



Tradizioni del territorio ed interrelazioni con la tipicità dei prodotti da esso espressi, marchi, denominazioni e certificazioni per poter usufruire di eventuali possibili marchi locali o denominazioni (dop, igp, docg)

A cura del GAL Isola Salento

## Il Territorio ed I Prodotti tipici





# Termini e denominazioni del settore enogastronomico tipico e tradizionale





# Definizione della Tipicità

Il termine “**Tipicità**” indica l’insieme di caratteristiche uniche di immagine, tradizione, tecnologia, cultura, che sono proprie di uno specifico territorio e che sono alla base delle tecniche di realizzazione di prodotti agricoli e gastronomici.

Con il termine “**Prodotti Tipici**”, cui si attribuisce un significato a valenza trasversale, si indicano:

- I prodotti tradizionali agro alimentari;
- I prodotti DOP e IGP;
- I vini DOC, DOCG, IGT;
- I prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio.

Con il termine “**Specificità**”, si indica l'elemento o l'insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria





**La definizione "prodotti tipici" è generalmente utilizzata per indicare specialità agroalimentari con una forte caratterizzazione geografica.**

Più precisamente, "prodotti tipici" definisce tutti i prodotti ai quali l'Unione Europea ha riconosciuto i marchi DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) oppure STG (Specialità Tradizionale Garantita). Per le prime due denominazioni il regolamento applicato è il CEE 2081/92, mentre per STG il 2082/92.

**Il riconoscimento DOP** viene conferito ai prodotti agroalimentari per i quali tutte le fasi di produzione (materiaprima, trasformazione, stagionatura, confezionamento) vengono svolte in una delimitata area geografica, dalla quale traggono il nome e le proprie caratteristiche.

**Il riconoscimento IGP** (viene conferito ai prodotti agroalimentari per i quali una o più fasi di produzione (materia prima, trasformazione, stagionatura, confezionamento) vengono svolte in una delimitata area geografica, dalla quale traggono il nome.

**Il riconoscimento STG** viene conferito ai prodotti agroalimentari ottenuti seguendo un metodo di lavorazione e/o trasformazione tradizionale o utilizzando materie prime tradizionali : in questo caso la tutela viene riconosciuta alla tipicità della ricetta, mentre per DOP e IGT viene tutelato il prodotto.

**Il riconoscimento DOC**: è il marchio nazionale, che viene attribuito con decreto a quei prodotti originari di una zona limitata, che in questa zona vengono realizzati con l'uso di materia prima locale, secondo usi tradizionali, legali e costanti. Oltre al disciplinare di produzione il decreto definisce le caratteristiche fisico chimiche, e organolettiche e stabilisce l'uso del simbolo grafico (marchio) che viene concesso ai prodotti che rispettino tale definizione.

**Il riconoscimento AS**: le attestazioni di specificità qualifica di prodotti in funzione delle caratteristiche specifiche che derivano loro dalle materie prime utilizzate e/o dalle condizioni di produzione, a prescindere dalla collocazione geografica dei processi produttivi





Il riconoscimento di **Prodotti tradizionali** si da a quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore a 25 anni.

Si tratta in genere di produzioni ottenute con processi di trasformazione e produzione consolidati nel tempo, che si caratterizzano come arte del particolare, assumendo non di rado valenze di assoluta eccellenza. Il fattore “Tradizionalità” conferisce ai prodotti diversi caratteri:

- Storicità ( origini delle comunità locali e il loro stretto rapporto con l’ambiente e il territorio)
- Familiarità (memoria e vocazioni delle proprie radici)
- Riscoperta ( ricerche della qualità, del gusto, del particolare)
- Eccellenza ( alto profilo organolettico)





## DISCIPLINARE:

Documento con indicazioni e prassi operative da rispettare dal produttore relativamente a:

- nome del prodotto agricolo o alimentare DOP o IGP;
- descrizione del prodotto agricolo alimentare ( materie prime, caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche e organolettiche);
- delimitazione della zona geografica e gli elementi che comprovano il legame con la zona geografica di riferimento;
- descrizione del metodo di ottenimento del prodotto o i metodi locali, leali e costanti unitamente agli elementi che comprovano il legame con l'origine con l'ambiente geografico;
  - riferimenti relativi agli organismi di controllo;
- elementi specifici dell'etichettatura connessa dicitura DOP o IGP, a seconda dei casi, o le diciture equivalenti;
- eventuali condizioni da rispettare in forza di disposizioni comunitarie o nazionali.





