e unico dei formaggi trentini, nell'Asiago, nel Grana Padano e nel Provolone Valpadana vi è il punto di incontro tra la tradizione casearia del Trentino Alto Adige e quella del vicino Veneto. Questa regione, come la Lombardia e il Piemonte, ha una lunga storia nella zootecnia bovina e nella produzione di formaggi, tant'è che alcuni sono peculiari e tipici solo di questa regione. In questa categoria rientrano per esempio **Monte Veronese DOP** e **Casatella Trevigiana DOP**. Il Monte Veronese è prodotto in alcuni comuni della provincia di Verona e il nome deriva proprio dalla zona d'origine. È un formaggio vaccino che può essere realizzato con latte intero (tipologia "a latte intero"), o con latte parzialmente scremato (tipologia "d'allevato") e la cui stagionatura varia da 3 a 6 mesi. Ogni anno da oltre un ventennio, in uno dei comuni della provincia veronese, si tiene la "festa del formaggio" con sfilata in costumi d'epoca dei *"Consiglieri dell'eccelsa et insigne Arte dei Formaggeri"* e premiazione del migliore Monte Veronese DOP. La Casatella Trevigiana è anch'essa un formaggio a latte vaccino, ma ottenuto solo da latte intero che viene sottoposto ad una maturazione di 4-8 giorni a temperature comprese tra 2 e 8 °C. È quindi un formaggio fresco

dalla consistenza morbida, ma non tale da essere considerato spalmabile, originario della provincia di Treviso.

Il Grana Padano è anche punto d'incontro tra regioni settentrionali ed Emilia Romagna, patria dell'altro formaggio grana ben noto in tutto il mondo, il Parmigiano Reggiano. Sempre di questa regione, ma più verso le province di Rimini, Ravenna, Forlì Cesena ed in parte della provincia bolognese, è il **Formaggio di Fossa di Sogliano DOP**, di cui abbiamo diffusamente parlato nel primo capitolo. Spostandoci verso il territorio marchigiano - oltre al Formaggio di Fossa anche qui molto presente, come testimoniano le fosse diffuse soprattutto nella zona del Montefeltro - incontriamo un altro formaggio degno di nota, la **Casciotta d'Urbino DOP**, tipica della provincia di Pesaro e Urbino. La Casciotta d'Urbino è un formaggio misto di latte vaccino (20-30%) e ovino (70-80%) a pasta semicotta, di piccole dimensioni e peso di circa 1 Kg. È consumato come formaggio da tavola, in accompagnamento con i salumi della zona, per esempio il ciauscolo, oppure come ingrediente di svariate preparazioni alimentari nelle quali ai condimenti troppo impegnativi quali strutto e burro va preferito un buon olio extravergine di oliva, per esempio il Cartoceto DOP, prodotto sempre nei dintorni.

Nella vicina Umbria, ma soprattutto in Toscana, è prodotto il **Pecorino Toscano DOP**, a base di latte ovino, nelle due tipologie a pasta tenera o semidura. Il tipo a pasta tenera ha stagionatura minima di 20 giorni, sapore dolce, consistenza tenera della pasta. Il tipo a pasta semidura ha stagionatura minima di almeno 4 mesi, sapore intenso e consistenza compatta al taglio. Le origini del pecorino risalgono agli Etruschi e la sua diffusione era concentrata soprattutto nell'area della Maremma. Numerose sono le testimonianze a supporto di questa tesi. È utilizzato come formaggio da tavola e da grattugia.

La patria dei formaggi pecorini è, però, la Sardegna dove infatti si producono il Pecorino Romano DOP, di cui abbiamo già parlato, il **Pecorino Sardo DOP** e il **Fiore Sardo DOP**. Il Pecorino Sardo DOP è prodotto su tutto il territorio regionale nelle tipologie dolce e maturo. L'allevamento degli ovini in Sardegna ha origini antichissime, non a caso una delle razze ovine più diffusa in Italia è la sarda. Le prime testimonianze sul pecorino sardo sono del 1700. Da allora le uniche modifiche fatte alla tecnologia di produzione hanno riguardato solo il miglioramento delle condizioni igieniche nella trasformazione, indispensabili per affrontare i mercati extraregionali. Il legame di questo prodotto con il territorio d'origine è evidente anche

nell'utilizzo come ingrediente in ricette tipiche come "*angioni pane e casu*" (agnello, pane e formaggio) e "*anguidda incasada*" (anguilla in umido).

Il Fiore Sardo DOP è anch'esso un formaggio a latte ovino, ottenuto da latte di pecore di razza sarda. Il suo nome deriva dal fatto che il formaggio fosse posto in forme "*pischeddas*" di legno di castagno forate o di quercia o di pero selvatico su cui era impresso appunto un fiore, il giglio o l'asfodelo. La sua fabbricazione segue ancora il procedimento tradizionale: è infatti preponderante l'apporto manuale in tutte le fasi. Il Fiore Sardo è prodotto da latte crudo - cui possono essere aggiunti fermenti lattici purchè autoctoni - coagulato con caglio di agnello e/o capretto. Originariamente veniva utilizzato il caglio vegetale estratto da vari tipi di cardo. È consentita la pratica dell'affumicamento, che va realizzato secondo il metodo tradizionale bruciando rami freschi delle specie erbustive ed arboree tipiche.

Tornando all'Italia peninsulare, eravamo rimasti alla Toscana. Se procediamo verso il Lazio, scopriamo anche qui una forte presenza di formaggi a base di latte di pecora, quali per esempio il Pecorino della Sabina, il Pecorino di Amatrice, il Pecorino di Ferentino, il Pecorino in grotta del viterbese, il Pecorino dei Monti della Laga, il Pecorino ai bronzi, già riconosciuti come prodotti tradizionali. Sottoprodotto, ma pur sempre di pregio, della lavorazione dei formaggi è la ricotta. La ricotta a rigore non è un formaggio, in quanto il procedimento per la sua fabbricazione differisce da quello classico dei formaggi. Il prodotto che si ottiene, tuttavia, è da sempre apprezzato per il suo gusto fresco e delicato, poco calorico e facilmente digeribile. Nel Lazio dal siero della lavorazione dei formaggi pecorini da tempi remoti si ricava la **Ricotta Romana DOP**, conosciuta già in epoca romana. Il termine stesso ricotta si fa risalire al termine latino "*recoctus*" cioè cotto due volte e fa riferimento proprio al fatto che la ricotta venga ottenuta sottoponendo a riscaldamento il siero. L'elevata temperatura fa dapprima precipitare e coagulare le sieroproteine, quindi le fa affiorare in superficie.

Anche in Campania, la ricotta è un prodotto di pregio e molto noto. In questo caso essa è ottenuta come sottoprodotto della lavorazione della mozzarella di bufala campana DOP. La **Ricotta di Bufala Campana DOP** ha un elevato tenore in grasso, maggiore rispetto a quello della ricotta di vacca e/o di pecora in quanto più grasso è il latte di partenza. Questa peculiare composizione è responsabile di alcune significative caratteristiche fisiche ed organolettiche, ovvero la cremosità e la morbidezza, oltre al bouquet aromatico, legato al tipo di acidi grassi presenti nel latte di bufala e

alle sostanze che si formano nel corso della lavorazione casearia. La Campania, tuttavia, è anche terra di formaggi a pasta filata, come mozzarelle, caciocavalli, provoloni. Nell'ambito di questa categoria di formaggi trova spazio il **Provolone del Monaco DOP**, originario di alcuni comuni della provincia di Napoli. Il Provolone del Monaco è un formaggio a pasta filata ottenuto da latte crudo di vacche della razza autoctona Agerolese (per almeno il 20%). Il nome deriva dalla consuetudine dei produttori della costiera sorrentina di recarsi al mercato della vicina città di Napoli via mare, coprendosi lungo il tragitto con dei mantelli, molto simili a dei sai. Da qui l'uso di apostrofare il produttore quale "monaco" e questo formaggio "provolone del monaco". L'aspetto di questo formaggio è decisamente peculiare per la forma a melone leggermente allungato o a pera con legacci di rafia che lo avvolgono suddividendolo in almeno 6 spicchi.

Il più famoso e il più antico tra i formaggi a pasta filata è però il **Caciocavallo Silano DOP**, prodotto tra le regioni della Calabria, della Campania, della Basilicata, della Puglia e del Molise. Il Caciocavallo Silano è ottenuto da latte vaccino crudo o termizzato, coagulato con caglio di vitello o di capretto. Il nome deriva proprio dalla zona d'origine, ovvero l'altopiano della Sila, che ne è il cuore. Il termine "caciocavallo" invece sembra sia riconducibile all'abitudine di appendere le forme "a cavalcioni" a coppie tramite una cordella vegetale di giunco o di vimine sopra una pertica tenuta al solaio da due tiranti. In alternativa "caciocavallo" potrebbe derivare da *caseus bubulus* cioè cacio da latte di vacca. La stagionatura ha una durata di almeno 15 giorni, ma può anche protrarsi più a lungo e questo influenza il sapore del formaggio che da dolce diviene progressivamente più aromatico e piccante.

Nelle stesse regioni meridionali, insieme al Caciocavallo Silano, sono prodotte altre specialità: in Basilicata il **Pecorino di Filiano DOP**, in Puglia il **Canestrato Pugliese DOP**. Il Pecorino di Filiano DOP è realizzato nella provincia di Potenza, da latte ovino crudo intero. Per capire quanto sia legato al territorio lucano l'allevamento ovino, basti pensare che in questa regione esiste una razza autoctona, la Gentile di Lucania. Il latte prodotto dagli ovini di questa razza è scarso, ma più ricco in grasso e proteine. Nella lavorazione del Pecorino di Filiano DOP è previsto che anche il caglio sia realizzato in zona, da animali allevati nello stesso areale, ed è disciplinato il procedimento artigianale di ottenimento. La stagionatura dura almeno 6 mesi e avviene, come da tradizione, in grotte di tufo. Durante questa fase la superficie delle forme può essere spalmata con olio extravergine di oliva, sempre

prodotto nel territorio lucano, e aceto. Il Canestrato Pugliese DOP è un formaggio a latte ovino intero, tipico dell'area settentrionale della Puglia corrispondente alle province di Foggia e Bari. Il nome "*canestrato*" deriva dall'uso di collocare le forme in canestri di giunco detti "*fiscelle*" per tutta la durata della stagionatura che oscilla tra 2 e 10 mesi. Tali canestri rappresentano uno dei prodotti più tradizionali e conosciuti dell'artigianato pugliese e sono responsabili anche dell'aspetto rugoso della crosta.

Non resta a questo punto che una regione da indagare con l'unico intento di farsi sorprendere e tentare: la Sicilia. Terra di delizie e sapori irripetibili, in cui la pratica dell'allevamento e della trasformazione del latte in formaggio risale all'epoca dei fenici. Tante sarebbero le produzioni di nicchia meritevoli di nota ma, ahimè per motivi puramente pratici, solo alcune sono qui trattate: il **Pecorino Siciliano DOP**, la **Vastedda della Valle del Belice DOP**, il **Ragusano DOP** e il **Piacentinu Ennese DOP**. Il Pecorino Siciliano DOP può essere prodotto su tutta l'isola, anche con delle varianti: la presenza di granuli di pepe, la durata della stagionatura a seconda della quale vi sono le tipologie "*tuma*", "*primo sale*", "*secondo sale*" e "*stagionato*". Per quest'ultima tipologia la stagionatura minima è di 4 mesi, ma può essere protratta per periodi anche più lunghi, diventando in tal caso formaggio da grattugia. La pastorizia ha origini antichissime sull'isola: già Omero parla nell'Odissea di Polifemo intento alla preparazione di caci. Successivamente anche altre fonti quali Aristotele, Plinio il Vecchio testimoniano come siano rinomati e richiesti oltre i confini del territorio regionale i formaggi prodotti in Sicilia.

Anche la Vastedda della Valle del Belice DOP ha una sua peculiarità insita nel fatto che si tratti di uno dei rari casi di formaggio a pasta filata ottenuto da latte ovino crudo. È una lavorazione nata dall'errore di un casaro siciliano che, volendo recuperare la pasta dei pecorini che iniziava ad inacidire, la immerse in acqua bollente e lì si accorse che filava. La Vastedda è prodotta dal latte delle pecore di razza Valle del Belice, razza ovina autoctona e tra le più produttive. Analogamente caratteristico nella lavorazione è l'utilizzo degli attrezzi tradizionali in rame, in legno ed in giunco dove si annidano ceppi della microflora casearia autoctona che contribuiscono a rendere unico questo formaggio.

Anche il Ragusano DOP è un formaggio a pasta filata prodotto da latte crudo ma, a differenza della Vastedda, è ottenuto da latte vaccino. Il Ragusano è anche denominato caciocavallo ragusano per l'abitudine di far stagionare le forme "*a cavaddu*"

cioè a cavalcioni di un'asse di legno. La peculiarità di questo caciocavallo, rispetto al Caciocavallo Silano o al Provolone del Monaco, è la forma che non è "a melone" o "a pera", ma a parallelepipedo che ricorda la forma di un gradino. Il peso delle forme è notevole ed oscilla tra 10 e 16 Kg. Anche per il Ragusano, come per la Vastedda della Valle del Belice DOP, è previsto che siano adoperate solo attrezzature tradizionali in legno: non a caso è uno tra i formaggi siciliani più antichi.

Il Piacentinu Ennese DOP è un formaggio a latte ovino crudo originario dell'entroterra siciliano, più precisamente della provincia di Enna. Sua peculiarità è il colore giallo della pasta, dovuto all'aggiunta dello zafferano al latte prima della formazione della cagliata. Il nome "Piacentinu" deriverebbe proprio dalla caratteristica di piacevolezza, dall'assenza di piccantezza, dal siciliano "piacenti" che piace. Secondo un'altra leggenda Ruggero il Normanno preoccupato dalla salute della consorte, in preda ad una terribile depressione ma anche ghiotta di formaggi, chiese ai casari di preparare un formaggio dalle proprietà taumaturgiche. E da qui l'idea di aggiungere lo zafferano, sempre prodotto in zona, al latte. In fase di formatura alla pasta sono aggiunti grani di pepe nero che conferiscono un sapore piccante che tende ad accentuarsi con il progredire della stagionatura.

2.2.2 L'Italia dei salumi

Nell'ambito di questo comparto il primato di referenze non solo più vendute, ma anche più esportate appartiene ai prosciutti a denominazione, in particolare **Prosciutto di Parma DOP** e **Prosciutto di San Daniele DOP**. Del Prosciutto di Parma si è parlato nel primo capitolo comunque - per dare un'idea dei numeri e del valore di questa denominazione - è sufficiente dire che nel 2010 i prosciutti marchiati sono stati 9.256.000 per un valore alla produzione pari a 740 milioni di euro e un valore al consumo pari a 1.500 milioni di euro. Il Prosciutto di San Daniele è lavorato e confezionato nel comune di San Daniele del Friuli in provincia di Udine in Friuli Venezia Giulia. I suini possono però essere allevati e macellati in un'area più ampia corrispondente alle regioni Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio. Per quanto concerne la produzione del 2010 si è attestata sui 2.750.000 prosciutti per un fatturato di circa 335 milioni di euro con un incremento rispetto al 2009 del 3,5 % e una significativa cre-

scita anche delle esportazioni nei Paesi extraeuropei quali Stati Uniti, Canada, Giappone, Svizzera, Australia.

Un trend decisamente positivo riguarda anche la **Bresaola della Valtellina IGP** per la quale nel 2010 vi è stato un incremento della produzione rispetto all'anno precedente pari al 7,43 % corrispondente ad oltre 12.000 tonnellate di prodotto e con una costante crescita anche delle esportazioni, soprattutto verso Francia, Svizzera e Germania. La bresaola della Valtellina IGP è prodotta nella provincia di Sondrio a partire da cosce di bovino di età compresa tra 2 e 4 anni. Le cosce sono sottoposte a rifilatura, salatura a secco con sale e aromi ed infine ad insaccamento. All'insaccamento seguono le fasi di asciugatura e stagionatura che durano complessivamente dalle 4 alle 8 settimane. Nell'elaborazione di questo salume, fondamentale è il fattore umano nella scelta dei tagli migliori di materia prima, nella rifilatura che non deve intaccare le masse muscolari, ma solo eliminare il grasso e le parti superflue, e nel dosaggio degli aromi.

Anche per la **Mortadella Bologna IGP** l'esistenza di una tradizione consolidata nell'elaborazione è fondamentale: nel disciplinare, infatti, sono elencati gli ingredienti consentiti, ma non le dosi. Sono, inoltre, indicate le temperature minime che deve raggiungere il cuore del prodotto, ma né la durata del trattamento né il tempo necessario per il raffreddamento. Del resto la mortadella è prodotta in quel di Bologna da secoli e disparate sono le testimonianze letterarie e storiche a riguardo. Anche la presenza di questo insaccato - utilizzato tal quale o come ingrediente di ricette più complesse - nella gastronomia locale è indice del suo radicamento al territorio di produzione. Nel 2010 la produzione venduta come Mortadella Bologna IGP è stata pari a 35.000 tonnellate per un valore al consumo di circa 420 milioni di euro.

Lo **Speck dell'Alto Adige IGP** è un altro dei salumi tipici italiani che ha registrato una performance positiva nel 2010 con un incremento delle quantità prodotte rispetto al 2009 pari al 9,6 %. Lo Speck dell'Alto Adige IGP è molto apprezzato in Italia, soprattutto nelle regioni settentrionali, e all'estero in particolare in Germania, ma anche in Paesi extraeuropei quali Stati Uniti e Giappone. La sua lavorazione avviene nel contesto territoriale della provincia di Bolzano, dove da anni si tiene una manifestazione ad esso dedicata, la Festa dello Speck, che registra ogni anno la presenza di migliaia di visitatori. Lo speck si ottiene a partire da cosce di suino che sono prima disossate, quindi sottoposte a rifilatura, salate e aromatizzate a secco, affumicate e quindi stagionate per un periodo che varia da 5 a 6 mesi. La peculiarità dello

speck rispetto ad altri salumi è sicuramente insita nell'aroma affumicato e nel gusto inconfondibile.

Il gusto inconfondibile contraddistingue anche i **salamini italiani alla Cacciatora DOP**, realizzati in una vasta area che va dalle regioni settentrionali di Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna fino a quelle centrali di Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise. Il nome deriva proprio dalla consuetudine dei cacciatori del centro nord Italia di portarli dietro nelle battute di caccia. Anche le dimensioni ridotte – la lunghezza non deve superare i 20 cm – sono legate all'esigenza dei cacciatori di avere alimenti facili da trasportare nelle bisacce.

Nella categoria dei prosciutti, oltre ai più noti di Parma e di San Daniele, vi sono comunque altri esemplari degni di nota ed apprezzamento, il **Prosciutto Toscano DOP**, il **Prosciutto di Modena DOP** e il **Prosciutto di Norcia IGP**, meno conosciuti in quanto la loro distribuzione avviene su scala nazionale, se non regionale. Il Prosciutto Toscano DOP è elaborato su tutto il territorio regionale con l'aggiunta di sale, pepe ed aromi naturali locali quali ginepro, mirto, lentisco che conferiscono note aromatiche assolutamente peculiari. Alla salatura segue la sugnatura, che consiste nel rivestire la parte scoperta della polpa con un impasto fatto da sugna, farina di grano o riso, sale, pepe ed aromi naturali, al fine di evitare un'eccessiva disidratazione. La stagionatura dura almeno 10 mesi, ma può protrarsi anche per 12 mesi, in funzione del peso. Nel 2010 sono state superate le 3200 tonnellate per un giro d'affari al consumo pari a circa 54 milioni di euro.

Il Prosciutto di Modena DOP è elaborato in alcune province dell'Emilia Romagna, ovvero Bologna, Modena e Reggio Emilia. In questa zona l'allevamento dei maiali e la conservazione delle carni suine con il sale ha origine antichissime, risalenti all'età del bronzo e forse addirittura al neolitico. Sulle sponde del fiume Panaro, infatti, si riscontrano le condizioni ottimali per l'allevamento dei suini grazie al microclima e alla morfologia del territorio. Solo a partire dall'età del bronzo comunque è possibile documentare l'allevamento e l'utilizzo del sale per conservare le carni. Ulteriore impulso alla produzioni di salumi si ha nel periodo dei celti e dei romani, quando diventa indispensabile salare o affumicare le carni per poterle inviare in altre regioni. Anche nel periodo rinascimentale sono numerose le testimonianze della preferenza e del pregio accordati a quest'eccellenza: il prosciutto non consumato direttamente non viene scartato, ma riutilizzato con ricette tramandate fino a noi, per esempio quella dei tortellini. Il Prosciutto di Norcia IGP è lavorato in alcuni comuni

della provincia di Perugia, in Umbria. La materia prima è data da cosce di suini pesanti adulti, cui sono aggiunti sale marino a grana media e pepe in modeste quantità. La salatura avviene in due tempi: una subito dopo la rifilatura per strofinatura con sale a secco e sale umido. Dopo 7 giorni, si procede alla dissalatura e al lavaggio e quindi ad una seconda salatura che dura 14-18 giorni. Segue una seconda dissalatura ed una fase di “riposo” delle cosce per circa 2,5 mesi. Al termine di questo periodo vi è a stagionatura vera e propria che dura almeno 12 mesi e che conferisce al prosciutto un gusto sapido, ma non salato.

Legato alle festività è invece il consumo di un altro prodotto originario della provincia modenese, il **Cotechino Modena IGP** presente sulle tavole degli italiani a Capodanno in abbinamento alle lenticchie. La nascita di tale insaccato è legata alla necessità di conservare le carni di maiale preservandole dall’attacco degli eserciti di Papa Giulio II della Rovere intorno al 1500. Da quel momento in poi diventa consuetudine insaccare le carni di maiale in budelli fatti dalla cotenna – dando così origine al cotechino – o dalla zampa, dando origine allo zampone. Lo zampone ha, infatti, le stesse caratteristiche del cotechino in quanto a processo di elaborazione e differisce solo nella forma esteriore che è appunto quella della zampa del maiale comprensiva delle falangi distali.

Con zampone e cotechino abbiamo dato conto delle principali specialità norcine, ma non è bene trascurare tutti gli altri piccoli grandi vanti dell’Italia norcina. Di seguito, quindi, è riportata una breve descrizione di tutti gli altri salumi a denominazione con la relativa collocazione geografica. Pur non avendo la velleità di essere esaustivo, obiettivo di questo elenco è segnalare tutti quei prodotti di nicchia in cui si potrebbe fortunatamente incorrere per poterli quindi riconoscere ed apprezzare di persona. In Valle d’Aosta per esempio la tradizione norcina è legata essenzialmente a due prodotti: il **Valle d’Aosta Jambon de Bosses DOP** e il **Valle d’Aosta lard d’Arnad DOP**. Il primo è un prosciutto crudo la cui peculiarità è nella miscela di ingredienti impiegati nel corso della salatura: aglio, sale, pepe macinato grossolanamente, erbe aromatiche (salvia e rosmarino), bacche presenti sul territorio. Prima che inizi la stagionatura, la parte esterna della coscia di suino è ricoperta di pepe macinato grossolanamente, al fine di evitare l’ossidazione delle parti esposte. Il lard d’Arnad è elaborato nel comune di Arnad secondo una tecnica consolidata da secoli. Per la stagionatura il lardo, infatti, è collocato in contenitori a forma di parallelepipedo di legno di castagno, rovere o larice o di terracotta. Ad ogni strato di lardo è

alternato uno strato di sale, acqua, erbe di montagna e spezie fino al riempimento. La durata minima della stagionatura è di 3 mesi.

Patria dei salami è la Lombardia, dove appunto sono prodotti il **Salame Brianza DOP**, il **Salame Cremona IGP**, il **Salame di Varzi DOP** e il **Salame d'Oca di Mortara IGP**. Il Salame Brianza è elaborato nell'area della Brianza corrispondente alle province di Milano, Lecco e Como mentre gli allevamenti dei suini si trovano in Piemonte, Lombardia ed Emilia Romagna. Il procedimento per il suo ottenimento prevede la macinatura dei vari tagli (spalla, triti di prosciutti, pancette o gole privi delle parti molli e fruscoli di banco) e la successiva impastatura con gli altri ingredienti: sale, pepe, vino, zucchero, aglio, nitriti, acido ascorbico. Seguono le fasi di insaccamento, sigillatura e stagionatura che ha una durata variabile in funzione del diametro del salame. Il Salame Cremona IGP è elaborato nelle regioni Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte e Veneto. Gli allevamenti sono invece situati in un'area territoriale più ampia che va dal Friuli Venezia Giulia alle regioni dell'Italia centrale fino a Lazio e Molise. La tradizione di produrre salami è legata alla presenza in questa zona da tempi lontanissimi di allevamenti suini, introdotti in abbinamento ai caseifici e alla coltivazione di cereali, allo scopo di reimpiegare gli scarti delle lavorazioni casearie. La lavorazione del Salame di Varzi DOP è tipica della provincia pavese, ma gli allevamenti suini possono essere situati in un'area più ampia che comprende le regioni Lombardia, Piemonte ed Emilia Romagna. Sul mercato si presenta in varie tipologie dai nomi curiosi: *"filzetta"*, *"filzettone"*, *"sottocrespone a budello semplice"*, *"cucito a budello doppio"* che differiscono per la pezzatura e quindi anche per la durata della stagionatura variabile da 45 a 180 giorni. Tradizionale del pavese è anche il Salame d'Oca di Mortara IGP, fatto da un impasto di carni di maiale e d'oca che sono miscelate insieme in rapporto di 2:1 ed insaccate in budelli naturali. L'impasto, infatti, è contenuto nella pelle stessa dell'oca ed assume una forma diversa (tubolare o del collo dell'oca) a seconda di quale parte sia utilizzata come involucri. All'insaccatura seguono le fasi di asciugatura (1-3 giorni) e di cottura a 80 °C.

Spostandoci verso l'Emilia, è la provincia piacentina a poter vantare una consolidata arte norcina: di questo territorio sono la **Coppa Piacentina DOP**, la **Pancetta Piacentina DOP** e il **Salame Piacentino DOP**. Per tutti la provenienza dei suini è limitata alle regioni Lombardia ed Emilia Romagna, mentre la lavorazione delle carni può avvenire nella sola provincia di Piacenza. La coppa si ottiene dai muscoli cervicali del suino, la pancetta dalla parte centrale del grasso di copertura della mezzena.

Per il salame possono essere impiegate come parti grasse lardo, gola e parti di pancetta prive del grasso molle, per le parti magre sono escluse le parti derivanti dallo spolpo di testa. Le carni destinate a coppa e pancetta sono raffreddate e sottoposte a rifilatura per asportare il grasso molle, quindi salate con una miscela di sale e spezie. La legatura con spago, infine, conferisce loro l'aspetto tradizionale. Le carni destinate al salame sono tritate e miscelate con gli altri ingredienti (sale, pepe nero o bianco, infuso di aglio e vino, sale di acido ascorbico e di nitrati), quindi insaccate.

La provincia di Parma, dal canto suo, nulla ha da invidiare al piacentino grazie agli "assi" che può schierare in campo: il Prosciutto di Parma DOP e il **Culatello di Zibello DOP**, quest'ultimo meglio noto come "il re dei salumi". Il culatello, difatti, si ottiene dalla parte più pregiata della coscia del suino lavorata sapientemente dagli abili artigiani locali cui si aggiungono le condizioni climatiche della bassa parmense che pure contribuiscono in modo significativo all'ottenimento di un prodotto unico. Non a caso ad esso è dedicata una strada dei prodotti tipici in Emilia Romagna - un itinerario turistico lungo i comuni che rientrano nell'area di produzione del culatello - e un'accademia di cucina per imparare ad apprezzare la sua versatilità nei più disparati piatti della cucina italiana.

Prima di passare ad alcune tra le più note specialità del centro Italia, quali il Lardo di Colonnata IGP e il Ciauscolo IGP, è bene prima citare ancora due salumi, conosciuti per la loro bontà ed orgoglio delle rispettive regioni: il **Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP** prodotto nelle province di Padova, Vicenza e Verona e il **Prosciutto di Sauris IGP** prodotto a Sauris in provincia di Udine. Il Prosciutto Veneto Berico-Euganeo si caratterizza per la pezzatura elevata, la legatura a mezzo corda che viene fatta passare attraverso un foro nella parte superiore del gambo e la marchiatura con l'effigie del leone di San Marco e la scritta "Veneto". Annualmente nel mese di maggio a Montagnana si tiene la festa del prosciutto veneto DOP che negli anni è diventata un appuntamento enogastronomico di primo piano a livello regionale per promuovere i prodotti tipici del territorio. Il Prosciutto di Sauris IGP si caratterizza per la lavorazione che prevede, dopo la consueta fase di salatura, l'affumicamento realizzato come da tradizione con il legno di faggio proveniente dai boschi della zona. Il fumo è prodotto dalla combustione di legna di faggio in tradizionali caminetti all'esterno dell'ambiente di affumicatura ed è convogliato all'interno tramite appositi canali. Il processo dura al massimo 72 ore e conferisce al prosciutto odore, gusto e colore assolutamente peculiari.

Lasciamo le regioni settentrionali per approfondire la conoscenza di due salumi del centro Italia: il **Lardo di Colonnata IGP** e il **Ciauscolo IGP**. Del primo abbiamo già parlato nel primo capitolo, a proposito dei fattori umani, quindi soffermiamoci sul secondo. Il ciauscolo è decisamente peculiare rispetto agli altri salumi in quanto, pur avendo l'aspetto di un salame, non è affettabile ma spalmabile. Ciò è dovuto in parte alla sua composizione che prevede una percentuale di grasso notevole - mediamente pari al doppio rispetto a quella di un salame - in parte alla macinatura fine cui viene sottoposto. Il ciauscolo ha una reputazione e una notorietà riservata a pochi prodotti. Ciò è dovuto alla particolare abilità ed esperienza delle popolazioni rurali del territorio piceno nel quale la macellazione e la lavorazione domestica delle carni di maiale è da sempre un momento di socializzazione, con tutto il folklore e le usanze che lo caratterizzano.

Sempre del centro ma un po' più a sud è un altro prosciutto molto rinomato: il **Prosciutto Amatriciano IGP** della provincia di Rieti. Peculiare nella sua lavorazione è la tecnica di rifilatura in quanto lascia scoperta una parte molto ampia che arriva fino ad oltre la metà dell'altezza della coscia, e che conferisce al prosciutto la classica forma "a pera". La "scopertura" così accentuata consente anche una maggiore evaporazione dell'acqua in quanto è maggiore la superficie priva di grasso e cotenna a contatto con l'aria e quindi un tenore in proteine più elevato rispetto ai prodotti analoghi.

Procedendo nel nostro viaggio verso il sud, altro fiore all'occhiello in fatto di salumi è la Calabria con le sue specialità: **Capocollo di Calabria DOP**, **Pancetta di Calabria DOP**, **Salsiccia di Calabria DOP** e **Soppressata di Calabria DOP**. Per tutti vale la prescrizione di utilizzare solo maiali allevati e macellati sul territorio calabrese. La carne viene miscelata con ingredienti naturali quali sale, pepe nero in grani ed in polvere, pepe rosso piccante, pepe rosso dolce, crema di peperoni (tranne che per il capocollo), aceto di vino e aromi naturali cui possono essere aggiunti acido ascorbico, nitriti e nitrati, lattato di sodio. Il capocollo si ricava dalle carni della parte superiore del lombo che deve avere uno strato di grasso di almeno 3-4 mm per mantenerlo morbido nel corso della stagionatura. L'aspetto del capocollo è tipico in quanto è avvolto da spago e dalle tradizionali "stecche". La pancetta è ricavata dal sottocostato inferiore. La forma è rettangolare e lo spessore è compreso tra 3 e 6 centimetri. La salsiccia si ottiene da un impasto di carni magre (spalle sottocostato) e carni grasse (lardo) in misura non superiore al 20%. Oltre agli ingredienti già citati

per gli altri salumi, la salsiccia può contenere anche semi di finocchio. Si caratterizza per la forma “a catenella” o ad “U”. La soppressata è fatta dall’impasto di parti magre (prosciutto e spalla e/o filetto) e parti grasse (lardo) in percentuale compresa tra 4 e 15%.

Chiudiamo questa gustosa rassegna con una prelibatezza tutta siciliana: il **Sallame Sant’Angelo IGP**, originario di un paesino della provincia di Messina, Sant’Angelo di Brolo. La sua storia è antichissima e affonda le radici nel XI secolo quando i Normanni introducono l’uso della carne suina, successivamente alla fine dell’occupazione araba che ne vietava il consumo. La particolarità del prodotto sta nella sua manifattura: le carni, infatti, non sono tritate ma preferibilmente tagliate a punta di coltello.

2.2.3 *L’Italia degli oli extravergine di oliva*

Nella categoria degli oli a denominazione d’origine spiccano due brand toscani: **Toscano IGP** e **Chianti Classico DOP**. L’olio toscano IGP è realizzato in un’areale molto esteso che comprende l’intera regione ed è ottenuto principalmente da olive di varietà *Frantoio*, *Moraiolo* e *Leccino* più altre varietà locali. La filiera dell’olio extravergine di oliva IGP Toscana comprende circa 11.000 aziende agricole, 300 frantoi e circa 400 imbottiglieri. La produzione media si aggira sulle 2.600 tonnellate per campagna. Una parte rilevante della produzione certificata è esportata soprattutto verso i Paesi dell’Unione Europea in misura minore verso Stati Uniti e Giappone. L’olio Toscano IGP è l’unico olio registrato in Italia come IGP; tutti gli altri sono DOP. L’olio Chianti Classico DOP è prodotto in un’area conosciuta già dal 1200 come “regione del Chianti” compresa tra le province di Firenze e di Siena e che coincide con la zona di produzione del vino Chianti. Si caratterizza per colore da verde intenso a verde con sfumature dorate, aroma netto di olio di oliva e di fruttato, assenza di difetti. La filiera dell’olio DOP Chianti Classico comprende 246 aziende olivicole, 28 impianti di molitura e 90 impianti di imbottigliamento per circa 135.000 litri di olio certificati. Anche l’olio Chianti Classico come il Toscano è per circa il 40 % venduto sul mercato interno e per circa il 60 % esportato.

L’olio **DOP Monti Iblei** è sicuramente tra gli oli più apprezzati in Italia e all’estero: non a caso segue il Toscano IGP e il Chianti Classico DOP nella classifica di

quelli più esportati. È prodotto in Sicilia, nelle province di Ragusa, Siracusa e Catania. Delle peculiarità del territorio in cui nasce abbiamo già parlato. Il grande successo che riscuote sul mercato è legato alle sue note aromatiche assolutamente peculiari ed uniche: colore verde oro, gusto armonico con note di erbe, pomodoro verde, carciofo, lievi tracce di amaro e piccante in equilibrio tra di loro.

Un sapore decisamente più dolce connota, invece, l'olio **DOP Riviera Ligure** prodotto in tutta la regione con diverse menzioni geografiche: "Riviera di Levante" che corrisponde alle province di Genova e La Spezia; "Riviera dei Fiori" che corrisponde alla provincia di Imperia e "Riviera del Ponente Savonese" che corrisponde alla provincia di Savona. Forte impulso all'olivicoltura ligure è da attribuirsi all'opera dei benedettini nell'alto Medioevo che selezionano le cultivar locali e migliorano le tecniche di coltivazione introducendo i terrazzamenti, con la costruzione dei muretti a secco. La filiera dell'olio DOP Riviera Ligure conta oltre 550 aziende per una produzione che nel 2010 è stata di circa 4300 quintali. L'olio **DOP Veneto** è prodotto nelle province di Treviso, Padova, Verona e Vicenza con diverse menzioni geografiche: "Veneto Valpolicella", "Veneto Euganei e Berici" e "Veneto del Grappa". Le varietà previste in percentuale maggiore sono rispettivamente *Grignano* e *Favarol* per la menzione Valpolicella, *Leccino* e *Rasara* per la menzione Euganei e Berici e *Frantoio* e *Leccino* per la menzione del Grappa. L'olivicoltura in Veneto dal punto di vista quantitativo è assolutamente marginale. Dal punto di vista qualitativo, invece, l'olio di questa regione tocca punte di eccellenza, essendo più ricco di acido oleico rispetto agli oli prodotti in altre zone.

Molto più antica è l'olivicoltura in Sicilia, dove secondo la leggenda l'olivo è arrivato grazie ad Aristeo figlio di Apollo. L'introduzione della pianta nella Sicilia orientale, dove ha origine l'olio **DOP Monte Etna**, risale al II millennio a. C. ad opera dei Fenici. La presenza del vulcano Etna rende i terreni di questa zona molto fertili ed adatti a questa coltivazione. L'areale di produzione corrisponde al territorio delle province di Catania, Enna e Messina nelle quali la varietà più rappresentativa è la *Nocellara Etnea*. La filiera è composta da circa 20 olivicoltori, 9 frantoi e 8 confezionatori per una quantità di olio certificato nel 2010 pari a 18390 Kg. Per quanto attiene alle modalità di oleificazione, il disciplinare prevede ancora l'utilizzo delle macine in pietra che costituiscono il sistema di molitura più antico. Un'altra regione vocata alla coltura dell'olivo è sicuramente la Puglia, dove questa pianta è presente sin dall'epoca romana. Testimonianza del radicamento dell'olivicoltura nella cultura locale

è l'esistenza di piante secolari d'ulivo, per esempio nella provincia di Brindisi dov'è realizzato l'olio **DOP Collina di Brindisi**. I primi documenti che parlano di quest'olio risalgono al XII secolo; secondo altre fonti bibliografiche l'olio sarebbe risultato talmente prezioso da essere utilizzato quale merce di scambio, per esempio per l'acquisto di capi di bestiame o altri generi necessari alle famiglie del tempo. La varietà prevalente è l'Ogliarola, non a caso molto rustica e capace di adattarsi sia ai terreni calcarei della fascia interna che quelli tufacei della fascia costiera.

Contiguo alla Puglia è il territorio molisano nel quale appunto viene prodotto l'olio **DOP Molise**. Le varietà impiegate per quest'olio sono *Aurina* (o *Licinia*), *Gentile di Larino*, *Oliva nera di Colletorto* e *Leccino* che devono essere impiegate per almeno i 4/5 del totale, mentre le varietà autoctone *Paesana Bianca*, *Sperone Bianco*, *Olivastro* e *Rosciola* per 1/5. La varietà *Aurina* era già conosciuta in epoca romana e citata da Plinio nella sua opera *De Olea* come *Liciniana* coltivata nella zona di Venafrò. Anche nel territorio di Larino la presenza dell'olivo è testimoniata da ritrovamenti di ville antiche nelle cui cantine sono stati ritrovati grandi orci per la conservazione dell'olio.

Avendo esaurito la "graduatoria" degli oli più esportati, ripassiamo ora tutta la penisola al fine di individuare le zone nelle quali l'olivo è un tratto distintivo del paesaggio rurale, se non proprio il protagonista indiscusso. In questo viaggio partiamo stavolta dalle regioni del sud, terre baciata dal sole e grandi produttrici "dell'oro liquido".

La Sicilia è la prima delle nostre tappe. Oltre alle DOP Monti Iblei e Monte Etna, sono infatti registrate anche le **DOP Val di Mazara, Valli Trapanesi, Valle del Belice, Valdemone**. L'olio DOP Val di Mazara è ottenuto negli oliveti delle province di Palermo ed Agrigento con olive in gran parte di varietà *Nocellara del Belice*, *Biancolilla* e *Cerasuola*. La DOP Val di Mazara ha un'estensione notevole, non a caso è tra le prime tre denominazioni italiane in termini di quantità certificate dopo l'olio IGP Toscano e l'olio DOP Terra di Bari. La filiera conta circa 650 olivicoltori, 38 frantoi, 30 confezionatori, 2 intermediari per una quantità di olio certificata nel 2010 pari a 483.000 Kg in parte venduta sul mercato interno ed in parte venduta all'estero. Sempre con le medesime varietà è ottenuto l'olio DOP Valli Trapanesi il cui areale di produzione comprende la valle del Belice e la valle di Erice, entrambe in provincia di Trapani. La differenza sostanziale tra l'olio DOP Val di Mazara e l'olio DOP Valli Trapanesi dipende soprattutto dalle condizioni pedoclimatiche: nel trapanese, infatti, il clima è più arido. Sempre nella stessa provincia di Trapani, ma

in comuni diversi, è prodotto anche l'olio DOP Valle del Belice a partire da olive di varietà *Nocellara del Belice*, da cui si ottiene anche l'oliva omonima. Le produzioni agroalimentari sono la principale risorsa della Valle del Belice e l'olivo ha da sempre rappresentato la coltura più importante di questo territorio. La DOP Valdemone, invece, rientra nella provincia di Messina e le varietà utilizzate per la sua produzione sono in prevalenza Santagatese, Ogliarola Messinese e Minuta. Già nel 1500 è censita la presenza di ben 8 frantoi nel solo comune di Samperi a riprova dell'importanza della produzione di olio a livello economico. Agli inizi del 1900 cominciano, invece, le esportazioni verso Gran Bretagna, Olanda, Russia e Stati Uniti grazie al porto commerciale di Messina.

Risaliamo lo stivale fino alla Calabria con i suoi oli DOP: **Alto Crotonese, Bruzio e Lametia**. L'olio Alto Crotonese è ottenuto da olive di varietà *Carolea* per almeno il 70%, più altre varietà locali quali *Pennulara*, *Borgese*, *Leccino*, *Tonda di Strongoli*, *Rossanese* per il restante 30%. Nel crotonese i monaci Basiliani nel VI secolo d.C. contribuiscono in modo decisivo allo sviluppo dell'olivicoltura che ancora oggi ha un peso economico rilevante nelle attività della provincia. Prove tangibili del radicamento della cultura dell'olivo nella zona sono diversi ritrovamenti di antichi frantoi e l'esistenza di piante secolari di ulivo. Della provincia di Cosenza è invece originario l'olio DOP Bruzio nell'ambito del quale sono distinguibili quattro diverse menzioni geografiche da cui si ottengono oli con alcune differenze sia per le caratteristiche organolettiche sia per la varietà delle olive. Le quattro menzioni sono rispettivamente Fascia Prepollinica, Valle Crati, Colline Presilane e Sibaritide. Per le prime due menzioni l'olio ha colore verde con riflessi giallo e odore fruttato medio, per le altre due il colore è giallo oro con riflessi verdi e odore di fruttato delicato. L'olio DOP Lametia è prodotto nella piana di Lamezia Terme in provincia di Catanzaro da olive di varietà *Carolea* in misura maggiore. La *Carolea*, nota anche come Nicastrese, è una cultivar originaria proprio di questo territorio e non a caso è diffusa particolarmente nel lametino e nelle zone circostanti in quanto in esse trova le condizioni ottimali per la sua crescita. Numerose sono le fonti bibliografiche che ne parlano come di una cultivar adatta sia alla produzione dell'oliva da mensa che alla produzione di olio.

Altra regione a forte vocazione olivicola è la Puglia, dove l'olivo è parte integrante ed imprescindibile del paesaggio rurale. In termini quantitativi la parte del leone spetta alla DOP **Terra di Bari** per il suo areale molto esteso, ma interessanti sono anche le DOP **Dauno**, **Collina di Brindisi**, **Terra d'Otranto** e **Terre Tarentine**.

La produzione di olio DOP Terra di Bari è quasi uguale a quella dell'IGP Toscano. In termini di valore, al contrario, la differenza tra i due oli è sostanziale, in quanto l'olio pugliese è in commercio ad un prezzo che è pari a circa la metà di quello toscano. Nell'ambito della denominazione si distinguono tre sottozone corrispondenti a tre diverse aree geografiche in cui sono diffuse varietà diverse di olive. In particolare a nord di Bari è diffusa la "*Coratina*" (menzione Castel del Monte), a sud di Bari è diffusa la "*Cima di Mola*" (menzione Murgia dei Trulli e delle Grotte), nella zona di Bitonto è diffusa la "*Cima di Bitonto*" o "*Ogliarola Barese*" (menzione Bitonto). Anche per l'olio DOP Dauno esistono diverse sottozone in corrispondenza della diffusione di alcune varietà autoctone di oliva. In particolare nell'area garganica è prevalente la varietà "*Ogliarola garganica*", nell'area dell'Alto Tavoliere è prevalente la varietà "*Peranzana*" o "*Provenzale*", infine nelle aree del Basso Tavoliere e subappenninica è maggiormente diffusa la varietà "*Coratina*". È importante sottolineare la presenza di diverse varietà di olive in quanto conferiscono note aromatiche peculiari all'olio che vi si ottiene. La Coratina per esempio è caratteristica per le note lievemente piccanti ed amarognole che regala all'olio. Nel foggiano è anche prodotta un'oliva da mensa molto conosciuta e rinomata in Italia e all'estero, **La Bella della Daunia** DOP, ottenuta da olive di varietà "*La Bella di Cerignola*". Più ridotto è l'areale di produzione della DOP **Collina di Brindisi**, nel quale rientrano appena otto comuni. Anche le quantità di olio certificato sono molto ridotte, se confrontate con le DOP Dauno e Terra di Bari. La filiera è costituita in massima parte da aziende a carattere familiare, il canale preferenziale di commercializzazione è la vendita diretta. Nella punta estrema dello stivale in corrispondenza del Salento è prodotto, invece, l'olio DOP Terra d'Otranto il cui areale abbraccia la provincia di Lecce ed in parte quella di Taranto. Le varietà locali sono la "*Cellina di Nardò*" e l'"*Ogliarola Leccese (o Salentina)*", due cultivar molto rustiche che sono riuscite ad adattarsi al clima più umido e più favorevole agli attacchi dei parassiti dell'olivo. Per capire quanto l'olivo sia parte integrante di questa terra baciata dal sole, basti pensare che da qui è partita la campagna internazionale "Adotta un ulivo centenario" grazie alla quale si intende salvaguardare il patrimonio naturale regionale e che allo stesso tempo consente a famiglie europee di partecipare alla raccolta e alla molitura delle olive come esperienza unica. Sempre nella provincia di Taranto rientra anche un'altra denominazione, la DOP **Terre Tarentine**, di cui fanno parte dodici comuni. Il ritrovamento di anfore, idre e crateri conservati nel museo nazionale di Taranto e raffiguranti scene

mitologiche in cui è protagonista l'olivo danno il senso del legame profondo di questa terra con l'olio di oliva, suo prodotto principe.

Anche in Campania l'olivicoltura ha una storia che si perde nei secoli. Diversi sono gli oli a denominazione della regione, tra questi spiccano sicuramente l'olio DOP **Cilento** e l'olio DOP **Penisola Sorrentina**. La coltura dell'olivo nel Cilento è stata introdotta dai greci. I focesi, popolazione "profuga" greca, vi hanno infatti portato la più antica cultivar presente nella zona, la "*Pisciottana*", che deve il suo nome al comune di Pisciotta, dov'è stata coltivata per la prima volta. Proprio l'esistenza di questa varietà locale - che in altri contesti è praticamente assente - è responsabile del fortissimo legame tra il Cilento e il suo olio. Numerose sono le testimonianze storiche a suffragio della presenza dell'olivo nella vita quotidiana della comunità fin da tempi remotissimi. Numerose sono anche le ragioni della sopravvivenza della varietà locale Pisciottana, tra le quali l'elevata resistenza alla siccità e ai venti salsi e le dimensioni ridotte, che le consentono di sfuggire agli attacchi dei parassiti dell'olivo quali la *Dacus olae*. Anche nella penisola sorrentina l'olio è presente dal tempo dei greci. A Punta Campanella sorge un tempio dedicato alla dea Atena, ritenuta "madre" dell'olivicoltura, alla quale erano offerte anfore contenenti olio. L'olio DOP Penisola Sorrentina è utilizzato in abbinamento agli agrumi, soprattutto limoni per i quali Sorrento è conosciuta nel mondo, e come ingredienti per la preparazione dei dolci tipici, la delizia al limone prima di tutto. Più di recente sono stati riconosciuti come DOP anche l'olio **Irpinia Collina dell'Ufita** corrispondente alla provincia di Avellino, l'olio DOP **Colline Salernitane** corrispondente ad un'ampia porzione del Salernitano che copre 86 comuni dalla costiera amalfitana alla Valle del fiume Calore, ai monti Picentini agli Alburni, all'Alto e Medio Sele, alle colline del Tanagro fino ad una parte del Vallo di Diano. A fine 2011 anche in provincia di Caserta è stata registrata una denominazione protetta per l'olio: si tratta dell'olio DOP **Terre Aurunche** ottenuto dalla varietà locale "*Sessana*" in prevalenza più altre varietà. In alcuni ritrovamenti di ville risalenti al periodo romano nella zona di Francolise, sono emerse anche tracce di impianti di molitura del tempo dei romani.

Variegato è anche il patrimonio di oli tipici nel Lazio dove la storia dell'olivicoltura è assai nobile ed antica, soprattutto nel reatino e nel viterbese. Nel reatino in particolare essa è legata a doppio filo all'abbazia di Farfa sede dei monaci benedettini i quali danno forte impulso a questa coltivazione. Nel viterbese la diffusione del-

l'olivo favorisce gli scambi commerciali tra Etruschi, Fenici e Greci della Magna Grecia. Tra l'altro nella zona è anche diffusa la produzione di suppellettili in ceramica atti a contenere l'olio, soprattutto nei comuni di Fabrica di Roma e Civita Castellana. Gli oli più rappresentativi del Lazio sono **Tuscia** e **Canino** DOP, prodotti in provincia di Viterbo, e DOP **Sabina** in provincia di Rieti. La zona di produzione dell'olio DOP Tuscia comprende 52 comuni, raggruppati nelle sottozone Colli Cimini, Collina Viterbese e Lago di Bolsena. Il paesaggio è quello della Maremma laziale, caratterizzato da incantevoli borghi medievali sorgenti su profili collinari, inframmezzati da distese di ulivi. Tanti sono i laghi di origine vulcanica: il lago di Vico, il lago di Bolsena e il lago di Bracciano, oltre ai bacini minori di Monterosi, Mezzano e Martignano. È in questo habitat che gli ulivi trovano le condizioni ottimali per la crescita, così da conferire all'olio caratteristiche uniche. La DOP Canino deve il suo nome all'omonima località. Nella zona l'olivicoltura è presente fin dal tempo degli Etruschi tanto da meritare l'appellativo di "Poggio Olivastro". L'olio DOP Canino è ottenuto in prevalenza da una varietà locale di oliva, la "Caninese" apprezzata per la sua rusticità e l'elevata resistenza al distacco e agli attacchi parassitari. Prova concreta della diffusione dell'olivicoltura nel reatino fin da tempi remotissimi è l'olivo millenario di Canneto Sabino, maestoso esempio di longevità con i suoi 15 metri di altezza, 7 metri di diametro del tronco e circa 30 metri di diametro della chioma. L'olio DOP Sabina è prodotto nell'area omonima tra le province di Roma e Rieti, costellato di colline ricoperte di ulivi, querce e faggi.

Non resta che dedicarsi agli ultimi nobili esponenti delle regioni centrali: **Aprutino Pescara** DOP, **Cartoceto** DOP, **Umbria** DOP, **Terre di Siena** DOP e **Lucca** DOP. L'olio Aprutino Pescara è originario della provincia di Pescara ed è ottenuto da cultivar autoctone, tra cui spiccano la "Dritta" e la "Toccolana". Nel paesaggio pescarese l'olivo è una presenza significativa, ma è anche parte della cultura locale e del dialetto con numerosi termini e modi di dire, nonché della cucina locale soprattutto nei piatti a base di pesce. Una peculiarità rispetto agli altri oli a denominazione è il periodo limitato in cui è consentita la raccolta: dal 20 ottobre e il 10 dicembre di ogni anno. In Abruzzo, oltre all'Aprutino Pescara, sono prodotti anche il Pretuziano delle Colline teramane DOP e Colline Teatine DOP, ma in quantità irrisorie. Nelle Marche il settore dell'olio è un settore di nicchia e il tessuto produttivo è costituito per lo più da aziende agricole di ridotte dimensioni che conferiscono le proprie olive, spesso destinate all'autoconsumo, a frantoi locali

sparsi su tutto il territorio marchigiano. D'altro canto sono presenti moltissime varietà autoctone che si è cercato di valorizzare anche attraverso la registrazione della DOP Cartoceto. Le cultivar impiegate per la DOP Cartoceto sono, infatti, la *"Raggiola"*, la *"Frantoio"*, la *"Leccino"* ed in misura minore anche la *"Raggia"*, la *"Moraiole"*, la *"Pendolino"*, la *"Maurino"*, la *"Carboncella"*, la *"Nebbia"*, la *"Rosciola"*. Riguardo a questo secondo gruppo di varietà, proprio negli ultimi anni si sta tentando di potenziarne la diffusione grazie a studi di caratterizzazione e recupero del patrimonio genetico locale. La raccolta delle olive è concentrata tra fine ottobre inizio novembre in funzione della precocità delle diverse cultivar. Fondamentale è il controllo dei tempi e delle temperature di gramolazione, allo scopo di evitare il surriscaldamento della pasta di olive e quindi la denaturazione delle sostanze antiossidanti (polifenoli, vitamina E). L'Umbria al contrario è una regione fortemente dedicata alla coltura dell'olivo: non a caso l'areale di produzione di questa DOP coincide con i confini regionali. I numeri della filiera danno l'idea del peso di questo comparto sull'economia regionale: 33.000 aziende agricole, 250 frantoi, 95.000 quintali di olio prodotto all'anno e circa 5.500 quintali certificati come DOP. Il territorio regionale è suddiviso in sottozone che corrispondono ad altrettante menzioni geografiche che in comune hanno l'utilizzo della stessa cultivar, la *"Moraiole"*, anche se in percentuali diverse. Nello specifico si va dal 60 % della sottozona *"Colli Assisi Spoleto"*, al 20 % della sottozona *"Colli Martani"*, al 15 % delle sottozone *"Colli del Trasimeno"*, *"Colli Amerini"*, *"Colli Orvietani"*. Come per l'Umbria anche per la Toscana gli ulivi caratterizzano il paesaggio rurale così apprezzato dai turisti stranieri. Non a caso solo in Toscana tante sono le denominazioni dell'olio che coprono tutto il territorio regionale. Due di esse - ovvero Toscano IGP e Chianti Classico DOP - sono tra le più apprezzate dal mercato nazionale ed estero. In quel di Siena, con l'esclusione della zona che rientra nel Chianti Classico, è prodotto l'olio DOP Terre di Siena. Si tratta di un'area che offre al visitatore innumerevoli possibilità di itinerari turistici, dalla Val d'Elsa a nord, alla Val d'Orcia ad est, a Montalcino e i contrafforti dell'Amiata a sud e ad ovest con la Val di Merse. È possibile quindi scegliere uno di questi percorsi e farsi suggestionare dallo spettacolo unico dei castelli medievali, dei borghi in cui il tempo sembra essersi fermato, delle atmosfere magiche da cui farsi letteralmente rapire e in cui gli ulivi fanno da splendida cornice a secoli di storia. Anche a Lucca l'olivo è coltivato da tempo immemorabile: secondo fonti bibliografiche già nel 787 chi possedeva un oliveto si faceva pagare l'affitto

del fondo in olive. A partire dal 1200, inoltre, sono promulgate norme per la commercializzazione e l'esportazione dell'olio di oliva. In questo settore Lucca assume un ruolo di primo piano, imponendosi come localizzazione delle principali industrie olearie di trasformazione. Parimenti nel linguaggio comune il radicamento dell'olivicoltura è testimoniato da località quali "Ulivella", "Olivetecci", "Oliveto". L'olio DOP Lucca è prodotto da olive di varietà "Frantoio" e "Leccino" più altre varietà minori raccolte entro il 31 dicembre di ogni anno. L'olio DOP Lucca rientra nell'itinerario della strada del vino e dell'olio di Lucca, Montecarlo e Versilia, insieme ai vini DOC Colline Lucchesi e DOC Montecarlo e altri prodotti tipici della Lucchesia, quali il pane di Altopascio e la norcineria di Gombitelli. Recentissima è la registrazione come DOP dell'olio Seggiano originario della provincia di Grosseto e ottenuto da olive di varietà "*Olivastra di Seggiano*".

A questo punto non resta che citare gli oli prodotti nelle regioni settentrionali, dove a dire il vero la cultura dell'olivo è meno diffusa per motivi climatici. Sofferamiamoci comunque su alcuni esempi che fanno eccezione: **Colline di Romagna DOP** e **Brisighella DOP** prodotti in Emilia Romagna, **Garda DOP** prodotto tra Trentino, Veneto e Lombardia, dove troviamo anche l'olio DOP **Laghi Lombardi**, ed infine **Tergeste** prodotto in Friuli. L'olio DOP Colline di Romagna è prodotto in parte delle province di Rimini e Forlì Cesena da olive di varietà "*Correggiolo*" e "*Leccino*" più altre varietà minori: "*Pendolino*", "*Moraiolo*" e "*Rossina*". Le varietà autoctone Correggiolo e Rossina conferiscono all'olio un caratteristico colore verde con riflessi dorati, un aroma erbaceo di oliva appena franta con lievi note di amaro e piccante. L'olio DOP Brisighella è prodotto nelle province di Ravenna e Forlì da olive di varietà "*Nostrana di Brisighella*". Il disciplinare prevede delle regole molto restrittive: rese di produzione molto basse sia in campo sia nell'oleificazione, tempi di raccolta limitati a poco più di un mese, caratteristiche al consumo molto articolate. Logica conseguenza di queste regole ferree è che la quantità prodotta annualmente è irrisoria, ma il consenso che l'olio DOP Brisighella riceve sul mercato e nei vari concorsi dedicati all'olio extravergine di oliva è ampio. Una curiosità: la DOP Brisighella è stata la prima tra le denominazioni dell'olio ad essere registrata, nel 1996 insieme alle DOP Aprutino Pescarese, Canino, Collina di Brindisi, Sabina. Salendo ancora verso il nord, incontriamo una denominazione che è suddivisa tra tre regioni che corrispondono alle tre menzioni della DOP stessa: "*Bresciano*" prodotto in Lombardia, "*Orientale*" in Veneto e "*Trentino*" in Trentino Alto Adige. Denominatore co-

mune delle tre menzioni è la presenza di olive della cultivar *"Casaliva"*, seppure in percentuali diverse nelle tre aree. L'olio DOP Garda è ottenuto in un contesto territoriale che sembra al limite delle possibilità di crescita dell'olivo. Ma le brusche variazioni di temperatura e umidità - che tanto possono danneggiare le piante provocando spaccature nei tronchi - sono mitigate dal lago che crea un microclima adatto all'olivo. Le piante s'inerpicano sulle falde a più elevata pendenza sul lago, rendendone anche difficoltosa la coltivazione, ma creando uno scenario ineguagliabile e frenando anche l'erosione dei suoli. Come spesso accade in agricoltura, d'altro canto, le condizioni climatiche più difficili si traducono in una qualità più elevata. L'olio DOP Garda, nonostante le quantità certificate siano ridotte, è tra le prime 5 DOP italiane dell'olio in termini di vendite per quanto il prezzo che riesce a spuntare sul mercato sia abbastanza elevato. L'altra denominazione lombarda, l'olio DOP Laghi Lombardi, è prodotto nelle province di Brescia, Bergamo, Como e Lecco con le sue menzioni geografiche *"Sebino"* e *"Lario"*. È ottenuto da olive di varietà *"Leccino"*, *"Casaliva"* e *"Frantoio"* più altre varietà minori quali *"Pendolino"* e *"Sbresa"*. Il clima mite delle terre tra i laghi Sebino e Lario ha da sempre permesso la coltivazione dell'olivo, che non è di certo consuetudine trovare in Pianura Padana. L'olio DOP Laghi Lombardi ha un colore verde giallo e un sapore fruttato, delicato e ben si abbina ai piatti a base di pesce.

Ultimo tra gli oli a denominazione che meritano un cenno, è l'olio DOP Tergeste della provincia di Trieste. È prodotto con olive di varietà *"Bianchera"* o *"Belica"* per almeno il 20 %, *"Carbona"*, *"Leccino"*, *"Leccio del Corno"*, *"Frantoio"*, *"Maurino"* e *"Pendolino"* per il restante 80 %. La varietà Bianchera è originaria del triestino, in particolare del comune di San Dorligo della Valle - Dorlina e deve il suo nome al fatto che il cambiamento di colore del frutto è lento e progressivo e quasi mai completo, neanche a completa maturazione. È una cultivar resistente al freddo, tardiva e che garantisce alte rese. Dal punto di vista organolettico conferisce all'olio un odore fruttato intenso e un gusto con note di amaro e piccante.

Così si conclude questo viaggio tra le varietà locali di olive e gli oli che ne derivano. Si tratta di un comparto dalle enormi potenzialità il cui principale problema è la frammentazione delle aziende e la concorrenza dei prodotti provenienti dall'estero venduti a prezzi sensibilmente più bassi, ma che offrono minori garanzie di sicurezza, origine e tracciabilità.

2.2.4 L'Italia dell'ortofrutta

Nell'ambito di questo comparto il primato dell'export appartiene alle mele, in particolare la **Mela dell'Alto Adige** IGP o Sudtiroler Apfel e la **Mela della Val di Non** DOP. La Mela dell'Alto Adige IGP è tipica della provincia di Bolzano. La produzione annua è pari ad oltre 900.000 tonnellate e la filiera è molto organizzata, costituita per la gran parte da cooperative. Il comparto riunisce circa 8000 aziende produttrici e, insieme all'indotto dell'imballaggio, del trasporto e del confezionamento, rappresenta uno dei principali settori dell'economia dell'Alto Adige. Il clima mite delle vallate altoatesine a sud della catena montuosa dell'arco alpino è ideale per il melo, coltivato in questa zona già dal Medioevo secondo numerose fonti storiche. Dal 1700 la mela dell'Alto Adige è esportata in Germania e in Russia. Ancora oggi circa metà della produzione certificata è destinata ai mercati esteri. Le mele sono talmente radicate nella cultura locale che a Lana - uno dei più attivi ed antichi centri di produzione - esiste un museo dedicato alla frutticoltura, ospitato in una residenza medievale, in un contesto che rende ancora più affascinante il percorso attraverso attrezzi ed utensili agricoli. Una curiosità: il pezzo più antico è un torchio del 1570! La produzione della Mela della Val di Non DOP è invece localizzata in provincia di Trento dove i terreni di matrice geologica dolomitica rappresentano un unicum rispetto ad altre zone a vocazione frutticola. A ciò vanno aggiunte le condizioni climatiche ottimali e l'esperienza consolidata degli abitanti trentini nella ricerca e nella messa in atto di specifiche tecniche culturali. Tutti questi elementi contribuiscono all'ottenimento di frutti dalle caratteristiche peculiari: croccantezza e succosità per la varietà *Golden Delicious*, dolcezza e pastosità della polpa per le varietà *Red Delicious* e *Renetta Canada*. La "cultura" della mela è talmente forte in questa provincia che il ritmo della vita delle popolazioni locali è scandito dalle fasi fenologiche della produzione: soprattutto fioritura, maturazione e raccolta; tante feste popolari, avvenimenti culturali e convegni sono inoltre legati a questo frutto.

Tra i prodotti più esportati seguono ad una certa distanza una prelibatezza tutta calabrese, la **Cipolla Rossa di Tropea Calabria** IGP, una siciliana, l'**Uva da Tavola di Mazzarrone** IGP, ed infine una campana, il **Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino** DOP. La Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP è originaria delle province di Cosenza, Catanzaro e Vibo Valentia, nelle quali questo prodotto, conosciuto in tutta Italia e all'estero, fa parte della gastronomia e della cultura locale. Dal

1800 è documentato come la cipolla rappresenti la base dell'alimentazione e dell'economia del territorio. È commercializzata in tre varianti: cipollotto, cipolla da consumo fresco e cipolla da serbo. Le sue peculiari caratteristiche qualitative e organolettiche, quali la tenerezza dei bulbi, la dolcezza, la particolare digeribilità e il basso tenore in sostanze solforose che la rendono poco acre, ne consentono l'utilizzo sia a crudo che cotta. Sebbene già questa delizia rappresenti di per sé un'attrattiva, va detto che la stessa Tropea è un centro turistico di rara bellezza che merita una gita. Anche l'uva da tavola di Mazzarrone proviene da una zona molto ricca dal punto di vista storico e culturale, la Sicilia orientale, in particolare le province di Catania e Ragusa, nelle quali è possibile ammirare splendidi esempi del barocco siciliano. L'uva da tavola è presente in quest'ambiente da circa due secoli. Durante le varie fasi dello sviluppo vegetativo è consuetudine coprire i vigneti con film plastici per anticipare la maturazione a giugno o posticiparne la raccolta a dicembre. La filiera conta circa 100 aziende agricole per una produzione complessiva di 240.000 tonnellate che raggiunge il mercato nazionale e diversi mercati esteri quali Austria, Germania, Francia e USA. Vanto campano, noto in tutto il mondo è invece il Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino prodotto nell'areale compreso tra le province di Salerno, Napoli e Avellino e commercializzato sia allo stato fresco che trasformato (pomodori pelati). Il legame di questo prodotto con la zona d'origine è stretto: la piana del Sarno è ricoperta da materiale piroclastico di origine vulcanica e i terreni sono soffici, profondi e dotati di sostanza organica. Anche il clima contribuisce alla buona riuscita del pomodoro grazie all'influenza del mare, ad escursioni termiche non troppo brusche, a piogge concentrate nel periodo invernale. Una parte significativa della produzione è esportata.

Continuando questo viaggio tra le delizie enogastronomiche campane troviamo un'altra specialità: il **Limone Costa d'Amalfi** IGP. Anche in questo caso - come già accaduto per la cipolla di Tropea e l'uva di Mazzarone - l'areale di produzione coincide con uno dei posti più incantevoli dell'intera Campania: la costiera amalfitana in provincia di Salerno. In questi luoghi, lungo i versanti acclivi della costiera, sorgono i terrazzamenti dei limoneti con la tipica copertura fatta di "pagliarelle" o reti ombreggianti. Questo metodo di coltivazione, unito al clima mite e alla vicinanza del mare, contribuisce a rendere il limone della Costa d'Amalfi assolutamente unico per il profumo intenso e la polpa succosa. La buccia spessa è poi essenziale per la trasformazione in limoncello, che si ricava dalla sua infusione in alcool.

In generale tanti sono gli impieghi del limone amalfitano nella gastronomia locale: dalle insalate ai dolci, quali la delizia al limone o il babà al limoncello, e come condimento nei piatti a base di pesce o di carne.

Elemento portante dell'economia di alcuni comuni in quel di Agrigento e di Caltanissetta è l'**Uva da tavola di Canicattì IGP**. Presenta grappoli di dimensioni medio grosse con acini grandi dalla polpa carnosa e croccante, aroma di moscato, profumo gradevole. La sua coltivazione risale al 1900 ed ha preso subito piede sostituendo altre coltivazioni già presenti in zona. Dal 1973 a Canicattì ogni anno, tra fine settembre ed inizio ottobre, si celebra la sagra dell'uva, diventata in poco tempo un appuntamento imperdibile. Protagonista indiscussa è l'uva che trabocca nelle vetrine dei negozi e sulle bancarelle e che si fa sfilare sui carri. Essa è anche utilizzata come ingrediente per confetture, dolci e gelatine.

Torniamo ad un'altra regione meridionale, la Calabria, dalla quale si ricava circa un quarto della produzione nazionale di agrumi. Le specie più diffuse sono l'arancia, seguita dalle clementine e dal mandarino. Tipiche di questa regione sono anche il bergamotto e il cedro. Nel 1997 è stata registrata l'IGP "**Clementine di Calabria**". Le clementine sono coltivate in diverse aree. Si presentano di colore arancio scuro, con foglie lanceolate, polpa succosa e aromatica, senza semi o quasi e giusto equilibrio tra zuccheri e acidi. Si raccolgono tra ottobre e febbraio a seconda della varietà. Le quantità certificate nel 2010 hanno superato le 8.000 tonnellate registrando un sensibile incremento rispetto al 2009 (oltre il 200 %) per un fatturato al consumo del valore di 7 milioni di euro.

Ad un'altra regione del sud, la Puglia per la precisione, spetta invece il primato dell'olivicoltura, in particolare per la produzione di olive da mensa, tra le quali un posto di rilievo merita la DOP **La Bella della Daunia**. Questa denominazione si riferisce ad olive verdi e nere di varietà La Bella di Cerignola. La coltivazione e la successiva trasformazione avvengono nell'ambito della provincia di Foggia. Esistono diversi metodi di elaborazione conosciuti come "Sistema Savigliano" utilizzato per le olive verdi e "Sistema Californiano" per quelle nere. Particolarità di queste olive sono la voluminosità e la consistenza della polpa, caratteristiche che la rendono apprezzata in Italia e all'estero, soprattutto negli Stati Uniti. In Italia le olive da mensa riconosciute come DOP sono tre (oltre a La Bella della Daunia, la Nocellara del Belice e l'Oliva Ascolana del Piceno), rispetto alle quali la produzione di olive La Bella della Daunia è di gran lunga superiore.

A chiudere questa carrellata dei prodotti ortofrutticoli più esportati è un simbolo della gastronomia veneta: il radicchio. Si pensi che nel Veneto sono quattro i radicchi registrati come IGP: il radicchio rosso di Treviso, il radicchio di Chioggia, il radicchio di Verona e il radicchio variegato di Castelfranco. Di questi il **Radicchio Rosso di Treviso** IGP è il più conosciuto e commercializzato. Esso è prodotto nelle due varianti “precoce” e “tardivo” nelle province di Treviso, Padova e Venezia. La differenza tra le due varianti sta nell’epoca di raccolta: il precoce si raccoglie a partire dal 1 settembre, il tardivo a partire dal 1 novembre. Il caratteristico colore rosso vinoso viene ottenuto per la tipologia tardiva grazie ad un’operazione di “imbianchimento” che consiste nel tenere i cespi immersi in vasche di acqua risorgiva al riparo dalla luce evitando quindi di far avvenire la fotosintesi clorofilliana. Per la tipologia precoce lo stesso obiettivo viene raggiunto legando i cespi in pieno campo, così da tenere le foglie al riparo della luce e far sviluppare il colore rosso della lamina fogliare. Tante sono le fiere e le manifestazioni che si tengono nel corso dell’inverno nei diversi paesi dell’entroterra veneto per celebrare questo prodotto. La prima edizione della mostra del radicchio rosso risale addirittura al 1900!

