

# IDENTITA' DEL PRODOTTO

Cos'è ?



Quali ingredienti contiene ?

Quali “prestazioni” ci si attende dal  
punto di vista organolettico,  
nutrizionale, psico-sociale, ecc. ?



Il nome genera un'aspettativa sulle  
caratteristiche del prodotto

# IDENTITA' DEL PRODOTTO

Da dove viene ?



Da quale luogo proviene (origine) ?  
Chi l'ha ottenuto, confezionato, distribuito  
(provenienza) ?



Le informazioni sull'origine e sulla  
provenienza possono generare  
un'aspettativa sulle caratteristiche del  
prodotto

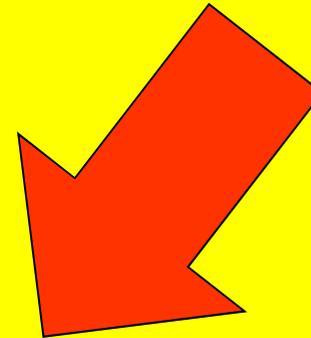
# Scopo della legislazione alimentare

Regolamento (CE) n. 178/2002, art. 8

La legislazione alimentare si prefigge di tutelare gli interessi dei consumatori al fine di consentire loro di scegliere in modo consapevole gli da consumare

Essa mira a prevenire:

- a) le pratiche fraudolente o ingannevoli;
- b) l'adulterazione degli alimenti;
- c) ogni altro tipo di pratica in grado di indurre in errore il consumatore.



**Origine dei prodotti**

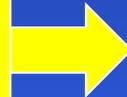
**Provenienza dei prodotti**

## Decreto legislativo 109/1992

I prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumatore devono riportare le seguenti indicazioni

### Identità e ubicazione del soggetto responsabile

**NOME**  
*oppure*  
**RAGIONE SOCIALE**  
*oppure*  
**MARCHIO DEPOSITATO**  
+  
**SEDE**



**DEL FABBRICANTE**  
*oppure*  
**DEL CONFEZIONATORE**  
*oppure*  
**DI UN VENDITORE**  
**STABILITO IN U.E.**

**SEDE DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE**  
*oppure*  
**SEDE DELLO STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO**

# Origine dei prodotti in etichetta

## Decreto legislativo 109/1992

E' obbligatorio indicare in etichetta il luogo d'origine dei prodotti quando *in mancanza di tale indicazione il consumatore potrebbe non essere in grado di individuare correttamente l'effettiva zona d'origine dei prodotti stessi*



es. prodotto che, in virtù del marchio o della fama che lo accompagnano, è considerato come ottenuto di un determinato luogo ma di fatto proviene da una zona diversa

# Decreto legge 25 settembre 2009, n. 135

## Art. 16

### Made in Italy e prodotti interamente italiani

Si intende realizzato interamente in Italia il prodotto o la merce classificabile come *made in Italy* ai sensi della normativa vigente e per il quale il disegno, la progettazione, la lavorazione ed il confezionamento sono compiuti esclusivamente sul territorio italiano

## Legge 4-2011 – Art. 4

**Nell'etichettatura dei prodotti alimentari  
commercializzati preconfezionati  
(trasformati, parzialmente trasformati o non trasformati)  
è obbligatorio riportare l'indicazione del luogo di  
origine o di provenienza**

**Prodotti non trasformati → paese di produzione**

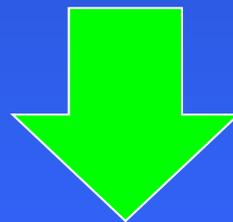
**Prodotti trasformati → luogo in cui è avvenuta l'ultima  
trasformazione sostanziale o  
luogo di coltivazione o  
allevamento della materia prima  
agricola prevalente**

## Legge 4-2011 – Art. 4

I prodotti alimentari per i quali va indicato il luogo di origine o provenienza

I criteri per definire la prevalenza di una materia prima agricola usata nella preparazione o produzione dei prodotti trasformati

Le modalità con cui indicare il luogo di origine o provenienza



saranno definiti con decreti interministeriali

# Obbligo di indicare l'origine in etichetta

Sussiste solo per



Carne bovina

Carni avicole

Miele

Ortofrutta

Pesce

Latte fresco

Passata di pomodoro

Uova

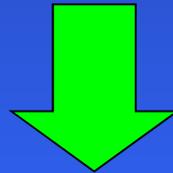
Olio di oliva vergine ed extravergine

**Nome dei prodotti**

# Denominazione di vendita

**NOME GENERICO DEL PRODOTTO**

(es. “*latte*”, “*olio*”, “*caffè*”, “*cioccolato*”, “*pane*”)



E' disciplinata dal D.Lgs. 27.1.1992, n. 109

# Scelta della denominazione di vendita

La denominazione con cui può essere designato e venduto un prodotto è quella prevista dalle norme europee



- Regolamenti (es. reg. 110/2008 che disciplina le denominazioni delle bevande spiritose)
- Direttive che i singoli stati devono attuare (es. direttiva 2000/36/CE circa i prodotti contenenti cacao e cioccolato attuata in Italia con il D.lgs. 12.6.2003, n. 178)

# Scelta della denominazione di vendita

In assenza di norme europee



La denominazione di vendita è quella prevista dalle norme nazionali



- “*caffè*” → DPR n. 470 del 16.2.1973, DPR n. 255 del 24.7.2000
- “*passata di pomodoro*” → D.M. 23.9.2005
- “*pasta di semola di grano duro*” e “*pasta di semolato di grano duro*” → D.P.R. n. 187 del 9.2.2001
- “*prosciutto cotto*”, “*prosciutto crudo stagionato*” e “*salame*” → D.M. 21.9.2005
- “*panettone*”, “*pandoro*”, “*colomba*”, “*savoiaro*” e “*amaretto*” → D.M. 22.7.2005

Denominazione  
di vendita:

non

“*Panettone*”

ma

“*Prodotto dolciario  
da forno a  
lievitazione  
naturale*”

1000 g e NET WEIGHT 35.2 oz (2 lbs 3.2 oz)

PRODOTTO CON FARINA DI GRANO KHORASAN KAMUT® ,CON UVETTA CANDITA.

PRODOTTO CON FARINA DI GRANO KHORASAN KAMUT®

**(I) PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE**

INGREDIENTI: Uvetta sultanina 18%, Uova, Farina di grano Khorasan KAMUT® 13,9%, Farina di grano tenero tipo '0', Burro, Zucchero, Scorze di arancia e limone candite 5,4% [Scorze d'arancia e di limone, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Correttore di acidità: acido citrico], Acqua, Tuorlo d'uovo, Lievito naturale, Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, Sale, Latte scremato in polvere, Aromi, Conservante: acido sorbico. Può contenere tracce di arachidi, frutta a guscio e di soia.  
Le immagini riportate sulla confezione costituiscono un semplice suggerimento di presentazione.

(F) PRODUIT DE PÂTISSERIE À LEVAGE NATUREL  
INGRÉDIENTS: Raisin 18%, Oeufs, Farine de blé Khorasan KAMUT® 13,9%, Farine de blé, Beurre, Sucre, Ecorces de orange et citron confités 5,4% [Ecorces de orange et citron, Sirop de glucose-fructose, Sucre, Acidifiant: acide citrique], Eau, Jaune d'oeuf, Levain naturel, Émulsifiant: mono-diglycérides d'acides gras, Sel, Lait écrémé en poudre, Aromes, Conservateur: acide sorbique. Peut contenir traces de arachides, fruits à coque et soja.  
Les images sur l'emballage sont une suggestion de présentation.

(D) NATÜRLICHER HEFEKUCHEN  
ZUTATEN: Rosine 18%, Eier, Khorasan KAMUT® Weizenmehl 13,9%, Weizenmehl, Butter, Zucker, Kandierter Orangen- und Zitronenschalen 5,4% [Orangen- und Zitronenschalen, Glukose-Fruktosesirup, Zucker, Säuerungsmittel: Zitronensäure], Wasser, Eigelb, Hefe, Emulgator: Mono-Diglyzerid der Fettsäuren, Salz, Magermilchpulver, Aromen, Konservierungsmittel: Sorbinsäure. Es kann Spuren von Erdnuss-, Schalenobst und Soja enthalten.  
Bilder sind einfache Präsentationsanregungen.

(GB) OVEN-BAKED NATURALLY LEAVENED CONFECTIONERY PRODUCT  
INGREDIENTS: Raisins 18%, Eggs, Khorasan KAMUT® flour 13.9%, Wheat flour, Butter, Sugar, Candied orange and lemon peels 5.4% [Orange and lemon peels, Glucose-fructose syrup, Sugar, Acidulant: citric acid], Water, Egg yolk, Natural yeast, Emulsifier: mono-diglycerides of fatty acids, Salt, Skim milk powder, Flavourings, Preservative: sorbic acid. It may contain traces of peanuts, nuts and soya.  
Images are only a proposal presentation.

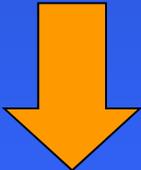
(E) PRODUCTO CONFITERO DE HORNO DE FERMENTO NATURAL  
INGREDIENTES: Uvas pasas 18%, Huevos, Harina de trigo Khorasan KAMUT® 13,9%, Harina de trigo blando tipo '0', Mantequilla, Azúcar, Cáscara de naranja y limón confitada 5,4% [Cáscara de naranja y limón, Jarabe de glucosa-fructosa, Azúcar, Acidificante: ácido cítrico], Agua, Yema de huevo, Levadura natural, Emulsionante: mono y diglicéridos de los ácidos grasos, Sal, Leche descremada en polvo, Aromas, Conservante: ácido sórbico. Puede contener rastros de cacahuètes, fruta con cáscara y soja.  
Las imágenes del envase son sólo una simple sugerencia sobre la presentación.

# Scelta della denominazione di vendita

In assenza di norme europee e nazionali



La denominazione è quella merceologica o  
utilizzata per consuetudine



“*caramella*”, “*gelato*”, “*biscotto*”, “*brioche*”, ecc.

# Scelta della denominazione di vendita

In assenza di norme europee e nazionali  
In assenza di denominazione merceologica o d'uso



La denominazione consiste  
in una descrizione del  
prodotto accompagnata  
(se necessario per evitare di  
confondere il consumatore)  
da informazioni sulla  
natura e/o sull'uso del  
prodotto stesso



Specialità  
pronta da  
gelare

# Scelta della denominazione di vendita

La denominazione di vendita non può mai essere sostituita da :

- marchi aziendali (possono soltanto affiancare la denominazione di vendita, non sostituirla)
- nomi di fantasia (essi sono utilizzabili soltanto in assenza di norme europee/nazionali e di denominazioni d'uso e vanno comunque accompagnati da informazioni sulla natura e/o sull'uso del prodotto se necessario onde evitare di confondere il consumatore)
- nome del produttore divenuto sinonimo del prodotto (può accadere che il consumatore di fatto designi il prodotto con il nome del produttore, ma quest'ultimo non può fare altrettanto)



Nome di fantasia

Denominazione di vendita



## Su formaggini e sottilette Inalpi il marchio di qualità «ItaliALLEVA»

È stato presentato a Cremona l'accordo siglato tra l'associazione allevatori (Aia) e Inalpi finalizzato a certificare con il marchio ItaliALLEVA formaggini e fettine di formaggio fuso prodotti dal gruppo piemontese. La presenza sulla confezione Inalpi del bollino blu di ItaliALLEVA garantisce l'origine dell'animale, la produzione made in Italy, la tracciabilità del prodotto, il benessere dell'animale, la sicurezza alimentare.

«Fregiarsi di questo logo – spiega Inalpi – significa dare a clienti e consumatori, oltre alla genuinità dell'ingrediente latte anche la certezza che si tratta di un prodotto che utilizza latte interamente italiano, proveniente da allevamenti salubri, controllati e monitorati, con animali alimentati con prodotti naturali. Per questi motivi Inalpi ha voluto per i propri prodotti latte certificato ItaliALLEVA e ha siglato con Compra-Latte l'accordo che

garantisce nel tempo questa fornitura di qualità».

I formaggini e le fettine, prodotti con latte certificato ItaliALLEVA e formaggi di alta qualità, avranno un nuovo packaging, con una grafica piacevole e accattivante che evidenzierà il logo aziendale e il componente principale: il latte. Entrambi saranno disponibili presso i punti vendita delle catene Famila, Auchan, Sisa, Sigma, Coop e Despar. ■

**Le fettine di inalpi®**  
MORETTA - CUNEO

**Le fettine di inalpi®**  
MORETTA - CUNEO

AVVOLTE UNA PER UNA  
**Nuova ricetta a base di LATTE.**  
SENZA CONSERVANTI  
E SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

FORMAGGIO FUSO A FETTE  
CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

VALORI MEDI PER	100 g
VALORE ENERGETICO	932kJ/223 kcal
PROTEINE	13,0 g
CARBOIDRATI	6,5 g
di cui zuccheri	6,5 g
GRASSI	17,0 g
di cui saturi	11,4 g
FIBRE ALIMENTARI	1,1 g
SOGLIO	1,0 g
CALCIO	92 mg
	80% RDA**

Ingredienti: latte (gr.140 per gr.100 di prodotto finito), formaggio, burro, addensanti (E460ii, E412), sali di fusione (E331), sale, correttore di acidità (acido citrico). Conservare in frigorifero

Ingredienti: milk (gr.140 to gr.100 finished product), cheese, butter, emulsifying agent (E460ii, E412), melting salt (E331), salt, acidity corrector (citric acid). Keep cool.

Da consumarsi preferibilmente entro:  
(vedere timbro)  
Best before: (see stamp)

Prodotto e confezionato da: **inalpi®**  
Moretta - CUNEO - ITALIA

SERVIZIO CONSUMATORI  
www.inalpi.it  
e-mail: info@inalpi.it

8 002339 391103

Marchio

Denominazione  
di vendita



The image shows a red Coca-Cola label with a white script logo. A green box highlights the logo, and another green box highlights the text 'BEVANDA ANALCOLICA'. Two white arrows point from the labels 'Marchio' and 'Denominazione di vendita' to these respective elements.

**BEVANDA ANALCOLICA** Ingredienti: acqua, zucchero, anidride carbonica, colorante E 150d, acidificante acido fosforico, aromi (inclusa caffeina). Imbottigliata su autorizzazione della The Coca-Cola Company da Coca-Cola HBC Italia s.r.l., sede: Milano, stabilimento: vedi lettera sul tappo o sul collo della bottiglia - N: Nogara (VR), G: Gaglianico (BI), A: Oricola (AQ). Da consumarsi preferibilmente entro: vedi tappo o collo della bottiglia. Conservare in luogo fresco e asciutto, pulito e senza odori, al riparo da luce solare e da fonti di calore.

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 ml:**

VALORE ENERGETICO:	42 kcal, 180 kJ	GRASSI:	0 g
PROTEINE:	0 g	DI CUI SATURI:	0 g
CARBOIDRATI:	10.6 g	FIBRE ALIMENTARI:	0 g
DI CUI ZUCCHERI:	10.6 g	SODIO:	0 g

Questa bottiglia contiene 6  di 250 ml  
Ogni  di 250 ml contiene

kcal	Zuccheri	Grassi	Acidi grassi saturi	Sodio
105	27 g	0 g	0 g	0 g
5%	29%	0%	0%	0%

% della quantità giornaliera indicativa (GDIA) sulla base di una dieta da 2000 kcal

**Contenuto**  
**1,5 L**

PROVA DI COLAISTO

  
1,5 L

www.coca-cola.it  
©2002 THE COCA-COLA COMPANY

Marchio Registrato

Ogni porzione di 250 ml contiene  
kcal 105  
5% GDIA\*

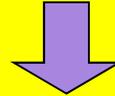
\*Quantità giornaliera indicativa

# Denominazione di vendita

## Denominazione o designazione commerciale

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

(es. "*pasta all'uovo*")



va sempre indicata

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE**

(es. "*tagliatelle*", "*fettuccine*", ecc.)



