

Prodotti alimentari italiani a **Indicazione Geografica Protetta**

Igp è la qualifica che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare le cui caratteristiche peculiari dipendono strettamente dall'area geografica di origine. Il legame con il territorio è presente in almeno uno degli stadi della produzione, della trasformazione o dell'elaborazione del prodotto.

Come si ottiene l'Igp:

- Un gruppo di produttori deve definire un prodotto in base a specifiche caratteristiche e a requisiti ben identificati.
- Si trasmette la domanda all'autorità nazionale competente (in Italia è il Ministero delle Politiche Agricole).
- La domanda viene studiata a livello nazionale e quindi trasmessa alla Comunità Europea.
- Scattano le procedure di controllo e verifica.
- Se i requisiti sono soddisfatti, una prima pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea informerà tutte le persone interessate nell'Unione.
- In mancanza di obiezioni, la Commissione Europea pubblica il nome del prodotto protetto nella Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea.

Prodotti Dop e Igp nel Lazio

LAZIO (8 DOP + 5 IGP = 13)

- Mozzarella di Bufala Campana (formaggio DOP)
- Pecorino Romano (formaggio DOP)
- Pecorino Toscano (formaggio DOP)
- Ricotta Romana (caseario DOP)
- Mortadella di Bologna (salume IGP)
- Salamini italiani alla cacciatora (salume DOP)
- Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (carne IGP)
- Canino (olio e.v. d'oliva DOP)
- Sabina (olio e.v. d'oliva DOP)
- Tuscia (olio e.v. d'oliva DOP)
- Carciofo Romanesco del Lazio (ortofrutta IGP)
- Kiwi di Latina (ortofrutta IGP)
- Pane Casareccio di Genzano (pane IGP)