A questo punto, dopo aver attraversato in lungo e in largo la penisola alla scoperta delle delizie più conosciute in Italia e all’estero, è bene prepararsi ad affrontare una seconda tappa di questo viaggio, nel corso della quale saranno menzionati gli altri prodotti ortofrutticoli che si distinguono per virtù proprie o per storia e tradizione, ma che è più difficile reperire soprattutto sui mercati stranieri. Visto che per gli oli il nostro tour è cominciato dalla Sicilia, stavolta ripartiremo dall’estremità opposta della penisola: il Piemonte. Le specialità di questa terra sono senza dubbio il riso, la castagna e la nocciola. La risicoltura ha un peso determinante nell’economia di alcune province, in particolare del vercellese, che rappresenta il mercato risicolo più importante d’Europa. Le quantità di riso coltivate, raccolte e lavorate in quest’area, infatti, sono nell’ordine dei tre milioni di quintali all’anno. Non sorprende quindi che sia stato registrato come DOP il **Riso di Baraggia Biellese e Vercellese**. Si tratta di un prodotto coltivato nella zona nord est del Piemonte, molto apprezzato fin dal XIX secolo per la consistenza e la scarsa collosità, responsabili della migliore tenuta alla cottura. Il riso è parte integrante della vita della comunità locale, tanto che dalla fine del secolo scorso è diventato simbolo di diverse manifestazioni sportive, soprattutto ciclistiche. Ad esso, inoltre, sono state dedicate anche svariate pubblicazioni, quali il “Giornale della risicoltura” edito dal 1912 al 1952 e

successivamente “Il riso” pubblicato dall’Ente Nazionale Risi. Spostandoci verso la Liguria, più precisamente nel cuneese, la coltura cui sono destinate in massima parte le superfici agricole è la castagna. La **Castagna di Cuneo** IGP è prodotta da una varietà autoctona, la “castagna della Madonna” più altre varietà. È caratterizzata da un gusto dolce e delicato e da una buona croccantezza che la rende ideale per il consumo fresco e per la trasformazione. La castanicoltura è presente in questa zona fin dal 1200 e il ritrovamento di diversi essiccatoi risalenti al XV e XVI secolo ne testimonia la diffusione. L’essiccazione è una tecnica che consente di prolungare la conservabilità delle castagne per lunghi periodi, fino a 12 mesi. Prima di lasciare questa regione è indispensabile ricordare un’altra sua tipicità: la **Nocciola del Piemonte** IGP. Il Piemonte, infatti, è la patria del cioccolato gianduia che ha nella nocciola la sua base. Proprio in questo connubio con il cioccolato, la nocciola esprime al meglio le sue potenzialità. La nocciola del Piemonte IGP è ottenuta dalla varietà “Tonda Gentile Trilobata”. I nocciioleti sono in prevalenza concentrati nelle province di Cuneo, Asti e Alessandria, in un areale compreso tra le colline delle Langhe, del Roero e del Monferrato, sebbene la zona di produzione prevista dal disciplinare comprenda anche le altre province piemontesi.

Se dal cuneese scendiamo un po’ più a sud, incontriamo la Liguria, terra di sole e di mare che si identifica appieno con il suo prodotto simbolo, il pesto, il cui ingrediente fondamentale è il **Basilico Genovese** DOP. Il Basilico Genovese DOP è coltivato su tutto il versante marino del territorio regionale, in pieno campo o in ambiente protetto (in serra). Qui il basilico ha, infatti, trovato le condizioni migliori per il suo sviluppo: clima mite, che risente dell’influsso temoregolatore del mare con temperature che raramente scendono al di sotto dei 10 °C, esposizione alla luce solare per molte ore al giorno. Questi elementi favoriscono l’ottenimento di un prodotto dall’aroma inconfondibile.

Se il basilico è il cuore della produzione orticola ligure, la frutticoltura è, invece, la vocazione della vicina Emilia Romagna con i settori di punta del pomodoro da industria, delle pesche e delle pere. Alla luce di questa specializzazione produttiva, le denominazioni più rappresentative in termini di quantità certificate sono la **Pera dell’Emilia Romagna** IGP e la **Pesca e Nettarina di Romagna** IGP. La Pera dell’Emilia Romagna IGP è prodotta nelle province di Reggio Emilia, Modena, Ferrara, Bologna e Ravenna. La presenza di pereti in questa regione è antichissima e risale al 600, sebbene solo nei secoli successivi la pera abbia conosciuto maggiore fortuna

come alimento e come medicamento. Anche nell'iconografia si trovano prove evidenti della conoscenza di questo frutto, in particolare nella pittura. La ricetta del dolce "*e savor*" è un altro esempio degli svariati utilizzi della pera: si tratta, infatti, di un mosto cotto a base di pere, mele, scorze di popone (melone), cedro e simili. La Pesca dell'Emilia Romagna è prodotta nelle province di Ferrara, Bologna, Forlì e Ravenna. Circa 1/3 della produzione nazionale di pesche e nettarine proviene dall'Emilia Romagna, che detiene quindi in questo specifico comparto una posizione di leadership. Sul territorio regionale la filiera è in gran parte organizzata in cooperative agricole e associazioni di produttori, così da superare il grosso problema della frammentarietà dell'offerta.

Tante comunque sono le denominazioni di questa regione nel settore dell'ortofrutta e tra queste vanno segnalate: le **Amarene Brusche di Modena** IGP, il **Fungo di Borgotaro** IGP e lo **Scalogno di Romagna** IGP. Le Amarene Brusche di Modena sono la prima confettura registrata come DOP nel nostro Paese. Essa si ottiene dalla lavorazione di amarene, visciole e marasche. Per le amarene in particolare esiste una varietà locale che viene utilizzata: l'"*Amarena di Vignola*" nelle due tipologie a peduncolo lungo e a peduncolo corto. La zona tipica di produzione ed elaborazione è compresa tra le province di Modena e Bologna. Dopo la raccolta, i frutti sono portati entro 24 ore allo stabilimento di trasformazione dove sono privati dei piccioli e dei noccioli. In seguito sono sottoposti a cottura previa aggiunta di zucchero. Peculiari di questa confettura sono il sapore, in cui dolce e asprigno sono in equilibrio tra di loro e l'elevata concentrazione di frutta nella lavorazione. Analoga fama in Italia e all'estero detiene il Fungo di Borgotaro raccolto nei boschi tra Albareto e Borgo Val di Taro in provincia di Parma e Pontremoli in provincia di Massa Carrara. In quest'area è consuetudine antica raccogliere funghi, tanto che già raccolte di usi e costumi del 1800 ne parlano. Da queste fonti risulta che già allora i funghi erano raccolti ed essiccati al sole o alla fiamma, al fine di rivenderli su altri mercati. Lo sviluppo di questo settore alla fine del 1800 è tale che nascono due ditte dedicate alla trasformazione ed essiccazione dei funghi, una delle quali è attiva tuttora. Dal 1960 sono state istituite apposite riserve per la raccolta dei funghi al fine di evitare lo sfruttamento eccessivo dei boschi. Come il fungo viene celebrato ogni anno con una fiera, anche lo Scalogno di Romagna è protagonista di una manifestazione che si tiene ogni anno la terza domenica di luglio a Riolo Terme. Lo scalogno è originario delle province di Ravenna, Forlì e Bologna, nelle quali è presente da almeno un secolo, dopo essere

stato importato dalla Francia. Lo Scalogno di Romagna ha un sapore decisamente peculiare: più forte e profumato di quello della cipolla e più dolce di quello dell'aglio. È molto utilizzato come ingrediente di salse e sughi, per ripieni e farciture e per insaporire carni bollite e stracotti.

Lasciamo l'Emilia Romagna per riconoscere il giusto merito ad un altro prodotto, questa volta lombardo: la **Mela di Valtellina** IGP. La Mela di Valtellina IGP è prodotta in provincia di Sondrio da varietà "Red delicious", "Golden Delicious" e "Gala" con tecniche a basso impatto ambientale quali l'agricoltura integrata e l'agricoltura biologica. La raccolta avviene a mano ed inizia nel periodo tra agosto e settembre, a seconda della varietà. La melicoltura ha origine nelle vallate della Valtellina come coltura destinata all'autoconsumo. Solo intorno al 1920 si passa alla commercializzazione. La filiera comprende alcune cooperative che svolgono anche la funzione di centri di condizionamento e che riuniscono un totale di circa 500 aziende agricole.

Contiguo alla Lombardia è il Veneto, ricco bacino di ortofrutta "preziosa" e rinomata. Anche qui, come in Emilia Romagna, la produzione ortofrutticola è cospicua e variegata. Tra le prelibatezze spiccano in particolare: l'**Aglio Bianco Polesano** DOP, l'**Asparago Bianco di Bassano** DOP, l'**Asparago Bianco di Cimadolmo** IGP, il **Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese** IGP, il **Marrone di San Zeno** DOP, il **Radicchio di Verona** IGP, il **Radicchio Rosso di Treviso** IGP, il **Radicchio Variegato di Castelfranco** IGP, il **Radicchio di Chioggia** IGP, il **Riso Nano Vialone Veronese** IGP. L'Aglio Bianco Polesano DOP è prodotto in provincia di Rovigo da un ecotipo locale e si presenta in forma di bulbo di colore bianco, di forma regolare e compatta. In commercio è immesso sotto forma di trecce, treccioni, grappoli e grappoloni, in confezioni retinate o sacchi. Si tratta di una coltura talmente radicata su questo territorio da essere stata definita "l'oro bianco del Polesine". Diversi documenti storici ne attestano la presenza fin dal XVI secolo. Analogamente profondo è il legame che unisce l'Asparago Bianco di Bassano DOP alla sua terra d'origine, il vicentino. La sua scoperta è casuale: secondo una leggenda, un contadino avrebbe raccolto la parte sotterranea della pianta, avendo una grandinata distrutto la parte aerea e si sarebbe reso conto che il turione non solo era commestibile, ma anche buono, e da quel momento avrebbe continuato a raccogliarlo prima che spuntasse. L'asparago è conosciuto fin dal 1500, quando è citato nel menù di banchetti offerti a personaggi di riguardo. Attualmente a favore della salvaguardia di questo prodotto esistono un

Consorzio di tutela e una Confraternita, ai quali sono da ascrivere diverse iniziative di valorizzazione quali mostre mercato, convegni, serate enogastronomiche, feste, nonché borse di studio di ricerca sull'asparago. Poco distante dal vicentino, nel trevigiano, è coltivato l'Asparago Bianco di Cimadolmo IGP, conosciuto fin dai tempi di Plinio il Vecchio. Questa zona è, infatti, caratterizzata da un clima temperato – umido con primavere ricche di piogge che favoriscono il rapido accrescimento dei turioni. A Cimadolmo annualmente nel periodo di maggio si tiene una mostra sull'asparago, al quale è dedicato anche un itinerario turistico che si snoda lungo i comuni di produzione. Dal trevigiano spostandosi verso nord, si incontra la provincia bellunese nella quale da secoli è coltivato il Fagiolo di Lamon nei 4 ecotipi: Spagnolo, Spagnolit, Calonega e Canalino. Il tipo Spagnolo presenta forma ovoidale e buccia fine, semi con striature rosso vinose. Il tipo Spagnolit è il più ricercato per la delicatezza del gusto e per la buccia particolarmente tenera. Il tipo Calonega ha forma schiacciata con striature di colore rosso vivo. Il tipo Canalino presenta buccia consistente e ottima resistenza alle malattie. A settembre ogni anno si tiene una sagra dedicata al fagiolo, *“A tavola nel feltrino: il fagiolo”*, animata da mostre, dimostrazioni di antichi mestieri, musica e artisti di strada. Nell'ambito dei legumi a denominazione, il fagiolo di Lamon vanta la maggiore quantità di prodotto certificato. Diversi sono anche i marroni a denominazione del Veneto: il Marrone del Monfenera IGP (provincia di Treviso), il Marrone di Combai IGP (provincia di Treviso) e il Marrone di San Zeno DOP (provincia di Verona). Di questi il Marrone di San Zeno DOP è l'unico prodotto in quantitativi rilevanti. Il Marrone di San Zeno DOP è ottenuto dai frutti della varietà locale *“Marrone”* in castagneti posti tra i 200 e i 900 metri. Dopo la raccolta i marroni sono sottoposti alle fasi di cernita e calibratura ed infine alla *“cura”*, operazione necessaria per prolungarne la conservabilità. Già dalla fine del XIX secolo esistono prove documentate di un commercio di marroni nel veronese, mentre dagli anni Venti annualmente si tiene la sagra dedicata a questo prodotto, rinominata nel secondo dopoguerra *“Mostra mercato del marrone”* a cavallo tra i mesi di ottobre e novembre. Se interessante è la produzione castanicola veneta, c'è, però, da segnalare che il vero simbolo di questa terra è il radicchio. In Veneto il radicchio è coltivato dal 1800. Il più antico è il Radicchio Rosso di Treviso, del quale abbiamo già parlato e dal quale sono stati ottenuti gli altri (di Chioggia, di Verona, di Castelfranco) grazie all'incrocio con altri tipi di scarola. Il Veneto è oggi leader nella produzione di quest'ortaggio al quale sono dedicati eventi vari e feste durante

tutto l'inverno nei vari paesi in cui si produce, spesso in abbinamento ad altri prodotti e vini tipici. Delle province di Verona, Vicenza e Padova è il Radicchio di Verona che si distingue per la croccantezza delle foglie, il colore rosso intenso e il sapore leggermente amarognolo. Nell'areale di Venezia, Treviso e Padova è invece coltivato il Radicchio Variegato di Castelfranco IGP, peculiare per il colore bianco crema del cespo e il sapore dal dolce al gradevolmente amarognolo. Il Radicchio di Chioggia è presente in alcuni comuni delle province di Venezia, Padova e Rovigo ed è caratteristico per la forma sferica compatta del cespo, le foglie di colore rosso più o meno intenso con nervature centrali bianche che lo fanno assomigliare ad una rosa. A chiudere questa breve rassegna sulle ricchezze dell'agricoltura di qualità veneta, ricordiamo il Riso Nano Vialone Veronese della zona sud della provincia veronese. Si tratta di un riso ottenuto dall'incrocio tra le varietà "nano" e "vialone" e che dal 1945 è entrato appieno come ingrediente principe nella cucina veneta che lo predilige per la preparazione dei tradizionali risotti. Nella lavorazione del riso la fase sicuramente più curiosa è quella inerente allo sbiancamento grazie alla quale si ricavano chicchi raffinati e commercializzabili. Nel caso del riso nano vialone quest'operazione non è mai completa in quanto più spinto è il grado di raffinazione e più elementi nutritivi vengono persi.

Meno ricca di prodotti ma assolutamente peculiare è l'offerta di prodotti ortofrutticoli di qualità toscani. Tra tutti primeggia il **Farro della Garfagnana IGP**, mentre la **Farina di Neccio della Garfagnana DOP**, la **Castagna del Monte Amiata IGP**, il **Marrone del Mugello IGP**, il **Marrone di Caprese Michelangelo DOP** ed infine la **Farina di Castagne della Lunigiana DOP** costituiscono, invece, prova tangibile dell'importanza della castanicoltura come fonte di reddito per le popolazioni rurali. Il Farro della Garfagnana IGP rientra tra i più antichi cereali conosciuti dall'uomo, introdotto in Italia dai greci. La sua coltivazione era stata un po' abbandonata in seguito all'introduzione di altre specie di frumento, ma alla fine degli anni Settanta si è avuta una sostanziale riscoperta. In particolare in Toscana l'unica zona in cui è tuttora coltivato è la Garfagnana, corrispondente alla provincia di Lucca. Qui, infatti, il farro ha trovato le condizioni ideali per il suo sviluppo grazie all'ambiente particolarmente vocato. Molte ricette tradizionali prevedono l'utilizzo del farro come ingrediente: insalate, "farrotti" (risotti a base di farro), zuppe, ma anche biscotti. Della stessa area geografica è la Farina di Neccio della Garfagnana IGP, che si ottiene utilizzando castagne, metodi di essiccazione e mulini tradizionali siti nella provincia

di Lucca. La farina che si ottiene oggi è impiegata come ingrediente nella preparazione di dolci, ma nei secoli scorsi ha rappresentato un'insostituibile fonte di sostentamento per le popolazioni della Garfagnana. Ancora oggi è richiesto dal disciplinare l'uso di *"metati"*, caratteristici essiccatoi in pietrame, calce e sabbia e di mulini a pietra per la trasformazione. Anche nell'area del monte Amiata – dov'è prodotta la Castagna del Monte Amiata IGP - i castagneti sono presenti da sempre. Fin dal XIV secolo, inoltre, negli statuti della Comunità dell'Amiata sono presenti disposizioni per la raccolta sia dei frutti che del legname e sanzioni per chi danneggia gli alberi di castagno. Esiste anche un percorso turistico, *"La strada della Castagna del Monte Amiata"*, che si snoda lungo i comuni dell'areale della denominazione grazie al quale è possibile venire in contatto con la *"civiltà"* del castagno: ovvero i luoghi naturali e le attività umane ad esso legate. È possibile per esempio scoprire alcuni degli attrezzi tradizionali usati per la lavorazione: il *"magliozzo"* per aprire i ricci, la *"mazzanghera"* per battere le castagne collocate in una *"bigoncia"* e liberarle dalla buccia. Anche la cucina tipica trova nella castagna un ingrediente essenziale: la *"polenta dolce"*, il *"castagnaccio"*, il *"pane di castagno"* e il *"fiandulone"* sono solo alcuni degli esempi dei suoi svariati utilizzi. Dal grossetano spostiamoci verso il territorio fiorentino dov'è invece conosciuto e coltivato il Marrone del Mugello IGP ottenuto da una varietà locale, il *"Marrone fiorentino"*. Anche qui il marrone ha rappresentato per secoli il sostentamento delle popolazioni di montanari che non potevano accedere ad altri alimenti come la carne o i cereali. Nel corso del tempo l'esperienza della manodopera locale è diventata uno degli elementi chiave per la cura e la stessa sopravvivenza dei castagneti. L'intervento dell'uomo si sostanzia nella pulizia del terreno sottostante il castagno prima della raccolta, ma anche e soprattutto nella potatura che è un compito demandato allo *"scaccino"*. Lo scaccino, o potatore, si arrampica sulla chioma per tagliare i rami malati, secchi o in eccedenza, raggiungendo anche altezze di 30 metri. Dalla difficoltà del compito dello scaccino si evince quanto sia importante per l'uomo essere rispettoso dell'ambiente che lo circonda, avere equilibrio nel rapportarsi alla natura e preservarla perché ciò significa preservare la propria storia e il proprio passato. Ugualmente tradizionale e consolidata da secoli è la produzione del Marrone di Caprese Michelangelo DOP, realizzato in due soli comuni del territorio aretino: Caprese Michelangelo e Anghiari. Peculiarità di questa castagna è l'elevato contenuto in amido, dovuto alle consistenti risorse idriche dei terreni e alla particolare esposizione dei castagneti che fruiscono per molte ore della luce solare.

Contribuiscono all'accumulo dell'amido e quindi al sapore unico anche la bassa densità di piantagione e lo sfoltimento che si realizza con la potatura. Questo frutto si presenta quindi con una polpa croccante e zuccherina, con lievi note profumate di mandorla e vaniglia, che diventano più intense con la cottura. Per completare questa mappa della castanicoltura toscana, andiamo in provincia di Massa Carrara, dove ha origine la Farina di Castagne della Lunigiana DOP. La castagna è legata a doppio filo a questa terra. Molte fasi della lavorazione delle castagne si trasformano in vere e proprie occasioni sociali, feste che coinvolgono l'intera comunità locale come per esempio accade per la *"baladura"*, operazione che consiste nel calpestare le castagne parzialmente sgusciate per favorirne la completa mondanatura. Ancora oggi tra l'altro il primo giorno della raccolta è il 29 settembre, festa di San Michele, storicamente fissata come data in cui le condizioni climatiche favoriscono l'apertura dei ricci. Anche nel paesaggio rurale sono ben conservati segni tangibili della lavorazione tradizionale delle castagne, in particolare i *"gradili"* presenti nei castagneti e utilizzati per seccare le castagne e i mulini ad acqua utilizzati per la trasformazione in farina.

Abbandonata la Toscana, possiamo rivolgere il nostro sguardo ad altre regioni e alle loro tipicità: la **Lenticchia di Castelluccio di Norcia** IGP (Umbria, Marche), l'**Oliva Ascolana del Piceno** DOP (Marche, Abruzzo), la **Carota dell'Altopiano del Fucino** IGP (Abruzzo), il **Kiwi di Latina** IGP, il **Carciofo Romanesco del Lazio** IGP (Lazio). La Lenticchia di Castelluccio di Norcia IGP è prodotta in un'areale che rientra interamente nel Parco dei Monti Sibillini, a cavallo tra le regioni dell'Umbria e delle Marche, a un'altitudine di circa 1500 metri. L'ubicazione dei terreni e le condizioni climatiche rigide con innervamenti costanti da novembre a marzo di ogni anno e gelate primaverili preservano questo legume dall'attacco dei parassiti. A maggio avviene la semina, accompagnata tuttora da riti propiziatori per salvaguardare il raccolto, a giugno vi è quindi la fioritura e a luglio la raccolta. Seguono le fasi di essiccamento delle lenticchie e di trebbiatura ad agosto e infine il confezionamento. La trebbiatura è celebrata con una festa in cui il più anziano contadino di Castelluccio dà inizio alle attività, a testimonianza del valore non solo economico ma anche sociale e umano dei prodotti tradizionali. L'area compresa tra Marche e Abruzzo, in particolare tra Ascoli Piceno e Teramo, è la patria dell'oliva ascolana, commercializzata in salamoia o ripiena. La ricetta dell'oliva ripiena a base di carni bovine e suine, con eventuali piccole quantità di pollo o tacchino, nasce nel 1800 dall'arte di un cuoco sconosciuto. L'elaborazione dell'oliva in salamoia, invece, si deve ai monaci bene-

dettini olivetani del Piceno. All'oliva ascolana - e alla frittura in generale - è dedicata una manifestazione, "Fritto misto", tra fine aprile e inizio maggio di ogni anno. Il cibo di strada, di cui le frittture sono un esempio rilevante, ha un valore simbolico poiché esprime la quotidianità più vera di un popolo. Restiamo sempre in terra abruzzese, ma spostiamoci verso L'Aquila, in particolare nell'altopiano del Fucino, dove viene prodotta la rinomata Carota dell'Altopiano del Fucino IGP. Si tratta di una coltivazione introdotta intorno al 1950 per favorire tra l'altro la rotazione ed evitare fenomeni di stanchezza del terreno. In pochi anni questa coltura è diventata trainante nell'area anche grazie alla nascita di opifici nei quali il prodotto appena raccolto è conferito per essere sottoposto alle operazioni di pulizia, cernita e condizionamento. L'altopiano del Fucino è rinomato per la coltivazione degli ortaggi e ciò si deve alla sua storia. L'area, infatti, è stata resa agricola grazie all'intervento del principe Torlonia che, alla fine del 1800, fece prosciugare il bacino di quello che era il terzo lago d'Italia: il lago del Fucino. Ciò implica che il Fucino sia un comprensorio giovane e poco sfruttato e questo spiega l'elevata qualità dei prodotti ivi coltivati. La carota si segnala soprattutto per il colore arancio intenso, l'assenza di peli, il contenuto in glucidi e vitamine (acido ascorbico, tiamina, carotene, riboflavina) più alto rispetto ai prodotti analoghi. Se il Fucino è l'area d'elezione per gli ortaggi, l'agro pontino è quello del kiwi. Negli anni Settanta la provincia di Latina è stata una delle prima ad ospitare impianti specializzati della coltura dell'actinidia. Attualmente è un punto di riferimento per frutticoltori, commercianti e studiosi. La vera origine del kiwi non è la Nuova Zelanda, come si ritiene comunemente, ma la Cina, dalla quale poi è stato importato in Nuova Zelanda, ma solo come pianta ornamentale. Bisogna aspettare gli anni Cinquanta perché sia scoperto il suo utilizzo alimentare e quindi l'introduzione delle prime varietà ad uso commerciale. Nell'agro pontino questa coltura ha trovato condizioni ottimali al suo sviluppo legate al clima e ai terreni molto simili alla terra d'origine, a tal punto da rendere l'Italia primo produttore a livello mondiale. È noto, inoltre, come i frutti provenienti da Latina abbiano caratteristiche organolettiche superiori a quelli neozelandesi. Il litorale laziale è l'area tipica di produzione del Carciofo Romanesco del Lazio, in particolare i comuni di Cerveteri e Ladispoli. Le cultivar utilizzate sono "Castellammare", "Campagnano" e relativi cloni, dal sapore dolce e gradevole. Il carciofo sarebbe conosciuto fin dal tempo degli etruschi, come dimostrano alcune raffigurazioni di foglie di questa pianta sulle pareti di alcune tombe della necropoli etrusca di Tarquinia. Dal 1950 a

Ladispoli si tiene la sagra del carciofo romanesco, ma anche a Sezze e Campagnano si tengono altre sagre. La stessa presenza del prodotto nella cucina tipica romana è indice del suo forte radicamento al territorio.

Altra regione bacino di prodotti ortofrutticoli di grande qualità e rinomanza è la Campania, dove si producono specialità quali il **Limone Costa d'Amalfi** IGP di cui abbiamo già parlato, il **Limone di Sorrento** IGP, la **Melannurca Campana** IGP, la **Nocciola di Giffoni** IGP, il **Pomodorino del Piennolo del Vesuvio** DOP e il **Fico Bianco del Cilento** DOP. Il Limone di Sorrento è un simbolo della penisola sorrentina; è impiegato sia come prodotto fresco sia nella preparazione del liquore di limoni di Sorrento (meglio conosciuto come limoncello) ottenuto dall'infusione delle bucce di limone in alcool. L'area di produzione comprende - oltre alla penisola sorrentina - anche l'isola di Capri, entrambe mete turistiche famose in tutto il mondo. In questo splendido ambiente, il connubio tra il clima mediterraneo, i terreni argillosi, l'effetto mitigatore del mare determina le condizioni ideali per i limoneti coltivati con il caratteristico sistema del "pergolato sorrentino", che prevede la copertura con canne sostenute da pali di castagno. In questo modo si ottengono due risultati: la difesa contro gli agenti atmosferici avversi e la scalarità nella maturazione dei frutti. La raccolta, infatti, può avvenire dal 1° febbraio al 31 ottobre di ogni anno, rigorosamente a mano. Anche la Melannurca Campana - come il Limone di Sorrento IGP - è molto adatta alla trasformazione, per esempio in succhi o per la preparazione di dolci e di liquori. La produzione si concentra soprattutto nell'agro napoletano, casertano e beneventano. Le varietà coltivate sono "*Annurca*" e "*Annurca rossa del sud*". Peculiare nella coltivazione di questi frutti è l'ultima fase di maturazione, che ha lo scopo di completare l'arrossamento dei frutti. Le mele, dopo la raccolta, sono poste in appezzamenti di terreno - i c.d. melai - su strati di materiale soffice tipo aghi di pino o trucioli di legno e sono continuamente rivoltate al fine di esporre ai raggi solari la parte meno colorata. Nel salernitano, precisamente nella Valle del Picentino e nella Valle dell'Irno, è un'altra specie arbustiva a farla da padrona: la nocciola. Qui nasce, infatti, la pregiata Nocciola di Giffoni IGP da una varietà locale, la "Tonda di Giffoni". Questa varietà è ricercata dall'alta pasticceria per le caratteristiche superiori quanto a forma, aroma, pelabilità, composizione chimica. Secondo diverse fonti storiche, la Campania sarebbe la prima regione ad essere stata interessata dalla coltura, come dimostrano svariate citazioni degli antichi scrittori latini nelle quali compare quasi sempre questo territorio quando si parla di nocciola, o i dipinti ritro-

vati nelle case pompeiane ed ercolanesi. Nonostante questi riferimenti, dobbiamo aspettare il Medioevo per avere notizie certe sulla coltivazione specializzata del nocciolo in Campania. Attualmente nell'areale previsto dal disciplinare, la nocciola è la coltura maggiormente presente e la filiera comprende tante aziende agricole di piccole dimensioni per una superficie complessiva di circa 3000 ettari. La raccolta delle nocciole avviene spesso ancora a mano a causa della forte inclinazione dei noccioli che non consentono la meccanizzazione degli impianti. Una lavorazione assolutamente artigianale accomuna la nocciola ad un altro prodotto, il Pomodorino del Pienolo del Vesuvio. Il nome "piennolo" trova spiegazione nell'abitudine di sistemare i pomodori in forma di grappoli su di una corda legata a cerchio, così da comporre un unico grande grappolo, o "piennolo" appunto, che viene tenuto sospeso grazie a dei ganci. È almeno un secolo che nell'area vesuviana esiste ed è documentata l'usanza di conservare i pomodori con questo sistema, che risponde alla necessità di averli disponibili per tutta la stagione invernale, così da poterli utilizzare nella preparazione di pizze e primi piatti. Le peculiarità di questo pomodoro sono insite nell'elevata consistenza della buccia, nella forza di attaccatura al peduncolo, nell'elevata concentrazione di zuccheri e di acidi. Tutti questi elementi sono senza dubbio legati all'ambiente pedoclimatico in cui questo prodotto cresce e si sviluppa: la natura vulcanica dei terreni, contraddistinti da un'elevata fertilità, e il clima asciutto con ampie escursioni termiche tra notte e giorno che contribuiscono a tenere lontani i parassiti. Nel salernitano, verso la zona costiera, si produce una prelibatezza frutto di una lavorazione squisitamente artigianale: il Fico Bianco del Cilento DOP. Si tratta di una preparazione basata sull'essiccazione alla luce diretta del sole o in tunnel o attraverso la bagnatura con una soluzione a base di acqua calda e sale al 2%. I fichi possono anche essere sottoposti a cottura in forni ad aria calda e successiva farcitura con mandorle, noci, nocciole, semi di finocchietto, bucce di agrumi di provenienza locale. La Campania è la prima regione in Italia per la produzione di fichi e il Cilento è una zona particolarmente vocata per la fertilità dei suoli e l'azione mitigatrice del mare, cui si devono aggiungere la semplicità della coltivazione e la resistenza della pianta alle malattie. Se campano è il primato nazionale per la produzione di fichi essiccati, è sicuramente lucano quello per la produzione di fagioli. L'Alta Val d'Agri, infatti, è la terra d'origine del Fagiolo di Sarconi, dove ancora oggi si celebra ogni anno la "Sagra del Fagiolo". Nel corso della festa è possibile scoprire, in un percorso che si snoda lungo le vie del paese, ben 17 ecotipi di fagiolo. Il legame con il prodotto degli

abitanti di Sarconi è talmente forte che essi sono chiamati “*ciuoti*” in quanto da sempre coltivatori di fagioli. Il fagiolo di Sarconi si distingue dagli analoghi legumi per la rapidità di cottura ed il gusto piacevole.

Interessante è anche la produzione agrumicola del Gargano in provincia di Foggia - l'unica zona lungo la costa adriatica dove siano presenti agrumeti - e dove sono prodotti l'**Arancia del Gargano IGP** e il **Limone Femminello del Gargano IGP**. L'Arancia del Gargano IGP è ottenuta da due ecotipi locali, “*Biondo comune del Gargano*” e “*Duretta del Gargano*”. Distintive sono due caratteristiche: l'epoca di maturazione che è tra aprile e maggio e la serbevolezza che in passato consentiva a questi frutti di affrontare anche lunghissimi viaggi oltreoceano. Anche il Limone Femminello del Gargano è conosciuto oltreoceano, in Canada e negli Stati Uniti in particolare. La coltivazione degli agrumi in quest'areale è un raro esempio di come anche in condizioni ambientali difficili (terreni calcarei e scarsità d'acqua) si possano ottenere splendidi frutti.

Più vocata alla produzione ortofrutticola è indubbiamente la Sicilia, patria di alcune specialità: il **Ficodindia dell'Etna DOP**, il **Pistacchio Verde di Bronte DOP**, l'**Arancia Rossa di Sicilia IGP**, il **Cappero di Pantelleria IGP** e il **Pomodoro di Pachino IGP**. Da oltre due secoli alle pendici dell'Etna è coltivato il ficodindia che, su questi terreni di origine vulcanica, ha trovato l'habitat ideale per il suo sviluppo. Il ficodindia è una pianta che può raggiungere fino a 5 metri d'altezza. Le radici assumono la caratteristica forma di pale su cui hanno origine i frutti spinosi e dalla polpa ricca di semi. Nel pieno del suo sviluppo la pianta ha la forma di un albero privo di tronco e di rami. Prima della vendita i frutti sono sottoposti a despinatura per eliminare le spine della parte esterna. Il 90 % della superficie nazionale destinata a questa coltivazione è in Sicilia. Da qui il ficodindia è venduto nelle altre regioni italiane, ma anche all'estero soprattutto Canada e Stati Uniti. Un altro dei simboli di questa terra è il pistacchio. Particolarmente conosciuto è quello coltivato nella zona di Bronte, Adrano e Biancavilla, che si distingue dagli analoghi in commercio per il colore verde intenso, il sapore aromatico, l'alta percentuale di acidi grassi monoinsaturi. Ancora oggi il pistacchio è fondamentale nell'economia di questi paesi e non a caso è denominato anche “l'oro verde”. È molto esportato per gran parte in ambito europeo, ma in piccola parte anche oltreoceano ed è utilizzato in svariate preparazioni, dagli arancini ai primi piatti e soprattutto nell'industria dolciaria. Alcuni esempi dell'utilizzo del pistacchio sono il pesto al pistacchio, la crema di pistacchio, la torta al pistacchio

e la *“filletta al pistacchio”* dolce tipico brontese. L'introduzione del pistacchio si deve alla dominazione degli arabi (VIII – IX secolo d. C.), così come quella della canna da zucchero, del cotone, del papiro, della melanzana e degli agrumi. A proposito di agrumi, la Sicilia orientale accoglie distese di Arancia Rossa di Sicilia IGP, che qui ha trovato le condizioni migliori per svilupparsi. Per effetto delle notevoli escursioni termiche nella pianura e nella zona collinare circostante l'Etna, infatti, si determinano degli accumuli di zuccheri nei frutti e di pigmenti sulla buccia che conferiscono alle arance un sapore dolce e un colore intenso dell'epicarpo. Le varietà coltivate sono *“Moro”*, *“Tarocco”* e *“Sanguinello”*. La varietà Moro presenta frutti di pezzatura media, dalla polpa di colore rosso vinoso e con spiccata acidità, che raggiungono l'ottimale maturazione tra dicembre e gennaio. La varietà Tarocco presenta frutti di pezzatura medio-grossa, dalla polpa di colore arancio con screziature rosse e con elevato contenuto di vitamina C, che raggiungono la maturazione tra dicembre ed aprile. La varietà Sanguinello presenta frutti di pezzatura media, dalla polpa di colore arancio con screziature sanguigne e molto succosa, che maturano tra febbraio ed aprile. Limitrofa all'area in cui viene coltivata l'Arancia Rossa di Sicilia IGP è quella di Ragusa e Siracusa dove da tempo è presente il Pomodoro di Pachino IGP. Si tratta di un prodotto molto apprezzato per la sua versatilità e per la sua precocità, pregi riconducibili alle caratteristiche del territorio. Il pomodoro, difatti, nasce in una zona in cui la salinità delle acque irrigue, il livello di esposizione ai raggi solari, il clima mite contribuiscono in modo determinante alla sua unicità. Anticamente Pachino era il nome con cui veniva indicato il lembo più estremo dell'area sud orientale della Sicilia. Questo serve a comprendere perché quest'area sia chiamata *“valle del sapore”* e i suoi prodotti siano a pieno titolo *“frutti del sole”*. L'ultima coltivazione tipicamente mediterranea di cui parliamo è il capperi, in particolare quello di Pantelleria, che già dalla fine dell'Ottocento costituisce un'importante fonte di reddito per la popolazione locale. Attualmente la filiera coinvolge circa 400 produttori riuniti in cooperativa e la produzione si aggira sui 2000 quintali. Dagli anni Sessanta le superfici investite a capperi superano quelle destinate alla viticoltura e alla produzione del rinomato zibibbo, vino liquoroso pantesco. Della pianta del capperi si raccolgono nel periodo di giugno luglio i bottoni fiorali. Prima della vendita, tuttavia, sono soggetti a salatura a secco con continuo rimescolamento, aggiunta periodica di sale marino e progressiva eliminazione delle acque di vegetazione per circa 10 giorni. Al termine di questa fase, i capperi acquistano un aroma intenso e penetrante. Sono

venduti conservati sotto sale marino e in condizioni ottimali possono durare anche degli anni, mantenendo intatte le loro proprietà organolettiche.

2.2.5 L'Italia degli altri prodotti

Come può intuirsi dal titolo, diamo ora uno sguardo alle altre categorie merceologiche non affrontate sinora: prodotti da forno, prodotti ittici e altri prodotti di origine animale. Partiamo dal pane: alimento semplice e comune a tutti i popoli, legato ai ritmi della vita e alla fertilità della terra. Il nostro Paese è costellato di pani diversi la cui storia si perde nei secoli. La cottura del pane in forni pubblici ha rivestito da sempre anche un significato sociale come momento di aggregazione di una comunità. I pani più conosciuti e per i quali è stata ottenuta la registrazione come DOP o come IGP sono il **Pane Casereccio di Genzano IGP**, il **Pane di Altamura DOP**, il **Pane di Matera IGP**. Il Pane Casereccio di Genzano IGP è prodotto in provincia di Roma e la sua origine è legata alla cultura contadina in cui nasce. L'abitudine di fare il pane in casa, infatti, è connotata alle famiglie genzanesi, così come la cottura in forni detti "soccie". Il Pane di Genzano è ottenuto con una lavorazione a carattere artigianale che prevede l'impasto degli ingredienti (acqua, farina di grano tenero, sale e lievito naturale) e la successiva lievitazione. Anche la cottura è una fase critica per la buona riuscita del processo: avviene tradizionalmente in forni a legna a temperature di circa 300 °C per un tempo che varia tra mezz'ora e un'ora e venti, a seconda della pezzatura. La sua peculiarità è nella crosta spessa che ha la funzione di proteggere la mollica all'interno e preservarla tenera e compatta. Anche in Puglia, in particolare nella zona delle Murge, il pane è un culto. Qui la trasformazione del grano duro è una tradizione radicata e ciò è dimostrato anche dal fatto che un'altra delle specialità baresi è la pasta. Il Pane di Altamura è il primo pane italiano a fregiarsi della DOP. È un pane giallo, del colore del grano, dalla crosta spessa e dall'odore caratteristico, dalla forma "accavallata" o "a cappello di prete". In passato la preparazione del pane avveniva a livello domestico e la cottura in forni pubblici, mentre la cottura in casa era vietata. Le famiglie, prima di portare le proprie forme in questi forni, provvedevano a marchiarle con le iniziali del capofamiglia. La durabilità è una delle principali proprietà che lo distingue dagli altri pani in commercio. Molte ricette locali sono basate sull'utilizzo di pane raffermo come ingrediente, a ri-

prova della sua versatilità. In continuità con la Murgia barese, si trova la Murgia materana, anch'essa coltivata a grano duro. La passione per il pane è quindi anche lucana: il Pane di Matera IGP, difatti, è distribuito in tutte o quasi le regioni meridionali e la sua reputazione è indiscussa. Fin dal 1857 si attesta la presenza di quattro mulini sul territorio materano, mentre a livello domestico ogni famiglia dispone di un mortaio per macinare il grano. Ben presto compaiono anche i primi forni pubblici per la cottura del pane. Nel 2010, al fine di tutelare il pane come simbolo di una cultura contadina ormai quasi dimenticata, è stata avanzata all'UNESCO la richiesta di riconoscere il Pane di Matera IGP come patrimonio dell'umanità.

Dalle prelibatezze della terra passiamo a quelle del mare con un prodotto ligure, le **Acciughe Sotto Sale del Mar Ligure**, primo prodotto ittico a potersi fregiare del marchio IGP. Nel disciplinare è cristallizzata una tecnica di lavorazione e conservazione delle acciughe che è tramandata da generazioni. Le acciughe possono essere pescate nel periodo compreso tra il 1° aprile e il 15 ottobre di ogni anno con il metodo tradizionale "della lampara". Entro poche ore dalla cattura vanno sottoposte alle fasi successive per evitare la proliferazione di eventuali parassiti che ne comprometterebbero la sicurezza. Le acciughe, quindi, sono trattate con sale marino per facilitare lo spurgo del sangue, sono pulite con l'eliminazione della testa e collocate in barili di legno di castagno o vasi di terracotta disposte a raggiera. Qui restano per circa due mesi con un peso sulla parte superiore del barile. Dopo due mesi le acciughe sono spostate in appositi contenitori di vetro, le "*arbanelle*" chiuse da un dischetto di ardesia, vetro o plastica. Questa conserva era un tempo oggetto di un fiorente commercio con il vicino Piemonte, tanto che il termine di "*acciugai*" identificava coloro che attraversavano i passi montani della riviera di Ponente. Nel vicino Piemonte è invece consolidato l'allevamento della tinca, la cui specie più pregiata è la **Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino** DOP. Questa è allevata in vecchi stagni di argilla o in nuovi invasi in monocultura. L'alimentazione degli esemplari esclude l'impiego di farine di carne e di OGM ed è basata su un rigoroso bilanciamento tra proteine di origine animale e di origine vegetale. La tinca gobba si differenzia per la tenerezza delle carni e per l'assenza di odori sgradevoli (fango), che invece possono comparire in prodotti analoghi a causa dei fondali melmosi. La filiera è ben collegata con la ristorazione locale che assorbe la quasi totalità del prodotto, il quale resta pur sempre un prodotto di nicchia introvabile nella Grande Distribuzione o al mercato del pesce. Nel mese di maggio a Poirino si tiene da cinquant'anni la

Sagra della tinca, nel corso della quale sono premiati avannotti, tinche da porzione e riproduttori di tinche.

Per concludere al meglio questo viaggio, non si possono non ricordare alcune specialità usate come condimenti o ingredienti di altre preparazioni, ma non per questo meno nobili: ci riferiamo all'aceto balsamico, alla liquirizia e allo zafferano. Dell'aceto balsamico abbiamo già parlato nel primo capitolo a proposito dei fattori umani. Sono al momento riconosciuti come denominazione tre diversi tipi di aceto: **l'Aceto Balsamico di Modena IGP**, **l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP** e **l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**. L'aceto balsamico di Modena IGP è prodotto nelle acetaie poste tra le province di Modena e Reggio Emilia dove fin dal 1600 è documentata l'esistenza di varie tipologie di aceti. Il termine "balsamico" invece è usato per la prima volta a partire dal 1747 e probabilmente fa riferimento al suo utilizzo terapeutico. Successivamente all'unità d'Italia (1861) l'interesse per questo prodotto aumenta ed è proprio di quegli anni il primo rudimentale disciplinare di produzione, nonché le prime ricette in cui è protagonista. L'aceto balsamico è ottenuto da mosto parzialmente fermentato e/o cotto e/o concentrato cui sono aggiunti aceto di vino ed eventualmente caramello per stabilizzare il colore. L'elaborazione e l'affinamento durano non meno di 60 giorni. Il prodotto affinato per un periodo di almeno tre anni può riportare in etichetta la dizione "invecchiato". Nel 2011 la produzione ha raggiunto 93 milioni di litri per un fatturato alla produzione di 243 milioni di euro e un fatturato al consumo di 405 milioni di euro. In soli due anni dalla registrazione come IGP l'aceto balsamico di Modena è diventato il prodotto più esportato all'estero con un giro d'affari che sfiora i 200 milioni di euro. L'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP è elaborato in provincia di Reggio Emilia da uve coltivate nella stessa zona. L'affinamento dura almeno 12 anni ed avviene in botti di legno di diverse dimensioni e di varie tipologie di legno (castagno, rovere, gelso, ginepro, ciliegio, frassino, robinia). Si parte dalle uve che sono concentrate attraverso la cottura che consente di far passare la concentrazione in zuccheri da 15 gradi saccarometrici delle uve a 30 gradi saccarometrici del mosto. Al termine del processo di invecchiamento l'aceto è di colore bruno scuro, limpido e lucente, odore penetrante e persistente con note aromatiche che dipendono dal tipo di legno utilizzato, sapore armonico in cui le note di dolce e di agro si equilibrano. Per il prodotto che ha almeno 25 anni di invecchiamento può essere indicata in etichetta la dizione "extra vecchio". L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

DOP si ottiene con un procedimento pressoché analogo a quello di Reggio Emilia. Le differenze tra i due sono insite nella zona di produzione (Reggio Emilia per l'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia DOP e Modena per l'aceto balsamico tradizionale di Modena DOP), nelle modalità di presentazione (quello di Reggio Emilia è confezionato in bottiglie di forma a tulipano rovesciato da 100 e 250 ml, quello di Modena in bottiglie di forma sferica con base rettangolare della capacità di 100, 200 o 400 ml) e per le categorie (l'aceto di Modena ne prevede due: 12 anni di invecchiamento contraddistinto da una capsula avorio e 25 anni di invecchiamento contraddistinto da una capsula oro. L'aceto di Reggio Emilia, al contrario, prevede tre categorie: 12 anni di invecchiamento contraddistinto da una capsula aragosta, 25 anni di invecchiamento contraddistinto da una capsula oro e una terza per l'aceto che ha tra i 12 e i 25 anni contraddistinto da una capsula di colore argento). Se l'aceto balsamico rappresenta al tempo stesso passato e futuro dell'Emilia, la liquirizia è invece "l'oro nero" della Calabria. Al 1700 risale la nascita del primo stabilimento nell'alto cosentino ad opera del Duca di Corigliano, Agostino III Saluzzo. Circa un secolo dopo sono già 10 gli stabilimenti per la produzione della liquirizia, uno dei quali attivo tuttora. In Calabria dalla liquirizia si ottengono tantissimi prodotti derivati: liquori, caramelle, grappe, confetti. La liquirizia calabrese si distingue da quelle analoghe in commercio per un più basso contenuto in glicirrizina, sostanza responsabile dell'aumento della pressione sanguigna. In Calabria la liquirizia è molto diffusa come pianta spontanea, oltre che come coltivazione. Dopo la raccolta, la radice è essiccata poiché contiene un elevato tasso di umidità in grado di favorire la comparsa di muffe. La produzione nazionale di liquirizia deriva per $\frac{3}{4}$ dalla Calabria, in particolare dalla provincia di Cosenza dove ha sede uno dei marchi storici: Amarelli attivo dal 1731. Per chiudere questa lunga trattazione, torniamo ad una spezia di cui abbiamo già parlato nel primo capitolo a proposito dei fattori storici: lo zafferano. Oltre allo Zafferano di San Gimignano DOP prodotto in quel di Siena, in Italia sono riconosciuti lo **Zafferano dell'Aquila DOP** e lo **Zafferano di Sardegna DOP**. In Sardegna l'introduzione dello zafferano si deve probabilmente ai Fenici che lo utilizzavano come tintura e per le sue proprietà terapeutiche. La prima testimonianza scritta è, però, del 1300 ed è rappresentata dal regolamento del porto di Cagliari. Da allora la sua coltivazione si è andata potenziando, diventando anche un'importante fonte di integrazione del reddito per tante famiglie del Medio Campidano, soprattutto nel secondo dopoguerra. Peculiare nel suo processo produttivo

è la fase che precede l'essiccazione e che consiste nell'umettamento degli stimmi con olio extravergine di oliva locale. È fondamentale per la buona riuscita del processo avere molta delicatezza nel manipolare gli stimmi senza romperli. Tante sono le ricette tradizionali del Campidano in cui è previsto l'uso dello zafferano: *"fregula incasada"* cous cous sardo con formaggio e zafferano, *"gallettinas"* biscotti secchi insaporiti con lo zafferano, *"pardulas"* formaggelle sarde dolci pasquali a base di formaggio fresco o ricotta e zafferano, *"su succu"* piatto tradizionale sardo, *"sa busecca"* trippa alla cagliaritana con menta e zafferano, *"zippulas"* frittelle di Carnevale. Nella stessa epoca (1300) la coltivazione dello zafferano ha inizio anche nella provincia dell'Aquila, in particolare in corrispondenza della piana di Navelli. Qui lo zafferano trova condizioni pedoclimatiche ottimali per il suo sviluppo e la città diventa ben presto famosa per il suo zafferano. Il commercio con città importanti come Milano e Venezia dà grande slancio all'economia aquilana basata fino a quel momento solo sull'allevamento di pecore e sulla produzione di lana. C'è da dire, inoltre, che quando viene introdotta questa coltivazione la città dell'Aquila è stata fondata da poco, quindi a ragione si può affermare che la storia del territorio è legata a doppio filo con quella del prodotto tipico che più lo rappresenta. Talmente intimo è questo legame che anche alcuni itinerari turistici includono i luoghi più rappresentativi. Un percorso interessante è quello de "I Borghi dello Zafferano", che si snoda attraverso il borgo medievale di Navelli e di Civitaretenga per arrivare al complesso abbaziale di Bominaco formato dalle chiese di San Pellegrino e S. Maria Assunta.

2.3 Agropirateria e italian sounding

Agropirateria è il termine con il quale si indica la contraffazione alimentare ovvero quell'insieme di illeciti relativi alla violazione del marchio registrato, delle indicazioni geografiche (DOP/IGP...), della presentazione dei prodotti. Si tratta di un reato perseguibile penalmente. Più difficile da contrastare è, invece, l'italian sounding fenomeno che si basa sull'imitazione di prodotti italiani. L'italian sounding consiste per esempio nell'utilizzo di etichette o altri simboli o colori o figure sull'imballaggio che hanno l'effetto di evocare l'italianità dei luoghi d'origine della materia prima, della ricetta, del marchio o del processo di trasformazione di processi fabbricati all'estero. Il caso più conosciuto è sicuramente quello del Parmigiano Reggiano

che all'estero spesso diventa "*Parmesan*", ovvero un formaggio il cui nome evoca quello italiano ma che di fatto italiano non è.

L'immagine dei prodotti italiani nel mondo è sicuramente un'immagine vincente ed è questo il motivo per cui tante industrie, commercianti e ristoratori ne abusano procurando danni incalcolabili all'intera filiera agricola italiana, se si considera, ad esempio, l'alta percentuale di latte o di carne suina destinata alla produzione di formaggi o salumi tipici. I principali problemi collegati a questi due fenomeni consistono nel fatto che i prodotti non autentici sottraggono quote di mercato ai prodotti Made in Italy e nel fatto che la scarsa qualità dei prodotti non autentici danneggia la reputazione dei prodotti autenticamente italiani. Come conseguenza di ciò, si determinano problemi collegati ai mancati introiti quali minore grado di penetrazione sui mercati esteri, perdita di posti di lavoro e minore gettito fiscale.

Gli strumenti di tutela da adottare per difendere le produzioni italiane di qualità sono diversi e riguardano in prima istanza l'informazione del consumatore, ma anche degli importatori, degli operatori commerciali, dei ristoratori per far comprendere ed apprezzare le differenze tra prodotti contraffatti e prodotti autentici in termini di garanzie di sicurezza igienico-sanitaria e in termini di superiorità organolettica. Esiste anche un altro livello di tutela che è quello legale e che riguarda in primo luogo le aziende/i Consorzi di tutela, i quali potrebbero provvedere alla registrazione dei marchi nei Paesi extraeuropei di esportazione. Un passo ulteriore nella lotta alla contraffazione riguarda anche la stipula di accordi di partenariato con le istituzioni di Paesi extraeuropei, al fine di sostenere azioni di cooperazione amministrativa.

2.3.1 Il valore economico dei prodotti contraffatti e dell'italian sounding

Per comprendere le dimensioni economiche di questi fenomeni è bene partire da una valutazione del settore agroalimentare in Italia: esso rappresenta il secondo settore economico dopo quello manifatturiero con un fatturato di circa 124 miliardi di euro ed un export di 24 miliardi di euro per quanto concerne specificamente i prodotti tipici (*dati relazione Commissione parlamentare sulla contraffazione nel settore agroalimentare 2011*). A livello mondiale si stima che il giro d'affari della contraffazione alimentare sia all'incirca di 6 miliardi di euro e che quello dell'italian sounding rag-

giunga i 54 miliardi di euro pari a circa il triplo di quanto vale l'esportazione di prodotti tipici autenticamente italiani. Tali fenomeni hanno effetti negativi sulla bilancia commerciale italiana in costante deficit nell'ultimo decennio. Basterebbe sottrarre una piccola quota al giro d'affari dei prodotti dell'italian sounding perché la bilancia commerciale del settore agroalimentare italiano raggiunga il pareggio.

I Paesi nei quali l'italian sounding ha attecchito maggiormente sono il Nord America (24 miliardi di euro di fatturato nel 2009 a fronte di un valore delle esportazioni pari a 3 miliardi di euro con un rapporto di circa 1 a 8) e l'Europa (26 miliardi di euro di fatturato nel 2009 a fronte di un valore delle esportazioni pari a 13 miliardi di euro con un rapporto di circa 1 a 2), mentre inferiore è il valore dell'italian sounding nei Paesi extraeuropei ed extra nord America (10 miliardi di euro di fatturato nel 2009 a fronte di un valore delle esportazioni pari a 4 miliardi di euro con un rapporto di circa 1 a 2,5). Tra il 2001 e il 2010 il fenomeno è aumentato del 180 per cento con un andamento allarmante ma molto differenziato a seconda dei mercati. In Europa per esempio è preoccupante in Germania ed Olanda in quanto per ogni prodotto autenticamente Made in Italy ci sono in circolazione tre prodotti contraffatti, in Francia questo rapporto scende a due, mentre in Gran Bretagna e nei Paesi scandinavi il rapporto è uno a uno. In America il peso dell'italian sounding è stupefacente in quanto pari a circa 8 a 1.

I comparti più colpiti sono quelli dei formaggi, dei sughi per pasta, delle conserve sott'olio e sotto aceto, dei pomodori in scatola. Tra i formaggi quelli più imitati sono Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Gorgonzola e mozzarella. Nella categoria dei salumi i più colpiti sono Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele e Mortadella di Bologna. A questi vanno aggiunte altre categorie: vini (soprattutto Chianti e Marsala), aceto balsamico, conserve.

2.3.2 Confronto tra prodotti autentici e prodotti contraffatti

I prodotti del falso Made in Italy si riconoscono ad un'attenta lettura dell'etichetta: si scopre così la mozzarella fatta senza latte, il Chianti imbottigliato negli Stati Uniti, il provolone Made in Usa, l'olio extravergine di oliva "Romulo", il pesto "thai", il prosciutto italiano fatto con maiali allevati all'estero, il concentrato di pomodoro cinese che diventa magicamente S. Marzano in etichetta. Questi sono alcuni

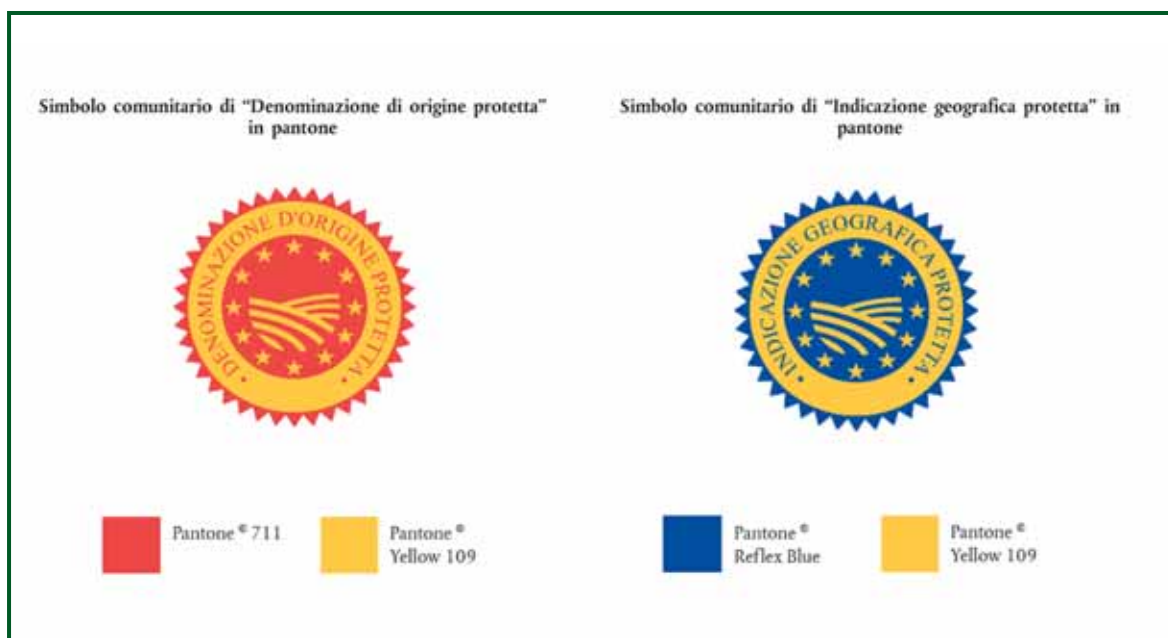
degli esempi di prodotti “taroccati”, ma a ben guardare si trovano anche incongruenze ben più macroscopiche, come vino bianco venduto come “Barbera”, mortadella di Bologna fatta con carne di tacchino, formaggio di latte vaccino etichettato come “pecorino”. Senza poi voler citare gli innumerevoli nomi con i quali si vendono all'estero i surrogati del Parmigiano Reggiano, ovvero “*Parmesan*”, “*Parmezan*”, “*Reggianito*”, “*Parmesano*”, “*Parmesão*”. Per chi non è attento e non è avvezzo a leggere le etichette, non conosce l'italiano né la disciplina dei prodotti di qualità (marchi DOP/IGP) è facile incorrere nell'errore e farsi trarre in inganno da prodotti etichettati con la bandiera italiana o con immagini evocative dell'Italia, quali gli scavi di Pompei. Quando dunque si fa la spesa all'estero è più facile imbattersi in un prodotto taroccato che non in uno autentico.

Si tratta di un problema difficile da estirpare se non si attivano controlli costanti e metodici di quanto arriva in commercio, non si inaspriscono le pene per chi commette reati collegati alla contraffazione e all'italian sounding, non cambiano le regole internazionali in sede di WTO. C'è da dire che su quest'argomento esiste ancora una sostanziale disomogeneità delle legislazioni nazionali che senza dubbio favorisce chi mette in commercio prodotti taroccati. In parallelo solo azioni di informazione, valorizzazione e collaborazione con la rete di operatori virtuosi, che importano/vendono/offrono nella ristorazione prodotti dell'autentico Made in Italy, sono utili nel diffondere il valore dell'italianità intesa come patrimonio culturale prima che economico.

2.3.3 Designazione e presentazione dei prodotti DOP IGP

Le modalità di designazione e presentazione dei prodotti a denominazione sono descritte di norma nei relativi disciplinari di produzione. La regola generale e comune a tutti i disciplinari – in quanto contenuta nel regolamento 510/06 - comprende l'indicazione del nome del prodotto in abbinamento alla dicitura “Indicazione Geografica Protetta” (in alternativa può essere usato l'acronimo IGP) o “Denominazione d'Origine Protetta” (in alternativa può essere usato l'acronimo DOP). L'apposizione del logo comunitario giallo e blu per la IGP e rosso e giallo per la DOP non è ancora obbligatoria, ma volontaria. In caso sia prevista dal disciplinare specifico, è soggetta a specifici criteri dettagliati nei regolamenti (CE) 1898/2006 e

628/2008 in relazione a tonalità di colori (“pantone” o “quadricromia” in termine tecnico), dimensioni minime (il logo non può avere diametro inferiore a 15 mm), modalità di riproduzione in bianco e nero. Il logo, inoltre, deve comparire sempre in abbinamento alla denominazione.



Un'altra dicitura che compare su tutti i prodotti DOP/IGP indipendentemente dalla categoria è la garanzia da parte dell'autorità nazionale preposta, ovvero il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. La dicitura recita testualmente *“Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 10 del reg. CE 510/06”*.

2.3.4 Simboli e marchiature dei prodotti DOP IGP

Esistono varie tipologie di simboli che possono essere presenti sui prodotti a denominazione e che possono essere utili per riconoscerli. In questo paragrafo cercheremo di vedere i più diffusi. Partiamo dal logo della denominazione: si tratta di un simbolo grafico che riproduce un riferimento alla denominazione (ad es. la stilizzazione del prodotto, dell'areale ecc.). Nel disciplinare sono riportati la riproduzione del simbolo grafico, la descrizione, le tonalità di colore, la tipologia e la dimensione dei caratteri delle eventuali diciture presenti, spesso anche la percentuale minima di spazio

che il logo deve occupare rispetto alla superficie totale dell'etichetta. Facciamo alcuni esempi: per lo Zafferano di San Gimignano DOP il logo consiste in una riproduzione del fiore del croco con gli stimmi da cui si ricava lo zafferano sullo sfondo della città. Per il Pane di Matera IGP il logo consiste in una rappresentazione della Civita di Matera con in primo piano due fasci di grano duro. Per il Fagiolo di Sorana IGP il logo consiste nell'antico stemma del paese con l'aggiunta del nome dell'IGP, mentre per diversi prodotti il logo consiste semplicemente nella riproduzione in caratteri particolari della denominazione stessa: è così per esempio per il Bitto DOP, il Bra DOP, il Canestrato Pugliese DOP, la Pera dell'Emilia Romagna IGP.

Oltre al logo della denominazione possono essere presenti altri simboli grafici, per esempio il logo del Consorzio di tutela, o altri segni. Così nel Prosciutto di Parma DOP sono presenti il tatuaggio che viene apposto dall'allevatore con il proprio codice identificativo, la marchiatura a fuoco apposta dal macello che identifica il macello stesso, il sigillo metallico costituito da una corona circolare con il mese e l'anno di inizio stagionatura e la sigla del Consorzio, il marchio a fuoco con una corona a cinque punte, la scritta "Parma" e la sigla che identifica l'azienda presso cui è avvenuta la lavorazione. In generale comunque i salumi a denominazione presentano sempre o delle marchiature a fuoco sul singolo pezzo o, in alternativa, una numerazione progressiva del singolo pezzo. Al primo caso appartengono i prosciutti a denominazione quali il Prosciutto di Parma DOP, il Prosciutto di Carpegna DOP, il Prosciutto di Modena DOP, il Prosciutto di Norcia IGP, il Prosciutto di San Daniele DOP, il Prosciutto Toscano DOP, il Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP, il Crudo di Cuneo DOP, il Valle d'Aosta Jambon de Bosses DOP e il Culatello di Zibello DOP. La numerazione dei singoli pezzi è invece prevista per il Lardo di Colonnata IGP, la Coppa Piacentina DOP, la Pancetta Piacentina DOP, il Salame Piacentino DOP, il Salame di Varzi DOP, il Salame S. Angelo IGP.

Per i formaggi, sulla faccia laterale (o scalzo) è impresso a volte il nome della denominazione con il logo, mentre tutte le informazioni previste sono riprodotte sulla velina che è posta sulla faccia piana (o piatto) e ripetute sull'imballaggio che avvolge la forma. Per alcuni formaggi, inoltre, può essere presente una placca di caseina con una numerazione progressiva rilasciata dal Consorzio di tutela e il logo comunitario. Per il Caciocavallo Silano DOP è previsto che il logo della denominazione sia impresso a caldo su ogni singolo pezzo, così come per il Ragusano DOP e per il Quartirolo Lombardo DOP.

Per gli oli a denominazione è previsto che vi sia una fascetta o un collarino rilasciato dal Consorzio di tutela riportante una numerazione progressiva. Su tale fascetta può essere apposto il logo del medesimo Consorzio, che in alcuni casi coincide con quello della denominazione. Per i pani il logo della denominazione può essere inserito sull'involucro in film plastico (Pane di Matera IGP, Pagnotta del Dittaino DOP, Pane di Matera IGP) oppure direttamente sulla forma di pane attraverso un bollino in materiale biologico (Pane di Altamura DOP, Pane casereccio di Genzano IGP).

Per quanto concerne la categoria dell'ortofrutta, le situazioni sono diverse. Nella maggior parte dei casi, comunque, è previsto il confezionamento in cassette di legno o cartone, oppure in vassoi di plastica sui quali sono riportate le indicazioni previste dal rispettivo disciplinare. A volte, tuttavia, sul singolo frutto si trova un bollino adesivo con il nome del prodotto; così per esempio per l'Arancia Rossa di Sicilia IGP, il Kiwi di Latina IGP, il Limone Interdonato di Messina IGP, la Mela Alto Adige IGP, la Mela Val di Non DOP, la Pera dell'Emilia Romagna IGP. Non mancano confezioni in juta/tessuto, come ad esempio per la Nocciola Romana DOP, la Nocciola di Giffoni IGP, il Marrone di Combai IGP, la Lenticchia di Castelluccio di Norcia IGP, il Fagiolo di Sarconi IGP. In altri casi ancora, infine, è previsto l'uso di sacchi retinati, ad esempio per la Castagna del Monte Amiata IGP, la Castagna di Vallerano DOP, le Clementine di Calabria IGP, il Marrone di Caprese Michelangelo DOP, il Limone Interdonato di Messina IGP.

2.4 I principali canali di vendita dei prodotti DOP IGP

La quota più significativa delle vendite di prodotti a denominazione è assorbita dalla Grande Distribuzione Organizzata, che ha lanciato da qualche anno linee di prodotto dedicate, selezionando direttamente i propri fornitori. Tutte le catene distributive si sono attrezzate in tal senso con l'obiettivo di differenziare ed articolare la propria offerta, e favorire così anche una cultura gastronomica nei consumatori. L'obiettivo per il futuro è realizzare una vera e propria integrazione di filiera che coinvolga direttamente i produttori organizzati. Ciò alla luce del fatto che la Grande Distribuzione Organizzata ha la capacità e la possibilità di contare su un'offerta strutturata, con volumi consistenti e costanza negli approvvigionamenti. Interlocutori

della GDO di fatto diventano così i consorzi e/o le cooperative, ovvero quegli organismi che, mettendo insieme i produttori, riescono a superare il problema della frammentarietà dell'offerta.

In alternativa alla GDO, i canali utilizzati per l'acquisto dei prodotti tipici sono nell'ordine il dettaglio tradizionale, la ristorazione, le vendite dirette ed infine gli ambulanti, le vendite on line, i negozi specializzati. Il dettaglio tradizionale assorbe circa il 30 % delle vendite totali dei prodotti DOP IGP con una spiccata preferenza per alcune categorie di prodotti, in particolare i formaggi a denominazione. Ciò è legato al fatto che molti prodotti non hanno i volumi sufficienti per entrare nel circuito della distribuzione moderna, né hanno una riconoscibilità tale da superare i confini regionali o provinciali.

Per quanto concerne la ristorazione, c'è da dire che negli ultimi anni è aumentata la quota di prodotti tipici veicolata attraverso questo canale e ciò in parte è dovuto ad una strategia di marketing territoriale adottata da molte istituzioni locali. La creazione di eventi, fiere, percorsi turistici intorno al prodotto tipico sono tutti strumenti utilizzati per promuovere il territorio e supportarne l'economia.

La vendita diretta è poco utilizzata. Lo scarso interesse per questo canale è dovuto al fatto che la quota di prodotto che può essere venduta direttamente è molto ridotta e pertanto il produttore spesso non ha convenienza a investire in strutture dedicate. In uno scenario di mercato globale, sempre più attento alle nuove tecnologie e nel quale le distanze non sono più un problema, la competizione tende semmai a svolgersi on line. Si ritiene quindi che per il futuro lo sviluppo dell'e-commerce possa crescere ulteriormente e riservare delle sorprese.

2.4.1 Il canale della vendita diretta

Si diceva che la vendita diretta è uno strumento poco utilizzato. In realtà, se procediamo ad un'analisi più approfondita, è possibile rilevare che essa trova peraltro un seguito importante in due comparti: l'ortofrutta e gli oli d'oliva. Le motivazioni sono evidenti: per l'ortofrutta un'esigenza spinta di freschezza e per gli oli d'oliva un'abitudine radicata. Per entrambi i comparti il consumatore manifesta una spiccata propensione verso la filiera corta, ma per l'olio di oliva, in particolare, ciò che sembra pesare molto è il rapporto di fiducia con il venditore. Un fattore, que-

st'ultimo, che indubbiamente gioca favorevolmente anche per un'altra categoria di prodotto, il miele, e ciò sia per la natura stessa del prodotto che per il target di acquirenti coinvolto.

2.4.2 Il canale della Grande Distribuzione Organizzata

Abbiamo già notato come la Grande Distribuzione Organizzata sia il canale preferito per gli acquisti di prodotti DOP IGP, in particolare per le categorie del lattiero caseario, delle carni fresche e trasformate, degli aceti. Ciò è da collegarsi in parte all'elevato numero di fornitori, che consente al consumatore di scegliere all'interno di un'ampia gamma di referenze, in parte alle competenze maturate dai buyers. Questi, infatti, provvedono a selezionare i fornitori sulla base di verifiche ispettive periodiche presso gli stessi, garantendo così al consumatore sicurezza e affidabilità. Si tratta chiaramente di un livello di servizio che il dettagliante non sarebbe in grado di gestire per mancanza di risorse adeguate. A ciò va aggiunto il cambiamento degli stili di vita per cui si tende a prediligere tutto ciò che consente di risparmiare tempo.

La creazione di linee di prodotti tipici a marchio della GDO, poi, ha avuto come effetto quello di aumentarne la disponibilità con il vantaggio di elevarne il livello di conoscenza. Negli anni l'ampliamento delle gamme, la diffusione dei marchi, la facilità di reperimento hanno consentito di "educare alla qualità" tanti nuovi consumatori. "Fior fiore" Coop, "Sapori e dintorni" Conad, "Terre d'Italia" Carrefour, "I tesori" Pam & Panorama sono alcune fra le linee di prodotti che hanno avuto più successo.

2.4.3 Il canale della ristorazione

La ristorazione negli ultimi anni ha acquisito un peso sempre maggiore come canale di vendita dei prodotti a denominazione. Ciò si deve soprattutto alla crescita del turismo enogastronomico, un modo di viaggiare nuovo che pone al centro il cibo e il prodotto tipico in particolare, spingendo gli appassionati alla ricerca continua di tradizioni, sapori e luoghi autentici. Alla base di un successo, che vale ormai cinque miliardi di euro, è la grande varietà gastronomica che il nostro Paese offre.

Ogni prodotto ha dietro di sé un borgo da visitare, una storia da raccontare, spesso un'accoglienza calorosa. Abituati alla vita frenetica delle città, anche il ritrovarsi in un paesino dove si ha la sensazione che il tempo si sia fermato può essere motivo di gioia. Il cibo, poi, può essere un modo piacevole per accostarsi alla storia di un territorio. All'elevato numero di consensi contribuisce anche il fatto che la grande varietà di eventi, sagre, manifestazioni legate ai prodotti tipici permette di spaziare nella scelta.

L'attivazione di percorsi specifici quali "Le strade del vino" o "Le strade dei sapori" ha contribuito a promuovere il territorio a 360 gradi e ad elevare il livello delle conoscenze, creando anche efficaci sinergie tra istituzioni, operatori economici e associazioni, in un circolo virtuoso che ha nel prodotto tipico il suo cuore pulsante.

2.4.4 Il canale delle manifestazioni di settore

Gli eventi nati intorno ai prodotti tipici si sono letteralmente moltiplicati in pochi anni creando un vero e proprio fenomeno di massa. Ogni regione ha i propri immancabili appuntamenti che richiamano frotte di curiosi e di operatori di settore alla ricerca di nuove opportunità di mercato.

È interessante notare come si passi dalle classiche fiere e sagre a eventi ben più originali. Un esempio illuminante in tal senso è la manifestazione "Fuoco al mito", nel corso della quale è possibile assistere alla cottura sul fuoco a legna in una caldaia di rame e alla marchiatura di una forma di Parmigiano Reggiano DOP. La peculiarità sta nel fatto che operazioni semplici e quotidiane come la cottura del formaggio diventano in tale sede la base su cui imbastire una serata particolare. L'idea di fondo è quella di consentire ai turisti di comprendere e quindi apprezzare il lavoro che si cela dietro al prodotto, l'abilità del casaro e l'artigianalità del processo, nonché di celebrare la specificità di quel formaggio e i suoi possibili abbinamenti.