è facoltativa



per taluni prodotti la legge la prevede obbligatoriamente  
(es. nel caso dell'acqua minerale naturale)



**I** Biscotti "Canestrelli".  
Ingredienti: farina di frumento, oli e grassi vegetali, zucchero, burro (12%), fecola di patate, zucchero a velo (7%), tuorlo d'uovo, sciroppo di glucosio-fruttosio, agenti lievitanti (carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio, difosfato disodico), aromi. Contiene glutine, uova. Prodotti in uno stabilimento che utilizza altri cereali contenenti glutine, latte, frutta a guscio, soia, arachidi.

**GB** "Canestrelli" cookies. Ingredients: wheat flour, vegetable oils and fats, sugar, butter (12%), potatoes flour, powdered sugar (7%), eggs yolk, glucose-fructose syrup, rising agents (ammonium acid carbonate, sodium acid carbonate, disodium diphosphate), flavours. Contain gluten, eggs. Produced in a company that used: others cereals containing gluten, milk, nuts, soya, peanuts.

**F** Biscuits "Canestrelli". Ingrédients: farine de froment, huiles et grasses végétales, sucre, beurre (12%), fécula de pommes de terre, sucre en poudre (7%), jaune d'œufs, sirop de glucose-fructose, agents levants (carbonate acide d'ammonium, carbonate acide de sodium, diphosphate disodique), arômes. Contient gluten, œufs. Produits dans un établissement que utilise: autres céréales contenant gluten, lait, fruits à coque, soya, cacahuètes.

**D** Gebäck "Canestrelli". Zutaten: Weizenmehl, Zucker, pflanzliche Öle und Fette, Butter (12%), Kartoffelstärke, Puderzucker (7%), Eigelb, Glukose-Fruktose Sirup, Backtriebmittel (Ammoniumsäurekarbonat, Natriumsäurekarbonat, Dinatrium Diphosphat), Aroma. Enthält: Gluten, Eier. Hergestellt in einem Werk das Gluten enthaltendes Getreide, Milch, Nüsse, Soja, Erdnüsse, benutzt.

**E** Galletas "Canestrelli". Ingredientes: harina de trigo, aceites y grasas vegetales, azúcar, mantequilla (12%), fécula de patatas, azúcar en polvo (7%), yema de huevos, jarabe de glucosa y fructosa, gasificantes (carbonato ácido de amonio, carbonato ácido de sodio, difosfato disódico), aromas. Contien: gluten, huevos. Producido en una fabrica que utiliza: otros cereales que contienen gluten, leche, frutas en tascara, soja, cacahuetes.

**H** "Canestrelli" Sütemény. Összetevők: búzaliszt, növényi olajok és zsírok, cukor, vaj (12%), burgonyakeményítő, porcukor (7%), tojás sárgája, glukóz-fruktóz-szirup, lelesztőszerek, (ammónium karbonát, nátrium karbonát, dinátrium difoszfát), aromák. Glutént, tojást, tartalmaz. Más glutént tartalmazó gabonafélék, glutént, tejet héjas gyümölcsöt, szóját, amerikai magyort felhasználó üzembn készül.

**225 g e**  
**7.94 oz**

SERVIZIO CONSUMATORI  
Numero Verde  
**800-898511**  
dalle 9,00 alle 12,00



Denominazione di vendita

↓  
"BISCOTTI"



**I** Biscotti  
"Krumiri". Ingredienti: farina di frumento, olio vegetale non idrogenato, zucchero, uova, sciroppo di glucosio-fruttosio, tuorlo d'uovo, burro (0,6%), miele (0,5%), sale, aromi. Contiene glutine, uova. Prodotto in uno stabilimento che utilizza: altri cereali contenenti glutine, latte, frutta a guscio, soia, arachidi.

**GB** "Krumiri" Cookies. Ingredients: wheat flour, not hydrogenated vegetable oil, sugar, eggs, glucose-fructose syrup, butter (0.6%), honey (0.5%), salt, flavours. Contains: gluten, eggs. Produced in a factory that uses: other cereals containing gluten, milk, nuts, soya, peanuts.

**F** Biscuits "Krumiri". Ingrédients: farine de froment, huile végétale non hydrogénée, sucre, oeufs, sirop de glucose-fructose, beurre (0.6%), miel (0.5%), sel, arômes. Contient: gluten, œufs. Produit dans une usine qui utilise : autres céréales contenant gluten, lait, fruits à coque, soya, cacahuètes.

**D** "Krumiri" Kekse. Zutaten: Weizenmehl, ungehärtete pflanzliche Öl, Zucker, Eier, Glukose-Fruktosesirup, Butter (0.6%), Honig (0.5%), Salz, Aroma. Enthält: Gluten, Eier. Hergestellt in einem Werk das Gluten enthaltendes Getreide, Milch, Nüsse, Soja, Erdnüsse, benutzt.

**E** Galletas "Krumiri". Ingredientes: harina de trigo, aceite vegetal no idrogenado, azúcar, huevos, jarabe de glucosa-fructosa, mantequilla (0.6%), miel (0.5%), sal, aromas. Contiene: gluten, huevos. Producido en una fábrica que utiliza: otros cereales que contienen gluten, leche, frutas en cascara, soja, cacahuètes.

**H** "Krumiri" Sütemény. Összetevők: Búzaliszt, cukor, növényi olajok és zsírok, tojás, glukóz-szőlőcukor szirup, vaj (0.6%), méz (0.5%), só, aromák. Tartalmaz: glutén, tojás. Más glutén tartalmú gabonákat, héjas gyümölcsöket, tejet, szóját, és magyort feldolgozó üzemben készül.

AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITÀ  
CERTIFICATO DA Bureau Veritas Italia S.p.A.  
SECONDO LA NORMATIVA ISO 9001:2000

Prodotto in Italia - Product of Italy - Produit en Italie - In Italien hergestellt - Fabricado en Italia - Olaszországban gyártja

**Prodotto da Gruppo Buondi Bistefani Spa**  
Sede amministrativa: 20153 Milano via Caldera, 21  
Stabilimento: 15030 Villanova Monferrato (AL), 5.5 31 n°3  
[www.bistefani.it](http://www.bistefani.it)

**270g e**  
**9.52 oz**

SERVIZIO CONSUMATORI  
Numero Verde  
**800-898511**  
dalle 9,00 alle 12,00



Denominazione  
di vendita



“BISCOTTI”



**Biscotti**  
**"Baci di Dama"**  
con farcitura (9 %) al cacao.

**Ingredienti:** farina di frumento, oli e grassi vegetali non idrogenati, zucchero, nocciolo 6 %, farina di riso, fecola di patate, cacao magro in polvere 1.3 %, tuorlo d'uovo, latte concentrato zuccherato, burro, sciroppo di glucosio-fruttosio, agenti lievitanti (carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio), sale, emulsionante: lecitina(di soia), aromi. **Contiene:** glutine, uova, latte, nocciolo, sale. Prodotto in uno stabilimento che utilizza: altri cereali contenenti glutina, altra frutta in guscio, arachidi.

**GB** Biscuits "Baci di Dama" with cocoa filling (9 %).  
**Ingredients:** wheat flour, not hydrogenated vegetable oil and fat, sugar, hazelnuts 6%, rice flour, potato starch, low-fat cocoa powder 1.3 %, yolk, sweetened condensed milk, butter, glucose-fructose syrup, rising agents (ammonium acid carbonate, sodium acid carbonate), salt, emulsifier: soya lecithin, flavours. It contains: gluten, eggs, milk, hazelnuts, soya. It is produced in establishment which uses: other cereals containing gluten, nuts, peanuts.

**F** "Baci di Dama" biscuits fourrés au cacao (9 %).  
**Ingredients:** farine de blé, graisses et huiles végétales non hydrogénées, sucre, noisettes 6%, farine de riz, féculé de pommes de terre, poudre de cacao maigre 1.3 %, jaune d'œuf, lait sucré concentré, beurre, sirap de glucose-fructose, agents de levure (carbonate acide d'ammonium, carbonate acide de sodium), sel, émulsifiant: lecitine (de soja), arômes. **Contient:** gluten, lait, œufs, noisettes, soja. **Produit dans une usine qui utilise:** autres céréales contenant du gluten, autres fruits à coque, arachides.

**D** "Baci di Dama" Gebäck mit einer Füllung (9 %) mit Kakao. **Zutaten:** Weizenmehl, ungehärtetes Pflanzenöl und -fett, Zucker, Haselnüsse 6%, Reismehl, Kartoffelstärke, fettarmes Kakaoapulver 1.3 %, Eigelb, gezuckerte Kondensmilch, Butter, Glukose-Fruktose-Sirup, Backtriebmittel (Ammoniumhydrogencarbonat, Natriumhydrogencarbonat), Salz, Emulgator: Lecithin (aus Soja), Aromen. **Enthält:** Gluten, Ei, Milch, Haselnüsse, Soja. **Hergestellt in einem Betrieb, der weitere Getreidesorten, die Gluten enthalten, weitere Schalenfrüchte und Erdnüsse verarbeitet.**

**E** Galletas "Baci di Dama" con relleno al cacao (9 %).  
**Ingredientes:** harina de trigo, aceites y grasas vegetales no hidrogenadas, azúcar, avellanas 6%, harina de arroz, fécula de patata, cacao desnatado en polvo 1.3 %, yema de huevo, leche condensada azucarada, mantequilla, jarabe de glucosa-fructosa, gasificantes (carbonato ácido de amonio, carbonato ácido de sodio), sal, emulsionantes: lecitina (de soja), aromas. **Contiene:** gluten, huevo leche, avellanas, soja. **Producido en un establecimiento que utiliza otros cereales que contienen gluten, fruta de cáscara, cacahuetes.**

Prodotto in Italia - Product of Italy - Produit en Italie - In Italien hergestellt - Fabricado en Italia

**200g e**  
**7.05oz**

SERVIZIO CONSUMATORI  
Numero Verde  
**800-898511**  
dalle 9,00 alle 12,00



Denominazione  
di vendita



“BISCOTTI”



# Cantuccini

specialità con le mandorle

Crisp almond cookies  
Biscuits aux amandes  
Knuspriges Mandelgebäck

Produttore/ Manufacturer/ Fabricant/ Hersteller/ Fabricante/ Vervaardiger/ Produtor/ Proizvajalec/ Výrobce/ Výrobca/ Gyártja/ Producent/ Prodsent/ Tillverkare/ Producător/ Proizvodač/ Prodhues

**I.D.P. Industria Dolciaria s.r.l.**  
Via dell'Innovazione Tecnologica 4  
06015 Z.I. Pierantonio - Umbertide (PG)  
[www.idppiselli.it](http://www.idppiselli.it)

PRODOTTO IN ITALIA/ PRODUCED IN ITALY/ FABRIQUE EN ITALIE/ HERGESTELLT IN ITALIEN/ FABRICADO EN ITALIA/ GEPRODUCEERD IN ITALIE/ PRODUZIDO EM ITALIA/ PROIZVEDENO V ITALII/ VYROBENO V ITÁLII/ VYROBENÉ V TALJANSKU/ OLASZORSZÁGBAN KÉSZÜLT/ FREMSTILLET I TALIEEN/ PRODUSERT I TALIA/ TILLVERKADE I TALIEEN/ PRODUS IN ITALIA/ ZEMLJA PORJEKLA: ITALIJA/ PRODHUAR NE ITALI

**(IT) CANTUCCINI – BISCOTTI CON LE MANDORLE**  
Ingredienti: farina di frumento, zucchero, mandorle (15%), uova fresche, burro, tuorlo d'uovo, miele, agenti lievitanti: carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio, aromi, sale. Può contenere tracce di soia. Conservare in un luogo fresco e asciutto. Da consumarsi preferibilmente entro: vedi la data sul lato della confezione  
**(UK) (IE) CANTUCCINI – BISCUITS WITH ALMONDS**  
Ingredients: wheat flour, sugar, almonds (15%), eggs, butter, egg yolk, honey, raising agents: ammonium hydrogen carbonate, sodium hydrogen carbonate, flavourings, salt. May contain traces of soy. Store in a cool dry place. Best before: see date on side of pack

04 09 2009  
L. 248 3 L  
05:22

**(FR) (BE) (CH) CANTUCCINI – BISCUITS AUX AMANDES**  
Ingrédients: farine de blé, sucre, amandes (15%), œufs, beurre, jaune d'œufs, miel, poudres à lever: carbonate acide d'ammonium, carbonate acide de sodium, arômes, sel. Peut contenir des traces de soja. Conserver dans un endroit frais et sec. A consommer de préférence avant le: voir la date indiquée sur le côté de l'emballage  
**(DE) (AT) (CH) CANTUCCINI – MANDELGEBÄCK**  
Zutaten: Weizenmehl, Zucker, Mandeln (15%), Eier, Butter, Eigelb, Honig, Backtriebmittel: Ammoniumhydrogencarbonat, Natriumhydrogencarbonat, Aromen, Salz. Kann Spuren von Soja enthalten. Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Datum auf der Packungsseite  
**(ES) CANTUCCINI – GALLETAS CON ALMENDRAS**  
Ingredientes: harina de trigo, azúcar, almendras (15%), huevos, mantequilla, yema de huevo, miel, gasificantes: carbonato ácido de amonio, carbonato ácido de sodio, aromas, sal. Puede contener trazas de soja. Conservar en un lugar fresco y seco. Consumir preferentemente antes del: ver fecha en el costado del envase  
**(NL) (BE) CANTUCCINI – KOEKJES MET AMANDELEN**  
Ingredienten: tarwemeel, suiker, amandelen (15%), eieren, boter, eierdooier, honing, rijstmiddelen: ammoniumwaterstofcarbonaat, natriumwaterstofcarbonaat, aroma's, zout. Kan sporen van soje bevatten. Op een koele en droge plaats bewaren. Ten minste houdbaar tot: zie de datum op de zijkant van de verpakking  
**(PT) CANTUCCINI – BISCOITOS COM AMÊNDOAS**  
Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, amêndoas (15%), ovos, manteiga, gema de ovo, mel, levedantes químicos: carbonato ácido de amónio, carbonato ácido de sódio, aromas, sal. Pode conter vestígios de soja. Conservar em lugar fresco e seco. Consumir de preferência antes de: ver data indicada no lado da embalagem  
**(SI) CANTUCCINI – KEKSI Z MANDLJI**  
Sestavine: pšenična moka, sladkor, mandlji (15%), jajca, maslo, rumenjaki, med, sredstva za vzhajanje: amonijev hidrogen karbonat, natrijev hidrogen karbonat, arome, sol. Lahko vsebuje sledi soje. Hraniti v suhem in hladnem prostoru. Uporabno najmanj do: glej datum na bočni strani embalaže

Denominazione  
di vendita  
↓  
“BISCOTTI”



Denominazione  
di vendita  
↓  
“BISCOTTI”



Per chi sa apprezzare il piacere di una scelta sicura.....  
**NOI&VOI.**

**NOI & VOI**  
**Frollino**  
Dolce e Fragrante

**BISCOTTI**  
INGREDIENTI: farina di frumento, zucchero, olio vegetale, latte scremato in polvere, destrosio, uova, emulsionanti: lecitina (soia), sale, agenti lievitanti: carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio, aromi. Può contenere tracce di frutta secca in guscio (mandorle e nocciole).