I disciplinari devono evidenziare le specifiche di prodotto e le materie prime e il processo che caratterizza il prodotto nazionale differenziandolo da quelli simili. Le specifiche devono fare riferimento ai caratteri di tradizionalità, precedentemente definiti e centrati essenzialmente su:

- metodologie produttive;
- uso consolidato nel tempo;
- ambito territoriale specifico.





## Altri concetti importanti

*Prodotti Locali:* l'esiguità della produzione, mancanza di ogni disciplinare o protocollo e per l'estrema variabilità delle tecniche di produzione. caratteristiche particolari, legati a particolari gusti e abitudini di consumo.

*Tracciabilità:* identificazione delle aziende che hanno contribuito alla formazione di un dato prodotto alimentare basata sul monitoraggio dei flussi materiali dal "campo alla tavola", cioè dal produttore della materia prima al consumatore finale.

*Marchi Collettivi:* garantiscono l'origine, la materia o la qualità di determinati prodotti o servizi,

*Marchi Collettivi di Impresa:* utilizzati da una pluralità di soggetti. La titolarità del marchio può spettare a soggetti sia pubblici che privati, interessare un solo tipo di prodotto, o una pluralità





# I PRODOTTI TRADIZIONALI





## PRODOTTO TRADIZIONALE

Sono considerati prodotti agroalimentari tradizionali, da inserire nell'elenco regionale e nazionale, ai sensi del D. M. 8 settembre 1999, n. 350, quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono praticate sul territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali, protratte nel tempo per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

La presenza di un riferimento all'origine territoriale permette di collegare il prodotto:

- al territorio, importante per le produzioni agricole e agroalimentari in considerazione dell'influenza che i fattori pedo-climatici dei luoghi di produzione hanno sulle caratteristiche dei prodotti;
- alla lavorazione, di carattere specifico e tradizionale ("fatto come una volta"); al riferimento a particolari tradizioni e culture di produzione.





# ELENCO REGIONALE DEI PRODOTTI TRADIZIONALI

Sono Prodotti agroalimentari tradizionali - dal valore gastronomico e culturale - da inserire nell'elenco regionale, i prodotti destinati all'alimentazione umana elencati nell'allegato I del trattato. NON i DOP, IGP e STG

Soggetti legittimati all'istanza di inserimento:

- privati e pubblici

Procedura per l'inserimento:

-documentazione;

- istruttoria;

- atlante dei prodotti tipici agroalimentari di Puglia;

-allegati.





# PRODOTTI DOP E IGP.





# PRODOTTI DOP ED IGP

**DENOMINAZIONE ORIGINE PROTETTA:** si intende 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 e la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata. (reg. CE n. 510/06); prodotto la cui qualità dovuta al legame con l'ambiente geografico, comprende sia fattori naturali che fattori umani .

**INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA:** si intende 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 e 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. (reg. CE n. 510/06); intende proteggere esclusivamente le denominazioni di prodotti che risultano avere una caratteristica legata alla localizzazione geografica.





## DIFFERENZA

Per il riconoscimento della DOP, tutte le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire nell'area geografica delimitata,

Mentre

per il riconoscimento della IGP è sufficiente che la relativa qualità o reputazione possa essere attribuita all'origine geografica e si ammette che parte del processo produttivo avvenga al di fuori di tale area.





# REGISTRAZIONE DELLE DOP E IGP:

-estesa;

- regionale.