Nello stesso contesto si inserisce un altro evento, noto come "Calici di stelle". Qui la vendemmia notturna – fatta con lo scopo di raccogliere le uve a temperature più basse rispetto a quelle diurne – è l'occasione per coinvolgere turisti e curiosi sotto l'egida del buon bere. Si tratta di un'importante iniziativa del Movimento Turismo del Vino che da anni mobilita piazze e centri storici d'Italia. Il fine ultimo è quello di avvicinare tante persone al mondo del vino con leggerezza, attraverso degustazioni

guidate da sommelier ed enologi in una situazione comunque piacevole, giocosa e non cattedratica.

Anche le esperienze di “Cantine aperte” e, più recentemente, di “Frantoi aperti” hanno dato risultati positivi. Nel caso di “Cantine aperte” si tratta di un appuntamento che si rinnova da vent’anni e che raccoglie circa un milione di enoturisti attratti dalla possibilità di visitare cantine e “vivere” il vino nei luoghi di produzione. L’evento coinvolge circa 900 cantine che organizzano visite guidate ai vigneti, degustazioni ed altre attività volte a diffondere la cultura del vino. La crescita esponenziale sia del numero di visitatori che del numero di cantine aderenti di anno in anno dà un’idea dell’interesse che suscitano queste forme di turismo alternativo e soprattutto delle potenzialità che racchiudono. L’iniziativa che vede protagonisti i frantoi oleari è di più recente concezione e non ha ancora un coordinamento a livello nazionale, ma anche in questo caso i numeri sono confortanti e le prospettive per il futuro positive.

3 La tutela

3.1 I controlli nel settore dei prodotti DOP IGP

La verifica del rispetto del disciplinare di produzione per ogni prodotto DOP IGP è un punto fondamentale. È indispensabile – recita lo specifico regolamento comunitario - che gli operatori interessati a produrre una determinata DOP o IGP siano coperti da un sistema di controlli ufficiali. Ogni Stato membro detiene pertanto un registro degli enti pubblici e privati autorizzati allo svolgimento di questo compito. I costi sostenuti sono a carico degli operatori della filiera sottoposti a controllo. In Italia spetta al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali la funzione di coordinare e vigilare su questa attività.

Il Ministero affida il controllo di ogni singola denominazione ad autorità pubbliche o ad organismi privati di certificazione che dimostrino di rispettare determinati requisiti. Questi sono fissati in una norma europea indicata con una sigla, la EN 45011 e riguardano essenzialmente la competenza, l'obiettività, l'imparzialità e la disponibilità di risorse e di personale adeguato. In ogni Stato membro vi è poi un ente preposto a valutare la conformità degli enti di certificazione alla suddetta norma. Tale processo prende il nome di accreditamento e l'ente nazionale che ha questo compito è detto ente nazionale di accreditamento. In Italia l'ente nazionale si chiama Accredia. C'è da fare a questo punto una puntualizzazione: mentre alle autorità pubbliche è richiesto solo di operare in conformità alla norma EN 45011 - la natura pubblica dell'ente, infatti, garantisce di per sé in merito all'obiettività e all'imparzialità - gli enti privati sono tenuti al contrario ad accreditarsi sottoponendosi a verifiche periodiche.

Premesso quindi che la rispondenza alla norma europea EN 45011 è condizione essenziale per operare, la scelta se avvalersi di un'autorità pubblica o di un organismo privato spetta alla filiera del prodotto a denominazione. Successivamente all'approvazione del disciplinare da parte dell'autorità nazionale, è però possibile richiedere una protezione nazionale transitoria della denominazione e intraprendere la produzione della DOP/IGP limitatamente al territorio nazionale.

Nell'attività di controllo è fondamentale il piano dei controlli, che è il documento che descrive le modalità, le frequenze e le tipologie dei controlli e che viene redatto sulla base di indicazioni fornite dal Ministero. Una volta approvato, il Ministero emana un decreto di autorizzazione all'autorità pubblica o ente di certificazione ad effettuare i controlli. L'autorizzazione ha validità triennale e può essere rinnovata, ma può anche essere revocata o sospesa in caso di inadempienza, perdita dei requisiti, violazione della normativa comunitaria dell'ente interessato.

3.1.1 Le modalità dei controlli per i prodotti DOP IGP

Le tipologie di controlli cui si sottopongono gli operatori che intendono produrre DOP/IGP prevedono:

- controlli documentali;
- controlli ispettivi;
- controlli analitici.

I controlli documentali hanno lo scopo di verificare che sia garantita la rintracciabilità del prodotto a denominazione in ogni fase del processo. Ciò implica che dal prodotto immesso in commercio deve essere possibile risalire a tutti i passaggi che hanno portato alla sua realizzazione fino alla materia prima. Condizione imprescindibile è che tutti gli operatori siano iscritti al sistema dei controlli della DOP/IGP e che ognuno rispetti le regole che lo riguardano. I controlli ispettivi hanno lo scopo di dimostrare che il prodotto sia realizzato in coerenza con quanto descritto nel disciplinare di produzione, ad esempio per ciò che attiene ai tempi e alle modalità di raccolta per i prodotti vegetali, all'alimentazione del bestiame e alle modalità di allevamento per i prodotti di origine animale, ai tempi e alle temperature di processo per i prodotti trasformati.

Il piano dei controlli descrive anche la frequenza delle verifiche agli operatori e i requisiti oggetto di controllo in funzione della tipologia di operatore (produttore/trasformatore/intermediario/confezionatore) e della tipologia di verifica (iscrizione/controllo annuale). In alcuni casi infatti il controllo è pari al 100 % del numero totale di iscritti, mentre in altri si procede ad estrarre e a verificare un campione (tendenzialmente un terzo). Questo significa che nei tre anni di durata dell'autorizzazione alla struttura di controllo pubblica o privata, estraendo annualmente un terzo degli iscritti, si raggiunga appunto il 100 %. Per quanto concerne la tipologia di verifica, si può affermare che il sistema è articolato in un controllo iniziale inerente a requisiti cosiddetti strutturali (ubicazione nella zona disciplinata, presenza di razze per i prodotti animali o varietà previste per i prodotti vegetali, riconoscimento ASL o autorizzazione sanitaria secondo i casi) e in controlli periodici relativi al processo (modalità di allevamento/coltivazione, modalità di lavorazione e di confezionamento). Nel caso non si abbiano i requisiti strutturali, non c'è possibilità di appello (a meno di non piantare altre varietà, non costruire un nuovo stabilimento nella zona disciplinata, ecc..) e non si può essere inseriti nell'elenco degli operatori della DOP/IGP.

Sul prodotto finito e pronto per essere immesso in commercio, invece, devono essere effettuati dei controlli analitici. La natura dei controlli dipende dalle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche previste nel disciplinare. Per i formaggi, per esempio, il parametro chimico di riferimento di solito è il tenore in grasso sulla sostanza secca; per la frutta, il grado brix; per gli oli, l'acidità e il numero di perossidi; per i salumi, il contenuto in grassi, proteine, l'umidità; per gli aceti, la densità e l'acidità, per lo zafferano, il potere colorante, il potere amaricante il potere aromatico; per i pani l'umidità. C'è da dire comunque che per molte categorie di prodotti sono inserite nel disciplinare anche le caratteristiche inerenti all'aspetto (forma, altezza, diametro per i formaggi; lunghezza, colore per l'ortofrutta, forma e consistenza per i salumi interi, colore e distribuzione del grasso nella fetta per i salumi al taglio) e al gusto (odore e sapore). Per eseguire queste prove vengono incaricati appositi panel costituiti da un numero variabile di giudici addestrati che operano con metodologie standardizzate. Le prove sono effettuate in condizioni ambientali tali da ridurre l'influenza di eventuali agenti esterni (profumi e/o rumori e/o illuminazione delle sale in cui sono condotti i test anomali). L'elaborazione dei risultati avviene con metodi statistici e oggettivi.

Anche per la frequenza dei controlli analitici esiste una certa variabilità che dipende dalla natura del prodotto e dal tipo di certificazione rilasciata. Nello specifico per la maggior parte dei prodotti il confezionatore definisce il lotto di confezionamento sotto la sua responsabilità e la struttura di controllo effettua una prova su ogni lotto. Per alcune categorie di prodotti lavorati in continuo - per esempio l'ortofrutta - non è possibile procedere con questo criterio e quindi viene rilasciata un'autorizzazione che vale per una certa quantità di prodotto commercializzata come DOP/IGP. In questa seconda ipotesi, il numero di controlli analitici, fatti a campione, è funzione della consistenza della produzione certificata. Maggiore è la quantità di prodotto venduto come DOP/IGP e maggiore è il numero di prove cui il produttore deve sottoporsi.

In estrema sintesi l'operatore che decide di produrre DOP/IGP sceglie di dare al mercato delle garanzie ulteriori rispetto a quelle minime previste dalla normativa cogente in quanto si sottopone volontariamente a controlli aggiuntivi e si impegna ad avere un livello di cura e di attenzione superiore in termini di dettaglio documentale delle proprie lavorazioni. Tutti questi sforzi dovrebbero essere ripagati dal mercato, che dovrebbe essere in grado di riconoscere al prodotto a denominazione uno standard qualitativo più elevato rispetto al prodotto convenzionale e di conseguenza anche un prezzo maggiore. Si tratta di una regola corretta dal punto di vista formale, ma che non rispecchia sempre la realtà, poiché spesso e volentieri il surplus in termini di valore che è riconosciuto al prodotto certificato non è significativo rispetto al prodotto convenzionale e soprattutto non ripaga il produttore degli sforzi compiuti. Degli oltre 230 prodotti a denominazione registrati dall'Italia le produzioni che contribuiscono effettivamente al business dell'intero settore sono una circa una decina. Questo dato è indicativo di quanta strada ci sia ancora da percorrere prima che l'intero sistema funzioni correttamente e tutti gli operatori possano vedere premiato il proprio lavoro.

3.1.2 Inadempienze e sanzioni per i prodotti a denominazione

Il regime sanzionatorio per i prodotti a denominazione è regolato dalla normativa nazionale, in particolare dal decreto legislativo 297/2004, meglio conosciuto come decreto "sanzioni". La struttura del decreto riguarda sia le inadempienze dei produttori che le inadempienze degli organismi di controllo e dei Consorzi di tutela.

Le fattispecie relative al comportamento dei produttori che sono prese in esame concernono: l'uso commerciale indebito di una denominazione per prodotti comparabili (per mancato assoggettamento ai controlli previsti, per mancato ottenimento della certificazione, per mancato rispetto della disciplina di produzione); l'utilizzo di una denominazione per prodotti non comparabili ma per i quali l'evo- cazione della denominazione consente di sfruttarne la notorietà e la reputazione; l'utilizzo di una denominazione per prodotti trasformati o elaborati senza il con- senso del Consorzio di tutela o del Ministero; l'utilizzo indebito di una denomina- zione nell'etichettatura o nella pubblicità di un prodotto convenzionale attraverso espressioni che evochino il prodotto tipico o che rimandino alla provenienza, al- l'origine del prodotto tipico.

Altre fattispecie prese in esame dal decreto riguardano le inadempienze ri- spetto al piano dei controlli accertate dalla struttura di controllo sotto forma di non conformità grave, l'indisponibilità a sottoporsi ai controlli previsti o a consentire il prelievo dei campioni, il mancato pagamento delle quote dovute alla struttura di controllo o al Consorzio di tutela.

La seconda parte del decreto è dedicata alle inadempienze delle strutture di controllo o dei Consorzi di tutela per le quali sono irrogate le sanzioni più elevate. Nello specifico le fattispecie enumerate riguardano il mancato rispetto delle prescri- zioni contenute nel decreto autorizzatorio per le strutture di controllo o nel decreto di riconoscimento per i Consorzi di tutela o in successive disposizioni impartite dal Ministero stesso. Analogamente è punita dal Ministero la messa in atto di compor- tamenti discriminatori tra soggetti immessi o da immettere nel sistema dei controlli o l'introduzione di ostacoli per l'accesso a tale sistema.

La parte finale del decreto è dedicata alle competenze del Ministero delle poli- tiche agricole alimentari e forestali a proposito della facoltà di irrogare le sanzioni nelle fattispecie elencate.

3.1.3 La vigilanza sugli organismi di controllo

L'attività di vigilanza sugli organismi di controllo autorizzati è competenza del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. In particolare viene deman- dato al dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione

frodi dei prodotti agroalimentari il compito di svolgere verifiche incrociate presso le sedi delle strutture di controllo autorizzate pubbliche e private e presso le sedi degli operatori controllati. Obiettivo di questi controlli periodici è garantire che gli enti pubblici e privati incaricati effettuino la loro attività nel rispetto dei piani di controllo approvati dal Ministero e senza discriminazioni tra gli operatori. Le strutture di controllo sono tenute a sottoporsi ai controlli della Repressione Frodi mettendo a disposizione le risorse e i documenti necessari.

Le eventuali inadempienze che scaturissero da tali controlli sono sanzionate in base al decreto sanzioni sopra richiamato. A seguito dell'irrogazione di una sanzione, la struttura di controllo può scegliere se presentare scritti difensivi entro 30 giorni dalla notificazione dell'atto di contestazione oppure decidere di pagare entro 60 giorni, rinunciando a presentare ricorso. In tal caso l'importo della sanzione si riduce ad un terzo. In caso di mancato pagamento il Ministero procede al recupero delle spese sostenute attraverso una procedura di esecuzione forzata.

3.2 I Consorzi di tutela dei prodotti DOP IGP

I Consorzi di tutela dei prodotti DOP/IGP hanno funzioni di tutela, promozione e valorizzazione dei prodotti, nonché di informazione del consumatore e di cura generale degli interessi legati alle denominazioni. Non possono quindi entrare in conflitto con le attività di controllo svolte dagli enti pubblici e privati autorizzati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Le funzioni dei Consorzi sono attentamente regolamentate dalla legge. Nello specifico le attività che possono essere svolte riguardano l'avanzamento di proposte di disciplina regolamentare, la definizione di programmi volti al miglioramento qualitativo delle produzioni in termini di sicurezza igienico-sanitaria, caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche del prodotto DOP/IGP, lo svolgimento di compiti consultivi legati al prodotto a denominazione, nonché la collaborazione con il Ministero per quanto riguarda la tutela del prodotto tipico da atti di concorrenza sleale, abusi, contraffazioni. A tal fine il Consorzio nomina degli agenti vigilatori ai quali può essere attribuita la qualifica di agenti di pubblica sicurezza.

3.2.1 Il riconoscimento dei Consorzi di tutela

Il riconoscimento dei Consorzi di tutela dei prodotti DOP/IGP spetta al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali sulla base dei requisiti di rappresentatività e rappresentanza. In pratica è stabilito che i produttori riuniti in Consorzio debbano rappresentare in termini di quantità almeno i 2/3 dell'intera produzione certificata per ogni DOP/IGP. Per ogni filiera, inoltre, sono individuate le categorie di *"produttori ed utilizzatori"* che concorrono alla rappresentatività del Consorzio. Per la filiera dei formaggi, per esempio, si tratta dei caseifici; per la filiera degli oli e dei grassi si tratta degli olivicoltori, per la filiera delle carni fresche si tratta degli allevatori; per quella delle carni trasformate si tratta delle imprese di lavorazione. Al fine di attribuire un'equilibrata rappresentanza a tutte le categorie di operatori coinvolti nella filiera DOP/IGP, però, viene introdotto un concetto diverso da quello dei *"produttori ed utilizzatori"*, che è quello dei *"produttori e trasformatori"*, evidentemente più ampio rispetto al primo. Per esempio nella filiera dei formaggi freschi sono riconosciute come categorie: gli allevatori produttori di latte, i caseifici e i confezionatori. Alla categoria dei produttori ed utilizzatori che nel caso specifico si identifica con i caseifici, è riconosciuta una percentuale di rappresentanza negli organi sociali del Consorzio pari al 66%. La restante parte pari al 34 % è coperta dalle altre categorie di soggetti rientranti nei *"produttori e trasformatori"*.

Una modifica significativa alla disciplina sopra richiamata è stata recentemente introdotta in relazione alla possibilità che lo stesso Consorzio di tutela svolga le medesime funzioni di tutela e promozione per più prodotti DOP/IGP. In questo caso però devono essere rispettate alcune condizioni riguardanti i seguenti aspetti: che i prodotti rientrino nella stessa filiera, che l'areale di produzione sia perfettamente coincidente o che per uno dei prodotti l'areale di produzione sia incluso in quello dell'altro prodotto. Esempi di Consorzi che svolgono la loro attività per più prodotti affini sono: il Consorzio Salumi DOP Piacentini, il Consorzio di tutela dei Salumi di Calabria DOP, il Consorzio tutela del Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco IGP, il Consorzio per la tutela dei formaggi Valtellina Casera e Bitto DOP, il Consorzio Zampone Modena e Cotechino Modena IGP.

L'autorizzazione al Consorzio di tutela è rilasciata dal Ministero attraverso un decreto che ha validità triennale. Dopo il triennio, infatti, il Consorzio è soggetto nuovamente alla stessa verifica di rappresentatività, in funzione della quale l'incarico

può essere rinnovato o meno. L'incarico può comunque essere sospeso o revocato per inadempienze, come il mancato rispetto delle prescrizioni impartite dal Ministero nel decreto autorizzatorio. Il Consorzio, inoltre, non può modificare il proprio statuto o eventuali regolamenti interni senza il preventivo assenso del Ministero stesso.

I costi derivanti dalle attività svolte dal Consorzio di tutela sono ripartiti tra tutti gli operatori immessi nel sistema dei controlli, indipendentemente dal fatto che siano o meno associati al Consorzio. Le quote di competenza di ogni singolo operatore sono calcolate in funzione della percentuale di rappresentanza della categoria di appartenenza e delle quantità prodotte e certificate in base ai dati forniti dalla struttura di controllo competente per la denominazione specifica.

3.2.2 Il ruolo e i compiti dei Consorzi di tutela

Nell'ambito delle funzioni attribuite ai Consorzi di tutela spicca senza dubbio quella inerente alla tutela, che si concretizza in un'opera costante di contrasto all'utilizzo indebito della denominazione protetta. Tale attività è svolta sia sul mercato nazionale sia su quello internazionale. A livello nazionale, infatti, i controlli effettuati dall'organismo di controllo autorizzato partono dalla materia prima e arrivano fino al confezionamento, senza includere quindi la fase commerciale. I controlli in questa fase sono di competenza del Consorzio di tutela e del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali attraverso corpi specifici: l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari, il Corpo Forestale dello Stato, il Nucleo Antifrodi Carabinieri.

A livello internazionale, e soprattutto nei Paesi extraeuropei, l'utilizzo indebito delle denominazioni protette è un problema molto complesso e di non facile soluzione. Spesso, infatti, i Consorzi di tutela sono costretti a registrare il marchio in ogni Paese nel quale abbiano interesse a esportare, e non esiste su quest'argomento una disciplina univoca. Si tratta di un impegno enorme non solo in termini di tempo da dedicare alle attività di ispezione, di contestazione di illeciti amministrativi e penali, di partecipazione ai dibattimenti, ma anche in termini economici in quanto una parte rilevante delle entrate del Consorzio è destinata annualmente ai costi di gestione della tutela e della vigilanza. Tali costi sono inversamente proporzionali alla rinomanza e al giro d'affari del prodotto DOP/IGP. Nel caso dei formaggi grana (Par-

migiano Reggiano DOP e Grana Padano DOP), dei prosciutti a denominazione (Prosciutto di Parma DOP e Prosciutto di San Daniele DOP), della Mozzarella di Bufala Campana DOP - conosciuti ed imitati in tutto il mondo - i tentativi di contraffazione e di imitazione sono veramente tanti e l'impegno cui sono chiamati i rispettivi Consorzi è decisamente oneroso.

Non stupisce, quindi, che da parte di tutti i Consorzi di tutela sia richiesto a gran voce l'intervento del legislatore comunitario in merito. Infatti l'Unione europea, se nel 1992 ha deciso di definire delle regole chiare e inequivocabili istituendo un rigido sistema di controlli per garantire al consumatore l'origine dei prodotti, non ha disciplinato con la medesima chiarezza il capitolo inerente alla difesa di quegli stessi prodotti e dei relativi marchi dalle possibili frodi o abusi sia in campo nazionale che internazionale. Gli stessi negoziati intrapresi in sede WTO sono ad un punto morto per la contrapposizione tra Paesi avanzati (Unione Europea, Stati Uniti e Giappone) e Paesi emergenti (Cina, Brasile, India, Corea del Sud e Sudafrica).

3.2.3 La vigilanza sui Consorzi di tutela

La vigilanza sull'operato dei Consorzi di tutela compete al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, in particolare al Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità. Ai Consorzi è richiesto il rispetto di requisiti inerenti alla rappresentatività e all'operatività. Per quanto concerne l'operatività è richiesto ai Consorzi di avere una sede operativa, un'organizzazione in linea con i compiti di vigilanza, tutela e promozione e l'esercizio effettivo di tali attività. Ogni anno i Consorzi sono, quindi, tenuti a comunicare al Ministero informazioni sulla sede, i recapiti del presidente, del direttore, degli amministratori, del collegio sindacale e l'elenco dei soci suddiviso per categorie, nonché le nomine degli agenti vigilatori. A questi dati va allegata una nota dettagliata inerente alle attività di promozione, tutela e vigilanza messe in atto nell'anno, specificando informazioni quali eventuali azioni giuridiche pendenti in Italia e all'estero, i Paesi nei quali sono state realizzate iniziative di valorizzazione e promozione, nonché il dettaglio dei flussi finanziari in entrata e in uscita dal Consorzio. Vanno, inoltre, trasmessi copia del bilancio dell'ultimo esercizio e il dettaglio degli investimenti effettuati, in particolare per quelli messi in atto con fondi pubblici.

In presenza di inadempienze da parte dei Consorzi, il Ministero richiede un adeguamento tempestivo ai requisiti di operatività previsti dal decreto. Nei casi di mancato adeguamento, si procede con sanzioni che vanno dal richiamo scritto fino alla sospensione e alla revoca dell'autorizzazione. La verifica dei requisiti di rappresentatività avviene a cadenza triennale. Al riguardo il Ministero, ove constati la permanenza in capo al Consorzio di inadempienze non risolte, provvede alla revoca dell'incarico.

3.3 La tutela internazionale dei marchi DOP IGP

In ambito internazionale, la protezione dei marchi DOP/IGP avviene attraverso l'adesione ad accordi multilaterali. La finalità di tali accordi molto spesso consiste nel rendere operativa la protezione di una denominazione in tutti i Paesi firmatari dell'accordo. Diversi sono stati negli anni gli accordi siglati a partire dal 1883, ma solo alcuni si sono rivelati effettivamente efficaci.

Tra questi si segnalano la Convenzione di Parigi del 1883, l'Accordo di Madrid del 1891 e il più recente accordo di Lisbona del 1958, che è il primo tra gli accordi internazionali ad assicurare una certa tutela ai prodotti a denominazione. Grazie a quest'accordo, infatti, viene istituito un registro internazionale dei prodotti a denominazione d'origine amministrato da un organismo internazionale: l'Organizzazione Mondiale della Proprietà Intellettuale (o World International Property Organization). Per la prima volta, inoltre, viene adottata una terminologia comune e condivisa da tutti i Paesi firmatari e viene riconosciuto come illegittimo qualsiasi tentativo di usurpazione o imitazione, per esempio il ricorso ad espressioni quali "del tipo", "come" in accompagnamento alla denominazione per prodotti che hanno un'origine diversa.

Considerati ancora troppo deboli gli effetti di questi accordi, nel 1994 in ambito Wto da ben 150 Paesi è stato siglato l'accordo Trips (Trade related aspects of intellectual property rights o accordo relativo agli aspetti dei diritti di proprietà intellettuale attinenti al commercio) ratificato anche dall'Italia. In esso è stata stabilita la punibilità di qualsiasi utilizzo illecito delle indicazioni geografiche. Nel 2005 è stato inoltre varato nel nostro paese il Codice della proprietà industriale, il quale precisa che *"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 o commercianti" e che "un marchio collettivo può consistere in segni o indicazioni che nel commercio possano servire per designare la provenienza geografica dei prodotti o servizi".

Il problema della protezione delle denominazioni d'origine, tuttavia, è ben lontano dall'essere risolto in sede mondiale a causa della disparità di vedute tra i vari Paesi coinvolti. Si cercano, quindi, anche possibilità alternative per uscire dalla fase di stallo, per esempio ripiegare su accordi bilaterali e regionali, tra singoli Paesi e/o gruppi di Paesi. L'estensione del sistema europeo delle DOP IGP - che ha come obiettivo una tutela forte delle denominazioni d'origine - non è perseguibile su larga scala proprio per la difficoltà di trovare punti comuni tra interlocutori diversi.

3.3.1 Le attività di contrasto alle contraffazioni e all'Italian sounding

Il contrasto alle attività illecite di contraffazione e all'Italian sounding è un'attività complessa ed articolata che coinvolge le autorità, i Consorzi di tutela, i consumatori. Si tratta di un'attività svolta su più fronti, attraverso la cooperazione con organismi internazionali, la tutela giuridica dei prodotti a denominazione nei Paesi esteri e il costante monitoraggio dei mercati per individuare fenomeni di usurpazione.

Un esempio concreto di lotta alla contraffazione e all'Italian sounding che il Ministero ha realizzato con la collaborazione di Buonitalia spa è il "Progetto per la registrazione del logo dei prodotti DOP e IGP e per la loro tutela legale in campo internazionale" con la creazione del portale www.trueitalianfood.it. Obiettivo del progetto è fornire supporto operativo alle azioni messe in atto dai Consorzi di tutela e dalle Associazioni di produttori nel contrastare gli episodi di concorrenza sleale che incidono negativamente sul corretto sviluppo dei mercati. Le linee di indirizzo del progetto prevedono la tutela delle denominazioni d'origine sulla base di specifiche segnalazioni ricevute dai Consorzi, il monitoraggio dei casi di usurpazione e falsificazione in Paesi pilota, e l'attivazione di azioni legali specifiche. Tali azioni consistono nello studio della normativa dei Paesi in questione, la valutazione della fattibilità di procedimenti giuridici, l'organizzazione di tavoli di confronto con i Consorzi di tutela, l'assistenza in fase pregiudiziale, la predisposizione di eventuali atti di transazione. Come Paesi pilota nei quali condurre l'attività di monitoraggio sono

stati individuati gli Stati Uniti e il Canada. Sulla base dei risultati ottenuti in questi due Paesi, si valuterà se promuovere altre iniziative su larga scala che comportino per esempio l'armonizzazione degli sforzi compiuti da tutti i soggetti coinvolti, in Italia e all'estero.

3.3.2 La collaborazione tra Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Consorzi di tutela e organizzazioni di settore del mondo agricolo

Una più stretta collaborazione tra Consorzi di tutela e Ministero attiene alla vigilanza ed ha la finalità di rendere più incisivi i controlli sui prodotti DOP e IGP. Per espressa disposizione normativa, essa si realizza prevalentemente nella fase commerciale e si espleta su due fronti:

- la verifica che i prodotti certificati DOP IGP rispondano effettivamente ai requisiti del disciplinare;
- la verifica dei prodotti simili commercializzati su tutto il territorio dell'Unione Europea che traggono in inganno il consumatore e sottraggono quote di mercato ai prodotti autentici.

Ogni Consorzio è tenuto, quindi, a coordinarsi con l'ufficio della Repressione Frodi competente per il territorio nel quale ricade la denominazione. In caso di denominazioni nel cui territorio ricadono più province e quindi più uffici della Repressione Frodi, è l'ispettore capo a decidere a chi spetta la competenza. Annualmente viene redatto un programma di controlli nel quale sono specificate informazioni quali il numero di verifiche da effettuare, il numero di campioni da prelevare, i laboratori da impiegare, i controlli da svolgere sui prodotti simili. I Consorzi, una volta definito il programma con la Repressione Frodi, provvedono a metterlo in atto comunicando eventuali variazioni e aggiornando periodicamente l'istituzione pubblica in merito ai risultati conseguiti. I Consorzi si avvalgono degli agenti vigilatori per le verifiche ispettive e i campionamenti. Essi, una volta riconosciuti dal Ministero, rivestono la qualifica di agenti di pubblica sicurezza, e in virtù di tale qualifica possono irrogare sanzioni amministrative, prelevare campioni ed eseguire sequestri di merce non conforme. I programmi inerenti alle collaborazioni tra uffici periferici della Repressione Frodi e Consorzi sono poi inviati agli uffici pubblici centrali che coordinano le attività.

Nell'ambito delle attività di tutela del patrimonio agroalimentare italiano rientra anche la creazione di AICIG, Associazione Italiana Consorzi delle Indicazioni Geografiche. Si tratta appunto di un'associazione tra Consorzi di tutela riconosciuti, nata allo scopo di promuovere il settore delle produzioni a denominazione sia in Italia che all'estero, favorire la collaborazione tra Consorzi, seppure appartenenti a settori merceologici diversi, nell'ottica di realizzare un maggiore coordinamento del settore. Allo stato attuale AICIG riunisce oltre la metà dei Consorzi di tutela autorizzati dal Ministero. Le attività principali di AICIG si esplicano nell'assistenza legale ai Consorzi soci nei casi di contraffazione, nell'attività di formazione ed informazione dei consumatori, in attività promozionali dei prodotti DOP IGP allo scopo di favorire lo sviluppo dell'intero settore, nella collaborazione più generale con le istituzioni.

3.3 L'utilizzo di un prodotto DOP IGP come ingrediente

L'impiego di un prodotto a denominazione come ingrediente di un altro prodotto può avvenire solo su esplicita autorizzazione del Consorzio di tutela o, in assenza di un Consorzio riconosciuto, del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, a meno che il riferimento alla denominazione non sia previsto esclusivamente nell'elenco degli ingredienti.

Nel caso si voglia utilizzare il nome del prodotto DOP IGP anche nella denominazione di vendita o nella descrizione di un prodotto trasformato o elaborato, è necessario rivolgersi al Consorzio o al Ministero. L'impiego indebito di una denominazione in un prodotto elaborato e/o trasformato, infatti, è passibile di sanzione amministrativa. Il richiedente è, quindi, tenuto a inoltrare specifica istanza, corredata di bozza di etichetta e scheda tecnica del prodotto trasformato e/o elaborato. Va specificato che, all'atto della richiesta di utilizzazione di una denominazione protetta, il richiedente sottoscrive una serie di impegni: la tenuta di un registro di carico/scarico per la DOP/IGP, l'obbligo di rivolgersi in via esclusiva a fornitori/confezionatori autorizzati, lo stoccaggio del prodotto DOP/IGP separatamente da altri prodotti appartenenti alla stessa categoria merceologica, l'obbligo di non concedere l'autorizzazione ricevuta a terzi né a titolo gratuito né a titolo oneroso.

Il Consorzio rilascia l'autorizzazione sulla base di uno specifico regolamento per l'utilizzo della denominazione nei prodotti elaborati e/o trasformati, adottato

previa autorizzazione ministeriale, ed inserisce il nominativo del richiedente in un apposito registro. Anche il Ministero detiene un registro dei prodotti elaborati e/o trasformati autorizzati. L'autorizzazione vale esclusivamente per quei prodotti per i quali viene richiesta. I criteri da seguire per essere autorizzati all'impiego di una DOP/IGP sono:

- le diciture "Denominazione di origine protetta" o "Indicazione geografica protetta" o i rispettivi acronimi vanno inseriti di seguito al nome della denominazione tutelata, inserendoli tra virgolette;
- il carattere impiegato per indicare il nome del prodotto elaborato e/o trasformato deve essere lo stesso di quello impiegato per le dizioni "denominazione di origine protetta" o "indicazione geografica protetta" o i rispettivi acronimi;
- la dimensione dei caratteri per la denominazione protetta deve comunque essere inferiore rispetto a quella dei caratteri usati per indicare ragione sociale della ditta e denominazione di vendita del prodotto elaborato e/o trasformato;
- non è possibile utilizzare il logo comunitario né quello della denominazione.

Indice bibliografico ed elenco siti consultati

www.gorgonzola.dop;
www.politicheagricole.it;
www.door.eu....;
www.monteveronese.it;
www.casciottadiurbino.it
www.pecorinoscanodop.it;
www.pecorinosardo.it
www.fioresardo.it
www.mozzarelladop.it
www.caciocavallosilano.net
www.consorziovastedda.it
www.prosciutto-parma.com
www.prosciuttosandaniele.it
www.bresaolavaltellina.it
www.mortadellabologna.com
www.speck.it
www.salamecacciatore.it
www.consorziodelculatellodizibello.it
www.stradadelculatello.it
www.prosciuttoveneto.it
www.festadelprosciutto.it
www.consorziosalumidicalabriadop.it
www.consorzioigptoscano.it

www.chianticlassico.com
www.montiblei.com
www.oliorivieraligure.it
www.dopmonteetna.it
www.dopvaldimazara.it
www.oliiodopcanino.com
www.sabinadop.it
www.aprutinopescarese.com
www.oliiodopumbria.it
www.olioterredisienadop.it
www.stradavinoeoliolucca.it
www.terreaurunche.it
www.brisighelladop.it
www.oliogardadop.it
www.tergestedop.it
www.melaaltoadige.com
www.consorziocipollatropeaigp.com
www.limonecostadamalfiigp.com
www.igpclementinedicalabria.it
www.consorziotutelaolivabella.com
www.radicchiotreviso.it
www.risobaraggia.it
www.nocciolapiemonte.it
www.fungodiborgotaro.com
www.asparagobiancobassano.com
www.fagiololamon.it
www.marronedisanzeno.it
www.risovialonenanoveronese.it
www.castagna-amiata.it
www.marroni-altavallesenio.it
www.lenticchiaigpcastelluccio.it
www.limonedisorrentoigp.it
www.melannurca.it
www.capperipantelleria.com

www.tutelaaranciarossa.it
www.igppachino.it
www.panediaaltamura.net
www.paneditateraigp.it
www.consorziobalsamico.it
www.acetobalsamicotradizionale.it
www.balsamico.it
www.zafferanozaf.it
www.zafferanodop.it
www.coldiretti.it
www.movimentoturismodelvino.it
www.trueitalianfood.it;
www.novemberporc.com;
www.ariadifesta.it
carpidiem.it/tipiciinfesta/
www.valbrembanaweb.com

LE DOP E LE IGP ITALIANE



Aceto Balsamico di Modena IGP

La zona di produzione

La produzione dell'Aceto Balsamico di Modena è esclusiva delle province di Modena e Reggio-Emilia, in Emilia-Romagna.

Le caratteristiche

L'Aceto Balsamico di Modena IGP è ottenuto da mosti d'uva, parzialmente fermentati e/o cotti e/o concentrati con l'aggiunta di una percentuale di aceto vecchio di almeno 10 anni e con l'aggiunta di aceto ottenuto per acetificazione di solo vino nella misura minima del 10%. Il mosto è ottenuto dai seguenti vitigni: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni. L'acetificazione e l'affinamento avvengono in recipienti di legno pregiato, quali, ad esempio, quercia, rovere, castagno, gelso e ginepro, nell'arco di un periodo minimo di 60 giorni. L'Aceto Balsamico di Modena si presenta limpido e brillante, di colore bruno intenso, di odore persistente, delicato e leggermente acetico, e con sapore agrodolce ed equilibrato.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Aceto Balsamico di Modena seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta (IGP). I contenitori con i quali il prodotto è commercializzato possono essere in vetro, in legno, in ceramica o in terracotta, oppure in bustine monodose di plastica.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile nella zona di produzione attraverso la vendita al dettaglio e, sul territorio nazionale, attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 3 luglio 2009



Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

La zona di produzione

La zona di produzione ricade sull'intero territorio della provincia di Modena, in Emilia Romagna.

Le caratteristiche

Il prodotto è ottenuto da mosti di uve coltivate nella provincia di Modena e provenienti dai seguenti vitigni: Lambrusco, Ancellotta, Trebbiano, Sauvignon, Sgavetta, Berzemino, Occhio di Gatta. Per la produzione dell'Aceto balsamico tradizionale di Modena il mosto cotto è sottoposto a fermentazione zuccherina ed acetica in locali tradizionali, noti come acetaie. L'invecchiamento dura almeno 12 anni. Il prodotto presenta colore bruno scuro, profumo fragrante, penetrante e persistente, sapore dolce e agro e ben equilibrato.

Come lo distingui

Il prodotto è riconoscibile per la presenza in etichetta dell'indicazione Aceto balsamico tradizionale di Modena, seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP). È consentita la citazione "extra vecchio" per il prodotto che abbia avuto un invecchiamento non inferiore ai 25 anni. Eventuali indicazioni relative alla modalità di elaborazione ed alla collocazione gastronomica del prodotto figurano in una controetichetta o pendaglio o in una parte nettamente separata dall'etichetta principale. Il prodotto è commercializzato in bottiglie di vetro spesso di colore bianco cristallino, con base rettangolare, con una capacità di 10, 20 o 40 cl. Ogni bottiglia presenta una fascetta numerata non riutilizzabile, apposta in modo che il contenuto non possa essere estratto senza romperla.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto può essere acquistato principalmente nella zona di produzione attraverso la vendita diretta e al dettaglio, in misura minore anche attraverso la distribuzione organizzata e la ristorazione. Una certa quota di prodotto è esportata.

Denominazione registrata il 17 aprile 2000



Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP

La zona di produzione

La zona di produzione ricade sull'intero territorio della provincia di Reggio-Emilia, in Emilia Romagna.

Le caratteristiche

Il prodotto è ottenuto da mosti di uve provenienti dai seguenti vitigni: Lambrusco, Ancellotta, Trebbiano, Sauvignon, Sgavetta, Berzemino, Occhio di Gatta. Per la produzione dell'Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia il mosto cotto è sottoposto a fermentazione zuccherina ed acetica in locali tradizionali, noti come acetarie. L'invecchiamento dura almeno 12 anni. Il prodotto presenta colore bruno scuro, profumo fragrante, penetrante e persistente, sapore dolce e agro e ben equilibrato.

Come lo distingui

Il prodotto è riconoscibile per la presenza in etichetta dell'indicazione Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP). È consentita la citazione "extra vecchio" per il prodotto che abbia avuto un invecchiamento non inferiore ai 25 anni. Eventuali indicazioni relative alla modalità di elaborazione ed all'abbinamento gastronomico del prodotto figurano in una controetichetta o pendaglio o in una parte nettamente separata dall'etichetta principale. Il prodotto è commercializzato in bottiglie di vetro della forma simile ad un tulipano rovesciato di capacità 100 ml o 250 ml. Ad imbottigliamento effettuato l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP viene corredato di un contrassegno in modo tale che il contenuto non possa essere estratto senza la rottura del contrassegno stesso.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente nella zona di produzione attraverso la vendita diretta e al dettaglio, in misura minore anche attraverso la distribuzione organizzata e la ristorazione. Una certa quota di prodotto è esportata.

Denominazione registrata il 17 aprile 2000



Abbacchio Romano IGP

La zona di produzione

La zona di produzione (nascita, allevamento e operazioni di macellazione) comprende l'intero territorio del Lazio.

Le caratteristiche

L'Abbacchio Romano IGP deriva da agnelli maschi e femmine appartenenti alle razze Sarda, Comisana, Sopravvissana, Massese, Merinizzata Italiana e loro relativi incroci, macellati ad un'età compresa tra 28 e 40 giorni nella tipologia "Agnello da latte" (sino a 8 kg di peso morto). Gli agnelli, allevati allo stato brado e semibrado, sono nutriti con latte materno che può essere integrato con pascoli ed essenze spontanee. La carne di Abbacchio Romano si distingue per colore rosa chiaro, con grasso di copertura bianco, tessitura fine e consistenza compatta, leggermente infiltrata di grasso.

Come lo distingui

Il prodotto è venduto al taglio o confezionato, intero, in mezzena e/o porzionato secondo i tagli di spalla, coscio, costolette, testa e coratella (cuore, polmone e fegato). La carne è commercializzata provvista di contrassegno (in alto a destra), costituito da un quadrato al cui interno è riportata una testa di agnello stilizzata. Il contrassegno è apposto sulla faccia esterna di tutti i tagli della carcassa ed è cura del rivenditore renderlo visibile. Per il prodotto preconfezionato il contrassegno è riportato sull'etichetta insieme all'indicazione Abbacchio Romano seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta (IGP).

Dove puoi acquistarlo

La distribuzione del prodotto è prevalentemente a carattere regionale attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio.

Denominazione registrata il 15 giugno 2009



Agnello di Sardegna IGP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende l'intero territorio della Sardegna.

Le caratteristiche

La materia prima proviene da agnelli nati, allevati e macellati in Sardegna. Gli agnelli sono allevati prevalentemente allo stato brado, in un ambiente del tutto naturale caratterizzato da ampi spazi esposti a forte insolazione, ai venti ed al clima della Sardegna, che risponde perfettamente alle esigenze tipiche delle razze allevate. Gli agnelli sono nutriti con latte materno che può essere integrato con pascoli naturali ed essenze spontanee peculiari dell'habitat dell'isola. Le tipologie di prodotto sono tre in relazione al peso: Agnello di Sardegna "da latte" (fino a 7 kg), Agnello di Sardegna "leggero" (7 – 10 kg), Agnello di Sardegna "da taglio" (10 – 13 kg). La carne si distingue per il colore dal rosa chiaro a rosa, per la consistenza solida e per il colore del grasso da bianco a bianco paglierino (quest'ultimo solo per la tipologia "da taglio") e per sapore ed odore intensi. Le principali caratteristiche chimico-fisiche sono le **proteine** tra il 13 ed il 20% ed il **pH** maggiore di 6.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza sulle confezioni delle carcasse intere e/o porzionate o sulle etichette dell'indicazione Agnello di Sardegna seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta (IGP), della tipologia delle carni, della denominazione del taglio e del logo della denominazione (in alto a destra), che riproduce stilizzati la testa e la zampa dell'agnello, inseriti in una cornice che ricorda la forma della Sardegna.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile nella zona di produzione attraverso la vendita al dettaglio e, sul territorio nazionale, attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 24 gennaio 2001



Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende un'area collocata lungo la dorsale appenninica del Centro-Italia, in particolare i territori delle seguenti province: Bologna, Ravenna, Forlì, Rimini, Pesaro, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa.

Le caratteristiche

La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale è prodotta da bovini, maschi e femmine, di pura razza Chianina, Marchigiana, Romagnola, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi. Il bestiame destinato all'IGP è solo quello regolarmente iscritto al Libro Genealogico Nazionale di razza. La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale si distingue per un valore di **pH** compreso fra 5,2 e 5,8, di **colesterolo** inferiore a 50 mg/100 g, di calo a fresco minore del 3%, di calo alla cottura minore del 35%, per un grado di **durezza** a crudo minore di 3,5 Kg/cm² e per un grado di durezza cotto minore di 2,5 Kg/cm².

Come lo distingui

La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale è riconoscibile per la presenza del contrassegno a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto. Il contrassegno è costituito dal logo recante la scritta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. Il logo riporta al centro un bovino stilizzato; alla base il tipo genetico (Chianina, Marchigiana, Romagnola) e sui tre lati rimanenti la scritta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. Il contrassegno è apposto sui principali tagli della carcassa ed è cura del rivenditore renderlo visibile. Per il prodotto preconfezionato il contrassegno è riportato sull'etichetta insieme all'indicazione Vitellone Bianco dell'Appennino seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta (IGP).

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente nella zona di produzione attraverso la vendita al dettaglio e sul territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 20 gennaio 1998



Fagioli Bianchi di Rotonda DOP

La zona di produzione

La zona interessata include alcuni comuni della provincia di Potenza nella regione Basilicata: Rotonda, Viggianello, Castelluccio Superiore, Castelluccio Inferiore.

Le caratteristiche

I Fagioli Bianchi di Rotonda hanno la caratteristica principale di avere un elevato contenuto proteico della granella e un colore privo di striature. Il prodotto, all'atto dell'immissione al consumo, si presenta di colore bianco tendente al giallo chiaro o all'avorio, con baccello ceroso di aspetto fresco, sano e turgido, privo di odore e/o sapore estranei, e con forma cubica o tonda.

Come lo distingui

L'immissione al consumo dei Fagioli Bianchi di Rotonda avviene, per il prodotto fresco, in retine sigillate del peso fino a un massimo di 10 kg e/o cassette del peso fino a un massimo di kg 15; per il prodotto secco, in scatole di cartone, sacchi di iuta o altro materiale riciclabile del peso fino ad un massimo di kg 5. Su ogni etichetta apposta sulla confezione sono riportate la denominazione, la menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), il simbolo comunitario e il logo consistente nella raffigurazione di un fagiolo con all'interno tre monti con sopra una torre, la scritta DOP e Fagioli Bianchi di Rotonda nella fascia a semicerchio sottostante il fagiolo.

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata il 12 marzo 2011



Fagiolo cannellino di Atina DOP

La zona di produzione

La zona comprende i comuni di Atina, Villa Latina, Picinisco, Casavieri, Casalattico e Gallinaro in provincia di Frosinone, nella regione Lazio.

Le caratteristiche

Il prodotto si presenta con una forma reniforme, leggermente ellittico e schiacciato, di colore bianco opaco con membrana sottile. Il prodotto, a differenza degli altri fagioli, non necessita di essere messo a bagno prima della cottura. Una volta cotto, è tenero e deliquescente al palato.

Come lo distingui

Il prodotto è immesso in commercio in sacchetti da 250 g a 5 Kg, in sacchetti sottovuoto da 250 g a 5 Kg, in vaschette da 250 g a 3 Kg, in vaschette sottovuoto da 250 g a 3 Kg e surgelato. L'etichetta reca la denominazione, l'acronimo DOP, il simbolo comunitario e il logo costituito da due cerchi concentrici: quello interno, su fondo arancio, riporta un fagiolo cannellino di Atina con sotto una ghirlanda e una corona con sopra la scritta DOP; nel cerchio esterno compare la scritta Fagiolo cannellino di Atina.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito nella zona di produzione e nei territori limitrofi prevalentemente attraverso la vendita diretta e la ristorazione.

Denominazione registrata il 5 agosto 2010



Fagiolo di Cuneo IGP

La zona di produzione

La zona comprende tutti i comuni della provincia di Cuneo, nella regione Piemonte.

Le caratteristiche

Il Fagiolo di Cuneo designa i baccelli allo stato ceroso da sgranare e la granella secca. La granella, allo stato ceroso, presenta striature intensamente rosse su fondo crema; quella secca, invece, deve essere con screziature bruno-violacea su fondo crema.

Come lo distingui

Il prodotto nella tipologia allo stato ceroso da sgranare, viene immesso al consumo in imballaggi in plastica, in cartone o in confezioni sigillate (vassoi, cartoni, sacchetti e simili) della capacità che varia da 1 kg ai 15 kg chiuse con un sigillo di garanzia non riutilizzabile. Il prodotto nella tipologia in granella secca viene immesso al consumo in appositi imballaggi o confezioni in materiale per uso alimentare della capacità che parte da 0,100 kg ai 25 kg. Le confezioni e gli imballaggi recano sull'etichetta, oltre alla denominazione, al simbolo grafico comunitario e alla menzione Indicazione Geografica Protetta, il logo che riproduce un baccello in un campo verde con la scritta Fagiolo di Cuneo IGP.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito prevalentemente nella zona di produzione e nei territori limitrofi tramite la distribuzione moderna e parte attraverso il dettaglio tradizionale. Una parte di prodotto è destinato alle industrie di trasformazione.

Denominazione registrata il 20 maggio 2011



Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese IGP

La zona di produzione

La zona di produzione del Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese comprende le comunità montane di Feltrino, Bellunese e Val Belluna nella provincia di Belluno, in Veneto.

Le caratteristiche

Il Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese è distinto in quattro diverse cultivar: Spagnolit, Spagnolo, Calonega e Canalino. Il tipo Spagnolit presenta forma rotondeggiante a botte, con striature rosso brillanti su fondo crema, il gusto è delicato e la buccia tenera. Il tipo Spagnolo detto "Ballotton" presenta striature rosso vino di forma ovoidale e buccia abbastanza fine. Il Calonega ha forma schiacciata con striature rosso vivo su base crema. Il Canalino, di buon peso e ottima resa, presenta striature rosso cupo, talora nero e buccia molto resistente.

Come lo distingui

I Fagioli di Lamon della Vallata Bellunese sono commercializzati in apposite confezioni nelle quali è apposta l'indicazione Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese – IGP, seguita dal logo della denominazione e dal simbolo comunitario. Sulla confezione sono riportate anche le seguenti informazioni: anno di produzione, data di confezionamento, data di scadenza, luogo di provenienza, quantità, sottospecie (o ecotipo), nome del produttore, eventuale riferimenti a certificazioni. È commercializzato fresco in cassette da 5 kg - 10 kg o secco in confezioni da 1 kg a 5 kg. È vietata la vendita del prodotto sfuso.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile, in Veneto, nella zona di produzione attraverso la vendita diretta.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Fagiolo di Sarconi IGP

La zona di produzione

La zona di produzione del Fagiolo di Sarconi comprende i comuni di Sarconi, Grumento Nova, Moliterno, Montemurro, Paterno, Marsiconuovo, Marsicovetere, Moliterno, Montemurro S. Martino d'Agri, Spinoso, Tramutola e Viggiano in provincia di Potenza, in Basilicata.

Le caratteristiche

La denominazione Fagiolo di Sarconi identifica le sottospecie (ecotipi) del Cannelino e del Borlotto noti localmente con gli appellativi "fasuli risi", "tovagliedde rampicanti", "fasuli russi", "verdolini", "napulitanu vasciu", "napulitanu avuti", "ciuoti", "regina", "tabacchino", "munachedda", "nasieddo", "maruchedda", "san michele", "muruseddu", "truchisch", "cannellino rampicante". Il prodotto presenta forma ovale o tondeggiante; il colore varia a seconda dell'ecotipo, e va dal bianco al giallo pallido fino al marrone scuro con o senza striature; la polpa è tenera. I fagioli possono essere immessi sul mercato in baccelli verdi, in baccelli da sgusciare (maturità cerosa) o come granella essiccata.

Come lo distingui

I Fagioli di Sarconi allo stato fresco sono commercializzati in cassette di legno, dalla capacità massima di 15 kg. I Fagioli di Sarconi allo stato di granella secca sono commercializzati in confezioni di tessuto, di carta o plastica dal peso di 250 o 500 g. In entrambi i casi sulle confezioni è riportato il logo della denominazione: esso contiene la scritta Fagioli di Sarconi sotto cui è raffigurato un antico acquedotto con campi arati dai quali si snodano due corsi di acqua stilizzati a forma di coccarda, di colore blu cobalto, entro cui è inserita la dicitura IGP.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito prevalentemente in Basilicata, attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio e, nel resto del territorio nazionale, attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Fagiolo di Sorana IGP

La zona di produzione

La zona di produzione del Fagiolo di Sorana comprende parte del territorio del comune di Pescia, in provincia di Pistoia, in Toscana.

Le caratteristiche

L'Indicazione Geografica Protetta Fagiolo di Sorana è riservata alla granella secca ottenuta da piante coltivate nel territorio sopra descritto. Il prodotto ha le seguenti caratteristiche: colore bianco latte, con leggere venature perlacee, o rosso vinato, con striature di colore più intenso; la forma è un po' schiacciata quasi piatta (denominata localmente 'piattellino') per il tipo bianco, cilindrica per il tipo rosso. Il prodotto è presentato anche con l'aggiunta di pepe in grani, o radici di valeriana, ed eventualmente foglie d'alloro.

Come lo distingui

Il Fagiolo di Sorana è commercializzato in contenitori di vetro o sacchetti di plastica per alimenti, di peso e dimensioni variabili. Le confezioni riportano le indicazioni sull'annata di produzione, la data di scadenza, il logo della denominazione Fagiolo di Sorana IGP contenente l'antico stemma del paese con l'indicazione del nome, e il simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito prevalentemente in Toscana attraverso la vendita diretta.

Denominazione registrata il 13 giugno 2002



Farina di castagne della Lunigiana DOP

La zona di produzione

La zona di produzione della Farina di Castagne della Lunigiana comprende 14 comuni della provincia di Massa Carrara, nella regione Toscana.

Le caratteristiche

La «Farina di Castagne della Lunigiana» è attribuita alla farina dolce ottenuta mediante la lavorazione di castagne delle seguenti varietà: Bresciana, Carpanese, Fosetta, Marzolina, Moretta, Primaticcia, Rigola, Rossella, Rossola. La Farina di Castagne della Lunigiana ha sapore dolce e profumo intenso di castagne un colore variabile dal bianco all'avorio, vellutata al tatto e dolce al palato. La sua particolarità è la consistenza. Può essere utilizzata per numerose preparazioni: dal pane (pane marocca) alla pasta, fino ai dolci. Il colore varia dal bianco all'avorio e l'umidità massima è del 8 %.

Come lo distingui

Il prodotto viene immesso al consumo confezionato in sacchetti di plastica trasparenti che possono essere inseriti in contenitori di carta o tela. Le confezioni sono chiuse con un sigillo monouso che riporta la dicitura Farina di Castagne della Lunigiana seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta. Ad ogni sacchetto viene inoltre applicata una etichetta con il simbolo comunitario e il logo riproducente due castagne sovrapposte con sfondo tricolore.

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata il 16 aprile 2011



Farina di Neccio della Garfagnana DOP

La zona di produzione

La zona di produzione della Farina di Neccio della Garfagnana comprende i seguenti comuni in provincia di Lucca, in Toscana: Castelnuovo di Garfagnana, Castiglione Garfagnana, Pieve Fosciana, San Romano di Garfagnana, Sillano, Piazza al Serchio, Minucciano, Camporgiano, Careggine, Fosciandora, Giuncugnano, Molazzana, Vergemoli, Vagli, Villa Collemandina, Galliciano, Borgo a Mozzano, Barga, Coreglia Antelminelli, Fabbriche di Vallico, Bagni di Lucca.

Le caratteristiche

La Farina di Neccio della Garfagnana (il termine "neccio" significa, localmente, castagno) è prodotta con metodi tipicamente locali ed utilizzando castagne delle seguenti varietà: Carpinese, Pontecosi, Mazzangaia, Pelosora, Rossola, Verdola, Neron, Capannaccia. Il prodotto risponde alle seguenti caratteristiche: fine al tatto ed al palato, umidità massima del 13%, colore dal bianco all'avorio scuro, sapore dolce con leggero retrogusto amarognolo e profumo di castagna. Il prodotto è commercializzato a partire dal 1° dicembre di ogni anno.

Come lo distingui

La Farina di Neccio della Garfagnana è venduta solo in sacchetti trasparenti di peso compreso da 0,5 a 1 kg, inseriti in una fascia di protezione di cartone. Il sigillo è costituito da un'etichetta inamovibile che riporta l'indicazione Farina di Neccio della Garfagnana DOP, seguita dal logo della denominazione e dal simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

La distribuzione del prodotto avviene prevalentemente in Toscana, in particolare nella zona di produzione, attraverso la vendita diretta e, sul territorio nazionale, attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 12 marzo 2004



Farro della Garfagnana IGP

La zona di produzione

La zona di produzione del Farro della Garfagnana comprende il territorio dei comuni di Camporgiano, Castelnuovo Garfagnana, Castiglione di Garfagnana, Giuncugnano, Minacciano, Piazza al Serchio, Pieve Fociana, San Romano Garfagnana, Sillano, Villa Collemandina, Fosciandora, Vagli di Sotto, Careggine, Molazzana Galliciano, Vergemoli, tutti ubicati in provincia di Lucca, in Toscana.

Le caratteristiche

L'indicazione è riservata alla granella ottenuta dalla specie di "Triticum dicoccum". Il Farro della Garfagnana è caratterizzato da un chicco a prevalente struttura farinosa, con evidenti striature biancastre a seguito della brillatura, operazione che serve per privare la granella dei rivestimenti glumeali e di una parte del pericarpo. La resa in brillato risulta pari a circa il 60-70% del prodotto iniziale, a seconda del metodo impiegato.

Come lo distingui

Il Farro della Garfagnana è commercializzato in sacchetti da 0,5 a 50 kg. Il prodotto è riconoscibile per la presenza in etichetta dell'indicazione Farro della Garfagnana seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta (IGP), dall'indicazione dell'annata di produzione e della scadenza, dal simbolo comunitario e del logo della denominazione. È consentito, altresì, l'uso, per il prodotto in granella, di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località comprese nei territori della zona di produzione.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito in Toscana, nella zona di produzione, attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio e sul territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Farro di Monteleone di Spoleto DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Monteleone di Spoleto e Poggiodomo e parte del territorio amministrativo dei comuni di Cascia, Sant'Anatolia di Narco, Vallo di Nera e Scheggino, in provincia di Perugia, in Umbria.

Le caratteristiche

Il Farro di Monteleone di Spoleto viene immesso al consumo in diverse tipologie: il farro integrale con chicchi allungati e ricurvi di colore marrone chiaro ambrato, spogliato della pula, consistente e asciutto al palato; il farro semiperlato caratterizzato da una leggera abrasione della superficie della cariosside che resta intera, più chiaro dell'integrale ed al palato risulta più morbido, indicato per minestre ed insalate; il farro spezzato è ottenuto dai chicchi di farro integrale svestiti della pula spezzando ogni chicco in più parti e successivamente selezionato nel calibro attraverso una macchina vagliatrice, presenta una colorazione marrone chiaro ambrato ed un aspetto caratterizzato da scaglie vitree; semolino di farro, infine, è ottenuto per molitura del farro integrale, si presenta con calibro più fine dello spezzato ma non polveroso per la sua caratteristica vitrea, al palato si dissolve con una sensazione di pastosità, il colore è marrone molto chiaro.

Come lo distingui

Il prodotto nelle diverse tipologie, Integrale, Semiperlato, Spezzato e Semolino di Farro, è commercializzato sottovuoto in sacchetti di plastica del peso di ½ kg e 1 kg e in sacchi di carta o di nylon del peso di 25 kg. In etichetta sono riportati la denominazione, la menzione DOP, il simbolo comunitario e il logo che riproduce il profilo di un leone rampante con due spighe di farro sulla zampa e la scritta Farro di Monteleone di Spoleto DOP.

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata il 16 luglio 2010



Lenticchia di Castelluccio di Norcia IGP

La zona di produzione

La zona di produzione della Lenticchia di Castelluccio di Norcia interessa l'area del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, e in particolare il territorio compreso tra i comuni di Norcia, in provincia di Perugia, in Umbria, e Castelsantangelo sul Nera, in provincia di Macerata, nelle Marche.

Le caratteristiche

La denominazione è riservata all'insieme delle sottospecie (ecotipi) locali di lenticchia. All'atto dell'immissione al consumo la Lenticchia di Castelluccio di Norcia si caratterizza per un colore variegato che va dal verde screziato al marroncino chiaro, con presenza di semi tigrati. Le dimensioni sono molto ridotte rispetto a quelle delle comuni lenticchie; la buccia è molto sottile e permette l'utilizzo del prodotto in cucina senza che sia necessario effettuare una prolungata messa a bagno preventiva.

Come lo distingui

La Lenticchia di Castelluccio di Norcia è commercializzata in sacchetti di juta, in confezioni di carta o plastica del peso di 0,250 kg, 0,5 kg o 1 kg. Gli imballaggi garantiscono l'inalterabilità delle caratteristiche di salubrità. Su ogni confezione è apposta una copertura sigillante, tale da evitare che il prodotto possa venire estratto senza la rottura del sigillo, sulla quale è riportata l'indicazione Lenticchia di Castelluccio di Norcia - Indicazione Geografica Protetta (IGP), seguita dal logo della denominazione e dal simbolo comunitario, nonché ragione sociale, indirizzo o sede del confezionatore, annata di produzione e peso lordo all'origine.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito su tutto il territorio nazionale, attraverso la distribuzione organizzata e la vendita al dettaglio.

Denominazione registrata il 12 giugno 1997



Asiago DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende l'intero territorio della provincia di Vicenza ed i territori di alcune zone confinanti delle province di Padova e Treviso, in Veneto, e l'intero territorio della provincia di Trento, in Trentino Alto Adige.

Le caratteristiche

L'Asiago è un formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino. Il prodotto è commercializzato in due tipologie a seconda della stagionatura: Asiago Pressato e Asiago d'Allevio. Il prodotto Pressato (con stagionatura per un periodo minimo di 20 giorni) ha la crosta sottile ed elastica, la pasta di colore bianco o leggermente paglierino, un'occhiatura marcata e irregolare, un sapore delicato e gradevole; il peso è compreso tra gli 11 e i 25 kg; contiene una percentuale di **grasso** sul tal quale che oscilla dal 26% al 34%. L'Asiago DOP Stagionato o d'Allevio (con stagionatura per un periodo minimo di 60 giorni dall'ultimo giorno del mese di produzione), ha la crosta liscia e regolare, la pasta di colore paglierino, un'occhiatura di piccola media grandezza, sapore dolce e fragrante; il peso è compreso tra 8 e 12 kg; contiene una percentuale di **grasso** sul tal quale compresa tra il 26,5% e il 35,5%.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e preconfezionato. Sulla faccia laterale della forma (o scalzo), o la velina applicata su di essa, è riportata l'indicazione Asiago Denominazione di Origine Protetta (DOP), seguita dal logo della denominazione – che rappresenta una forma di formaggio tagliata e mancante di uno spicchio stilizzato a forma di "A" – e dal simbolo comunitario. Tali indicazioni sono riportate sull'imballaggio del prodotto se preconfezionato. Il formaggio elaborato e stagionato in territorio montano presenta anche la menzione aggiuntiva "Prodotto della Montagna".

Dove puoi acquistarlo

È reperibile nella zona di produzione attraverso la vendita diretta o al dettaglio e, sul territorio nazionale, attraverso la distribuzione organizzata. Parte del prodotto è presente nella ristorazione e all'estero.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Bitto DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende l'intero territorio della provincia di Sondrio e i territori limitrofi dei comuni dell'Alta Valle Brembana, in provincia di Bergamo in Lombardia.

Le caratteristiche

Il Bitto è un formaggio prodotto esclusivamente con latte vaccino intero. Ha forma cilindrica con facce piane del diametro di 30-50 cm, la faccia laterale della forma (o scalzo) è dritta o leggermente concava; il peso varia da 8 a 25 kg. La maturazione può essere media (2-6 mesi) o lunga (1-2 anni e oltre). Dopo una media stagionatura, la crosta si presenta liscia, sottile e giallastra; la pasta risulta compatta, di colore bianco-paglierino, con occhiatura fine e uniforme. Con l'invecchiamento la pasta diviene più compatta, friabile e fondente al palato, di colore giallo-dorato; la crosta si ispessisce e assume una colorazione più scura. Il sapore, dolce e delicato nel formaggio giovane, diviene più intenso con il procedere della maturazione. Possiede una considerevole idoneità alla conservazione: con un invecchiamento di diversi anni si ottiene un prodotto che mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche e strutturali. **Grasso sulla sostanza secca:** min. 45%.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e preconfezionato. Può essere riconosciuto dal logo della denominazione, impresso lungo lo scalzo del prodotto e, se presente, sulla velina applicata sulla faccia, che riporta la denominazione Bitto con la lettera B stilizzata che richiama la forma del formaggio.

Dove puoi acquistarlo

È commercializzato principalmente in Lombardia, attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio e, sul territorio nazionale, attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Bra DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende l'intero territorio della provincia di Cuneo in Piemonte. La zona di stagionatura comprende anche il comune di Villafranca Piemonte, in provincia di Torino.

Le caratteristiche

Il Bra è un formaggio semigrasso, prodotto con latte vaccino esclusivamente addizionato con piccole aggiunte di latte ovino e/o caprino. Il Bra viene commercializzato nelle tipologie tenero e duro. Entrambe hanno forma cilindrica a facce piane di diametro compreso da 30 a 40 cm; il peso della forma varia da 5 a 9 kg. Il Bra tenero ha una stagionatura minima di 45 giorni, e si caratterizza per la crosta elastica, la pasta bianca/giallo paglierino, il sapore profumato ma non troppo intenso. Il Bra duro ha una stagionatura minima di 180 giorni e si caratterizza per la crosta dura, la pasta giallo paglierino, il sapore sapido e piccante. **Grasso sulla sostanza secca:** min. 40%.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e preconfezionato. Sulla faccia laterale della forma (o scalzo) deve essere impressa l'indicazione Bra, seguita da quella della tipologia con la lettera B maiuscola che riconduce alla denominazione Bra. La faccia del prodotto, o la velina applicata su di essa, deve riportare la denominazione e il relativo logo di forma circolare. Le stesse indicazioni sono riportate sull'imballaggio del prodotto se preconfezionato. Il Bra nei tipi tenero e duro presenta anche la menzione aggiuntiva "Prodotto d'Alpeggio" se il formaggio è stato elaborato e stagionato a quota superiore ai 900 metri. Può inoltre essere applicato alle singole forme un contrassegno di caseina riportante il simbolo comunitario, il numero progressivo della forma e l'identificativo dello stabilimento di produzione.

Dove puoi acquistarlo

Diffuso principalmente in Piemonte, attraverso la vendita al dettaglio, la vendita diretta e la distribuzione organizzata. Una certa quota di prodotto viene anche esportata.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Caciocavallo Silano DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende le aree interne delle province di Catanzaro, Cosenza, in Calabria, di Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, in Campania, di Isernia e Campobasso, in Molise, di Foggia, Bari, Taranto, Brindisi, in Puglia e di Matera e Potenza, in Basilicata.

Le caratteristiche

Il Caciocavallo Silano è un formaggio semiduro a pasta filata prodotto esclusivamente con latte di vacca intero. Si caratterizza per la forma ovale o troncoconica, di peso compreso tra 1 e 2,5 kg; la crosta è sottile, liscia, di colore giallo paglierino; la pasta è omogenea, compatta con lievissima occhiatura di colore bianco o giallo paglierino; il sapore è aromatico, fondente in bocca, generalmente delicato e tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane, fino a diventare piccante e saporito a maturazione avanzata. **Grasso sulla sostanza secca:** min. 38%.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e preconfezionato. Su ogni singola forma deve essere impresso termicamente il logo della denominazione, riconoscibile per la forma di un abete stilizzato, e il numero identificativo dello stabilimento di produzione. Tali indicazioni sono riportate sull'imballaggio del prodotto se preconfezionato.

Dove puoi acquistarlo

È reperibile piuttosto facilmente su tutto il territorio locale, regionale e nazionale, attraverso la vendita al dettaglio, la vendita diretta e la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Canestrato di Moliterno IGP

La zona di produzione

La zona di produzione del Canestrato di Moliterno interessa circa 60 comuni nelle province di Matera e Potenza, in Basilicata.

Le caratteristiche

Il Canestrato di Moliterno è un formaggio ovino-caprino (70-90% da latte intero di pecora e per il rimanente 30-10% da latte intero di capra) a pasta dura. Il prodotto, dopo almeno 60 giorni di stagionatura, si presenta con una forma cilindrica, a facce piane, con scalzo più o meno convesso e con il peso variabile dai 2 ai 5,5 kg. La pasta è compatta, con occhiatura irregolare, al taglio di colore bianco o paglierino a seconda della stagionatura. Il sapore è dolce o piccante, nel caso del formaggio più stagionato. La tipicità del Canestrato di Moliterno risiede nella fase di stagionatura effettuata nelle caratteristiche cantine (fondaci) presenti nel Comune di Moliterno.

Come lo distingui

Il prodotto è immesso in commercio nelle tipologie Primitivo (fino a 6 mesi di stagionatura), Stagionato (fino ad 1 anno di stagionatura) ed Extra (oltre 1 anno di stagionatura). E' commercializzato intero o in tranci opportunamente confezionati. E' immesso al consumo munito di apposito marchio a fuoco, raffigurante due cerchi concentrici contenenti, il primo, la scritta «Canestrato di Moliterno», ed il secondo, un castello con tre torri, simbolo del Comune di Moliterno. Sono inoltre presenti la menzione IGP e il simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata il 22 maggio 2010



Canestrato Pugliese DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende l'intero territorio della provincia di Foggia ed i seguenti comuni limitrofi ricadenti nella provincia di Bari, in Puglia: Altamura, Andria, Bitonto, Canosa, Cassano, Corato, Gravina di Puglia, Grumo Appula, Minervino Murge, Modugno, Poggiorsini, Ruvo di Puglia, Santeramo, Spinazzola, Terlizzi e Toritto.

Le caratteristiche

Il Canestrato Pugliese è un formaggio stagionato a pasta dura non cotta prodotto esclusivamente con latte di pecora intero. Durante il periodo della stagionatura, viene posto nei tradizionali canestri di giunco, da cui trae il nome, che sono idonei a conferire alla crosta la caratteristica rugosità. Al momento dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche: forma cilindrica a facce piane con diametro compreso tra i 25 e i 34 cm; peso oscillante da 7 a 14 kg; crosta di colore marrone tendente al giallo, rugosa, dura e spessa; pasta di colore paglierino più o meno intenso in relazione alla stagionatura, a struttura compatta alquanto friabile, poco elastica con occhiatura grassa appena visibile; sapore piuttosto piccante. **Grasso sulla sostanza secca:** min. 38%.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e preconfezionato. Sulla faccia piana di ogni singola forma, o sulla velina applicata su di essa, deve essere presente il logo della denominazione che riporta la dicitura Canestrato Pugliese DOP. Tali indicazioni sono riportate sull'imballaggio del prodotto se questo è preconfezionato.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto viene commercializzato nella zona di produzione attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio e, sul territorio nazionale, attraverso la distribuzione organizzata. Parte del prodotto viene anche esportata.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Casatella Trevigiana DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Treviso, in Veneto.

Le caratteristiche

La Casatella Trevigiana è un formaggio molle ottenuto dalla caseificazione di latte intero di origine vaccina. Viene immesso al consumo in due formati: la forma grande è di diametro compreso tra i 18 e i 22 cm, peso tra 1,8 e 2,2 kg, faccia laterale (o scalzo) oscillante tra i 5 e gli 8 cm; la forma piccola è di diametro compreso tra gli 8 e i 12 cm, peso tra i 0,25 e i 0,70 kg e scalzo oscillante tra i 4 e i 6 cm. È un formaggio caratterizzato da una pasta cremosa, delicata, morbida, fondente in bocca, di colore dal bianco latte al bianco crema; sono possibili lievi occhiature; la crosta è assente o appena percepibile; il profumo è lieve, latteo; il sapore dolce, caratteristico del latte, con venature lievemente acidule. **Grasso sulla sostanza secca:** tra il 18% e il 25%.

Come lo distingui

Il prodotto viene commercializzato esclusivamente confezionato. L'etichetta deve riportare l'indicazione Casatella Trevigiana DOP, seguita dal logo della denominazione e dal simbolo comunitario. La larghezza totale della dicitura Casatella non deve essere inferiore all'80% del diametro della confezione.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è commercializzato principalmente in Veneto, nella zona di produzione, attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio e, sul territorio nazionale, attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 2 giugno 2008



Casciotta D'Urbino DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende l'intero territorio della provincia di Pesaro-Urbino, nelle Marche.