**BISCUITS**  
INGRÉDIENTES: farine de froment, sucre, huile végétale, lait écrémé en poudre, dextrose, oeufs, émulsifiants: lécithine (soja), sel, agents levants: carbonate acide de ammonium, carbonate acide de sodium, arômes. Peut contenir des traces de fruits secs à coques (amandes et noisettes).

**KEKSE**  
ZUTATEN: Weizenmehl, Zucker, Pflanzenöl, Magermilchpulver, Dextrose, Eier, Emulgatoren: Soja- Lecithin, Salz, Backtriebmittel: Ammoniumhydrogencarbonat, Natriumhydrogencarbonat, Aromastoffe. Kann Spuren von Nüssen enthalten (Mandeln und Haselnüsse).

Garanzia di controllo qualitativo dei prodotti, grazie ad una accurata selezione delle materie prime, per chi sa apprezzare il piacere e l'importanza di una scelta sicura.  
Un marchio che si esprime con carattere e chiarezza: garantito.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI VALORI MEDI	
VALORE ENERGETICO	
PROTEINE	
CARBOIDRATI di cui zuccheri	
GRASSI di cui saturi	
FIBRA ALIMENTARE	
SODIO	

CONSERVARE LA CONFEZIONE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.  
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO LA DATA INDICATA SUL FIANCO DELLA CONFEZIONE.

Prodotto per **GRUPPO C3**  
via Vittor Pisani, 14 - 20124 Milano  
nello stabilimento di via dell' Aeroporto, 7 - Petrignano di Assisi (PG)

500 g e

**FROLLINO**  
500 g

8 0123



Denominazione  
di vendita  
↓  
“BISCOTTI”



<p><b>BISCOTTI</b> Ingredienti: farina di frumento, zucchero, grasso vegetale non idrogenato, amido di mais, dextrina, agenti lievitanti (carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio, acido tartarico), latte scremato in polvere, estratto di malto d'orzo (0,5%), aromi. Può contenere tracce di: uova, soia, frutta a guscio. Conservare in luogo fresco ed asciutto. <b>PRODOTTO IN ITALIA</b></p> <p><b>BISCUITS</b> Ingrédients: farine de froment, sucre, gras végétal non hydrogéné, amidon de maïs, dextrine, poudres à lever (carbonate acide d'ammonium, carbonate acide de sodium, acide tartarique), lait écrémé en poudre, extrait de malt d'orge (0,5%), arômes. Peut contenir des traces de: oeufs, soja, fruits à coque. Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. <b>PRODUIT EN ITALIE</b></p> <p><b>GALLETAS</b> Ingredientes: harina de trigo, azúcar, grasa vegetal no hidrogenada, almidón de maíz, dextrina, gasificantes (carbonato ácido de amonio, carbonato ácido de sodio, ácido tartárico), leche desnatada en polvo, extracto de malta de cebada (0,5%), aromas. Puede contener trazas de: huevos, soja, frutos de cáscara. Conservar en lugar fresco y seco. <b>PRODUCIDO EN ITALIA</b></p> <p><b>KEKSE</b> Zutaten: Weizenmehl, Zucker, ungesättigtes pflanzliches Fett, Maisstärke, Dextrin, Backtriebmittel (Ammoniumhydrogencarbonat, Natriumhydrogencarbonat, Weinsäure), Magermilchpulver, Gerstenmalzextrakt (0,5%), Aromen. Kann Spuren von Eiern, Soja, Schalenfrüchten enthalten. Kühl und trocken lagern. <b>HERGESTELLT IN ITALIEN</b></p>	<p><b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI - INFORMATION NUTRITIONNELLE</b> <b>INFORMACION NUTRICIONAL - NAHRWERTANGABEN</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Valori medi-Values moyennes-Valor medio-Durchschnittswerte</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Valore energetico-Valor energético-Valor energético-Brennwert</td> <td>435 kcal - 1835 kJ</td> </tr> <tr> <td>Proteine-Proteínas-Proteínas-Eiweiss</td> <td>8 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati-Glúcidos-Hidratos de carbono-Kohlenhydrate</td> <td>76 g</td> </tr> <tr> <td>Grassi-Lípidos-Grasas-Fett</td> <td>11 g</td> </tr> </table>	Valori medi-Values moyennes-Valor medio-Durchschnittswerte	100 g	Valore energetico-Valor energético-Valor energético-Brennwert	435 kcal - 1835 kJ	Proteine-Proteínas-Proteínas-Eiweiss	8 g	Carboidrati-Glúcidos-Hidratos de carbono-Kohlenhydrate	76 g	Grassi-Lípidos-Grasas-Fett	11 g	<p><b>Lazzaroni</b> D. Lazzaroni &amp; C. S.p.A. - Lainate (MI) Prodotto e confezionato nella stabilimento di: / Produit en confectonné dans l'établissement de: / Producido y envasado en la planta de: / Hergestellt und verpackt in der Anstalt von: / Produced and packaged in the plant of: Isola del Gran Sasso (TE) - ITALIA www.lazzaroni.it lazzaroni@spaglobinet.com</p> <p>28/08/09 L 411 8 20:06</p> <p>Da consumare preferibilmente entro: À consommer de préférence avant: À consumir preferiblemente antes: Maidens halbar bis: Best before:</p>
Valori medi-Values moyennes-Valor medio-Durchschnittswerte	100 g											
Valore energetico-Valor energético-Valor energético-Brennwert	435 kcal - 1835 kJ											
Proteine-Proteínas-Proteínas-Eiweiss	8 g											
Carboidrati-Glúcidos-Hidratos de carbono-Kohlenhydrate	76 g											
Grassi-Lípidos-Grasas-Fett	11 g											



Per qualsiasi informazione, segnalazione o suggerimento è a tua disposizione il Servizio Consumatori. Telefonaci al **NUMERO VERDE 800-111111**. La telefonata è totalmente gratuita. Oppure visita il nostro sito internet: [www.colussigroup.it](http://www.colussigroup.it)

Da consumarsi preferibilmente entro: - A consommer de préférence avant: - Consumir préférentement antes: Best before: - Mindestens haltbar bis:

Conservare in luogo fresco e asciutto.



biscotti **Oswego**  
COLUSSI S.p.A.  
Vittorio Veneto (TV)  
Viale Rizzera, 150

01/11/09  
L218299 2

**BISCOTTI SECCHI**  
INGREDIENTI: Farina di frumento, zucchero, olio vegetale, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, sciroppo di glucosio, destrosio, emulsionanti: lecitina di soia, agenti lievitanti: carbonato acido d'ammonio - carbonato acido di sodio, sale, aromi.

**250g e**  
BISCUIT  
INGREDIENTS: Wheat flour, sugar, vegetable oil, skimmed milk powder, whey milk powder, glucose syrup, dextrose, emulsifier: soy lecithin, baking powder: ammonium carbonate - sodium carbonate, salt, flavourings.

**Net Weight 8 4/5 oz**  
BISCUIT  
INGREDIENTS: Farine de froment, sucre, huile végétale, lait écrémé en poudre, lactosérum en poudre, sirop de glucose, dextrose, émulsionnant: lécithine de soja, poudre à lever: bicarbonate d'ammonium - bicarbonate de sodium, sel, arômes.  
**250g e**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI VALORI MEDI PER 100g		
VALORE ENERGETICO	kcal	431
	kJ	1819
PROTEINE	g	7,5
CARBOIDRATI	g	81,0
GRASSI	g	8,5

**KEKS**  
ZUTATEN: Weizenmehl, zucker, pflanzliches oel, magermilch pulver, molkenpulver, glucosesirup, dextrose, emulgator: Sojalezithin, backtriebmittel: hirschhorn salz - natriumbikarbonat, salz, aromastoffe.  
**250g e**  
GALLETA  
INGREDIENTES: Harina de trigo, azúcar, aceite vegetal, leche desnatada en polvo, suero de leche en polvo, jarabe de glucosio, dextrosa, emulsionantes: lecitina de soja, levadura en polvo: carbonato de amonio - bicarbonato de sodio, sal, aromas.  
**250g e**

**Oswego** Colussi è un biscotto secco di antiche tradizioni il cui nome si ricollega alla città di Oswego nello stato di New York dove si produce una qualità di tè dai bellissimi fiori scarlatti. Adatto ad essere gustato sia con il tè che con il latte, Oswego è caratterizzato da una ricetta povera di grassi, leggera e digeribile grazie ad ingredienti semplici e genuini e ad una particolare tecnologia di produzione che lo rende fragrante e friabile.  
**Scopri la bontà dei Biscotti Colussi !**





## Sentenza “*Cassis de Dijon*” (20.2.1979, C-120/78)

### Principio del mutuo riconoscimento



In assenza di norme emanate dall'U.E., il prodotto ottenuto secondo le leggi vigenti nell'ordinamento di uno stato membro e designato col nome previsto da tali leggi deve (di regola) poter liberamente circolare in tutti gli altri stati membri con quella stessa denominazione di vendita senza incontrare ostacoli derivanti dalle normative nazionali di tali Paesi

# Eccezioni al principio del mutuo riconoscimento (art. 30 Trattato, ora art. 30)

La norma nazionale che limita la circolazione del prodotto importato da un Paese membro prevale se:

- sussistono motivi riconducibili ad esigenze riguardanti la moralità pubblica, l'ordine pubblico, la pubblica sicurezza, la tutela della salute e della vita delle persone e degli animali o la preservazione dei vegetali, la protezione del patrimonio artistico, storico o archeologico nazionale o la tutela della proprietà industriale e commerciale (la necessità di tutelare i consumatori rientra in questo novero)
- si tratta di una misura necessaria e proporzionale all'obiettivo perseguito
- è lo strumento che permette di ottenere tale obiettivo arrecando il minimo ostacolo agli scambi intracomunitari

## Eccezioni al principio del mutuo riconoscimento (sentenza Smanor, procedimento C - 298/87)

Quando l'ordinamento interno di un Paese membro riserva l'uso di una denominazione solo a prodotti dotati di particolari caratteristiche qualitative, i giudici di quel Paese possono impedire che essa venga impiegata per designare prodotti provenienti da un altro Stato membro privi di tali caratteristiche e quindi diversi dai primi, anche se quel nome è legittimamente impiegato secondo la legge dello stato di provenienza

# Eccezioni al principio del mutuo riconoscimento (D.lgs. 109/1992, art. 4)

La denominazione di vendita legalmente usata nel Paese d'origine

quando non consente di comprendere l'effettiva natura del prodotto, sicché questo può essere confuso con altri ad esso simili



è utilizzabile ma va accompagnata da specifiche informazioni circa la natura e l'utilizzazione del prodotto

quando designa un prodotto che, dal punto di vista della composizione o della fabbricazione, si discosta in maniera sostanziale da quello conosciuto sul mercato nazionale con il medesimo nome



non è utilizzabile e il produttore deve farsi indicare dalla pubblica autorità la diversa denominazione con cui sostituirla

**Marchi associati ai prodotti**

# Marchio

Attribuisce al prodotto una specifica identità



## FUNZIONE DISTINTIVA

il marchio consente di identificare e di differenziare  
il prodotto dagli altri ad esso simili

## FUNZIONE DESCRITTIVA

il marchio indica le caratteristiche del prodotto



Il marchio consente dunque di differenziare i prodotti appartenenti alla medesima categoria merceologica in ragione del produttore e delle caratteristiche del prodotto

# Tipi di marchi

## MARCHIO DI FABBRICA

indica il produttore

## MARCHIO DI COMMERCIO

indica il soggetto che ha posto il prodotto in commercio  
e che non sempre coincide con il produttore  
(un caso tipico è quello dei marchi della grande  
distribuzione organizzata)



Referenze a marca privata  
Private label

# Tipi di marchi

Marchio individuale

Marchio collettivo

# Marchio individuale

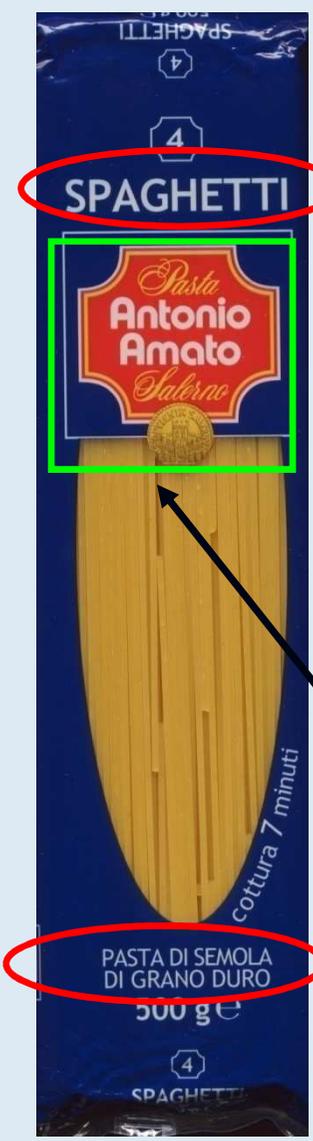
Identifica i prodotti messi in commercio da un determinato produttore

Se ha determinate caratteristiche può essere registrato  
in tal caso appartiene al produttore che ha ottenuto la registrazione

Può essere usato ma non registrato se consiste in segni o espressioni costituiti esclusivamente da denominazioni generiche o soltanto descrittive della specie, della qualità, della quantità, della destinazione, del valore o della provenienza del prodotto



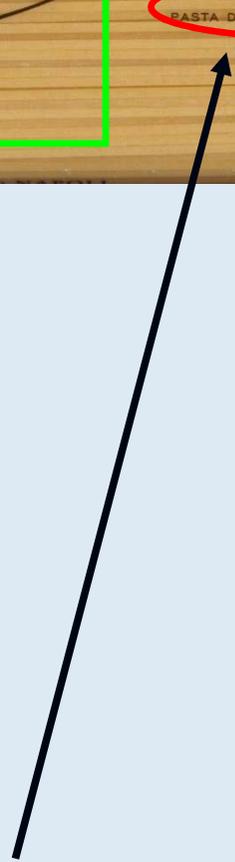
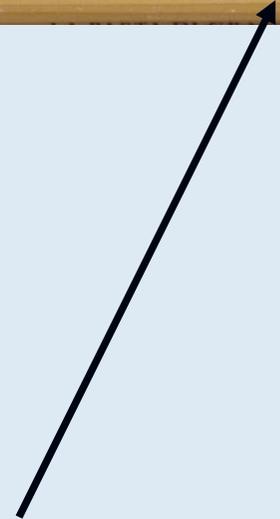
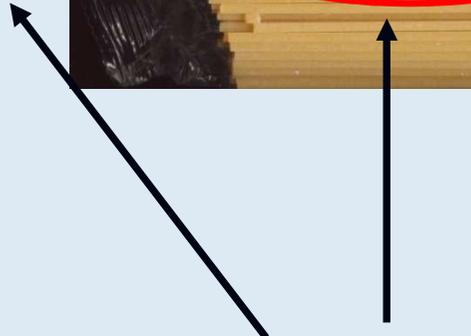
Quindi di regola i nomi geografici (es. "Parma") e generici (es. "pasta") si possono usare ma non si possono registrare come marchi individuali



Denominazione commerciale

Marchio

Denominazione di vendita





*TORTAPISTOCCHI*®

*FIRENZE*

*Letterveli*

*Coppa del Mondo*  
*di Pasticceria*  
*97*



Perbellini (Bovolone - Verona)

MILLEFOGLIE  
STRACHIN

**OFFELLA D'ORO**

Venturelli Bontà (Brescia)

*Offella  
Dolce Garda*



# Daide Lazzaroni & C.

*Lazzaroni*<sup>®</sup>



# Paolo Lazzaroni & figli



# Gelateria di Piazza (San Gimignano – Siena)

*Crema di Santa Fina*®



Crema allo Zafferano e Pinoli

*Dolceamaro*®



Crema alle erbe aromatiche

*Champelmo*®



Pompelmo rosa e spumante

# Marchio individuale geografico

Un segno o una espressione in origine costituiti esclusivamente da denominazioni generiche o soltanto descrittive della specie, della qualità, della quantità, della destinazione, del valore o della provenienza del prodotto si possono registrare come marchio individuale se, prima della domanda di registrazione, hanno acquisito per l'uso fattone capacità distintiva del prodotto

(Cass. 28.12.1996, n. 10587)



Es. i termini “pilsen” e “pilsner” nell’uso comune di fatto non indicano più la città d’origine di una birra (Plzen, Rep. Ceca) ma una particolare tipologia di tale bevanda (chiara, molto amara, frizzante, ecc.): essi quindi hanno acquisito capacità distintiva



# Limiti connessi al marchio individuale geografico

Veridicità e non ingannevolezza del marchio individuale geografico



## Il marchio individuale geografico registrato

- non può esser usato per contrassegnare prodotti ottenuti in una zona diversa da quella richiamata dal marchio stesso (Cass. 6.12.2000, n. 15490)
- può esser ceduto dal titolare ad un altro produttore; tuttavia anche quest'ultimo non può usare il marchio per contrassegnare prodotti ottenuti in una zona diversa da quella richiamata dal marchio stesso (Cass. 6.12.2000, n. 15490)

**Il titolare del marchio non può impedire che altri produttori usino il nome geografico registrato come marchio se essi lo utilizzano solo per indicare l'effettiva zona di provenienza dei loro prodotti**

# Marchio collettivo

- Appartiene a un soggetto (individuale o collettivo, di solito un consorzio di imprese) che svolge la funzione di garantire la natura, la qualità o l'origine di prodotti contrassegnati ed immessi in commercio dai produttori concessionari del marchio
- Contrassegna prodotti immessi in commercio da produttori diversi
- Può consistere in segni o indicazioni che nel commercio possono servire per designare la provenienza geografica dei prodotti o servizi
- Il titolare del marchio collettivo ne concede l'uso (che è disciplinato da un regolamento) ai singoli produttori che accettano di produrre i cibi secondo precise regole stabilite in un disciplinare



*Il bollino garantisce:*

- l'origine esclusivamente italiana del prodotto
- la provenienza del prodotto esclusivamente dalle aziende associate UNAPA
- l'adozione di tecniche di produzione integrata
- il massimo rispetto dell'ambiente
- la sicurezza del prodotto per il consumatore



Il sistema di qualità UNAPA



Le nostre patate  
di qualità si riconoscono  
dal bollino e si trovano  
sul mercato  
fresche e lavorate





pesto  
Genovese  
fior fiore

coop

SALSA AL BASILICO

CONSORZIO  
DEL  
PESTO GENOVESE

180g e





**Panettone tipico  
della tradizione artigiana  
milanese**



# Limiti connessi al marchio collettivo geografico

**Il toponimo recepito nel marchio collettivo geografico può essere usato anche da soggetti ai quali non è concesso l'uso del marchio stesso**



**L'uso del toponimo deve essere comunque conforme ai principi di correttezza professionale**

**Il marchio collettivo geografico non può creare situazioni di ingiustificato privilegio o comunque recare pregiudizio allo sviluppo di altre analoghe iniziative nella regione**



**Il regolamento d'uso del marchio deve prevederne la concessione a tutti i produttori che ne facciano richiesta e si impegnino a rispettare le norme che ne disciplinano l'utilizzo**

# Un prodotto può essere contrassegnato con

**MARCHIO  
INDIVIDUALE**



Il produttore intende distinguere il proprio prodotto da quelli dei concorrenti

**MARCHIO  
INDIVIDUALE**

+

**MARCHIO  
COLLETTIVO**



Il produttore vuole comunicare che il prodotto è stato ottenuto seguendo le procedure previste da un disciplinare di produzione, il cui rispetto è necessario per poter usare il marchio collettivo

**Tutela e valorizzazione  
dei prodotti tipici e  
tradizionali attraverso la  
difesa del loro nome**

**Prodotto tipico**  
**Prodotto tradizionale**  
**Prodotto locale**  
**Prodotto nostrano**



**Risulta “collegato” a un determinato  
contesto territoriale o socio-culturale,  
spesso richiamato dalla  
denominazione di vendita**

# Prodotto tipico

E' il risultato di un processo:

- collettivo → ha coinvolto un'intera comunità
- localizzato → si è svolto in una determinata area
- derivante dalla combinazione tra
  1. conoscenze accumulate nel tempo dalla popolazione insediata nell'area in questione
  2. caratteristiche del territorio

Prodotto legato alla zona d'origine da un rapporto forte  
e non riproducibile altrove

**CRU - TERROIR**

# Prodotto tradizionale

## Decreto Ministeriale 350/1999

Prodotto le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate e praticate in modo omogeneo secondo regole tradizionali da almeno 25 anni

Metodo

“non industriale”

praticato da almeno

25 anni



Le caratteristiche del prodotto derivano da

un particolare

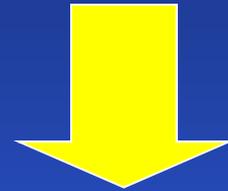
“*savoir faire*” ma non necessariamente dal

territorio

Il prodotto tipico è sempre tradizionale  
Il prodotto tradizionale non sempre è tipico

# Prodotto locale

Prodotto ottenuto in una determinata zona



Non sono essenziali



il legame col  
territorio



l'uso di metodi  
"non industriali"



la storia almeno  
venticinquennale

# Prodotto nostrano

Prodotto appartenente alla tradizione  
produttiva e gastronomica di un  
determinato territorio e/o contesto socio-  
culturale

Non è essenziale il  
legame col territorio

E' importante la  
componente identitaria

# Denominazioni di vendita geografiche

Richiamano il territorio o il contesto socio-culturale a cui sono legati i cibi designati

Sono dette anche

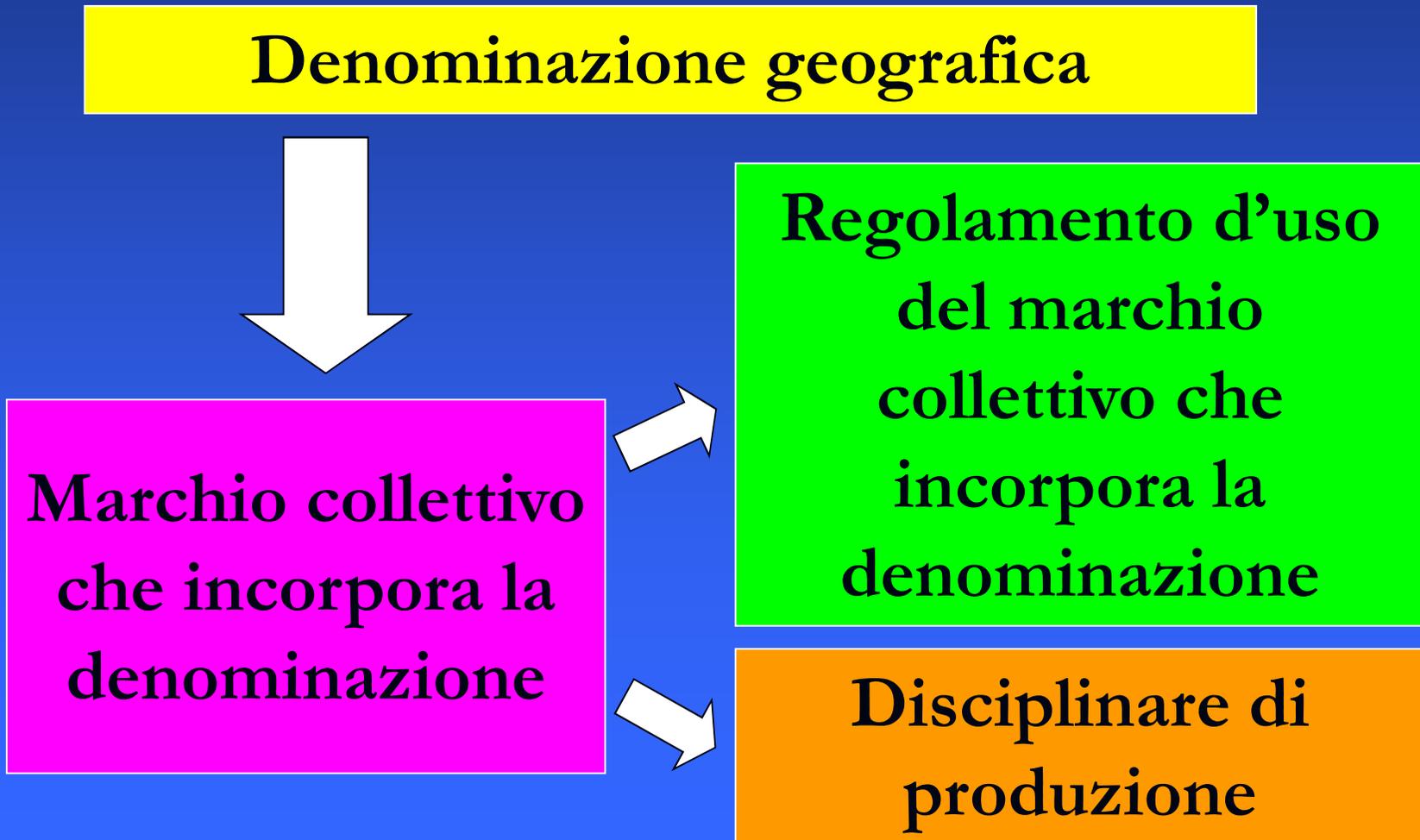
“indicazioni geografiche”

“indicazioni di provenienza”

“denominazioni d'origine”

# Valorizzazione delle denominazioni geografiche attraverso i marchi collettivi

Denominazione geografica



```
graph TD; A[Denominazione geografica] --> B[Marchio collettivo che incorpora la denominazione]; B --> C[Regolamento d'uso del marchio collettivo che incorpora la denominazione]; B --> D[Disciplinare di produzione];
```

Marchio collettivo  
che incorpora la  
denominazione

Regolamento d'uso  
del marchio  
collettivo che  
incorpora la  
denominazione

Disciplinare di  
produzione

# Denominazione geografica incorporata in un marchio collettivo



**è utilizzabile anche dai produttori:**

- a cui non è concesso l'uso del marchio
- che dunque non sono tenuti a rispettare il disciplinare collegato all'uso del marchio stesso



**l'uso della denominazione geografica incorporata nel marchio collettivo deve però essere conforme ai principi della correttezza professionale**

**L'ordinamento tutela non la denominazione geografica in sé ma solo il marchio collettivo in cui questa è stata eventualmente incorporata**

# Valorizzazione delle denominazioni geografiche attraverso leggi statali

Lo stato italiano:

- è intervenuto tramite apposite leggi per regolare le condizioni di impiego di alcune denominazioni

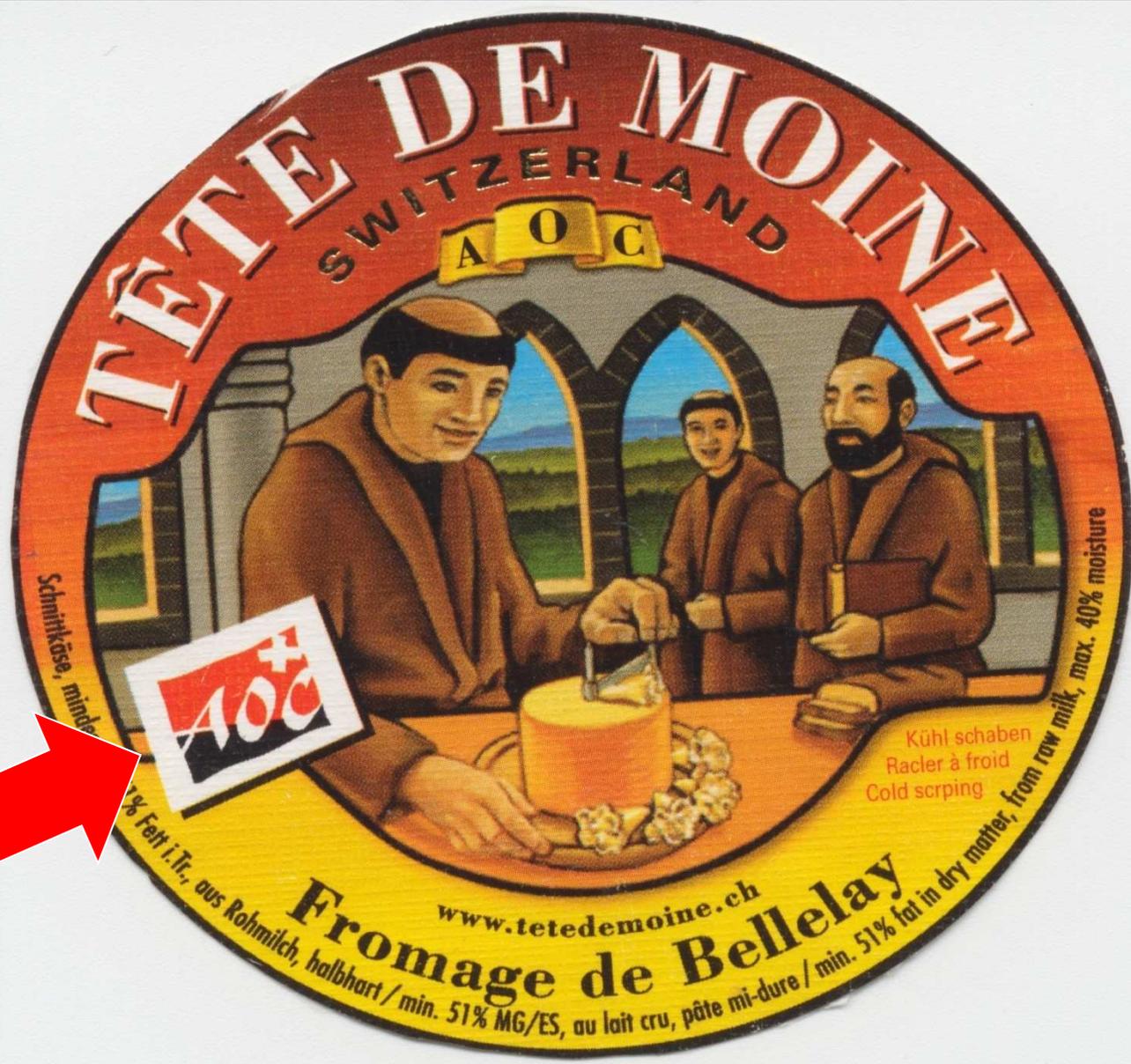
(es. legge 169/1992 sulle denominazioni d'origine e sulle indicazioni geografiche degli oli d'oliva, legge 125/1954 e D.P.R. 1269/1955 sulle denominazione d'origine e tipiche dei formaggi, legge 506/1970 contenente “*Norme relative alla tutela della denominazione d'origine del prosciutto di Parma*”)

