

DOP - Denominazione di Origine Protetta

La DOP nasce (insieme alla IGP) nel 1992 grazie al Regolamento CEE 2081/92 della Comunità Europea, ed è valida solamente per i prodotti agroalimentari (vini e bevande alcoliche esclusi). È quella che impone le norme più stringenti in assoluto, e quindi è quella che garantisce più di tutte il consumatore, almeno riguardo ad alcune caratteristiche del prodotto.

La DOP offre garanzie su diversi livelli del processo produttivo: origine, provenienza delle materie prime, localizzazione e tradizionalità del processo produttivo. I prodotti certificati DOP offrono infatti:

- 1) Serietà, in quanto sono prodotti regolamentati da leggi italiane e comunitarie;
- 2) Tracciabilità, poiché i prodotti provengono da una zona geografica delimitata;
- 3) Legame con il territorio, poiché i prodotti sono ottenuti attraverso metodi tradizionali, presentano peculiari caratteristiche dovute ad un intimo legame tra il prodotto ed un territorio con caratteristiche geologiche, agronomiche e climatiche inimitabili;
- 4) Tipicità ovvero rispetto del metodo di produzione tradizionale e dei metodi di fabbricazione che preservano la tipicità del prodotto;

Per poter ricevere l'appellativo devono sussistere due condizioni irrinunciabili, specificate dall'articolo 2 di tale regolamento:

- 1) Le particolari qualità e caratteristiche del prodotto devono essere dovute, esclusivamente o essenzialmente, all'ambiente geografico del luogo d'origine. Per "ambiente geografico" la legge intende non solo i fattori naturali ma anche quelli umani, quindi le conoscenze e le tecniche locali. Una esemplificazione di ciò è la Mozzarella di Bufala Campana, dove gli strumenti utilizzati, l'abilità e l'esperienza dell'operatore, i tempi, le modalità operative, hanno potuto creare un prodotto davvero unico.
- 2) La produzione delle materie prime e la loro trasformazione fino al prodotto finito devono essere effettuate nella regione delimitata di cui il prodotto porta il nome. In altre parole: un formaggio DOP deve essere fatto con latte di vacche allevate in zona, così come un salume DOP deve essere ricavato dai suini locali. La tracciabilità di un prodotto DOP, ovvero la garanzia riguardo il luogo di provenienza e di trasformazione delle materie prime è la caratteristica più importante poiché colma una lacuna della legislazione italiana che non impone di indicare la provenienza degli ingredienti di qualunque prodotto. Acquistando un prodotto DOP siamo certi riguardo la provenienza degli ingredienti che lo compongono: questa informazione è importante per quei prodotti le cui qualità sono, per un motivo o per l'altro, sensibili a questo fattore, come l'olio extravergine di oliva. Ogni prodotto DOP, per diventare tale, deve rispettare un disciplinare di produzione che vincola tutte le fasi della produzione e della trasformazione. Generalmente tutti i prodotti DOP hanno un consorzio di tutela, ovvero un organismo composto da produttori e/o trasformatori aventi come scopo la tutela, la promozione e la valorizzazione dello stesso. Essi hanno anche un ruolo di informazione al consumatore e di vigilanza sulle produzioni. Salvaguardano inoltre il prodotto da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni ed uso improprio della denominazione.