Le caratteristiche

La Casciotta d'Urbino è un formaggio a pasta semicotta ottenuto con latte intero di pecora, in misura variabile tra il 70 e l'80%, e di vacca, per il restante 20-30%. La forma del prodotto è circolare con la faccia laterale (o scalzo) convessa; il diametro è compreso tra i 12 e 16 cm, l'altezza dello scalzo tra i 5 e i 7 cm; il peso varia da 800 a 1200 g; la crosta è sottile di colore giallo paglierino; la pasta è molle, friabile con lieve occhiatura, di colore bianco paglierino; il sapore è dolce e persistente, caratteristico delle particolari procedure di lavorazione. Contiene una percentuale di **grasso sulla sostanza secca** non inferiore al 45%. Si usa principalmente come formaggio da tavola.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e preconfezionato. Sulla faccia piana di ogni singola forma, o sulla velina applicata su di essa, deve essere presente il logo della denominazione che riporta il nome Casciotta d'Urbino nel margine superiore di una immagine di formaggio stilizzata con una fetta in evidenza. Tali indicazioni sono riportate sull'imballaggio del prodotto se preconfezionato.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è commercializzato principalmente nelle Marche, nella zona di produzione, attraverso la distribuzione organizzata, la vendita diretta e/o al dettaglio.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Castelmagno DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana, tutti ubicati nella provincia di Cuneo, in Piemonte.

Le caratteristiche

Il Castelmagno è un formaggio ottenuto da latte di vacca crudo con eventuale aggiunte, in piccola parte, di latte ovino e/o caprino. Presenta una forma cilindrica con diametro compreso tra i 15 e i 25 cm; il peso varia dai 2 ai 7 kg; la crosta è sottile e di colore giallo rossastro, liscia, tendente al grigio se ai minimi della stagionatura; la pasta è molto friabile e priva di occhiature; il colore della pasta va dal bianco avorio al giallo ocre con venature blu-verdi nelle forme più stagionate dovute allo sviluppo di speciali muffe; il sapore è raffinato ai minimi di stagionatura e più saporito con il progredire della stessa. **Grasso sulla sostanza secca: 34%.**

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e preconfezionato. La faccia esterna del prodotto, o la velina applicata su di essa, deve riportare l'indicazione Castelmagno, il logo della denominazione e il simbolo comunitario. Il logo della denominazione è costituito da una "C" stilizzata, che riconduce alla denominazione Castelmagno, con abbozzo di vette alpine e con al centro una forma ellittica di formaggio intagliato; è di colore blu se il prodotto è stato lavorato in montagna (600 m s.l.m.), e di colore verde se la produzione è di alpeggio (al di sopra del 1.000 m s.l.m.). Tali indicazioni sono riportate sull'imballaggio del prodotto se preconfezionato.

Dove puoi acquistarlo

È diffuso soprattutto in Piemonte, nella zona di produzione, attraverso la vendita diretta e in parte sul territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Fiore Sardo DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende l'intero territorio della Sardegna.

Le caratteristiche

Il Fiore Sardo è un formaggio a pasta dura cruda, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora, fresco, coagulato con caglio di agnello o di capretto e con stagionatura variabile in relazione all'utilizzo (tavola o grattugia). Il prodotto ha una forma cilindrica, con la tipica faccia laterale della forma (o scalzo) convessa, alta fino a 15 cm; il peso è variabile tra 1,5 e 4 kg; il colore della crosta è giallo carico, e tende a diventare più scuro con il progredire della stagionatura fino ad assumere un colore marrone; la pasta è dura, bianca o giallo chiaro e senza occhiature; il sapore è più o meno piccante a seconda del grado di invecchiamento. **Grasso sulla sostanza secca:** min. 40%.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e preconfezionato. La faccia del prodotto, o la velina applicata su di essa, deve riportare l'indicazione Fiore Sardo DOP, il logo della denominazione che raffigura un fiore stilizzato, e il simbolo comunitario. Tali indicazioni sono riportate sull'imballaggio del prodotto se preconfezionato.

Dove puoi acquistarlo

È reperibile in tutto il territorio della Sardegna attraverso la distribuzione organizzata, vendita diretta e/o al dettaglio.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Fontina DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende l'intero territorio della Valle d'Aosta.

Le caratteristiche

La Fontina è un formaggio grasso, a pasta semicotta, ottenuto con latte intero di vacca proveniente da una sola mungitura. Il prodotto si caratterizza per forma cilindrica, tipicamente appiattita, con facce piane, peso che varia dai 7,5 ai 12 kg e diametro compreso tra i 35 e i 45 cm; la crosta è compatta, sottile, di colore marrone più o meno intenso in funzione della stagionatura; la consistenza della pasta è morbida ed elastica con occhiatura dispersa nella forma; il colore della pasta varia dall'avorio al giallo paglierino più o meno intenso; il sapore dolce è gradevolmente sempre più deciso con il procedere della maturazione. **Grasso sulla sostanza secca:** min. 45%.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e preconfezionato. Ogni forma viene commercializzata con una placca di caseina riportante il codice CTF (Consorzio Tutela Fontina), il numero progressivo della forma e il codice del produttore attribuito dal Consorzio. La faccia del prodotto, o la velina applicata su di essa, deve riportare l'indicazione Fontina DOP seguita dal logo della denominazione, rappresentato dalla scritta Fontina e da una montagna stilizzata. Tali indicazioni sono riportate sull'imballaggio del prodotto se preconfezionato.

Dove puoi acquistarlo

È reperibile principalmente in Valle d'Aosta attraverso la vendita al dettaglio e, in parte, anche sul territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Formaggella del Luinese DOP

La zona di produzione

La zona di produzione della Formaggella del Luinese comprende le aree collinari e montane di 71 comuni situati nella parte nord della provincia di Varese (Prealpi Varesine), nella regione Lombardia.

Le caratteristiche

Il formaggio è a pasta semidura, prodotto esclusivamente con latte intero e crudo di capra con stagionatura minima di 20 giorni. Il latte possiede particolari caratteristiche organolettiche che conferiscono al formaggio la sapidità, l'odore e l'aroma delicato, il sapore è mediamente dolce, gustoso, gradevole e si intensifica con il progredire della stagionatura. Il colore della pasta è omogeneo e prevalentemente bianco, la sua forma cilindrica con facce piane, diametro compreso tra 13-15 cm e peso di 700-900 g.

Come lo distingui

È commercializzato esclusivamente in forme intere. Reca sul bordo della forma il logo del prodotto impresso a fuoco. In etichetta sono presenti la denominazione, la menzione DOP, il simbolo comunitario e il logo che raffigura la testa di una capra con in tondo la scritta Formaggella del Luinese, in uno sfondo rosso.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è diffuso nella regione di produzione prevalentemente attraverso la vendita diretta e in parte attraverso il dettaglio tradizionale.

Denominazione registrata il 16 aprile 2011



Formaggio di Fossa di Sogliano DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende il territorio delle regioni Emilia-Romagna e Marche, in particolare le seguenti province: Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna, Pesaro-Urbino, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno e parte del territorio della provincia di Bologna.

Le caratteristiche

Il Formaggio di Fossa di Sogliano può essere ottenuto con latte di pecora, di mucca o misto (vaccino massimo 80% e ovino massimo 20%). Si caratterizza per un processo di stagionatura che viene realizzato in fosse di origine medioevale, scavate nel tufo e della profondità di 4-7 metri. Il prodotto presenta una forma irregolare, con arrotondamenti e depressioni, e superficie umida e grassa ricoperta a volte da muffe facilmente asportabili attraverso una leggera raschiatura; il peso, a fine stagionatura, varia da 500 g a 1.900 g; la buccia è assente o poco accennata, per cui il prodotto si consuma nella sua totalità; la pasta interna è di consistenza semidura, ben friabile, di colore bianco ambrato o paglierino; l'odore è intenso e ricco di aromi che ricordano il sottobosco con sentori di muffa e di tartufo. Il sapore varia a seconda della composizione e della stagionatura: la tipologia con latte di pecora ha un gusto aromatico e leggermente piccante; quella con latte di mucca è delicata, mediamente salata, lievemente acidula e poco amara; il tipo misto ha un sapore piacevole ed equilibrato tra il sapore e l'amabile con sentori amarognoli. **Grasso sulla sostanza secca:** min. 32%.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato, intero o porzionato, nei sacchi in tela utilizzati per la stagionatura, oppure sfuso o in confezioni sottovuoto. Sull'etichetta deve comparire l'indicazione Formaggio di Fossa di Sogliano Denominazione di Origine Protetta (DOP) e il logo della denominazione, seguiti dal simbolo comunitario, dalla indicazione della tipologia (pecorino, vaccino o misto), dalla dicitura "da latte crudo" se il latte non ha subito il processo di pastorizzazione e dal numero di riconoscimento della fossa preceduto da PRM, per la stagionatura primaverile, e EST per la stagionatura estiva. Il logo della denominazione rappresenta una fossa in pietra arenaria stilizzata al cui interno sono raffigurate le forme di formaggio e, al centro, un elefantino simbolo araldico della Signoria Malatesta.

Dove puoi acquistarlo

È reperibile principalmente in Emilia-Romagna e nelle Marche attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio e, in parte, anche sul territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 30 novembre 2009



Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende ventidue comuni dell'Alta Valle Brembana, tutti appartenenti alla provincia di Bergamo, in Lombardia.

Le caratteristiche

Il Formai de Mut (formaggio di montagna in dialetto locale) è un formaggio grasso a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte vaccino intero. Le forme sono cilindriche con un diametro compreso tra i 30 e i 40 cm, di peso variabile da 8 a 12 kg; la crosta è sottile, giallo paglierino nei formaggi poco stagionati e tendente al grigio in quelli stagionati; la pasta, di colore avorio leggermente paglierino, è compatta, elastica con una occhiatura diffusa a occhio di pernice; il sapore è delicato, fragrante, poco salato, non piccante e conserva la fragranza delle erbe di montagna che conferiscono al prodotto un caratteristico aroma. **Grasso sulla sostanza secca: 45%.**

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e preconfezionato. La faccia del prodotto, o la velina applicata su di essa, deve riportare l'indicazione Formai de Mut DOP e il logo della denominazione, raffigurante un campanaccio stilizzato di colore rosso o blu (quest'ultimo utilizzato per identificare il prodotto di alpeggio). Tali indicazioni sono riportate sull'imballaggio del prodotto se preconfezionato.

Dove puoi acquistarlo

È reperibile principalmente nella regione Lombardia attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio e, in parte, anche sul territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Gorgonzola DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende in tutto o in parte il territorio delle province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Pavia, nella Lombardia; Cuneo, Vercelli, Novara, e Alessandria, in Piemonte.

Le caratteristiche

Il Gorgonzola è un formaggio vaccino a pasta cruda di colore bianco e paglierino, screziato con venature blu-verdastre per sviluppo di muffe che gli conferiscono la caratteristica principale. Il prodotto è immesso al consumo nelle due tipologie, dolce e piccante, in base al protrarsi della stagionatura, la cui durata non può essere inferiore ai 50 giorni. Presenta forma cilindrica con facce piane e un peso compreso tra i 6 e i 13 kg; la crosta è di colore grigio e/o rosato, non commestibile; la consistenza della pasta è cremosa e morbida, nel tipo dolce, erborinata e friabile nel tipo piccante; il sapore è particolare e varia in base alla stagionatura: leggermente piccante nel tipo dolce, più deciso e forte nel tipo piccante. **Grasso sulla sostanza secca:** min. 48%.

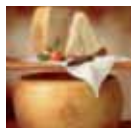
Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e preconfezionato. La superficie deve essere avvolta in una carta di alluminio recante l'indicazione Gorgonzola, il logo della denominazione che rappresenta una "g", che riconduce alla denominazione Gorgonzola, riprodotta su tutto l'incarto, e il simbolo comunitario. Tali indicazioni sono riportate sull'imballaggio del prodotto se preconfezionato.

Dove puoi acquistarlo

È reperibile su tutto il territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata e la vendita al dettaglio. Parte della produzione viene esportata.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Grana Padano DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende il territorio del Piemonte, gran parte del territorio della Lombardia e del Veneto, la provincia di Trento in Trentino Alto Adige, e le province di Bologna, Ferrara, Forlì-Cesena, Piacenza, Ravenna e Rimini, in Emilia-Romagna.

Le caratteristiche

Il Grana padano è un formaggio a pasta dura, ottenuto dalla lavorazione di latte crudo vaccino. Le forme hanno diametro variabile dai 35 ai 45 cm, altezza dai 20 a 25 cm e peso compreso dai 24 ai 40 kg; la crosta è dura, spessa dai 4 agli 8 mm, liscia e di colore giallo scuro o dorato naturale; la pasta è granulosa, di colore bianco o paglierino e, sotto pressione del coltello, si rompe a scaglie; l'aroma è fragrante ed il sapore delicato. Il contenuto minimo di **grasso sulla sostanza secca** è pari al 32%. La tipologia "grattugiato" presenta aspetto omogeneo e non polverulento, con particelle di diametro di circa 0,5 mm e un livello di umidità compreso tra il 25% e il 35%.

Come lo distingui

Ogni forma riporta impressa una placca di caseina, con i codici identificativi della forma, il simbolo del quadrifoglio, con la sigla della provincia ed il codice del produttore, i rombi tratteggiati e ripetuti di continuo lungo lo scalzo che riportano alternativamente le diciture Grana e Padano e il logo della denominazione. Viene commercializzato nelle tipologie "Grana Padano", se stagionato almeno 9 mesi, "Riserva", se stagionato almeno 20 mesi, "Oltre 16 Mesi", se stagionato oltre 16 mesi e "Trentingrana", se prodotto nella Provincia di Trento. Il logo della denominazione deve essere presente sull'imballaggio del prodotto se confezionato.

Dove puoi acquistarlo

È reperibile su tutto il territorio nazionale attraverso la vendita al dettaglio e la distribuzione organizzata. Parte della produzione è destinata all'estero.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Montasio DOP

La zona di produzione

L'area di produzione comprende l'intero territorio del Friuli Venezia Giulia, e le province di Belluno e Treviso e parte di quelle di Padova e Venezia in Veneto.

Le caratteristiche

Il Montasio è un formaggio a pasta semicotta ottenuto da latte vaccino. Sono presenti tre tipologie: Montasio fresco (stagionatura 2-5 mesi), Montasio mezzano (stagionatura 5-10 mesi) e Montasio stagionato (stagionatura oltre 10 mesi). Il prodotto ha forma cilindrica, con faccia laterale (o scalzo) bassa e dritta. La pasta è di colore naturale, leggermente paglierino, compatta quando è fresca e friabile e granulosa con il progredire della stagionatura; il peso è compreso tra i 6 e gli 8 kg; le caratteristiche organolettiche variano secondo la durata della stagionatura: consumato fresco, ha un sapore morbido e delicato che ricorda il latte da cui viene prodotto; se è mezzano, i sapori risultano essere più pieni e decisi; stagionato, invece, assume gusti particolarmente aromatici con piccantezza non eccessiva.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e confezionato. Lungo tutto lo scalzo della forma deve essere presente l'indicazione Montasio, in stampatello, e il logo della denominazione che rappresenta la lettera "M" in carattere maiuscolo e che rimanda alla denominazione Montasio. Tali indicazioni sono riportate sull'imballaggio del prodotto se confezionato.

Dove puoi acquistarlo

È reperibile principalmente in Veneto e Friuli Venezia Giulia, attraverso la distribuzione organizzata, la vendita diretta e/o al dettaglio. Parte del prodotto viene esportata.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Monte Veronese DOP

La zona di produzione

L'area di produzione comprende numerosi comuni della parte settentrionale della provincia di Verona, in Veneto.

Le caratteristiche

Il Monte Veronese è un formaggio ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino e viene posto in commercio in due tipologie: a "latte intero" e a "latte parzialmente scremato" o "d'allevato". Il tipo a "latte intero", lasciato maturare per almeno 25 giorni, presenta una forma cilindrica a facce quasi piane con un peso compreso tra i 7 e i 10 kg; la crosta è sottile ed elastica di colore paglierino più o meno intenso; la pasta, di sapore gradevole e delicato, ha un colore bianco o leggermente paglierino con occhiatura minuta ed uniformemente diffusa. Il Monte Veronese "d'allevato" (o a latte parzialmente scremato), stagionato per almeno 90 giorni, presenta una crosta sottile, di colore paglierino più o meno intenso; la pasta ha un sapore fragrante, caratteristico del formaggio stagionato, che tende al leggermente piccante con il protrarsi della stagionatura; il peso è compreso fra 6 e 9 kg. **Grasso sulla sostanza secca:** min. 44% nella tipologia latte intero, min. 30% nella tipologia d'allevato.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e preconfezionato. Lungo tutta la faccia laterale (o scalzo) della forma deve essere presente l'indicazione Monte Veronese e sulla faccia superiore, o sulla velina che la ricopre, il logo della denominazione. Tali indicazioni sono riportate sull'imballaggio del prodotto se preconfezionato.

Dove puoi acquistarlo

È reperibile principalmente in Veneto, nella zona di produzione, attraverso la vendita al dettaglio e la vendita diretta.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Mozzarella di Bufala Campana DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende, in Campania, le province di Caserta, Salerno e alcuni comuni delle province di Napoli e Benevento; nel Lazio, alcuni comuni delle province di Latina, Frosinone e Roma; in Puglia parte della provincia di Foggia; nel Molise parte della provincia di Isernia.

Le caratteristiche

La Mozzarella di Bufala Campana è un formaggio a pasta filata ottenuto dalla lavorazione di latte di bufala. Il prodotto si presenta tondeggiante o a treccia (sono ammesse altre forme tipiche della zona di produzione quali bocconcini, perline, ciliegine, nodini), con un peso variabile dai 20 agli 800 g in relazione alla forma; l'aspetto esterno è di colore bianco porcellanato, con una crosta sottilissima di circa un millimetro e superficie liscia mai viscosa né scagliata; la pasta interna è leggermente elastica, con struttura a foglie sottili; al taglio presenta una scolatura di lieve sierosità biancastra, grassa e dal profumo di fermenti lattici; il sapore è delicato, con un caratteristico retrogusto leggermente muschiato.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato preconfezionato. L'etichetta deve riportare l'indicazione Mozzarella di Bufala Campana DOP, seguita dal logo della denominazione e dal simbolo comunitario. Possono inoltre essere presenti le seguenti menzioni aggiuntive che fanno riferimento alla zona di allevamento delle bufale: "Piana del sole", "Piana del Volturno" o "Aversana", "Pontina".

Dove puoi acquistarlo

È reperibile principalmente nella zona di produzione attraverso la vendita al dettaglio e, sul territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata. Parte del prodotto viene esportata all'estero.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Murazzano DOP

La zona di produzione

L'area di produzione comprende il territorio di alcuni comuni delle Langhe cuneesi, in provincia di Cuneo, in Piemonte.

Le caratteristiche

Il Murazzano è un formaggio grasso a pasta fresca prodotto con solo latte ovino o con latte misto (ovino nella misura minima del 60%, e vaccino nella percentuale massima del 40%). Di piccole dimensioni, con diametro compreso tra i 10 e i 15 cm circa, ha forma cilindrica, con facce piane e un peso variabile da 300 a 400 g; la pasta è morbida, profumata e finemente granulosa a volte con alcune occhiaiature; la crosta è assente per le forme fresche, con una leggera patina giallo paglierino chiaro per le forme più stagionate; il sapore è fine, delicatamente profumato; il prodotto stagionato ha un sapore più spiccato, leggermente piccante. **Grasso sulla sostanza secca:** min. 50%.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato preconfezionato in una carta pergamena triangolare. L'etichetta deve riportare l'indicazione Murazzano, seguita dal logo della denominazione – che riporta una "M" stilizzata su sfondo blu, che riconduce alla denominazione Murazzano – e dal simbolo comunitario. Può inoltre essere presente la dicitura aggiuntiva "Latte di pecora" nei prodotti ottenuti da solo latte ovino e aventi un tenore di grasso superiore al 53%.

Dove puoi acquistarlo

È reperibile principalmente in Piemonte, nella zona di produzione, attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio. Una certa quota del prodotto è presente anche nella ristorazione.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Parmigiano Reggiano DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende il territorio delle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno in Emilia-Romagna e Mantova alla destra del fiume Po, in Lombardia.

Le caratteristiche

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio a pasta dura, cotta, prodotto con latte crudo vaccino parzialmente scremato. La forma è cilindrica, con faccia laterale (o scalzo) leggermente convessa o quasi dritta, i due piani, superiore e inferiore, lisci e leggermente orlati; il diametro dalla forma varia da 35 a 45 cm, l'altezza dello scalzo da 20 a 26 cm; il peso minimo di una forma è pari a 30 kg; la crosta esterna è di colore paglierino naturale; il colore della pasta da leggermente paglierino a paglierino; il sapore è ricco ma non piccante; la struttura della pasta è minutamente granulosa, con frattura a scaglia. **Grasso sulla sostanza secca:** minimo 32%. Le eventuali operazioni di grattugia sono effettuate nell'ambito della zona di produzione e il confezionamento avviene immediatamente senza nessun trattamento e senza aggiunta di ulteriori sostanze.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci, porzionato e grattugiato. Lungo lo scalzo della forma sono impressi i puntini che riportano la denominazione PARMIGIANO-REGGIANO, il numero del caseificio, il mese e l'anno di produzione, la menzione DOP, e il nome del Consorzio di Tutela. Sulla superficie è impressa una placca di caseina che riporta l'anno di produzione, la scritta "C.F.P.R." (Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano), ed un codice alfanumerico che identifica ogni singola forma. Sulla crosta, o sulla confezione del prodotto preconfezionato, viene applicato il logo della denominazione; se seguito dalla menzione "mezzano" indica che il prodotto presenta lievi difetti. Sul prodotto confezionato sono infine applicati tre diversi bollini che informano il consumatore sul grado di maturazione: rosso se stagionato oltre 18 mesi, argento oltre 22 mesi e oro oltre 30 mesi.

Dove puoi acquistarlo

È reperibile nella zona di produzione tramite la vendita diretta e al dettaglio, e, sul tutto il territorio nazionale, attraverso la distribuzione organizzata. Parte della produzione è destinata all'estero.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Pecorino di Filiano DOP

La zona di produzione

L'area di produzione comprende il territorio di alcuni comuni in provincia di Potenza, situati nella dorsale montuosa dell'Appennino Nord-Occidentale lucano, in Basilicata.

Le caratteristiche

Il Pecorino di Filiano è un formaggio a pasta dura prodotto con latte intero di pecora. Le forme sono cilindriche, con piani lisci e faccia laterale (o scalzo) diritta o leggermente convessa e di peso compreso tra 2,5 e 5 kg; il diametro delle facce è compreso tra i 15 e i 25 cm; la crosta del prodotto è di colore giallo dorato e reca ancora i segni della fucella; la pasta, compatta con presenza di piccole occhiature non regolarmente distribuite, è di colore bianco per le forme più giovani e paglierino per quelle più stagionate; il sapore è inizialmente dolce e delicato, leggermente piccante quando raggiunge il periodo minimo di stagionatura e più accentuato con il protrarsi della stessa. **Grasso sulla sostanza secca:** min. 30%.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e preconfezionato. Sulla faccia superiore del prodotto, o sulla velina che la ricopre, deve essere presente il logo della denominazione che riporta il nome Pecorino di Filiano Denominazione di Origine Protetta (DOP) iscritto in un ovale con al centro la lettera "F" unita ad una stella. Tali indicazioni sono riportate sull'imballaggio del prodotto se preconfezionato.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è commercializzato principalmente in Basilicata, attraverso la vendita diretta e la ristorazione.

Denominazione registrata il 14 dicembre 2007



Pecorino Romano DOP

La zona di produzione

L'area di produzione comprende l'intero territorio della Sardegna e del Lazio e la provincia di Grosseto, in Toscana.

Le caratteristiche

Il Pecorino Romano è un formaggio a pasta dura prodotto esclusivamente con latte intero di pecora. Presenta una forma cilindrica con facce piane, con diametro compreso tra 25 e 35 cm; il peso è compreso tra i 20 a 35 kg; la crosta è sottile di colore avorio chiaro o paglierino naturale, a volte coperta con appositi protettivi per alimenti di colore neutro o nero; la pasta è compatta o leggermente occhiata, di colore variabile dal bianco al paglierino più o meno intenso in rapporto alle condizioni tecniche di produzione; il sapore è aromatico, lievemente piccante e sapido nel formaggio da tavola, piccante intenso, gradevole caratteristico nel formaggio da grattugia. Può essere immesso in commercio con una stagionatura minima di 5 mesi, come formaggio da tavola, e 8 mesi nella tipologia da grattugia. **Grasso sulla sostanza secca:** min. 36%.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e preconfezionato. Lungo la faccia laterale (o scalzo) della forma deve essere impressa, mediante apposita matrice di resina alimentare, l'indicazione Pecorino Romano seguita dal logo della denominazione, che rappresenta la testa stilizzata di una pecora. Tali indicazioni sono riportate sull'imballaggio del prodotto se preconfezionato.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è commercializzato nella zona di produzione attraverso la vendita al dettaglio e su tutto il territorio nazionale, attraverso la distribuzione organizzata. Gran parte del prodotto è destinato all'estero.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Pecorino Sardo DOP

La zona di produzione

L'area di produzione comprende l'intero territorio della Sardegna.

Le caratteristiche

Il Pecorino Sardo è un formaggio a pasta dura prodotto con latte intero ovino e presente in due differenti tipologie per caratteristiche dimensionali ed organolettiche: il tipo "dolce" ed il tipo "maturo". Il tipo dolce è un formaggio a breve periodo di maturazione (da 20 a 60 giorni di stagionatura), ha forma cilindrica a facce piane, peso tra 1 e 2,3 kg, pasta compatta o leggermente occhiata, bianca, morbida, dal sapore dolce e aromatico o leggermente acidulo. Il tipo maturo (oltre i due mesi di stagionatura) ha pasta bianca, o tendente al paglierino con il progredire della stagionatura, consistenza compatta o con rada e minuta occhiatura, tenera, elastica e dal sapore poco marcato ma pieno. Col progredire della stagionatura il formaggio acquista un sapore gradevolmente piccante ed una struttura consistente, dura, con qualche granulosità che lo rende atto anche alla grattugia. **Grasso sulla sostanza secca:** min. 35%.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e preconfezionato. Lungo le facce laterali (o scalzo) della forma devono essere impresse le iniziali della denominazione – riportate nel seguente modo: PS DOP – ed il codice identificativo dell'azienda produttrice. Sul piano superiore del prodotto, o sulla velina che lo ricopre, deve essere presente l'indicazione Pecorino Sardo DOP, seguito dal logo della denominazione; il colore utilizzato deve essere verde per il tipo dolce e blu per il tipo maturo. Tali indicazioni sono riportate sull'imballaggio del prodotto se preconfezionato.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è commercializzato su tutto il territorio nazionale, attraverso la distribuzione organizzata e, nella zona di produzione, attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Pecorino Siciliano DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende l'intero territorio della Sicilia.

Le caratteristiche

Il Pecorino Siciliano è un formaggio a pasta dura prodotto esclusivamente con latte intero di pecora, e con l'eventuale aggiunta di bacche di pepe nero affogate nella pasta durante la stagionatura. La forma è cilindrica, la faccia laterale (o scalzo) leggermente concava; la crosta è compatta bianco-giallognola e reca la caratteristica impronta dei canestri di giunco usati per la maturazione; il peso è variabile da 4 a 12 kg; la pasta è compatta bianco-giallognola nel formaggio fresco, giallo paglierino in quello stagionato e, in base alle differenti tecniche usate, si può avere la presenza di più o meno grandi occhiature; il sapore è piccante e progressivamente più sapido con l'aumentare della stagionatura. È utilizzato come prodotto da tavola o da grattugia. **Grasso sulla sostanza secca:** min. 40%.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e preconfezionato. Sulla faccia del prodotto, o sulla velina che la ricopre, deve essere presente l'indicazione Pecorino Siciliano, seguita dal logo della denominazione. Tali indicazioni sono riportate sull'imballaggio del prodotto se preconfezionato.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è commercializzato principalmente in Sicilia, attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio. È presente anche nella ristorazione. Parte del prodotto viene esportata.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Pecorino Toscano DOP

La zona di produzione

È prodotto in Toscana ed in alcuni comuni limitrofi che ricadono nelle province di Viterbo, nel Lazio, e di Terni, in Umbria.

Le caratteristiche

Il Pecorino Toscano è un formaggio a pasta tenera o semidura, prodotto con latte intero ovino. Ha una forma cilindrica a facce piane, scalzo convesso e un peso che va da 0,75 a 3,50 kg. Il tipo a pasta tenera ha una crosta di colore dal giallo al giallo paglierino, una pasta di colore bianco, leggermente paglierino, una consistenza tenera al tatto; il sapore è fragrante, caratteristico, definito "dolce". Il prodotto a pasta semidura ha una crosta di colore dal giallo al giallo carico, ma, a seconda dei trattamenti subiti (pomodoro, cenere, olio), può anche presentarsi nera o rossastra; la pasta è di colore giallo paglierino, il sapore è fragrante, intenso, mai piccante. **Grasso sulla sostanza secca:** min. 40% per il tipo a pasta semidura; min. 45% per il tipo a pasta tenera.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e preconfezionato. Lungo la faccia laterale (o scalzo) della forma deve essere impresso il logo della denominazione, che riporta l'indicazione Pecorino Toscano DOP, seguito dal codice identificativo che serve a risalire agli operatori della filiera coinvolti. La prima cifra del codice individua l'operatore che effettua l'immissione in commercio: da 1 a 3 se caseificio, da 4 a 6 se stagionatore, da 7 a 9 se porzionatore. La seconda e la terza cifra identificano il numero del caseificio / stagionatore / porzionatore accreditato dall'organismo di controllo. Tali indicazioni sono riportate sull'imballaggio del prodotto se preconfezionato.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è commercializzato sull'intero territorio nazionale, attraverso la distribuzione organizzata e nella zona di produzione attraverso la vendita al dettaglio e la vendita diretta.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Piacentinu Ennese DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende il territorio dei comuni di Enna, Aidone, Assoro, Barrafranca, Calascibetta, Piazza Armerina, Pietraperzia, Valguarnera e Villarosa della provincia di Enna, nella regione Sicilia.

Le caratteristiche

Il Piacentinu Ennese DOP è un formaggio ottenuto da latte ovino intero, crudo ad acidità naturale proveniente dalle razze autoctone siciliane Comisana, Pinzirita, Valle del Belice e loro meticci allevate all'interno della zona di produzione. Il prodotto si presenta di forma cilindrica, con crosta morbida ed elastica che reca impressi i segni del canestro e che può essere cappata con olio o morchia d'olio; la pasta è liscia, non granulosa, e di colore giallo più o meno intenso, dovuto alla presenza di zafferano, maculata da grani di pepe nero. L'odore è delicato con lieve aroma di zafferano, salato appena percettibile, piccante lieve nei primi mesi di stagionatura tendente ad intensificarsi. Il sapore, in base alla stagionatura, varia da leggermente piccante a più intenso.

Come lo distingui

Il prodotto viene commercializzato in forme intere, a tranci, porzionato e preconfezionato. Reca sulla forma il nome, la menzione Denominazione di Origine Protetta, il simbolo comunitario e il logo rappresentato da un ellisse azzurro sfumato nella cui parte esterna viene riportata la dicitura Piacentinu Ennese e internamente è raffigurata una forma di Piacentinu Ennese da dove si distacca una fetta a forma di Sicilia.

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata il 15 febbraio 2011



Piave DOP

La zona di produzione

La zona di produzione del Piave DOP interessa la provincia di Belluno, nella regione Veneto.

Le caratteristiche

È un formaggio a pasta cotta, duro, presente in quattro stagionature: fresco (20/60 giorni), mezzano (61/180 giorni), vecchio (< 180 giorni), vecchio Selezione Oro (<12 mesi) e vecchio Riserva (oltre 18 mesi). La crosta, tenera e chiara nella tipologia fresco, aumenta di spessore e consistenza con l'avanzare della stagionatura, diventando dura e di una colorazione tendente all'ocra nelle tipologie vecchio e stravecchio. La Pasta è caratterizzata dall'assenza di occhiatura e si presenta bianca e omogenea, nella tipologia Fresco, mentre nelle stagionature più avanzate assume una colorazione giallo paglierino ed una consistenza più asciutta, granulosa e friabile, arrivando a presentare una leggera e caratteristica sfogliatura nella tipologia Vecchio, Vecchio Selezione Oro e Vecchio Riserva. Il sapore inizialmente dolce e lattico, in particolare nella tipologia Fresco, con l'aumentare della stagionatura acquista una maggiore sapidità e diventa progressivamente intenso e corposo, fino ad una leggera piccantezza nelle stagionature più avanzate.

Come lo distingui

Il formaggio Piave viene marchiato su tutto lo scalzo e reca sull'etichetta il nome, la menzione Denominazione di Origine Protetta, il simbolo comunitario e il logo con la scritta formaggio Piave DOP.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito nella zona di produzione e nei territori limitrofi prevalentemente attraverso la grande distribuzione organizzata e in piccola parte tramite il dettaglio tradizionale.

Denominazione registrata il 22 maggio 2010



Provolone del Monaco DOP

La zona di produzione

La zona di produzione interessa i comuni di Agerola, Casola di Napoli, Castellammare di Stabia, Gragnano, Lettere, Massa Lubrense, Meta, Piano di Sorrento, Pimonte, Sant'Agnello, Sorrento, Santa Maria La Carità, Vico Equense, nella provincia di Napoli, nella regione Campania.

Le caratteristiche

Il Provolone del Monaco è un formaggio semiduro a pasta filata, stagionato, prodotto esclusivamente con latte crudo. Ha una stagionatura di almeno sei mesi, la forma a melone leggermente allungato, la crosta sottile di colore giallognolo con toni lievemente scuri, la pasta di colore crema con toni giallognoli, elastica, compatta, uniforme e senza sfaldature, morbida e con eventuale presenza di sporadiche occhiature, il sapore dolce ed un delicato e gusto piccante. Dopo 7-8 mesi il provolone tende ad ingiallire, aumentando la crosta ed assumendo un sapore più piccante ed un aspetto della pasta più consistente.

Come lo distingui

Sull'etichetta è riportata la denominazione, il simbolo comunitario e il logo, rappresentato da un'immagine stilizzata del Provolone del Monaco con legaccio di rafia con la scritta Provolone del Monaco DOP.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile nella zona di produzione, territori limitrofi e in parte nel territorio nazionale. La diffusione è organizzata attraverso la vendita in azienda al consumatore, il dettaglio tradizionale e la vendita diretta.

Denominazione registrata il 11 febbraio 2010



Provolone Valpadana DOP

La zona di produzione

La zona di produzione interessa, in tutto o in parte, il territorio delle province di Cremona, Brescia, Bergamo, Mantova e Milano in Lombardia; Verona, Vicenza, Padova e Rovigo in Veneto; Trento in Trentino Alto Adige; Piacenza in Emilia-Romagna.

Le caratteristiche

Il Provolone Valpadana è un formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte intero vaccino. Ha forma troncoconica, a pera, sormontata o meno da testolina sferica (cd. fiaschetta). Il prodotto è immesso in commercio nelle tipologie "dolce", con stagionatura minima di 30 giorni, e "piccante", con stagionatura minima di tre mesi. Entrambi i tipi possono essere anche affumicati. La superficie esterna può presentare leggere insenature determinate dal passaggio delle corde di sostegno; il peso della forma varia dai 4 ai 10 kg; la crosta è liscia, sottile, lucida, di colore giallo dorato, talvolta giallo bruno; la pasta compatta, di colore leggermente paglierino, può presentare una leggera e rada occhiatura; è ammessa una leggera sfogliatura; il sapore è delicato fino alla stagionatura di tre mesi, pronunciato verso il piccante a stagionatura più avanzata. **Grasso sulla sostanza secca:** min. 44%.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e preconfezionato. Sul prodotto deve essere presente un'etichetta riportante il logo della denominazione, raffigurante un provolone, seguito dal codice identificativo del caseificio produttore. Tali indicazioni sono riportate sull'imballaggio del prodotto se preconfezionato.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è commercializzato su tutto il territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata, la vendita al dettaglio e la vendita diretta. Parte del prodotto viene anche esportata.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Quartirolo Lombardo DOP

La zona di produzione

La zona di produzione e stagionatura comprende esclusivamente il territorio delle province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Pavia e Varese, in Lombardia.

Le caratteristiche

Il Quartirolo Lombardo è un formaggio a pasta molle da tavola prodotto con solo latte vaccino e in due tipologie: a pasta tenera (con durata della stagionatura che varia dai 5 ai 30 giorni) e maturo (con stagionatura superiore ai 30 giorni). All'atto dell'immissione al consumo presenta una forma a parallelepipedo quadrangolare e un peso che va da 1,5 a 3,5 kg; la crosta, sottile e morbida, è bianco-rosata nei formaggi più giovani e diviene più consistente e di color grigioverde rossastro in quelli più maturi; la pasta è bianca e ha consistenza differente: nei formaggi giovani è friabile e grumosa, mentre nelle forme molto stagionate diviene più compatta, morbida e fusibile in bocca; il sapore, delicato e fragrante, è leggermente acidulo se il prodotto viene consumato nei primi giorni della produzione, quando è ancora nello stadio di prima fermentazione. Dopo i due mesi di stagionatura diviene più forte e tipicamente aromatico. **Grasso sulla sostanza secca:** min. 30%.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e preconfezionato. Sulla crosta o sull'incarto deve essere presente l'indicazione Quartirolo Lombardo, seguita dal logo della denominazione che riporta le lettere QL su una forma di prodotto stilizzata. Tali indicazioni sono riportate sull'imballaggio del prodotto se preconfezionato.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è diffuso principalmente in Lombardia, attraverso la distribuzione organizzata e la vendita al dettaglio.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Ragusano DOP

La zona di produzione

L'area di produzione comprende l'intero territorio della provincia di Ragusa ed i comuni di Noto, Palazzolo Acreide e Rosolini in provincia di Siracusa, in Sicilia.

Le caratteristiche

Il Ragusano è un formaggio prodotto con latte intero di vacca e coagulato con l'utilizzo di caglio in pasta di agnello o di capretto. La sua forma a parallelepipedo, dai 43 ai 53 cm di lato, è assolutamente caratteristica, presenta dei solchi dovuti al passaggio delle corde di sostegno utilizzate durante la stagionatura; il peso va dai 10 ai 16 kg; la crosta varia dal color giallo oro al marrone; la pasta, di color giallo paglierino, è compatta, aromatica e con un sapore dolce che diviene man mano piccante con la stagionatura; il sapore è gradevole, dolce, delicato, tendente al piccante-saporito nei formaggi da grattugia. Il prodotto può essere commercializzato anche affumicato. **Grasso sulla sostanza secca:** min. 40% nel prodotto da tavola; min. 38% nel prodotto con stagionatura superiore ai 6 mesi.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e preconfezionato. Sulla forma deve essere impresso il logo della denominazione che riporta il nome Ragusano, seguito dalla menzione "affumicato" se ha subito il processo di affumicatura. Tali indicazioni sono riportate sull'imballaggio del prodotto se preconfezionato.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è diffuso principalmente in Sicilia, attraverso la distribuzione organizzata, la vendita al dettaglio e la vendita diretta.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Raschera DOP

La zona di produzione

L'area di produzione comprende l'intera provincia di Cuneo, in Piemonte.

Le caratteristiche

Il Raschera è un formaggio a pasta cruda, pressata, semidura, prodotto con latte di vacca con eventuali aggiunte di latte ovino e/o caprino. Viene immesso al consumo in tre tipi: Raschera, Raschera d'Alpeggio se prodotto e stagionato al di sopra dei 900 m s.l.m. e Raschera di Alpe Invernale se elaborato secondo determinate metodologie di produzione e prodotto solo nel periodo invernale in alcuni comuni. Il formaggio è prodotto nella forma quadrata, di peso compreso tra 5 e gli 8 kg, con uno scalzo di 6-9 cm e/o nella forma "quadrata", ovvero di parallelepipedo, di peso da 6 a 9 kg, con uno scalzo di 7-15 cm. La crosta è sottile, di colore grigio tendente al rossastro; la pasta è cruda, pressata, semigrassa, di colore bianco o bianco avorio, piuttosto consistente, elastica, con piccolissime occhiature sparse e irregolari; il sapore è fine e delicato nel prodotto fresco e diviene intenso, persistente e sapido, tendente al piccante in quello stagionato; nel Raschera di alpeggio prevalgono i caratteristici sentori di malga e di erbe alpine. **Grasso sulla sostanza secca:** min. 32%.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e preconfezionato. Sulla forma, o sull'incarto che lo avvolge, deve essere presente l'indicazione Raschera DOP, seguito dal logo della denominazione che raffigura la lettera "R" maiuscolo. Tali indicazioni sono riportate sull'imballaggio del prodotto se preconfezionato.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile in Piemonte, soprattutto nella zona di produzione, attraverso la vendita al dettaglio e diretta, e sul territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Ricotta di Bufala Campana DOP

La zona di produzione

La Ricotta di Bufala Campana viene prodotta nelle province di Caserta e Salerno , in alcuni comuni delle province di Benevento, Napoli nella regione Campania; Frosinone, Latina, Roma nella regione Lazio; Foggia nella regione Puglia; nell'intero territorio del comune di Venafro in provincia di Isernia nella regione Molise.

Le caratteristiche

La Ricotta di Bufala Campana è un prodotto caseario fresco ottenuto dal siero proveniente dalla lavorazione del latte munto, in modo manuale e/o meccanico, da bufale di razza Mediterranea Italiana allevate nell'area di produzione. La forma è di tronco-piramidale o tronco-conica, il peso può arrivare fino a 2 kg, il colore è bianco porcellana con assenza di crosta e di morbida e granuloso consistenza la consistenza, il sapore è delicato e caratteristico, lontanamente dolce, con aroma di latte e crema. L'elevato contenuto di grasso espresso sulla sostanza secca (valore minimo 45 %) è responsabile delle specifiche proprietà di cremosità e morbidezza del prodotto.

Come lo distingui

La "Ricotta di Bufala Campana" DOP deve essere confezionata in carta, in contenitori in plastica per uso alimentare termosaldati o in altri avvolgimenti per alimenti. La confezione reca obbligatoriamente sull'etichetta oltre alla denominazione e al simbolo grafico comunitario, il logo che riproduce un nastro circolare tricolore dal quale fuoriesce il profilo della testa di una bufala e la scritta circolare Ricotta di Bufala Campana.

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata il 11 febbraio 2010



Ricotta Romana DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende l'intero territorio del Lazio.

Le caratteristiche

La Ricotta Romana si ottiene dalla lavorazione del siero di latte intero di pecora proveniente dal territorio della regione Lazio. La pasta è bianca a struttura grumosa, di sapore delicato e dolciastro con sentore di latte, priva di acidità e con contenuto di grassi sulla sostanza secca da 17 al 29% circa.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato fresco preconfezionato in cestelli tronco-conici di vimini, di plastica o di metallo di capacità massima di 2 kg. La faccia superiore del cestello viene ricoperta da un foglio di plastica sul quale deve essere presente il logo della denominazione che riporta una testa di ovino sovrastante la scritta Ricotta Romana DOP.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile esclusivamente nel Lazio, attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio, nonché nella distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 13 maggio 2005



Robiola di Roccaverano DOP

La zona di produzione

L'area di produzione comprende il territorio di alcuni comuni della provincia di Asti e di Alessandria, nella zona più orientale delle Langhe, in Piemonte.

Le caratteristiche

La Robiola di Roccaverano è un formaggio fresco prodotto con latte di pecora, capra e vacca. Presenta una forma cilindrica con facce piane lievemente orlate; il peso varia dai 250 ai 400 g circa e l'altezza da 4 a 5 cm. In base al grado di maturazione il prodotto può presentarsi fresco o stagionato. Il prodotto fresco ha la crosta con lieve fioritura naturale di muffe, aspetto di colore bianco latte o paglierino, pasta di colore bianco e struttura cremosa, sapore delicato leggermente acidulo. Il prodotto più stagionato ha una crosta secca e dura di colore paglierino o rossiccio, la pasta di colore crema o giallo, la struttura compatta e il sapore fortemente acido. **Grasso sulla sostanza secca:** min. 40%.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato preconfezionato avvolto in un incarto. L'etichetta deve riportare il logo della denominazione, che rappresenta la lettera "R" con una torre stilizzata ispirata alla storica torre del Comune di Roccaverano e, intorno, l'indicazione Robiola di Roccaverano, e il simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile in Piemonte e, soprattutto, nella zona di produzione, attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio e nel territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 1° Luglio 1996



Salva Cremasco DOP

La zona di produzione

La zona di produzione del Salva Cremasco interessa l'intero territorio delle province di Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi e Milano, nella regione Lombardia.

Le caratteristiche

Il Salva Cremasco DOP è un formaggio molle da tavola a pasta cruda, prodotto con latte di vacca intero e con stagionatura di oltre 75 giorni. All'atto dell'immissione al consumo il formaggio si presenta con la forma parallelepipedica quadrangolare con faccia piana e dal peso compreso tra 1,3 a 5 kg. La Crosta è di spessore sottile, liscia a volte fiorita, di consistenza media e con la tipica microflora. All'interno la pasta ha l'occhiatura rara distribuita irregolarmente; la consistenza tendenzialmente compatta, friabile, più morbida nella parte immediatamente sotto la crosta per effetto della maturazione; il colore della pasta è bianco tendente al paglierino con l'aumentare della stagionatura; il sapore è aromatico ed intenso e assume connotazioni più pronunciate con il trascorrere della stagionatura.

Come lo distingui

Il formaggio può essere venduto in forme intere o porzionato. Sull'etichetta di ogni confezione è riportata la dicitura Salva Cremasco DOP, unitamente al simbolo grafico comunitario della denominazione e al logo di forma quadrata che riporta al proprio interno le seguenti lettere SCCS; al centro della matrice, in mezzo alle lettere, è riportato il numero identificativo del caseificio produttore.

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata il 23 dicembre 2011



Spressa delle Giudicarie DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende il territorio della provincia di Trento in Trentino Alto Adige, ed in particolare la Val Rendena, la Val di Chiese e la Val di Ledro all'interno del Parco Naturale Adamello-Brenta.

Le caratteristiche

La Spressa delle Giudicarie è un formaggio magro da tavola prodotto con latte di vacca parzialmente scremato per affioramento naturale. Viene commercializzato nelle due tipologie giovane (stagionatura di minimo 3 mesi) o stagionata (stagionatura di minimo 6 mesi). Si presenta con forma cilindrica e un peso tra i 7 e i 10 kg. La crosta è di color bruno tendente all'ocra. La pasta è semicotta, semidura, compatta ed elastica con occhiatura sparsa di piccola o media grandezza; di colore bianco o leggermente paglierino; il sapore, dolce nelle forme più giovani, acquista sapidità e un leggero fondo amarognolo con l'invecchiamento. **Grasso sulla sostanza secca:** da un minimo del 29% ad un massimo del 39%.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e preconfezionato. Lungo la faccia laterale (o scalzo) della forma deve essere presente l'indicazione Spressa delle Giudicarie DOP, seguita da quella della tipologia (giovane o stagionata). Tali indicazioni sono riportate sull'imballaggio del prodotto se preconfezionato.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile in Trentino Alto Adige e, soprattutto, in provincia di Trento, attraverso la vendita diretta.

Denominazione registrata il 22 dicembre 2003



Stelvio o Stilfser DOP

La zona di produzione

La zona di produzione si estende nei comprensori della provincia di Bolzano, in Trentino Alto Adige, in particolare nella zona montuosa del Parco Nazionale dello Stelvio.

Le caratteristiche

Lo Stelvio o Stilfser è un formaggio prodotto con latte vaccino. All'atto dell'immissione al consumo il formaggio si presenta con forma cilindrica con piani lisci o quasi lisci, e faccia laterale (o scalzo) diritta o leggermente concava; il peso varia da 8 a 10 kg, il diametro da 36 a 38 cm e l'altezza da 8 a 10 cm; la crosta deve avere la tipica colorazione variante dal giallo arancio all'arancio marrone; la pasta, a struttura compatta e di consistenza cedevole ed elastica, presenta una colorazione tra giallo chiaro e paglierino, con occhiatura irregolare di piccola e media grandezza. **Grasso sulla sostanza secca:** min. 50%.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e preconfezionato. Sulla faccia del prodotto, o sulla velina che la ricopre, deve essere presente il logo della denominazione riportante la dicitura Stilfser o Stelvio in colore rosso. Tali indicazioni sono riportate sull'imballaggio del prodotto se preconfezionato.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile in Trentino Alto Adige attraverso la vendita diretta e al dettaglio e nel territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata. Parte del prodotto è reperibile anche sul mercato estero.

Denominazione registrata il 15 febbraio 2007



Taleggio DOP

La zona di produzione

L'area di produzione comprende, in tutto o in parte, il territorio delle province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Pavia in Lombardia, di Novara in Piemonte e Treviso, in Veneto.

Le caratteristiche

Il Taleggio è un formaggio molle da tavola a pasta cruda, prodotto con latte di vacca intero. Le forme sono parallelepipedi quadrangolari, con lati di 18-20 cm, faccia laterale (o scalzo) dritta, alta 4-7 cm e con un peso compreso tra 1,7 a 2,2 kg. La crosta è sottile, di consistenza morbida e di colore rosato naturale, con presenza di muffe caratteristiche color grigio e verde-salvia chiaro; la pasta è uniforme e compatta, più morbida sotto la crosta e a fine stagionatura, più friabile al centro della forma; il colore della pasta varia da bianco a paglierino, con qualche piccolissima occhiatura; il sapore è dolce, con lievissima vena acidula, leggermente aromatico, alle volte con retrogusto tartufato.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e preconfezionato. Sul piano superiore deve essere impresso il logo della denominazione, che riporta tre "T" inscritte in quattro cerchi. Sull'incarto esterno, invece, deve essere presente il logo del Consorzio di Tutela, che rappresenta un quadrifoglio con inscritte all'interno le lettere CTT – Consorzio Tutela Taleggio, ed il numero identificativo del produttore.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile su tutto il territorio nazionale, attraverso la distribuzione organizzata e la vendita al dettaglio. Parte della produzione viene esportata.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Toma Piemontese DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende il territorio delle province di Novara, Vercelli, Biella, Torino e Cuneo, nonché i comuni di Acqui Terme, Terzo, Ristagno, Ponti e Denice in provincia di Alessandria e di Monastero Bormida, Roccaverano, Monbaldone, Olmo Gentile e Serole, in provincia di Asti, tutti localizzati in Piemonte.

Le caratteristiche

La Toma Piemontese è un formaggio semicotto prodotto con latte di vacca. Il prodotto è immesso in commercio nelle tipologie a pasta morbida (stagionatura minima di 15 giorni) e pasta semidura (stagionatura minima di 60 giorni). Il prodotto si presenta in forme circolari con facce piane o semipiane; il peso di ciascuna forma risulta essere molto variabile e compreso tra i 1,8 kg e 8 kg. La Toma Piemontese denota caratteristiche organolettiche diverse a seconda che si tratti della produzione tradizionale ottenuta a partire dal latte intero o della variante semigrassa ottenuta con latte scremato. Nel primo caso la crosta è elastica e liscia con un color paglierino, bruno rossiccio, secondo la stagionatura, mentre la pasta ha un colore giallo paglierino con occhiatura minuta e diffusa; il sapore che ne deriva è dolce e gradevole, l'aroma delicato. Nella variante semigrassa la crosta è poco elastica, di aspetto rustico e di colore che va dal paglierino carico al bruno rossiccio, la pasta è di colore bianco paglierino con occhiatura minuta e il sapore è intenso ed armonico, l'aroma fragrante che diviene più caratteristico con la stagionatura. **Grasso sulla sostanza secca:** min. 40% nella variante a latte intero, min. 20% nella variante semigrassa.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e preconfezionato. Sul piano superiore del prodotto, o sulla velina che la ricopre, deve essere presente l'indicazione Toma Piemontese, seguita dal logo della denominazione (che rappresenta un cerchio con l'indicazione del nome contraddistinto dalla lettera "T" maiuscola che richiama le orecchie di una mucca) e dal simbolo comunitario. Tali indicazioni sono riportate sull'imballaggio del prodotto se preconfezionato.

Dove puoi acquistarlo

È reperibile principalmente in Piemonte, tramite la vendita al dettaglio e nel territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Valle d'Aosta Fromadzo DOP o Vallée d'Aoste Fromadzo

La zona di produzione

La zona di produzione comprende tutto il territorio della Valle d'Aosta.

Le caratteristiche

Il Valle d'Aosta Fromadzo o Vallée d'Aoste Fromadzo è un formaggio ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino eventualmente addizionato con percentuali minime di latte caprino. Il prodotto presenta una forma cilindrica, con superfici piane di diametro compreso tra 30 e 45 cm, di colore paglierino tendente con il tempo al grigio con eventuali sfumature rossicce; il peso è variabile da 1 a 7 kg; la pasta ha una struttura compatta e semidura, con occhiatura sparsa di piccole e medie dimensioni; al taglio la pasta si presenta di colore bianco nel formaggio fresco, o paglierino più o meno intenso in quello invecchiato; il sapore è semidolce se fresco, leggermente salato e talvolta con una punta di piccante se stagionato; ha un gradevole profumo di latte ed emergono netti gli aromi delle erbe di montagna. **Grasso sulla sostanza secca:** inferiore al 20%, nella variante magra, compreso tra il 20 e il 35%, nella variante semigrassa.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e preconfezionato. Sul piano superiore della forma, o sulla velina che la ricopre, deve figurare l'indicazione Valle d'Aosta Fromadzo o Vallée d'Aoste Fromadzo seguito dal logo della denominazione. Tali indicazioni sono riportate sull'imballaggio del prodotto se preconfezionato.

Dove puoi acquistarlo

È reperibile esclusivamente in Valle d'Aosta, attraverso la vendita diretta.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Valtellina Casera DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende l'intero territorio della provincia di Sondrio, in Lombardia.

Le caratteristiche

Il Valtellina Casera è un formaggio semigrasso prodotto con latte di vacca. L'aspetto esterno è costituito da una forma cilindrica regolare con diametro di 30-45 cm, con superfici piane; una crosta compatta di colore giallo paglierino, che diventa più intenso con la stagionatura; il peso è variabile da 7 a 12 kg in relazione alla forma; la pasta è caratterizzata da una struttura di media consistenza, elastica con presenza di occhiatura sparsa e fine; il colore si presenta variabile dal bianco al giallo paglierino, a seconda del periodo di produzione e di stagionatura; il sapore è dolce con particolare aroma, più intenso con la stagionatura. **Grasso sulla sostanza secca:** min. 34%.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci e preconfezionato. Lungo la faccia laterale (o scalzo) del prodotto, o sulla velina che la ricopre, deve essere impressa l'indicazione Valtellina Casera seguita dal logo della denominazione. Tali indicazioni sono riportate sull'imballaggio del prodotto se preconfezionato.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile soprattutto nella provincia di Sondrio e, più in generale, in Lombardia, sia attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio che in alcuni casi attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Vastedda della Valle del Belice DOP

La zona di produzione

La zona di produzione della Vastedda della Valle del Belice interessa alcuni comuni delle province di Agrigento, Trapani e Palermo, nella regione Sicilia.

Le caratteristiche

La Vastedda è un formaggio ovino a pasta filata. La forma è tipica, a focaccia con facce lievemente convesse. Il diametro è compreso tra 15 e 17 cm, l'altezza dello scalzo tra 3 e 4 cm e il peso compreso tra 500 e 700 g. La superficie è priva di crosta, liscia e compatta senza piegature e di colore bianco avorio. La pasta è di colore bianco omogeneo, liscia, non granulosa, con eventuali accenni di striature dovute alla filatura artigianale. L'occhiatura è assente o molto scarsa. L'aroma è quello caratteristico del latte fresco di pecora dal sapore dolce, fresco e gradevole, con venature lievemente acidule.

Come lo distingui

Il prodotto è immesso in commercio confezionato sottovuoto, intero o porzionato. Reca sull'imballaggio il nome, la menzione Denominazione di Origine Protetta, il simbolo comunitario e il logo. Quest'ultimo è costituito da un cerchio con la dicitura Vastedda della Valle del Belice Denominazione d'Origine Protetta in forma circolare che racchiude un sole stilizzato con all'apice una porzione che si distacca a forma di lettera "V", due colline di colore verde che si intersecano dando origine ad una lettera "V", sulla destra vi è la raffigurazione parziale, stilizzata di un tempio dorico, il tutto su uno sfondo di cielo di colore azzurro.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito nella zona di produzione, nei territori limitrofi e in parte anche nel territorio nazionale. Il maggior canale di distribuzione è la vendita in azienda e il dettaglio specializzato.

Denominazione registrata il 29 ottobre 2010



Amarene Brusche di Modena IGP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende alcuni comuni delle province di Modena e Bologna, in Emilia-Romagna.

Le caratteristiche

La confettura di Amarene brusche di Modena si ottiene dalla lavorazione delle seguenti varietà di ciliegio acido coltivate nel territorio di produzione: Amarena di Castelvetro, Amarena di Vignola dal peduncolo corto, Amarena di Vignola dal peduncolo lungo, Amarena di Montagna, Amarena di Salvaterra, Marasca di Vigo, Meteor, Mountmorency, Pandy. Le diverse fasi di lavorazione avvengono nella zona di produzione sopra descritta per evitare la perdita delle peculiari caratteristiche organolettiche. Non è ammessa l'aggiunta di zuccheri diversi dal saccarosio. Il prodotto si caratterizza per la consistenza morbida e il colore rosso-bruno intenso con riflessi scuri; il sapore presenta un buon equilibrio fra il dolce e l'asprigno con sensazione di **acidità**. La confettura ha una percentuale minima di zucchero del 60% e un contenuto di frutta fresca pari al 70%.

Come lo distingui

Il prodotto è confezionato in contenitori di vetro o di banda stagnata aventi le capacità di 15 ml, 212 ml, 228 ml, 236 ml, 314 ml, 370 ml, 2.650 ml e 5.000 ml. La confezione reca in etichetta il simbolo comunitario, l'indicazione Amarene brusche di Modena seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta (IGP), in acronimo o per esteso, e il logo della denominazione. Il produttore ha facoltà di indicare in etichetta i riferimenti alla varietà della pianta da cui proviene il frutto, l'annata di produzione, nonché il metodo di trasformazione impiegato.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito nelle province di Modena e Bologna e nelle zone limitrofe attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio.

Denominazione registrata il 29 ottobre 2009



Arancia del Gargano IGP

La zona di produzione

L'area di produzione comprende i territori di Vico del Gargano, Ischitella, Rodi Garganico e il tratto costiero e subcostiero settentrionale del promontorio del Gargano in provincia di Foggia, in Puglia.

Le caratteristiche

L'Indicazione Geografica Protetta Arancia del Gargano è riservata ai frutti ottenuti dalle varietà biondo comune del Gargano nei tipi "depresso", a "pera" e durezza del Gargano, localmente detta "arancia tosta". Il tipo "depresso" della varietà biondo comune del Gargano presenta forma sferica, ma particolarmente "depressa" sul punto d'intersezione del picciolo e dell'ombelico, buccia più o meno sottile, coriacea ma con grana alquanto fine e di colore giallo-dorato intenso; diametro minimo di 65 mm; polpa e succo di colore giallo arancio, con contenuti in zuccheri tra 10-12%; resa massima in succo, pressato a mano, pari al 30%; tenore zuccherino in **grado Brix** minimo 10. Il tipo a "pera" deve avere forma a pera a rilievo nella zona del picciolo di colore giallo-dorato intenso; buccia particolarmente coriacea e grana più o meno grossolana; diametro minimo di 60 mm; polpa e succo di colore giallo arancio, con contenuti in zuccheri tra 10-12%; resa massima in succo, pressato a mano, pari al 35%; tenore zuccherino in grado Brix minimo 10. L'arancia durezza del Gargano – detta "arancia tosta" – presenta forma tonda od ovale, buccia di colore arancio chiaro con intensità varia, superficie molto liscia e finemente papillata; polpa di tessitura fine con piccole vescichette, ambrata, croccante, assenza o in numero ridotto di semi; diametro medio dei frutti compreso tra 55 e 60 mm; contenuto in zuccheri tra 11-12%; resa massima in succo, pressato a mano, pari al 35%; tenore zuccherino in grado Brix minimo 11.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato sfuso o confezionato in contenitori di legno o di cartone di peso compreso tra 1 e 25 kg. Il logo della denominazione del prodotto, che deve figurare sulle confezioni, rappresenta una stilizzazione di due arance, con rametto fogliato, all'interno di una corona ellissoidale; sulla corona è riportata l'indicazione Arancia bionda del Gargano, ed in basso al centro della stessa la dicitura per esteso Indicazione Geografica Protetta seguita dal simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è prevalentemente commercializzato in Puglia, attraverso la vendita diretta e/o dettaglio.

Denominazione registrata il 30 agosto 2007



Arancia Rossa di Sicilia IGP

La zona di produzione

La zona di produzione dell'Arancia Rossa di Sicilia comprende alcuni comuni delle province di Enna, Catania e Siracusa, in Sicilia.

Le caratteristiche

L'Indicazione Geografica Protetta Arancia Rossa di Sicilia è riservata ai frutti ottenuti dalle varietà Tarocco, Moro e Sanguinello e relativi cloni. La varietà Tarocco si distingue per la forma globosa o obovata, con base più o meno prominente; la buccia è di colore arancio con parti colorate di rosso granato più o meno intenso; la polpa è di colore arancio con screziature rosse più o meno intense; il diametro minimo è di 60 mm. La varietà Moro si distingue per la forma globosa o ovoidale; la buccia è di colore arancio con sfumature rosso-vinose più intense su un lato del frutto; la polpa è interamente di colore rosso-vinoso a maturazione avanzata; il diametro minimo è di 60 mm. La varietà Sanguinello si distingue per la forma globosa o obovata; la buccia è di colore arancio con sfumature rosse; la polpa è di colore arancio con screziature rosse; il diametro minimo è di 60 mm. La resa in succo minima per tutte le varietà è pari al 40%.

Come lo distingui

L'Arancia Rossa di Sicilia è immessa al consumo con il logo della denominazione IGP - Arancia Rossa di Sicilia apposto su ogni frutto e sulla confezione, anche il simbolo comunitario. Tali indicazioni possono essere seguite dal nome della varietà da cui proviene il prodotto.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito su tutto il territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Arancia di Ribera

La zona di produzione

La zona di produzione dell'Arancia di Ribera comprende alcuni comuni della provincia di Agrigento e un comune della provincia di Palermo, in Sicilia.

Le caratteristiche

Dalla forma sferica, il prodotto, si caratterizza per il colore arancio uniforme della sua buccia che tende a diventare rossastro verso fine inverno. Dolce e privo di sentore amarognolo, ha una polpa estremamente morbida con colore arancio uniforme, tessitura fine e soda. Si distingue per il tipico ombelico interno pronunciato. Il frutto è privo di semi.

Come lo distingui

L'Arancia di Ribera è commercializzata nella tipologia Arancia di Ribera DOP, nelle varietà Brasiliano, Washington Navel e Navelina. E' confezionata in contenitori e/o vassoi di legno, plastica e cartone del peso massimo di 25 kg; in sacchi retinati non superiori ai 5 kg oppure in bins alveolari del peso massimo di 40 kg. Le categorie commerciali sono esclusivamente la Extra e la Prima. Ogni imballaggio deve essere sigillato e deve riportare, in etichetta oltre alle indicazioni relative al nome, alla menzione DOP, al simbolo comunitario, il relativo logo con la scritta Arancia di Ribera e il profilo dell'isola.

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata il 4 febbraio 2011



Castagna Cuneo IGP

La zona di produzione

La zona di produzione della Castagna di Cuneo comprende parte del territorio della provincia di Cuneo, in Piemonte.

Le caratteristiche

La Castagna di Cuneo si distingue per il sapore dolce e delicato e per la croccantezza del frutto che la rendono adatta al consumo sia come prodotto fresco che trasformato. Il prodotto fresco presenta le seguenti caratteristiche: colorazione esterna della buccia da marrone chiaro a bruno scuro; frutto da giallo a marrone chiaro, consistenza tendenzialmente croccante. L'omogeneità è garantita dal fatto che la differenza di peso tra i dieci frutti più piccoli e i dieci frutti più grossi in uno stesso imballaggio non supera gli 80 g. Non sono ammessi difetti interni o esterni (frutto spaccato, bacato, ammuffito, vermicato) su più del 10% dei frutti. Le castagne essiccate si presentano intere, sane e di colore paglierino chiaro e hanno un tasso di umidità non superiore al 15%. Non sono ammessi difetti (tracce di bacatura, deformazione, rotture, frutti con tracce di pericarpo, ecc.) su più del 10% dei frutti secchi.

Come lo distingui

Il prodotto fresco è commercializzato confezionato in cassette di legno o di materiale plastico di peso compreso tra 0,10 e 30 kg, mentre il prodotto secco in confezioni a sacco della medesima quantità. Sulle confezioni sono presenti, oltre alle indicazioni Castagna di Cuneo - Indicazione Geografica Protetta, il logo della denominazione e il simbolo comunitario. Il logo è caratterizzato dalla sagoma di una castagna leggermente inclinata sul lato destro, dalla scritta "castagna" sul profilo sinistro e, sulla base del frutto, da una foglia di castagno recante al suo interno la scritta "Cuneo".

Dove puoi acquistarlo

La distribuzione del prodotto avviene in Piemonte, attraverso la vendita diretta e al dettaglio e, sul territorio nazionale, attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 12 settembre 2007



Castagna del Monte Amiata IGP

La zona di produzione

La zona di produzione della Castagna del Monte Amiata comprende parte del territorio dei comuni di Arcidosso, Castel del Piano, Santa Fiora, Seggiano, Cinigiano, Roccalbenga in provincia di Grosseto e Castiglione d'Orcia, Abbadia San Salvatore, Piancastagnaio in provincia di Siena, in Toscana. I terreni si trovano in una fascia compresa tra i 350 e i 1.000 metri s.l.m..

Le caratteristiche

La Castagna del Monte Amiata è riferita alle varietà comunemente conosciute con i nomi di Marrone, Bastarda Rossa e Cecio. La pezzatura è pari ad 80 frutti per kg (per le annate particolarmente sfavorevoli è ammessa una tolleranza del 10%). Il prodotto ha le seguenti caratteristiche: frutti grandi di forma ovale con apice poco pronunciato; colore rossastro con striature più scure; seme di colore crema chiaro; sapore dolce e delicato.

Come lo distingui

Le castagne sono commercializzate in contenitori per alimenti a retina. Sulle confezioni è riportata l'indicazione Castagna del Monte Amiata Indicazione Geografica Protetta (IGP), il logo della denominazione composto dal disegno di due castagne di colore marrone chiaro e il simbolo comunitario. Sono, inoltre, riportati i nomi delle varietà. I prodotti ottenuti dalla Castagna del Monte Amiata possono indicare in etichetta la denominazione, purché siano assoggettati a specifici controlli.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito principalmente in Toscana mediante la vendita diretta e, in parte, sul territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 7 settembre 2000



Castagna di Montella IGP

La zona di produzione

La zona di produzione della Castagna di Montella comprende i comuni di Montella, Bagnoli Irpino, Cassano Irpino, Nusco, Volturara Irpina, e parte del comune di Montemarano in provincia di Avellino, in Campania.

Le caratteristiche

Il prodotto deriva per almeno il 90% dalla varietà Palummina e per la restante parte da altre varietà, in particolare dalla Verdola. È immesso al consumo allo stato fresco e/o essiccato (in guscio, sgusciato intero o sfarinato). Il prodotto fresco presenta le seguenti caratteristiche: grandezza media o medio-piccola (75-90 frutti per kg), forma prevalentemente rotondeggiante con un lato un po' schiacciato, buccia sottile di colore marrone chiaro, seme di colore bianco, croccante e di gradevole sapore dolce. Il prodotto essiccato ha una percentuale di umidità non superiore al 15% ed è immune da attacchi parassitari di qualsiasi natura (larve di insetti, muffe, ecc.). Il prodotto fresco è commercializzato a partire dal 4 ottobre dell'anno di produzione.

Come lo distingui

Il prodotto è confezionato in sacchi di juta, in reti o contenitori di plastica. Su ogni confezione è presente l'indicazione Castagna di Montella IGP, seguita dal logo della denominazione, raffigurante una castagna stilizzata sul fondo blu, e dal simbolo comunitario, oltre alla data dell'annata di produzione. Sono ammesse anche le confezioni sottovuoto.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito principalmente nella provincia di Avellino e nelle zone limitrofe, attraverso la vendita al dettaglio e sul territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Castagna di Vallerano DOP

La zona di produzione

La zona di produzione è riservata all'intero comune di Vallerano, in provincia di Viterbo, nel Lazio. I castagneti sono ubicati in terreni di origine vulcanica ad una quota di 400-500 metri s.l.m..

Le caratteristiche

La denominazione è riservata ai frutti provenienti dalla sottospecie (o ecotipo) locale di "Castanea Sativa Miller", normalmente conosciuto con toponimi locali, e delle seguenti pezzature: grossa (50 – 70 frutti / kg di prodotto fresco), media (71 – 95 frutti / kg di prodotto fresco), piccola (96 -120 frutti / kg di prodotto fresco). La Castagna di Vallerano si caratterizza per forma ellissoidale a volte globosa e buccia sottile facilmente staccabile, di colore bruno rossiccio con striature in senso longitudinale più marcate. Il frutto si presenta quasi privo di solcature in superficie, con polpa bianca, croccante e di gradevole sapore dolce; è particolarmente resistente alla cottura.

Come lo distingui

L'immissione al consumo della Castagna di Vallerano avviene in sacchi di peso pari a 1, 3, 5, 10, 20, 30 kg. I sacchi devono essere chiusi con un sigillo per garantire l'integrità del contenuto. Il sigillo è costituito da un'etichetta inamovibile che presenta l'indicazione Castagna di Vallerano DOP, seguita dal logo della denominazione che riproduce, stilizzato, il profilo del comune di Vallerano, e dal simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito prevalentemente nella zona di Viterbo e nel Lazio, attraverso la vendita diretta e al dettaglio.

Denominazione registrata il 7 aprile 2009



Ciliegia di Marostica IGP

La zona di produzione

La zona di produzione della Ciliegia di Marostica comprende parte del territorio dei comuni di Salcedo, Fara Vicentino, Breganze, Mason, Molvena, Pianezze, Marostica, Bassano e Schiavon in provincia di Vicenza, in Veneto.