- ha affidato in questi casi ai consorzi di tutela (già titolari di marchi collettivi privati che inglobavano le denominazioni) il compito di verificare la sussistenza dei presupposti che permettono l'uso delle denominazioni, rendendoli quindi di fatto proprietari delle denominazioni stesse

## Tutela delle denominazioni geografiche nei confronti degli altri stati

L'Italia ha stipulato trattati internazionali con altri stati in forza dei quali, in base al principio di reciprocità, ciascuno stato contraente si è obbligato a far rispettare sul proprio territorio e secondo il proprio ordinamento le denominazioni d'origine e le indicazioni geografiche registrate e protette nell'altro stato contraente

- Convenzione di Lisbona del 1958 ratificata con la legge 4.7.1967 n. 676
- Convenzione di Stresa del 1951 sui formaggi ratificata con D.P.R. 18.11.1953 n. 1099
- Convenzione di Ginevra del 1965 riguardante l'olio d'oliva ratificata con la legge 6.3.1965 n. 259



# Scopi del Regolamento CE 510/2006

- Favorire la diversificazione della produzione agricola
- Promuovere i prodotti di qualità aventi caratteristiche legate alla zona d'origine per sostenere l'economia delle zone in cui essi sono ottenuti, in particolare se svantaggiate o periferiche
- Soddisfare la crescente domanda da parte dei consumatori di disporre di prodotti di qualità aventi un'origine geografica identificabile
- Migliorare il livello di informazione dei consumatori consentendo loro di individuare con certezza i suddetti prodotti
- Prevedere un approccio comunitario alle denominazioni d'origine e alle indicazioni geografiche onde assicurare condizioni di concorrenza uguali tra i produttori

# Regolamento CE 510/2006

Ha sostituito il reg. 2081/1992



Previsione di una procedura uniforme a livello europeo al termine della quale viene riconosciuto lo status di “denominazione d’origine protetta” e di “indicazione geografiche protetta” al nome di prodotti che traggono le loro caratteristiche dalla zona di provenienza

Prima dell’entrata in vigore del reg. 2081/92 tale protezione era accordata dai singoli Paesi sulla base di quanto previste dalle differenti discipline nazionali, salvi il principio del mutuo riconoscimento e le regole dettate dalla giurisprudenza successiva

# Regolamento CE 510/2006

Enunciazione del principio per cui possono essere riconosciute come denominazioni d'origine o indicazioni geografiche solo le espressioni utilizzate per indicare quei prodotti tipici le cui caratteristiche risultano collegate al territorio di provenienza e la cui preparazione avviene seguendo un disciplinare di produzione

# Regolamento CE 510/2006

Istituzione di un **registro ufficiale** contenente l'elenco dei prodotti europei al cui nome sia stato riconosciuto la qualifica di denominazione d'origine o indicazione geografica all'esito della procedura prevista dal regolamento in esame

# Regolamento CE 510/2006

Possibilità di utilizzare in commercio la denominazione d'origine e l'indicazione geografica solo per indicare i prodotti ricavati secondo i rispettivi disciplinari di produzione



Protezione delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche da abusi

# **Prodotti a cui si applica il Reg. CE 510/2006**

**Prodotti agricoli destinati all'alimentazione umana elencati nell'allegato I del Trattato**

**Prodotti alimentari elencati nell'allegato I del Reg. CE 510/2006**

**Prodotti agricoli elencati nell'allegato II del Reg. CE 510/2006**

**Aceti di vino**

# Prodotti a cui si applica il Reg. CE 510/2006

Prodotti agricoli destinati all'alimentazione umana  
elencati nell'allegato I del Trattato

- Carni (e frattaglie) fresche
- Preparazioni di carni (scaldate, salate, affumicate, ecc.)
- Formaggi
- Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro, ecc.)
- Grassi (burro, margarina, oli, ecc.)
- Ortofrutticoli e cereali allo stato naturale o trasformati
- Pesci, molluschi, crostacei freschi e loro preparazioni
- Altri prodotti dell'allegato I (spezie, ecc.)
- Aceti di vino

# Prodotti a cui si applica il Reg. CE 510/2006

## Prodotti alimentari elencati negli allegati I-II del Reg. CE 510/2006

### Allegato I Reg. CE 510/2006

- birre
- bevande a base di estratti di piante
- prodotti della panetteria, pasticceria, confetteria e biscotteria
- gomme e resine naturali
- pasta di mostarda
- paste alimentari
- sale

### Allegato II Reg. CE 510/2006

- fieno
- oli essenziali
- sughero
- cocciniglia (prodotto greggio di origine animale)
- fiori e piante ornamentali
- lana
- vimini
- lino stigliato
- cotone

# Regolamento CE 510/2006

**Produttori o trasformatori di aceto di vino o di un determinato prodotto agricolo destinato all'alimentazione umana annoverato nell'Allegato I al Trattato o negli allegati I-II al reg. 509/06**

**Altri soggetti eventualmente interessati (es. commercianti)**



**Possono riunirsi e formare un soggetto collettivo (associazione, comitato, consorzio, cooperativa) che**



**redige un disciplinare di produzione**



**adotta (ed eventualmente registra) un marchio collettivo**



**avvia la procedura prevista dal reg. 510/2006**

**In questa fase**



**oggetto di tutela non è ancora la denominazione geografica ma solo il marchio in cui essa è incorporata**



**il nome del prodotto rimane quindi liberamente anche dai produttori estranei al soggetto collettivo e non tenuti al rispetto del disciplinare se tale uso è conforme ai principi della correttezza professionale**

# Reg. CE 510/2006 – Reg. 1898/2006

In casi eccezionali e debitamente giustificati la procedura può essere avviata anche da una singola persona fisica o da una persona giuridica non avente i caratteri sopra descritti, purché



tale soggetto sia l'unico produttore intenzionato a presentare la domanda di protezione della denominazione d'origine o dell'indicazione geografica



la zona geografica delimitata presenta caratteristiche sensibilmente diverse da quelle delle zone limitrofe o le caratteristiche del prodotto sono diverse da quelli ottenuti nelle aree vicine

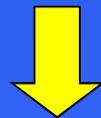
# Contenuto minimo del disciplinare

- nome del prodotto (comprensivo della denominazione d'origine/indicazione geografica)
- descrizione del prodotto (materie prime, caratteristiche)
- delimitazione dell'area geografica di riferimento
- descrizione del metodo di ottenimento del prodotto
- elementi comprovanti il legame con la zona d'origine
- soggetto investito del potere di controllo del rispetto del disciplinare
- elementi specifici dell'etichettatura connessi alla dicitura DOP o IGP (ad esempio indicazioni circa la confezione, il contenuto dell'etichetta, l'eventuale logo da utilizzare nel riportare la d.o.p./i.g.p., le modalità di conservazione, ecc.)
- eventuali condizioni da rispettare in forza di disposizioni comunitarie e/o nazionali (cioè ulteriori requisiti che il prodotto deve possedere in adempimento di quanto eventualmente previsto da norme nazionali od europee che tutelano il prodotto stesso)

# Contenuto del disciplinare

*Il disciplinare può prevedere anche “gli elementi relativi al condizionamento, quando l’associazione richiedente (...) stabilisce e motiva che il condizionamento deve aver luogo nella zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o garantire l’origine o assicurare il controllo”*

La limitazione della possibilità di confezionare il prodotto nella sola zona d’origine in teoria è una misura che di fatto ne ostacola la circolazione



Tuttavia l’U.E. ha ritenuto che l’esigenza di tutelare il prodotto sia prevalente e giustifichi una deroga

# Contenuto del disciplinare

Il disciplinare può prevedere menzioni geografiche aggiuntive alla d.o.p./i.g.p. che identificano altrettante zone di produzione all'interno del comprensorio



ad esempio il disciplinare di produzione del Pecorino Romano d.o.p. consente di aggiungere nell'etichetta applicata sul piatto della forma, accanto al logo della denominazione, un ulteriore logo indicante una determinata sottozona del comprensorio



occorre però che l'intero ciclo produttivo della forma così contrassegnata si sia compiuto in tale area





Alcuni prodotti il cui nome è tutelato come d.o.p. – i.g.p. vengono presentati e commercializzati con marchi commerciali più facilmente riconoscibili e memorizzabili dal consumatore

# Denominazione d'origine protetta

Qualifica riconosciuta all'espressione utilizzata per designare un prodotto, il cui nome richiama la regione, il luogo o il paese di provenienza e rispetto al quale si possa affermare che



tutte le qualità sono dovute essenzialmente o esclusivamente al territorio d'origine, inteso come combinazione di fattori umani e naturali



tutte le fasi della produzione, della trasformazione e dell'elaborazione avvengono nell'ambito di tale area geografica

# Indicazione geografica protetta

Qualifica riconosciuta all'espressione utilizzata per designare un prodotto, il cui nome richiama la regione, il luogo o il paese di provenienza e rispetto al quale si possa affermare che

una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere dovute al territorio richiamato

la produzione e/o la trasformazione e/o l'elaborazione avvengono nell'ambito di tale area geografica

# Indicazione geografica protetta

Di fatto, sebbene il legame col territorio possa teoricamente ridursi alla mera rinomanza, l'U.E. chiede la prova di un vincolo più stringente



Ne deriva che, dimostrato il nesso col territorio, la differenza tra d.o.p. e i.g.p. spesso risiederà fatto che solo la produzione e/o la trasformazione e/o l'elaborazione di quest'ultima avvengono nell'ambito di tale area geografica (e non tutte le fasi, come per la d.o.p.)

# Denominazione tradizionale non geografica

Denominazione tradizionale priva di riferimenti geografici  
ma che designa un prodotto rispetto al quale si possa  
affermare che



tutte le qualità sono dovute essenzialmente  
o esclusivamente al territorio d'origine,  
inteso come combinazione di fattori umani  
e naturali

tutte le fasi della produzione, della  
trasformazione e dell'elaborazione  
avvengono nell'ambito  
del territorio d'origine

una determinata qualità o la  
reputazione sono dovute al  
territorio d'origine

la produzione e/o la trasformazione  
e/o l'elaborazione avvengono  
nell'ambito di tale area geografica



La denominazione può acquisire lo status di d.o.p. – i.g.p.  
(es. Fontina, Ciauscolo)

<b>LINGUA</b>	<b>SIGLE</b>	<b>DICITURE</b>
<b>Spagnolo</b>	DOP/IGP	denominación de origen protegida indicación geográfica protegida
<b>Danese</b>	BOB/BGB	beskyttet oprindelsesbetegnelse beskyttet geografisk betegnelse
<b>Tedesco</b>	g.U./g.g.A.	geschützte Ursprungsbezeichnung Geschützte geographische Anagabe
<b>Greco</b>	ΠΟΠ/ΠΓΕ	προστατευομευη ουομασία προελευσεοζ προστατευομευη γεωγραφχη ευδεξη
<b>Inglese</b>	PDO/PGI	protected designation of origin protected geographical indication
<b>Francese</b>	AOP/IGP	appellation d'origine protégée indication géographique protégée
<b>Italiano</b>	DOP/IGP	denominazione d'origine protetta Indicazione geografica protetta
<b>Olandese</b>	BOB/BGA	beschermde oorsprongsbenaming beschermde geografische aanduiding
<b>Portoghese</b>	DOP/IGP	denominação de origem protegida indicação geográfica protegida
<b>Finlandese</b>	SAN/SMM	soujattu alkuperänimitys soujattu maantieteellinen merkintä
<b>Svedese</b>	SUB/SGB	skyddad ursprungsbeteckning skyddad geografisk beteckning

## Toponimo richiamato nella d.o.p. e zona di produzione

Il toponimo contenuto nella d.o.p. può indicare anche la sola zona di trasformazione di materie prime provenienti da aree più ampie o diverse da quella indicata dal toponimo stesso, purché:

- la zona di produzione della materia prima sia delimitata
- sussistano condizioni particolari per la produzione delle materie prime
- esista un regime di controllo atto a garantire l'osservanza di dette condizioni
- la designazione sia già tutelata all'interno dello stato membro con legge nazionale prima del 1.5.2004



es. il Prosciutto di San Daniele d.o.p. viene ricavato da cosce di suini provenienti da diverse regioni italiane la cui lavorazione, però, può avvenire solo all'interno dell'omonimo comune friulano

## Toponimo richiamato nella d.o.p. e zona di produzione

Il toponimo contenuto nella d.o.p. può indicare una zona più ristretta o più vasta di quella in cui è ottenuta la materia prima ed è ricavato il prodotto finito

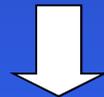
- es. il formaggio “Asiago” d.o.p. può essere ottenuto non solo nell’omonimo comune vicentino ma anche in provincia di Padova, Treviso e Trento): il territorio richiamato è quello all’interno del quale si sono sviluppate le caratteristiche di specificità del prodotto, poi diffuse anche altrove
- es. la “Mela Alto Adige” i.g.p. è prodotta solo in alcuni comuni della provincia di Bolzano

# Registrazione di denominazione omonima o parzialmente omonima ad altra già registrata

Es. “Aceto balsamico tradizionale di Modena”

“Aceto balsamico di Modena”

Prima di registrare una denominazione in tutto o in parte uguale ad un'altra già registrata bisogna considerare gli usi locali e tradizionali nonché i rischi di confusione



una denominazione omonima, benché veritiera, non deve trarre in inganno il consumatore circa la vera origine del prodotto



una denominazione omonima deve essere sufficientemente differenziata da quella registrata in precedenza

# Denominazione (divenuta) generica

Espressione che designa un prodotto la quale



reca il nome del luogo o della regione in cui il prodotto è stato inizialmente ottenuto o commercializzato



nel linguaggio corrente è in seguito divenuta il nome generico con cui viene comunemente indicato un determinato prodotto



Il nome non richiama più la zona d'origine del prodotto



Il nome non può essere registrato come d.o.p./i.g.p.

# Denominazione (divenuta) generica

Dalla normativa e dalle pronunce della Corte di Giustizia delle Comunità Europee risulta che:

- la denominazione “*Parmigiano*” non è generica e non è dunque utilizzabile nella sua versione tradotta “*Parmesan*” per designare un formaggio a pasta dura diverso dal Parmigiano Reggiano d.o.p.
- la denominazione “*Feta*” dapprima è stata riconosciuta d.o.p., poi su ricorso di Danimarca, Germania e Francia è stata ritenuta generica ed è stata quindi revocata e infine è stata di nuovo riconosciuta in quanto non generica

# Protezione transitoria e periodo di adattamento

Lo stato in cui si trova il luogo a cui fa riferimento la denominazione della quale si chiede il riconoscimento, una volta giunta la domanda alla Commissione Europea, può stabilire



**una protezione transitoria della denominazione (valida fino alla registrazione in sede europea)**



**un periodo di adattamento se**

- la denominazione è stata usata continuativamente almeno nei 5 anni precedenti
- il problema è stato sollevato nella procedura di opposizione

**Entrambe le misure hanno efficacia solo a livello nazionale e ricadono sotto la responsabilità esclusiva dello Stato membro**





## PATATA DI BOLOGNA D.O.P.

"**Primura**", la radice del nome sta per "eccellente" o per "prima di tutto", infatti, questa varietà si è imposta, da oltre 30 anni, nella provincia di Bologna, per le qualità organolettiche e l'idoneità per tutti gli usi. La varietà "**Primura**", è coltivata da agricoltori che operano avendo in comune l'unico obiettivo di **soddisfare e gratificare il consumatore** con un prodotto ottenuto nel rispetto di uno specifico disciplinare di produzione. E' il successo di "**Primura**"!

