

---

Università degli Studi di Siena - Dipartimento scienze dalla vita  
Corso di Laurea Agribusiness - AA 2023/2024

**LABORATORIO 5 «DOP ECONOMY»**

Docente: Mauro Rosati

---

# GUIDA ALLA COMPILAZIONE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

AI SENSI DELL'ART. 7 DEL REGOLAMENTO UE 1151/2012  
E DEL D.M. 14 OTTOBRE 2013, ART. 3

A cura di  
Fondazione Qualivita

Per beneficiare di una Denominazione di Origine Protetta (DOP) o di un'Indicazione Geografica Protetta (IGP) ai sensi dell'art. 5 del Regolamento UE n. 1151/2012, un prodotto deve essere conforme a un **disciplinare di produzione** che comprende **elementi specifici**.

Nelle prossime pagine sono indicate **la tipologia di informazioni e le modalità** per descrivere tali elementi nei diversi articoli del disciplinare di produzione che per il settore agroalimentare DOP IGP (Cibo) si struttura secondo il seguente schema.

## **SCHEMA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE - CIBO DOP IGP**

**Art. 1** nome da proteggere come DOP o IGP

**Art. 2** descrizione delle caratteristiche del prodotto

**Art. 3** definizione zona di produzione delimitata

**Art. 4** elementi che dimostrano che il prodotto ha origine nella zona di produzione delimitata

**Art. 5** metodo di produzione della IG

**Art. 6** elementi di legame con la zona geografica:

DOP: legame tra caratteristica/qualità del prodotto e territorio

IGP: legame tra caratteristica/qualità o reputazione e territorio

**Art. 7** riferimenti della struttura di controllo

**Art. 8** regole di confezionamento, etichettatura e logo del prodotto

## ART. 1 - NOME DA PROTEGGERE COME DOP O IGP

Inserire il **nome da proteggere come DOP o IGP**, quale utilizzato nel commercio o nel linguaggio comune e solo nelle lingue attualmente o storicamente utilizzate per descrivere il prodotto specifico nella zona geografica delimitata. Il nome deve essere riferito alla specifica categoria di prodotto (Es. Pasta alimentare, pane, etc).



**PUNTO ESSENZIALE:** la denominazione dev'essere impiegata per designare il prodotto specifico. Non sono accettate le denominazioni di fantasia o inventate per l'occasione. Analogamente non sono accettate le denominazioni che descrivono un prodotto generico e non fanno riferimento al prodotto specifico.

- Termini che hanno un carattere eminentemente descrittivo, come "originale", "tradizionale", "di fattoria", "naturale", vanno di norma evitati, a meno che costituiscano una parte indissociabile della denominazione utilizzata per descrivere il prodotto.
- Se per lo stesso prodotto viene utilizzata più di una denominazione (ad es. qualora siano usate la lingua nazionale e quella regionale) il richiedente può scegliere di registrare solo una denominazione oppure tutte.
- È importante essere precisi: la denominazione dev'essere esattamente la stessa (stessi termini, stessi caratteri) in tutte le occorrenze in cui appare nel testo del documento unico.
- Se la denominazione di origine fa riferimento a un paese o ne include il nome, va fornita una giustificazione. Nel caso di una denominazione che contiene o costituisce il nome di una varietà vegetale o di una razza animale, è d'uopo allegare una descrizione intesa a dimostrare le modalità con cui sono soddisfatte le condizioni di cui all'articolo 42 del regolamento (UE) n. 1151/2012.

## ART. 2 - DESCRIZIONE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La descrizione contiene **informazioni tecniche e scientifiche** per descrivere il prodotto specifico, tra cui la varietà vegetale o la razza. Si indicano, se presenti, le materie prime nonché le **principali caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche** del prodotto. È fondamentale infine essere precisi e utilizzare il linguaggio che impiegherebbe un agronomo o un tecnico alimentare.



**PUNTO ESSENZIALE:** il prodotto dev'essere specifico; non può trattarsi di un prodotto che non ha caratteristiche proprie che consentano di differenziarlo dagli altri prodotti. La domanda fondamentale in questo caso è: cosa rende speciale questo prodotto? Quale è la differenza rispetto a un altro prodotto della stessa categoria? Non si insiste sulla necessità che un prodotto sia unico ma se non vi è nulla che lo distingue da un prodotto di base, la domanda di DOP o IGP non può essere accettata.

- È necessario essere precisi e utilizzare il linguaggio che impiegherebbe un agronomo o un tecnico alimentare per descrivere il prodotto. È necessario ricorrere a definizioni e norme comunemente utilizzate per questo prodotto. Si consiglia di utilizzare unità di misura ed elementi di confronto o tecniche di uso comune.
- La descrizione deve essere coerente con l'articolo 6 per quanto riguarda le specificità del prodotto direttamente legate al territorio di origine.