Le caratteristiche

La denominazione Ciliegia di Marostica si riferisce ai frutti ottenuti dalla coltivazione delle seguenti varietà: precocissime Sandra e Francese, quest'ultima ascrivibile alle cultivar Bigareaux, Moreaux e Burlat; medio precoci Roana e durone precoce Romana; tardive duracine Milanese, Durone Rosso e Bella Italia; la varietà Sandra Tardiva e le varietà Van, Giorgia, Ferrovia, Durone Nero I, Durone Nero II, Mora di Cazzano, Ulster. Il prodotto ha un calibro minimo di 20 mm; il colore è rosso fuoco per le varietà Francese, Sandra, Durone Rosso, Milanese, Ferrovia, Mora di Cazzano, Romana; rosso scuro per Roana, Bella Italia, Sandra Tardiva, Van, Giorgia, Ferrovia, Durone Nero I, e Durone Nero II, Ulster. Il sapore è pieno, dolce e molto gradevole.

Come lo distingui

La Ciliegia di Marostica è commercializzata in appositi contenitori di plastica, di legno o di cartone. Il contenuto di ogni imballaggio è omogeneo e comprende esclusivamente ciliegie di uguale varietà e qualità. Inoltre le ciliegie presentano colorazione e maturazione uniformi. All'esterno di ogni confezione è presente l'indicazione Ciliegia di Marostica - Indicazione Geografica Protetta (IGP), la data di confezionamento, il logo della denominazione riportante una ciliegia di colore rosso e il simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito esclusivamente in Veneto tramite la vendita diretta e/o al dettaglio e attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata l'8 febbraio 2002



Ciliegia dell'Etna DOP

La zona di produzione

La zona di produzione della Ciliegia dell'Etna comprende il territorio amministrativo dei seguenti Comuni della provincia di Catania nella regione Siciliana: Giarre, Riposto, Mascali, Fiumefreddo di Sicilia, Piedimonte Etneo, Linguaglossa, Castiglione di Sicilia, Randazzo, Milo, Zafferana Etnea, S. Venerina, Sant'Alfio, Trecastagni, Pedara, Viagrande, Nicolosi, Ragalna, Adrano, Biancavilla S. Maria di Licodia, Belpasso, Aci S. Antonio, Acireale.

Le caratteristiche

Al momento dell'immissione al consumo la Ciliegia dell'Etna deve essere costituita da frutti interi, di pezzatura medio – grossa, di colore rosso brillante, croccante all'esterno e con polpa molto compatta ed un peduncolo lungo. La ciliegia dell'Etna si caratterizza per i frutti croccanti, dolci ma non stucchevoli, caratterizzati, soprattutto, da una bassa acidità. L'elevato tenore zuccherino associato alla bassa acidità dei frutti conferisce un sapore molto gradevole ed equilibrato.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato allo stato fresco in contenitori di altezza non superiore a 12 cm con una capacità non superiore ai 10 kg. Ciascuna confezione è chiusa mediante un apposito sigillo di garanzia in maniera tale che l'apertura della confezione comporti la rottura del sigillo stesso. Su ogni imballaggio, oltre al simbolo grafico comunitario ed alla dicitura Denominazione d'Origine Protetta, è riportato il simbolo del prodotto raffigurante l'acronimo DOP ed in basso la denominazione Ciliegia dell'Etna, sul lato destro sono raffigurate 2 ciliegie di dimensioni diverse sovrapposte alla raffigurazione della Regione siciliana.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile nella zona di produzione e nei territori limitrofi attraverso il dettaglio tradizionale e in piccola parte tramite la vendita diretta. Una modesta parte viene distribuita attraverso la grande distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 22 dicembre 2011



Clementine del Golfo di Taranto IGP

La zona di produzione

La zona di produzione delle Clementine del Golfo di Taranto comprende i comuni di Palagiano, Massafra, Ginosa, Castellaneta, Palagianello, Taranto e Statte, in provincia di Taranto, in Puglia.

Le caratteristiche

Le Clementine del Golfo di Taranto presentano le seguenti caratteristiche: forma sferoidale, leggermente schiacciata ai poli; buccia liscia o leggermente rugosa di colore arancio, con un massimo di colorazione verde del 30%; polpa di colore arancio con un contenuto minimo del succo pari al 40% del peso frutto; aroma intenso e persistente. Il frutto è privo di semi, con una tolleranza pari ad un massimo del 5% di frutti contenenti non più di tre semi. Il prodotto è commercializzato solo allo stato fresco.

Come lo distingui

Le Clementine del Golfo di Taranto sono commercializzate in confezioni sigillate di peso massimo di 3 kg o in confezioni non sigillate di peso compreso tra i 3 e i 25 kg e con il logo identificativo della denominazione apposto su almeno il 90% dei frutti contenuti nella confezione. Su ogni confezione sono presenti l'indicazione Clementine del Golfo di Taranto - Indicazione Geografica Protetta (IGP), il logo della denominazione, raffigurante una clementina stilizzata, e il simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile nella zona di produzione, attraverso la vendita diretta e, in Puglia, tramite la vendita al dettaglio e la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 22 settembre 2003



Clementine di Calabria IGP

La zona di produzione

La zona di produzione delle Clementine di Calabria interessa parte dei comuni di Reggio Calabria, Catanzaro, Cosenza, Vibo Valentia e Crotone, in Calabria.

Le caratteristiche

Le Clementine di Calabria hanno le seguenti caratteristiche: forma sferoidale leggermente schiacciata ai poli; polpa succosa di colore arancione uniforme, deliquescente e aromatica; semi assenti o in numero esiguo; **grado brix**: minimo 10.

Come lo distingui

Le Clementine di Calabria sono commercializzate in contenitori di capacità minima di 0,5 kg opportunamente sigillati per impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo. Sui contenitori è riportata l'indicazione Clementine di Calabria - Indicazione Geografica Protetta. Nel medesimo campo visivo compaiono il nome, la ragione sociale ed l'indirizzo del confezionatore, nonché il peso lordo all'origine. La dizione Indicazione Geografica Protetta è ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo IGP. È presente anche il logo della denominazione che raffigura il frutto.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente in Calabria, attraverso la vendita diretta e al dettaglio, e sul territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 24 novembre 1997



Fico Bianco del Cilento DOP

La zona di produzione

La zona di produzione del Fico Bianco del Cilento comprende sessantotto comuni della provincia di Salerno, dalle colline di Agropoli fino al Parco Nazionale del Cilento, in Campania.

Le caratteristiche

Il prodotto è commercializzato solo essiccato, e si presenta con la buccia o senza (fichi mondi). I fichi con la buccia hanno una colorazione uniforme dal giallo chiaro al giallo, tendente all'ambrato se hanno subito un processo di cottura. I fichi mondi, invece, si caratterizzano per un colore chiaro quasi bianco. La polpa è di consistenza tipicamente pastosa, di colore giallo ambrato e dal gusto molto dolce. Il prodotto non presenta danni da insetti, muffe, o da altri agenti. È consentito l'impiego di eventuali farciture del prodotto (con noci, mandorle, nocciole, bucce di agrumi, semini di finocchietto).

Come lo distingui

I fichi essiccati sono commercializzati sia al naturale sia farciti, in confezioni aventi le diverse forme tradizionali (cilindriche, a corona, sferiche, a sacchetto) realizzate anche con materiale di origine vegetale e/o ornate con foglie di alloro. I fichi essiccati sono aperti ed accoppiati uno sull'altro dalla parte della polpa, in confezioni da 125 g a 1 kg. Le confezioni presentano in etichetta l'indicazione Fico Bianco del Cilento DOP (in acronimo o per esteso), l'annata di produzione dei fichi, il logo della denominazione che raffigura, in maniera stilizzata, tre fichi maturi poggiati su una superficie verde che evoca il prato, e il simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

La distribuzione del prodotto avviene prevalentemente nella zona di produzione e in Campania attraverso la vendita diretta e al dettaglio.

Denominazione registrata il 10 marzo 2006



Fichi di Cosenza DOP

La zona di produzione

La zona di produzione dei Fichi di Cosenza è rappresentata dal territorio della provincia di Cosenza compreso tra l'area montuosa del Pollino e l'area dell'Altopiano Silano, nella regione Calabria.

Le caratteristiche

La denominazione Fichi di Cosenza designa esclusivamente i frutti essiccati di fico domestico "Ficus carica sativa", appartenenti alla varietà "Dottato" (o "Ottato"), che allo stato fresco si presentano di forma ovoidale. La buccia, inizialmente verde paglierino diventa giallo verdastra, contiene polpa ambrata, mediamente soda, leggermente aromatica, non molto succosa. Il sapore è dolce mielato. Gli acheni, piccoli e vuoti, sono relativamente poco numerosi.

Come lo distingui

All'atto dell'immissione al consumo il prodotto mostra sull'etichetta, oltre al nome e al simbolo grafico comunitario, la menzione Denominazione di Origine Protetta e il logo che riproduce un frutto su di una foglia stilizzata di fico verde, il tutto è inscritto in un cerchio, col bordo verde, che contiene in forma circolare la scritta Fichi di Cosenza.

Dove puoi acquistarlo

Parte del prodotto è destinato all'industria di trasformazione. Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata il 22 giugno 2011



Ficodindia dell'Etna DOP

La zona di produzione

La zona di produzione del Ficodindia dell'Etna comprende, in tutto o in parte, diversi comuni della provincia di Catania, in Sicilia.

Le caratteristiche

Il Ficodindia dell'Etna è commercializzato in tre varietà: Sanguigna, a polpa rossa, Sulfarina, a polpa gialla, Muscaredda, a polpa bianca. È ammessa una percentuale non superiore al 5% di altri ecotipi. Sono considerati varianti di pregio le selezioni "Trunzara" o "Pannittera". I frutti sono distinti in due categorie a seconda del periodo di raccolta: "Agostani" (o "Latini") se appartenenti alla prima fioritura che avviene a partire dalla seconda decade di agosto, "Scozzolati" se appartenenti alla seconda fioritura che avviene tra settembre e dicembre. La forma è ovoidale, il peso non inferiore a 95 g, la percentuale di polpa non inferiore al 60%. **Grado brix:** min. 13.

Come lo distingui

Il Ficodindia dell'Etna è commercializzato in imballaggi di carta, legno e plastica. Il prodotto presenta su ogni confezione l'indicazione Ficodindia dell'Etna DOP, seguita dal logo della denominazione che raffigura il profilo del vulcano Etna con due cladodi e quattro frutti e il simbolo comunitario. Si può trovare l'indicazione della categoria e della settimana di raccolta. È consentito l'utilizzo della dicitura "Cactus Pear".

Dove puoi acquistarlo

La distribuzione del prodotto avviene in Sicilia attraverso la vendita diretta e sul territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 25 agosto 2003



Kiwi di Latina IGP

La zona di produzione

La zona di produzione del Kiwi di Latina IGP comprende il territorio di diversi comuni ubicati nelle province di Latina e di Roma, nel Lazio.

Le caratteristiche

La denominazione identifica i frutti della specie botanica "Actinidia deliciosa", cultivar Hayward, destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore. Il Kiwi di Latina presenta le seguenti caratteristiche: forma cilindrica-ellissoidale, altezza superiore al diametro, buccia di colore bruno chiaro con fondo verde chiaro, peluria morbida, calice leggermente infossato, polpa verde smeraldo chiaro, morbida, circondata da una corona di piccoli e numerosi semi neri. I frutti sono interi, sani, puliti, privi di sostanze estranee, sufficientemente sodi e ben formati. Sono commercializzati nelle **categorie extra e I**. I kiwi appartenenti alla categoria extra sono di peso superiore ai 90 g, sono ben sviluppati e presentano tutte le caratteristiche e la colorazione della varietà; sono, inoltre, privi di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, che non pregiudicano la qualità e l'aspetto del prodotto o la sua presentazione nell'imballaggio. I frutti appartenenti alla categoria I hanno un peso superiore agli 80 g, sono sodi e con polpa esente da difetti; sono ammessi lievi difetti di forma o di colorazione. **Grado brix:** min. 6,2.

Come lo distingui

Sul singolo prodotto o sulle confezioni è presente l'indicazione Kiwi di Latina IGP, il logo della denominazione raffigurante il Colosseo, ed il simbolo comunitario. Non è ammesso il confezionamento fuori della zona di produzione.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito principalmente nel Lazio, attraverso la vendita al dettaglio e la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 20 agosto 2004



Limone Costa d'Amalfi IGP

La zona di produzione

La zona di produzione del Limone Costa d'Amalfi comprende, in tutto in parte, il territorio dei comuni di Atrani, Amalfi, Cetara, Conca dei Marini, Furore, Maiori, Minori, Positano, Praiano, Ravello Scala, Tramonti, Vietri sul Mare, appartenenti alla provincia di Salerno, in Campania.

Le caratteristiche

L'Indicazione Geografica Protetta Limone Costa d'Amalfi indica i limoni riferibili alla cultivar Sfusato. Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche: forma del frutto ellittico-allungata; dimensioni medio-grosse e con peso non inferiore a 100 g; buccia di spessore medio e di colore giallo citrino; polpa di colore giallo paglierino, abbondante, con resa superiore al 25% ed **acidità** non inferiore a 3,5 g/100 ml.

Come lo distingui

Il Limone Costa d'Amalfi è commercializzato in contenitori di peso compreso tra 0,5 e 15 kg e opportunamente sigillati, in modo che il contenuto non possa essere estratto senza la rottura del sigillo. Su ogni confezione sono riportate le indicazioni Limone Costa d'Amalfi - Indicazione Geografica Protetta (IGP), il logo della denominazione raffigurante un limone con sullo sfondo la stilizzazione della costiera amalfitana, il simbolo comunitario, nonché la ragione sociale del confezionatore o del produttore e la quantità di prodotto effettivamente contenuta nella confezione.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito principalmente in Campania, attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio e, nel territorio nazionale, tramite la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 4 luglio 2001



Limone di Rocca Imperiale IGP

La zona di produzione

La zona di produzione del Limone di Rocca Imperiale coincide con il territorio amministrativo del comune di Rocca Imperiale in provincia di Cosenza.

Le caratteristiche

Proveniente dalle cultivar del gruppo Femminello, all'atto della sua immissione al consumo, il prodotto presenta il colore della buccia che varia dal verde chiaro a giallo, la forma ellittico-allungata a sferoidale medio/grande, con calibro non inferiore a 53 mm ed un peso non inferiore a 100 g. Ricco di olio essenziale e di una polpa di colore giallo citrino, quasi priva di semi, il frutto è caratterizzato da un forte e intenso profumo.

Come lo distingui

Ogni confezione di Limoni di Rocca Imperiale riporta in etichetta la menzione IGP, il logo recante un limone immesso in un cerchio verde dallo sfondo azzurro, e il simbolo comunitario. Il prodotto è commercializzato sfuso oppure confezionato in contenitori di cartone, legno, plastica oppure in reti e borse.

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata il 21 febbraio 2012



Limone di Siracusa IGP

La zona di produzione

La zona di produzione del Limone di Siracusa comprende, in tutto o in parte, il territorio amministrativo di 10 comuni in provincia di Siracusa, nella regione Sicilia.

Le caratteristiche

Il Limone di Siracusa a seconda delle epoche di raccolta presenta differenti tipologie di frutto: il Primofiore, frutto raccolto da settembre ad aprile, ha forma ellittica, buccia e polpa e succo di colore variabile dal verde chiaro al giallo-citrino; il Bianchetto o Maiolino, frutto primaverile, con pezzatura grossa, ellittica od ovoidale, con buccia giallo chiaro, polpa gialla e succo giallo-citrino; il Verdello, limone d'estate, ha forma ellittico-sferoidale e colore della buccia verde chiaro, mentre succo e polpa sono giallo-citrino.

Come lo distingui

Ogni confezione riporta la denominazione, la menzione IGP, il simbolo comunitario e il logo che riproduce un limone sullo sfondo del Teatro Greco di Siracusa con la scritta Limone di Siracusa. Può essere commercializzato sfuso oppure confezionato in contenitori di cartone, legno, plastica oppure in reti e borse con banda plastica attaccata alla rete.

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata il 4 febbraio 2011



Limone di Sorrento IGP

La zona di produzione

La zona di produzione del Limone di Sorrento comprende parte dei comuni di Vico Equense, Meta, Piano di Sorrento, Sorrento, Sant'Agnello, Massa Lubrense, Capri e Anacapri, in provincia di Napoli, in Campania.

Le caratteristiche

Il Limone di Sorrento identifica i limoni riferibili alle varietà Ovale di Sorrento e Limone di Massa Lubrense o Massese. Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche: forma ellittica simmetrica, peso non inferiore a 85 g, buccia di colore giallo citrino e di spessore medio, polpa di colore giallo paglierino con tessitura media, succo giallo paglierino abbondante con elevata **acidità** (non inferiore a 3,5 g/100 ml) e resa non inferiore al 30%.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in appositi contenitori rigidi, con capienza da un minimo di 0,5 kg ad un massimo di 15 kg, realizzati con materiali vegetali, con cartone o altro materiale riciclabile. Ogni confezione riporta l'indicazione Limone di Sorrento - Indicazione Geografica Protetta (IGP), il logo della denominazione, rappresentato dall'immagine di tre limoni affogliati, ed il simbolo comunitario. Inoltre, devono comparire il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice e la quantità di prodotto effettivamente contenuta nella confezione.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente in Campania attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 6 novembre 2000



Limone Femminello del Gargano IGP

La zona di produzione

La zona di produzione del Limone Femminello del Gargano comprende il territorio dei comuni di Vico del Gargano, Ischitella e Rodi Garganico, in provincia di Foggia, in Puglia.

Le caratteristiche

Il prodotto è commercializzato in due varietà: Limone scorza gentile "*Citrus limonium tenue Riss.*" e Limone oblungo "*Citrus limonium oblungum Riss.*". Il Limone scorza gentile, detto anche Lustrino, ha forma sferoidale, colore giallo-chiaro, buccia particolarmente liscia e di spessore molto sottile ricca di oli essenziali e di profumi molto intensi, polpa e succo di colore giallo citrino, con numero ridotto di semi; il succo non è inferiore al 35% del peso del frutto e l'**acidità** superiore a 3,5 g/100 ml. Il Limone oblungo, detto Fusillo, ha forma ellittica, colore giallo citrino intenso, buccia di spessore medio, più o meno liscia, ricca di oli essenziali e con profumi molto intensi; il succo non è inferiore al 30% del peso del frutto e l'**acidità** superiore a 3,5 g/100 ml.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato sfuso o incartato. Se sfuso ogni frutto riporta il logo identificativo della denominazione raffigurante due limoni affogliati; nel caso di prodotto incartato, almeno l'80% dei frutti, il logo è riportato sull'involucro. Se confezionato, ogni confezione riporta il nome del prodotto, seguito dalla varietà, l'indicazione Limone Femminello del Gargano – IGP anche per esteso, il logo e il simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è commercializzato prevalentemente in Puglia, in particolare nella zona di produzione, attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio.

Denominazione registrata il 15 febbraio 2007



Limone Interdonato di Messina IGP

La zona di produzione

La zona di produzione è esclusiva di alcuni comuni in provincia di Messina, in Sicilia.

Le caratteristiche

Il Limone Interdonato di Messina appartiene alla varietà locale Interdonato ricavata dall'incrocio tra limone e cedro. Il frutto presenta pezzatura compresa tra 80 e 350 g, forma ellittica con apice pronunciato all'estremità. Il colore è verde opaco ad inizio della maturazione e diventa giallo con il procedere della stessa, ad eccezione delle estremità che rimangono di colore verde. La polpa è di colore giallo, con tessitura media, semi pochi o del tutto assenti. Il succo è di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 25%, l'**acidità** totale è inferiore a 50 g/l, **grado Brix** non inferiore a 6,2. Le categorie commerciali del Limone Interdonato di Messina sono la **extra** o la **prima**.

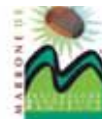
Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Limone Interdonato di Messina seguita dalla menzione IGP, del logo della denominazione. Nel logo è riportata all'interno l'effigie del colonnello Interdonato selezionatore di questa varietà, mentre sullo sfondo si ravvisano il mare, la Sicilia e la scritta "Messina". In primo piano vi è un'immagine del prodotto. Il limone Interdonato è venduto in contenitori e/o vassoi di legno, plastica o cartone, in sacchi retinati del peso massimo di 5 kg. Tutte le confezioni sono opportunamente sigillate. In alternativa il prodotto può essere venduto sfuso, purché vi sia un bollino sul singolo frutto.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente in provincia di Messina ed in particolare nella zona di produzione attraverso la vendita diretta e al dettaglio.

Denominazione registrata l'11 novembre 2009



Marrone del Mugello IGP

La zona di produzione

La zona di produzione del Marrone del Mugello comprende il territorio di dieci comuni della provincia di Firenze, in Toscana.

Le caratteristiche

Il Marrone del Mugello si riferisce ad una serie di sottospecie (ecotipi) correntemente indicati col nome della località e/o comune di provenienza ma tutte riconducibili alla varietà Marrone Fiorentino. Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche: numero di frutti per riccio non superiore a tre; pezzatura medio-grossa (non più di 80 frutti per 1 kg); forma prevalentemente ellissoidale, apice poco pronunciato con presenza di peluria. Il prodotto di norma ha una faccia laterale tendenzialmente piatta, l'altra marcatamente convessa; la cicatrice ilare è di forma sensibilmente rettangolare e di dimensioni tali da non debordare sulle facce laterali, generalmente piatta e di colore più chiaro della buccia. La buccia è di colore bruno rossiccio con striature più scure. Il seme presenta polpa bianca, croccante, gradevole e di sapore dolce con superficie quasi priva di solcature. È commercializzato allo stato fresco o allo stato secco (in guscio o sgusciato). La resa in marroni secchi pelati non supera 35% mentre la resa in marroni secchi in guscio non supera il 65%. I marroni secchi sgusciati si presentano interi, sani, di colore paglierino chiaro e con non più del 10% di difetti (tracce di bacatura, deformazioni etc.).

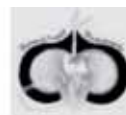
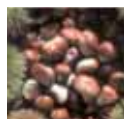
Come lo distingui

Ogni confezione riporta le indicazioni Marrone del Mugello – IGP, il logo della denominazione che rappresenta un marrone stilizzato a forma di sole sopra il profilo di due montagne, ed il simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito principalmente nella zona di produzione e nei territori limitrofi attraverso la distribuzione organizzata, la vendita diretta o al dettaglio.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Marrone di Caprese Michelangelo DOP

La zona di produzione

La zona di produzione è esclusiva del comune di Caprese Michelangelo e di parte del comune di Anghiari in provincia di Arezzo, in Toscana.

Le caratteristiche

Per il Marrone di Caprese Michelangelo sono utilizzati i frutti dell'ecotipo locale Marrone di Caprese Michelangelo, riconducibile alla varietà Marrone. Il prodotto fresco presenta frutti dalla buccia di colore avana con striature marroni più o meno intense; forma tendenzialmente ellittica, polpa di colore bianco avorio caratterizzata da lievi note profumate di mandorla e vaniglia. Il prodotto secco si ottiene tramite essiccazione e successiva sbucciatura dei frutti. L'essiccazione è realizzata con la tecnica del seccatoio a legna per un periodo di 40 giorni o mediante essiccatoio ad aria calda per un periodo massimo di 15 giorni. Il prodotto secco presenta colore della polpa avorio o paglierino chiaro, aspetto dei frutti sano, integro, con non oltre il 5% di frutti deformati o con tracce di bacatura o di muffa.

Come lo distingui

Il prodotto è riconoscibile per la presenza in etichetta dell'indicazione Marrone di Caprese Michelangelo seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP). Sono presenti, inoltre, la dicitura "prodotto della montagna" e il logo della denominazione che riproduce una castagna stilizzata al cui interno si trova l'effigie di Michelangelo Buonarroti. Il marrone può essere commercializzato in contenitori sigillati di peso pari a 0,5, 1, 2, 3, 5, 10, 25 kg o può essere venduto sfuso prelevato da contenitori sigillati esposti al pubblico.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente nella zona di produzione attraverso la vendita diretta.

Denominazione registrata l'11 dicembre 2009



Marrone di Castel del Rio IGP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende in tutto o in parte il territorio dei comuni di Castel del Rio, Fontanelice, Casal Fiumanese e Borgo Tassinaro, in provincia di Bologna, in Emilia-Romagna.

Le caratteristiche

Il Marrone di Castel del Rio identifica i frutti ottenuti da castagneti della specie "Castanea Sativa Mill." delle seguenti varietà: marrone domestico, marrone nostrano, marrone S. Michele. Il prodotto si caratterizza per una pezzatura medio-grossa (non più di 90 frutti/kg), forma prevalentemente ellissoidale con una faccia laterale tendenzialmente piatta e l'altra marcatamente convessa; la buccia è sottile, di colore bruno rossiccio con striature più scure in numero variabile da 25 a 30, e si stacca facilmente dal frutto. La polpa è croccante, dolce e di colore bianco, quasi priva di solcature.

Come lo distingui

Il Marrone di Castel del Rio è commercializzato in sacchetti di tessuto idoneo all'uso alimentare dal peso di 1, 2, 5 e 10 kg. Su ogni confezione sono presenti l'indicazione Marrone di Castel del Rio - Indicazione Geografica Protetta, il logo della denominazione raffigurante il ponte degli Alidosi, il simbolo comunitario nonché la data di produzione e il numero delle castagne contenute.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito prevalentemente nella provincia di Bologna, attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio e, in parte, attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Marrone di Combai IGP

La zona di produzione

La zona di produzione è esclusiva di alcuni comuni in provincia di Treviso, in Veneto.

Le caratteristiche

Il Marrone di Combai è il frutto allo stato fresco proveniente da castagneti della varietà locale tipica delle Prealpi trevigiane. Il prodotto si caratterizza per forma ellissoidale e apice abbassato. La buccia è di colore marrone variabile dal chiaro allo scuro, mai opaco e si separa facilmente dal frutto. All'interno la pellicola che riveste il seme ha inflessioni poco profonde tali da consentire una facile pelatura. Il seme, di norma uno per frutto, presenta solcature superficiali, mentre la polpa è di colore biancastro, dalla pasta farinosa che con la cottura diventa croccante e saporita. Per la **categoria extra** è previsto un numero di frutti pari a 50-80 per kg, una percentuale in peso di frutti colpiti da insetti non superiore a 4, una percentuale in peso di frutti danneggiati non superiore a 3. Per la **categoria I** è previsto un numero di frutti pari a 81-105 per kg, una percentuale in peso di frutti colpiti da insetti non superiore a 6, una percentuale in peso di frutti danneggiati non superiore a 5.

Come lo distingui

Il Marrone di Combai può essere commercializzato in sacchi di iuta o retine in plastica da 1, 2, 3, 5 e 25 kg, cassette e cestini di legno da 1 a 5 kg. Questi ultimi sono avvolti da cellophane e sigillati con spago piombato e logo della denominazione. La chiusura delle altre tipologie di confezioni avviene mediante clipsatrice meccanica o cucitura con filo di nylon o spago piombato. La sigillatura consente di fissare sulla confezione l'etichetta con il logo della denominazione, costituito da un marrone stilizzato circondato dagli aculei di un riccio stilizzato su di una cornice marrone. In etichetta è inoltre presente la dicitura Marrone di Combai seguita dall'acronimo IGP in caratteri di dimensioni maggiori rispetto alle altre indicazioni.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile nella zona di produzione, attraverso la vendita diretta e in parte attraverso le fiere ad esso dedicate.

Denominazione registrata il 30 novembre 2009



Marrone di Roccadaspide IGP

La zona di produzione

La zona di produzione del Marrone di Roccadaspide comprende il territorio al di sopra dei 250 metri s.l.m. di alcuni comuni della provincia di Salerno, in Campania.

Le caratteristiche

Il Marrone di Roccadaspide si riferisce al frutto ottenuto dalle sottospecie (ecotipi) Anserta, Abate e Castagna Rossa riconducibili alla varietà marrone. È commercializzato fresco o essiccato. La forma del frutto è tendenzialmente semisferica, talvolta leggermente ellissoidale, il colore è castano bruno, tendenzialmente rossastro, con strie scure generalmente poco evidenti; il seme è bianco latteo, con polpa consistente e di sapore dolce. Se commercializzato allo stato essiccato (con buccia o sbucciato), il frutto si presenta di colore bianco paglierino e con non più del 20% di difetti (tracce di bacatura, deformazioni, etc.). Il prodotto si distingue per una polpa dalla consistenza croccante e poco farinosa.

Come lo distingui

Sulle confezioni o sulle etichette sono riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili, le indicazioni Marrone di Roccadaspide – IGP (in acronimo o per esteso), il logo della denominazione a forma di doppia ellisse e il simbolo comunitario. Devono, inoltre, comparire il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice o produttrice nonché la quantità di prodotto effettivamente contenuta nella confezione. Tutte le indicazioni sono riportate in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per l'Indicazione Geografica Protetta.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile prevalentemente in Campania, nella provincia di Salerno, attraverso la vendita diretta.

Denominazione registrata il 27 marzo 2008



Marrone della Valle di Susa IGP

La zona di produzione

La zona di produzione del Marrone della Valle di Susa interessa tutti i comuni della Val di Susa della provincia di Torino, nella regione Piemonte.

Le caratteristiche

La denominazione «Marrone della Valle di Susa» designa il frutto ottenuto da 5 ecotipi locali: Marrone di San Giorio di Susa, Marrone di Meana di Susa, Marrone di Sant'Antonino di Susa, Marrone di Bruzolo e Marrone di Villar Focchiardo. La forma è ellissoidale medio-grande e presenta non più di tre frutti per riccio; la buccia è marrone-avana, tendente al rossiccio, con striature in numero variabile, mentre la polpa è bianca o bianco-crema. Il frutto si caratterizza per la dolcezza, il profumo e per la particolare croccantezza della polpa. Il prodotto fresco può essere immesso al consumo a partire dal 25 settembre dell'anno di produzione.

Come lo distingui

L'etichetta reca la denominazione, la menzione IGP, il simbolo comunitario e il logo è costituito dalla rappresentazione di un sacco pieno di frutti, rovesciato in avanti, aperto sul lato superiore, dal quale fuoriescono i marroni e da un sacco di marroni e la scritta Marrone della Valle di Susa. Il prodotto è immesso in commercio allo stato fresco, in sacchetti di rete da 1 - 2 - 2,5 - 3 o 10 kg, o in confezioni dal peso maggiore (25 o 50 kg).

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata il 4 novembre 2011



Marrone di San Zeno DOP

La zona di produzione

La zona di produzione del Marrone di San Zeno è riservata ai seguenti comuni in provincia di Verona, in Veneto: Brentino-Belluno, Brenzone, Costermano, Caprino Veronese, Ferrara di Monte Baldo e San Zeno di Montagna, tutti all'interno della zona della Comunità Montana del Monte Baldo.

Le caratteristiche

Il prodotto all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche: numero di frutti per riccio non superiore a tre, forma del frutto ellissoidale con apice poco rilevato, cicatrice ilare simile ad un cerchio schiacciato tendente al rettangolo, di colore più chiaro della buccia. La buccia è sottile, lucida, di colore marrone con striature più scure; il frutto di colore giallo paglierino, lievemente corrugato, pastoso e di gusto dolce. Al momento dell'immissione al consumo i frutti sono interi, sani, puliti e asciutti.

Come lo distingui

Il Marrone di San Zeno è venduto fresco in sacchetti di juta o di materiale per alimenti e di peso variabile da 0,3 kg a 50 kg. Ogni confezione è provvista di etichetta che presenta l'indicazione Marrone di San Zeno DOP, il logo della denominazione raffigurante due cerchi con all'interno rispettivamente San Zeno benedicente e due ricci stilizzati con il marrone che esce, l'annata di produzione e il luogo di confezionamento.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile in Veneto, in particolare nella zona di produzione, attraverso la vendita diretta.

Denominazione registrata l'11 novembre 2003



Marroni del Monfenera IGP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende il territorio dei seguenti comuni localizzati in provincia di Treviso, in Veneto: Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Paderno del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba, Pederobba, San Zenone degli Ezzelini, Fonte, Asolo, Maser, Castelfucchio, Monfumo, Cornuda, Montebelluna, Caerano di San Marco, Crocetta del Montello, Volpago del Montello, Giavera del Montello, Nervesa della Battaglia.

Le caratteristiche

I Marroni del Monfenera sono i frutti allo stato fresco provenienti da castagneti della specie "Castanea sativa Mill.", varietà coltivabile. Il prodotto si caratterizza per forma ovoidale, apice poco rilevato, una faccia laterale tendenzialmente piana e l'altra marcatamente convessa; la buccia è di colore marrone brillante, con striature più scure che si sviluppano in senso meridiano, la struttura dura e resistente. Il seme, di norma uno per riccio, si presenta liscio o leggermente rugoso con polpa di colore nocciola chiaro, tendente al giallo paglierino; la consistenza è pastosa/farinosa dal sapore dolce e gradevole. Il numero di frutti per kg è minore o uguale a 90.

Come lo distingui

I Marroni del Monfenera sono commercializzati in sacchetti di rete per alimenti chiusi ai lembi superiori con un sistema di collatura a caldo o attraverso chiusura con cucitura. Le confezioni sono da 1, 2, 3 (collatura a caldo), 5 e 10 kg (con cucitura). L'immissione al consumo non avviene prima del 15 settembre di ogni anno. Il prodotto è riconosciuto attraverso la presenza in etichetta dell'indicazione Marroni del Monfenera IGP in caratteri di dimensioni maggiori rispetto alle altre indicazioni apposte sull'etichetta, del logo della denominazione e del simbolo comunitario. Il logo riproduce due ovali sovrapposti uno dall'altro in maniera concentrica all'interno dei quali sono rappresentate le colline della Pedemontana del Grappa e la pianura è divisa dal fiume Piave, che scende al centro e taglia il logo in due parti asimmetriche. Completano il logo due castagni posti uno a destra e uno a sinistra del letto del fiume, due ricci in primo piano con dieci marroni avvolti in due foglie.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile prevalentemente in Veneto, nella provincia di Treviso, attraverso la vendita diretta.

Denominazione registrata il 24 novembre 2009



Mela Alto Adige o Südtiroler Apfel IGP

La zona di produzione

La zona di produzione della mela Alto Adige/Südtiroler Apfel comprende diversi comuni della provincia di Bolzano, in Trentino Alto Adige.

Le caratteristiche

L'Indicazione Geografica Protetta Mela Alto Adige o Südtiroler Apfel si riferisce ai frutti delle seguenti varietà e loro cloni: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Wine-sap. Le caratteristiche cambiano a seconda della varietà. La varietà Braeburn si distingue per il colore dal verde al verde chiaro, **grado Brix** > 11, **durezza** min. 5,5 kg/cm²; la varietà Elstar ha colore giallo, grado Brix > 10,5, durezza min. 5 kg/cm²; la varietà Fuji ha colore verde chiaro-giallo, grado Brix > 12,5, durezza min. 5 kg/cm²; la varietà Gala ha colore verde giallo-giallo, grado Brix > 10,5, durezza min. 5 kg/cm²; la varietà Golden Delicious ha colore verde chiaro-giallo, grado Brix > 11, durezza min. 5 kg/cm²; la varietà Granny Smith ha colore verde intenso, grado Brix > 10, durezza min. 5,5 kg/cm²; la varietà Idared ha colore giallo verde, grado Brix > 10, durezza min. 5 kg/cm²; la varietà Jonagold ha colore giallo verde, grado Brix > 11, durezza min. 5 kg/cm²; la varietà Morgenduft ha colore da verde chiaro a giallo, grado Brix > 10, durezza min. 5 kg/cm²; la varietà Red Delicious ha colore verde-giallo, grado Brix > 10, durezza min. 5 kg/cm²; la varietà Stayman Winesap ha colore verde giallastro, grado Brix > 10, durezza min. 5 kg/cm².

Come lo distingui

La Mela Alto Adige è commercializzata in confezioni di cartone, legno o plastica di peso variabile oppure in confezioni monofrutto o in sacchetti. Su ogni confezione sono presenti le seguenti indicazioni: Mela Alto Adige, in lingua italiana o tedesca, Indicazione Geografica Protetta, il logo della denominazione e il simbolo comunitario. È utilizzata la bollinatura sui singoli frutti con il logo e con una percentuale di unità bollinate pari ad almeno il 70% del totale dei frutti presenti nella confezione.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito su tutto il territorio nazionale attraverso la vendita al dettaglio e la distribuzione organizzata. Parte del prodotto viene esportata.

Denominazione registrata il 14 novembre 2005



Mela Val di Non DOP

La zona di produzione

La zona di produzione della Mela Val di Non ricade nella Val di Sole e nella Val di Non situate in provincia di Trento, in Trentino Alto Adige.

Le caratteristiche

La Denominazione di Origine Protetta Mela della Val di Non è riservata alle mele appartenenti alle varietà Golden Delicious, Renetta Canada e Red Delicious. I frutti sono interi, di aspetto fresco e sano, puliti, privi di sostanze ed odori estranei. La forma è tronco-conica oblunga per Golden Delicious e Red Delicious; tronco-conica o appiattita per la Renetta Canada. Il colore è dal verde al giallo, a volte con faccetta rosata, per Golden Delicious; giallo-verdastro con buccia rugosa per Renetta Canada; rosso su fondo verde per Red Delicious. Le caratteristiche organolettiche sono croccantezza e sapore dolce-acidulo per la Golden Delicious, polpa decisamente acidula e pastosa per la Renetta Canada, polpa più pastosa e gusto prevalentemente dolciastro per la Red Delicious. **Grado brix:** min. 12 per la Golden Delicious; min. 9 per la Renetta Canada e la Red Delicious. **Durezza:** min. 5 kg/cm² per la Golden Delicious e la Renetta Canada; min. 3,5 kg/cm² per la Red Delicious.

Come lo distingui

Il prodotto è confezionato sfuso o in cassette. Sulle confezioni di vendita, o sui singoli frutti se sfusi, è apposto il logo della denominazione contraddistinto dalla dicitura Melinda / DOP Mela Val di Non. Melinda è il nome del Consorzio partecipato dalle cooperative produttrici di mele operanti nella Val di Non e nella Val di Sole.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile su tutto il territorio nazionale, attraverso la distribuzione organizzata e la vendita al dettaglio. È possibile reperire il prodotto anche all'estero.

Denominazione registrata il 22 settembre 2003



Mela di Valtellina IGP

La zona di produzione

La zona di produzione della Mela di Valtellina IGP comprende molti comuni della provincia di Sondrio che si trovano all'interno della Valtellina, nella regione Lombardia.

Le caratteristiche

Il frutto presenta differenti varietà: la Red Delicious dalla forma tronco-conica oblunga, il colore della buccia rosso intenso brillante e la polpa bianca, croccante, succosa, dolce e profumata, presenta un profumo intenso con note di miele, gelsomino ed albicocca; la Golden Delicious dalla forma sferoidale, la buccia giallo intenso, con o senza sfumature rosate o rugginosità, dalla polpa bianco-crema dolce non farinosa, si contraddistingue per durezza, croccantezza e succosità, sapore dolce e aroma intenso; la Gala dalla forma tronco-conica breve, buccia rossa brillante e polpa bianco-crema, dura, dolce, succosa e poco acido.

Come lo distingui

Il prodotto viene commercializzato sfuso, con bolli natura per ciascun frutto, oppure confezionato in bins alveolari, plateau in cartone, cassette di legno o cassette riutilizzabili in materiale plastico oppure in confezioni sigillate con più frutti (vassoi, cartoni e sacchetti). Su tutte le confezioni sono presenti: il nome, il simbolo comunitario, la menzione IGP e il logo con la scritta Mela della Valtellina in un riquadro con sfondo bianco.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito sull'intero territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata, la vendita al dettaglio e nella zona di produzione tramite la vendita diretta al consumatore.

Denominazione registrata il 2 marzo 2010



Melannurca Campana IGP

La zona di produzione

La zona di produzione della Melannurca Campana comprende parte del territorio delle province di Avellino, Benevento, Caserta, Napoli e Salerno, in Campania.

Le caratteristiche

La Indicazione Geografica Protetta Melannurca Campana si riferisce ai frutti delle varietà Annurca e Annurca Rossa del Sud. La mela Annurca ha forma appiattita-rotondeggiante o tronco conico breve, buccia di medio spessore o spessa e di colore giallo verdastro con striature rosse, polpa bianca molto compatta e mediamente dolce acidula, abbastanza succosa, aromatica e profumata, peso non inferiore a 80 g. La mela Annurca Rossa del Sud presenta forma appiattita-rotondeggiante o tronco conico breve, buccia di medio spessore e di colore giallo con sovraccolore rosso, polpa bianca compatta, croccante, dolce acidula e succosa, peso non inferiore a 100 g. La caratteristica colorazione rossa dei frutti è ottenuta adagiando gli stessi, dopo la raccolta, nei tipici melai costituiti da piccoli appezzamenti di terreno, sistemati in modo tale da evitare il formarsi di ristagni idrici, sui quali sono stati distesi strati di materiale soffice vario. I frutti sono disposti su file esponendo alla luce la parte meno arrossata e vengono periodicamente rigirati. **Grado brix:** 11,5 - 12 per la varietà Annurca; 12 - 12,5 per la varietà Annurca Rossa del Sud.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato sfuso o in confezioni. Su ogni confezione sono presenti le indicazioni "Melannurca Campana - IGP", seguita dall'indicazione della varietà, dal simbolo comunitario e dal logo della denominazione che rappresenta una mela stilizzata.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito sull'intero territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata e la vendita diretta.

Denominazione registrata il 10 marzo 2006



Nocciola del Piemonte o Nocciola Piemonte IGP

La zona di produzione

Il territorio di produzione comprende i comuni più vocati alla coltivazione di nocciole e localizzati nelle province di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino e Vercelli, in Piemonte.

Le caratteristiche

Il prodotto rappresenta il frutto della cultivar di nocciolo "Tonda Gentile delle Langhe". Il prodotto è commercializzato in guscio, sgusciato o semilavorato. All'atto dell'immissione al consumo si caratterizza per una forma tonda, dimensioni non molto uniformi con calibri prevalenti da 17 a 21 mm; il guscio è di medio spessore e di colore nocciola mediamente intenso, di scarsa lucentezza, con peluria (tomento) diffusa all'apice e striature numerose ma poco evidenti; il seme è di forma sferica talvolta ovale e di colore più scuro del guscio; è ricoperto da fibre, con superficie corrugata e solcature più o meno evidenti; la polpa è compatta e croccante con sapore ed aroma finissimo e persistente.

Come lo distingui

Le confezioni riportano il nome del prodotto, l'indicazione Nocciola del Piemonte o Nocciola Piemonte – IGP, seguita dall'annata di raccolta nonché il logo della denominazione e il simbolo comunitario. I prodotti ottenuti o lavorati con Nocciola del Piemonte o Nocciola Piemonte riportano in etichetta la denominazione preceduta da "prodotto ottenuto con...".

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente in Piemonte, tramite la vendita diretta o al dettaglio. Come ingrediente è presente in prodotti dolciari distribuiti su tutto il territorio nazionale.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Nocciola di Giffoni IGP

La zona di produzione

La zona di produzione della Nocciola di Giffoni comprende il territorio dei seguenti comuni della provincia di Salerno, in Campania: Giffoni Valle Piana, Giffoni Sei Casali, San Cipriano Picentino, Fisciano, Galvanico, Castiglione del Genovesi, Montecorvino Rovella nonché parzialmente i seguenti comuni: Baronissi, Montecorvino Pugliano, Olevano sul Tusciano, San Mango Piemonte, Acerno.

Le caratteristiche

La Nocciola di Giffoni presenta le seguenti caratteristiche: forma della nocula subsferica di calibro non inferiore a 18 mm; guscio di medio spessore e di colore nocciola più o meno intenso con striature di colore marrone scuro; seme di forma subsferica con rara presenza di fibre e di calibro non inferiore a 13 mm; polpa di colore bianco, consistente e aromatica. Resa alla sgusciatura: non inferiore al 43%.

Come lo distingui

La Nocciola di Giffoni è commercializzata in confezioni sigillate, in modo tale che il contenuto non possa essere estratto senza la rottura del contenitore. Il confezionamento, per il prodotto in guscio, è effettuato in sacchi di tessuto o altro materiale idoneo; per il prodotto sgusciato, in sacchi di carta o di tessuto, in scatole di cartone o di altro materiale idoneo. Su ogni confezione sono presenti le seguenti indicazioni: Nocciola di Giffoni - Indicazione Geografica Protetta (IGP), denominazione o ragione sociale ed indirizzo del confezionatore, annata di produzione, peso netto all'origine. Sulle confezioni è presente anche il logo della denominazione che raffigura due nocciole stilizzate poste in basso a destra e il simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

La commercializzazione avviene prevalentemente in Campania, in particolare nella zona di produzione attraverso distribuzione organizzata e la vendita al dettaglio.

Denominazione registrata il 24 novembre 1997



Nociola Romana DOP

La zona di produzione

La zona di produzione della Nociola Romana interessa alcuni comuni della provincia di Viterbo e Roma, nel Lazio.

Le caratteristiche

La denominazione Nociola Romana si riferisce ai frutti ottenuti dalle varietà Tonda Gentile Romana e Nocchione. Sono ammessi in misura non superiore al 10% anche le varietà Tonda di Giffoni e Barrettona. La varietà Tonda Gentile Romana si caratterizza per la forma del guscio subsferoidale con apice leggermente a punta; dimensioni con calibri variabili da 14 a 25 mm; guscio di medio spessore, con scarsa lucentezza e numerose striature evidenti; frutto medio-piccolo, per lo più ricoperto di fibre; consistenza del frutto compatta e croccante; sapore ed aroma finissimo e persistente. La varietà Nocchione si caratterizza per la forma sferoidale, subelissoidale; dimensioni comprese tra 14 e 25 mm; guscio spesso e striato; frutto medio-piccolo, con fibre presenti in misura medio-elevata; sapore ed aroma finissimo e persistente. In entrambi i casi la resa alla sgusciatura è compresa tra il 28 e il 50%. Alla masticazione le nocciole si presentano croccanti e fratturabili al primo morso senza cedevolezza, caratteristiche possedute anche dalle nocciole conservate.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in sacchi o confezioni di juta, ràfia e in buste. Sulle confezioni è riportata l'indicazione Nociola Romana DOP, in acronimo o per esteso, seguita dal logo della denominazione avente forma circolare con tre foglie disposte a ventaglio e una nocciola al centro con raffigurato il disegno del Palazzo dei papi di Viterbo, e dal simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

La commercializzazione avviene prevalentemente nel Lazio, in particolare nella zona di produzione, attraverso la distribuzione organizzata e la vendita al dettaglio.

Denominazione registrata il 22 luglio 2009



Pera dell'Emilia Romagna IGP

La zona di produzione

La zona di produzione della Pera dell'Emilia Romagna comprende il territorio di alcuni comuni delle province di Reggio Emilia, Modena, Ferrara, Bologna e Ravenna.

Le caratteristiche

Il prodotto è commercializzato nelle seguenti varietà: Abate Fetel, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, William, Max Red Bartlett, Cascade e Passa Crassana. Al consumo presenta differenti caratteristiche in relazione alla varietà: la Abate Fetel è di colore verde chiaro-giallastro, forma piuttosto allungata e sapore dolce; la Conference è di colore verde giallastro, forma piriforme spesso simmetrica e sapore dolce; la Decana del Comizio è di colore verde-chiaro giallastro con sfumature color rosa, forma turbinata e sapore dolce aromatico; la Kaiser è di colore ruggine, forma piriforme larga in basso, sapore dolce e succoso; le William e Max Red Bartlett presentano un colore giallo con sfumature dal rosato al rosso vivo, forma piriforme corta e sapore dolce aromatico; la varietà Cascade è di colore rosso, forma irregolare e sapore dolce; la varietà Passa Crassana ha colore che varia dal verde al giallo al ruggine e sapore dolce. **Grado brix:** da 11 per le varietà William e Max Red Bartlett a 13 per la varietà Abate Fetel.

Come lo distingui

La Pera dell'Emilia Romagna è commercializzata in vassoi da 4-6 frutti, cestini da 1 kg o in plateau di cartone, legno o plastica. Su ogni confezione sono presenti le indicazioni Pera dell'Emilia Romagna - IGP, la varietà, il logo della denominazione e il simbolo comunitario. Per l'identificazione in plateau dei prodotti IGP viene utilizzata la bollinatura sui singoli frutti con una percentuale di unità bollinate pari ad almeno il 70% del totale dei frutti presenti nella confezione.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito su tutto il territorio nazionale attraverso la vendita al dettaglio e la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 20 gennaio 1998



Pera Mantovana IGP

La zona di produzione

La zona di produzione della Pera Mantovana comprende il territorio di diversi comuni della provincia di Mantova, in Lombardia.

Le caratteristiche

L'indicazione Pera Mantovana indica i frutti delle seguenti cultivar: Abate Fetel, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, William e Max Red Bartlett. La varietà Abate Fetel si distingue per il colore verde chiaro-giallastro con presenza di rugginosità attorno alla cavità calicina e al peduncolo, forma piuttosto allungata, sapore dolce. La varietà Conference si distingue per il colore verde giallastro con rugginosità diffusa intorno alla cavità calicina che spesso interessa il terzo basale del frutto, forma piriforme spesso simmetrica, sapore dolce. La varietà Decana del Comizio si distingue per il colore verde chiaro-giallastro spesso colorato di rosa e rugginosità sparsa, forma turbinata, sapore dolce aromatico. La varietà Kaiser si distingue per il colore completamente rugginoso, forma calebassiforme-piriforme, polpa fine e succosa. Le varietà William e Max Red Bartlett si distinguono per il colore giallo con sfumature dal rosa al rosso, forma piriforme, sapore dolce aromatico. **Grado brix:** 11. È commercializzata nel periodo intercorrente tra il 10 agosto ed il 31 maggio di ogni anno.

Come lo distingui

Sui contenitori sono riportati, in caratteri di stampa delle medesime dimensioni, l'indicazione Pera Mantovana - Indicazione Geografica Protetta (IGP), il nome della cultivar, seguita dal logo della denominazione e dal simbolo comunitario. Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore, nonché il peso lordo all'origine.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito nella zona di produzione e sul resto del territorio nazionale tramite la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 20 gennaio 1998



Pesca di Leonforte IGP

La zona di produzione

La zona di produzione della Pesca di Leonforte IGP comprende i comuni di Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro ed Agira nella provincia di Enna, nella regione Sicilia.

Le caratteristiche

La denominazione identifica il frutto appartenente ai due ecotipi locali Bianco di Leonforte e Giallone di Leonforte. All'atto dell'immissione al consumo, il prodotto della varietà Giallone di Leonforte si caratterizza per la buccia di colore giallo con striature rosse non sempre evidenti e la polpa di colore giallo; l'ecotipo Bianco di Leonforte, invece, presenta buccia di colore bianco, con striature rosse non sempre evidenti, e polpa bianca. In entrambe le varietà la polpa è attaccata al nocciolo.

Come lo distingui

La Pesca di Leonforte è commercializzata in cassette o scatole di cartone o di legno, o in ceste di vario formato della capacità da 0,5 a 6 kg. Ogni confezione deve presentare l'indicazione del nome, la menzione IGP, il simbolo comunitario e il logo costituito da un ovale all'interno del quale è rappresentata la Granfonte, monumento simbolo del Comune di Leonforte, a cui è sovrapposta in primo piano una pesca confezionata in un sacchetto e all'interno dell'ovale è riportata la dicitura Pesca di Leonforte con l'acronimo I.G.P.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile nella zona di produzione e nell'intero territorio nazionale attraverso la grande distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 16 luglio 2010



Pesca e Nettarina di Romagna IGP

La zona di produzione

La zona di produzione della Pesca e Nettarina di Romagna comprende il territorio di alcuni comuni delle province di Ferrara, Bologna, Forlì-Cesena e Ravenna.

Le caratteristiche

Il prodotto si presenta in due varietà: la tipologia a polpa gialla e quella a polpa bianca. Le caratteristiche sono le seguenti: forma tondeggiante più o meno appiattita, superficie liscia e luminosa di colore rosso con sfumature giallo-arancione, diametro minimo di 2,5 cm e circonferenza minima di 17,5 cm. **Grado brix:** da 9,5 a 11,5. È disponibile sul mercato dal 10 giugno al 20 settembre di ogni anno.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in confezioni di cartone, di legno o di plastica (vasoi, cestini, cartoni, etc) monofrutto o con più frutti. Tutti contenitori sono sigillati in modo tale da evitare che il contenuto possa essere estratto senza rompere il sigillo. Per l'identificazione del prodotto viene utilizzata la bollinatura sui singoli frutti con il logo identificativo del prodotto e con una percentuale di unità bollinate pari ad almeno il 70% del totale dei frutti presenti nella confezione. Sui contenitori sono indicate le diciture Pesca di Romagna e Nettarina di Romagna, immediatamente seguite dalla dizione Indicazione Geografica Protetta, e quindi dal nome della varietà. Nel medesimo campo visivo compare nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore nonché il peso lordo all'origine. La dizione Indicazione Geografica Protetta è ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo IGP.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito su tutto il territorio nazionale attraverso la vendita al dettaglio e la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 20 gennaio 1998



Pesca di Verona IGP

La zona di produzione

La zona di produzione della Pesca di Verona IGP ricade nella provincia di Verona, nella regione Veneto.

Le caratteristiche

La Pesca di Verona, allo stato fresco, appartiene alla specie *Persica vulgaris* Miller, nelle varietà a Polpa Bianca e Gialla e Nettarina a Polpa Gialla. Le varietà ammesse sono suddivise per tipologia ed epoca di maturazione; per le Pesche Gialle: Rich May, Crimso Lady, Spring Belle, Royal Gem, Royal Glory, Vistarichn (precoci); Rich Lady, Rome Star, Ze Lady (medie); Kaweah (tardiva), per le Pesche Bianche: Maria Bianca, Greta (medie); Tendresse, Tardivo Zuliani, Nichelini (tardive); per le Pesche Nettarine Gialle: Rita Stai Laura, Big Top (precoci); Venus, Stark Redgold, Sweet Red (medie); Sweet Lady (tardiva). Presenta una forma rotondo-obolata nelle varietà a Polpa Bianca e Gialla; forma rotondo-oblunga nella varietà Nettarina a Polpa Gialla. Il colore è intenso e brillante; la polpa è consistente e succosa il sapore è dolce e caratteristico dovuto al giusto equilibrio fra grad zuccherino e acidità per la scarsa attività vegetativa delle piante e il particolare clima.

Come lo distingui

Il prodotto è confezionato o in vassoi sigillati o in cestini da 1 Kg e da 2 Kg, oppure in plateau di cartone o legno o plastica. Su ogni tipo di confezione appare l'indicazione del nome, la menzione IGP, il simbolo comunitario e il logo raffigurante una pesca inserita tra due colline e la scritta Pesca di Verona..

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata il 15 gennaio 2010



Pistacchio Verde di Bronte DOP

La zona di produzione

La zona di produzione del Pistacchio Verde di Bronte DOP interessa i territori comunali di Bronte, Adrano e Biancavilla (ad un livello altimetrico compreso tra i 400 e i 900 m s.l.m.) in provincia di Catania, nella regione Sicilia.

Le caratteristiche

La DOP «Pistacchio Verde di Bronte» è riservata al prodotto, in guscio, sgusciato o pelato, delle piante della specie botanica «Pistacia vera», cultivar «Napoletana», chiamata anche «Bianca» o «Nostrale». E Il Pistacchio Verde di Bronte all'atto dell'immissione al consumo è caratterizzato dalla sua forma allungata, dal colore verde intenso, dal sapore aromatico forte senza inflessione di muffa o sapori estranei.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato entro due anni dalla raccolta, in guscio, sgusciato o pelato, confezionato in imballaggi in cartone o plastica. Sulle confezioni deve figurare la denominazione Pistacchio Verde di Bronte e il logo del prodotto rappresentato dalla scritta Denominazione di Origine Protetta D.O.P., dalla sottostante raffigurazione del vulcano Etna con il frutto Pistacchio e dalla scritta Pistacchio Verde di Bronte seguita dal simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è diffuso sul territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata e il dettaglio tradizionale. Una buona parte del prodotto è destinata all'industria pasticceria.

Denominazione registrata il 13 gennaio 2010



Susina di Dro DOP

La zona di produzione

La zona di produzione della Susina di Dro comprende il territorio dei comuni della Provincia Autonoma di Trento.

Le caratteristiche

La Susina di Dro DOP identifica il frutto fresco della cultivar locale Prugna di Dro, comunemente detta Susina di Dro. All'atto dell'immissione al consumo il prodotto presenta la buccia di colore da rosso-violaceo a blu-viola scuro, con presenza di patina pruinosa, a volte con piccole superfici verdastre; la polpa è compatta; il gusto è dolce-acidulo, aromatico e dalla gradevole consistenza pastosa.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in diverse tipologie di confezione, chiuse attraverso un retino, un film o un coperchio. In ogni confezione compare la denominazione, il simbolo comunitario e il logo raffigurante una susina stilizzata di colore viola, completa di foglie verdi e la scritta bianca «Dusina di Dro DOP» al centro della susina e sul margine «Denominazione di Origine Protetta».

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata il 08 marzo 2012



Uva da Tavola di Canicattì IGP

La zona di produzione

La zona di produzione dell'Uva da Tavola di Canicattì comprende parte del territorio delle province di Agrigento e di Caltanissetta, in Sicilia.

Le caratteristiche

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche: grappoli medio-grandi di forma conico-piramidale, senza acinellature, di dimensione, colore e forma uniformi; il peduncolo è pronunciato, gli acini sono medio grossi di forma sferoidale-ellissoidale, con polpa carnosa, croccante, dolce con delicato aroma di moscato; la buccia è di colore variabile dal giallo tenue al giallo paglierino dorato. Il grado zuccherino non è inferiore a 15 **gradi babo** (densità del mosto).

Come lo distingui

La commercializzazione dell'Uva da Tavola di Canicattì è effettuata utilizzando confezioni di capacità minima 0,5 kg o multipli. In tutti i casi i contenitori sono sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura dei contenitori stessi. Su questi è riportata l'indicazione Uva da Tavola di Canicattì seguita dalla dizione Indicazione Geografica Protetta (IGP), dal logo della denominazione che rappresenta una lettera "C" stilizzata, e dal simbolo comunitario. Nel medesimo campo visivo compaiono nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore nonché il peso lordo all'origine.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito in Sicilia, nella zona di produzione e nelle zone limitrofe attraverso la vendita diretta o al dettaglio e, a livello nazionale, tramite la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 24 novembre 1997



Uva da Tavola di Mazzarrone IGP

La zona di produzione

La zona di produzione dell'Uva da Tavola di Mazzarrone comprende parte del territorio delle province di Catania e Ragusa, in Sicilia.

Le caratteristiche

L'Uva da Tavola di Mazzarrone è commercializzata nelle tipologie nera, rossa e bianca. La varietà nera presenta le seguenti caratteristiche: peso minimo del grappolo 400 g, buccia di colore nero-blu intenso, vellutato con riflessi perlacei, ricoperta di **pruina**. Per la varietà rossa il peso minimo del grappolo è di 350 g, la buccia di colore rosso-palissandro, blu rosso ricoperta di pruina. La varietà bianca si caratterizza per il grappolo di peso minimo di 400 g, buccia di colore variabile dal bianco-crema al giallo dorato, ricoperta di pruina. **Grado brix:** min. 13.

Come lo distingui

Il prodotto è immesso al consumo in confezioni chiuse, in maniera tale da impedire che possa essere estratto senza rompere la confezione. Su ogni confezione compare la dicitura Uva da Tavola di Mazzarrone seguita dall'indicazione IGP, in acronimo o per esteso, nonché dalla indicazione varietale, dal logo della denominazione e dal simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è commercializzato in Sicilia e nelle zone limitrofe attraverso la vendita diretta o al dettaglio e sul resto del territorio nazionale tramite la distribuzione organizzata. Parte del prodotto viene esportato all'estero.

Denominazione registrata il 4 aprile 2003



Bergamotto di Reggio Calabria DOP Olio essenziale

La zona di produzione

La zona di produzione è nella provincia di Reggio Calabria, limitatamente alla costa ionica, da Villa San Giovanni a Gioiosa Jonica, in zone prevalentemente collinari esenti da gelate e che godono di buona insolazione.

Le caratteristiche

L'olio essenziale del bergamotto si estrae tramite un sistema di grattugie e di apposite "pelatrici" che prelevano la parte più superficiale dei frutti del bergamotto – *Citrus bergamia*, Risso – cui segue l'estrazione a freddo da buccia e polpa. L'essenza che se ne ricava ha note fragranti, delicate, persistenti e si distingue per la limpidezza, per i suoi caratteristici riflessi e per il colore che va dal verde intenso, per produzioni di inizio stagione (dicembre) al giallo paglierino per le produzioni di fine stagione, con tonalità intermedie per le produzioni di gennaio. Essa costituisce già di per sé un eccellente profumo, ma normalmente è aggiunto ad altre essenze per esaltarne le caratteristiche di freschezza e fragranza. Il bergamotto è l'ingrediente principale dell'acqua di Colonia classica e altri delicati prodotti di profumeria, cosmetici, saponi, inoltre è largamente impiegato in lozioni, creme, ciprie. L'essenza è anche usata nell'industria farmaceutica grazie alle sue proprietà antibatteriche e antisettiche e nell'industria alimentare e dolciaria come aromatizzante di liquori, dolci e bevande. Numerosi sono gli impieghi dell'essenza anche nel campo aromatico (tabacchi da pipa, canditi, tè).

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Bergamotto di Reggio Calabria Olio essenziale, seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario e del logo della denominazione, che riproduce la forma tondeggiante del bergamotto con le foglie ed il picciolo. Lungo la circonferenza, esso riporta la dicitura concentrica Bergamotto di Reggio Calabria e al centro la forma geografica della Calabria con in evidenza le zone di produzione. All'interno della Regione Calabria in alto è scritto DOP.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente nella zona di produzione attraverso la vendita diretta.

Denominazione registrata il 15 marzo 2001



Colline Pontine DOP

La zona di produzione

La zona di produzione dell'Olio Extravergine di Oliva Colline Pontine comprende 25 comuni della provincia di Latina, nella regione Lazio.

Le caratteristiche

Il prodotto ha un colore che va dal verde intenso al giallo con riflessi dorati, un aroma fruttato medio-intenso di oliva verde, con retrogusto di mandorla e con sentori di erbaceo fragrante. La percezione dell'amaro e del piccante varia da leggera a media. Particolare è il sentore di pomodoro verde.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in recipienti di vetro, di ceramica, di lamina metallica di capacità non superiore a 5 l. Sono ammesse confezioni in bustine monodose di laminato metallico di alluminio e di altri idonei materiali sintetici dalla capacità di 10 ml. Reca sull'etichetta la denominazione, la menzione DOP, il simbolo comunitario, nonché il logo che riproduce un ramo di ulivo con alcuni frutti e, sullo sfondo, la prospettiva di tre colonne e tre colline racchiuse in un cerchio con la scritta Colline Pontine.

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata il 26 marzo 2010



Irpinia – Colline dell'Ufita DOP

La zona di produzione

La zona di produzione dell'Olio extravergine d'oliva Irpinia - Colline dell'Ufita si estende in numerosi comuni della provincia di Avellino, nella regione Campania.

Le caratteristiche

Il prodotto è ottenuto dalle varietà: «Ravece », presente in misura non inferiore al 60 %, «Ogliarola», «Marinese», «Olivella», «Ruveia», «Vigna della Corte» da sole o congiuntamente in misura non superiore al 40 %; eventualmente, «Leccino» e «Frantoio» in misura non superiore al 10 %. L'Olio extravergine d'oliva Irpinia - Colline dell'Ufita presenta un colore da giallo paglierino a verde più o meno intenso, con chiare note aromatiche di pomodoro ed erbe ed un gusto fruttato, amaro e piccante. L'acidità è inferiore o uguale a 0,5%;

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato confezionato in bottiglie di vetro scuro, ceramica e terracotta smaltata o recipienti in banda stagnata di capacità non superiore a 5 l, sigillati e provvisti di etichetta, ma anche in bustine monodose di 10 ml di idoneo materiale. Ogni etichetta riporta la denominazione, la menzione DOP, il simbolo comunitario e il logo. Quest'ultimo è costituito da un fiore a 13 petali che fa da corona circolare alla dicitura Irpinia-Colline dell'Ufita; all'interno, nel cerchio nero, appare la dicitura Olio Extravergine di Oliva DOP; la dicitura "ravece", al centro, è tratta da un'antica forma di scrittura carolingia-beneventana; infine, sottostante al cerchio, è inserita la sagoma dell'Italia con un pallino marrone che identifica l'area dell'Ufita.

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata l'11 marzo 2010



Seggiano DOP

La zona di produzione

La zona di produzione dell'olio extra vergine di oliva Seggiano si estende nei seguenti comuni della provincia di Grosseto, in Toscana: Arcidosso, Castel del Piano, Cinigiano, Roccalbegna, Santa Fiora, Seggiano, Semproniano e part del Comune di Castell'Azzara.

Le caratteristiche

L'Olio Extravergine di Oliva Seggiano è ottenuto da olive cultivar Olivastra Seggianese per almeno l'85%. Si presenta di colore giallo dorato con toni verdi. L'odore è fruttato fresco, pulito, netto di oliva, con note erbacee di carciofo, e aromi secondari di frutta bianca. Il sapore è pulito, netto, con note erbacee che ripercorrono i toni olfattivi, carica amara e piccante in buona armonia.

Come lo distingui

Il prodotto reca sull'etichetta il nome della denominazione di origine protetta Seggiano, la dicitura DOP ed il logo costituito da un'oliva stilizzata inscritta in un arco di cerchio, la cui parte aperta è completata dal testo Seggiano D.O.P..

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata il 14 dicembre 2011



Terre Aurunche DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Caserta, in Campania: Caianello, Carinola, Cellole, Conca della Campania, Falciano del Massico, Francolise, Galluccio, Marzano Appio, Mignano Monte Lungo, Mondragone, Rocca D'Evandro, Roccamonfina, San Pietro Infine, Sessa Aurunca, Sparanise, Teano, Tora e Piccilli.

Le caratteristiche

L'olio extra vergine di oliva «Terre Aurunche» deve essere ottenuto esclusivamente dalle cultivar autoctone «Sessana», per non meno del 70 % e «Corniola», «Itrana» e «Tenacella» per non più del 30 %. L'olio di oliva extravergine Terre Aurunche all'atto dell'immissione al consumo si presenta con un colore che varia dal giallo paglierino al verde più o meno intenso. Presenta ottime caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche e un buon contenuto in polifenoli con gusto amaro e piccante insieme.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in recipienti di capacità non superiore a 5 litri, in vetro, banda stagnata o terracotta smaltata e in bustine monodose. Sulla confezione deve figurare la denominazione protetta, il simbolo comunitario e il logo del prodotto raffigurante un cerchio con all'interno la scritta Terre Aurunche olio extravergine di oliva DOP e all'interno un sole e due segni grafici raffiguranti una catena montuosa e il mare.

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata il 22 dicembre 2011



Vulture DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra e Venosa in provincia di Potenza, in Basilicata.

Le caratteristiche

Il prodotto è ottenuto dalla frangitura delle olive appartenenti, per almeno il 70 %, alla cultivar «Ogliarola del Vulture»; possono concorrere, da sole o congiuntamente, le seguenti varietà in misura non superiore al 30 %: «Coratina», «Cima di Melfi», «Palmarola», «Provenzale», «Leccino», «Frantoio», «Cannellino», e «Rotondella». L'Olio Extravergine di Oliva Vulture al momento del confezionamento presenta un colore giallo ambrato con riflessi verdi; l'odore è fruttato di intensità moderata/forte con sentore di pomodoro. Il sapore è fruttato medio di oliva matura dal gusto dolce mandorlato, leggermente amaro con una lieve nota di piccante.

Come lo distingui

L'olio Vulture è commercializzato in contenitori di vetro o di banda stagnata di capacità non superiore a cinque litri. Inoltre il prodotto può essere confezionato in bustine monodose. Su ogni confezione deve apparire la denominazione di origine protetta, il simbolo comunitario e il logo, quest'ultimo rappresentato dalla sola scritta Vulture.

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata il 13 gennaio 2012



Olio extravergine d'oliva DOP Alto Crotonese

La zona di produzione

La zona di produzione interessa la provincia di Crotone, in Calabria, e riguarda più precisamente il territorio dell'Alto Crotonese che comprende i seguenti comuni: Castelsilano (in parte), Cerenzia, Pallagorio, San Nicola dell'Alto Savelli (in parte), Verzino.

Le caratteristiche

L'olio DOP Alto Crotonese presenta un colore tra il giallo paglierino ed il verde chiaro, un odore delicato di oliva ed un sapore leggermente fruttato. Il punteggio al **panel test** è non inferiore a 6,5. Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,7%; **numero di perossidi** non superiore a 14 meqO₂/kg; **K232** non superiore a 2; **K270** non superiore a 0,2; **acido oleico** non inferiore a 70%; **polifenoli** totali non inferiori a 100 ppm. La principale varietà utilizzata è la «Carolea» presente per almeno il 70%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Alto Crotonese seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario, dell'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto e del simbolo grafico costituito da un'ellisse che racchiude in primo piano l'antico vescovado della vecchia Acherentia. È presente, inoltre, una fascetta riportante una numerazione progressiva e la dicitura olio extravergine di oliva Dop Alto Crotonese.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente in Calabria, in particolare nella zona di produzione, attraverso la vendita diretta e in minima parte attraverso la ristorazione.

Denominazione registrata il 15 luglio 2003



Olio extravergine d'oliva DOP Aprutino Pescara

La zona di produzione

La zona di produzione riguarda la provincia di Pescara, in Abruzzo, e comprende tutto o parte del territorio dei seguenti comuni: Alanno, Bolognano, Castiglione a Casauria, Cappelletto sul Tavo, Carpineto Nora, Catignano, Città S. Angelo, Civitavecchia, Civitella Casanova, Cepagatti, Colledara, Corvara, Cugnoli, Elice, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Penne, Pescosansonesco, Pianella, Picciano, Pietranico, Rosciano, S. Valentino, Scafa, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre dei Passeri, Turrivalignani, Vicoli.

Le caratteristiche

L'olio DOP Aprutino Pescara presenta un colore dal verde al giallo, un odore fruttato medio alto ed un sapore fruttato. Il punteggio al **panel test** è non inferiore a 6,5. Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,6%; **numero di perossidi** non superiore a 12 meqO₂/kg; **K270** non superiore a 1,5; **acido oleico** compreso tra 68% e 85%; **polifenoli** non inferiori a 100 ppm. Le principali varietà utilizzate, da sole o congiuntamente, sono la «Dritta», la «Leccino» e la «Toccolana» presenti per almeno l'80%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Aprutino Pescara seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario e dell'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto. È presente, inoltre, una fascetta riportante una numerazione progressiva e la dicitura DOP. Sulla capsula (dorata e verde) è riportato il logo del consorzio e la serie.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente in Abruzzo, in particolare nella zona di produzione, attraverso la vendita diretta e al dettaglio. È presente in parte anche nella distribuzione organizzata e nella ristorazione.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Olio extravergine d'oliva DOP Brisighella

La zona di produzione

La zona di produzione comprende tutto o parte del territorio dei comuni di Brisighella, Faenza, Riolo Terme, Casola Valsenio, Modigliana, nelle province di Ravenna e di Forlì-Cesena, in Emilia-Romagna.

