

# Professione etichetta

## La carta d'identità di un prodotto alimentare 4<sup>a</sup> parte

Ben ritrovati all'appuntamento con le nozioni di base per l'acquisto consapevole dei propri prodotti alimentari.

La volta scorsa abbiamo chiarito alcune terminologie presenti all'interno della lista ingredienti, come i grassi idrogenati, gli edulcoranti, gli aromi e gli additivi.

Oggi parleremo invece delle denominazioni di origine, che potete trovare sulle confezioni, accompagnate spesso da simboli europei ben definiti.

Non tutti sono a conoscenza del significato reale, che si cela dietro a queste definizioni e che svolgono un ruolo comunicativo importante del nostro "made in Italy".

Innanzitutto chiariamo quali siano tali denominazioni: le sigle STG, IGP e DOP.

Le **STG** significano "**Specialità Tradizionali Garantite**": sono prodotti agricoli o alimenti tradizionali che si contraddistinguono da altri per caratteristiche peculiari. Tale specificità è l'elemento caratterizzante, per cui, per trasparenza al consumatore, il prodotto che fregia la STG deve essere registrato in un apposito elenco (albo) presso la Comunità Europea e devono rispettare un vero e proprio regolamento europeo (disciplinare).

Si contraddistingue dagli altri poiché possiede un simbolo sull'etichetta.

In genere la specificità sta nel metodo di produzione o nella ricetta tradizionali o dettati da usi e consuetudini: non vengono realizzati solo in una determinata regione, ma a livello nazionale.

Pensate alla mozzarella "STG", formaggio a pasta filata, che trae le sue caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche ed organolettiche (cioè colore, odore, consistenza, sapore) proprio grazie al suo caratteristico metodo di lavorazione. Per produrla devo scegliere determinate materie prime, la devo confezionare in un modo predefinito e devo effettuare un piano di controlli stabilito dalla norma. La posso produrre in regioni differenti, ma la sua specificità, che consta nel processo produttivo, è "brevettata" c/o l'Unione Europea.

Nessun altro paese può copiare tale lavorazione e chiamare l'alimento allo stesso modo.

Non ci sono tantissime STG italiane, solo mozzarella e pizza napoletana, poiché tanti produttori hanno scelto strategie an-

cora più peculiari, ovvero le IGP e le DOP.

**IGP** significa "**Indicazione Geografica Protetta**", contraddistinta dal marchio seguente in etichetta. In questo caso le caratteristiche peculiari del prodotto agricolo o alimentare derivano dalla zona di origine geografica dell'allevamento o della produzione; accanto al nome del prodotto figura pertanto il nome della regione o del luogo o del paese.

In una referenza IGP almeno una fase della lavorazione deve essere effettuata nel luogo indicato.

Per esempio le nettarine di Romagna, sono pesche tipiche della nostra regione: la loro peculiarità, che si riconosce nell'aspetto organolettico, deriva proprio dal fatto di essere allevate nei terreni e nel clima tipico del territorio romagnolo (non avremmo le stesse nettarine, se la medesima pianta fosse allevata per esempio in Toscana), però possono essere confezionate anche altrove, per esempio nelle Marche. L'importante è che la fase peculiare di cui l'alimento porta il nome provenga e sia svolta in quel territorio. Anche per le IGP esistono disciplinari, cioè regolamenti europei, e relativi controlli da eseguire.

Una DOP "**Denominazione di Origine Protetta**" invece possiede un significato ancora più peculiare. Il prodotto che si fregia di tale denominazione deve le sue qualità e caratteristiche essenzialmente o esclusivamente al suo ambiente geografico, inclusi i fattori umani e naturali.

Per cui tutte le fasi della lavorazione, manipolazione, produzione devono essere svolte in quel determinato territorio di origine.

Chiaramente anche per tale alimento esiste e deve essere rispettato un disciplinare di produzione depositato c/o l'UE, ci sono piani di controlli ed un consorzio che vigila sull'operato dei suoi produttori e sulla commercializzazione di tali prodotti.

Il prosciutto di Parma DOP, ad esempio, viene prodotto con le cosce dei suini provenienti dall'Emilia Romagna e viene lavorato



**Bio  
market**

ricerchiamo la semplice naturalezza delle cose

Aperto tutti i giorni

orari 8.00/13.00 - 15.30/19.30

chiusura settimanale domenica

Villa Verucchio

Piazza Europa, 4 - Tel. 0541 670617

biomarketdue@virgilio.it

esclusivamente nel territorio parmense. E' caratterizzato da elementi merceologici definiti, che solo grazie a quel processo effettuato in tale territorio è possibile ottenere.