"Prodotto Protetto transitoriamente a livello Nazionale con Decreto MIPAAF del 15/06/2004 e Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CE) 510/06"



Consorzio  
Patata di Bologna DOP  
Via Tosarelli, 155  
40055 Villanova  
di Castenaso (BO)  
Tel. 051/78.18.02  
Fax 051/606.29.98  
e-mail:  
[info@patatadibologna.it](mailto:info@patatadibologna.it)  
[www.patatadibologna.it](http://www.patatadibologna.it)

# Effetti del riconoscimento della dop/igp

Soltanto il prodotto che possiede i requisiti fissati nel disciplinare può essere commercializzato utilizzando l'espressione alla quale è stato riconosciuto lo status di d.o.p. o i.g.p.

# Controlli

Coordinamento dell'attività di controllo del rispetto del disciplinare e vigilanza sullo svolgimento di tale attività



Una/più autorità pubbliche designate  
↓  
Mi.P.A.A.F. (art. 53 l. 128/98)

Esecuzione dell'attività di controllo del rispetto del disciplinare

Autorità pubbliche designate

- devono offrire adeguate garanzie di obiettività e imparzialità
- devono disporre di personale qualificato e delle risorse necessarie allo svolgimento delle loro funzioni

Organismi privati autorizzati con decreto del Mi.P.A.A.F.

- Se trattasi di organismi di certificazione, essi
- devono rispettare la norma europea EN 45011 o la guida ISO/CEI 65 (riguardanti i requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti)
  - a decorrere dal 1 maggio 2010 dovranno essere accreditati secondo tali norme

Reg. 1898/2006

Articolo 9

Norme specifiche relative all'etichettatura

Uno Stato membro può prevedere che sull'etichetta dei prodotti ottenuti sul proprio territorio e recanti una denominazione di origine protetta o un'indicazione geografica protetta figurino i nomi delle autorità o degli organismi che verificano l'osservanza dei rispettivi disciplinari

## Presentazione ed etichettatura dei prodotti D.O.P. e I.G.P.

dicitura per esteso  
“*denominazione d’origine protetta*”  
o “*indicazione geografica protetta*”

oppure

logo comunitario  
rispettivamente associato  
alla d.o.p. – i.g.p.

+

denominazione d’origine registrata  
o  
indicazione geografica registrata

+

Nome dell’autorità o dell’organismo che verifica il rispetto del disciplinare

+

Frase

“Garantito dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell’ articolo 10 del regolamento 510/2006 ”

# Logo dop



# Logo igp



# Nuovo logo d.o.p. (dal 1.5.2010)



## **Presentazione ed etichettatura dei prodotti D.O.P. e I.G.P.**

**Nella presentazione/etichettatura dei prodotti conformi ai rispettivi disciplinari possono anche essere indicati**

**Marchio collettivo del consorzio di tutela del prodotto designato con la d.o.p. o i.g.p.**

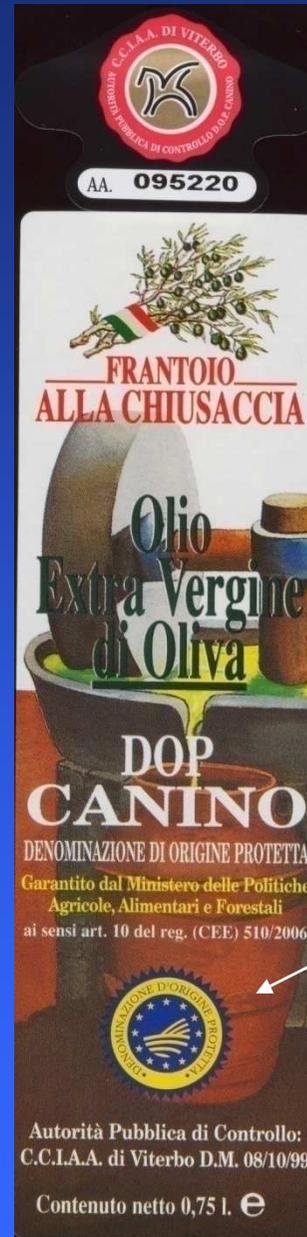
**Marchio individuale che distingue tra loro prodotti designabili con la stessa d.o.p. o i.g.p. ottenuti da soggetti diversi  
(marchio di fabbrica)**

**Marchio individuale indicante il soggetto che ha posto in commercio il prodotto designato con la d.o.p. o i.g.p. ottenuto da altri operatori  
(marchio di commercio)**

Denominazione  
di vendita

Denominazione  
d'origine protetta

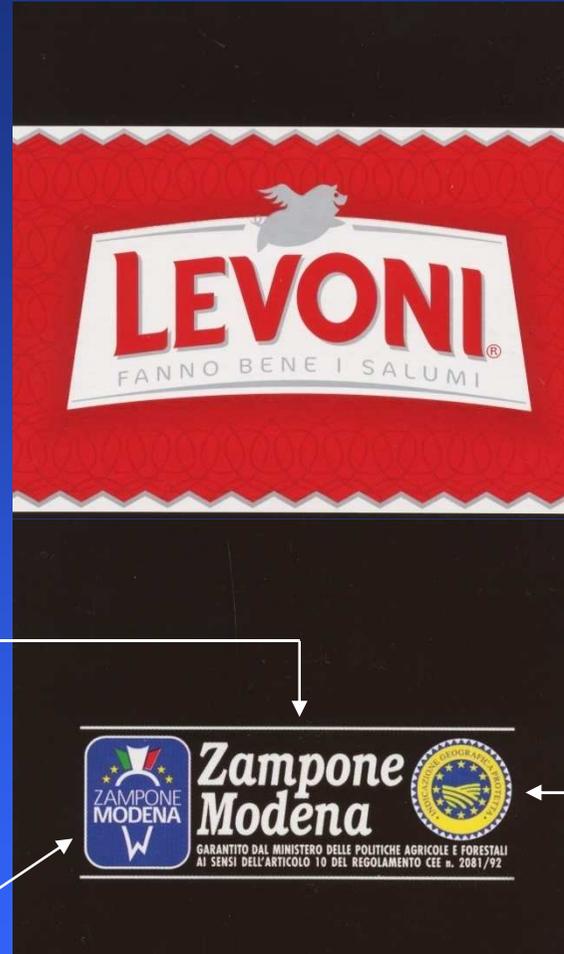
Garantito dal Ministero delle  
Politiche agricole, alimentari e  
forestali ai sensi dell' articolo 10  
del regolamento 510/2006



Marchio  
individuale  
del produttore

Logo  
comunitario  
DOP

Indicazione  
dell'autorità di  
controllo



Marchio  
individuale  
del produttore

Indicazione geografica  
protetta

Logo  
comunitario  
IGP

Marchio  
collettivo del  
consorzio di  
tutela

Marchio  
collettivo del  
consorzio



Denominazione  
d'origine  
protetta

Marchio  
individuale  
del produttore

Logo  
comunitario  
DOP

Denominazione  
d'origine  
protetta

Marchio di  
commercio



Marchio  
collettivo  
del  
consorzio

Logo  
comunitario  
DOP



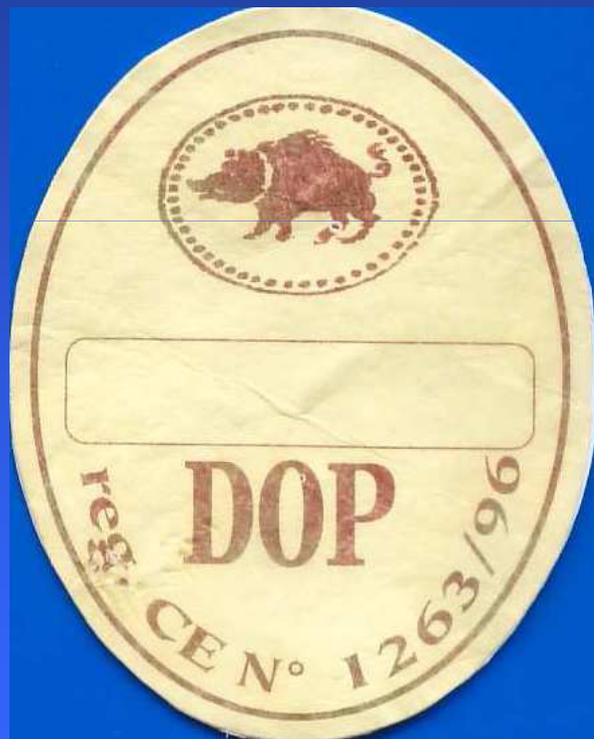
**DOP**

REG. CEN° 1263/96

**DOP** REG. CE N° 1263/96 **DOP**

2000

Data inizio stagionatura



Presidio Slow Food®

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

[www.presidislowfood.it](http://www.presidislowfood.it)

## Presentazione ed etichettatura dei prodotti D.O.P. e I.G.P.

Uso di uno o più prodotti d.o.p./i.g.p. nella preparazione di un prodotto trasformato, non solo segnalato nell'elenco degli ingredienti ma anche evidenziato nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità

Ad esempio:

“Tortellini con Prosciutto di Parma d.o.p. e Parmigiano Reggiano d.o.p.”

“Pizza ai quattro formaggi con Grana Padano d.o.p., Fontina d.o.p., Gorgonzola d.o.p. e Mozzarella di bufala campana d.o.p.”

Il produttore deve chiedere ai consorzi riconosciuti che tutelano ciascun prodotto il permesso di evidenziare la presenza dei prodotti stessi



I consorzi sottopongono il produttore a controlli e ne inseriscono il nome in un registro da essi tenuto



Se manca il consorzio riconosciuto, l'autorizzazione è rilasciata dal Mi.P.A.A.F., che tiene anche il registro

# Oggetto della tutela

DOP – IGP costituita da un solo termine  
(es. “Gorgonzola”, “Asiago”, “Bra”)



È tutelato il termine coincidente con la DOP – IGP

DOP – IGP costituita da più termini  
(es. “Parmigiano Reggiano”, “Canestrato pugliese”, “Prosciutto di Parma”)



Art. 13 reg. 510/2006

il solo nome generico di un prodotto incorporato in una denominazione registrata può essere usato soltanto per indicare tale prodotto generico

Canestrato Pugliese dop → tutela del termine “*canestrato*” non richiesta

Provolone Valpadana dop → tutela del termine “*provolone*” non richiesta

Mozzarella di bufala campana dop → tutela del termine “*mozzarella*” non richiesta

## Il Provolone decolla senza il marchio Dop

CREMONA – Il provolone generico conquista posizioni a discapito del Valpadana che si fregia della Dop: da gennaio ad agosto 2006 il latte trasformato in formaggio non marchiato è aumentato del 30% rispetto allo stesso periodo del 2005. Per il prodotto Dop si registra invece un andamento inverso, con una flessione del 25% nei primi sette mesi dell'anno.

Nel complesso il saldo è positivo: i volumi sono aumentati del 6,1% rispetto al 2005 quando erano stati lavorati oltre 3 milioni e 100mila quintali di latte «ma – come rileva Libero Stradiotti presidente del consorzio di tutela del Provolone – la tendenza è quella di rinunciare alla Dop per essere liberi dai vincoli e dai controlli dell'ente consortile». Esiste inoltre una motivazione squisitamente economica: il mercato valorizza il prodotto generico quasi quanto il prodotto protetto dalla Dop e il prezzo alla produzione si aggira per en-

trambi sui 4,40 euro al chilo. Alcuni dei maggiori produttori puntano quindi sulla notorietà del brand aziendale piuttosto che sulla Dop, il cui riconoscimento è avvenuto successivamente e senza legami con la grande diffusione di questo formaggio, soprattutto nel Sud-Italia.

Al consorzio di tutela aderiscono attualmente 11 aziende, ma alcune preferiscono vendere senza marchio fino all'80% della loro produzione. Per quanto riguarda la domanda di mercato l'andamento si mostra piuttosto dinamico: da qualche tempo i produttori di Provolone giocano sempre più spesso la carta della diversificazione: nuovi packaging e formati, dalle fette per la griglia e la piastra fino alle preparazioni a base di formaggio dove l'elevato contenuto di servizio aumenta anche il valore aggiunto. Grande impulso hanno registrato recentemente le vendite sui mercati esteri, in particolare in Spagna e l'export, complessivamente, ha

già guadagnato il 10% rispetto al 2005, con in testa il mercato europeo.

«I prezzi si sono mantenuti sostanzialmente stabili e quindi il giro d'affari è in crescita – sottolinea Stradiotti – soprattutto per la domanda piuttosto sostenuta di questi nuovi prodotti a elevato valore aggiunto». Il Consorzio di tutela del Provolone Valpadano sta promuovendo una serie di iniziative di formazione e informazione al consumatore nelle scuole italiane che da quest'anno verranno organizzate anche in Francia e Belgio. Continuano intanto gli studi per eliminare del tutto l'impiego di esamina, il conservante che qualche anno fa era stato contestato provocando la fuoriuscita dal consorzio di gran parte dei produttori. Oggi non viene più impiegato nella pezzature piccole e nel provolone di tipo dolce, ma l'obiettivo è quello di farne a meno anche nella tipologie piccante e nelle grosse pezzature.

F.B.

## Tutela delle d.o.p. – i.g.p.

E' vietato qualsiasi impiego commerciale diretto o indiretto di una dop-igp per contrassegnare prodotti che

- appartengono allo stesso genere di quelli designati dalla dop-igp
- non possono fregiarsi di tale dop-igp perché
  1. non ne è stata controllata la conformità al disciplinare
  2. non hanno ottenuto la certificazione di conformità al disciplinare
  3. è stata riscontrata la violazione del disciplinare

- appartengono a un genere diverso da quello dei prodotti designati dalla dop-igp
- fregiandosi di tale dop-igp ne sfruttano di fatto indebitamente la reputazione

- sono composti, elaborati o trasformati a partire da diversi ingredienti, tra cui uno o più prodotti designati con la dop-igp
- recano nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità il riferimento a tali dop-igp
- non possono recare tale riferimento in quanto il produttore non ne ha ottenuto il permesso dai rispettivi consorzi di tutela



In questi casi la presenza di prodotti dop-igp può essere indicata solo tra gli ingredienti e non è evidenziabile nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità

## Tutela delle d.o.p. – i.g.p.

E' vietata qualsiasi usurpazione, imitazione o evocazione della dop - igp, anche se

la vera origine del prodotto è indicata

l'espressione usata è una traduzione della dop-igp

l'espressione utilizzata è accompagnata da termini quali “*tipo*”, “*metodo*”, “*alla maniera*”, “*imitazione*”, ecc.