Le caratteristiche

L'olio DOP Brisighella presenta un colore verde smeraldo con riflessi dorati, un odore fruttato medio o forte con sensazione netta di erbe e/o ortaggi ed un sapore fruttato con leggera sensazione di amaro e leggera o media sensazione di piccante. Il punteggio al **panel test** è non inferiore a 7. Le principali caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,5%; **numero di perossidi** non superiore a 13 meqO₂/kg; **K232** non superiore a 2; **K270** non superiore a 1,6; **acido oleico** non inferiore al 75%; **acido linoleico** non superiore a 8%. La principale varietà utilizzata è la «Nostrana di Brisighella» presente per almeno il 90%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Brisighella seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario, e dell'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto. È presente, inoltre, una fascetta con il logo del consorzio, con la numerazione progressiva. La bottiglia da 0,750 l, definita "Brisighello", presenta un pendaglio cartaceo riportante le prove analitiche, una ricetta a scelta, i nominativi delle aziende da cui derivano le olive.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente in Emilia-Romagna, in particolare nella zona di produzione, attraverso la vendita diretta e al dettaglio. È presente in parte anche nella distribuzione organizzata e nella ristorazione.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Olio extravergine d'oliva DOP Bruzio

La zona di produzione

La zona di produzione insiste nella provincia di Cosenza, in Calabria. Sono previste le seguenti sottozone: "Fascia Prepollinica", "Valle Crati", "Colline Joniche Presilane", "Sibaritide".

Le caratteristiche

L'olio DOP Bruzio prodotto nella sottozona "Fascia Prepollinica" presenta un colore verde con riflessi gialli, un odore fruttato medio ed un sapore fruttato. Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,7%; **numero di perossidi** non superiore a 10 meqO₂/kg; **acido linoleico** non superiore a 8%; **polifenoli** non inferiori a 200 ppm. Per la sottozona "Valle Crati" il colore è dal verde al giallo, l'odore è fruttato medio ed il sapore è fruttato. Le caratteristiche chimiche sono: acidità non superiore a 0,7%; numero di perossidi non superiore a 12 meqO₂/kg; acido linoleico non superiore a 9%; polifenoli non inferiori a 200 ppm. Per la sottozona "Colline Joniche Presilane" il colore è giallo oro con riflessi verdi, l'odore è fruttato delicato ed il sapore è fruttato con sensazione di mandorla dolce. Le caratteristiche chimiche sono: acidità non superiore a 0,8%; numero di perossidi non superiore a 14 meqO₂/kg; acido linoleico non superiore a 11%; polifenoli non inferiori a 150 ppm. Per la sottozona "Sibaritide" il colore è giallo con qualche riflesso verde, l'odore è fruttato leggero ed il sapore è fruttato leggero con lieve sensazione di amaro. Le caratteristiche chimiche sono: acidità non superiore a 0,7%; numero di perossidi non superiore a 10 meqO₂/kg; acido linoleico non superiore a 13%; polifenoli non inferiori a 150 ppm. L'olio DOP Bruzio, indipendentemente dalla sottozona, presenta un valore di **K232** non superiore a 2, di **K270** non superiore a 0,2 ed un punteggio al **panel test** non inferiore a 6,5. Le principali varietà utilizzate per la sottozona "Fascia Prepollinica" sono la «Carolea» per almeno il 50%, la «Tondina» fino al 30%, la «Rossanese» fino al 20%; per la sottozona "Valle Crati" sono la «Tondina», per almeno il 50%, la «Carolea» fino al 30%, la «Grossa di Cassano» fino al 20%; per la sottozona "Colline Joniche Presilane" la «Rossanese» per almeno il 70%; per la sottozona "Sibaritide" sono la «Grossa di Cassano» per almeno il 70%, la «Tondina» fino al 30%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Bruzio seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), dal riferimento alla sottozona, del simbolo comunitario, di un codice identificativo delle singole confezioni, dell'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente in Calabria, in particolare nella zona di produzione, attraverso la vendita diretta, al dettaglio e nella distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 12 giugno 1997



Olio extravergine d'oliva DOP Canino

La zona di produzione

La zona di produzione interessa il territorio della provincia di Viterbo, nel Lazio, e comprende, oltre al comune di Canino, tutto o parte il territorio dei comuni di Arlena, Cellere, Ischia di Castro, Farnese, Montalto di Castro, Tessenano e Tuscania.

Le caratteristiche

L'olio DOP Canino presenta un colore verde smeraldo con riflessi dorati, un odore che ricorda il frutto sano, fresco ed un sapore deciso con retrogusto amaro e piccante. Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,5%; **numero di perossidi** non superiore a 10 meqO₂/kg. Le principali varietà utilizzate sono la «Caninese», la «Leccino», la «Pendolino», la «Maurino», la «Frantoio», presenti da sole o congiuntamente fino al 100%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Canino seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario e di una fascetta riportante il logo della denominazione e un codice identificativo delle singole confezioni. Il logo è costituito da un cane rampante bianco ed un rametto con olive su sfondo celeste sfumante al chiaro, il tutto racchiuso in un contorno di colore grigio a forma di anfora in cui, nella parte superiore, sono disegnati tre gigli. In etichetta è presente, inoltre, l'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente nel Lazio, in particolare nella zona di produzione, attraverso la vendita diretta e al dettaglio. È presente in parte anche nella distribuzione organizzata e nella ristorazione.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Olio extravergine d'oliva DOP Cartoceto

La zona di produzione

La zona di produzione comprende i territori dei comuni di Cartoceto, Saltara, Ser-rungarina, Mombaroccio e parte di quello di Fano, in provincia di Pesaro-Urbino, nelle Marche.

Le caratteristiche

L'olio DOP Cartoceto presenta un colore verde, o verde con riflessi giallo oro per gli oli ancora freschi, giallo oro con lievi riflessi verdognoli per gli oli più maturi. L'odore è fruttato di oliva, da leggero a medio, con lieve sentore erbaceo. Possono essere presenti i caratteristici e gradevoli profumi di mandorla verde e mela acerba. Il gusto è armonico fra le sensazioni di fruttato verde, dolce, amaro e piccante fusi. Può essere presente un gradevole e caratteristico retrogusto di mandorla verde. Il punteggio al **panel test** è non inferiore a 7. Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,5%; **numero di perossidi** non superiore a 12 meqO₂/kg; rapporto **acido oleico/acido linoleico** non inferiore a 8; **polifenoli** non inferiori a 100 mg/Kg. Le principali varietà utilizzate, da sole o congiuntamente, sono la «Raggiola», la «Frantoio», la «Leccino» presenti per almeno il 70%.

Come lo distingui

Il prodotto è riconosciuto per la presenza in etichetta dell'indicazione Cartoceto, seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario e di un codice identificativo delle singole confezioni. In etichetta può essere altresì evidenziato il metodo di molitura.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente nelle Marche, in particolare nella zona di produzione, attraverso la vendita diretta.

Denominazione registrata il 29 ottobre 2004



Olio extravergine d'oliva DOP Chianti Classico

La zona di produzione

La zona di produzione interessa province di Siena e Firenze, in Toscana, e comprende i territori dei comuni di Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Radda in Chianti e Greve in Chianti per l'intera superficie e determinate parti dei comuni di Castelnuovo Berardenga, Barberino Val d'Elsa, Poggibonsi, S. Casciano Val di Pesa e Tavernelle Val di Pesa.

Le caratteristiche

L'olio DOP Chianti Classico presenta un colore verde intenso con sfumature dorate, un aroma netto di olio di oliva e di fruttato. Il punteggio al **panel test** è non inferiore a 7. Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,5%; **numero di perossidi** non superiore a 12 meqO₂/kg; **K232** non superiore a 2,1; **K270** non superiore a 0,2; tenore di **acido oleico** maggiore del 72%; **tocoferoli** maggiori di 140 ppm. Le principali varietà utilizzate, da sole o congiuntamente, sono la «Frantoio», la «Correggiolo», la «Moraiolo», la «Leccino» presenti per almeno l'80%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Chianti Classico seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario, dell'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto. È presente, inoltre, una fascetta che riporta la dicitura Olio extravergine di oliva Chianti Classico Denominazione di Origine Protetta, la numerazione progressiva (alfanumerica), la capacità in volume della bottiglia e la rappresentazione dell'areale di produzione.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente in Toscana attraverso la vendita diretta e al dettaglio ed anche attraverso la distribuzione organizzata. Una quota significativa di prodotto è esportata.

Denominazione registrata il 6 novembre 2000



Olio extravergine d'oliva DOP Cilento

La zona di produzione

La zona di produzione comprende il territorio di sessantatre comuni a sud della provincia di Salerno, in Campania, facenti parte del territorio del Parco Nazionale del Cilento.

Le caratteristiche

L'olio DOP Cilento presenta un colore dal verde al giallo paglierino più o meno intenso, un odore fruttato medio leggero ed un sapore fruttato con media o debole sensazione di amaro e di piccante. Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,7%; **numero di perossidi** minori di 12 meqO₂/kg; **K232** minore di 2,2; **polifenoli** maggiori di 80 ppm. Le principali varietà utilizzate, da sole o congiuntamente, sono la «Pisciottana», la «Rotondella», «l'Ogliarola», la «Frantoio», la «Sarella», la «Leccino» per almeno l'85%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Cilento seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario, di un codice identificativo delle singole confezioni e dell'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile nella zona di produzione attraverso la vendita diretta.

Denominazione registrata il 12 giugno 1997



Olio extravergine d'oliva DOP Collina di Brindisi

La zona di produzione

La zona di produzione riguarda il territorio dei seguenti comuni nella provincia di Brindisi, in Puglia: Carovigno, Ceglie Messapica, Cisternino, Fasano, Ostuni, S. Michele Salentino, S.Vito dei Normanni, Villa Castelli.

Le caratteristiche

L'olio DOP Collina di Brindisi presenta un colore dal verde al giallo, un odore fruttato medio ed un sapore fruttato con leggera percezione amara e piccante. Il punteggio al **panel test** è non inferiore a 6,5. Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,8%; **numero di perossidi** non superiore a 14 meqO₂/kg; **K232** non superiore a 2,40; **K270** non superiore a 0,16; **acido linolenico** non superiore a 0,8%. Le principali varietà utilizzate sono l'«Ogliarola» per almeno il 70%, la «Frantoio», la «Leccino», la «Piccoline», da sole o congiuntamente, in misura fino al 30%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Collina di Brindisi seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario, di un codice identificativo delle singole confezioni e dell'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente nella zona di produzione attraverso la vendita diretta e la ristorazione.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Olio extravergine d'oliva DOP Colline di Romagna

La zona di produzione

La zona di produzione comprende i seguenti comuni delle province di Rimini e Forlì-Cesena: Cariano, Gemmano, Mondaino, Monte Colombo, Montefiore Conca, Montegridolfo, Montescudo, Mordano di Romagna, Poggio Berni, Saludecio, San Giovanni in Marignano, San Clemente, Torriana, Verucchio, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Civitella di Romagna, Dovadola, Meldola, Mercato Saraceno, Montiano, Predappio, Rocca San Casciano, Roncofreddo, Sogliano; e parte dei comuni di Misano Adriatico, Riccione, Rimini, Santarcangelo di Romagna, Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Savignano.

Le caratteristiche

L'olio DOP Colline di Romagna presenta un colore dal verde al giallo oro, un odore fruttato di oliva medio talvolta intenso, accompagnato da eventuali sensazioni di erba o foglia, un sapore fruttato di oliva con lieve sensazione di amaro e/o piccante accompagnato da eventuale sentore di mandorla, carciofo e pomodoro. Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,5%; **numero di perossidi** non superiore a 12 meqO₂/kg; **acido oleico** non inferiore a 72%; **tocoferoli** non inferiori a 70 mg/kg. Il punteggio al **panel test** è non inferiore a 7. Le principali varietà utilizzate sono la «Correggiolo» almeno per il 60% e la «Leccino» non oltre il 40%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Colline di Romagna seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario, di un codice identificativo delle singole confezioni e dell'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente nella zona di produzione attraverso la distribuzione organizzata, la ristorazione e la vendita diretta.

Denominazione registrata il 25 agosto 2003



Olio extravergine d'oliva DOP Colline Salernitane

La zona di produzione

La zona di produzione racchiude i territori di ottantasei comuni della provincia di Salerno, in Campania.

Le caratteristiche

L'olio DOP Colline Salernitane presenta un colore dal verde al giallo paglierino più o meno intenso, un odore fruttato medio alto ed un sapore fruttato con media o debole sensazione di amaro e leggero sentore di piccante. Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,7%; **numero di perossidi** non superiore a 12 meqO₂/kg; **K232** non superiore a 2,2; **acido linoleico** non superiore a 10%; **polifenoli** non inferiori a 100 ppm. Le principali varietà utilizzate, da sole o congiuntamente, sono la «Rotondella», la «Frantoio», la «Carpellese», la «Nostrale» presenti per almeno il 65%, mentre «l'Ogliarola» e la «Leccino» sono rinvenibili in misura non superiore al 35%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Colline Salernitane seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario, di un codice identificativo delle singole confezioni e dell'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile nella zona di produzione attraverso la vendita diretta.

Denominazione registrata il 12 giugno 1997



Olio extravergine d'oliva DOP Colline Teatine

La zona di produzione

La zona di produzione insiste nel territorio della provincia di Chieti, in Abruzzo. La DOP Colline Teatine prevede anche le sottozone "Frentano" (Lanciano) e "Vastese" (Vasto).

Le caratteristiche

L'olio DOP Colline Teatine presenta un colore dal verde al giallo, un odore fruttato da tenue ad intenso, un sapore fruttato. Per la sottozona "Frentano" il colore è verde con riflessi dorati, l'odore è fruttato con sentore erbaceo, il sapore è fruttato con sensazione leggera di amaro e piccante. Per la sottozona "Vastese" l'odore è fruttato con leggero sentore di foglia, il sapore è fruttato con sensazione leggera di amaro. Il punteggio al **panel test** è non inferiore a 6,5. Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,6%; **numero di perossidi** non superiore a 15 meqO₂/kg; **polifenoli** non inferiori a 100 ppm. Le principali varietà utilizzate per la sottozona "Frentano" sono la «Gentile di Chieti», in misura non inferiore al 60% e la «Leccino» in misura non superiore al 30%. Le principali varietà utilizzate per la sottozona "Vastese" sono la «Gentile di Chieti» in misura massima del 40%, la «Leccino» in misura non inferiore al 30%, la Moraiolo e la Nebbio, da sole o congiuntamente, per almeno il 10%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Colline Teatine seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP) e dalla sottozona, del simbolo comunitario, di un codice identificativo delle singole confezioni e dell'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente in Abruzzo, in particolare nella zona di produzione, attraverso la vendita diretta e al dettaglio. È presente in parte anche nella distribuzione organizzata e nella ristorazione.

Denominazione registrata il 12 giugno 1997



Olio extravergine d'oliva DOP Dauno

La zona di produzione

La zona di produzione insiste nella provincia di Foggia in Puglia. Sono previste le seguenti sottozone: "Alto Tavoliere", "Basso Tavoliere"; "Gargano"; "Sub Appennino".

Le caratteristiche

L'olio DOP Dauno presenta un colore dal verde al giallo. Per la sottozona "Alto Tavoliere" l'odore è fruttato medio con sensazione di frutta fresca e mandorlato dolce, il sapore è fruttato. Per la sottozona "Basso Tavoliere" l'odore è fruttato, il sapore è fruttato con sensazione leggera di piccante e amaro. Per la sottozona "Gargano" l'odore è fruttato medio con sensazione erbacea, il sapore è fruttato con retrogusto di mandorla. Per la sottozona "Sub Appennino" l'odore è fruttato medio con sentori di frutta fresca, il sapore è fruttato. Il punteggio al **panel test** è non inferiore a 6,5. Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,6%; **numero di perossidi** non superiore a 12 meqO₂/kg; **polifenoli** non inferiori a 100 ppm. La principale varietà utilizzata per la sottozona "Alto Tavoliere" è la «Peranzana» presente almeno per l'80%; per la sottozona "Basso Tavoliere" è la «Coratina» presente almeno per il 70%; per la sottozona "Gargano" è «l'Ogliarola Garganica» presente almeno per il 70%; per la sottozona "Sub Appennino" sono «l'Ogliarola», la «Coratina», la «Rotondella» presenti, da sole o congiuntamente, per almeno il 70%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Dauno seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del riferimento alla sottozona, del simbolo comunitario e dell'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto. È presente, inoltre, una fascetta che riporta il logo del consorzio di tutela, la numerazione progressiva e la capacità in volume della bottiglia.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente in Puglia, in particolare nella zona di produzione, attraverso la vendita diretta. È presente in parte anche nella ristorazione.

Denominazione registrata il 24 novembre 1997



Olio extravergine d'oliva DOP Garda

La zona di produzione

La zona di produzione insiste nelle province di Brescia interessando il territorio di ventisette comuni, Mantova interessando il territorio di sei comuni, Verona interessando il territorio di diciannove comuni e Trento interessando il territorio di undici comuni. Sono previste le seguenti sottozone: "Bresciano", "Orientale" e "Trentino".

Le caratteristiche

L'olio DOP Garda prodotto nella sottozona "Bresciano" presenta un colore dal verde al giallo, un odore di fruttato medio o leggero ed un sapore fruttato con leggera sensazione di amaro e piccante. Per la sottozona "Orientale" il colore è verde da intenso a marcato con modeste variazioni della componente del giallo, l'odore è fruttato leggero ed il sapore è fruttato con sensazione di mandorla dolce. Per la sottozona "Trentino" il colore è verde con riflessi dorati, l'odore è fruttato leggero con sensazione erbacea, il sapore è sapido delicatamente fruttato. Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,5%; **numero di perossidi** non superiore a 14 meqO₂/kg, mentre per la sottozona "Bresciano" è non superiore a 12 meqO₂/kg; **acido oleico** non inferiore a 74%. Punteggio al **panel test** non inferiore a 7. Le principali varietà utilizzate, da sole o congiuntamente, per la menzione "Bresciano" sono la «Casaliva», la «Frantoio», la «Leccino» presenti per almeno il 55%; per la menzione "Orientale" sono la «Casaliva» presente per almeno il 50%, la «Lezzo», la «Favarol», la «Rossanel», la «Razza», la «Fort», la «Morcai», la «Trepp», la «Pendolino», presenti, da sole o congiuntamente, in misura non superiore al 50%; per la menzione "Trentino" sono la «Casaliva», la «Frantoio», la «Leccino», la «Pendolino» presenti, da sole o congiuntamente, per almeno l'80%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Garda seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del riferimento alla sottozona, del simbolo comunitario e dell'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto. È presente, inoltre, un bollino che riporta l'indicazione "Olio DOP Garda" con una numerazione progressiva identificativa delle singole confezioni.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente nella zona di produzione, attraverso la vendita diretta e al dettaglio. È presente in parte anche nella distribuzione organizzata e nella ristorazione.

Denominazione registrata il 24 novembre 1997



Olivo extravergine d'oliva DOP Laghi Lombardi

La zona di produzione

La zona di produzione insiste in parte del territorio delle province di Brescia e Bergamo, per la sottozona "Sebino" e in parte del territorio delle province di Como e Lecco per la sottozona "Lario".

Le caratteristiche

L'olio DOP Laghi Lombardi presenta un colore verde - giallo, un odore fruttato medio - leggero per la sottozona "Sebino" e fruttato leggero per la sottozona "Lario". Il sapore è fruttato con leggera sensazione di amaro e piccante per la sottozona "Sebino", mentre per la sottozona "Lario" è fruttato leggero con eventuale presenza di leggera sensazione di amaro e piccante. Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,55% per la sottozona "Sebino" e 0,5% per la sottozona "Lario"; **numero di perossidi** non superiore a 12 meqO₂/kg; **K 232** non superiore a 2 per la sottozona "Sebino"; **acido oleico** non inferiore a 76% punteggio al **panel test** non inferiore a 7. Le principali varietà utilizzate per la sottozona "Sebino" sono la «Leccino» in misura non inferiore al 40%, la «Frantoio», la «Casaliva», la «Pendolino», la «Sbresa», da sole o congiuntamente, in misura non superiore al 60%. Le principali varietà utilizzate per la sottozona "Lario", da sole o congiuntamente, sono la «Frantoio», la «Casaliva» e la «Leccino» in misura non superiore all'80%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Laghi Lombardi seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario e dell'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto. È presente, inoltre, una fascetta che riporta una numerazione progressiva identificativa delle singole confezioni.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile nella zona di produzione attraverso la vendita diretta.

Denominazione registrata il 24 novembre 1997



Olio extravergine d'oliva DOP Lametia

La zona di produzione

La zona di produzione interessa la provincia di Catanzaro in Calabria, nei territori olivetati della piana di Lamezia Terme e comprende tutto o in parte il territorio dei comuni di Curinga, Filadelfia, Francavilla Angitola, Lamezia Terme (ex Nicastro, Sambiase, S. Eufemia), Maida, S. Pietro a Maida, Gizzeria, Feroletto Antico e Pianopoli.

Le caratteristiche

L'olio DOP Lametia presenta un colore da verde a giallo paglierino, un odore fruttato, un sapore delicato di fruttato. Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,5%; **numero di perossidi** non superiore a 14 meqO₂/kg; **K232** non superiore a 2; **K270** non superiore a 0,2; **polifenoli** non inferiori a 170 ppm. Il punteggio al **panel test** è non inferiore a 6,5. La principale varietà utilizzata è la «Carolea» presente per almeno il 90%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Lametia, seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario, di un codice identificativo delle singole confezioni e dell'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente nella zona di produzione attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio e la ristorazione.

Denominazione registrata il 4 ottobre 1999



Olio extravergine d'oliva DOP Lucca

La zona di produzione

La zona di produzione comprende oltre al comune di Lucca, in Toscana i comuni di Capannori, Lucca, Montecarlo, Altopascio, Porcari, Villa Basilica per l'area della Piana di Lucca; i comuni di Camaiore, Massarosa, Viareggio, Forte dei Marmi, Pietrasanta, Serávezza e Stazzema per l'area della Versilia; i comuni di Bagni di Lucca, Borgo a Mozzano, Pescaglia, Barga, Coreglia Antelminelli e Minucciano per l'area della Media Valle e Garfagnana.

Le caratteristiche

L'olio DOP Lucca presenta un colore giallo con toni di verde più o meno intensi, un sapore fruttato di oliva da leggero a medio fondamentalmente dolce e con sensazione di piccante e amaro legate all'intensità del frutto rilevato. Il punteggio al **panel test** è non inferiore a 7. Le principali caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,5%; **numero di perossidi** non superiore a 12 meqO₂/kg; **acido oleico** maggiore del 72%; **acido linoleico** compreso tra il 5 ed il 9%; **acido linolenico** minore del 0,9%; **polifenoli** non inferiori a 100 ppm; **tocoferoli** non inferiori a 90 ppm. Le principali varietà utilizzate sono la «Frantoio» fino al 90%, la «Leccino» fino al 30%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Lucca seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario, di un codice identificativo delle singole confezioni, dell'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto e del logo della denominazione. Questo è costituito da un cerchio con bordi irregolari sagomato, a mò di timbro da ceralacca, di colore verde in cui sono inseriti due cerchi concentrici di colore marrone tra i quali è riportata la dicitura "Olio extra vergine di oliva denominazione di origine protetta". All'interno dei due cerchi è inserita la raffigurazione di un antico torchio per olio, riportante la scritta "Lucca".

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente nella zona di produzione attraverso la vendita diretta e al dettaglio.

Denominazione registrata il 22 ottobre 2004



Olio extravergine d'oliva DOP Molise

La zona di produzione

La zona di produzione insiste nei territori di numerosi comuni del Molise.

Le caratteristiche

L'olio DOP Molise presenta un colore giallo-verde, un odore fruttato da leggero a medio, un sapore fruttato con delicato sentore di amaro e di piccante. Il punteggio al **panel test** è non inferiore a 6,5. Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,5%; numero di perossidi non superiore a 10 meqO₂/kg; **K232** non superiore a 2; **acido oleico** compreso tra il 70 e l'80%; **polifenoli** non inferiori a 100 ppm. Le varietà utilizzate, da sole o congiuntamente, sono l'«Aurinia», la «Gentile di Larino», l'«Oliva nera di Colletorto», la «Leccino» per almeno 80%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Molise seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario e di un codice identificativo delle singole confezioni.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente in Molise attraverso la vendita diretta e al dettaglio.

Denominazione registrata il 15 luglio 2003



Olio extravergine d'oliva DOP Monte Etna

La zona di produzione

La zona di produzione insiste intorno al Monte Etna, in Sicilia, nei territori dei comuni delle province di Catania (Adrano, Belpasso, Biancavilla, Bronte, Camporotondo, Etneo, Castiglione di Sicilia, Maletto, Maniace, Motta S. Anastasia, Paternò, Regalna, Santa Maria di Licodia, San Pietro Clarenza), Enna (Centuripe), Messina (Malvagna, Mojo, Alcantara, Roccella, Valdemone, Santa Domenica Vittoria).

Le caratteristiche

L'olio DOP Monte Etna presenta un colore giallo oro con riflessi verdi, un odore leggermente fruttato ed un sapore fruttato con leggera sensazione di amaro e piccante. Il punteggio al **panel test** è non inferiore a 7. Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,6%; **numero di perossidi** non superiore a 12 meqO₂/kg; **K 232** non superiore a 2,2; **K 270** non superiore a 0,15; **acido linoleico** non superiore a 12,5%; **acido linolenico** non superiore a 0,9%; **delta K** non superiore a 0,005. La principale varietà utilizzata è la «Nocellara Etnea», presente nella misura minima del 65%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Monte Etna seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario, di un codice identificativo delle singole confezioni e dell'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente in Sicilia, in particolare nella zona di produzione, attraverso la vendita diretta e al dettaglio. È presente in parte anche nella distribuzione organizzata e nella ristorazione.

Denominazione registrata il 25 agosto 2003



Olio extravergine d'oliva DOP Monti Iblei

La zona di produzione

La zona di produzione insiste nel territorio delle province di Catania, Ragusa, Siracusa, in Sicilia, e prevede le seguenti sottozone: "Monte Lauro", "Val d'Anapo", "Val Tellaro", "Frigintini", "Gulfi", "Valle dell'Irminio", "Calatino", "Trigona-Pancali".

Le caratteristiche

L'olio DOP Monti Iblei presenta un colore verde ed un odore che varia da fruttato leggero ad intenso con media o leggera sensazione di erba in relazione alle sottozone. Il sapore è fruttato con sensazione leggera di piccante per le sottozone Val d'Anapo, Valle dell'Irminio, Calatino, Trigona - Pancali e fruttato con sensazione media di piccante per le altre sottozone. Il punteggio al **panel test** è non inferiore a 6,5 per le sottozone Val d'Anapo, Valle dell'Irminio, Calatino, Trigona - Pancali e non inferiore a 7 per le altre sottozone. Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,5%, non superiore a 0,65% per la sottozona Valle dell'Irminio e non superiore a 0,6% per la sottozona Calatino; **numero di perossidi** non superiore a 12 meqO₂/kg; **K232** non superiore a 2,2; **K270** non superiore a 0,18; **polifenoli** non inferiori a 120 ppm. Le principali varietà utilizzate sono: la «Tonda Iblea» per almeno il 90% per le sottozone Monte Lauro, Gulfi e per almeno il 60% per le sottozone Val d'Anapo e Calatino; la «Moresca» per almeno il 70% per la Val Tellaro e per almeno il 60% per le sottozone Frigintini e Valle dell'Irminio; la Nocellara Etnea per almeno il 60% per la Trigona - Pancali.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Monti Iblei seguita dalla sottozona e dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario, di un codice identificativo delle confezioni e dei due anni a cavallo dei quali vi è la produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente in Sicilia, in particolare nella zona di produzione, attraverso la vendita diretta e al dettaglio. È presente in parte anche nella distribuzione organizzata e nella ristorazione. Una certa quota di prodotto è esportata.

Denominazione registrata il 24 novembre 1997



Olio extravergine d'oliva DOP Penisola Sorrentina

La zona di produzione

La zona di produzione insiste in provincia di Napoli, in Campania, e comprende tutto o in parte il territorio dei comuni di Gragnano, Pimonte, Lettere, Casóla, di Napoli, Sorrento, Piano di Sorrento, Meta, Sant'Agello, Massa Lubrense, Vico Equense, l'isola di Capri ed Anacapri, in parte, Castellamare di Stabia.

Le caratteristiche

L'olio DOP Penisola Sorrentina presenta un colore dal verde al giallo paglierino più o meno intenso, un odore fruttato ed un sapore fruttato con media o debole sensazione di amaro e leggero sentore di piccante. Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,8%; **numero di perossidi** non superiore a 12 meqO₂/kg; **K232** non superiore a 2,2; **acido linoleico** non superiore a 12; **polifenoli** non inferiori a 60 ppm. Le principali varietà utilizzate sono «l'Ogliarola» o «Minucciola» per almeno il 65%, la «Rotondella», la «Frantoio», la «Leccino» presenti non oltre il 35%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Penisola Sorrentina seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario, di un codice identificativo delle singole confezioni e dell'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile nella zona di produzione attraverso la vendita diretta.

Denominazione registrata il 12 giugno 1997



Olio extravergine d'oliva DOP Pretuziano delle Colline Teramane

La zona di produzione

La zona di produzione comprende, in tutto o in parte, il territorio di diversi comuni localizzati nella fascia collinare in provincia di Teramo, in Abruzzo.

Le caratteristiche

L'olio DOP Pretuziano delle Colline Teramane presenta un colore giallo verdognolo, un odore fruttato medio ed un sapore medio fruttato con media sensazione di amaro e piccante. Il punteggio al **panel test** è non inferiore a 6,5. Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,5%; **numero di perossidi** inferiori a 12 meqO₂/kg; **K232** inferiore a 2; **K270** inferiore a 0,2; **acido oleico** maggiore del 70%; **polifenoli** non inferiori a 120 ppm. Le principali varietà utilizzate congiuntamente sono la «Leccino», la «Frantoio», la «Dritta» presenti fino al 75%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Pretuziano delle Colline Teramane seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario, di un codice identificativo delle singole confezioni, dell'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile nella zona di produzione attraverso la vendita diretta e al dettaglio.

Denominazione registrata il 25 agosto 2003



Olio extravergine d'oliva DOP Riviera Ligure

La zona di produzione

La zona di produzione insiste nell'intero territorio della Liguria. La DOP Riviera Ligure è suddivisa nelle seguenti tre sottozone: "Riviera dei Fiori" che interessa la provincia di Imperia, "Riviera del Ponente Savonese" che interessa la provincia di Savona e "Riviera del Levante" che interessa le province di Genova e La Spezia.

Le caratteristiche

L'olio DOP Riviera Ligure prodotto nelle sottozone "Riviera dei Fiori" e "Riviera del Ponente Savonese" presenta un colore giallo o giallo-verde, un odore di fruttato maturo ed un sapore fruttato con sensazione decisa di dolce. Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,5%; **numero di perossidi** non superiore a 17 meqO₂/kg; **K232** non superiore a 2 e **K270** non superiore a 0,16. Il punteggio al **panel test** è non inferiore a 6,5. L'olio DOP Riviera Ligure prodotto nella sottozona "Riviera di Levante" presenta un colore verde-giallo, un odore fruttato maturo ed un sapore fruttato con sensazione media di dolce ed eventualmente leggera sensazione di amaro e piccante. Le caratteristiche chimiche sono: acidità non superiore a 0,8%; numero di perossidi non superiore a 18 meqO₂/kg; K232 non superiore a 2 e K270 non superiore a 0,16. Il punteggio al panel test è non inferiore a 6,5. Le principali varietà utilizzate sono: la «Taggiasca» presente per almeno il 90% nella sottozona "Riviera dei Fiori" e per almeno il 60% nella sottozona "Riviera del Ponente Savonese"; la «Lavagnina», la «Razzola», la «Pignola» presenti, da sole o congiuntamente, per almeno il 65% nella sottozona Riviera del Levante.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Riviera Ligure seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP) con la specifica sottozona e dell'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto. È presente, inoltre, una fascetta che riporta l'indicazione olio extravergine d'oliva D.O.P. Riviera Ligure, il simbolo comunitario, un codice identificativo della confezione ed il logo della denominazione.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile su tutto il territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata e nella zona di produzione anche attraverso la vendita al dettaglio. Una certa quota di prodotto è esportata.

Denominazione registrata il 23 gennaio 1997



Olio extravergine d'oliva DOP Sabina

La zona di produzione

La zona di produzione comprende, in tutto o in parte, il territorio di alcuni comuni delle province di Rieti e Roma, nel Lazio.

Le caratteristiche

L'olio DOP Sabina presenta un colore giallo oro con sfumature sul verde per gli oli freschissimi, un odore fruttato ed un sapore fruttato, vellutato, uniforme, aromatico, dolce, amaro per gli oli freschissimi. Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,6%; **numero di perossidi** non superiore a 14 meqO₂/kg; **acido oleico** non inferiore a 68%. Le principali varietà utilizzate, da sole o congiuntamente, sono la «Carboncella», la «Leccino», la «Raja», la «Pendolino», la «Frantoio», la «Moraiolo», la «Olivastrone», la «Salviana», la «Olivago» e la «Rosciola» presenti per almeno il 75%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Sabina, seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP) e del simbolo comunitario. È presente, inoltre, una fascetta che riporta un codice identificativo delle singole confezioni, l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto, la capacità in volume della bottiglia ed il logo della denominazione.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente nel Lazio, in particolare nella zona di produzione, attraverso la vendita diretta e al dettaglio. È presente in parte anche nella distribuzione organizzata e nella ristorazione. Una certa quota di prodotto è esportata.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Olio extravergine d'oliva DOP Sardegna

La zona di produzione

La zona di produzione insiste nel territorio di numerosi comuni delle province di Cagliari, Oristano, Nuoro e Sassari.

Le caratteristiche

L'olio DOP Sardegna presenta un colore dal verde al giallo con variazione cromatica nel tempo, un odore fruttato ed un sapore fruttato con sentori di amaro e piccante. Il punteggio al **panel test** è non inferiore a 7. Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,5%; **numero di perossidi** non superiore a 15 meqO₂/kg; **polifenoli** non inferiori a 100 ppm; **tocoferoli** non inferiori a 100 ppm. Le principali varietà utilizzate, da sole o congiuntamente, sono la «Bosana», la «Tonda di Cagliari», la «Nera di Villacidro», la «Semidana» presenti per almeno l'80%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Sardegna seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario, di un codice identificativo delle singole confezioni e del logo costituito da un'oliva dalla quale stilla una goccia d'olio, che con le foglie dell'ulivo stilizza la testa di un asinello, simbolo della produzione olearia e della Sardegna.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente in Sardegna attraverso la vendita diretta, al dettaglio e la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 15 febbraio 2007



Olio extravergine d'oliva DOP Terra di Bari

La zona di produzione

La zona di produzione insiste nel territorio della provincia di Bari, in Puglia. La Terra di Bari è suddivisa nelle tre sottozone: "Castel del Monte", "Bitonto", "Murgia dei Trulli e delle Grotte".

Le caratteristiche

L'olio DOP Terra di Bari prodotto nella sottozona "Castel del Monte" presenta un colore verde con riflessi gialli, un odore fruttato intenso, un sapore fruttato con sensazione media di amaro e piccante. Per la sottozona "Bitonto" il colore è verde - lo, l'odore è fruttato medio ed il sapore è fruttato con sensazioni di erbe fresche e sentore leggero di amaro e piccante. Per la sottozona "Murgia dei Trulli e delle Grotte" il colore è giallo oro con riflessi verdi, l'odore è fruttato leggero ed il sapore è fruttato con sensazione di mandorle fresche e leggero sentore di amaro e piccante. Il punteggio al **panel test** è non inferiore a 7. Le principali caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,5%, mentre per la sottozona "Murgia dei Trulli e delle Grotte" è non superiore a 0,6 %; **numero di perossidi** non superiore a 12 meqO₂/kg, mentre per la sottozona "Murgia dei Trulli e delle Grotte" è non superiore a 15 meqO₂/kg; **K232** non superiore a 2,4, mentre per la sottozona "Castel del Monte" è non superiore a 2,2; **K270** non superiore a 0,18. Le principali varietà utilizzate sono: la "Coratina" presente almeno per l'80% per la sottozona "Castel del Monte"; la "Cima di Bitonto o Ogliarola", la "Barese" e la "Coratina" presenti almeno per l'80% per la sottozona "Bitonto"; la "Cima di Mola" presente almeno per il 50% per la sottozona "Murgia dei Trulli e delle Grotte".

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Terra di Bari guidata dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP) e dalla specificazione della sottozona, del simbolo comunitario, di un codice identificativo delle singole colture, dell'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile su tutto il territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata e la vendita al dettaglio. Una quota significativa di prodotto è esportata.

Denominazione registrata il 24 novembre 1997



Olio extravergine d'oliva DOP Terra di Bari

La zona di produzione

La zona di produzione insiste nel territorio della provincia di Bari, in Puglia. La DOP Terra di Bari è suddivisa nelle tre sottozone: "Castel del Monte", "Bitonto", "Murgia dei Trulli e delle Grotte".

Le caratteristiche

L'olio DOP Terra di Bari prodotto nella sottozona "Castel del Monte" presenta un colore verde con riflessi gialli, un odore fruttato intenso, un sapore fruttato con sensazione media di amaro e piccante. Per la sottozona "Bitonto" il colore è verde - giallo, l'odore è fruttato medio ed il sapore è fruttato con sensazioni di erbe fresche e sentore leggero di amaro e piccante. Per la sottozona "Murgia dei Trulli e delle Grotte" il colore è giallo oro con riflessi verdi, l'odore è fruttato leggero ed il sapore è fruttato con sensazione di mandorle fresche e leggero sentore di amaro e piccante. Il punteggio al **panel test** è non inferiore a 7. Le principali caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,5%, mentre per la sottozona "Murgia dei Trulli e delle Grotte" è non superiore a 0,6 %; **numero di perossidi** non superiore a 12 meqO₂/kg, mentre per la sottozona "Murgia dei Trulli e delle Grotte" è non superiore a 15 meqO₂/kg; **K232** non superiore a 2,4, mentre per la sottozona "Castel del Monte" è non superiore a 2,2; **K270** non superiore a 0,18. Le principali varietà utilizzate sono: la "Coratina" presente almeno per l'80% per la sottozona "Castel del Monte"; la "Cima di Bitonto o Ogliarola", la "Barese" e la "Coratina" presenti almeno per l'80% per la sottozona "Bitonto"; la "Cima di Mola" presente almeno per il 50% per la sottozona "Murgia dei Trulli e delle Grotte".

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Terra di Bari seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP) e dalla specifica sottozona, del simbolo comunitario, di un codice identificativo delle singole confezioni, dell'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile su tutto il territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata e la vendita al dettaglio. Una quota significativa di prodotto è esportata.

Denominazione registrata il 24 novembre 1997



Olio extravergine d'oliva DOP Terra d'Otranto

La zona di produzione

La zona di produzione insiste nel territorio delle province di Lecce e Taranto, in Puglia e si estende ad arco insinuandosi fra i mari Jonio ed Adriatico, dalle Murge tarantine e dalle estreme pendici brindisine delle Murge di sud-est, per il tavoliere di Lecce, per finire nelle Serre, alla confluenze dei due mari.

Le caratteristiche

L'olio DOP Terra d'Otranto presenta un colore verde o giallo con leggeri riflessi verdi, un odore di fruttato medio con leggera sensazione di foglia ed un sapore fruttato con leggera sensazione di piccante e di amaro. Il punteggio al **panel test** è non inferiore a 6,5. Le principali caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,8%; **numero di perossidi** non superiore a 14 meqO₂/kg; **K232** non superiore a 2,1; **K270** non superiore a 0,17; **acido oleico** non inferiore a 70%; **acido linoleico** non superiore a 13%; **acido linolenico** non superiore a 0,7. Le principali varietà utilizzate, da sole o congiuntamente, sono la «Cellina di Nardò» e la «Ogliarola» presenti per almeno il 60%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Terra d'Otranto seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario e dell'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto. È presente, inoltre, una fascetta che riporta un codice identificativo delle singole confezioni.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente in Puglia, in particolare nella zona di produzione, attraverso la vendita diretta e al dettaglio. È presente in parte anche nella distribuzione organizzata e nella ristorazione.

Denominazione registrata il 12 giugno 1997



Olio extravergine d'oliva DOP Terre di Siena

La zona di produzione

La zona di produzione ricade in provincia di Siena, in Toscana e comprende il territorio dei comuni di Abbadia S. Salvatore, Asciano, Buonconvento, Casole d'Elsa, Castiglion d'Orcia, Cetona, Chianciano, Chiusdino, Chiusi, Colle Val d'Elsa, Montalcino, Montepulciano, Monteriggioni, Monteroni d'Arbia, Monticiano, Murlo, Piancastagnaio, Pienza, Radicofani, Radicondoli, Rapolano Terme, San Casciano dei Bagni, S. Gimignano, S. Giovanni d'Asso, S. Quirico d'Orcia, Sarteano, Siena, Sinalunga, Sovicille, Torrita di Siena, Trequanda, e Castelnuovo Berardenga e Poggibonsi, in parte.

Le caratteristiche

L'olio DOP Terre di Siena presenta un colore dal verde al giallo con variazioni cromatiche nel tempo, un odore fruttato ed un gusto con note di amaro e piccante. Il punteggio al **panel test** è non inferiore a 7. Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,5%; **numero di perossidi** non superiore a 12 meqO₂/kg; **K232** non superiore a 2,2; **K270** non superiore a 0,2; **acido oleico** maggiore del 72%; **polifenoli** non inferiori a 100 ppm. Le principali varietà utilizzate presenti singolarmente per almeno il 10% e congiuntamente in misura non inferiore all'85% sono la «Frantoio», la «Correggiolo», la «Leccino» e la «Moraiolo».

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Terre di Siena seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario, di un codice identificativo delle singole confezioni e dell'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente in Toscana, in particolare nella zona di produzione, attraverso la vendita diretta, al dettaglio, la distribuzione organizzata e la ristorazione. Una certa quota di prodotto è esportata.

Denominazione registrata il 6 novembre 2000



Olio extravergine d'oliva DOP Terre Tarantine

La zona di produzione

La zona di produzione insiste nel territorio della provincia di Taranto, in Puglia, e comprende tutto o in parte il territorio dei comuni di Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte, Martina Franca, Montebiasi, Montemesola.

Le caratteristiche

L'olio DOP Terre Tarantine presenta un colore giallo verde, una fluidità media, un sapore fruttato con media sensazione di amaro e leggera sensazione di piccante. Il punteggio al **panel test** è non inferiore a 6,5. Le principali caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,6%; **numero di perossidi** non superiore a 12 meqO₂/kg; **K232** non superiore a 1,7; **K270** non superiore a 0,15; **acido oleico** non inferiore a 70%; **acido linoleico** non superiore a 10%; **acido linolenico** non superiore a 0,6%. Le principali varietà utilizzate, da sole o congiuntamente, sono la «Leccino», la «Coratina», la «Oglairola» e la «Frantoio» presenti per almeno l'80%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Terre Tarantine seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario, di un codice identificativo delle singole confezioni e dell'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Dove puoi acquistarlo

L'olio DOP Terre Tarantine al momento non è ancora commercializzato.

Denominazione registrata il 29 ottobre 2004



Olio extravergine d'oliva IGP Toscana

La zona di produzione

La zona di produzione insiste nel territorio della Toscana. L'Olio IGP Toscana prevede anche le seguenti sottozone: "Seggiano" (provincia di Grosseto), "Colline Lucchesi" (provincia di Lucca), "Colline della Lunigiana" (provincia di Massa Carrara), "Colline di Arezzo" (provincia di Arezzo), "Colline Senesi" (provincia di Siena), "Colline di Firenze" (province di Firenze e Prato), "Montalbano" (province di Firenze e Pistoia), "Monti Pisani" (provincia di Pisa).

Le caratteristiche

L'olio IGP Toscana presenta un colore dal verde al giallo oro con variazioni cromatiche nel tempo, un odore fruttato accompagnato da sentore di mandorla, carciofo, altra frutta matura, verde di foglia, un sapore fruttato marcato. Le principali caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,6%; **numero di perossidi** non superiore a 16 meqO₂/kg; **acido oleico** compreso tra il 73 e l'83%; **acido linoleico** minore del 9%; **acido linolenico** minore del 0,9%; **polifenoli** totali non inferiori a 60 mg/Kg; **tocoferoli** non inferiori a 40 mg/kg. Le principali varietà utilizzate per l'IGP Toscana, da sole o congiuntamente, sono: Americano, Arancino, Ciliegino, Frantoio, Grappolo, Gremignolo, Grossolana, Larcianese, Lazzeri, Leccino, Leccio del Corno, Leccione, Madonna dell'Impruneta, Marzio, Maurino, Melaiolo, Mignolo, Moraio, Morchiaio, Olivastra Seggianese, Pendolino, Pesciatino, Piangente, Punteruolo, Razzai, Rossellino, Rossello, San Francesco, Santa Caterina, Scarlinese, Tondello e loro sinonimi.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Toscana seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta (IGP) e del simbolo comunitario. È presente, inoltre, una fascetta che riporta un codice identificativo delle singole confezioni, la capacità della bottiglia, il logo.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile su tutto il territorio nazionale nella distribuzione organizzata. È disponibile anche attraverso la vendita diretta, al dettaglio e la ristorazione. Una quota rilevante di prodotto è esportata.

Denominazione registrata il 20 marzo 1998



Olio extravergine d'oliva DOP Tuscia

La zona di produzione

La zona di produzione comprende i seguenti comuni in provincia di Viterbo, nel Lazio: Acquapendente, Bagnoregio, Barbarano Romano, Bassano in Teverina, Bassano Romano, Blera, Bolsena, Bomarzo, Calcata, Canapina, Capodimonte, Capranica, Caprarola, Carbognano, Castel S.Elia, Castiglione in Teverina, Celleno, Civita Castellana, Civitella d'Agliano, Corchiano, Fabrica di Roma, Faleria, Gallese, Gradoli, Graffignano, Grotte di Castro, Latera, Lubriano, Marta, Montefiascone, Monterotondo, Nepi, Oriolo Romano, Orte, Piansano, Proceno, Ronciglione, S.Lorenzo Nuovo, Soriano nel Cimino, Sutri, Tarquinia, Valentano, Vallerano, Vasanello, Vejano, Vetralla, Vignanello, Villa S.Giovanni, Viterbo, Vitorchiano, e Montalto di Castro e Tuscania in parte.

Le caratteristiche

L'olio DOP Tuscia presenta un colore verde smeraldo con riflessi dorati, un odore fruttato che ricorda il frutto sano, fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione, un sapore fruttato medio con equilibrato retrogusto di amaro e piccante. Il punteggio al **panel test** è non inferiore 6,5. Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,5%; **numero di perossidi** non superiore a 12 meqO₂/kg. Le principali varietà utilizzate, da sole o congiuntamente, sono la «Frantoio», la «Caninese», la «Leccino» presenti per almeno il 90%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Tuscia seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario, di un codice identificativo delle singole confezioni, dell'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto. È presente, inoltre, il simbolo grafico costituito dall'Antefissa (reperto etrusco) di colore ocre scuro sostenuta dalla scritta TUSCIA in colore rosso scuro in campo rettangolare verticale giallo e fascia di base in colore nero con scritta su due righe "Olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta".

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente nel Lazio, in particolare nella zona di produzione, attraverso la vendita diretta e al dettaglio. È presente in parte anche nella distribuzione organizzata e nella ristorazione. Una certa quota di prodotto è esportata.

Denominazione registrata il 4 ottobre 2005



Olio extravergine d'oliva DOP Umbria

La zona di produzione

La zona di produzione insiste nell'Umbria e prevede le seguenti sottozone: "Colli Assisi - Spoleto", "Colli Martani", "Colli Amerini", "Colli del Trasimeno", "Colli Orvietani".

Le caratteristiche

L'olio DOP Umbria presenta un colore dal verde al giallo e dal verde al giallo dorato per la sottozona "Colli Amerini". L'odore è fruttato forte per l'olio prodotto nella sottozona "Colli Assisi-Spoleto", fruttato medio/forte per la sottozona "Colli Martani", fruttato medio per le sottozone "Colli Amerini" e "Colli Orvietani", fruttato medio/leggero per la sottozona "Colli del Trasimeno". Il sapore è fruttato con forte sensazione di amaro e piccante per l'olio prodotto nella sottozona "Colli Assisi-Spoleto", fruttato con forte o media sensazione di amaro e piccante per la sottozona "Colli Martani", fruttato con media o leggera sensazione di amaro e piccante per le sottozone "Colli Amerini" e "Colli del Trasimeno", fruttato con media sensazione di amaro e piccante per la sottozona "Colli Orvietani". Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,65%; **numero di perossidi** non superiore a 12 meqO₂/kg; **K232** non superiore a 2; **K270** non superiore a 0,2; **acido oleico** non inferiore a 82% e non inferiore a 81% per la sottozona Colli del Trasimeno; **polifenoli** non inferiori a 100 ppm, non inferiore a 150 ppm per la sottozona Colli Assisi-Spoleto e non inferiore a 125 ppm per la sottozona Colli Martani. Il punteggio al **panel test** è non inferiore a 7. Le principali varietà utilizzate sono: la «Moraiola» almeno per il 60%, la «Leccino» e la «Frantoio», da sole o congiuntamente, fino a un 30% per la sottozona Colli Assisi-Spoleto; la «S. Felice», la «Leccino», la «Frantoio», da sole o congiuntamente, almeno per l'80% e la «Moraiolo» almeno per il 20% per la sottozona Colli Martani; la «Rajo», la «Leccino», la «Frantoio», da sole o congiuntamente, almeno per l'85% e la «Moraiolo» almeno per il 15% per la sottozona Colli Amerini; la «Leccino», la «Frantoio», congiuntamente, almeno per il 65%, la «Moraiolo» e la «Dolce Agocia» almeno per il 15% per la sottozona Colli del Trasimeno; la «Leccino» fino al 60%, la «Frantoio» fino ad un 30% e la «Moraiolo» almeno per il 15% per la sottozona Colli Orvietani.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Umbria seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP) e dalla sottozona, del simbolo comunitario e dell'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto. È presente, inoltre, una fascetta che riporta "D.O.P. Umbria", un codice identificativo della bottiglia e la relativa capacità.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente in Umbria attraverso la vendita diretta, al dettaglio, la distribuzione organizzata e la ristorazione.

Denominazione registrata il 24 novembre 1997



Olio extravergine d'oliva DOP Val di Mazara

La zona di produzione

La zona di produzione comprende tutti i comuni della provincia di Palermo, in Sicilia, e i seguenti comuni della provincia di Agrigento: Alessandria della Rocca, Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Montevago, Ribera, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita del Belice, Sciacca, Villafranca Sicula.

Le caratteristiche

L'olio DOP Val di Mazara presenta un colore giallo oro con sfumature verde intenso, un odore fruttato e a volte anche di mandorla, un sapore fruttato, vellutato con retrogusto dolce. Il punteggio al **panel test** è non inferiore a 6,5. Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,5%; **numero di perossidi** non superiore a 11 meqO₂/kg; **K232** non superiore a 2,10; **K270** non superiore a 0,15; **acido linoleico** non superiore a 10%; **acido linolenico** non superiore a 0,9%; **deltaK** non superiore a 0,005. Le principali varietà utilizzate, da sole o congiuntamente, sono la «Biancolilla», la «Nocellara del Belice», la «Cerasuola» presenti almeno per il 90%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Val di Mazara seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario e dell'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto. Le confezioni di olio DOP Val di Mazara sono dotate, inoltre, di una fascetta riportante il logo del Consorzio di tutela ed un codice identificativo delle singole confezioni.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile in Sicilia attraverso la vendita diretta e nella ristorazione. È possibile acquistarlo anche sul territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata. Una quota significativa di prodotto è esportata.

Denominazione registrata il 24 gennaio 2001



Olio extravergine d'oliva DOP Valdemone

La zona di produzione

La zona di produzione insiste nel territorio della provincia di Messina, in Sicilia e comprende tutti i comuni tranne quelli di Floresta, Moio, Alcantara e Malvagna.

Le caratteristiche

L'olio DOP Valdemone presenta un colore verde con tonalità gialle o giallo oliva, un odore fruttato con profumo più o meno intenso delle olive appena raccolte accompagnato sempre da sentori di erbe, foglie e fiori di piante spontanee presenti tra gli oliveti della provincia, un sapore che ribadisce le percezioni olfattive con una sensazione di olive fresche appena raccolte, contrastata, in minor misura, dall'amaro. Le sensazioni retrolfattive sono di mandorla di frutta fresca, di pomodoro, di cardo. Il punteggio al **panel test** è non inferiore a 7. Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,7%; **numero di perossidi** non superiore a 12 meqO₂/kg. Le principali varietà utilizzate sono la «Santagatese», la «Ogliarola Messinese», la «Minuta», presenti per almeno il 70%, mentre le varietà la «Mandanici», la «Nocellara Messinese», la «Brandofino», la «Verdello», la «Ottobratica» possono essere presenti fino al 30%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Valdemone seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario, di un codice identificativo delle singole confezioni, dell'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto e dal logo della denominazione costituito da un rettangolo diviso in due parti: una superiore, su fondo azzurro, l'altra inferiore su fondo bianco; tra le due parti vi è un ramoscello di ulivo di colore verde con dei frutti e la stilizzazione di un anfiteatro. In basso la scritta "Valdemone".

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente nella zona di produzione attraverso la vendita diretta.

Denominazione registrata il 4 febbraio 2005



Olio extravergine d'oliva DOP Valle del Belice

La zona di produzione

La zona di produzione insiste nei territori dei comuni di Castelvetro, Campobello di Mazara, Partanna, Poggioreale, Salaparuta e Santa Ninfa, in provincia di Trapani, in Sicilia.

Le caratteristiche

L'olio DOP Valle del Belice presenta un colore dal verde al giallo con riflessi verdognoli, un odore fruttato di oliva da acerbo a maturo, un sapore fruttato da medio a intenso, sensazioni di amaro e di piccante da leggero ad intenso. Il punteggio al **panel test** è non inferiore a 7. Le caratteristiche chimiche sono: **acidità** non superiore a 0,5%; **numero di perossidi** non superiore a 12 meqO₂/kg; **polifenoli** non inferiori a 100 ppm. La principale varietà utilizzata è la «Nocellara del Belice» presente almeno per il 70%, mentre le varietà «Giarraffa», «Biancolilla», «Cerasuola», «Buscionetto», «Santagatese», «Ogliarola Messinese» possono essere presenti, da sole o congiuntamente, fino al 30%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Valle del Belice seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario, di un codice identificativo delle singole confezioni e del logo della denominazione.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile in Sicilia attraverso la ristorazione ed anche sul territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 20 agosto 2004



Olio extravergine d'oliva DOP Valli Trapanesi

La zona di produzione

La zona di produzione ricade in provincia di Trapani, in Sicilia e comprende tutto o in parte il territorio dei comuni di Alcamo, Buseto Palizzolo, Calatafimi, Castellammare del Golfo, Custonaci, Erice, Gibellina, Marsala, Mazara del Vallo, Paceco, Petrosino, Poggioreale, Salemi, San Vito lo Capo, Trapani, Valderice, Vita.

Le caratteristiche

L'olio DOP Valli Trapanesi presenta un colore verde con eventuali riflessi giallo oro, odore netto di oliva con eventuali toni erbacei, sapore fruttato con sensazione leggera di piccante e di amaro. Il punteggio al **panel test** è non inferiore a 6,5. Le caratteristiche del prodotto sono: **acidità** non superiore a 0,5%; **numero di perossidi** non superiore a 10 meqO₂/kg; **K232** non superiore a 2,2; **K270** non superiore a 0,15; **delta K** non superiore a 0,005; **acido oleico** non inferiore a 70%; **acido linolenico** non superiore a 0,8%; **acido linoleico** non superiore a 12%. Le principali varietà utilizzate, da sole o congiuntamente, sono la «Cerasuola» e la «Nocellara del Belice» presenti almeno per l'80%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Valli Trapanesi seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario, di un codice identificativo delle singole confezioni, dell'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto e dal logo della denominazione.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile in Sicilia attraverso la vendita diretta, al dettaglio e la ristorazione ed anche sul territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata. Una quota rilevante di prodotto è esportata.

Denominazione registrata il 24 novembre 1997



Olio extravergine d'oliva DOP Veneto

La zona di produzione

La zona di produzione dell'olio Veneto Valpolicella, Veneto Euganei e Berici, Veneto del Grappa insiste nelle province di Padova, Treviso, Verona e Vicenza.

Le caratteristiche

L'olio DOP Veneto Valpolicella presenta un colore giallo con lieve tonalità di verde, un odore fruttato leggero ed un sapore fruttato con leggera sensazione di amaro e retrogusto muschiato. L'olio DOP Veneto Euganei e Berici è di colore verde - oro da intenso a marcato, ha un odore fruttato di varia intensità ed un sapore fruttato con leggera sensazione di amaro. L'olio DOP Veneto del Grappa ha un colore verde-oro con modeste variazioni del giallo, un odore fruttato di varia intensità ed un sapore fruttato con leggera sensazione di amaro. Il punteggio al **panel test** è non inferiore a 7,5. Le caratteristiche chimiche per la DOP Veneto Valpolicella sono: **acidità** non superiore a 0,5%; **numero di perossidi** non superiore a 10 meqO₂/kg; **acido oleico** non inferiore a 75%. Le caratteristiche chimiche per le DOP Veneto Euganei e Berici e Veneto del Grappa sono: **acidità** non superiore a 0,6%; **numero di perossidi** non superiore a 11 meqO₂/kg; **acido oleico** non inferiore a 76%. Le principali varietà utilizzate per la DOP "Veneto del Grappa", da sole o congiuntamente, sono la «Grignano» per almeno il 50%, la «Leccino», la «Casaliva o Frantoio» la «Maurino», la «Pendolino», la «Leccio del Corno», la «Trep o Drop» presenti non oltre il 50%. Le principali varietà utilizzate per la DOP "Veneto Euganei e Berici", da sole o congiuntamente, sono la «Leccino» e la «Rasara» presenti per almeno il 50%, la «Frantoio», la «Maurino», la «Pendolino», la «Marzemino», la «Riondella», la «Trep o Drop», la «Matosso» non oltre il 50%. Le principali varietà utilizzate per il Veneto del Grappa, da sole o congiuntamente, sono la «Leccino» e la «Frantoio» per almeno il 50%, la «Grignano», la «Maurino», la «Pendolino», la «Leccio del Corno», la «Padanina» non oltre il 50%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione "Veneto Valpolicella", "Veneto Euganei e Berici", "Veneto del Grappa", seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario, di un codice identificativo delle confezioni, dell'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto e del logo della denominazione.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente in Veneto, in particolare nella zona di produzione, attraverso la vendita diretta e al dettaglio. È presente in parte anche nella distribuzione organizzata e nella ristorazione. Una certa quota di prodotto è esportata.

Denominazione registrata il 17 ottobre 2001



Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP

La zona di produzione

La zona di produzione del Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP interessa l'intero territorio della provincia di Belluno, nella regione Veneto.

Le caratteristiche

Il prodotto presenta diverse tipologie: il Millefiori (o multiflora) di colore dal giallo chiaro all'ambrato, sapore dolciastro, morbido e tendente alla cristallizzazione; l'Acacia (o Robinia) di colore chiaro, ambrato, trasparente, sapore delicato e molto dolce, con profumo che ricorda i fiori di robinia, tipicamente liquido; il Tiglio di colore variabile dal giallo al verdolino, sapore con leggero retrogusto amaro, odore fresco, balsamico, aspetto pastoso; il Castagno di colore bruno scuro, sapore poco dolce, amarognolo, tannico, odore pungente e aromatico e tendenzialmente liquido; il Rododendro da trasparente a bianco o beige chiaro dopo la cristallizzazione, sapore delicato, odore fruttato, aspetto liquido e poi pastoso a granulazione fine; il Tarassaco con riflessi gialli, poco o normalmente dolce, solitamente acido, leggermente amaro.

Come lo distingui

Il prodotto è immesso in commercio nelle tipologie: Millefiori, Acacia, Tiglio, Castagno, Rododendro e Tarassaco. E' possibile acquistarlo in contenitori di vetro da 250, 500 o 1000 g, chiusi con tappo metallico e sigillati con l'etichetta. Si può trovare anche in monodose in confezioni di vetro, bustine, vaschette o altri imballaggi idonei. Nell'etichetta deve comparire l'Indicazione del nome, la menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), il simbolo comunitario e il logo del prodotto con il profilo di tre monti circondati dalla scritta miele delle dolomiti bellunesi.

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata il 12 marzo 2011



Miele della Lunigiana DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende alcuni comuni della provincia di Massa Carrara, in Toscana.

Le caratteristiche

Il Miele della Lunigiana può essere di acacia (fioritura di "Robina pseudoacacia L.") o di castagno (fioritura di "Castanea sativa M."). Le principali operazioni necessarie al suo ottenimento sono: estrazione, filtrazione e decantazione. Il miele di acacia si caratterizza per la consistenza liquida, il colore molto chiaro, l'odore leggero e il sapore decisamente dolce con una leggerissima nota di acido. Il miele di castagno si caratterizza, anch'esso, per la consistenza liquida, il colore ambra scuro con tonalità rossastre, l'odore forte e penetrante, il sapore persistente con una componente amara più o meno accentuata.

Come lo distingui

Il Miele della Lunigiana viene confezionato in contenitori di vetro di peso compreso tra 30 g e 100 g. L'etichetta deve riportare l'indicazione Miele della Lunigiana DOP seguita dalla tipologia – acacia o castagno – con il logo della denominazione e il simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

La distribuzione del prodotto avviene prevalentemente in Toscana attraverso il dettaglio e la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 22 ottobre 2004



Bresaola della Valtellina IGP

La zona di produzione

La zona di produzione è nel territorio della provincia di Sondrio, in Lombardia.

Le caratteristiche

La Bresaola della Valtellina è prodotta esclusivamente con carne di manzo alla quale sono aggiunti sale, aromi naturali, ed eventualmente altri ingredienti come vino e zucchero. La stagionatura può durare da 4 a 8 settimane in funzione della pezzatura del prodotto, delle richieste di mercato e dei tipi di confezionamento. Il prodotto si presenta cilindrico, anche se in alcuni casi i tagli possono essere pressati assumendo forma di mattonella. La consistenza è soda ed elastica, l'aspetto al taglio è compatto e privo di fenditure, il colore è rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra e bianco per la parte grassa. Il profumo è delicato e leggermente aromatico, il gusto gradevole, moderatamente saporito, mai acido. Il peso varia da 0,8 a 3,5 kg, in funzione dei tagli utilizzati. Si caratterizza per un basso contenuto di grassi (massimo 7%) ed un elevato contenuto proteico (minimo 30%).

Come lo distingui

Il prodotto può essere venduto intero, a pezzi o in tranci, affettato preconfezionato. Peso, forma e dimensioni delle confezioni possono essere variabili. Su tutte, comunque, sono presenti in etichetta l'indicazione Bresaola della Valtellina seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta (IGP) e il simbolo comunitario. Nella vendita al taglio, il rivenditore dovrebbe avere cura di rendere sempre visibile l'incarto esterno che avvolge il prodotto, a garanzia della riconoscibilità di quest'ultimo.

Dove puoi acquistarlo

La Bresaola della Valtellina IGP è facilmente reperibile sull'intero territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata e la vendita al dettaglio. Una certa quota di prodotto è esportata.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Capocollo di Calabria DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende il territorio della Calabria. I suini utilizzati, oltre che dalla Calabria, provengono da Basilicata, Sicilia, Puglia, Campania e sono allevati esclusivamente in Calabria dall'età massima di quattro mesi.

Le caratteristiche

Il Capocollo di Calabria è preparato utilizzando carni suine che abbiano uno strato di grasso di circa 3-4 mm, così da garantire una certa morbidezza al prodotto nel corso della stagionatura. È previsto l'uso di soli ingredienti naturali quali sale, pepe nero in grani ed in polvere, pepe rosso piccante, pepe rosso dolce, aceto di vino. Il Capocollo presenta forma cilindrica, avvolto in pellicola naturale ed è legato a mano in forma avvolgente con spago naturale. Nella fase di legatura è consentito l'utilizzo delle caratteristiche stecche. Alla vista è di colore roseo o rosso più o meno intenso per la presenza di pepe nero o di peperoncino rosso macinato. Il sapore è delicato e si affina con la maturazione; il profumo è caratteristico e di giusta intensità. Peculiari nella preparazione sono l'utilizzo del pepe rosso in alternativa al pepe nero, tipico ingrediente di tutti i salumi calabresi, e la bagnatura con aceto di vino.

Come lo distingui

Il prodotto è riconosciuto per la presenza in etichetta dell'indicazione Capocollo di Calabria seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario e del logo della denominazione (in alto a destra). Il Capocollo è venduto sfuso, intero, in tranci od affettato preconfezionato. Per il prodotto venduto al taglio, il rivenditore dovrebbe avere cura di rendere sempre visibile l'incarto esterno che lo avvolge, a garanzia della riconoscibilità dello stesso.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è diffuso principalmente in Calabria attraverso la vendita diretta e al dettaglio. È presente in parte anche nella distribuzione organizzata e nella ristorazione.

Denominazione registrata il 20 gennaio 1998



Ciauscolo IGP

La zona di produzione

La produzione è esclusiva delle Marche, e precisamente di alcuni comuni delle province di Ancona, Ascoli Piceno e Macerata. I suini utilizzati, oltre che dalle Marche, provengono da Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Umbria, Toscana, Abruzzo, Lazio e Molise.

Le caratteristiche

L'impasto è preparato aggiungendo alla carne suina (pancetta, spalla, rifilature di prosciutto e di lonza) sale, pepe nero macinato, vino e aglio pestato, eventualmente zuccheri quali saccarosio o fruttosio. La macinatura della carne è realizzata con macchine tritacarne fino all'ottenimento di un impasto omogeneo che successivamente viene lavorato a mano o a macchina. Seguono le fasi di insaccatura in budello naturale bovino o di suino, di legatura alle due estremità ed eventualmente anche al centro e di asciugatura per un periodo di 4-7 giorni. La stagionatura si protrae per un periodo non inferiore a 15 giorni. Il prodotto di forma cilindrica si presenta morbido a tal punto da essere spalmato invece che affettato. La lunghezza è compresa tra 15 e 45 cm, il peso a fine stagionatura è non meno di 0,4 kg e non più di 2,5 kg. Il profumo è delicato, speziato, aromatico, il gusto è sapido e delicato mai acido. I parametri analitici per valutare la qualità del prodotto sono il **pH** (non inferiore a 4,8), il **contenuto proteico** (minimo 15%), il rapporto acqua/proteine (massimo 3,10) e il rapporto grasso/proteine (massimo 2,8).

Come lo distingui

Il prodotto è riconoscibile per la presenza in etichetta del nome Ciauscolo seguito dalla menzione Indicazione Geografica Protetta (IGP) e/o del simbolo comunitario. Per il prodotto ottenuto in aree di montagna è ammessa la dicitura "prodotto della montagna". Il Ciauscolo può essere commercializzato non confezionato o confezionato intero o in tranci. Per le vendite allo stato sfuso, il rivenditore deve avere cura di rendere sempre visibile l'etichetta, a garanzia della riconoscibilità dello stesso.

Dove puoi acquistarlo

È reperibile principalmente nella zona di produzione attraverso la distribuzione organizzata, la vendita al dettaglio e la ristorazione.

Denominazione registrata il 10 agosto 2009



Cinta Senese DOP

La zona di produzione

La zona di produzione della Cinta Senese comprende il territorio amministrativo della regione Toscana fino ad un'altitudine di 1200 metri s.l.m..

Le caratteristiche

La carne fresca, all'atto dell'immissione al consumo, presenta un colore rosa acceso e/o rosso; la tessitura è fine; la consistenza è compatta, leggermente infiltrata di grasso, tenera, saporita con odore di carne fresca.

Come lo distingui

Tutti i tagli che risultano dal sezionamento della mezzena contengono un contrassegno che reca il logo, il nome della denominazione protetta e il simbolo comunitario. Il logo è costituito da uno scudo araldico con la raffigurazione di un suino con fasciatura sul tronco, il tutto inserito in un cerchio all'interno della quale compare la scritta «allevata in Toscana secondo tradizione» e, all'esterno della circonferenza, la scritta «Cinta Senese DOP».

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata il 15 marzo 2012



Coppa di Parma IGP

La zona di produzione

La zona di produzione interessa l'intero territorio amministrativo delle Province di Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova, Pavia e dei comuni lungo la fascia del Po che rientrano nel territorio amministrativo delle province di Lodi, Milano (San Colombano al Lambro) e Cremona.

Le caratteristiche

La Coppa di Parma presenta forma cilindrica non schiacciata: le dimensioni variano da 25 a 40 cm circa di lunghezza, e il peso non è inferiore a 1,3 Kg. Al taglio la fetta presenta un sapore tipico con il giusto grado di sapidità, consistenza media, omogeneità e magrezza, e colorazione uniforme rossa nella parte magra e rosea nella parte grassa. Inoltre si caratterizza per la morbidezza della fetta e per la scarsa rilevanza delle spezie adottate nella concia. La Coppa di Parma prevede un periodo di stagionatura di minimo 60 giorni.

Come lo distingui

La Coppa di Parma è immessa al consumo: intera, con la sola etichetta; in trancio, sottovuoto o in atmosfera protettiva. Su ogni confezione è presente la denominazione seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta o dall'acronimo IGP, dal simbolo grafico comunitario.

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata 8 novembre 2011



Coppa Piacentina DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende il territorio della provincia di Piacenza, limitatamente alle aree ad altitudine fino ai 900 metri s.l.m.. I suini impiegati per preparare la Coppa Piacentina sono allevati in alcune delle regioni previste per la produzione dei prosciutti di Parma e di San Daniele (Lombardia ed Emilia Romagna) con le stesse modalità adottate per questi ultimi.

Le caratteristiche

La Coppa Piacentina è ricavata dai muscoli cervicali del maiale insaporiti con una miscela di sali, aromi naturali e spezie composte (pepe spezzato grosso, cannella macinata, chiodi di garofano, semi di alloro, noce moscata macinata). Nella preparazione è peculiare la salatura effettuata tradizionalmente a mano sulle carni asciutte, escludendo l'impiego di salamoie. Ha una forma cilindrica, leggermente più sottile alle estremità, una consistenza compatta, non elastica ed un aspetto al taglio tale per cui la fetta si presenta compatta ed omogenea, di colore rosso inframezzato dal grasso bianco rosato. Ha un profumo delicato con un aroma speziato, in particolare di pepe. Il gusto è dolce e delicato e si affina con il procedere della maturazione. Le principali caratteristiche chimico-fisiche riguardano il contenuto di **umidità** compreso tra il 27% ed il 43%, il **tenore di grasso** compreso tra il 19% e il 43% e di **proteine** compreso tra il 19% ed il 34%.

