

D.O.P.





# Cosa significa D.O.P.?



- **D=DENOMINAZIONE**
- **O=D'ORIGINE**
- **P=PROTETTA**

E' un marchio di tutela giuridica della denominazione che viene attribuito dall'Unione europea agli alimenti le cui caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono stati prodotti.

Affinché un prodotto sia DOP, le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata. Chi fa prodotti DOP deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione.

# I VANTAGGI DI COMPRARE UN PRODOTTO D.O.P.

La DOP offre garanzie su diversi livelli del processo produttivo: origine, provenienza delle materie prime, localizzazione e tradizionalità del processo produttivo.

- I prodotti certificati DOP offrono infatti:
- **Serietà**, in quanto sono prodotti regolamentati da leggi italiane e comunitarie.
- **Tracciabilità**, poiché i prodotti provengono da una zona geografica delimitata.
- **Legame con il territorio**, poiché i prodotti sono ottenuti attraverso metodi tradizionali, presentano peculiari caratteristiche dovute ad un intimo legame tra il prodotto ed un territorio con caratteristiche geologiche, agronomiche e climatiche inimitabili.
- **Tipicità**, ovvero rispetto del metodo di produzione tradizionale e dei metodi di fabbricazione che preservano la tipicità del prodotto.

# COME SI RICEVE L'APPELLATIVO D.O.P.?

Per poter ricevere l'appellativo devono sussistere due condizioni irrinunciabili, specificate dall'articolo 2 di tale regolamento:

- Le particolari qualità e caratteristiche del prodotto devono essere dovute, esclusivamente o essenzialmente, all'ambiente geografico del luogo d'origine. Per "ambiente geografico" la legge intende non solo i fattori naturali ma anche quelli umani, quindi le conoscenze e le tecniche locali. Una esemplificazione di ciò è la Mozzarella di Bufala Campana, dove gli strumenti utilizzati, l'abilità e l'esperienza dell'operatore, i tempi, le modalità operative, hanno potuto creare un prodotto davvero unico.
- La produzione delle materie prime e la loro trasformazione fino al prodotto finito devono essere effettuate nella regione delimitata di cui il prodotto porta il nome.

# LA QUALITA' DEI PRODOTTI IN ITALIA

L'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine protetta. Un'ulteriore dimostrazione della grande qualità delle nostre produzioni, ma soprattutto del forte legame che lega le eccellenze agroalimentari italiane al proprio territorio di origine.



# Prodotti D.O.P. italiani:

- ❖ COPPA PIACENTINA;
- ❖ PARMIGIANO REGGIANO  
E MOLTI ALTRI FORMAGGI  
(PECORINO DI  
FOSSA, CASATELLA  
TREVIGIANA);
- ❖ PROSCIUTTO TOSCANO.



## Prosciutto Toscano



Prodotto DOP:  
gusto unico, qualità certificata.

