

Certificazioni DOP, IGP e STG



Provenienza



Tutela del Prodotto



Tipicità

I marchi DOP, IGP e STG, nascono con l'obiettivo di proteggere le produzioni tradizionali e valorizzare le specificità del prodotto agroalimentare, in modo da definire la stretta correlazione tra il prodotto e il territorio.

Le Certificazioni DOP, IGP, STG si rivolgono principalmente ai produttori e trasformatori di un prodotto alimentare oggetto di riconoscimento in accordo al Regolamento UE n. 1151/2012.

L'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea. Un'ulteriore dimostrazione della grande qualità delle nostre produzioni, ma soprattutto del forte legame che lega le eccellenze agroalimentari italiane al proprio territorio di origine.

Il sistema di indicazioni geografiche che si concretizza nei marchi di Denominazione di Origine Protetta, Indicazione Geografica Protetta e Specialità Tradizionale Garantita, favoriscono l'attività produttiva e l'economia dei territori, tutelando l'ambiente e salvaguardando gli ecosistemi e la biodiversità.

Inoltre, gli obiettivi del sistema sono quelli di garantire la provenienza, il metodo di ottenimento, le caratteristiche di tipicità, oltre che condizioni di produzione e competizione omogenea, tramite procedure di controllo trasparenti e preventivamente convalidate.

Grazie alla Certificazione dei Prodotti e l'apposizione del marchio di denominazione di origine e indicazione geografica, si danno maggiori garanzie ai consumatori, con un livello di tracciabilità e sicurezza alimentare più elevato rispetto ad altri prodotti.

Nella fattispecie, il sistema complessivo dello schema di certificazione è composto da un autocontrollo dei produttori lungo tutta la filiera e controlli periodici indipendenti e verifiche ispettive da parte di un ente terzo.

I principali benefici che derivano da queste certificazioni sono:

- Tutelare la denominazione di un prodotto contro qualsiasi indebito sfruttamento e imitazione;
- Ticonoscere la specificità del prodotto registrato rispetto agli altri simili;
- Garantire la qualità e provenienza delle materie prime impiegate e del metodo di produzione e trasformazione utilizzato;
- Tutelare i consumatori da eventuali abusi;
- Migliorare il livello di informazione del consumatore;
- Aiutare lo sviluppo dell'economia rurale e delle zone svantaggiate/periferiche;
- Favorire la diversificazione della produzione agricola.

Servizi Correlati

Certificazione di Marchi Collettivi

Il marchio collettivo è un segno distintivo che svolge la funzione di garantire particolari caratteristiche qualitative di prodotti e servizi di più imprese. L'utilizzo di un marchio è garanzia di qualità, di provenienza, di visibilità e rappresenta un vantaggio competitivo per il gruppo di aziende sul mercato.

Certificazione Volontaria di Prodotto

La certificazione volontaria di prodotto nasce dalla necessità delle aziende che operano nel settore agroalimentare di localizzare, valorizzare e differenziare il proprio prodotto sul mercato informando il consumatore e la GDO su significative caratteristiche che lo differenziano dagli altri della stessa categoria.

Certificazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare – ISO 22000

La norma ISO 22000 è lo standard internazionale volontario per la Certificazione dei Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare, funzionale a garantire la sicurezza lungo tutta la catena di approvvigionamento. La norma si rivolge a tutti i soggetti coinvolti nella catena alimentare.

Kiwa Italia

via Cadriano 23, 40057
Granarolo dell'E. (BO)

Mail - info@kiwacermet.it

Tel - +39.051.4593.111

Fax - +39.051.763.382


kiwa
www.kiwa.it