## PRODOTTI DOP E IGP PUGLIESI:

- Olio DOP Terra di Bari
- Olio DOP Collina di Brindisi
- Olio DOP Terra d'Otranto
- Olio DOP Dauno
- Olio DOP Terre Tarentine
- Oliva DOP La Bella della Daunia
- Formaggio DOP Caciocavallo Silano
- Formaggio DOP Canestrato Pugliese
- Pane DOP di Altamura
- IGP Limone Feminello del Gargano
- IGP Clementine del Golfo di Taranto
- IGP Arancia del Gargano
- IGP Uva di Puglia (Protezione transitoria)





## FORME DI VALORIZZAZIONE:

- comunicazione istituzionale;
- rapporti con la GDO;
- comunicazione al consumatore;
- organizzazione delle imprese e delle filiere;
- servizi a supporto delle imprese;
- rapporti con le istituzioni;
- promozione territoriale.





# PRODOTTI DOC, DOCG E IGT





Le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche tipiche si classificano in:  
**Denominazioni di Origine Controllata (DOC)**, appartengono a questa categoria i prodotti per i quali la zona di origine è delimitata come prevedono i disciplinari di produzione. Tutto il ciclo produttivo deve essere conforme a quanto stabilito dal disciplinare di produzione. I prodotti sono controllati anche sotto il profilo qualitativo: prima della commercializzazione vengono obbligatoriamente sottoposti ad un'analisi chimica ed organolettica per verificare che sussistano i requisiti prescritti dal disciplinare di produzione.

**Denominazioni di Origine Controllata e Garantita (DOCG)**, si attribuisce a quei prodotti aventi già la D.O.C. da almeno cinque anni, che oltre ad avere speciali pregi organolettici, abbiano acquisito una particolare fama per effetto dell'incidenza di tradizionali fattori umani, naturali e storici; che abbiano acquisito rinomanza e valorizzazione commerciale a livello nazionale ed internazionale.

**Indicazioni Geografiche Tipiche (IGT)**, prodotti caratterizzati da aree di produzione generalmente ampie con uniformità ambientale che conferisce caratteristiche omogenee; il disciplinare produttivo è poco restrittivo. L'indicazione può essere accompagnata da altre menzioni.





## SOGGETI INTERESSATI

- Consorzi volontari di tutela;
- Interessati;
- Consigli interprofessionali;
- Regioni o Province Autonome;
- Organizzazioni di categoria.





# AGRICOLTURA BIOLOGICA





*Un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali” .*

#### CARATTERISTICHE:

-divieto di utilizzo di sostanze chimiche di sintesi e OGM;





# SISTEMA DI GESTIONE SOSTENIBILE PER L'AGRICOLTURA CHE:

- rispetta i sistemi e i cicli naturali e mantenga e migliori la salute dei suoli, delle acque, delle piante e degli animali e l'equilibrio tra di essi;
- contribuisce a un alto livello di diversità biologica;
- assicura un impiego responsabile dell'energia e delle risorse naturali come l'acqua, il suolo, la materia organica e l'aria;
- rispetta criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e soddisfa, in particolare, le specifiche esigenze.





