

DOP (Denominazione di Origine Protetta)

scritto da Redazione | 17/03/2015



DOP - Denominazione di Origine Protetta è un marchio di certificazione di qualità agroalimentare che viene assegnato dall'Unione Europea a quei prodotti agricoli o alimentari originari di un luogo, di una regione o di un paese e le cui peculiari caratteristiche e qualità sono essenzialmente o esclusivamente determinate dall'ambiente geografico e dai suoi fattori naturali ed umani. Inoltre **tutte le fasi di produzione devono svolgersi nella zona geografica delimitata** (art. 5 del Regolamento UE nr. 1151/2012).

La DOP (Denominazione di Origine Protetta) è nata nel 1992 insieme alla IGP ed inizialmente era valida solo per i prodotti agroalimentari, escludendo vini e bevande alcoliche. A partire dal 2011 è valida anche per il vino.

Rispetto alle altre certificazioni, la DOP impone norme più stringenti che maggiormente tutelano il consumatore offrendo garanzie su diversi livelli del processo produttivo: origine, provenienza delle materie prime, localizzazione e tradizionalità del processo produttivo.

Oggi i consumatori tengono in grande considerazione i marchi di certificazione quando effettuano i loro acquisti alimentari. Si tratta di una caratteristica che orienta le abitudini al pari del prezzo, della marca, delle proprietà nutrizionali e dei benefici pratici.

Differenza rispetto al marchio IGP

Sia il marchio DOP che il marchio **IGP (Indicazione Geografica Protetta)** vengono applicati per segnalare uno stretto legame tra alcuni prodotti alimentari ed un territorio specifico. Tuttavia mentre per i prodotti a marchio DOP l'**intero processo** di produzione e commercializzazione deve

avvenire nel territorio dichiarato, per i prodotti a marchio IGP è sufficiente che almeno una delle fasi di coltivazione, elaborazione o trasformazione sia praticata nello stesso territorio.