Sentenza della Corte di Giustizia delle Comunità Europee

4 marzo 1999 - Causa C-87/97



L'uso del nome “*Cambozola*” registrato come marchio individuale per designare un formaggio simile al Gorgonzola d.o.p. è ingannevole, anche se sulla confezione è riportata l'indicazione che il prodotto è ottenuto in Austria

# Tutela delle d.o.p. – i.g.p.

Riconosciuta la d.o.p. o l'i.g.p. sono vietati

qualsiasi altra indicazione falsa o ingannevole relativa alla provenienza, all'origine, alla natura o alle qualità essenziali dei prodotti usata sulla confezione o sull'imballaggio, nella pubblicità o sui documenti relativi ai prodotti considerati nonché l'impiego, per la confezione, di recipienti che possono indurre in errore sull'origine

qualsiasi altra prassi che possa indurre in errore il pubblico sulla vera origine dei prodotti

# Tutela delle d.o.p. – i.g.p.

## Sono vietate

la detenzione per il commercio o l'immissione al consumo di prodotti d.o.p./i.g.p. privi della relativa menzione allorché la loro conformità al disciplinare è già stata certificata

(a meno che sia stata autorizzata la smarchiatura)

la modifica, in vista della commercializzazione o dell'immissione al consumo, di una d.o.p./i.g.p., del relativo segno distintivo o del marchio registrato concernenti un prodotto la cui corrispondenza al disciplinare è già stata certificata

# L'espresso – 27.11.2008

Genuino come il pane? Mica tanto. Tre produttori pugliesi sono sotto processo con l'accusa di aver venduto un prodotto industriale spacciandolo invece per pregiato pane Dop di Altamura. I presunti taroccati sono Giuseppe Picerno, titolare del panificio "La Panetta", Maria Crescenza de "L'Arte Bianca" e soprattutto Vito Forte, responsabile legale di "Oropan". Forte è il re del pane di Altamura e controlla il 70 per cento del mercato sfornandone 120 quintali al giorno: il suo prodotto (quasi sempre già tagliato e imbustato) arriva in tutti i supermercati d'Italia. «Ma il nostro pane è buonissimo, nessuno ha mai messo in dubbio la qualità» si difendono dall'azienda. La Procura di Bari e i Nas che hanno condotto l'indagine contestano loro però la «vendita di alimenti con segni mendaci»,

sostengono cioè che avrebbero dovuto spiegare ai consumatori che quello non era il Dop. Per esserlo infatti avrebbe dovuto rispettare il disciplinare ed essere fatto come imponeva la vecchia ricetta. «Ma sulle confezioni non c'era il marchio Dop» si difendono dall'azienda. Secondo la Procura non basta: non avrebbero potuto indicare nemmeno il toponimo Altamura che traeva in inganno. L'indagine era partita proprio da un acquirente "depistato": nel giugno 2005 R. G. compra nel supermercato della sua città il pane della Oropan. E non lo fa a caso. L'uomo ha una forte intolleranza al lievito di birra, sostanza non usata nell'Altamura dop. Ma che evidentemente c'era in quello taroccato. Il signore è finito infatti in ospedale. Ora è parte civile nel procedimento penale. **G.Fos.**

# Applicabilità del reg. 510/2006 ai prodotti extracomunitari

La protezione delle d.o.p./i.g.p. si applica anche ai prodotti ottenuti in uno stato extracomunitario purché siano già protetti in tale stato  
(punto 13 dei “considerando” del reg. 510/2006)



- La disciplina si applica anche in mancanza di reciprocità
- La registrazione delle D.O.P./I.G.P. può essere richiesta dagli stessi operatori interessati o tramite le competenti autorità dello stato extra U.E. in cui è ottenuto il prodotto  
(art. 5, comma 9)
- L'apposizione delle diciture “*denominazione d'origine protetta*” - “*indicazione geografica protetta*” o del rispettivo logo comunitario è facoltativa

# Prevalenza delle d.o.p./i.g.p. sui marchi commerciali

Un marchio (collettivo o individuale) non è registrabile se

corrisponde a una denominazione d'origine/indicazione geografica (è identico, la evoca, la imita)

somiglianza  
marchio - D.O./I.G.

contrassegna lo stesso tipo di prodotto designato da tale denominazione d'origine/indicazione geografica

rischio di confusione  
marchio - D.O./I.G.

quando viene presentata la domanda la registrazione del marchio la denominazione d'origine/indicazione geografica risulta già protetta in base al reg. 510/06 o per lo meno è già stata depositata la relativa richiesta di protezione

anteriorità della  
protezione della  
D.O./I.G.



Se il marchio è comunque registrato la registrazione va annullata

# Prevalenza dei marchi commerciali sulle d.o.p./i.g.p.

Una denominazione d'origine/indicazione geografica non è registrabile se

esiste un marchio commerciale (collettivo o individuale) che richiama la denominazione d'origine/indicazione geografica (è identico, la evoca, la imita)

somiglianza  
marchio - D.O./I.G.

tale marchio commerciale è già utilizzato da tempo

anteriorità dell'uso  
del marchio

tale marchio è noto e gode di grande reputazione

notorietà del  
marchio

la registrazione della denominazione d'origine/indicazione geografica potrebbe indurre il consumatore a confondere il prodotto da essa designato con quello contrassegnato dal marchio commerciale simile

rischio di confusione  
marchio - D.O./I.G.

# Coesistenza dei marchi commerciali con le d.o.p./i.g.p.

Marchio commerciale (collettivo o individuale) che

corrisponde a una denominazione d'origine/indicazione geografica (è identico, la evoca, la imita)

somiglianza  
marchio - D.O./I.G.

è stato depositato, registrato o acquisito con l'uso in buona fede sul territorio comunitario prima della data di protezione della denominazione d'origine/indicazione geografica nel paese d'origine o anteriormente al 1.1.1996

anteriorità dell'uso  
del marchio

non gode di grande notorietà

assenza di notorietà  
del marchio

contrassegna lo stesso tipo di prodotto designato da tale denominazione d'origine/indicazione geografica

rischio di confusione  
marchio - D.O./I.G.

Non impedisce la registrazione della denominazione d'origine/indicazione geografica  
Può continuare ad essere usato purché non incorra in altri motivi di nullità o decadenza

## Consorzi di tutela

I consorzi di tutela riuniscono coloro i quali producono o comunque operano nell'ambito della filiera di produzione dei prodotti tipici

Di solito sono proprio i consorzi i soggetti che avviano la procedura per ottenere che al nome del prodotto venga riconosciuta la qualifica di dop/igp

# Riconoscimento dei consorzi di tutela

Un consorzio che tutela un prodotto dop/igp può essere riconosciuto dallo stato purché

rappresenti in modo significativo la produzione immessa sul mercato con la denominazione

(i soci devono produrre almeno i 2/3 della quantità complessivamente certificata dall'organismo di controllo privato autorizzato o dall'Autorità pubblica designata dal Mi.P.A.A.F.)

coinvolga tutta la filiera ammettendo al proprio interno non solo i produttori ma anche gli altri operatori che entrano nel ciclo produttivo

# Effetti del riconoscimento

## Con il riconoscimento il consorzio

acquisisce lo status di “consorzio di tutela” anche nei confronti dei soggetti non consorziati e, quindi, il potere (anche nei confronti di tali soggetti) di tutelare, promuovere e valorizzare la denominazione oggetto del riconoscimento e il prodotto da essa designato  
(se invece non ottiene il riconoscimento può esercitare i propri poteri solo nei confronti dei consorziati)

può ottenere il pagamento dei costi connessi alle attività di tutela e valorizzazione della dop-igp anche da parte dei produttori non consorziati che utilizzano la dop-igp stessa

collabora con l'Ispettorato Centrale Repressione Frodi, secondo le direttive impartite dal Mi.P.A.A.F., all'attività di vigilanza e tutela delle dop /igp contro abusi e contraffazioni nei confronti di chiunque ed in ogni fase della produzione, della trasformazione e della commercializzazione

# Ambito dell'attività di tutela dei consorzi

Un prodotto dop/igp può essere tutelato  
da un solo consorzio

Un consorzio può tutelare più prodotti dop/igp se essi



**rientrano nella stessa  
filiera**



**vengono ottenuti in zone  
identiche o concentriche**

# Marchio del consorzio

Legge 128/1998 (modificata dalla legge 526/1999)

I consorzi di tutela possano registrare propri marchi collettivi per identificare i prodotti conformi ai disciplinari, “a condizione che la relativa utilizzazione sia garantita a tutti i produttori interessati al sistema di controllo delle produzioni stesse”, fermo restando comunque che “i costi derivanti dalle attività contemplate al comma 15 sono a carico di tutti i produttori e gli utilizzatori secondo criteri stabiliti con regolamento del Ministro delle politiche agricole e forestali”

I consorzi di tutela quindi, previa verifica dell'osservanza delle eventuali prescrizioni da essi stabilite in aggiunta rispetto al disciplinare ufficiale e in cambio di un compenso, possono concedere anche a soggetti non consorziati il diritto di utilizzare il marchio consortile

# Consorzi di tutela e Antitrust

LEGGE 231/2005



I consorzi di tutela del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano possono attuare misure di autogoverno della produzione in caso di

riduzione del prezzo medio di almeno il 10% rispetto al triennio precedente

comprovate difficoltà di mercato

In ogni caso:

- il piano di contingentamento può durare al massimo 5 anni
- i consorzi devono presentare ogni anno al Mi.P.A.A.F. lo stato d'attuazione del piano

# Titolarità della dop-igp

- Il reg. 510/2006 ha previsto la presenza di strutture di controllo aventi il compito di garantire che i prodotti agricoli e alimentari recanti una denominazione protetta rispondano ai requisiti del disciplinare
- La struttura di controllo può essere composta da una o più autorità di controllo designate e/o da uno o più organismi privati autorizzati a tal fine dallo Stato membro
- Gli Stati membri comunicano alla Commissione l'elenco delle autorità e/o degli organismi autorizzati, nonché le loro rispettive competenze. La Commissione pubblica queste informazioni nella Gazzetta ufficiale delle Comunità europee

# Titolarità della dop-igp

Il compito di verificare la conformità dei prodotti d.o.p./i.g.p. ai rispettivi disciplinari (e, quindi, il potere di autorizzare l'uso le denominazioni e delle indicazioni protette) è affidato ad appositi organismi distinti dai consorzi di tutela, allo scopo di garantire l'imparzialità dei controlli



Ciò ha comportato come conseguenza la separazione tra il marchio collettivo di proprietà del consorzio di tutela e la mera d.o.p./i.g.p.

# Titolarità della dop-igp

## Marchio consortile

è detenuto dal consorzio ed è regolato dalle norme nazionali di diritto privato che disciplinano i marchi nonché dallo statuto del consorzio stesso

## D.o.p./I.g.p.

non appartengono più ai consorzi né ad altri soggetti determinati ma (in forza di norme di diritto pubblico e comunitario) sono beni immateriali a disposizione della collettività, in quanto utilizzabili da chiunque dimostri di rispettare le norme previste nei disciplinari di produzione e ne ottenga la certificazione dall'organismo di controllo, a prescindere dall'adesione o meno ai consorzi di tutela e dall'uso o meno dei marchi collettivi consortili

## DOP-IGP

## MARCHIO INDIVIDUALE

### ORIGINE

l'espressione contenente un toponimo alla quale viene attribuito lo status di d.o.p./i.g.p. si forma spontaneamente nel corso del tempo

si forma come frutto delle attività, dell'inventiva e degli investimenti di un produttore

### TITOLARITA'

non appartiene a un singolo produttore

qualora sia registrato, appartiene al soggetto che l'ha creato e ha provveduto alla registrazione

### USO

è utilizzabile da qualsiasi produttore (anche non facente parte del consorzio di tutela) che dimostri di rispettare il disciplinare

se registrato è utilizzabile solo dal soggetto che ne è titolare e distingue i prodotti contrassegnati da quelli simili immessi sul mercato da altri soggetti

### FUNZIONE

la garanzia delle caratteristiche del prodotto (origine, qualità, ecc.) è assicurata dal rispetto del disciplinare, il cui controllo è effettuato da un soggetto terzo rispetto ai consorzi di tutela e ai produttori che usano la d.o.p./i.g.p.

la garanzia delle caratteristiche del prodotto (origine, qualità, ecc.) deriva dalla fiducia che il consumatore nutre nei confronti del produttore

## DOP-IGP

## MARCHIO COLLETTIVO

### ORIGINE

l'espressione contenente un toponimo alla quale viene attribuito lo status di d.o.p./i.g.p. si forma spontaneamente nel corso del tempo

nasce su iniziativa di un determinato soggetto

### TITOLARITA'

non appartiene a un singolo produttore

qualora sia registrato, appartiene al soggetto che l'ha creato ha provveduto alla registrazione

### USO

è utilizzabile da qualsiasi produttore (anche non facente parte del consorzio di tutela) che dimostri di rispettare il disciplinare

contrassegna prodotti (anche non identici tra loro ma solo affini, c.d. "marchio ad ombrello") ottenuti da produttori diversi ai quali il titolare ne ha concesso l'uso

### FUNZIONE

la garanzia delle caratteristiche del prodotto (origine, qualità, ecc.) è assicurata dal rispetto del disciplinare, il cui controllo è effettuato da un soggetto terzo rispetto ai consorzi di tutela e ai produttori che usano la d.o.p./i.g.p.

la garanzia delle caratteristiche dei prodotti (origine, qualità, ecc.) è assicurata dal rispetto del disciplinare, il cui controllo può essere effettuato anche dallo stesso titolare del marchio

# Indicazioni geografiche semplici o indicazioni di provenienza

Espressioni contenenti  
toponimi che indicano

```
graph TD; A([Espressioni contenenti toponimi che indicano]) --> B[l'effettiva zona di provenienza di un certo prodotto, il quale però non trae alcuna caratteristica da tale territorio]; A --> C[il luogo d'origine della tecnica di elaborazione di un certo prodotto (poi diffusasi anche altrove)];
```

l'effettiva zona di  
provenienza di un certo  
prodotto, il quale però non  
trae alcuna caratteristica da  
tale territorio

il luogo d'origine della  
tecnica di elaborazione di  
un certo prodotto  
(poi diffusasi anche altrove)

es. salame ungherese, insalata russa,  
cavoli di Bruxelles, cotoletta alla milanese

Marchio individuale di fabbrica



*Medaglia  
d'Oro  
1913*



Salame  
Ungherese



Indicazione geografica semplice

Indicazione geografica  
semplice

salame  
tipo Milano  
puro suino

Marchio di  
commercio



100ge



IT  
172 - L  
CE

Il **salame tipo milano** Coop deriva da carne suina  
proveniente da allevamenti italiani selezionati.  
Inoltre esalta al meglio la freschezza tipica di un  
prodotto appena affettato.

**MODALITA' PER LA CONSERVAZIONE**  
In frigorifero tra +1° e +4°C. Una volta aperta  
la confezione, consumare entro 2-3 giorni.

Data inizio stagionatura:  
SET 06



Da consumarsi preferibilmente entro:

12 03 07

QUANTITÀ MEDIA PER  
100 g DI PRODOTTO:

Valore energetico	kJ	1537
	kcal	370
Proteine	g	25
Carboidrati	g	0,1
Grassi	g	30

www.e-coop.it  
Numero Verde gratuito  
800 80 55 80

NON CONTIENE FONTI DI GLUTINE  
Ingredienti: carne di suino, sale,  
zucchero, destrosio, spezie, aromi,  
antiossidante: acido ascorbico,  
conservanti: nitrito di sodio, nitrato  
di potassio.