Come lo distingui

Il prodotto è riconosciuto per la presenza dell'indicazione Coppa Piacentina seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario e del logo del Consorzio di tutela (in alto a destra) apposti su una fascia che avvolge il singolo pezzo. Ogni pezzo è messo in commercio numerato e con un contrassegno. La Coppa Piacentina è venduta intera, in tranci od affettata preconfezionata. Per la vendita al taglio, il rivenditore deve avere cura di rendere sempre visibile l'incarto esterno che avvolge il prodotto, a garanzia della riconoscibilità dello stesso.

Dove puoi acquistarlo

È reperibile principalmente nella zona di produzione attraverso la distribuzione organizzata, la vendita al dettaglio e la ristorazione.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Cotechino Modena IGP

La zona di produzione

La produzione del caratteristico Cotechino Modena IGP è esclusiva delle province di Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì, Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona e Rovigo.

Le caratteristiche

Per la sua preparazione si usa una miscela di carni suine costituita da muscolatura striata, grasso e cotenna con l'aggiunta di sale, pepe intero e/o a pezzi ed altri eventuali ingredienti (aromi, acqua, vino, zuccheri). La miscela ottenuta è insaccata in involucri naturali o artificiali. Il Cotechino Modena può essere commercializzato crudo o precotto. Se crudo, deve essere consumato previa una prolungata cottura nel corso della quale il prodotto acquista colore e sapore tipici. Se precotto, può essere sottoposto a nuova cottura, generalmente in acqua: in fase di preparazione, comunque, è già sottoposto ad un trattamento termico ad una temperatura minima di 115 °C per un tempo sufficiente a garantirne la stabilità. Il prodotto cotto è facilmente affettabile e la fetta si presenta compatta con granulometria uniforme, di colore roseo tendente al rosso non uniforme. Il suo gusto caratteristico deriva anche dal **contenuto proteico** (minimo 17%), dal rapporto grasso/proteine (massimo 1,9) e dal rapporto acqua/proteine (massimo 2,7). La scelta degli ingredienti da utilizzare per conciare le carni suine e le relative dosi è propria di ogni salumificio e caratterizza quindi il prodotto finale.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce attraverso la presenza in etichetta dell'indicazione Cotechino Modena seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta, del simbolo comunitario e dalla menzione "Garantita dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. CE n. 510/2006". Tali segni distintivi sono riprodotti all'interno di uno spazio detto "tassello" (in alto a destra). Il prodotto è venduto solo intero (crudo o precotto).

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile facilmente sull'intero territorio nazionale sia presso la vendita al dettaglio, sia presso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 18 marzo 1999



Crudo di Cuneo DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende, oltre alla provincia di Cuneo, anche quella di Asti e una parte di quella di Torino. I suini utilizzati sono nati, allevati e macellati esclusivamente in questo territorio.

Le caratteristiche

Il Crudo di Cuneo è ricavato dalle cosce dei suini opportunamente lavorate e sottoposte ad un processo di salagione di durata non inferiore a due settimane. Il sale può contenere piccole quantità di pepe nero spaccato e aceto e può essere miscelato con spezie o estratti di spezie o antiossidanti naturali. La stagionatura dura almeno 10 mesi dall'inizio della lavorazione, terminata la quale il prodotto è di peso compreso tra 7 e 10 kg, colore al taglio rosso uniforme, consistenza della parte esterna morbida e compatta, grasso esterno di copertura di colore bianco tendente al giallo, grasso interno di colore bianco, presente in piccole quantità. L'aroma è fragrante, stagionato, dolce. Non è ammesso alcun difetto né nell'aspetto, né nel colore che risulta privo di macchie, striature, disuniformità. Alla prova olfattiva il grasso non deve presentare odore rancido, né odore di latte, pesce, o altri odori anomali.

Come lo distingui

Il prodotto può essere identificato attraverso la presenza dei seguenti segni distintivi: "tatuaggio" sulla coscia del suinetto da parte dell'allevatore per garantirne la provenienza e l'età apposto entro il trentesimo giorno dalla nascita e marchio a fuoco che riproduce il logo della denominazione. Il logo va riportato anche sull'etichetta. In etichetta, inoltre, compare l'indicazione Crudo di Cuneo seguita dalla menzione Denominazione d'Origine Protetta (DOP), il simbolo comunitario ed il numero identificativo attribuito al produttore. Il Crudo di Cuneo è commercializzato intero con osso, disossato sigillato sottovuoto, in tranci ed affettato preconfezionato. Su ogni trancio è presente il contrassegno apposto presso il prosciuttificio.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile nella zona di produzione e in alcuni casi anche attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 15 dicembre 2009



Culatello di Zibello DOP

La zona di produzione

La zona di produzione è limitata alla provincia di Parma esclusivamente nei comuni di Polesine, Busseto, Zibello, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa e Colorno. Gli allevamenti dei suini sono situati in Lombardia ed Emilia Romagna e gli animali sono gli stessi utilizzati per i prosciutti di Parma e San Daniele.

Le caratteristiche

Il Culatello di Zibello è ottenuto con la parte più pregiata del suino, la noce della coscia, opportunamente mondata in superficie e rifilata fino ad ottenere la classica forma a "pera". Nella miscela di salagione sono presenti: sale, pepe intero e/o a pezzi ed aglio. Può, inoltre, essere impiegato vino bianco secco. L'operazione di salagione ha una durata che va da 1 a 6 giorni. Successivamente il prodotto è sottoposto alla cosiddetta "investitura", ovvero all'insaccamento in budelli naturali e alla legatura. Segue la **stagionatura** che ha una durata non inferiore a 10 mesi a partire dalla salatura. Il Culatello di Zibello ha la caratteristica forma a pera con leggero strato di grasso nella parte convessa, imbrigliato in giri di spago tali da formare una sorta di rete a maglie larghe. Al taglio la parte muscolare è di colore rosso uniforme ed il grasso compreso fra i diversi fasci muscolari è di color bianco. Il profumo è intenso, con un gusto tipico, dolce e delicato. Le principali caratteristiche chimico-fisiche sono un valore medio di **pH** di 6,55 ed un'**umidità** media del 49,50%. La lavorazione avviene esclusivamente nei mesi autunno-vernini (da ottobre a febbraio). La combinazione del caldo estivo e delle nebbie autunnali durante la maturazione è il segreto del suo gusto inimitabile.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Culatello di Zibello seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario e del logo del Consorzio (in alto a destra). Durante la lavorazione al prodotto vengono apposti due contrassegni: uno all'atto della legatura, che ha forma di una fascetta recante la data (mese ed anno) d'inizio lavorazione e l'altro al termine del periodo di stagionatura di forma ellittica recante la sagoma di un antico maiale.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile in Emilia-Romagna, principalmente nella zona di produzione attraverso la vendita diretta, al dettaglio e la ristorazione.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Lardo di Colonnata IGP

La zona di produzione

La zona di produzione è rappresentata esclusivamente da Colonnata, frazione montano collinare del comune di Carrara, in Toscana. Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del Lardo di Colonnata IGP sono situati nel territorio delle seguenti regioni: Toscana, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Umbria, Marche, Lazio e Molise.

Le caratteristiche

Il Lardo di Colonnata è ottenuto dallo strato adiposo che ricopre il dorso dei suini, di spessore non inferiore ai 3 cm. Gli ingredienti utilizzati per la lavorazione del prodotto sono sale marino naturale, pepe nero, rosmarino fresco, aglio fresco nonché altre spezie ed aromi quali cannella, coriandolo, noce moscata e chiodi di garofano ed altre erbe aromatiche, quali anice stellato, salvia, origano. Il prodotto è di forma variabile; da un lato conserva la cotenna, dall'altro è ricoperto dal sale di stagionatura reso scuro dalla presenza delle spezie. La consistenza è omogenea e morbida, il colore bianco, rosato o leggermente brunito, il profumo fragrante e ricco di aromi, il gusto delicato e fresco. La peculiarità del prodotto è insita nella lavorazione che prevede una stagionatura di almeno 6 mesi in vasche di marmo, localmente dette "conche", realizzate con il marmo proveniente dal bacino di Colonnata.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Lardo di Colonnata seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta (IGP), del simbolo comunitario, del logo della denominazione che riproduce la sagoma di un maiale di profilo. Il lardo è messo in commercio in tranci confezionati sottovuoto. Su ogni pezzo è apposto uno speciale sigillo numerato non riutilizzabile di colore rosso. Per il prodotto venduto al taglio, il rivenditore deve conservare il sigillo sul pezzo, così da consentire un'adeguata riconoscibilità del prodotto.

Dove puoi acquistarlo

Il Lardo di Colonnata IGP è reperibile nella zona di produzione attraverso la vendita diretta e la ristorazione e sul territorio nazionale è presente nella distribuzione organizzata e al dettaglio.

Denominazione registrata il 26 ottobre 2004



Mortadella Bologna IGP

La zona di produzione

La produzione avviene in Emilia-Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Toscana, Marche, Lazio e nella provincia di Trento.

Le caratteristiche

La Mortadella Bologna è un insaccato cotto costituito da una miscela di carni suine cui sono aggiunti il grasso proveniente dalla gola del suino, il sale e il pepe intero o in pezzi. Possono essere aggiunti anche aromi, spezie, pistacchio, zucchero. La miscela è insaccata in lardelli naturali o sintetici e sottoposta a cottura in stufe ad aria secca per un tempo proporzionale al suo diametro. Il prodotto presenta forma ovale o cilindrica, compatto, ma di consistenza non elastica. La superficie di taglio è di colore rosa vivo uniforme, il profumo è aromatico e leggermente speziato, il gusto è delicato senza tracce di affumicatura. La fetta presenta almeno il 15% di quadrettature di grasso di color bianco perlaceo, eventualmente unito a frazioni muscolari. Le quadrettature sono ben distribuite e aderenti all'impasto, mentre sono assenti sacche di grasso. Le principali caratteristiche chimico-fisiche sono il valore minimo di **pH** pari a 6, il tenore delle **proteine** totali pari al 13,5%, il rapporto tra grasso e proteine massimo pari a 2.

Come lo distingui

Il prodotto è riconoscibile per la presenza dell'indicazione Mortadella Bologna seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta (IGP), del simbolo comunitario e del logo della denominazione (in alto a destra) apposti su una fascia che avvolge il singolo pezzo. La mortadella è venduta intera, a pezzi, in tranci, oppure affettata preconfezionata; in tutti i casi sulle confezioni devono essere presenti le suddette informazioni. Per la vendita al taglio, il rivenditore dovrebbe avere cura di rendere sempre visibile la fascia esterna del prodotto, a garanzia della riconoscibilità dello stesso.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile facilmente sull'intero territorio nazionale sia attraverso la distribuzione organizzata, sia attraverso la vendita al dettaglio. Una quota importante di prodotto è esportata.

Denominazione registrata il 17 luglio 1998



Pancetta di Calabria

La zona di produzione

La zona di produzione insiste nel territorio della Calabria. I suini utilizzati, oltre che dalla Calabria, provengono da Basilicata, Sicilia, Puglia, Campania e sono allevati esclusivamente in Calabria dall'età massima di quattro mesi.

Le caratteristiche

La Pancetta di Calabria è ricavata dalla carne suina lavorata con ingredienti naturali quali sale, pepe nero in grani ed in polvere, pepe rosso piccante, pepe rosso dolce, aceto di vino. La parte superficiale può essere ricoperta con polvere di peperoncino. Il prodotto presenta forma rettangolare, spessore variabile tra 3 e 4 cm, colore della parte esterna rosso, marcato dalla presenza di polvere di peperoncino. Al taglio l'aspetto è roseo, con striature sottili alternate di magro e di grasso. Il sapore è intenso naturale. Buona la sapidità. Peculiari nella preparazione sono l'utilizzo del peperoncino, tipico ingrediente di tutti i salumi calabresi, e la bagnatura con aceto di vino.

Come lo distingui

Il prodotto è riconosciuto per la presenza in etichetta dell'indicazione Pancetta di Calabria seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario e del logo della denominazione (in alto a destra). La Pancetta è venduta sfusa, intera, in tranci od affettata preconfezionata; in tutti i casi sulle confezioni devono essere presenti i suddetti simboli ed informazioni. Per le vendite al taglio, il rivenditore deve avere cura di rendere sempre visibile l'incarto esterno che avvolge il prodotto, a garanzia della riconoscibilità dello stesso.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è diffuso principalmente in Calabria attraverso la vendita diretta e al dettaglio. È presente in parte anche nella distribuzione organizzata e nella ristorazione.

Denominazione registrata il 20 gennaio 1998



Pancetta Piacentina DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende il territorio della provincia di Piacenza, limitatamente alle aree ad altitudine fino ai 900 metri s.l.m.. I suini impiegati per la preparazione sono invece allevati in alcune delle regioni previste per la produzione dei prosciutti di Parma e di San Daniele (Lombardia ed Emilia Romagna) e con le stesse modalità.

Le caratteristiche

La Pancetta Piacentina è ricavata dalla parte centrale dell'adipe della **mezzena** opportunamente sezionata ed insaporita con una miscela composta da sale marino, pepe nero, chiodi di garofano, zuccheri, sali di acido ascorbico nelle quantità definite dal disciplinare. La stagionatura ha una durata non inferiore ai due mesi. La Pancetta Piacentina DOP ha forma cilindrica, peso che varia dai 4 agli 8 kg, colore rosso vivo inframmezzato del bianco delle parti grasse, profumo gradevole, sapore dolce, ma non privo di sapidità. Le principali caratteristiche chimico-fisiche che ne determinano il gusto sono l'**umidità** tra il 25% ed il 41%, il tenore di **grassi** tra il 38% ed il 63%, di **proteine** tra il 9% ed il 16,5%, ed il valore del **ph** tra 5 e 6.

Come lo distingui

Il prodotto è riconosciuto per la presenza dell'indicazione Pancetta Piacentina seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario e del logo del consorzio di tutela (in alto a destra) apposti su una fascia che avvolge il singolo pezzo. Ogni pezzo è messo in commercio numerato e con un contrassegno. La Pancetta Piacentina è venduta sfusa, intera, in tranci od affettata preconfezionata; in tutti i casi sulle confezioni devono essere presenti le suddette informazioni. Per le vendite al taglio, il rivenditore deve avere cura di rendere sempre visibile l'incarto esterno che avvolge il prodotto, a garanzia della riconoscibilità dello stesso.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile su tutto il territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata e, in alcuni casi, nella vendita al dettaglio e nella ristorazione.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Porchetta di Ariccia IGP

La zona di produzione

La zona di produzione della Porchetta di Ariccia interessa tutto il territorio del comune di Ariccia, in provincia di Roma, nella regione Lazio.

Le caratteristiche

La Porchetta di Ariccia si presenta di forma cilindrica, caratterizzata da una crosta croccante di colore marrone, di consistenza più morbida nella zona del sottopancia. Per il suino intero o «porchetta intera» il peso è compreso tra i 27 kg e i 45 kg; per la parte centrale o «tronchetto» il peso è compreso tra i 7 kg e i 13 kg. La carne è di colore bianco-rosa inframmezzata dal marrone delle spezie. Al gusto si presenta molto saporita grazie alla presenza di rosmarino, aglio e pepe nero.

Come lo distingui

La Porchetta di Ariccia IGP, sia nella tipologia intera che in quella in tronchetto, può essere confezionata intera, in tranci o affettata. La confezione reca obbligatoriamente sull'etichetta l'indicazione del nome, la menzione Indicazione Geografica Protetta, il simbolo comunitario e il logo della denominazione riprodotto, all'interno di un ellisse con sfondo giallo, la scritta Porchetta di Ariccia con al centro l'immagine classica della porchetta cotta al forno e due rami con foglie di colore verde, sotto l'immagine della porchetta è riportata la scritta I.G.P.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito prevalentemente nel mercato interno e in piccola parte all'estero, attraverso la distribuzione moderna e il dettaglio tradizionale.

Denominazione registrata il 16 giugno 2011



Prosciutto Amatriciano IGP

La zona di produzione

Il Prosciutto Amatriciano IGP viene prodotto in una vasta zona che comprende i seguenti Comuni della provincia di Rieti: Amatrice, Accumoli, Antrodoto, Borgo Velino, Cantalice, Castel Sant'Angelo, Cittaducale, Cittareale, Confini, Contigliano, Colli sul Velino, Cottanello, Greccio, Labro, Leonessa, Micigliano, Morro Reatino, Petrella Salto, Poggio Bustone, Posta, Rieti e Rivodutri.

Le caratteristiche

Il Prosciutto Amatriciano è caratterizzato dalla forma a pera con esclusione dello zampo, da una consistenza elastica e compatta con ottima tenuta della fetta, da un colore rosso/roseo inframezzato dal bianco puro del grasso di marezzatura e presenta un profumo gradevole, dolce ma intenso. Il sapore è sapido, ma non salato.

Come lo distingui

Il Prosciutto Amatriciano è commercializzato con osso, dopo l'apposizione del collarino, disossato, affettato, confezionato sottovuoto. Il Prosciutto Amatriciano IGP, reca obbligatoriamente sul collarino, sulle etichette o sulle buste utilizzate, oltre al simbolo comunitario, la menzione Prosciutto Amatriciano seguita dalla sigla IGP e il logo del prodotto, costituito da una coccarda caratterizzata da una forma ad asola con all'interno la dicitura Prosciutto Amatriciano, la dicitura IGP con al centro delle montagne e una ghianda stilizzata.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto attualmente è distribuito totalmente nel mercato domestico attraverso i due canali principali della distribuzione moderna e delle industrie di lavorazione. Una piccola parte del prodotto viene diffuso attraverso il dettaglio tradizionale.

Denominazione registrata il 27 luglio 2011



Prosciutto di Modena DOP

La zona di produzione

La zona di produzione del Prosciutto di Modena DOP è situata nell'area collinare che insiste sul bacino del fiume Panaro e sulle valli confluenti, partendo dalla fascia pedemontana fino a 900 metri di altitudine. I comuni interessati sono: Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Spilamberto, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Vignola, Marano, Guiglia, Zocca, Montese, Maranello, Serramazzoni, Pavullo nel Frignano, Lama Mocogno, Pievepelago, Riolunato, Montecreto, Panano, Sestola, Gaggio Montano, Monteveglio, Savigno, Monte San Pietro, Sasso Marconi, Castello di Serravalle, Castel d'Aiano, Bazzano, Zola Predosa, Bibbiano, San Polo d'Enza, Quattro Castella, Canossa, Viano, Castelnuovo Monti. I suini provengono invece dalle regioni Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio.

Le caratteristiche

Le razze, l'allevamento e l'alimentazione dei suini sono tali da garantire le tradizionali qualità del prodotto. Il processo di stagionatura dura normalmente 8 mesi. Il prodotto presenta forma a pera, peso non inferiore a 7 kg, colore rosso vivo dal taglio, sapore sapido ma non salato, aroma di profumo gradevole, dolce ma intenso. L'**umidità** non è inferiore al 59%, né superiore al 63,5%. Il **sale** è compreso tra 4,5 e 6,7%.

Come lo distingui

Il prodotto è identificato attraverso la presenza dei seguenti segni distintivi: "tatuaggio" sulla coscia del suinetto da parte dell'allevatore per garantirne la provenienza e l'età; timbro sulla coscia fresca da parte del macellatore; marchio indelebile chiamato sigillo sulla coscia fresca da parte del prosciuttificio al momento dell'entrata nello stabilimento, che riporta la sigla "Pm" e la data di inizio stagionatura; marchio a fuoco al termine della stagionatura accompagnato dal numero assegnato ad ogni azienda produttrice e dalla sigla "Pm", al fine di favorirne la rintracciabilità. Oltre ai timbri presenti sulla coscia, in etichetta è riportata l'indicazione Prosciutto di Modena seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP). Il prosciutto di Modena è commercializzato anche frazionato; in tal caso su ogni pezzo o porzione è apposto il contrassegno. Qualora ciò non sia possibile il contrassegno è applicato sulla confezione.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente nella zona di produzione attraverso la distribuzione organizzata, la ristorazione, nonché la vendita diretta e al dettaglio.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Prosciutto di Norcia IGP

La zona di produzione

La zona di produzione è esclusiva dei comuni di Norcia, Preci, Cascia, Monteleone, Spoleto, Poggiodomo, nei territori posti ad altitudine superiore ai 500 m.s.l., in Umbria.

Le caratteristiche

Il prodotto deriva dalle cosce dei suini pesanti adulti, esclusi verri e scrofe, provenienti da allevamenti di razze bianche incrociate e selezionate. La salatura è effettuata in due tempi utilizzando sale marino di grana media. Le cosce sono inizialmente preparate mediante la spremitura dei vasi sanguigni e poi strofinate con sale umido e sale a secco. Dopo un periodo di 7 giorni, si procede alla dissalatura, al lavaggio e ad una nuova spremitura dei vasi sanguigni. La seconda salatura dura 14 - 18 giorni. Successivamente la cosce sono dissalate e poste a riposo per un periodo di 2-5 mesi. Il periodo di stagionatura, dalla salagione alla commercializzazione, non può essere inferiore ai dodici mesi. Il prodotto si presenta con la caratteristica forma a pera, di peso non inferiore agli 8,5 kg e con un aspetto al taglio compatto di colore dal rosato al rosso. Il profumo è tipico e leggermente speziato, il sapore sapido ma non salato.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza di un contrassegno a fuoco in cui compare la scritta Prosciutto di Norcia. In etichetta è presente l'indicazione Prosciutto di Norcia seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta (IGP).

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile nella zona di produzione principalmente attraverso la distribuzione organizzata e la vendita al dettaglio. In minima parte è presente anche sui mercati esteri.

Denominazione registrata il 12 giugno 1997



Prosciutto di Parma DOP

La zona di produzione

La zona di produzione del Prosciutto di Parma comprende il territorio della provincia di Parma, posto a sud della via Emilia ad una distanza non inferiore a 5 km fino ad un'altitudine non superiore a 900 m, delimitato ad est dal fiume Enza e ad ovest dal torrente Stirone. I suini provengono da Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio.

Le caratteristiche

Le razze, l'allevamento e l'alimentazione dei suini sono tali da garantire le tradizionali qualità del prodotto. La stagionatura ha durata minima di 12 mesi. Il prodotto presenta forma tondeggiante, è privo del piedino e di imperfezioni tali da pregiudicarne l'immagine. Il colore al taglio è uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse. Il sapore è delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico. Il peso è normalmente tra gli 8 e i 10 kg e comunque non inferiore a 7 kg. Il suo gusto caratteristico dipende anche dal moderato contenuto di **sale** (tra 4,5% e 6,7%, fino a 6,9% per i prosciutti di peso tra 7 e 9 kg), di **umidità** (tra 59% e 63,5%, fino a 64% per i prosciutti di peso tra 7 e 9 kg) e da un **indice di proteolisi** (tra 24% e 31%) non troppo alto, in quanto valori eccessivamente elevati influiscono negativamente sulla consistenza della parte magra.

Come lo distingui

Il prodotto è identificato per la presenza dei seguenti segni distintivi: tatuaggio posto dall'allevatore su entrambe le cosce del suino, con il proprio codice d'identificazione ed il mese di nascita dell'animale; timbro a fuoco del macello che individua la coscia per mezzo della sigla PP Prosciutto di Parma e l'identificativo dello stabilimento; sigillo metallico costituito da una corona circolare con il mese e l'anno d'inizio stagionatura e la sigla C.P.P. - Consorzio del Prosciutto di Parma; marchio a fuoco costituito da una corona a 5 punte in cui è inserita la scritta PARMA (in alto a destra) e, sottostante, la sigla dell'azienda presso cui si è svolta la lavorazione. In etichetta è presente l'indicazione Prosciutto di Parma seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP). Il prodotto è commercializzato anche disossato, ovvero in tranci di forma e peso variabili ovvero affettato e confezionato. Qualora non sia possibile conservare sul prodotto il contrassegno, questo è apposto sulla confezione.

Dove puoi acquistarlo

Il Prosciutto di Parma è facilmente reperibile sull'intero territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata, la vendita al dettaglio e la ristorazione. Una quota rilevante di prodotto è esportata.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Prosciutto di Sauris IGP

La zona di produzione

La zona di produzione del Prosciutto di Sauris comprende l'intero Comune di Sauris, in provincia di Udine, nella regione Friuli Venezia Giulia.

Le caratteristiche

Il Prosciutto di Sauris è un prosciutto crudo salato con dimensioni di circa 7,5 kg, affumicato e stagionato per almeno dieci mesi. A fine stagionatura la cotenna ha colore uniforme noce-dorato con sfumature arancioni, mentre la parte magra visibile ha colore rosso scuro. Al taglio la consistenza è soda ed elastica; il grasso è di colore bianco candido o bianco-rosato. Il Prosciutto di Sauris è riconoscibile anche grazie al suo particolare profumo delicato e al gusto dolce con una gradita nota, non coprente, di affumicato derivante dal fumo prodotto con legno di faggio.

Come lo distingui

Il Prosciutto di Sauris può essere commercializzato intero con osso, disossato o disossato e sezionato in tranci, ed affettato e preconfezionato. Su ogni singola coscia viene apposto il timbro a inchiostro indelebile o a fuoco con l'indicazione di giorno, mese ed anno di inizio della lavorazione e l'indicazione del macello di provenienza. L'etichetta comprende la designazione dell'indicazione geografica protetta Prosciutto di Sauris, seguita dalla menzione Indicazione geografica protetta e/o dalla sigla IGP. Il logo, infine, è rappresentato da un ovale e contiene la scritta gialla Sauris con sopra un profilo montano bianco e due abeti verdi con sotto due onde celesti.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è diffuso nella zona di produzione e nell'intero territorio nazionale tramite la grande distribuzione organizzata e la vendita all'ingrosso. Piccola parte del prodotto viene distribuito attraverso il dettaglio tradizionale e la vendita diretta.

Denominazione registrata il 20 aprile 2010



Prosciutto di San Daniele DOP

La zona di produzione

La zona di produzione è esclusiva del comune di San Daniele del Friuli in provincia di Udine, mentre i suini provengono dal Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Molise e Lazio.

Le caratteristiche

Le razze, l'allevamento e l'alimentazione dei suini rispettano le tecniche tradizionali. Il processo di stagionatura dura normalmente 8 mesi, al termine dei quali il prosciutto presenta forma a chitarra dovuta alle metodiche di preparazione della coscia suina fresca. Le carni presentano un giusto grado di tenerezza. La parte grassa è perfettamente bianca in proporzione con la parte magra. La porzione magra è di colore rosato e rosso, con qualche nervatura. Il gusto è delicatamente dolce, con un retrogusto più marcato. L'aroma è fragrante e caratteristico. Il peso è normalmente tra gli 8 ed i 10 kg e, comunque non inferiore a 7,5 kg. Il livello qualitativo del prodotto dipende anche da un limitato contenuto di **sale** e di **umidità** compresa tra il 57% ed il 63%, nonché un **indice di proteolisi** non superiore a 31.

Come lo distingui

Il prodotto è identificato per la presenza dei seguenti segni distintivi: tatuaggio posto dall'allevatore su entrambe le cosce del suino, con il proprio codice d'identificazione ed il mese di nascita dell'animale; timbro a fuoco del macello che individua permanentemente la coscia con l'identificativo dello stabilimento; l'indicazione della data del giorno d'inizio lavorazione, in base alla quale si può sempre stimare la stagionatura; marchio costituito dalla denominazione Prosciutto San Daniele in forma circolare recante, nella parte centrale, la rappresentazione stilizzata di un prosciutto con l'indicazione della sigla SD (in alto a destra), accompagnato dal codice d'identificazione del produttore posto sotto lo zampino del prosciutto. In etichetta è presente l'indicazione Prosciutto San Daniele seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP). Il prodotto è commercializzato anche disossato, ovvero in tranci di forma e peso variabili ovvero affettato e confezionato. Qualora non sia possibile conservare sul prodotto il contrassegno, questo è apposto sulla confezione.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile sull'intero territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata, la vendita al dettaglio, nonché la ristorazione. Una quota di prodotto è esportata.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Prosciutto Toscano DOP

La zona di produzione

La produzione avviene in Toscana, i suini sono invece allevati nelle stesse regioni previste per la produzione dei prosciutti di Parma e di San Daniele e con le stesse modalità.

Le caratteristiche

Il prodotto presenta forma tondeggiante ad arco sulla sommità. Il peso è normalmente intorno agli 8 - 9 kg e comunque non inferiore ai 7,5 kg. Il periodo di stagionatura varia con il peso, comunque mai inferiore a 10 mesi. Il colore della polpa varia dal rosso vivo al rosso chiaro, con scarsa presenza di grasso intramuscolare. Il sapore è delicato con una giusta sapidità - grazie all'utilizzo di una miscela di sale, pepe e spezie nella lavorazione - l'aroma è fragrante e caratteristico per l'impiego dei tradizionali metodi di elaborazione e stagionatura.

Il suo gusto caratteristico dipende anche dal moderato contenuto di **sale** (fino a 8,3%), di **umidità** (fino a 61%) e da un **indice di proteolisi** non troppo alto (fino a 30%), in quanto valori eccessivamente elevati influiscono negativamente sulla consistenza della parte magra.

Come lo distingui

Il prodotto è riconosciuto per la presenza di un contrassegno a fuoco (in alto a destra) in cui compare la scritta Prosciutto Toscano DOP, sovrapposta all'immagine stilizzata dei confini della Regione Toscana e quattro stelle sistemate ad arco. Il contrassegno è accompagnato dalla presenza di due cifre che rappresentano il numero d'identificazione del produttore e, a seguire, da un carattere alfabetico maiuscolo indicante il mese d'inizio stagionatura. In etichetta è presente l'indicazione Prosciutto Toscano seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP). Il Prosciutto Toscano può essere commercializzato intero, disossato, porzionato cioè suddiviso in tranci di forma e peso variabile, o affettato. Su ogni pezzo è sempre visibile il contrassegno a fuoco.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile sull'intero territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata, la vendita al dettaglio, nonché la ristorazione. Una certa quota di prodotto è esportata.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende alcuni comuni delle province di Padova, Vicenza e Verona interessando l'area padana e pedemontana dei colli Berici e dei colli Euganei. I suini provengono invece da Veneto, Lombardia, Emilia-Romagna, Umbria e Lazio.

Le caratteristiche

Il prodotto presenta forma esteriore naturale semipressata, è privo del piedino e di imperfezioni tali da pregiudicarne l'immagine. Nella parte superiore del gambo è praticato un foro attraverso il quale passa una corda per la legatura. Il peso è normalmente tra gli 8 e gli 11 kg circa, fatta eccezione per i prosciutti destinati alla disossatura il cui peso minimo non è inferiore ai 7 kg. Il periodo di stagionatura varia in relazione al peso, comunque tra i 10 e i 12 mesi. La carne è di colore rosa tendente al rosso con le parti grasse perfettamente bianche, l'aroma è delicato, dolce e fragrante. Il livello qualitativo del prodotto dipende anche da un limitato contenuto di **sale** tra il 4% ed il 6,8%, di **umidità** tra il 58% ed il 64%, nonché un **indice di proteolisi** tra il 24 ed il 31%.

Come lo distingui

Il prodotto è identificato dal contrassegno apposto sulla cotenna in maniera permanente che raffigura il leone di San Marco sovrastante la parola "Veneto" (in alto a destra). Su tale contrassegno figura anche una sigla che identifica il produttore. Il prodotto riporta anche i seguenti timbri e/o sigilli: timbro apposto dall'allevatore, timbro apposto dal macellatore; sigillo apposto dal produttore prima della salagione, di forma esagonale che reca la scritta "C. VENETO", il mese e l'anno di inizio lavorazione. Il prodotto è commercializzato anche disossato e in tranci. In questo caso il contrassegno è apposto in modo visibile su ogni singolo pezzo. Il Prosciutto Veneto Berico-Euganeo è venduto anche affettato ed opportunamente confezionato; in questo caso il contrassegno è apposto sulla confezione. In etichetta è presente l'indicazione Prosciutto Veneto Berico-Euganeo seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP).

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente in Veneto, in particolare nella zona di produzione attraverso la distribuzione organizzata, la vendita al dettaglio e la ristorazione.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Salame Brianza DOP

La zona di produzione

La zona di produzione è esclusiva del territorio della Brianza in Lombardia, delimitata a nord dai contrafforti del Monte Ghisallo, a sud dal corso del canale Villoresi, ad est dal solco profondo del fiume Adda ed ad ovest dalla Strada Statale Comasina, con la relativa fascia esterna di due chilometri. I suini impiegati per preparare il Salame Brianza sono invece allevati in alcune delle regioni previste per la produzione dei prosciutti di Parma e di San Daniele (Lombardia, Emilia-Romagna e Piemonte) e con le stesse modalità.

Le caratteristiche

Il Salame Brianza è ottenuto da un impasto di carne suina, sale, pepe a pezzi e/o macinato cui possono essere aggiunti altri ingredienti quali vino, zuccheri, aglio. L'impasto è insaccato in budello naturale o artificiale, eventualmente legato con spago o posto in rete. Il prodotto è compatto, di consistenza non elastica e forma cilindrica. Al taglio la fetta è compatta ed omogenea, il colore è rosso rubino uniforme, il profumo delicato e caratteristico ed il gusto molto dolce, mai acido. Il periodo di stagionatura dipende dal diametro del salame fresco e varia da 3 a 15 settimane. I parametri analitici per valutare la qualità del prodotto sono il **pH** (non inferiore a 5,3), il contenuto **proteico** (minimo 23%) e il rapporto grasso/proteine (massimo 1,5).

Come lo distingui

Il Salame Brianza può essere commercializzato intero, in tranci o affettato preconfezionato. È riconosciuto attraverso la presenza in etichetta dell'indicazione Salame Brianza seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario e del logo della denominazione (in alto a destra). All'estremità del prodotto, inoltre, è apposto un sigillo in alluminio o altro materiale indicante il mese e l'anno di produzione. Per la vendita sfusa, il rivenditore deve avere cura di rendere sempre visibili l'incarto esterno ed il sigillo a garanzia della riconoscibilità del prodotto.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente nella zona di produzione, ovvero la Brianza attraverso la vendita diretta e al dettaglio.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Salame Cremona IGP

La zona di produzione

La zona di produzione è in Lombardia, Emilia-Romagna, Piemonte e Veneto. I suini da cui proviene il prodotto invece sono nati, allevati e macellati anche in Friuli Venezia Giulia, Piemonte, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.

Le caratteristiche

L'impasto è preparato aggiungendo alla carne suina il sale, le spezie, il pepe in grani o pezzi grossolani, l'aglio pestato e spalmato. Il prodotto è insaccato in budello naturale. La stagionatura si protrae per un periodo non inferiore a 5 settimane, ma varia in relazione alla pezzatura. Il diametro del prodotto è almeno 6,5 cm, mentre la lunghezza è non inferiore a 15 cm. Il peso a fine stagionatura è non meno di 0,5 kg. Il prodotto, di forma cilindrica a tratti irregolare, è compatto e di consistenza morbida, la fetta è omogenea e si caratterizza per la sua coesione. Il colore è rosso intenso ed il profumo è tipico e speziato. I parametri analitici per valutare la qualità del prodotto sono il **pH** (non inferiore a 5,2), il **contenuto proteico** (minimo 20%), il rapporto acqua/proteine (massimo 2,00) e il rapporto grasso/proteine (massimo 2).

Come lo distingui

Il prodotto è riconoscibile per la presenza dell'indicazione Salame Cremona seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta (IGP) e del simbolo comunitario, apposti su una fascia che avvolge il singolo pezzo. All'estremità del prodotto, inoltre, è apposto un sigillo inviolabile in alluminio o altro materiale su cui sono riportate le diciture "Consorzio del Salame Cremona" e il mese e l'anno di produzione. Il Salame Cremona può essere commercializzato intero o in tranci o affettato preconfezionato; in tal caso sulle confezioni devono essere presenti le suddette informazioni. Per le vendite sfuse, il rivenditore deve avere cura di rendere sempre visibile la fascia esterna ed il sigillo, a garanzia della riconoscibilità del prodotto.

Dove puoi acquistarlo

È reperibile principalmente nella zona di produzione attraverso la distribuzione organizzata, la vendita al dettaglio e la ristorazione.

Denominazione registrata il 22 novembre 2007



Salame di Varzi DOP

La zona di produzione

La zona di produzione è esclusiva della provincia di Pavia, in Lombardia, ed in particolare nei comuni di Bagnaria, Brallo di Pregola, Cecima, Fortunago, Godiasco, Menconico, Montesegale, Ponte Nizza, Rocca Susella, Romagnese, Santa Margherita Staffora, Val di Nizza, Valverde, Varzi, Zavattarello. I suini destinati alla produzione del Salame di Varzi sono allevati e macellati in Lombardia, Emilia-Romagna e Piemonte.

Le caratteristiche

Il Salame di Varzi è ottenuto da una miscela di parti magre e grasse del maiale, cui sono aggiunti sale marino, sodio, pepe nero solo in grani, infuso di aglio e vino rosso filtrato. Il budello per l'insaccato è naturale ed il prodotto ottenuto, opportunamente forellato, è legato con spago a maglia fitta. La stagionatura dipende dalla pezzatura e va da un periodo minimo di 45 giorni per pezzature di peso tra 0,5 e 0,7 kg, fino a 180 giorni per pezzature di peso da un 1 kg ed oltre. Il prodotto si presenta al taglio di colore rosso vivo, l'impasto è compatto con una presenza della parte grassa perfettamente bianca in giusta proporzione. Il sapore è dolce e delicato, l'aroma fragrante e caratteristico strettamente correlato al periodo di stagionatura. Il suo gusto dipende anche dal contenuto **proteico** (minimo 23%), dal rapporto grasso/proteine (massimo 1,5), dall'**umidità** (massimo 48%) e dal **pH** (non inferiore a 5,2).

Come lo distingui

Il prodotto è riconoscibile attraverso il sigillo, apposto al termine delle operazioni di insaccatura, in genere di colore giallo oro, che riporta l'indicazione del produttore e la data di inizio stagionatura e il contrassegno, apposto al salame alla fine della stagionatura e comunque prima di essere immesso sul mercato, che riporta il logo del Consorzio di tutela del Salame di Varzi (in alto a destra) e la numerazione progressiva. Il prodotto si riconosce anche per la presenza in etichetta dell'indicazione Salame di Varzi seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP). Il Salame di Varzi può essere commercializzato intero o in tranci o affettato preconfezionato; in tal caso sulle confezioni devono essere presenti le suddette informazioni. Per le vendite sfuse, il rivenditore deve avere cura di rendere sempre visibili il sigillo ed il contrassegno a garanzia della riconoscibilità del prodotto.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente nella bassa Lombardia attraverso la distribuzione organizzata, la vendita diretta e al dettaglio.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Salame d'oca di Mortara IGP

La zona di produzione

La zona di produzione è esclusiva dei comuni che fanno parte della Lomellina in provincia di Pavia. La materia prima utilizzata è carne di oche nate, allevate e macellate in Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia e carne di suini nati, allevati e macellati nelle stesse regioni previste per la produzione dei prosciutti di Parma e di San Daniele e con le stesse modalità.

Le caratteristiche

I tagli di carne impiegati sono costituiti dalle parti magre dell'oca (30/35%), dalle parti magre e grasse del suino (30/35%) con aggiunta di sale marino, pepe, aromi naturali vari. L'impasto del salame è contenuto nella pelle dell'oca, opportunamente salata, rifilata e cucita con spago di cotone. L'impasto è consistente ed omogeneo e non si sbriciola, la fetta si presenta compatta. La pelle dell'oca al taglio rimane ben aderente all'impasto ottenuto. Il peso varia da 0,3 kg a non oltre 4 kg. Il colore della fetta è rosso scuro in corrispondenza della carne d'oca, rosso tenue in corrispondenza della carne di suino, bianco in corrispondenza del grasso di suino. Il profumo è fine e delicato, caratterizzato dalla presenza di spezie, il sapore è dolce, tipico della carne d'oca. Il suo gusto caratteristico dipende anche dal rapporto grasso/proteine (massimo 1,8), dal rapporto acqua/proteine (massimo 3) e dal pH (non inferiore a 5). La forma del prodotto può essere cilindrica a fiasco o sferica a seconda della parte dell'oca utilizzata per l'insaccatura.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Salame d'oca di Mortara seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta (IGP) e del logo della denominazione (in alto a destra) composto da un sigillo ovale di colore azzurro all'interno del quale compare la raffigurazione della Lomellina colorata in verde, un'oca di colore bianco, l'abbazia di Sant'Albino e due spighe di riso. All'interno del logo è presente il simbolo comunitario. Il prodotto può essere commercializzato intero o in tranci o affettato preconfezionato; in tal caso sulle confezioni devono essere presenti le suddette informazioni.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile nella Lomellina, in Lombardia, attraverso la vendita diretta, al dettaglio e in parte attraverso la ristorazione locale e le fiere ad esso dedicate.

Denominazione registrata il 24 giugno 2004



Salame Piacentino DOP

La zona di produzione

La zona di produzione è esclusiva della provincia di Piacenza, in Emilia-Romagna. I suini impiegati per la preparazione sono invece allevati in alcune delle regioni previste per la produzione dei prosciutti di Parma e di San Daniele (Lombardia ed Emilia-Romagna) e con le stesse modalità.

Le caratteristiche

Il Salame Piacentino è ottenuto da una miscela di parti magre e grasse del maiale condite con sale, pepe nero o bianco in grani e/o spezzato, vino, aglio, zucchero. La stagionatura ha una durata non inferiore a 45 giorni dalla data di salatura. Il prodotto presenta una forma cilindrica con peso variabile tra 0,4 kg e 1 kg. L'aspetto al taglio è di colore rosso vivo con lenticelle di grasso di colore bianco rosato, ben distinguibili e ben distribuite nella parte magra; l'aroma è caratteristico di carne stagionata, con un leggero sentore di spezie, e varia con la stagionatura. Il sapore è dolce e delicato, al palato il salame è morbido, ma compatto. Al termine della stagionatura l'**umidità** è compresa tra il 27 ed il 50%, le **proteine** sono tra il 23,5 ed il 33,5%, i **grassi** tra il 16 ed il 35%, il **sale** tra il 3 ed il 5% ed il **pH** tra 5,4 e 6,5.

Come lo distingui

Il prodotto è riconosciuto per la presenza dell'indicazione Salame Piacentino seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), del simbolo comunitario e del logo del Consorzio di tutela (in alto a destra) apposti su una fascia che avvolge il singolo pezzo. Ogni pezzo è messo in commercio numerato e con un contrassegno. Il Salame Piacentino è venduto sfuso, intero, in tranci od affettato preconfezionato; in tutti i casi sulle confezioni devono essere presenti i suddetti simboli ed informazioni. Per il prodotto venduto al taglio, il rivenditore deve avere cura di rendere sempre visibile l'incarto esterno che avvolge il prodotto, a garanzia della riconoscibilità dello stesso.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile su tutto il territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata, la vendita al dettaglio, in parte anche attraverso la vendita diretta e la ristorazione.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Salame S. Angelo IGP

La zona di produzione

La zona di produzione è esclusiva del comune di Sant'Angelo di Brolo in provincia di Messina in Sicilia.

Le caratteristiche

Il Salame S. Angelo si ottiene da una miscela di parti magre e grasse del maiale tagliati a «punta di coltello» cui sono aggiunti sale marino e pepe nero a mezza grana. Il rapporto carne/grasso presente non è superiore al 20% di grasso. Il budello, esclusivamente di maiale, è legato con spago all'interno nella parte inferiore. Una volta rivoltato su se stesso è riempito, legato e sigillato nella parte superiore. La durata della stagionatura è in funzione della pezzatura. Il prodotto è caratterizzato da superficie esterna cilindrica ed irregolare, con la classica fioritura ed uno strato biancastro, tipico degli insaccati stagionati. La consistenza è tenera e compatta. La fetta si presenta omogenea, con il grasso e la parte magra ben miscelati. Le parti magre sono di colore rosso rubino ed il grasso di colore bianco. Il profumo è delicato e caratteristico ed il sapore leggermente speziato con aroma fragrante. A stagionatura ultimata il valore del **pH** è compreso tra 5,1 e 6,2.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Salame S. Angelo seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta (IGP), del logo della denominazione e da un codice numerico identificativo del singolo prodotto. Ad una delle due estremità, inoltre, viene apposto un sigillo. Il Salame S. Angelo è venduto sfuso, intero, in tranci od affettato preconfezionato; in tal caso sulle confezioni devono essere presenti i suddetti loghi ed informazioni. Per il prodotto venduto al taglio, il rivenditore deve avere cura di rendere sempre visibile l'incarto esterno che avvolge il prodotto, a garanzia della riconoscibilità dello stesso.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente in provincia di Messina ed in particolare nella zona di produzione attraverso la vendita diretta e al dettaglio.

Denominazione registrata il 25 settembre 2008



Salamini italiani alla cacciatora DOP

La zona di produzione

La zona di produzione insiste in Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise, dove si trovano anche gli allevamenti dei suini destinati a tale produzione. Questi sono gli stessi utilizzati per i prosciutti DOP di Parma e di San Daniele.

Le caratteristiche

I Salamini italiani alla cacciatora sono prodotti con una miscela di parti magre e parti grasse del maiale, conditi con sale, pepe a pezzi e/o macinato, aglio. La stagionatura dura almeno 10 giorni. Il prodotto presenta forma cilindrica compatta e consistenza non elastica. Al taglio la fetta è omogenea, di colore rosso rubino uniforme, con granelli di grasso ben distribuiti. Il profumo è delicato e caratteristico, il gusto è dolce, mai acido. Il salame ha un diametro di circa 6 cm, una lunghezza di circa 20 cm e peso in media di circa 350 g. Al termine del periodo di stagionatura il **pH** è non inferiore a 5,3, le **proteine** sono almeno il 20%, il rapporto grasso/proteine non va oltre 2.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza dell'indicazione Salamini Italiani alla Cacciatora seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP) e di un tassello (in alto a destra) che riporta al suo interno il simbolo comunitario ed il logo della denominazione con al centro la scritta Cacciatore posti su una fascia che avvolge ogni singolo pezzo. Il prodotto è venduto sfuso, intero, in tranci od affettato preconfezionato; in tutti i casi sulle confezioni devono essere presenti i suddetti loghi ed informazioni.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile facilmente sull'intero territorio nazionale sia attraverso la distribuzione organizzata, sia attraverso la vendita al dettaglio. Una certa quota di prodotto è esportata.

Denominazione registrata il 7 settembre 2001



Salsiccia di Calabria DOP

La zona di produzione

La zona di produzione insiste nel territorio della Calabria. I suini utilizzati, oltre che da questa regione, provengono da Basilicata, Sicilia, Puglia, Campania e sono allevati esclusivamente in Calabria dall'età massima di quattro mesi.

Le caratteristiche

Il prodotto è ricavato dall'impasto dei tagli di spalla e sottocostola del maiale con il lardo (tra il 6 ed il 20%) ed ingredienti aromatici naturali quali sale, pepe nero in grani ed in polvere, pepe rosso piccante, pepe rosso dolce, crema di peperoni, vino, semi di finocchio. L'impasto è insaccato in budelli naturali di suino, successivamente forati e quindi intrecciati a mano nella caratteristica forma a catenella o legati nella caratteristica forma ad "U". La stagionatura dura almeno 30 giorni. Il prodotto ha forma cilindrica e lunghezza che varia da 70 ad 80 cm. Al taglio la Salsiccia di Calabria risulta a grana media, con il grasso ben distribuito, di colore rosso naturale o rosso vivace, a seconda che nell'impasto sia stato utilizzato il pepe nero o il peperoncino rosso, dolce o piccante. Il profumo è più o meno intenso, naturale, la sapidità è equilibrata o più intensa (piccante). Peculiare nella preparazione è l'utilizzo del pepe rosso o della crema di peperoni in alternativa al pepe nero, tipici ingredienti di tutti i salumi calabresi.

Come lo distingui

Il prodotto è riconosciuto per la presenza in etichetta dell'indicazione DOP Salsiccia di Calabria, seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP) e del logo della denominazione (consistente in una scritta inserita in un cerchio). Nell'etichetta o nel cartellino apposto sul prodotto intero o sulla confezione del prodotto porzionato possono essere indicate, alternativamente, le parole "piccante", "dolce", o "bianca", se per la produzione della Salsiccia di Calabria vi è stato, rispettivamente, utilizzo di pepe rosso piccante o crema di peperoni piccante, utilizzo di pepe rosso dolce o crema di peperoni dolce, nessun utilizzo di pepe rosso né di crema di peperoni. Il prodotto può essere commercializzato intero, in tranci o affettato preconfezionato; in tutti i casi sulle confezioni devono essere presenti le suddette informazioni.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è diffuso principalmente in Calabria attraverso la vendita diretta e al dettaglio. È presente in parte anche nella distribuzione organizzata e nella ristorazione.

Denominazione registrata il 20 gennaio 1998



Soppressata di Calabria DOP

La zona di produzione

La zona di produzione insiste nel territorio della Calabria. I suini utilizzati, oltre che in questa regione, provengono da Basilicata, Sicilia, Puglia, Campania e sono allevati esclusivamente in Calabria dall'età massima di quattro mesi.

Le caratteristiche

Il prodotto è ottenuto da un impasto di prosciutto, spalla e/o filetto di maiale, tritati a medio taglio, con lardo (tra il 4 ed il 15%) ed altri ingredienti naturali quali sale, pepe nero in grani ed in polvere, pepe rosso piccante, pepe rosso dolce, crema di peperoni, vino. Il macinato è insaccato in budelli naturali di suino, forati e quindi legati a mano con spago naturale. La forma è assimilabile ad una figura cilindrica leggermente schiacciata, della lunghezza di 15 cm circa e del diametro di 6 cm circa. La stagionatura avviene allo stato naturale per 45 giorni. Al taglio è di aspetto compatto tendente al morbido, con una colorazione rosso naturale o rosso vivace uniforme a seconda dell'uso degli ingredienti (pepe nero in grani o pepe rosso dolce o piccante). Il sapore è più o meno intenso, con sapidità equilibrata. Particolare nella preparazione è l'utilizzo del pepe rosso o della crema di peperoni in alternativa al pepe nero, tipici ingredienti di tutti i salumi calabresi.

Come lo distingui

Il prodotto è riconosciuto per la presenza in etichetta dell'indicazione Soppressata di Calabria, seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP) e del logo della denominazione (consistente in una scritta inserita in un cerchio). Nell'etichetta o nel cartellino apposto sul prodotto intero o sulla confezione del prodotto porzionato possono essere indicate, alternativamente, le parole "piccante", "dolce", o "bianca", se per la produzione vi è stato, rispettivamente, utilizzo di pepe rosso piccante o crema di peperoni piccante, di pepe rosso dolce o crema di peperoni dolce, nessun utilizzo di pepe rosso né di crema di peperoni. Il prodotto può essere commercializzato intero, in tranci o affettato preconfezionato; in tutti i casi sulle confezioni devono essere presenti le suddette informazioni.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è diffuso principalmente in Calabria attraverso la vendita diretta e al dettaglio. È presente in parte anche nella distribuzione organizzata e nella ristorazione.

Denominazione registrata il 20 gennaio 1998



Sopressa Vicentina DOP

La zona di produzione

La zona di produzione è esclusiva della provincia di Vicenza, in Veneto. I suini utilizzati per la preparazione della Sopressa sono nati, allevati e macellati sempre nel territorio vicentino.

Le caratteristiche

Per la produzione della Sopressa Vicentina si utilizzano tagli nobili del maiale (prosciutto, coppa, spalla, pancetta, grasso di gola, lombo), macinati ed amalgamati con sale, pepe, miscela di spezie macinate quali cannella, chiodi di garofano e rosmarino, aglio, zuccheri. La durata della stagionatura varia in funzione della pezzatura e va da un periodo non inferiore a 60 giorni per il prodotto di peso tra 1 ed 1,5 Kg, fino ad un periodo non inferiore a 120 giorni per prodotto di peso tra i 3,5 e gli 8 kg. È di forma cilindrica o arcuata e la superficie si presenta ricoperta da una patina chiara che si sviluppa naturalmente in fase di stagionatura. La pasta è compatta e allo stesso tempo tenera, anche dopo lunghi periodi di stagionatura. Il colore della fetta è rosato tendente al rosso, il grasso e il magro non presentano confini ben definiti, la grana è medio-grossa. Il profumo è speziato, con eventuale fragranza di erbe aromatiche con o senza aglio, il sapore è delicato, leggermente dolce e pepato o di aglio. Il suo gusto caratteristico dipende anche dal contenuto di **grassi** (tra il 30 ed il 43%), dal valore dell'**umidità** (inferiore al 55%), dalle **proteine** (superiori al 15%) e dal **pH** (tra 5,4 e 6,2).

Come lo distingui

Il prodotto è riconosciuto attraverso la presenza in etichetta dell'indicazione Sopressa Vicentina seguito dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP) e del logo della denominazione (in alto a destra).

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente nella zona di produzione attraverso la distribuzione organizzata, la ristorazione, nonché la vendita diretta e al dettaglio.

Denominazione registrata il 18 marzo 2003



Speck dell'Alto Adige IGP

La zona di produzione

La zona di produzione è esclusiva della provincia di Bolzano, in Trentino Alto Adige.

Le caratteristiche

Lo Speck dell'Alto Adige si ottiene dalla coscia di suino disossata, moderatamente salata ed aromatizzata a secco, affumicata a freddo in locali appositi, ad una temperatura massima di 20° C e ben stagionata secondo gli usi e le tradizioni locali. Il periodo di stagionatura varia in funzione del peso della coscia, e va da 20 settimane per prodotto di peso 3,7 kg, fino ad almeno 24 settimane per prodotto di 4,70 kg. Lo Speck dell'Alto Adige si presenta di colore marrone, la fetta al taglio è rossa con parte in bianco rosato, l'odore affumicato, aromatico e gradevole, il gusto caratteristico, intenso e saporito. Il prodotto deve ottenere almeno 16 dei 20 punti massimi previsti all'esame organolettico, che prende in considerazione l'aspetto esterno e al taglio, la consistenza, l'odore ed il sapore. Al termine della stagionatura le **proteine** totali sono minimo il 20%, il rapporto grasso/proteine massimo 2 ed il contenuto di **sale** massimo 5%.

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Speck dell'Alto Adige (lingua italiana) o Sudtiroler Markenspeck o Sudtirolerspeck (lingua tedesca), seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta (IGP). Lo Speck dell'Alto Adige è riconoscibile, inoltre, per la presenza del marchio impresso a fuoco in quattro punti diversi della cotenna con un apposito stampo in metallo. Il prodotto può essere commercializzato intero, in tranci o affettato preconfezionato; in tutti i casi sulle confezioni devono essere presenti le suddette informazioni. Nelle vendite al taglio, il rivenditore deve avere cura di lasciare integro l'incarto esterno per consentire la riconoscibilità del prodotto.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto può essere acquistato sul territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata, la vendita al dettaglio, nonché durante le fiere ad esso dedicate nella zona di produzione. Una quota rilevante di prodotto è esportata.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Valle d'Aosta Jambon de Bosses DOP

La zona di produzione

La zona di produzione è esclusiva del territorio del comune di Saint Rhemy-en-Bosses ad un'altitudine di 1600 s.l.m.. I suini impiegati per la produzione del Valle d'Aosta Jambon de Bosses sono invece allevati oltre che in Valle d'Aosta, anche in alcune delle regioni previste per la produzione dei prosciutti di Parma e di San Daniele (Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte, Veneto) con le stesse modalità.

Le caratteristiche

Il Jambon de Bosses è un prosciutto crudo stagionato, di forma naturale semipresata, con un foro praticato nella parte superiore del gambo attraverso il quale passa una corda per la legatura. Nella salatura si impiega una miscela composta da sale, aglio tritato, erbe aromatiche (salvia e rosmarino), pepe macinato grossolanamente e bacche reperibili sul territorio di produzione. La stagionatura dura non meno di 12 mesi. Il peso è non inferiore ai 7 kg. L'aspetto esterno è di colore giallo paglierino con superficie liscia della cute nella parte esterna, leggermente piegheggiata nella parte interna della coscia. Al taglio si presenta con una massa muscolare compatta, soda, di colore rosso vinoso con fibra consistente; sulla parte esterna il lardo si presenta sodo e brillante talora con sfumatura rosa. Il profumo è delicato di carne stagionata, il sapore leggermente salato con punta di dolce e sottotono aromatico, con una delicata venatura di selvatico. La peculiarità del procedimento di lavorazione riguarda anche la miscela di salagione in cui sono presenti timo, ginepro ed erbe aromatiche di montagna.

Come lo distingui

Il prodotto è riconosciuto attraverso la presenza in etichetta dell'indicazione Valle d'Aosta Jambon del Bosses in lingua italiana o Vallée d'Aoste Jambon del Bosses in lingua francese seguito dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP) e dal logo della denominazione che riprende le maschere del carnevale locale (in alto, a destra). Il prodotto è riconoscibile, inoltre, per la presenza del marchio impresso a fuoco sulla cotenna con un apposito stampo in metallo.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile a livello regionale attraverso la distribuzione organizzata, la vendita al dettaglio e la ristorazione, nonché nelle manifestazioni fieristiche ad esso dedicate.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP

La zona di produzione

La produzione avviene esclusivamente nel comune di Arnad in provincia di Aosta. I suini impiegati per la produzione sono invece allevati oltre che in Valle d'Aosta, anche in alcune delle regioni previste per la produzione dei prosciutti di Parma e di San Daniele (Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte, Veneto) con le stesse modalità.

Le caratteristiche

Il Valle d'Aosta Lard d'Arnad è ottenuto dalle spalle e dal dorso dei suini di almeno un anno. Per la salatura si impiega una miscela composta da sale, acqua, aglio, foglie di lauro, rosmarino, salvia con l'aggiunta di altre erbe di montagna reperibili in loco. Il lardo è tagliato e collocato negli appositi contenitori di legno (doils) non oltre 48 ore dall'avvenuta macellazione. Durante l'operazione di collocamento nei doils si alternano ad ogni strato di lardo uno strato di sale e di aromi, procedendo in tal modo fino al riempimento del recipiente. Il lardo riposa all'interno dei doils per un periodo non inferiore ai 3 mesi. Il prodotto si presenta in pezzi di diversa dimensione secondo il taglio con un'altezza non inferiore a 3 cm; ogni pezzo conserva sul lato la cotenna. Il colore è bianco con possibile presenza di un leggero strato di carne mentre il cuore è normalmente rosato chiaro senza venature. Il profumo è ricco di aromi, il gusto piacevole e ricorda le erbe usate nella miscela per la salamoia. La peculiarità del procedimento di lavorazione riguarda anche la miscela di salagione in cui sono presenti timo, ginepro ed erbe aromatiche di montagna.

Come lo distingui

Il prodotto è riconosciuto attraverso la presenza in etichetta dell'indicazione Valle d'Aosta Lard d'Arnad in lingua italiana o Vallée d'Aoste Lard d'Arnad in lingua francese seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP) e dal logo della denominazione.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile nella zona di produzione attraverso la vendita diretta e la ristorazione e sul territorio nazionale è presente nella distribuzione organizzata e la vendita al dettaglio.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Zampone Modena IGP

La zona di produzione

La produzione del caratteristico Zampone Modena IGP è esclusiva delle province di Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì, Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona e Rovigo.

Le caratteristiche

Per la sua preparazione si usa una miscela di carni suine costituita da muscolatura striata, grasso e cotenna con l'aggiunta di sale, pepe intero e/o a pezzi ed altri eventuali ingredienti (aromi, acqua, vino, zuccheri). La miscela ottenuta è insaccata nella pelle della zampa anteriore del suino completa di falangi e legata all'estremità superiore. Lo Zampone Modena può essere commercializzato fresco o precotto. Se fresco, deve essere consumato previa una prolungata cottura nel corso della quale il prodotto acquista colore e sapore tipici. Se precotto, può essere sottoposto a media cottura, generalmente in acqua: in fase di preparazione, comunque, è già sottoposto ad un trattamento termico ad una temperatura minima di 115 °C per un tempo sufficiente a garantirne la stabilità. Il prodotto precotto è facilmente affettabile e tiene la fetta che si presenta compatta con granulometria uniforme, di colore roseo tendente al rosso non uniforme. Il suo gusto caratteristico deriva anche dal **contenuto proteico** (minimo 17%), dal rapporto grasso/proteine (massimo 1,9) e dal rapporto acqua/proteine (massimo 2,7).

Come lo distingui

Il prodotto si riconosce per la presenza in etichetta dell'indicazione Zampone Modena seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta (IGP), dal simbolo comunitario. Tali segni distintivi sono riprodotti all'interno di uno spazio delimitato da due righe orizzontali detto tassello (in alto a destra). Il prodotto è venduto solo intero (fresco o precotto).

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile facilmente sull'intero territorio nazionale sia presso la vendita al dettaglio, sia presso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 18 marzo 1999



Liquirizia di Calabria DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende numerosi comuni di tutte le province della regione Calabria, posti ad una altitudine inferiore a 650 metri s.l.m.

Le caratteristiche

All'atto dell'immissione al consumo la Liquirizia di Calabria presenta le seguenti caratteristiche: la radice fresca presenta colore giallo paglierino, sapore dolce, aromatico, intenso e persistente; la radice essiccata presenta colore dal giallo paglierino al giallo ocra, sapore dolce, fruttato e leggermente astringente; l'estratto di radice presenta colore dal marrone terra bruciata al nero, sapore dolce-amaro, aromatico, intenso e persistente.

Come lo distingui

La Liquirizia di Calabria DOP è commercializzata in confezioni di cartone, vetro, metallo, ceramica. Ogni confezione deve essere sigillata in modo che l'apertura comporti la rottura del sigillo. Su ogni confezione è presente: la denominazione, la menzione Denominazione di Origine Protetta o l'acronimo DOP, il simbolo grafico comunitario e il logo del prodotto caratterizzato, in maniera stilizzata, da un rombo riportante su tutti e quattro i lati la scritta Liquirizia di Calabria Denominazione di Origine Protetta.

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata il 25 ottobre 2011



Zafferano dell'Aquila DOP

La zona di produzione

La zona di produzione è riservata al territorio dei seguenti comuni localizzati in provincia dell'Aquila, in Abruzzo: Barisciano, Caporciano, Fagnano Alto, Fontecchio, L'Aquila, Molina Aterno, Navelli, Poggio Picenze, Prata d'Ansidonia, San Demetrio nei Vestini, S. Pio delle Camere, Tione degli Abruzzi, Villa S. Angelo. La coltivazione avviene su terreni posti ad un'altitudine compresa tra 350 e 1.000 metri s.l.m.

Le caratteristiche

Il prodotto si ottiene dalla essiccazione degli stimmi della pianta "Crocus Sativus L." coltivata, secondo pratiche tradizionali, nella zona di produzione. Il processo di essiccazione avviene asciugando gli stimmi vicino alla brace alimentata con legna di quercia o mandorlo, e rigirandoli di tanto in tanto fino a tostatura ottimale. I filamenti tostati vengono poi conservati integri, o ridotti in polvere, in sacchetti di tela e riposti in ambienti asciutti e bui fino alle fasi di confezionamento. Il colore è rosso porpora o giallo per lo zafferano in polvere. La tostatura può durare circa 15-20 minuti. Il disseccamento è considerato ottimale quando lo stimma, premuto tra le dita si frantuma. Sono vietati altri sistemi di tostatura.

Come lo distingui

Il prodotto viene confezionato in bustine di carta o vasetti di vetro e può essere riconosciuto attraverso la presenza in etichetta dell'indicazione Zafferano dell'Aquila DOP (in acronimo o per esteso), il logo della denominazione raffigurante un fiore di zafferano stilizzato, e il simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto può essere acquistato solamente nella zona della provincia dell'Aquila attraverso la vendita diretta e in alcuni casi tramite la vendita al dettaglio.

Denominazione registrata il 4 febbraio 2005



Zafferano di San Gimignano DOP

La zona di produzione

La zona di produzione è riservata esclusivamente al territorio del comune di San Gimignano in provincia di Siena, in Toscana.

Le caratteristiche

Il prodotto è ottenuto dalla tostatura degli stimmi dei fiori della pianta "Crocus Sativus L.". Una volta raccolti, i fiori sono portati in locali chiusi dove viene effettuata manualmente la "mondatura", operazione che consiste nel separare la parte di colore rosso-aranciato degli stimmi evitando di asportare quella bianco-gialliccia. L'essiccazione avviene disponendo gli stimmi in prossimità di brace ardente alimentata, principalmente, da legname di leccio e quercia. Terminata l'operazione gli stimmi sono immediatamente riposti in contenitori di vetro chiusi ermeticamente. Il colore vira dall'arancio al rosso bordeaux.

Come lo distingui

Il prodotto viene confezionato manualmente, integro in fili, ed in contenitori di peso variabile compreso tra 0,18 cg e 1 g. La confezione reca, in caratteri chiari e leggibili, l'indicazione Zafferano di San Gimignano DOP (in acronimo o per esteso) seguita dal logo della denominazione raffigurante una silhouette di San Gimignano e un fiore di croco decentrato sulla sinistra con petali in primo piano in colore bianco e lilla con tre stimmi dello zafferano, recante nella parte inferiore la scritta "Zafferano" e, nello spazio sottostante, la scritta "di San Gimignano" e il simbolo comunitario. I prodotti che contengono lo Zafferano di San Gimignano come ingrediente possono richiamarlo in etichetta, utilizzando la denominazione protetta ma non il simbolo comunitario. Non è consentita la vendita del prodotto in polvere.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente in Toscana e soprattutto in provincia di Siena, attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio.

Denominazione registrata il 4 febbraio 2005



Zafferano di Sardegna DOP

La zona di produzione

La zona produzione dello Zafferano di Sardegna è riservata all'intero territorio dei comuni di San Gavino Monreale, Turri e Villanovafranca, situati nella provincia sud-ovest della Sardegna appartenente al Medio Campidano.

Le caratteristiche

La Denominazione di Origine Protetta Zafferano di Sardegna è riservata allo zafferano essiccato in stimmi, o fili, proveniente dalle coltivazioni di "Crocus sativus L.". Il prodotto si presenta di colore rosso brillante determinato dal contenuto di crocina (ovvero il colorante dello zafferano), l'aroma è molto intenso, il gusto è deciso.

Come lo distingui

Il prodotto è confezionato in contenitori di vetro, terracotta, sughero o cartoncino di peso pari a 0,25 g, o 0,50 g, o 1 g, o 2 g, o 5 g. L'etichetta presenta l'indicazione Zafferano di Sardegna DOP; il logo della denominazione è costituito dal simbolo dello zafferano rappresentato, con segno stilizzato, da un fiore a sei petali disposto a sinistra per lasciar spazio agli stimmi che si protendono verso destra e verso sinistra, in alto è disposto ad arco la dicitura «Zafferano di Sardegna» in basso chiusa in un bacchettone la scritta DOP; il simbolo comunitario, nonché un bollino recante la numerazione progressiva delle quantità prodotte. I prodotti che contengono lo Zafferano di Sardegna tra gli ingredienti, possono richiamare la denominazione di vendita in etichetta ma non possono utilizzare il simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente in Sardegna attraverso la vendita diretta e in alcuni casi tramite la vendita al dettaglio.

Denominazione registrata il 2 febbraio 2009



Aglio Bianco Polesano DOP

La zona di produzione

La zona di produzione dell'Aglio Bianco Polesano comprende gran parte del territorio del Polesine in provincia di Rovigo, in Veneto.

Le caratteristiche

L'Aglio Bianco Polesano (*Allium sativus*) presenta un bulbo di forma rotondeggiante regolare con un leggero appiattimento della parte basale, di colore bianco lucente. Il bulbo è costituito da un numero di bulbilli variabile che risultano tra loro uniti in maniera compatta e con una caratteristica curvatura della parte esterna. I bulbilli che lo compongono sono perfettamente adiacenti l'uno all'altro. Le tuniche che li avvolgono hanno colorazione rosata di varia intensità nella parte concava, bianca in quella convessa. L'Aglio Bianco Polesano, una volta essiccato per la conservazione, è composto da almeno il 35% di sostanza secca e dal almeno il 20% di carboidrati. Inoltre, i bulbi freschi contengono oli essenziali a base di zolfo e composti volatili solforati che giustificano il forte profumo del prodotto.

Come lo distingui

L'Aglio Bianco Polesano è commercializzato in confezioni o sacchi di peso variabile, oppure in specifici formati, distinti in base al numero dei bulbi, e chiusi in una rete bianca: trecce da 8 a 22 bulbi, treccioni da 30 a 40 bulbi, grappoli da 20 a 40 bulbi, grappoloni da 70 a 120 bulbi. Ogni singola confezione o formato presenta un cartellino riportante l'indicazione Aglio Bianco Polesano Denominazione di Origine Protetta (DOP), seguita dal logo della denominazione raffigurante un ovale nel quale è inserita una pianta stilizzata dell'area geografica del Polesine caratterizzata dai fiumi Adige e Po e sui quali risalta la scritta DOP.

Dove puoi acquistarlo

La distribuzione avviene prevalentemente in Veneto, in particolare nella zona di produzione e nei territori limitrofi, attraverso la vendita diretta o al dettaglio.

Denominazione registrata il 30 novembre 2009



Aglio di Voghiera DOP

La zona di produzione

La zona di produzione dell'Aglio di Voghiera comprende i comuni di Voghiera, Masi Torello, Portomaggiore, Argenta e Ferrara, situati nella provincia di Ferrara, in Emilia Romagna.

Le caratteristiche

L'Aglio di Voghiera è caratterizzato da bulbi bianchi, luminosi e uniformi, dalla forma rotondeggiante regolare, leggermente appiattita nel punto d'inserimento dell'apparato radicale. I bulbilli sono di numero variabile, uniti in forma compatta e con curvatura della parte esterna. Le tuniche che avvolgono i bulbilli hanno colorazione bianca a volte striata di colore rosa più o meno intenso.

Come lo distingui

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia Aglio di Voghiera DOP Fresco/Verde, Semisecco e Secco, categorie Extra e Prima. È commercializzato in treccia, treccia extra, retino, sacchi, treccina e bulbo singolo. E' confezionato in rete, legno, plastica, cartone, carta e materiali vegetali naturali, con annessa una fascetta che riporta l'indicazione del nome seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), dal simbolo comunitario; il logo identificativo è composto da una forma circolare di color azzurro chiaro e formato da una figura che rappresenta metà spicchio di aglio tagliato nella parte centrale dalla lettera V e in posizione obliqua vi è la scritta, color nero, Aglio di Voghiera DOP.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito prevalentemente nel mercato interno, in particolare nella zona di produzione e nei territori limitrofi, attraverso la grande distribuzione organizzata affiancata in piccola parte dalla vendita diretta e al dettaglio.

Denominazione registrata il 22 maggio 2010



Asparago di Badoere IGP

La zona di produzione

La zona di produzione dell'Asparago di Badoere comprende alcuni comuni delle province di Padova, Treviso e Venezia, nella regione Veneto.