## **ART. 3 - ZONA DI PRODUZIONE DELIMITATA**

Nel rispetto del legame tra il luogo e il prodotto, deve essere descritta con la massima precisione la **zona geografica** facendo possibilmente **riferimento a delimitazioni fisiche** - come strade e fiumi - **o a confini amministrativi**, come regione, provincia e comune. Dev'essere chiaro per un agricoltore o un ispettore se un determinato campo è all'interno o al di fuori della zona. Bisogna evitare termini generici e indicare se la zona è limitata a particolari settori (ad esempio stagni per i pesci) o tipi di suolo nella zona delimitata.



**PUNTO ESSENZIALE:** la zona geografica dev'essere delimitata tenendo presente il legame tra il luogo e il prodotto.

- È possibile indicare eventuali norme e restrizioni riguardo ad attività quali affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc, cioè le fasi che hanno luogo una volta ottenuto il prodotto finito e le relative giustificazioni. Eventuali restrizioni geografiche devono essere pienamente giustificate con riferimento al prodotto specifico. Il divieto di confezionamento fuori dalla zona deve costituire un'eccezione, in quanto restrizione delle libertà garantite dal mercato unico.

### **DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP)**



**Tutte le fasi della produzione devono avere luogo nella zona geografica** (articolo 5, paragrafo 1, lettera c), del Reg. (UE) n. 1151/2012).

L'unica deroga possibile riguarda l'origine delle materie prime. In talune circostanze opportunamente giustificate, per alcune denominazioni riconosciute nel paese d'origine prima del 1° maggio 2004, le materie prime possono provenire da una zona geografica più ampia o diversa (articolo 5, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1151/2012). In tal caso le fasi della produzione avrebbero legalmente luogo al di fuori della zona geografica delimitata. Se è possibile autorizzare l'uso di materie prime non originarie della zona geografica, vanno allegata una descrizione dettagliata di tali eccezioni nonché le giustificazioni coerenti con l'articolo 5, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1151/2012. È necessario Consultare le autorità nazionali competenti se si ritiene di poter usufruire della deroga.

### **INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP)**



**Almeno una delle fasi della produzione deve avere luogo nella zona geografica** (articolo 5, paragrafo 2, lettera c), del Reg. (UE) n. 1151/2012).

Può essere opportuno citare senza descrizione particolareggiata tutte le fasi, dall'approvvigionamento in materie prime fino al prodotto finito, che devono avere luogo

nella zona geografica. Ad esempio, per le carni, le fasi di macellazione e sezionamento sono parte del processo di produzione.

## **ART. 4 - PROVA DELL'ORIGINE**

Si deve stabilire come ogni fase del processo produttivo viene monitorata **documentando** tutti gli **input** e gli **output**. Si deve inoltre stabilire la creazione di **elenchi dei diversi operatori** della filiera gestiti dalla **struttura di controllo** e le modalità di comunicazione con la struttura stessa per garantire la tracciabilità della filiera.



**PUNTO ESSENZIALE:** Tutti gli operatori, persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, dovranno assoggettarsi al controllo da parte della struttura di controllo di cui all'art. 7, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

## **ART. 5 - METODO DI PRODUZIONE**

Descrivere il metodo di ottenimento del prodotto e, se del caso, dei **metodi locali, leali e costanti** nonché, se del caso, gli elementi relativi al **confezionamento** del prodotto nella zona geografica delimitata quando è richiesto dal gruppo per salvaguardare la qualità, garantire l'origine o assicurare il controllo e purché supportato da sufficienti motivazioni specifiche



**PUNTO ESSENZIALE:** Devono essere descritte in maniera specifica e analitica le diverse **fasi di produzione** del prodotto con indicazioni su tutti gli **aspetti metodologici**, eventualmente a partire dalle **materie prime**.

- Nel processo dei prodotti lavorati anche l'indicazione delle **materie prime** deve essere molto specifica. Si consiglia di indicare le materie prime e i mangimi per animali impiegate e gli eventuali criteri applicabili, come categoria, classe di carcassa, varietà o razza, tenore di grasso ecc.
- Tutte le materie prime devono provenire dalla zona geografica (articolo 5, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (UE) n. 1151/2012). Se è possibile autorizzare l'uso di materie prime non originarie della zona geografica, vanno allegate una descrizione dettagliata di tali eccezioni nonché le giustificazioni coerenti con l'articolo 5, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1151/2012. È necessario Consultare le autorità nazionali competenti se si ritiene di poter usufruire della deroga.

## **ART. 6 - LEGAME PRODOTTO – ZONA GEOGRAFICA**

Devono essere descritti gli elementi che definiscono per:

1. **le DOP**, le cui fasi produttive si svolgono nella zona geografica di riferimento, il legame fra la qualità o le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico;
2. **le IGP**, la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata, il legame fra una data qualità, la reputazione o un'altra caratteristica del prodotto e l'origine geografica;



**PUNTO ESSENZIALE:** il legame con la zona geografica costituisce un elemento basilare del disciplinare, è necessario dimostrare le caratteristiche del prodotto siano dovute alla zona geografica e quali siano gli elementi naturali, umani e di altro tipo (es. reputazione) che conferiscono al prodotto la sua specificità.