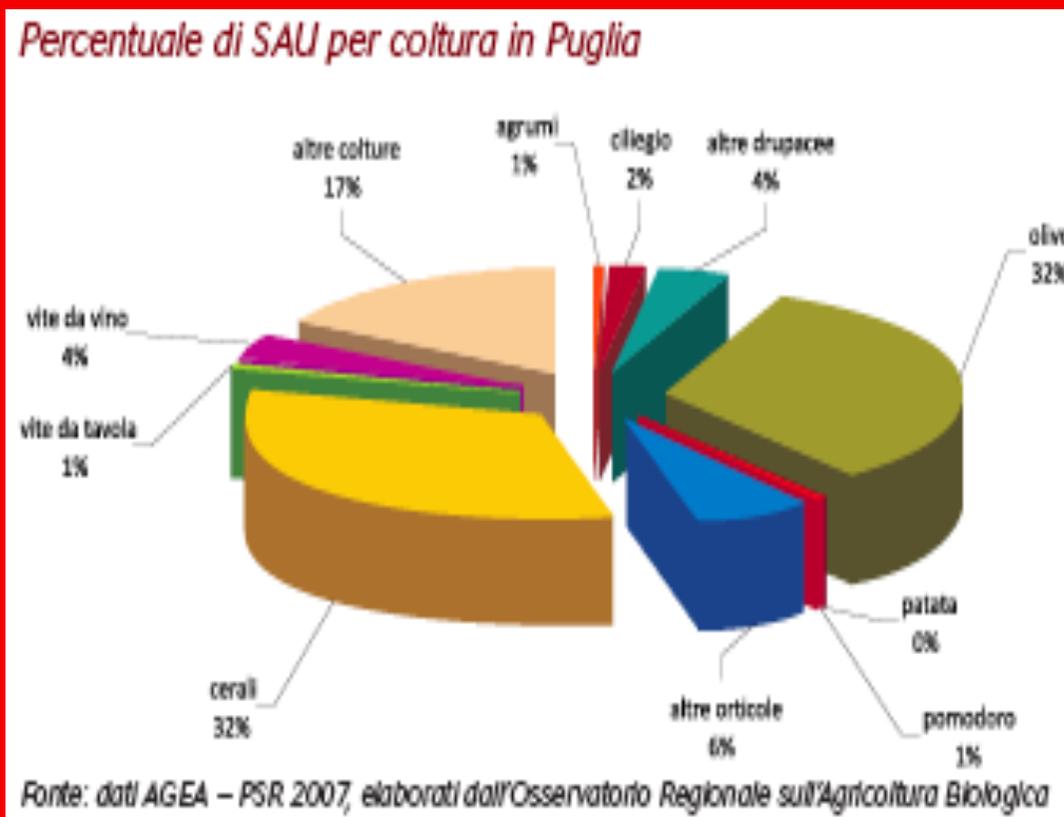
## FOCUS:

- gli elementi essenziali del sistema di gestione della produzione biologica vegetale sono la gestione della fertilità del suolo, la scelta delle specie e delle varietà, la rotazione pluriennale delle colture, il riciclaggio delle materie organiche e le tecniche colturali;
- la produzione animale biologica mira a mantenere uno stretto legame con la terra, al fine di non produrre inquinamento dell'ambiente, e al rispetto di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e di prevenzione delle malattie degli animali;
- i prodotti biologici trasformati sono ottenuti mediante procedimenti atti a garantire la persistenza dell'integrità biologica e delle qualità essenziali del prodotto in tutte le fasi della catena di produzione.





## L'AGRICOLTURA BIOLOGICA IN PUGLIA





# I PRINCIPI DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA

- il principio del benessere;
- il principio dell'ecologia;
- il principio dell'equità;
- il principio dell'equazione.





# RICONOSCERE UN PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIO:

L' etichetta: dichiara che l'azienda da cui provengono ha effettivamente ricevuto la certificazione per produrre e vendere il biologico.  
Reca le diciture merceologiche e gli elementi identificativi;

## LE GARANZIE:

Le ispezioni assicurano la conformità alla regolamentazione e devono essere effettuate in ogni anello della catena di produzione dell'agricoltura biologica





## LINEE GUIDA DELLA REGIONE PUGLIA:

- Manuale applicativo delle normative di Agricoltura Biologica
- Mezzi tecnici in Agricoltura Biologica: Concimi, ammendanti e antiparassitari
- Le colture erbacee: Grano duro
- Le colture ortive: Pomodoro
- Le colture arboree: Olivo, Vite per uva da tavola, Vite per uva da vino
- La zootecnia
- Le preparazioni alimentari





## DINAMICHE DI CONSUMO:

- numero limitato di famiglie con acquisto occasionale;
- i consumatori di frutta bio sono caratterizzati da un elevato grado di istruzione e reddito e sono localizzati in prevalenza al Nord;
- i consumatori di ortaggi bio sono caratterizzati dall'appartenenza del responsabile degli acquisti alle classi di età più basse, dalla presenza di bambini e dalla dimensione familiare inferiore ai 4 componenti;
- maggior consumo pro-capite di ortaggi bio si riscontra al Sud e nelle Isole.