Le caratteristiche

Il prodotto si presenta in due tipologie: l'Asparago di Badoere Bianco, caratterizzato da un turione dritto con apice molto chiuso, colore bianco, con possibili sfumature rosate dopo il confezionamento; è di sapore dolce, non acido, tenero, senza fibrosità e con un aroma lieve di spiga di grano matura e legumi freschi, con amarezza appena percepibile. L'Asparago di Badoere Verde presenta, invece, un colore apicale verde intenso e brillante, con possibili sfumature violacee, mentre quello della parte basale è di colore verde con variazioni violacee fino al bianco; il sapore è dolce e marcato, con aroma fruttato ed erbaceo.

Come lo distingui

Il prodotto è immesso in commercio nelle tipologie Asparago di Badoere IGP Verde e Bianco, categorie commerciali Extra o Prima. È commercializzato in mazzi di asparagi dello stesso tipo, categoria e calibro, legati con rafia o in confezioni alimentari idonee. Si riconosce per la presenza in etichetta del nome, della menzione IGP, del simbolo comunitario e del logo consistente in un mazzo di asparagi sullo sfondo della costruzione architettonica della barchessa presente nella piazza del paese con la scritta Asparago di Badoere.

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata il 15 ottobre 2010



Asparago Bianco di Bassano DOP

La zona di produzione

La zona di produzione dell'Asparago Bianco di Bassano comprende i comuni di Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano d'Ezzelino, Rosà, Rossano Veneto, Tezze sul Brenta e Marostica, tutti ubicati in provincia di Vicenza, in Veneto.

Le caratteristiche

I turioni (ovvero i germogli carnosì della pianta) che possono fregiarsi della DOP Asparago Bianco di Bassano devono essere di colore bianco; una colorazione leggermente rosata ed eventuali lievi tracce di ruggine sono ammessi purché non si estendano all'apice ed a condizione che possano essere eliminate con la pelatura normale da parte del consumatore. I turioni devono essere ben formati, dritti, interi, con apice serrato. L'odore è fresco e la consistenza tenera. La bassa fibrosità, caratteristica qualitativa dell'Asparago Bianco di Bassano, può determinare, al momento del confezionamento, una spaccatura laterale dei turioni ammessa fino ad un numero massimo del 15% del prodotto racchiuso nel mazzo. La lunghezza è compresa tra i 18 e i 22 cm.

Come lo distingui

Ogni mazzo deve essere legato saldamente con una "stroppa" (giovane ramo o "succhione" di salice). I mazzi possono essere riposti in contenitori di legno o di plastica o altro materiale idoneo. Ogni mazzo presenta in etichetta, fissata alla stroppa, l'indicazione Asparago Bianco di Bassano DOP, seguita dal logo della denominazione e dal simbolo comunitario, nonché il numero progressivo che ne permette la rintracciabilità, il nome del produttore, la ragione sociale, l'indirizzo del confezionatore e la data di confezionamento.

Dove puoi acquistarlo

La distribuzione avviene prevalentemente in Veneto, in particolare nella zona di produzione e nei territori limitrofi, attraverso la ristorazione, la vendita diretta o al dettaglio.

Denominazione registrata il 12 settembre 2007



Asparago Bianco di Cimadolmo IGP

La zona di produzione

La zona di produzione dell'Asparago Bianco di Cimadolmo comprende i comuni di Cimadolmo, Breda di Piave, Fontanelle, Mareno di Piave, Masereda sul Piave, Oderzo, Ormelle, San Paolo di Piave, Santa Lucia di Piave e Vazzola in provincia di Treviso, in Veneto.

Le caratteristiche

Le particolari caratteristiche pedo-climatiche del territorio di produzione contribuiscono in maniera determinante a conferire al prodotto un elevato profilo qualitativo. L'Asparago Bianco di Cimadolmo, infatti, viene coltivato su terreni sabbiosi-limosi, di origine alluvionale, permeabili e accuratamente drenati. La zona è caratterizzata da un clima temperato-umido con primavera molte piovose di pioggia. Queste caratteristiche pedo-climatiche, unitamente alla indubbia professionalità della locale manodopera, consentono di ottenere un prodotto caratterizzato da turioni (ovvero i germogli carnosì della pianta) totalmente bianchi, sani, interi, di aspetto e odore freschi, puliti, privi di terra, di odori o di sapori estranei.

Come lo distingui

Il prodotto è immesso in commercio nella **categoria extra o I**. È commercializzato fresco, confezionato in mazzi da 0,5 a 2 kg o in imballaggi contenenti il prodotto disteso a strati. Il contenuto di ogni imballaggio è omogeneo e contiene solo turioni della stessa categoria di qualità. Su ogni imballaggio, nella parte centrale, è posta l'etichetta con l'indicazione Asparago Bianco di Cimadolmo seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta (IGP), oltre al logo della denominazione ed al simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito in Veneto, nella zona di produzione, attraverso la vendita al dettaglio e nel territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata l'8 febbraio 2002



Asparago verde di Altedo IGP

La zona di produzione

La zona di produzione dell'Asparago Verde di Altedo comprende diversi comuni ricadenti nelle province di Ferrara e di Bologna, in Emilia-Romagna.

Le caratteristiche

Le cultivar idonee alla produzione dell'Asparago verde di Altedo sono le seguenti: "Precoce D'argenteuil", "Eros", "Marte", "Ringo". Sono presenti anche altre cultivar fino a un massimo del 20%. L'immissione al consumo avviene solo per le **categorie extra e I**. Il prodotto si distingue per i turioni (ovvero i germogli carnosì della pianta) interi, freschi di aspetto, sani, esenti da attacchi di roditori e di insetti, puliti e privi di terra. Essi, inoltre, non devono essere vuoti, spaccati, pelati, spezzati. Limitatamente alla **categoria I**, i turioni possono essere lievemente incurvati.

Come lo distingui

Il prodotto è immesso al consumo confezionato in mazzi di peso compreso tra i 250 gr e i 3 kg opportunamente legati. Sono fasciati alla base con fazzoletti di materiale idoneo all'uso alimentare. Sulle confezioni di vendita è riportata l'indicazione Asparago Verde di Altedo, seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta (IGP), il simbolo comunitario e il logo della denominazione raffigurante una ruota dentata blu con lo sfondo giallo ed al centro un mazzo di asparagi.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito prevalentemente nella regione Emilia-Romagna, attraverso la distribuzione organizzata, vendita diretta e al dettaglio.

Denominazione registrata il 18 marzo 2003



Basilico Genovese DOP

La zona di produzione

La zona di produzione e di confezionamento del Basilico Genovese è limitata al versante tirrenico della regione Liguria, nelle province di Genova, Imperia, Savona e La Spezia.

Le caratteristiche

Il prodotto è commercializzato in piantine che presentano le seguenti caratteristiche: altezza da media a molto alta, portamento espanso o cilindrico, densità del fogliame da medio-bassa a medio-alta, foglie di colore verde intenso e forma ellittica. Il profumo è intenso, con assenza totale di aroma di menta. Il confezionamento avviene nella stessa zona di produzione per preservare le caratteristiche qualitative del prodotto, facilmente deteriorabile. La produzione avviene durante tutto l'anno.

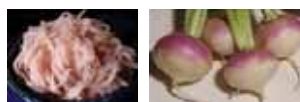
Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in due tipologie di mazzi: mazzo piccolo o "mazzetto" e mazzo grande o "bouquet". Il mazzetto è composto da 3 a 10 piantine intere complete di radici. Il bouquet è composto da un minimo di 30 a un massimo di 100 piantine. Non è importante il peso del prodotto bensì il numero delle piantine. I mazzi sono avvolti con carta per alimenti contrassegnata dall'indicazione Basilico Genovese DOP, seguita dal logo della denominazione che raffigura la regione Liguria con quattro foglie di basilico stilizzate e dal simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto fresco è distribuito principalmente in Liguria, in particolare nella zona di produzione. Il prodotto è reperibile su tutto il territorio nazionale attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio presso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 4 ottobre 2005



Brovada DOP

La zona di produzione

La zona di produzione e condizionamento del prodotto è riservata all'interno del territorio dei comuni compresi nelle province di Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia.

Le caratteristiche

Il prodotto è ottenuto dalla trasformazione della rapa bianca locale dal colletto viola, «rapa da brovada», mediante un processo di macerazione e fermentazione in vinaccia. Viene immesso al consumo grattugiato a fettucce dalle dimensioni tra i 3 e i 7 mm; ha consistenza croccante ed elastica, polpa soda e succosa di colore bianco, sapore acido, aroma pungente, colore bianco crema tendente al rosa, al rosato, al rosso, a seconda della vinaccia utilizzata.

Come lo distingui

La Brovada viene immessa al consumo in confezioni, quali sacchetti vaschette o secchielli di plastica e/o vasi di vetro, chiuse ermeticamente. Su ogni imballaggio è posta l'etichetta con l'indicazione del nome, la menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), il simbolo comunitario e il logo della denominazione raffigurante una rapa stilizzata e la scritta in maiuscolo "BROVADA".

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito interamente nella zona di produzione e nelle zone limitrofe attraverso la distribuzione moderna, il dettaglio tradizionale e, in minima parte, tramite la vendita diretta e la ristorazione.

Denominazione registrata il 8 novembre 2011



Carciofo Brindisino IGP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende i seguenti comuni del territorio amministrativo della provincia di Brindisi: Cellino San Marco, Mesagne, San Donaci, San Pietro Vernotico, Torchiarolo, San Vito dei Normanni e Carovigno, nella regione Puglia.

Le caratteristiche

Il prodotto viene commercializzato fresco e all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche: capolini teneri e sapidi; foglie compatte, carnose e tenere; interno carnoso e gustoso. Il sapore dolce, lo rende inoltre apprezzato anche per il consumo crudo.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in contenitori realizzati con materiale di origine vegetale, di cartone o altro materiale riciclabile, con capienza da un minimo di 1 fino ad un massimo di 25 carciofi e chiusi con un sigillo inutilizzabile dopo l'apertura. Le confezioni riportano l'indicazione del nome, la menzione Indicazione Geografica Protetta, il simbolo comunitario e il logo del prodotto costituito da un cerchio giallo dal bordo dentellato, recante al centro un'immagine di un carciofo di colore verde mentre sullo sfondo è rappresentata la stilizzazione del monumento al Marinaio della città di Brindisi.

Dove puoi acquistarlo

La distribuzione del prodotto (non certificata considerata la registrazione del marchio a fine 2011) è destinata al mercato domestico principalmente attraverso la vendita diretta abbinata al dettaglio.

Denominazione registrata il 8 novembre 2011



Carciofo Spinoso di Sardegna DOP

La zona di produzione

La zona di produzione del Carciofo Spinoso di Sardegna interessa numerosi comuni di tutte le province della regione Sardegna.

Le caratteristiche

Il Carciofo Spinoso di Sardegna ha un capolino conico allungato e mediamente compatto, di colore verde con sfumature violetto-brunastre e spine di colore giallo sulle brattee. Il gambo è poco fibroso e tenero. Il profumo è intenso e floreale, la consistenza è carnosa, tenera e croccante insieme. Il gusto è caratterizzato da un giusto equilibrio tra amarognolo, per la presenza dei tannini, e dolciastro, derivante dalla presenza di carboidrati, risultando pertanto poco astringente.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in vassoi contenenti da 2 a 12 capolini, interi e/o porzionati, oppure in cestini di materiale per alimenti da 500 g fino a 5 kg o in cassette di legno, cartone o plastica contenenti dai 4 ai 60 capolini. Sulla confezione sono riportati l'indicazione del nome, la menzione Indicazione Geografica Protetta, il simbolo comunitario e il logo che riproduce un carciofo con due foglie in un cerchio con la scritta Carciofo Spinoso di Sardegna.

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata il 4 febbraio 2011



Cappero di Pantelleria IGP

La zona di produzione

La produzione del Cappero di Pantelleria comprende l'intero territorio dell'isola di Pantelleria in provincia di Trapani, in Sicilia.

Le caratteristiche

Il Cappero di Pantelleria è ottenuto da piante della specie botanica "Capparis botanica", varietà "inermis", cultivar "nocellara". I capperi, raccolti manualmente, sono sottoposti ad un processo di salatura a secco con impiego esclusivo di sale marino in una percentuale pari al 30-40% del peso della massa dei capperi da lavare. La massa è rimescolata quotidianamente al fine di favorire la fermentazione lattica che conferisce al prodotto le apprezzate caratteristiche organolettiche. Il prodotto, all'atto dell'immissione al consumo, si distingue per la forma globosa, raramente allungata o conica; il diametro dei capperi varia da 4 a 15 mm; il colore è verde tendente al senape; l'odore è aromatico, forte, caratteristico, senza alcuna inflessione di muffa; il sapore è salato. Il sale marino presente nel prodotto non deve superare il 25% del peso dei capperi.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in contenitori di vetro o di plastica. Sulla confezione è riportata l'indicazione Cappero di Pantelleria seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta (IGP), dal logo della denominazione, raffigurante i capperi con sullo sfondo il profilo dell'isola di Pantelleria, e dal simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente in Sicilia, attraverso la vendita diretta e, in parte, anche sul territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Carciofo di Paestum IGP

La zona di produzione

La zona di produzione del Carciofo di Paestum comprende parte del territorio dei comuni di Agropoli, Albanella, Giungano, Ogliastro Cilento, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Campagna, Eboli, Montecorvino Pugliano, Pontecagnano Fiano e Serre, tutti ubicati nella provincia di Salerno, in Campania.

Le caratteristiche

Il Carciofo di Paestum si riferisce ai capolini del tipo Romanesco, detto anche "Tondo di Paestum". Il prodotto si distingue per la pezzatura grossa rispetto alle altre produzioni (quattro capolini per 1 kg di prodotto) e per il sapore gradevole. L'aspetto dei capolini è rotondeggiante con caratteristico foro all'apice; il colore è verde con sfumature violetto-rosacee; il peduncolo ha lunghezza inferiore a 10 cm. La precocità, in riferimento al periodo di produzione (febbraio-maggio) caratterizzato da un clima fresco e piovoso, conferisce tenerezza e delicatezza ai capolini in particolare alla parte basale delle foglie esterne (o brattee) ed al ricettacolo carnoso e gustoso.

Come lo distingui

Il prodotto è immesso in commercio in contenitori rigidi contenenti dai due ai ventiquattro capolini. Sulle confezioni devono essere riportate le seguenti indicazioni: Carciofo di Paestum, Indicazione Geografica Protetta (IGP), il logo della denominazione, raffigurante il Tempio di Nettuno sito in Paestum, e il simbolo comunitario. I prodotti per la cui preparazione è utilizzato il Carciofo di Paestum, anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento a detta denominazione, ma senza apposizione del logo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito principalmente nella provincia di Salerno, in Campania, attraverso la vendita diretta e la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 12 marzo 2004



Carciofo Romanesco del Lazio IGP

La zona di produzione

La zona di produzione è limitata ad alcune aree delle province di Viterbo, Roma e Latina, e comprende i comuni di Montalto di Castro, Canino, Tarquinia, Allumiere, Tolfa, Civitavecchia, Santa Marinella, Campagnano, Cerveteri, Ladispoli, Fiumicino, Roma, Lariano, Sezze, Priverno, Sermoneta, Pontinia, tutti localizzati nel Lazio.

Le caratteristiche

Il nome Carciofo Romanesco del Lazio è riservato ai carciofi ottenuti dalle varietà "Castellammare" e "Campagnano" e relativi cloni. Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche: capolino principale sferico, compatto, con caratteristico foro all'apice, di dimensioni grandi, con foglie esterne (o brattee) di colore verde con sfumature violette, ad apice arrotondato, inciso. Il peduncolo è medio o lungo di grosso spessore; il diametro dei cimarioli (capolino terminale più grosso e precoce) è non inferiore a 10 cm, quello dei capolini è non inferiore a 7 cm.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in confezioni sigillate ricoperte con rete di plastica oppure in mazzi avvolti con una fascia. Per il consumo locale tradizionale è consentita, esclusivamente all'interno della regione Lazio, la vendita dei cimarioli in mazzi da dieci, provvisti di foglie e con gambo anche superiore ai 10 cm di lunghezza oppure in mazzi di numero non definito a forma di pigna e senza foglie. Sulle confezioni è riportata l'indicazione Carciofo Romanesco del Lazio IGP seguita dal logo della denominazione, raffigurante un capolino di carciofo su un campo rosa tendente all'arancio, ed il simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente nel Lazio attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio e nel territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 21 novembre 2002



Carota Novella di Ispica IGP

La zona di produzione

La zona di produzione della Carota Novella di Ispica comprende alcuni comuni delle province di Ragusa, Siracusa, Catania e Caltanissetta, nella regione Sicilia.

Le caratteristiche

Il prodotto presenta una forma cilindro-conica, con un diametro variabile da 15 a 40 mm ed un peso compreso tra i 50 ed i 150 g. All'aspetto si presenta pulita, lucida in superficie, priva di radice apicale e radichette secondarie e senza fessure visibili; il colore arancione è particolarmente intenso. L'epidermide si presenta lucida, la polpa tenera, ed il cuore poco fibroso. Il sapore è quello tipico della carota, il profumo è intenso con sentori di erbaceo.

Come lo distingui

Il prodotto è immesso in commercio nelle categorie commerciali Extra e Prima. Le confezioni devono essere sigillate, in modo tale che per consumare il prodotto si debba rompere l'apposito sigillo. Sulla confezione sono riportati l'indicazione del nome, la menzione Indicazione Geografica Protetta, il simbolo comunitario e il logo del prodotto che riproduce una carota con la scritta Carota Novella di Ispica IGP.

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata il 18 dicembre 2010



Carota dell'Altopiano del Fucino IGP

La zona di produzione

La zona di produzione della carota dell'Altopiano del Fucino comprende il territorio dei comuni di Avezzano e frazioni, Celano e frazioni, Cerchio, Aielli, Collarmele, Pescina e frazioni, San Benedetto dei Marsi, Gioia dei Marsi e frazioni, Lecce nei Marsi, Ortucchio, Trasacco, Luco Dei Marsi, tutti ubicati nella provincia di L'Aquila, in Abruzzo.

Le caratteristiche

La denominazione Carota dell'Altopiano del Fucino è riservata alle carote della specie "Daucus carota L.", derivanti dalle seguenti varietà: Maestro (Vilmorin), Presto (Vilmorin), Concerto (Vilmorin), Napoli (Bejo), Nándor (Clause), Dordogne (SG). La Carota dell'Altopiano del Fucino all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche: forma cilindrica con punta arrotondata, assenza di peli radicali; colore uniforme arancio intenso; polpa croccante e vitrea alla rottura. Contenuto di saccarosio > 3%; contenuto di **beta carotene** > 100 mg/kg; contenuto di **proteine** > 1,2%; fibra > 1,2%. Per tutte le varietà la categoria commerciale deve essere **Extra e I**.

Come lo distingui

Il prodotto è posto in vendita in appositi imballaggi, realizzati in legno, cartone o plastica, contraddistinti da apposita etichetta riportante le indicazioni Carota dell'Altopiano del Fucino seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta (IGP), dal logo della denominazione e dal simbolo comunitario. I prodotti per la cui elaborazione è utilizzata come materia prima la Carota dell'Altopiano del Fucino, anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, sono immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento a detta denominazione, senza l'apposizione del simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

La distribuzione del prodotto avviene prevalentemente nella regione Abruzzo e in parte nel territorio nazionale, attraverso la vendita al dettaglio o tramite la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 15 febbraio 2007



Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP

La zona di produzione

La zona di produzione della Cipolla Rossa di Tropea Calabria comprende il territorio di alcuni comuni in provincia di Cosenza, Catanzaro e Vibo Valentia, in Calabria.

Le caratteristiche

La denominazione individua i bulbi della specie "Allium Cepa" che si distinguono, in base alla forma e alla precocità di bulbificazione derivante dall'influenza della luce, nei seguenti tre tipi: cipollotto, cipolla da consumo fresco e cipolla da serbo. Il cipollotto è di colore bianco-rosato-violaceo e sapore dolce tenero; la cipolla da consumo fresco è di colore bianco-rosso fino al violaceo e sapore dolce e tenero; la cipolla da serbo è di colore rosso violaceo e sapore dolce.

Come lo distingui

Il cipollotto è confezionato in fasci riposti in cassette di cartone, plastica o legno; la cipolla da consumo fresco viene confezionata in mazze da 5-8 kg riposti in cassoni o cassette; la cipolla da serbo in cassette o sacchetti da massimo 25 kg. Su ogni confezione sono presenti le seguenti diciture: Cipolla Rossa di Tropea, la specifica tipologia di prodotto - cipollotto, cipolla da consumo fresco, cipolla da serbo - l'indicazione IGP nonché il logo della denominazione rappresentante la rupe di Tropea su cui si eleva il Santuario Benedettino di Santa Maria dell'Isola. L'etichetta contiene, inoltre, le seguenti indicazioni: il nome, il cognome, la ragione sociale e l'indirizzo del confezionatore, il peso netto all'origine.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto può essere acquistato sul territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 27 marzo 2008



Cipollotto Nocerino DOP

La zona di produzione

La coltivazione del Cipollotto Nocerino interessa tutta l'area del bacino della Valle del Sarno, in provincia di Salerno, e la zona sud della provincia di Napoli, in Campania.

Le caratteristiche

La denominazione Cipollotto Nocerino si riferisce ai bulbi appartenenti alla specie "Allium Cepa L.", pianta erbacea con ciclo vegetativo biennale, caratterizzati da un bulbo di colore bianco, la forma cilindrica con leggero ingrossamento alla base, il calibro compreso tra 1 e 5 cm, e un sapore dolce e delicato, per niente piccante; le foglie sono di colore verde intenso e di forma lineare e cilindrica terminante a punta. Il prodotto si presenta intero, pulito, esente da qualsiasi tipo di danno e privo di odori e/o sapori estranei. Il ciuffo radicale e le foglie devono essere intere o tagliate a misure diverse. È commercializzato nelle classi commerciali **categoria Extra e I**.

Come lo distingui

I cipollotti vengono legati a mazzetti e posti in cassette di legno o di plastica. Sulle confezioni viene posta l'etichetta che riporta le indicazioni Cipollotto Nocerino DOP e, seguita dal logo della denominazione raffigurante una pianta di cipollotto vicino ad una "S" stilizzata, e dal simbolo comunitario. I prodotti per la cui preparazione è utilizzato il Cipollotto Nocerino, anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario giallo/rosso identificativo della DOP.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito principalmente in Campania e nel territorio di produzione, attraverso la vendita diretta e al dettaglio.

Denominazione registrata il 10 luglio 2008



Fungo di Borgotaro IGP

La zona di produzione

Il Fungo di Borgotaro è prodotto nei boschi dell'Appennino Tosco-Emiliano nei comuni di Albareto e Borgo in provincia di Parma in Emilia Romagna, e nel comune di Pontremoli in provincia di Massa-Carrara in Toscana.

Le caratteristiche

La denominazione Fungo di Borgotaro si riferisce alle seguenti varietà: "Boletus Aestivalis", "Boletus pinicola Cittadini" – chiamato dialettalmente "Moro" – "Boletus aereus Bulliard" - chiamato dialettalmente "Magnan" - e "Boletus edulis Bulliard" – chiamato dialettalmente "Fungo del Freddo". Il Boletus Aestivalis, detto anche rosso o fungo del caldo, presenta le seguenti caratteristiche: cappello emisferico, poi convesso, di carne soffice e bianca, odore e sapore gradevoli, tempo di raccolta maggio-settembre. Il Moro è caratterizzato dal cappello da emisferico a convesso appianato, carne bianca, sapore dolce, tempo di raccolta giugno. Il Magnan ha un cappello emisferico, poi convesso infine piano, carne soda e bianca, sapore fungino intenso, tempo di raccolta luglio-settembre. Il Fungo del Freddo presenta un cappello prima emisferico poi convesso infine appianato, carne soda e bianca sapore delicato, tempo di raccolta da fine settembre alla prima neve.

Come lo distingui

Il Fungo di Borgotaro è commercializzabile sfuso o in cassette, possibilmente separato per varietà. I contenitori sono di legno di faggio o di castagno. Nel contenitore è applicata una retina con inserita una fasciatura sigillata in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza rompere il sigillo. I contenitori riportano le indicazioni Fungo di Borgotaro e Indicazione Geografica Protetta (per esteso e in acronimo), il logo della denominazione e il simbolo comunitario, nonché i riferimenti del confezionatore, la data di raccolta e il peso netto all'origine.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile prevalentemente nelle province di Parma, in Emilia-Romagna, e Massa Carrara, in Toscana, attraverso la vendita diretta e la ristorazione.

Denominazione registrata il 12 giugno 1996



Insalata di Lusia IGP

La zona di produzione

L'area di produzione comprende il territorio dei comuni di Rovigo Lusia, Badia Polesine, Lendinara, Costa di Rovigo, Fratta Polesine, Villanova del Ghebbo ricadenti nella provincia di Rovigo e di Barbona, Vescovana e Sant'Urbano nella provincia di Padova, in Veneto.

Le caratteristiche

L'Indicazione Geografica Protetta Insalata di Lusia è riservata esclusivamente all'insalata "Lactuca Sativa", nelle due varietà Cappuccia e Gentile. Il prodotto si caratterizza per il fusto corto, massimo 6 cm, molto carnoso su cui si inseriscono le foglie; al palato è fresco e croccante. Il cespo leggero e morbido, grazie all'assenza di fibrosità, è turgido anche dopo 10-12 ore dalla raccolta, con assenza di fenomeni di lignificazione; le foglie sono croccanti, fresche e turgide; il gusto è lievemente sapido tale da escludere la necessità di sale nel condimento.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in contenitori di legno, plastica, polistirolo, cartone e altro materiale idoneo all'uso alimentare. Il contenuto di ciascun imballaggio è omogeneo ed include soltanto insalata della stessa varietà, origine, tipo, categoria e calibro. La parte superiore dell'imballaggio contenente il prodotto è protetta con l'apposizione di una barriera trasparente tale da permettere sia la visibilità che la naturale traspirazione; vi figurano, inoltre, l'indicazione Insalata di Lusia – IGP, il logo della denominazione e il simbolo comunitario di dimensioni non inferiore ad altre diciture eventualmente presenti sullo stesso imballaggio.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è commercializzato prevalentemente in Veneto, attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio.

Denominazione registrata il 25 novembre 2009



La Bella della Daunia DOP

La zona di produzione

La zona di produzione dell'oliva La Bella della Daunia comprende alcuni comuni della provincia di Foggia, in Puglia.

Le caratteristiche

La denominazione La Bella della Daunia si riferisce alle olive da mensa di colore verde o nero ottenute dalla varietà di olivo "La Bella di Cerignola". Le olive hanno forma allungata, somigliante ad una susina, con base ristretta ed apice acuto e sottile; il colore esterno è verde paglierino uniforme per il tipo verde, e nero intenso in tutto lo spessore della polpa per il tipo nero; la pellicola esterna è sottile; il sapore è delicato, la polpa consistente, quasi croccante nella varietà verde. Il peso medio del frutto è di circa 11 g, la resa in polpa superiore all'80%; il contenuto in **grassi** è massimo il 15% per il tipo verde, e massimo il 18% per il tipo nero.

Come lo distingui

Il prodotto è messo in vendita in contenitori di vetro, di peso pari a massimo 5 kg. È ammesso l'utilizzo di confezioni in termoplastica, in latta e in plastica. Il prodotto presenta in etichetta l'indicazione La Bella della Daunia DOP, seguita dal logo della denominazione ispirato ad un'antica figura pittorica vascolare che rappresenta una danzatrice che stringe nella mano sinistra un ramo di ulivo. Oltre al logo, le confezioni devono riportare il simbolo comunitario della DOP.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente nella zona di produzione e in Puglia attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio. Una parte del prodotto viene commercializzata anche sul territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 7 settembre 2000



Nocellara del Belice DOP

La zona di produzione

La zona di produzione dell'oliva Nocellara del Belice comprende il territorio dei comuni di Castelvetro, Campobello di Mazara e Partanna ubicati nella Valle del Belice in provincia di Trapani, in Sicilia.

Le caratteristiche

Le olive da mensa designate con la denominazione Nocellara del Belice all'atto dell'immissione al consumo presentano le seguenti caratteristiche: forma arrotondata, colore della drupa verde o nero, polpa consistente e croccante, gusto leggermente amarognolo. Le olive sono avviate alla lavorazione entro e non oltre 24 ore dalla raccolta.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in contenitori di vetro, banda stagnata, terracotta oppure in sacchetti di materiale plastico. Gli imballaggi devono essere sigillati in modo da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del contenitore. Sulle confezioni è riportata l'indicazione Nocellara del Belice DOP, seguita dal logo della denominazione raffigurante un albero di olivo davanti ai resti di un tempio greco, e il simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile in Sicilia, in particolare nella zona di produzione e, in gran parte, anche sul territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 20 gennaio 1998



Melanzana Rossa di Rotonda DOP

La zona di produzione

La zona di produzione della Melanzana Rossa di Rotonda interessa l'intero territorio dei comuni di Rotonda, Viggianello, Castelluccio Superiore, Castelluccio Inferiore, in provincia di Potenza, nella regione Basilicata.

Le caratteristiche

Il prodotto ha una forma tondeggiante, simile ad un pomodoro, e pesa fino a 200 g. Il suo colore, allo stato fresco, è verde arancio chiaro con tenui sfumature verdognole ad inizio maturazione e successivamente arancione vivo tendente al rosso lucido. La polpa è carnosa, il profumo è intenso e fruttato mentre al palato è piccante con retrogusto amarognolo.

Come lo distingui

Sulle etichette apposte sulle confezioni devono essere riportate, le seguenti indicazioni: Melanzana Rossa di Rotonda e Denominazione di Origine Protetta (DOP), il logo di forma ellittica dal bordo a fondo bianco in cui è riportata la dicitura Melanzana Rossa e nella parte inferiore la dicitura di Rotonda. Nella parte interna è raffigurata l'immagine stilizzata di una melanzana rossa dal corpo sfumato dal rosso all'arancio. Alla base del logo è riportata la dicitura Denominazione di Origine Protetta.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile nella zona di produzione e nei territori limitrofi tramite la vendita diretta e il dettaglio tradizionale. E' diffuso anche nei mercati rionali e ambulanti.

Denominazione registrata il 16 luglio 2010



Oliva Ascolana del Piceno DOP

La zona di produzione

La zona di produzione dell'Oliva Ascolana del Piceno interessa parte dei comuni della provincia di Ascoli Piceno nelle Marche (Acquaviva Picena, Montegranaro, San Benedetto del Tronto) ed alcuni comuni della provincia di Teramo in Abruzzo (Martinsicuro, Giulianova, Roseto degli Abruzzi).

Le caratteristiche

Il prodotto è commercializzato in salamoia oppure panato e ripieno con carni di bovino, suino e, in piccola parte, di pollo e/o tacchino; il prodotto panato è destinato alla frittura. L'oliva in salamoia presenta un colore dal verde al giallo paglierino, odore caratteristico, sapore lievemente acido con retrogusto amarognolo, fragranza e croccantezza in bocca, polpa piena, fine, compatta e non raggrinzita. Possono essere aggiunti acidificanti naturali e aromatizzanti, incluso il finocchio selvatico. Il prodotto panato ripieno si caratterizza per una forma leggermente allungata e irregolare, con presenza di aree verdi; alla rottura la panatura deve rimanere aderente all'oliva mentre il ripieno deve essere compatto, con profumo fruttato di oliva e spezie.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in contenitori idonei all'uso alimentare. Sulla confezione figura l'indicazione Oliva Ascolana del Piceno DOP, seguito, dalle diciture "in salamoia", "in salamoia naturale" o "ripiena" a seconda della tipologia di prodotto. L'etichetta presenta inoltre il logo della denominazione, che può essere riportato in qualsiasi colore o combinazione di colori, raffigurante un quadrato nel quale è contenuta un'oliva racchiusa in due foglie stilizzate che sovrastano l'immagine grafica di un castello, nonché il simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

La distribuzione del prodotto avviene prevalentemente nella provincia di Ascoli Piceno nelle Marche, attraverso la vendita diretta e al dettaglio. Una parte significativa ha una commercializzazione nazionale.

Denominazione registrata il 14 novembre 2005



Patata della Sila IGP

La zona di produzione

La zona di produzione della Patata della Sila interessa alcuni comuni dell'Altopiano Silano, nelle province di Cosenza e Catanzaro, in Calabria.

Le caratteristiche

Il prodotto è caratterizzato dalla forma tonda o tonda/ovale o lunga/ovale; la buccia è resistente allo sfregamento; la polpa è compatta, senza cedimenti alla pressione. All'atto dell'immissione al consumo i tuberi devono essere sani, non germogliati, interi, puliti, esenti da macchie. La notorietà della patata della Sila è connessa alle sue qualità organolettiche e culinarie, in particolare legate alla frittura e alla conservabilità di lungo periodo, senza subire trattamenti chimici antigerminazione.

Come lo distingui

All'atto dell'immissione al consumo sull'etichetta compare, oltre al simbolo grafico comunitario, l'indicazione Patata della Sila seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta (IGP) e il logo con la scritta Patata della Sila sotto un profilo montano. È commercializzato in confezioni di vario tipo e di vario peso, idonee all'uso alimentare, mai sfuso, in particolare: vassoi e vaschette da 0,5 kg a 1 kg; vert-bag, girsac e buste da 1 a 5 kg; retine da 1 a 2,5 kg; sacchi da 2,5 a 10 kg; cartoni da 5 a 20 kg; casse in legno da 12,5 kg a 20 kg; ceste da 10 a 20 kg.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito principalmente nella zona di produzione e nei territori limitrofi attraverso grossisti e la grande distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 09 ottobre 2010



Patata di Bologna DOP

La zona di produzione

La zona di produzione della Patata di Bologna interessa la provincia di Bologna, nella regione dell' Emilia Romagna.

Le caratteristiche

La Patata di Bologna è caratterizzata dalla forma dei tuberi prevalentemente ovoidale allungata, con presenza di gemme (occhi) superficiali e poco pronunciati. La buccia levigata è integra e priva di difetti esterni che alterano le sue caratteristiche, la polpa consistente è di colore variabile che varia dal bianco al giallo paglierino. Il prodotto ha una buona conservabilità ed un gusto tipico ma non troppo pronunciato.

Come lo distingui

Ai fini dell'immissione al consumo, la commercializzazione del prodotto avviene utilizzando sacchi, retine, buste di peso variabile da 0,5 a 25 kg..Sulle confezioni deve essere indicata la dicitura Patata di Bologna seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), dal simbolo comunitario e dal logo che raffigura una immagine stilizzata di patata attraversata in diagonale da due fasce di colore rosso e blu con accanto la scritta Patata di Bologna DOP.

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata il 19 marzo 2010



Peperone di Pontecorvo DOP

La zona di produzione

La zona di produzione del Peperone di Pontecorvo DOP ricade nel territorio dei seguenti comuni della provincia di Frosinone, nella regione Lazio: Pontecorvo, Esperia, S. Giorgio a Liri, Pignataro Interamna, Villa S. Lucia, Piedimonte S. Germano, Aquino, Castrocielo, Roccasecca e San Giovanni Incarico.

Le caratteristiche

Il prodotto si presenta di colore rosso con eventuali striature verdi, la forma cilindro-conica allungata, la polpa sottile, il sapore dolce, la cuticola più sottile rispetto ad altri prodotti simili. Le caratteristiche che lo rendono singolare sono l'elevata sapidità e la migliore digeribilità collegata alla sua buccia sottile.

Come lo distingui

Il prodotto è immesso in commercio in confezioni da 200 g, da 1 kg a 10 kg, in contenitori di cartone, legno o plastica. L'etichetta reca, oltre al nome, al simbolo comunitario, alla menzione DOP, il logo, che evidenzia una donna in costume tradizionale Pontecorvese con un cesto contenente peperoni di Pontecorvo in un ovale e la scritta Peperone di Pontecorvo.

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata il 13 novembre 2010



Peperone di Senise IGP

La zona di produzione

La zona di produzione del Peperone di Senise comprende il territorio del comune di Senise e quello di alcuni comuni limitrofi delle province di Matera e di Potenza, in Basilicata.

Le caratteristiche

La denominazione Peperone di Senise si distingue nei tipi Appuntito (prevalente), Tronco e Uncino. Il tipo Appuntito all'atto dell'immissione al consumo possiede le seguenti caratteristiche: forma della bacca leggermente deformata con costole poco evidenti; apice stillare a punta; colore dal verde al rosso porpora; sapore dolce. Il tipo Tronco si caratterizza per: forma della bacca leggermente deformata con costole poco evidenti; apice stillare tronco; colore dal verde al rosso porpora; sapore dolce. Il tipo Uncino si distingue per: bacca leggermente deformata con costole molto evidenti; apice stillare ricurvo a uncino; colore dal verde al rosso porpora; sapore dolce. Se commercializzato secco il prodotto si presenta in collane, di lunghezza variabile, o in polvere, ottenuta dalla macinazione dei peperoni secchi essiccati in forno.

Come lo distingui

Il prodotto allo stato fresco è commercializzato in cassette di legno della capacità di 12-15 kg; allo stato secco in serte (collane) della lunghezza di 1,5-2,0 m; se in polvere in contenitori di vetro, opacizzato, con capacità di 500 e 1000 g o in bustine di carta plastificata, con capacità di 50 e 100 g. Sulla confezione del prodotto deve essere riportata l'indicazione Peperone di Senise, seguita dalla indicazione IGP, il logo della denominazione, rappresentante una "S", ed il simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito solo in Basilicata attraverso la vendita al dettaglio.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP

La zona di produzione

La zona di produzione è esclusiva di alcuni comuni dell'area vesuviana in provincia di Napoli, in Campania.

Le caratteristiche

Il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio è il frutto di alcune varietà locali di pomodorini tradizionalmente coltivate nella zona alle pendici del Vesuvio caratterizzate dalla forma ovale o leggermente puntiforme e dalla buccia spessa, note con i nomi "Fiaschella", "Lampadina", "Patanara", "Principe Borghese" e "Re Umberto". La pezzatura è non superiore a 25 g per frutto, con colore esterno vermiglio e polpa rossa. Il sapore è vivace, intenso, dolce acidulo. Il **residuo ottico** non è inferiore a **6,5 gradi Brix**. I grappoli o "schiocche", una volta raccolti, sono sistemati su un filo vegetale, legato a cerchio, così da comporre un unico grande grappolo o "piennolo". Il prodotto presenta colore esterno rosso scuro e colore della polpa rosso, consistenza buona, sapore vivace ed intenso.

Come lo distingui

Il prodotto è riconoscibile per la presenza in etichetta dell'indicazione Pomodorino del Piennolo del Vesuvio seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), di dimensioni maggiori rispetto alle altre iscrizioni, dal simbolo comunitario e dal logo (in alto a destra) che raffigura un pomodoro stilizzato comprensivo di peduncolo il cui prolungamento richiama il profilo del Vesuvio. Il pomodorino è venduto fresco o conservato allo stato di bacche o di grappoli collocati alla rinfusa in contenitori sigillati della capienza massima di 10 kg; se venduto al "Piennolo", ha peso massimo di 5 kg e può essere confezionato singolarmente in contenitori sigillati. Su entrambe le tipologie è apposto il logo della denominazione.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile nella zona di produzione attraverso la vendita al dettaglio, in parte anche attraverso la vendita diretta e la ristorazione, nonché nel corso degli eventi fieristici e delle sagre ad esso dedicate.

Denominazione registrata l'11 dicembre 2009



Pomodoro di Pachino IGP

La zona di produzione

La zona di produzione del Pomodoro di Pachino comprende il territorio dei comuni di Pachino, Portopalo di Capo Passero, Noto in provincia di Siracusa e Ispica in provincia di Ragusa, in Sicilia.

Le caratteristiche

L'indicazione Pomodoro di Pachino si riferisce ai pomodori allo stato fresco ottenuti dalla specie botanica "*Lycopersicum esculentum* Mill", che si trovano in commercio nelle seguenti tipologie: Tondo liscio, Costoluto, Cherry o Ciliegino. I frutti presentano un aspetto fresco, sano, pulito, privo di odori o sapori estranei. Il tipo Tondo Liscio si distingue per il colore rosso uniforme intenso, la forma rotonda, la polpa da soda a ben soda a seconda della categoria commerciale. Il tipo Costoluto si distingue per il colore verde scuro, polpa da soda a ben soda a seconda della categoria commerciale. Il tipo Cherry o Ciliegino si distingue per il colore rosso uniforme intenso, forma regolare a lisca di pesce, polpa da soda a ben soda. **Grado brix:** tra 4,5 e 6,0 a seconda della tipologia.

Come lo distingui

Il Pomodoro di Pachino è commercializzato in cassette di peso massimo di 15 kg. Il contenuto di ciascuna cassetta è omogeneo e contiene pomodori della stessa varietà, tipologia di frutto, categoria e calibro; in particolare i frutti sono omogenei per quanto riguarda la maturità e la colorazione. Le cassette sono identificate con la seguente dicitura: Pomodoro di Pachino IGP, anche per esteso e, nel caso che il contenuto non sia visibile dall'esterno, seguita obbligatoriamente dalla tipologia cherry o ciliegino, il logo della denominazione e infine il simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito su tutto il territorio nazionale tramite la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 4 aprile 2003



Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende il territorio di diversi comuni delle province di Napoli, Salerno e di Avellino, in Campania.

Le caratteristiche

La Denominazione di Origine Protetta Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino si riferisce ai pomodori pelati, interi o a filetti, della varietà San Marzano. Il pomodoro pelato intero presenta le seguenti caratteristiche: forma allungata, cilindrica, colore rosso, cuticola facilmente staccabile, ridotta quantità di semi, sapore tipicamente agrodolce. Il pomodoro pelato a filetti ha colore rosso, forma intera o parzialmente intera per almeno il 70% del peso del prodotto sgocciolato; è consentita l'aggiunta di sale da cucina (in misura non superiore al 3% del peso netto), di foglie di basilico e di succo di pomodoro parzialmente o interamente concentrato purché ottenuto dalla stessa sottospecie (o ecotipo).

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in barattoli a banda stagnata o in contenitori di vetro. Su ogni confezione figurano, oltre all'indicazione Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, il logo della denominazione, di forma circolare raffigurante tre pomodori affiancati, il simbolo comunitario e l'anno della raccolta.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile nella zona di produzione attraverso la vendita diretta e su tutto il territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata. Parte del prodotto viene esportata.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Radicchio di Chioggia IGP

La zona di produzione

La zona di produzione del Radicchio di Chioggia comprende il territorio dei comuni di Chioggia, e Cona Cavarzere in provincia di Venezia, di Codovigo e Corbezzele in provincia di Padova e di Rosolina, Ariano Polesine, Taglio di Po, Porto Viro e Loreo in provincia di Rovigo, tutti localizzati in Veneto.

Le caratteristiche

Il prodotto presenta due tipologie: Precoce e Tardivo. Le caratteristiche distintive del tipo Precoce sono: pezzatura medio-piccola con un peso oscillante dai 180 ai 400 g, foglie di colore dal cremisi all'amaranto, consistenza croccante e sapore dolce o leggermente amarognolo. Il tipo Tardivo presenta pezzatura medio-grande, grumolo molto compatto con peso variabile dai 200 ai 450 g, foglie di colore amaranto, consistenza mediamente croccante e sapore amarognolo. I cespi di entrambe le tipologie devono essere interi, bassi, di aspetto fresco e privi di parassiti.

Come lo distingui

Il Radicchio di Chioggia è commercializzato in contenitori di legno, plastica, polistirolo, cartone o altri materiali per alimenti, di peso variabile da 1 a 5 kg. Ogni confezione è sigillata in maniera che non si possa estrarre il prodotto senza rompere il sigillo. Su ogni confezione sono apposte l'indicazione Radicchio di Chioggia IGP, il logo della denominazione del prodotto, l'indicazione della tipologia del prodotto (se Precoce o Tardivo) e il simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

La distribuzione del prodotto avviene prevalentemente in Veneto e nei territori limitrofi attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio e in alcuni casi anche attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 17 ottobre 2008



Radicchio di Verona IGP

La zona di produzione

La zona di produzione del Radicchio di Verona comprende parte del territorio delle province di Verona, Vicenza e Padova, in Veneto.

Le caratteristiche

Il prodotto presenta due tipologie; Precoce e Tardivo. Il tipo Precoce è di peso compreso tra i 150 e i 350 g mentre il tipo Tardivo ha un peso compreso tra i 100 e i 300 g. Entrambe le tipologie hanno le seguenti caratteristiche: cespo e fittone puliti e lavati, uniformità nel calibro e nella lunghezza dei cespi; germoglio compatto, serrato nella parte apicale di forma leggermente ellittica, con nervature della lamina fogliare ben evidenti ed aperte; colore del lembo fogliare rosso brillante senza variegature; colore della nervatura principale completamente bianca stretta alla base. I cespi sono interi, sani, senza marciume. Il prodotto è commercializzato con una parte apprezzabile della radice (fittone) di lunghezza non superiore a 4 cm e di diametro proporzionale alle dimensioni del cespo stesso.

Come lo distingui

Le confezioni recano obbligatoriamente, oltre all'indicazione Radicchio di Verona IGP, al logo della denominazione e al simbolo comunitario della IGP, le seguenti diciture: nome, cognome o ragione sociale e indirizzo del confezionatore, peso, data e luogo di confezionamento, scadenza al consumo.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile prevalentemente in Veneto e nei territori limitrofi attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio e in alcuni casi anche attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 2 febbraio 2009



Radicchio Rosso di Treviso IGP

La zona di produzione

Il Radicchio Rosso di Treviso viene prodotto in alcune aree delle province di Treviso, Venezia e Padova, in Veneto.

Le caratteristiche

Il prodotto presenta due tipologie: Precoce e Tardivo. Il tipo precoce ha le seguenti caratteristiche: cespo voluminoso, ben chiuso, corredato da una modesta porzione di radice, foglie di colore rosso vinoso intenso con nervature secondarie appena accennate, costola dorsale bianca di consistenza croccante e di sapore gradevolmente amarognolo; il peso del cespo non è inferiore a 150 g e la sua lunghezza (senza radice) compresa tra i 15-25 cm. Il tipo Tardivo è caratterizzato da: germogli regolari, uniformi e dotati di buona compattezza, foglie serrate e avvolgenti che tendono a chiudere il cespo, lunghezza proporzionale alle dimensioni del cespo e comunque non superiore ai 6 cm, foglie di colore rosso-brillante interrotto da fini nervature bianche, di sapore leggermente amarognolo e di consistenza mediamente croccante; il peso minimo del cespo non è inferiore a 100 g, e la lunghezza (senza radice) compresa tra i 12-25 cm.

Come lo distingui

Il Radicchio Rosso di Treviso è commercializzato in confezioni sigillate di cartone, legno o materiale sintetico. Ogni confezione contiene un solo strato di prodotto sigillato in modo che l'apertura dell'involucro determini la rottura del sigillo. Le confezioni riportano l'indicazione Radicchio Rosso di Treviso Indicazione Geografica Protetta (IGP), accompagnate dalla specificazione Precoce o Tardivo, dal logo della denominazione e dal simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

La distribuzione del prodotto avviene prevalentemente in Veneto e nei territori limitrofi attraverso la vendita diretta, al dettaglio e, nel territorio nazionale, tramite la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Radicchio Variegato di Castelfranco IGP

La zona di produzione

La zona di produzione del Radicchio Variegato di Castelfranco comprende il territorio di alcuni comuni delle province di Treviso, Padova e Venezia, in Veneto.

Le caratteristiche

Il Radicchio Variegato di Castelfranco presenta le seguenti caratteristiche: cespo di peso minimo di 100 g con diametro minimo pari a 15 cm. Partendo dalla base del cespo si ha un giro di foglie piatte, un secondo giro di foglie un po' più sollevato, un terzo giro ancora più inclinato e così via fino ad arrivare al cuore. Il gambo (fitone) ha una lunghezza massima di 4 cm con diametro proporzionale alle dimensioni del cespo stesso; le foglie sono di colore bianco crema con variegature regolarmente distribuite, hanno il bordo frastagliato e la superficie del lembo ondulata. Il sapore varia dal dolce al gradevolmente amarognolo molto delicato.

Come lo distingui

Il Radicchio Variegato di Castelfranco è commercializzato in contenitori idonei sui quali è apposta una copertura sigillante tale da impedire che il contenuto possa venire estratto senza la rottura del sigillo. Il prodotto è riconosciuto attraverso la presenza dell'indicazione Radicchio Variegato di Castelfranco - IGP, in acronimo o per esteso, il logo della denominazione e il simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

La distribuzione del prodotto avviene prevalentemente in Veneto e nei territori limitrofi attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio e, sul territorio nazionale, attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Scalogni di Romagna IGP

La zona di produzione

La zona di produzione dello Scalogni di Romagna comprende il territorio di diversi comuni delle province di Ravenna, Forlì-Cesena e Bologna, in Emilia-Romagna.

Le caratteristiche

L'indicazione Scalogni di Romagna si riferisce esclusivamente al bulbo cipollino della specie "Allium Ascalonicum". Il prodotto è commercializzato allo stato fresco o secco, confezionato in mazzetti di peso di circa 500 g, legati nella parte terminale con la rafia. Il prodotto secco, invece, è immesso al consumo confezionato in mazzetti, in trecce o in rete. I mazzetti, del peso di circa 500 g, sono composti da bulbi omogenei per pezzatura; la legatura è effettuata con rafia al di sopra dell'apice del bulbillo, ben stretta e con le foglie mozzate 5 cm sopra la legatura. Le trecce sono composte di bulbi selezionati intrecciati con le sole foglie o sistemate con rafia. I bulbi secchi sono confezionati in retine di plastica da 100 g.

Come lo distingui

Le confezioni del prodotto riportano la dicitura Scalogni di Romagna, seguita immediatamente dalla dizione Indicazione Geografica Protetta (IGP), nonché il logo della denominazione e il simbolo comunitario. Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore nonché il peso lordo all'origine.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito principalmente nella zona di produzione attraverso la vendita diretta e, in alcuni casi tramite la vendita al dettaglio.

Denominazione registrata il 24 novembre 1997



Sedano Bianco di Sperlonga IGP

La zona di produzione

La zona di produzione del Sedano Bianco di Sperlonga IGP ricade nel territorio dei comuni di Fondi e di Sperlonga, situati in provincia di Latina nella regione Lazio.

Le caratteristiche

Il Sedano Bianco di Sperlonga, appartenente alla specie *Apium graveolens* L. var *dulce* Mill., è una pianta di taglia media, forma compatta, recante 10-15 foglie di colore verde chiaro; i piccioli fogliari sono di colore bianco con leggera sfumatura verde chiaro, poco fibrosi, caratterizzati da costolature poco evidenti. Il peso varia in relazione al calibro che può essere medio da 500 a 800 grammi e grosso oltre 800 grammi. Il gusto è dolce, abbastanza aromatico indicato per essere consumato fresco.

Come lo distingui

Il prodotto è immesso al consumo in recipienti contenenti una fila di 4-5 sedani, per un peso massimo di 5 Kg, oppure in recipienti contenenti due file di 8-10 sedani, per un peso massimo di 10 Kg. La confezione reca sull'etichetta il simbolo grafico comunitario, l'indicazione Sedano Bianco di Sperlonga, seguita dall'acronimo IGP (Indicazione Geografica Protetta) e dal logo della denominazione costituito da un rettangolo all'interno del quale è posizionato un quadrato sul quale vengono raffigurati due sedani che a loro volta sovrastano colline di campi arati.

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata il 18 marzo 2010



Riso del Delta del Po IGP

La zona di produzione

La zona di produzione si estende sul territorio amministrativo delle province di Rovigo, in Veneto, e Ferrara, in Emilia-Romagna.

Le caratteristiche

L'indicazione Riso del Delta del Po si riferisce esclusivamente al riso appartenente al tipo Japonica, gruppo superfino nelle varietà Baldo, Carnaroli, Volano e Arborio. Il prodotto si caratterizza per un chicco grande, cristallino, compatto, con un elevato tenore proteico ed è commercializzato bianco o integrale. **Indice di collosità:** Baldo > 4,5 g/cm, Carnaroli > 1,5 g/cm, Volano > 3,0 g/cm, Arborio > 3,5 g/cm.

Come lo distingui

Il riso è commercializzato in scatole o in sacchetti da 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 5 kg ed è confezionato anche sottovuoto o in atmosfera controllata. Sui contenitori figurano le seguenti indicazioni: il nome del prodotto, seguito dalla IGP per esteso o in acronimo, la varietà e la dicitura "Riso integrale" se del caso, il logo della denominazione e il simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile principalmente nella zona di produzione, specialmente nelle province di Ferrara, Rovigo e quelle limitrofe, attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio e in alcuni casi anche attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 10 novembre 2009



Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP

La zona di produzione

La zona di produzione comprende numerosi comuni localizzati nelle province di Biella e Vercelli, in Piemonte.

Le caratteristiche

Il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese si riferisce al prodotto ottenuto mediante elaborazione del riso grezzo o risone in riso integrale, raffinato e parboiled (dall'inglese partially boiled, parzialmente bollito), appartenente alle seguenti varietà: Arborio, Baldo, Balilla, Carnaroli, S. Andrea, Loto, Gladio. Il prodotto si presenta di colore bianco, di forma allungata (eccetto che per la varietà Balilla che è più corta), semitonda o affusolata, il dente è regolare o pronunciato (eccetto che per la varietà Gladio dove è sfuggente). **L'indice di collosità** varia in relazione alla varietà: Arborio max. 3,6 g/cm, Baldo max. 4,7 g/cm, Balilla max. 3,4 g/cm, Carnaroli max. 1,3 g/cm, S. Andrea max. 4,6 g/cm, Loto max. 3,8 g/cm, Gladio max. 0,8 g/cm.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato confezionato in sacchi di stoffa o in altri contenitori di plastica, o di altro materiale, idonei all'uso alimentare. Il prodotto può essere riconosciuto attraverso la presenza in etichetta dell'indicazione "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP" seguita dal simbolo comunitario, dal nome della varietà dal logo della denominazione, raffigurante tre grani di riso raffinati, diritti e accostati con sullo sfondo bianco l'immagine stilizzata del massiccio del Monte Rosa dai cui ghiacciai discendono le acque che alimentano l'irrigazione delle risaie della Baraggia.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è commercializzato principalmente nella zona di produzione attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio e in parte sul territorio nazionale attraverso la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 21 Agosto 2007



Riso Nano Vialone Veronese IGP

La zona di produzione

La zona di produzione del Riso Nano Vialone Veronese comprende il territorio dei seguenti comuni della provincia di Verona, in Veneto: Bovolone, Buttapietra, Casaleone, Cerea, Concamarise, Erbé, Gazzo Veronese, Isola della Scala, Isola Rizza, Mozzecane, Bogara, Nogarole Rocca, Oppeano, Palù, Povegliano Veronese, Ronco all'Adige, Roverchiara, Salizzole, Sanguinetto, San Pietro di Morubio, Sorgà, Trevenzuolo, Vigasio, Zevio.

Le caratteristiche

Il prodotto corrisponde al riso della specie Japonica, della varietà nano vialone. All'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche: colore bianco, lunghezza media, forma tonda, grossezza media, perla centrale estesa, striscia assente, dente pronunciato, testa tozza, sezione tondeggiante. **Indice di collosità:** < 1,1 g/cm. Tempo di cottura: 15,5 – 16,5 minuti.

Come lo distingui

Il riso Nano Vialone Veronese è commercializzato in confezioni di peso compreso tra 0,5 e 5 kg. Su ogni confezione è presente il nome del prodotto in caratteri chiari, indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore della confezione e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle altre indicazioni. Sulla confezione, oltre all'indicazione, figurano il logo della denominazione ed il simbolo comunitario. Le confezioni di riso sono numerate secondo le indicazioni fornite dal Consorzio per la tutela del Riso Nano Vialone Veronese.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è distribuito principalmente nella zona di produzione e nelle zone limitrofe attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio e nel territorio nazionale tramite la distribuzione organizzata.

Denominazione registrata il 1° luglio 1996



Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP

La zona di produzione

La zona di pesca, trasformazione e condizionamento delle Acciughe sotto sale del Mar Ligure corrisponde alle acque prospicienti la costa ed al territorio dei comuni della Regione Liguria che si affacciano sul versante tirrenico. La distanza massima dalla costa non è superiore ai 20 km.

Le caratteristiche

Le Acciughe sotto sale del Mar Ligure sono pescate con il metodo tradizionale della lampara nel periodo che va dal 1° aprile al 15 ottobre, durante il quale esse raggiungono la maturità sessuale e dimensioni corporee tra 12 e 20 cm. Per quanto concerne l'elaborazione, è possibile una presalagione, al fine di consentire lo spurgo del sangue in eccesso. Di seguito le acciughe sono pulite a mano, quindi collocate in barili di legno di castagno o vasi di terracotta, disposte a raggiera. Ogni strato di acciughe è coperto con strati di sale marino. Dopo qualche giorno il liquido formatosi è sostituito con salamoie a media o forte concentrazione. La stagionatura dura all'incirca 40/60 giorni. A stagionatura ultimata, dai barili le acciughe sono trasferite in contenitori di vetro definiti "arbanelle", atti a contenere quantità di prodotto tra 200 g e 3 kg. Alle acciughe vanno sempre alternati strati di sale marino. L'ultimo strato, in particolare, va completamente coperto di sale, al fine di prevenirne l'ossidazione e l'arbanella va chiusa con un dischetto di ardesia, vetro o plastica ad uso alimentare.

Come lo distingui

Il prodotto può essere riconosciuto per la presenza in etichetta dell'indicazione Acciughe sotto sale del Mar Ligure seguita dalla menzione e Indicazione Geografica Protetta (IGP) e dal logo della denominazione che riporta delle acciughe stilizzate.

Dove puoi acquistarlo

La distribuzione del prodotto avviene prevalentemente in Liguria, attraverso la vendita diretta e/o al dettaglio.

Denominazione registrata il 4 agosto 2008



Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino DOP

La zona di produzione

La zona di produzione è esclusiva di alcuni comuni nelle province di Torino, Cuneo, Asti in Piemonte.

Le caratteristiche

La denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino è riservata agli esemplari allo stato fresco della specie "Tinca tinca" allevati, cresciuti e nati da riproduttori a loro volta nati nella zona di produzione. La tinca è allevata sia in stagni esistenti sia in nuovi bacini in argilla. L'alimentazione negli allevamenti avviene attraverso interventi di fertilizzazione naturale dei bacini per consentire lo svezzamento e la crescita degli avannotti. Nelle fasi successive è prevista l'integrazione con alimenti non derivati da farine di carne e da Organismi Geneticamente Modificati. Il prodotto presenta una taglia compresa tra 50 e 250 g, livrea giallo dorata, dorso curvo e gibboso, occhio brillante, vivido, lucente, cornea trasparente e pupilla nera, branchie colore rosso vivo o roseo, squame lucide, iridescenti, dorate, aderenti alla pelle. L'odore è fragrante, di acqua dolce, non acre o sgradevole; le carni, inoltre, sono tenere, morbide, abbastanza compatte, scarse di grasso, con sapore tenue e delicato, decisamente meno forte rispetto al pesce di mare.

Come lo distingui

Il prodotto può essere riconosciuto per la presenza del logo della denominazione, riportante in alto la dicitura Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino, il disegno della tinca femmina con la testa rivolta a sinistra, la dicitura Denominazione d'Origine Protetta. La tinca gobba fresca è commercializzata in contenitori e in sacchetti monouso su cui sia ben evidente il logo della denominazione.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile nella zona di produzione tramite vendita diretta o attraverso la ristorazione locale.

Denominazione registrata il 21 febbraio 2008



Coppia Ferrarese IGP

La zona di produzione

La zona di produzione della Coppia Ferrarese è esclusiva della provincia di Ferrara, in Emilia-Romagna.

Le caratteristiche

La Coppia Ferrarese è un prodotto di panetteria realizzato con farina di grano tenero di tipo "0", acqua, strutto di puro suino, olio extravergine di oliva, lievito naturale, sale alimentare, malto (come tale o sottoforma di estratto). L'impasto degli ingredienti avviene lentamente per favorire la miscelazione delle materie prime in modo omogeneo e consentire alle sostanze grasse di distribuirsi in modo uniforme. Dopo la formazione delle coppie, il pane è disposto su assi di legno e collocato in celle di lievitazione con l'aggiunta del lievito madre. La cottura avviene attraverso il trasferimento del calore dal basso verso l'alto. La pezzatura è compresa tra 80 e 250 g, il colore è dorato con venature quasi bionde in corrispondenza delle zone ritorte, l'odore penetrante, appetitoso, il sapore sapido, **l'umidità** massima del 12-15%. Il prodotto è costituito da due pezzi di pasta legati assieme a forma di nastro nel corpo centrale, ciascuno con le estremità ritorte così da formare un ventaglio di quattro corna, chiamate "crostini".

Come lo distingui

La Coppia Ferrarese si riconosce per la presenza del logo della denominazione consistente in una forma di coppia di pane di colore giallo tenue sullo sfondo di un quadrato azzurro. In testa al quadrato su fondo nero vi è la scritta "Coppia" di colore bianco, mentre in basso è riportata la scritta "Ferrarese IGP" in bianco sempre su fondo nero. Il pane venduto sfuso è immesso al consumo entro 24 ore dalla produzione. Il prodotto confezionato può essere immesso al consumo anche oltre le 24 ore dalla produzione, purché la confezione garantisca la sua conservazione senza alcun ricorso a conservanti e/o additivi.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto IGP al momento non è ancora commercializzato, si prevede una distribuzione nell'ambito della provincia di Ferrara.

Denominazione registrata il 17 ottobre 2001



Pagnotta del Dittaino DOP

La zona di produzione

La zona di coltivazione, di raccolta del grano, nonché la zona di lavorazione e confezionamento della Pagnotta del Dittaino è esclusiva di alcuni comuni delle province di Enna e Catania, in Sicilia.

Le caratteristiche

Il prodotto è ottenuto dall'impasto di lievito naturale, acqua, sale e semola rimacinata di grano duro. Il grano utilizzato possiede determinate caratteristiche qualitative in termini di umidità, proteine, glutine, indice di giallo. All'impastatura degli ingredienti seguono le fasi di lievitazione, di formatura e di cottura. Il prodotto ha forma rotonda con pezzatura compresa tra 500 e 1100 g, spessore della crosta di 3-4 mm, mollica di colore giallo tenue ad **alveolatura** a grana fine, compatta ed uniforme. L'**umidità** non supera il 38 % e le caratteristiche sensoriali di odore, sapore, freschezza devono mantenersi per 5 giorni dalla produzione.

Come lo distingui

La Pagnotta del Dittaino, confezionata in film plastico o in atmosfera modificata, si riconosce per la presenza in etichetta del logo della denominazione. Tale logo ha forma rettangolare, si compone di due spighe disposte perpendicolarmente, che all'interno racchiudono due pagnotte, una dimezzata sopra una intera. A destra è riportato il simbolo comunitario, mentre in alto al centro si trova la scritta "Pagnotta del Dittaino DOP".

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile nella zona di produzione attraverso la vendita diretta o al dettaglio.

Denominazione registrata il 17 giugno 2009



Pane casareccio di Genzano IGP

La zona di produzione

La produzione del Pane Casareccio di Genzano avviene esclusivamente nel comune di Genzano, in provincia di Roma nel Lazio.

Le caratteristiche

Il Pane Casareccio di Genzano è un prodotto di panetteria realizzato con farina di grano tenero di tipo "0" e "00", acqua, sale alimentare, lievito naturale, senza aggiunta di prodotti chimici o biologici. Il processo di produzione prevede innanzitutto la preparazione del lievito naturale che è rinfrescato giornalmente mediante acqua e farina in misura proporzionale alla quantità di impasto. La fase di impasto dura all'incirca 20 minuti, ma può variare in funzione della sua quantità. A questo punto il pane, in forma di pagnotte o filoni del peso variabile da 0,5 a 2,5 Kg, viene collocato in casse di legno e ricoperto da teli di canapa spolverati di cruschetto o tritello. Segue una seconda fase di crescita di circa 40 minuti in ambienti caldi durante la quale il pane completa il suo assestamento. La cottura avviene in forni caldi, riscaldati a legna o con riscaldamento indiretto e a temperature di circa 300 gradi che consentono al pane di formare una crosta croccante spessa almeno 3 mm. La crosta protegge la mollica all'interno e la conserva spugnosa e tenera con fori non troppo grandi e irregolari. Il prodotto si presenta con la forma di pagnotta con "baciature" ai fianchi o filone rotondo o lungo del peso compreso tra 0,5 e 2,5 Kg e spessore della crosta non inferiore a 3 mm, colore all'interno bianco avorio, profumo di cereale genuino che ricorda il profumo di granaio, sapore sapido. Il profumo e la fragranza del pane sono da attribuire all'uso del lievito acido e alla qualità dei cereali impiegati. L'impiego del lievito naturale, inoltre, permette di conservare il prodotto per diversi giorni.

Come lo distingui

Il prodotto può essere riconosciuto per la presenza dell'indicazione Pane Casareccio di Genzano seguito dalla menzione Indicazione Geografica Protetta (IGP) e dal simbolo comunitario.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile nella provincia di Roma attraverso la vendita diretta e in alcuni casi anche attraverso la vendita al dettaglio.

Denominazione registrata il 24 novembre 1997



Pane di Altamura DOP

La zona di produzione

La zona di produzione del Pane di Altamura, così come l'area di coltivazione del grano è esclusiva di alcuni comuni della Murgia nord-occidentale ovvero Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola e Minerva Murge, in provincia di Bari Puglia.

Le caratteristiche

Il Pane di Altamura è ottenuto dal rimacinato di semola di grano duro impastato con lievito naturale, sale marino, acqua. Il grano utilizzato possiede determinate caratteristiche qualitative in termini di proteine, ceneri, glutine secco. Analogamente le semole di grano duro rispettano determinati valori per indice di giallo e indice di glutine. L'impasto è sottoposto a più modellature fatte a mano e intervallate da altrettante fasi di riposo prima della successiva cottura in forni alimentati a legna (quercia), gas o con riscaldamento indiretto. La cottura dura in genere 60 minuti, di cui i primi 15 a forno aperto. Per la sfornatura, è prevista l'apertura della bocca del forno per 5 minuti al fine di consentire la fuoriuscita del vapore e l'asciugamento della crosta. Il prodotto si presenta con pezzatura non inferiore a 0,5 Kg nella forma accavallata (detta skuanète) con baciature ai fianchi o nella forma bassa (detta a capidd d'prètte) senza baciature, spessore della crosta non inferiore a 3 mm, colore della mollica giallo paglierino, alveolatura omogenea, profumo caratteristico.

Come lo distingui

Il prodotto confezionato riporta sull'etichetta il logo della denominazione che consiste in uno scudo sannitico sormontato da corona-arma a quattro quarti, due rossi e due bianchi. Al centro dell'ovale compare, in orizzontale, su tre allineamenti, la scritta "Pane DOP di Altamura". In alternativa il pane può essere venduto sfuso, senza alcun involucro, ma con l'apposizione di un bollino in materiale biologico riportante le stesse indicazioni.

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile nella zona di produzione e in alcuni casi anche attraverso la distribuzione organizzata. Una certa quota di prodotto viene esportata.

Denominazione registrata il 18 luglio 2003



Pane di Matera IGP

La zona di produzione

La zona di coltivazione, di raccolta del grano, nonché la zona di lavorazione e di confezionamento è esclusiva dell'intero territorio della provincia di Matera, in Basilicata.

Le caratteristiche

Il prodotto è ottenuto dalla lavorazione di semola di grano duro, sale e acqua. Il grano utilizzato appartiene per almeno il 20% a varietà tipiche del territorio. La semola risponde a determinate caratteristiche qualitative in termini di contenuto in glutine, umidità, ceneri, indice di giallo. La produzione del Pane IGP prevede la preparazione del lievito madre con farina e polpa di frutta fresca matura tenuta preventivamente a macerare in acqua. Al lievito madre si aggiungono semola di grano duro, sale e acqua. Gli ingredienti sono, quindi, collocati nell'impastatrice e lavorati per circa mezz'ora. L'impasto ottenuto è quindi fatto lievitare, coperto con tele di cotone o di lana per poi ricavarne manualmente le preforme. Tali preforme, dopo una successiva lievitazione, sono sottoposte a cottura in forni a legna o a gas. Il Pane di Matera IGP ha forma a cornetto o a pane alto, mollica di colore giallo paglierino con caratteristica alveolazione, pezzatura da 1 o 2 Kg, spessore della crosta non inferiore a 3 mm.

Come lo distingui

Il prodotto può essere riconosciuto per la presenza dell'indicazione "Pane di Matera" seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta (IGP) e dal logo della denominazione. Quest'ultimo è costituito da un'icona di forma ovale in cui nella parte superiore è riportata la scritta "Pane di Matera", mentre nella parte inferiore è riportato Indicazione Geografica Protetta. Nella parte inferiore vi sono due fasci di grano duro legati singolarmente, di colore giallo e dietro in prospettiva la Civita di Matera con il campanile della cattedrale sullo sfondo. Se il pane è stato cotto in forno a legna, è consentita la specifica "pane cotto in forno a legna".

Dove puoi acquistarlo

Il prodotto è reperibile in provincia di Matera attraverso la vendita al dettaglio.

Denominazione registrata il 21 febbraio 2008



Ricciarelli di Siena IGP

La zona di produzione

La zona di produzione dei Ricciarelli di Siena IGP comprende tutto il territorio amministrativo della provincia di Siena, nella regione Toscana.

Le caratteristiche

Il prodotto è ottenuto dalla lavorazione di un impasto a base di mandorle, zuccheri, albume d'uova con cottura in forno. Il prodotto presenta la forma a rombo ovalizzata, il peso compreso tra 10 e 30 g al pezzo, la superficie si mostra bianca per la presenza dello zucchero a velo che la ricopre e l'eventuale presenza di crepature diffuse della pasta. L'interno è composto dalla pasta di colore beige leggermente dorato dalla consistenza morbida e non friabile.

Come lo distingui

Il prodotto è commercializzato in confezioni monopezzo o pluripezzo. La tipologia monopezzo prevede incarti ermeticamente chiusi, la tipologia pluripezzo prevede vassoi o vaschette trasparenti ermeticamente chiusi oppure in vassoi dotati di alveolo di forma e grandezza proporzionate alla dimensione dei singoli pezzi, successivamente avvolti in film trasparenti termosaldati e normalmente chiusi in scatole di cartone o di metallo. Su ogni confezione è riportata la dicitura Ricciarelli di Siena seguita dall'Indicazione Geografica Protetta per esteso o in acronimo (IGP), nonché il logo che riporta la scritta Ricciarelli di Siena e lo stemma della città.

Dove puoi acquistarlo

Non sono attualmente disponibili dati ufficiali relativi alla distribuzione commerciale del prodotto.

Denominazione registrata il 19 marzo 2010