



CONFCONSUMATORI APS

CERTIFICAZIONI ISTITUZIONALI

I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari

L'Italia vanta un grande patrimonio di prodotti agroalimentari che da tempo viene valorizzato con diversi marchi di qualità



DOP - Denominazione di Origine Protetta

Questo marchio indica che tutte le fasi di lavorazione di un prodotto (dal campo al prodotto finito) devono avvenire all'interno di una specifica area geografica seguendo scrupolosamente le indicazioni riportate nei disciplinari di produzione (ad es. Parmigiano Reggiano). Anche i loghi di questi prodotti sono definiti dai disciplinari.

IGP - Indicazione Geografica Protetta

Si indicano tutti quegli alimenti la cui qualità dipende da una specifica area geografica. Per ottenere questa certificazione è necessario che almeno una delle fasi di produzione, lavorazione o preparazione avvenga all'interno di una specifica regione.



STG - Specialità Tradizionale Garantita

Tra questi prodotti rientrano quelli che non sono necessariamente legati a un particolare territorio, ma sono legati alla produzione tipica tradizione, ed è quindi un legame culturale, storico e sociale.

Biologico

Questa certificazione viene rilasciata da un ente preposto a verificare che le aziende rispettino gli standard europei. I prodotti biologici escludono nelle varie fasi di produzione il ricorso a prodotti chimici di sintesi e a organismo geneticamente modificati. Accanto al logo, dev'essere riportato il codice dell'organismo di controllo.



*Vuoi saperne di più? Visita il sito www.confconsumatori.it
o invia una e-mail a sportello@confconsumatori.it*

Finanziato dal MIMIT. D.M.
6/5/2022 art. 5

GENERAZIONI
generiamo futuro



F