Il culatello di Zibello deve le sue caratteristiche organolettiche proprio dal territorio di origine, caratterizzato dal suo clima umido; possiamo replicare il processo di lavorazione in altre zone, anche a Rimini, ma non sarà mai uguale al culatello di Zibello ed il nome in etichetta potrà essere solo culatello, poiché quello di Zibello è l'unico inimitabile DOP.

Nessun altro stato europeo può copiare un prodotto DOP e fornire un nome simile, poiché si configurerebbe come informazione ingannevole al consumatore.

Immagino che a molti di voi sia capitato di ascoltare o leggere la controversia tra Parmigiano Reggiano DOP ed i concorrenti Parmesan tedesco ed il Regianito argentino: tali denominazioni sfruttano la fama internazionale del fiore all'occhiello italiano inducendo in errore il consumatore (si parla di agro pirateria). Solo il Parmigiano Reggiano può essere chiamato Parmesan e Regianito.

La DOP Parmigiano Reggiano, ad esempio, "[...] è un formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato, proveniente da vacche la cui alimentazione è costituita prevalentemente da foraggi della zona d'origine. Il latte non può essere sottoposto a trattamenti termici e non è ammesso l'uso di additivi.[...]" (tratto dal regolamento europeo).



Per darvi l'idea dell'importanza del controllo di una DOP, osserviamo gli spicchi di questo formaggio presenti sul mercato. Troveremo diversi nomi di caseifici in etichetta più o meno pubblicizzati, facenti parte del Consorzio, ma il consumatore capisce che il prodotto è vero Parmigiano Reggiano per la presenza di determinati elementi. Lo spicchio deve possedere sulla crosta il marchio a fuoco (puntinatura sulla superficie laterale della crosta) e sulla confezione devono essere presenti caratteristici bollini di identificazione (aragosta oltre 18 mesi di stagionatura, argento oltre a 22 mesi, oro oltre ai 30 mesi). Ma quali prodotti esistono nella Romagna IGP o DOP?

Pere dell'Emilia Romagna IGP, Pesca e Nettarina di Romagna IGP, Olio di Brisighella DOP, Olio Colline di Rimini DOP, Formaggio di Fossa di Sogliano DOP, Scalogno di Romagna IGP...

Ma la nostra amata piadina? Allo stato attuale, viste le difficoltà nel capire qual è quella veramente caratteristica (se la larga e sottile o se la più piccola ed alta) è presente nell'elenco nazionale dei "Prodotti Agroalimentari Tradizionali", cioè un un albo italiano dove vengono registrati tutti quegli alimenti che vantano oltre 25 anni di tradizione nelle metodiche di lavorazione omogenee sul territorio interessato, così come lo scquacquerone di Romagna, il savor e la mora romagnola (o suino di razza mora).

Dott.ssa Serena Pironi  
Tecnologo Alimentare

Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Emilia Romagna, Toscana, Marche ed Umbria

# I consigli dell'esperto

## *Poco alcol... per guadagnare in salute*

Al contrario di quanto si ritiene comunemente, l'alcol non è un nutriente (come lo sono ad esempio i carboidrati, le proteine o i grassi alimentari) e il suo abuso è tossico per l'organismo e le sue funzioni; inoltre provoca un danno diretto alle cellule di molti organi, e ha la capacità di indurre dipendenza superiore alle sostanze o droghe illegali più conosciute.

Altro aspetto da tenere in considerazione è che può interagire con molti farmaci: eccessiva sedazione se viene assunto con (ansiolitici, ipnotici, tranquillanti, codeina, tramadolo), aumento gastrolesività e rischio emorragico (acido acetilsalicilico), rischio di epatotossicità (paracetamolo), ipoglicemia (insulina, solfaniuree), ipotensione (nitrati, diuretici).

Tra l'altro se si vuole ridurre il peso corporeo, è necessario limitare il consumo di bevande alcoliche o smettere di bere, poiché l'alcol apporta 7 chilocalorie per grammo che, sommate a quelle apportate dagli alimenti possono contribuire a farci ingrassare.

**Negli anziani e nelle donne** l'assunzione di tali bevande deve essere ulteriormente ridotta perché entrambi hanno una minor capacità di metabolizzare e smaltire l'alcol.

**In gravidanza e in allattamento** è necessario smettere di bere poiché l'alcol attraversa la placenta ed arriva al feto, e al bambino attraverso il latte materno.

**Al di sotto dei 16 anni e nel corso dell'infanzia e dell'adolescenza** sono da evitare tutte le bevande alcoliche, poiché la capacità per l'organismo di smaltire l'alcol si completa solo intorno ai 18-20 anni.

A cura poliambulatorio Momus Medica Novafeltria

