

I marchi di qualità

La **DANI COOP**, attraverso il settore dei prodotti a marchio **GUSTAROSSO**, insieme ad altri consorzi dell' Agro Sarnese-Nocerino, a collocare il "**SAN MARZANO DOP**", nella giusta posizione di prestigio che conseguono i prodotti Campani, maggiormente apprezzati in Italia e nel mondo. Il prodotto di punta tra i tanti della linea **GUSTAROSSO** è sicuramente il "**SAN MARZANO DOP**" che per essere tale deve giungere dalla varietà **kiros3**, un seme puramente naturale, quindi "**no ibrido, no ogm**". Un altro prodotto di prestigio della **GUSTAROSSO**, è sicuramente il pelato "**Antichi pomodori di Napoli**", un presidio "Slow Food", che impone la varietà **Smec20**, anche per questo seme vale il principio "**no ibrido, no ogm**".



Alla **GUSTAROSSO**, possiamo trovare anche prodotti **Biologici**, il seme del pomodoro utilizzato è la varietà Docet. E' arcinoto che per qualificare un prodotto Biologico, bisogna usare solo semi "no ibrido, no ogm"; non si può impiegare nessun fertilizzante chimicamente artificiale; nessun trattamento chimico sia nell'innaffiamento che nei trattamenti per rimuovere insetti, zecche, malattie della pianta, del frutto, funghi ecc.;

assicurarsi che nei terreni adiacenti non fanno uso di prodotti chimici. I prodotti **Biologici**, vanno sempre confezionati in ambienti protetti, garantendo la totale assenza di qualsiasi contaminazione; si vendono sempre sigillati provvisti rigorosamente del logo imposto dalla Comunità Europea.

Marchi di qualità, ecco quali sono le caratteristiche che distinguono i prodotti **DOP, IGP e STG**. L'Unione Europea ha riconosciuto che l'origine geografica condiziona la qualità e peculiarità di un prodotto alimentare o di un vino, insieme alle tecniche di produzione tradizionali.

Per tutelare queste caratteristiche ha creato alcune denominazioni legate all'origine territoriale, al luogo di lavorazione e alle tecniche di produzione. Ecco alcuni consigli utili per distinguere i vari marchi e denominazioni quando facciamo la spesa o quando vogliamo acquistare un prodotto tipico nel suo luogo d'origine.

DOP

Il marchio **DOP** indica la **Denominazione di Origine Protetta**. È concesso ai prodotti agroalimentari le cui caratteristiche di qualità dipendono del tutto o in parte dall'ambiente geografico in cui sono prodotti. L'ambiente unisce fattori naturali, come il clima e le risorse, a fattori umani, come le tecniche di produzione e trasformazione tipiche di un'area delimitata. Tutte le fasi produttive devono avvenire proprio in tale area.

Denominazione di Origine Protetta:

"Il nome di una regione, di un luogo determinato o di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, luogo o paese e le cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area delimitata".

IGP

Il marchio IGP segnala l'Indicazione Geografica Protetta. È un marchio che viene attribuito ai prodotti agricoli e alimentari che posseggono qualità o caratteristiche determinate dall'origine geografica. Almeno una delle fasi produttive deve avvenire in un'area geografica determinata, ma non necessariamente tutte come invece vale per le DOP.

Indicazione Geografica Protetta:

Velotto Food Broker

Stand numero 5, Via Unione Sovietica, Mercato Ortofrutticolo Marano (180,60 km) 80016

Marano di Napoli (NA)

E-mail: velotto.gennaro@libero.it - Sito Web: <http://www.velottofoodbroker.com>



"Il nome di una regione, di un luogo determinato o di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, luogo o paese e di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nell'area geografica determinata".

Tra i **prodotti italiani DOP e IGP** troviamo frutta e verdura, cereali, aceto, spezie, prodotti di panetteria, carne e formaggi.

STG

Il marchio **STG** indica la **Specialità Tradizionale Garantita**. Si parla talvolta anche di **Attestazione di Specificità**. Questa denominazione spetta agli alimenti ottenuti da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente o con un metodo di produzione tradizionale in uso in Italia da almeno 30 anni. Sono esclusi i prodotti il cui carattere specifico sia legato alla provenienza geografica; questo aspetto distingue le STG dalle DOP e dalle IGP.

Gli esempi italiani di **prodotti STG** sono la **pizza napoletana** e la **mozzarella**.



La **Velotto Food Broker** è un rivenditore di:

- prodotti a marchio **GUSTAROSSO**;
- prodotti freschi (es. **verdure e ortaggi di stagione**);
- **frutta esotica e frutta secca**;
- ortaggi per conserve (**Pomodori, Peperoni, Melanzane ecc...**);