Università degli Studi di Siena - Dipartimento scienze dalla vita

Corso di Laurea Agribusiness - AA 2023/2024

**LABORATORIO 5 «DOP ECONOMY»**

Docente: Mauro Rosati

**ESERCITAZIONE**

**“PICI CHALLENGE”**

FORMAT

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

Sulla base delle conoscenze acquisite durante il ***“Laboratorio 5 – Dop economy”*** si richiede allo studente la seguente esercitazione, con l’obiettivo di valorizzare una della produzioni tipiche del territorio toscano e senese “**I PICI**“:

**A. Elaborazione di un disciplinare di produzione di un prodotto DOP o IGP**, secondo le linee guida e le info tecniche, storiche ed economiche già fornite.

**B. Relazione introduttiva sintetica** che descriva la strategia seguita e che motivi le scelte fatte per l’elaborazione del Disciplinare.

La consegna dei due elaborati dovrà essere fatta alla mail *mauro.rosati@unisi.it*

Per l’elaborato relativo al **punto A**, Le fonti e le informazioni storiche, socio-economiche e tecniche fornite di seguito possono essere ampliate dallo studente con una ricerca personale.

Per l’elaborato relativo al **punto B**, al fine della creazione del valore, si chiede di motivare in particolare le seguenti scelte:

**1. Nome prodotto:**

* + Pici di Siena
  + Picio Senese
  + Pici Toscani
  + Picio Toscano
  + Pici della Val d’Orcia
  + Pici della Valdichiana
  + …

**2. Areale di produzione:**

* + Siena
  + Toscana
  + Alcune province della Toscana
  + Territorio specifico

*(Es: Alcuni comuni di una provincia, relativi ad un’area storica come la “Valdichiana”)*

**3. tipologia di registrazione:**

* + DOP
  + IGP

**4. materia prima prevalente:**

* + Farine da grani locali
  + Farine da grani locali “antichi”
  + Farine da grani nazionali
  + Farine senza una precisa provenienza

**5. Tipologie di prodotto e metodo di produzione inclusi:**

* + Fatti a mano

(consumo istantaneo – Horeca)

* Freschi “lavorati a mano” non pastorizzati

(Distribuzione e Horeca)

* + Freschi pastorizzati

(Distribuzione e Horeca)

* Secchi (Distribuzione)

|  |
| --- |
| **DATI STUDENTE**  **Nome**:  **Cognome**:  **Matricola**:  **Anno di corso**: |

**Elaborazione di un disciplinare di produzione di un prodotto DOP o IGP**

**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).

Descrizione:

**ART. 2 - DESCRIZIONE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Inserire le **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** che rendono unico e irriproducibile il prodotto.

Descrizione:

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

Descrivere 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.

Descrizione:

**ART. 4 - PROVA DELL’ORIGINE**

Affermare che 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 *(seguire esempi degli altri disciplinari)*.

Descrizione:

Ogni fase del processo produttivo descritto nel presente disciplinare dovrà essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e i prodotti in uscita. In questo modo e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e dei confezionatori, è garantita la tracciabilità di tutte le fasi del processo di produzione del prodotto oggetto di questo disciplinare.

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 presente disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

**ART. 5 - METODO DI PRODUZIONE**



Descrivere 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 e** se del caso, gli elementi relativi al **confezionamento** del prodotto nella zona geografica delimitata.

Descrizione:

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



Descrivere quali specifiche caratteristiche del prodotto sono dovute alla zona geografica e quali sono gli **elementi naturali**, **umani** e di **altro tipo** (es. reputazione) che conferiscono al prodotto la sua **unicità**. Valutare i diversi elementi a seconda che si tratti di un prodotto **DOP** o **IGP**.

Descrizione:

**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.

Descrizione:

La conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli artt. 36 e 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. Tale struttura è: CSQA Certificazioni srl – P.Iva 02603680246 - Via San Gaetano 74 – 36016 Thiene (VI). Telefono 0445.313011, fax 0445.313070. web: http://www.csqa.it; PEC: csqa@legalmail.it; email: regolamentato@csqa.it.

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

Si possono indicare eventuali requisiti specifici relativi al **confezionamento** e all'**etichettatura del prodotto DOP o IGP** **da tutelare**, se del caso di un **logo del prodotto** sull'etichetta come elemento di identificazione del prodotto.

Descrizione:

**Relazione introduttiva sintetica**

Resoconto della strategia seguita per l’elaborazione del Disciplinaree motivazioni delle scelte fatte nei 5 ambiti specifici: Nome prodotto, areale di produzione, tipologia di registrazione, tipologia prodotto, materia prima prevalente e metodo di produzione.

Descrizione: