

Cosa sono i formaggi D.O.P.?

Le *Denominazioni di origine* nascono molto prima della formazione della Comunità europea. Subito dopo la fine della seconda guerra mondiale, con la ripresa del commercio diversi paesi si avvertì l'esigenza di tutelare quelle produzioni casearie che in forza di una reputazione internazionale erano oggetto di imitazione in altri paesi. Venne a tal fine organizzata la conferenza di Stresa del 30, 31 Maggio e 1 Giugno 1951 cui aderirono Italia, Francia, Belgio, Svizzera, Austria, Danimarca, Svezia, Olanda e Norvegia.

Nella conferenza fu adottata una classificazione dei formaggi che prevedeva due categorie: nella categoria A i formaggi a *Denominazione d'Origine*, cioè "quelli prodotti tradizionalmente, osservando usi locali, leali, e costanti, in zone di produzione geograficamente delimitate, dalle quali traevano la loro caratteristica"; nella categoria B i formaggi a *Denominazione Tipica*, ovvero "prodotti osservando usi tradizionali, leali e costanti, che traevano la loro caratteristica dal metodo di produzione".

La Conferenza di Stresa venne attuata in Italia con il Dpr 1099 18 novembre 1953 e, in sede di esecuzione, fu stilato un elenco di formaggi tutelati tra i quali figurava il *Gorgonzola*, tra i prodotti a *Denominazione di Origine* e il *Provolone* tra quelli a *Denominazione tipica*. Tale elenco venne ripreso nella legge 125/54 "Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi" che, all' Art. 2, forniva la definizione di *Denominazione di origine* (il livello di tipicità più elevato) e di *Denominazione Tipica*:

Sono riconosciute agli effetti della presente legge come «denominazioni di origine», le denominazioni relative ai formaggi prodotti in zone geograficamente delimitate osservando usi locali leali e costanti e le cui caratteristiche merceologiche derivano prevalentemente dalle condizioni proprie dell'ambiente di produzione. Sono riconosciute come «denominazioni tipiche» quelle relative a formaggi prodotti nel territorio nazionale, osservando usi leali e costanti, le cui caratteristiche merceologiche derivano da particolari metodi della tecnica di produzione.

Con il Dpr 30 ottobre 1955, n. 1269 "Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi" nell'elenco delle *Denominazioni di origine* entrava anche il *Grana Padano* e in quello delle *Denominazioni tipiche* il *Taleggio* (che sarà poi promosso alla categoria superiore con Dpr 15 settembre 1988).

Queste normative nazionali introducevano il sistema dei marchi, dei controlli, dei Consorzi.

A metà degli anni Novanta l'Unione Europea, sviluppando lo schema della Convenzione di Stresa, applicando ai prodotti tutelati la protezione dell'Unione ed estendendolo ad altre categorie di prodotti, rendeva operativa la *Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.)*, approvata nel 1992 (Regolamento 2081/92). Con il successivo Regolamento (CE) n. 510/2006 del 20 Marzo 2006 (con il quale venne operata una semplificazione delle procedure di riconoscimento anche se la definizione di *Denominazione di origine protetta* e di *Indicazione geografica protetta* vennero mantenute pressoché identiche.

Il Regolamento CE 510/2006 definisce così la *Denominazione di origine protetta*

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

La differenza sostanziale tra *D.O.P.* e *I.G.P.* riguarda il nesso meno stretto tra le caratteristiche del prodotto e la realtà territoriale. Nelle *I.G.P.* infatti, è sufficiente che una sola caratteristica del prodotto sia legata al particolare ambiente geografico a differenza dei prodotti *D.O.P.* in cui il legame territoriale deve risultare fondamentale nello spiegare la particolarità del prodotto.