

Le certificazioni di qualità

Le certificazioni di qualità sono nate con lo scopo di **valorizzare** i prodotti alimentari e **tutelare**, nello stesso tempo, la loro tipicità nei confronti di frodi (sostituzioni, adulterazioni, alterazioni, imitazioni e contraffazioni), garantendo così anche al consumatore la qualità del prodotto. Questi documenti di certificazione possono essere richiesti allo Stato Membro della Comunità Europea esclusivamente da una o più associazioni di produttori o di trasformatori.

Per quanto riguarda l'Italia, le domande vanno inoltrate al Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, che le esamina e le trasmette successivamente alla Commissione Europea preposta ai marchi comunitari, tra i quali, fra i più comuni, si possono distinguere:

- ✓ **marchi comunitari**, come per esempio quelli di **agricoltura biologica**, **DOP**, **IGP**, **STG**;
- ✓ **marchi nazionali**, come il **PAT**.

A fianco di queste certificazioni ve ne sono altre ufficiose che si occupano di salvaguardare i produttori e i prodotti, tra queste, la più importante è la fondazione **Slow Food**.

R. Abbondio
M. Felling
I. Pollini
**Il Nuovo
Cucinabile**





ESERCIZI

COMPLETA

Completa la seguente mappa inserendo le parole mancanti, scegliendole tra quelle proposte:

antropici – BIO – caciucco – DOP – legame territoriale – nazionali – origine geografica – pizza napoletana – Slow Food – STG.