Prodotto nel rispetto dei valori di Coop da Grandi Salumifici Italiani S.p.A.  
nello stabilimento di via Due Canali 13, Reggio Emilia.

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva

# Tutela delle indicazioni geografiche semplici

Una denominazione geografica  
semplice può essere



tutelata da una legge nazionale  
che ne stabilisce le condizioni  
d'uso



trasfusa in un marchio collettivo  
geografico (pubblico o privato)  
collegato ad un disciplinare



in tal caso è protetta non  
in quanto denominazione  
ma in quanto marchio

# Tutela delle indicazioni geografiche semplici

Sentenza della Corte di Giustizia delle Comunità Europee

10 novembre 1992 – procedimento C-3-91

Le indicazioni di provenienza possono

*“godere di una grande reputazione presso i consumatori e costituire per i produttori, stabiliti nel luogo che esse designano, un mezzo essenziale per costituirsi una clientela. Esse devono quindi essere tutelate”*

# Etichettatura e presentazione dei prodotti designati attraverso denominazioni geografiche non protette

Sono ingannevoli se

lasciano intendere che il prodotto



sia stato ottenuto secondo i parametri qualitativi e le metodologie riscontrabili nella tradizione gastronomica della zona indicata dal toponimo

in particolare, possieda le stesse caratteristiche di prodotti simili tipici del medesimo luogo e riconosciuti d.o.p./i.g.p.

il luogo di produzione e di confezionamento

- è diverso da quello richiamato
- è indicato con caratteri molto più piccoli di quelli usati nel resto del messaggio

Sussiste pertanto rischio di confusione tra

LE SPECIALITA' REGIONALI  
SALAMELLA CALABRESE PICCANTE  
PURO SUINO

(Prodotta e confezionata in provincia di Roma)

Salsiccia di Calabria  
d.o.p.

# Regolamento 509/2006

Alle denominazioni di vendita che designano i prodotti di cui sia stata attestata la specificità ma non il rapporto tra le loro qualità e le rispettive zone di produzione può essere riconosciuta la qualifica di Specialità Tradizionale Garantita (S.t.g.)



Tali denominazioni identificano quindi alimenti ormai non più tipici di determinate aree ma caratterizzati dal fatto di essere ricavati ovunque seguendo la stessa ricetta tradizionale

# Regolamento 509/2006

Il riconoscimento della s.t.g. può essere chiesto per

## Prodotti agricoli destinati all'alimentazione umana elencati nell'allegato I del Trattato

- carni (e frattaglie) fresche
- preparazioni di carni (scaldate, salate, affumicate, ecc.)
- formaggi
- altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari di vario tipo, escluso il burro, ecc.)
- grassi (burro, margarina, oli, ecc.)
- ortofruttili e cereali allo stato naturale o trasformati
- pesci, molluschi, crostacei freschi e loro preparazioni
- altri prodotti dell'allegato I (spezie, ecc.)
- aceti di vino

## Prodotti alimentari elencati nell'allegato del Reg. CE 509/06

- cioccolata e altre preparazioni alimentari contenenti cacao
- prodotti della confetteria, della panetteria, della pasticceria o della biscotteria
- birra
- paste alimentari, anche cotte o farcite
- piatti precotti
- salse per condimento preparate
- minestre o brodi
- bevande a base di estratti di piante
- gelati e sorbetti

## “Specialità” – “Specificità”

Elemento o insieme di elementi che distinguono nettamente il prodotto da altri analoghi appartenenti alla stessa categoria

### La specificità non può consistere solo

- in una particolare presentazione del prodotto
- nella mera conformità a norme comunitarie, nazionali o volontarie che definiscono la composizione qualitativa/quantitativa o un metodo di produzione (a meno che tali norme siano state emanate proprio per stabilire la specificità di un prodotto)
- nell'origine geografica

### La specificità può riferirsi

- alle caratteristiche intrinseche del prodotto (come quelle fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche)
- al metodo di produzione del prodotto
- a condizioni specifiche che prevalgono nel corso della produzione

# “Tradizionalità”

Il carattere  
“tradizionale”  
del prodotto  
consiste nel  
fatto che esso

viene preparato utilizzando  
materie prime tradizionali  
(che possono anche a loro  
volta essere d.o.p./i.g.p./s.t.g.)

è caratterizzato da una  
composizione tradizionale

è ottenuto con un metodo  
di produzione e/o  
trasformazione di tipo  
tradizionale  
(non, dunque, innovativo)

è presente sul mercato  
Ue da almeno 25 anni

# Nome del prodotto riconosciuto s.t.g.

Deve essere di per sé specifico o deve indicare la specificità del prodotto  
(es. non “*formaggio*” ma “*mozzarella*”)

Deve essere tradizionale e conforme a norme nazionali o consacrato dall'uso

Non può fare unicamente riferimento ad affermazioni di carattere generale, utilizzate per un insieme di prodotti agricoli o di prodotti alimentari, ovvero previste da una particolare normativa comunitaria

Non può essere ingannevole, soprattutto se fa riferimento a una caratteristica evidente del prodotto o se non corrisponde al disciplinare e di conseguenza rischia di indurre in errore il consumatore in merito alle caratteristiche del prodotto stesso

Può contenere un toponimo (es. “*cotoletta alla milanese*”), nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali sulle indicazioni geografiche e sui marchi

# Domanda di riconoscimento di s.t.g.

Può essere presentata solo da una o più associazioni di soggetti che producono/elaborano il prodotto il cui nome si chiede che venga riconosciuto come s.t.g.

Associazione con sede in  
uno Stato U.E.



Presenta la domanda  
allo  
Stato sul cui territorio  
essa ha sede

Associazione con sede in  
uno Stato extra U.E.



Presenta la domanda allo Stato  
sul cui territorio ha sede o  
direttamente alla Commissione

Alla domanda va allegato il disciplinare

# Contenuto del disciplinare

**Nome del prodotto (redatto in una o più lingue)  
con eventuale richiesta di riserva**

**Descrizione del prodotto  
(principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche o organolettiche)**

**Descrizione del metodo di produzione  
(compresi, se occorre, la natura e le caratteristiche della materia prima o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione)**

**Elementi chiave che determinano la specificità del prodotto ed eventuali  
referenze utilizzate**

**Fattori che attestano la tradizionalità del prodotto**

**Requisiti minimi e procedure di controllo della specificità del prodotto**

## Effetti del riconoscimento della s.t.g.

### Iscrizione della s.t.g in un apposito registro comprendente

Elenco delle s.t.g. utilizzabili per designare solo i prodotti ottenuti secondo i rispettivi disciplinari



Elenco delle s.t.g. utilizzabili per designare

- i prodotti ottenuti secondo i rispettivi disciplinari
- i prodotti ottenuti non osservando i rispettivi disciplinari

La riserva dell'uso del nome

- va richiesta dall'associazione che domanda il riconoscimento della s.t.g
- viene concessa se durante la procedura di opposizione non è stato dimostrato che il nome è utilizzato legittimamente, notoriamente e in modo economicamente significativo per designare prodotti analoghi

## Designazione dei prodotti s.t.g.

S.t.g. con riserva

Il nome è utilizzabile per designare solo i prodotti conformi al disciplinare



S.t.g. senza riserva

PRODOTTI NON CONFORMI AL DISCIPLINARE

→ Nome

PRODOTTI CONFORMI AL DISCIPLINARE



Dal 1 maggio 2009 i prodotti conformi al disciplinare sono designabili con

Simbolo comunitario

Nome del prodotto

+

oppure

Indicazione

*“specialità tradizionale garantita”*

# Logo Specialità Tradizionale Garantita



<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA GENERICA</b>	<b>Mozzarella Mortadella Provolone</b>	<b>D. Lgs. 109/1992</b>
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA S.T.G.</b>	<b>Mozzarella s.t.g.</b>	<b>Reg. 509/2006 Disciplinare</b>
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA I.G.P. - D.O.P.</b>	<b>Mozzarella di bufala campana d.o.p.  Mortadella Bologna i.g.p.  Provolone Valpadana d.o.p.</b>	<b>Reg. 510/2006  Reg. 1898/2006  Disciplinare</b>

# Mozzarella di Bufala Campana DOP



# Mozzarella STG



# Mozzarella



## Decreto Ministeriale 21 luglio 1998

Nell'etichettatura di formaggi freschi a pasta filata, derivati da solo latte di bufala, che utilizzino per la loro designazione il termine “*mozzarella*” ed analoghi, ma non recanti la denominazione di origine protetta “*Mozzarella di bufala campana*”, non è consentito l'utilizzo della denominazione “*mozzarella di bufala*” ma è consentito indicare esclusivamente (anche nello stesso campo visivo) la denominazione di vendita “*mozzarella*” unitamente alla specificazione “*di latte di bufala*” a condizione che i singoli termini “*mozzarella*” e di “*latte di bufala*” vengano riportati in caratteri di uguale dimensione e che tra il termine “*mozzarella*” e la successiva specificazione “*di latte di bufala*” compaia l'indicazione di un nome di fantasia o del nome, o ragione sociale, o marchio depositato del fabbricante.



## Mozzarella di Bufala Campana DOP



Mozzarella  
Carrefour  
di latte di Bufala



Carrefour



200g e

Agropirateria

Italian sounding

# Agropirateria

Pratica riscontrabile all'estero e consistente:

- nel presentare un piatto con un nome che designa una tipica preparazione italiana della quale però è stata più o meno modificata la ricetta
- nell'associare a un prodotto parole (es. “prato bello”, “dolce vita”), simboli (es. bandiera tricolore), immagini (es. vedute di città italiane), ecc. richiamanti l'Italia per attribuire ad esso un'origine italiana che in realtà non possiede
- nel designare un prodotto
  - con un nome desunto dalla tradizione gastronomica italiana (es. “lasagna”, “ricotta”) ma ottenuto in modo diverso da come questa prevede
  - con una d.o.p. – i.g.p. (eventualmente modificata) riservata a un prodotto italiano (es. “parmesan”, “romano cheese”, ecc.)

# Italian suonding

Richiamo alla cultura, allo stile e al gusto italiani mediante parole, simboli e immagini che rimandano all'Italia

Talvolta vi si fa ricorso in modo fraudolento per presentare come “italiani” piatti o prodotti che in realtà non lo sono in quanto realizzati altrove o non secondo la tradizione italiana



Agropirateria

# WTO e U.E.

L'U.E. ha proposto in sede WTO l'istituzione di un sistema volontario multilaterale di notifica e di registrazione delle denominazioni geografiche



In occasione della sesta conferenza ministeriale a Hong Kong (dicembre 2005) si è discusso di tale proposta e si è deciso di adottare le prime decisioni in merito entro il 31 luglio 2006 (obiettivo non raggiunto)



Notevoli ostacoli sono frapposti dal cartello formato da alcuni stati (tra cui USA, Canada, Argentina, Brasile, Sud Africa, Australia ed altri) che rappresentano un terzo delle esportazioni mondiali nel settore agricolo

# Registrazione delle denominazioni geografiche come marchi collettivi

Il Mi.P.A.A.F. e i Consorzi di tutela difendono all'estero i prodotti nazionali designati con denominazioni geografiche registrandole nei vari stati come marchi collettivi, affinché esse risultino utilizzabili solo da chi rispetta i relativi disciplinari di produzione

## PROBLEMA



In certi casi alla registrazione hanno però già provveduto produttori locali: ad esempio la denominazione “Prosciutto di Parma” fu registrata in Canada all’inizio degli anni Ottanta, con la conseguenza che da allora il vero prosciutto di Parma può essere esportato nello stato nordamericano solo con il nome “Original ham” e non con il nome “Prosciutto di Parma”, perché in quest’ultimo caso viene bloccato alla frontiera



# Parmesan



Il vero Parmigiano Reggiano



gerasp-t-râné-geriehen

# Amore Tricolore

## CHICKEN NAPOLI

## IL PARMESANO

vom 10. Juli bis 06. August





**Parmigiano  
reggiano**  
*Duramont*

QUESO PARMEZANO  
PRODUCTO ITALIANO  
FECHA DE CADUCIDAD **04 AGO, 2003** LOTE NO

P.A.R.M.I.G.I.A.N.O.  
C.O.N.S.O.R.Z.I.O.  
D.U.R.A.M.O.N.T.  
R.E.G.G.I.A.N.O.

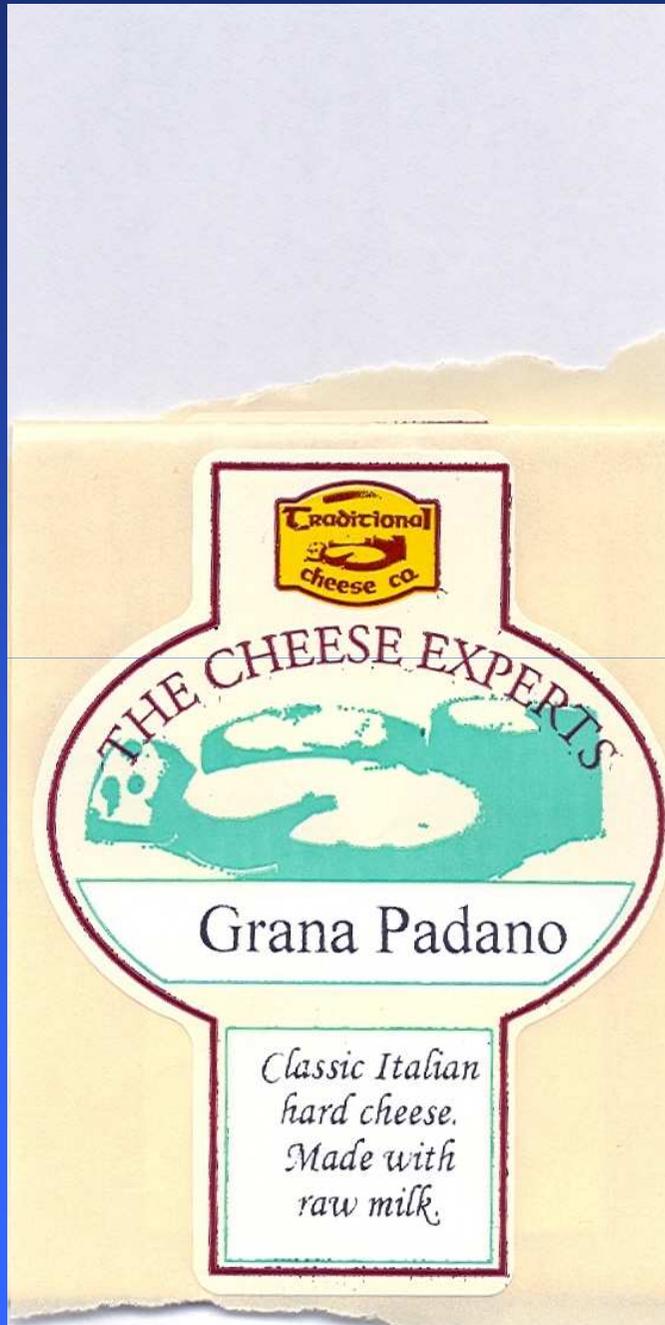














Saputo



# Fontinella<sup>®</sup>

Cheese

AGED 2 MONTHS

**KEEP  
REFRIGERATED**

NET WT 8 OZ  
(226g)







notjustafoodblog





NUEVO

KRAFT

Singles

Ideal Para Quesadillas

Manchego

# Argentina



- Sfruttamento di notorietà : *Champagne* per dei biscotti