- In questa sezione si descrivono le specificità del prodotto e le specificità della zona geografica che generano o influenzano quelle del prodotto e si illustra in che modo le specificità della zona geografica riescano a generare e a influenzare quelle del prodotto. Si tratta del "legame" fra l'ambiente geografico e la qualità del prodotto.
- La descrizione deve inoltre mettere in rilievo i motivi per i quali i metodi di produzione sono superiori ad altri e contribuiscono alle peculiarità del prodotto.
- Nelle IGP si deve indicare chiaramente se il legame causale è fondato su una qualità specifica o sulla reputazione o su altre caratteristiche del prodotto attribuibili alla sua origine geografica.

### ***SPECIFICITÀ DEL PRODOTTO***

La descrizione delle specificità del prodotto dev'essere coerente con l'articolo 2 e bisogna evitare le ripetizioni per quanto possibile.

Individuare e descrivere i fattori che rendono speciale il prodotto, rispetto a prodotti simili. Indicare unicamente le caratteristiche peculiari del prodotto dovute o riconducibili alle specificità della zona geografica.

**Punto essenziale:** non includere caratteristiche del prodotto che non hanno alcun rapporto con la zona geografica o le competenze oppure, per la reputazione, che non hanno alcun effetto sulla reputazione del prodotto. Esporre elementi concreti e precisi che giustificano le competenze.

Fornire esempi concreti dell'utilizzazione reale del nome, in passato e di recente, di preferenza elementi ripresi dall'effettiva commercializzazione del prodotto.

### ***SPECIFICITÀ DELLA ZONA GEOGRAFICA***

**Punto essenziale:** individuare e descrivere le caratteristiche della zona geografica delimitata che sono rilevanti per il legame. Può trattarsi delle caratteristiche pedoclimatiche, della topografia, del clima, del suolo, delle precipitazioni, dell'esposizione,

dell'altitudine, ecc. Non vanno incluse le caratteristiche della zona geografica che non incidono sulla specificità del prodotto. Non inserire frasi generiche come "bel panorama".

In questa sezione è possibile descrivere anche le competenze dei produttori locali. Deve trattarsi di una competenza speciale e particolare: la produzione normale non è sufficiente.

### ***COME LE SPECIFICITÀ DELLA ZONA INCIDONO SU QUELLE DEL PRODOTTO***

**Punto essenziale:** dimostrare come le caratteristiche del prodotto siano dovute ai fattori presenti nella zona. Presentare un ragionamento obiettivo inteso a dimostrare ogni correlazione fra le specificità della zona geografica e quelle del prodotto.

Per le domande di IGP basate sulla reputazione, indicare in questa sezione i motivi, eventualmente storici, per cui il prodotto specifico è associato alla zona geografica.

Indicare la specificità del prodotto che gode di reputazione e presentare informazioni ed elementi precisi che giustifichino tale reputazione. Dei ritagli di stampa possono costituire un mezzo assolutamente utile per dimostrare il legame.

Mostrare che la reputazione del prodotto è legata alla denominazione e riconducibile alla zona geografica. È possibile provare la reputazione grazie a elementi come premi, riferimenti in libri o riviste professionali, menzioni speciali in pubblicazioni culinarie, ecc.

## **ART. 7 - CONTROLLI**

Devono essere indicati i **principali riferimenti** quali la ragione sociale, l'indirizzo (P.IVA e CF) e i **principali contatti** (Telefono, PEC, email, sito, etc) dell'**autorità pubblica** o dell'**organismo privato** che verifica il rispetto delle disposizioni del disciplinare di produzione.



**PUNTO ESSENZIALE:** L'organismo di controllo è un ente terzo e indipendente accreditato che una volta selezionato dall'Associazione dei produttori (Gruppo) deve predisporre uno specifico piano dei controlli su tutta la filiera produttiva da sottoporre all'approvazione del Ministero dell'agricoltura.

- L'ente di controllo deve essere accreditato presso l'ente unico di accreditamento Accredia e autorizzato dal Ministero dell'Agricoltura.

## **ART. 8 - REGOLE CONFEZIONAMENTO, ETICHETTA E LOGO**

È possibile indicare **qualsiasi regola specifica per l'etichettatura del prodotto DOP o IGP da tutelare**, tali disposizioni si affiancano quelle imposte dalla legislazione nazionale o unionale in materia di etichettatura.



**PUNTO ESSENZIALE:** Si possono indicare eventuali requisiti specifici relativi al **confezionamento** e all'**etichettatura**, ad esempio l'obbligo di apporre un **logo del prodotto** sull'etichetta come elemento di identificazione del prodotto.

- Se è richiesta dal gruppo la riproduzione di un logo prodotto sull'etichetta, esso dev'essere accessibile a tutti i produttori.