(Cristine Mauracher, dell'Università di Venezia)





## DINAMICHE DI CONSUMO:

428 intervistati su 848 dichiarano di aver acquistato prodotti biologici, e ben 135 (16%) ha dichiarato di acquistarli con cadenza almeno settimanale, in questo caso la domanda è relativa, però, non solo alla frutta e agli ortaggi ma a qualsiasi prodotto bio.

(Schifani e Asciuto, dell'Università di Palermo, e Baldari, Platania e Privitera dell'Università di Reggio Calabria)





## DINAMICHE DI CONSUMO:

dal telepanel CRA emerge che i consumatori biologici si distinguono dal resto del campione per la netta prevalenza della categoria dei lavoratori dipendenti, che rappresenta quasi un terzo del totale, l'appartenenza alle classi di reddito più alte, mentre si distribuiscono, senza scostamenti significativi, nelle stesse classi di età, e in quelle relative al grado di istruzione.





## DINAMICHE DI CONSUMO:

Anche per l'olio di oliva extravergine biologico la frequenza di consumo ha destato alcune perplessità: il 65% dei consumatori non lo consuma, il 12% lo consuma prevalentemente e solo il 7% lo consuma esclusivamente.





## NUOVI COMPETITORI

la crescita del numero di competitori del biologico aumenta le difficoltà già esistenti in termini di percezione e informazione da parte dei consumatori. Le politiche in favore dell'agricoltura biologica sono state, infatti, prevalentemente politiche dell'offerta mentre pochissimo è stato fatto dal lato della domanda.

Dalle ricerche è emerso che anche rispetto alla sicurezza il prodotto bio viene collocato in un gruppo abbastanza ampio di "prodotti sicuri" dove sempre più emergono quelli con certificazione di filera proposta dalla GDO.





## RAPPORTO CON LA DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA:

i prodotti biologici “garantiti” dal marchio del distributore incontrano l’interesse dei consumatori, come dimostra il progressivo ampliamento dell’offerta proposta dalla GDO a prezzi tendenzialmente più contenuti di quelli offerti dal canale specializzato.

Elementi interessanti:

- la GDO è il luogo di acquisto prevalente per la spesa alimentare;
- la categoria commerciale della GDO maggiormente frequentata è il supermercato (69%), seguita dall’ipermercato (43%) e dal minimarket- superette (10%);
- il campione è concentrato su tre insegne di ipermercati (COOP, AUCHAN e CARREFOUR), mentre, appare più distribuito su quelle dei supermercati ;
- i prodotti con il marchio del distributore (PL) costituiscono oltre la metà della spesa alimentare soltanto nell’8% del campione. Tuttavia, nella composizione della spesa alimentare del 46% delle famiglie, tali prodotti costituiscono almeno un quinto del totale;
- ai PL vengono riconosciuti dai consumatori attributi di convenienza e di sicurezza;
- i PL convenzionali maggiormente conosciuti sono la pasta ed il riso, l’ortofrutta, il latte, l’olio, lo yogurt, le carni fresche e le uova, ma solo le prime due categorie risultano quelle più frequentemente acquistate;
- i PL-Bio maggiormente conosciuti sono l’ortofrutta, le uova e lo yogurt, tuttavia, solo la prima categoria (insieme alle carni fresche) viene acquistata con una certa regolarità.





## GRUPPI DI CONSUMATORI:

- Fidelizzati alla GDO ed interessati al Bio (11% del campione);
- Condizionabili (31% del campione);
- Fidelizzati alla GDO (6% del campione);
- Disinteressati.

## ASPETTI CHE INFLUENZANO L'ACQUISTO DI PRODOTTI BIO

- 1) la possibilità di confronto con i prodotti convenzionali;
- 2) l'ampiezza dell'assortimento bio;
- 3) la presenza di offerte speciali;
- 4) la pubblicità sui prodotti biologici;
- 5) offerta di prodotti biologici con il marchio dell'insegna del negozio;
- 6) la presenza di servizi speciali nel punto vendita.

