**Il quadro normativo**



La DOP, la IGP, la STG e i prodotti agricoli da agricoltura biologica.

contenuti

I marchi di qualità di prodotto agroalimentare europei sono quattro:

1. la DOP - denominazione di origine protetta;
2. la IGP - indicazione geografica protetta;
3. la STG - specialità tradizionale garantita.
4. i prodotti agricoli da agricoltura biologica.

La nostra regione può vantare solamente tre prodotti certificati tra le DOP, ovvero il prosciutto di San Daniele, il formaggio Montasio e l'olio extravergine di Trieste denominato “ Tergeste”; esiste un  prodotto IGP (il prosciutto di Sauris) mentre non ci sono prodotti STG.
Al contrario, alcuni prodotti agricoli della nostra regione possono vantare il marchio di certificazione biologica.

Recentemente è stata accordata la Protezione transitoria a livello nazionale del prodotto IGP prosciutto di Sauris, in attesa della registrazione comunitaria nell'elenco delle IGP.

In effetti la nostra regione conserva una notevole tradizione di prodotti genuini che ci sono stati tramandati fino ai giorni nostri, nei confronti dei quali non e stata affrontata adeguatamente l'opportunità della certificazione, vuoi anche per la spesa iniziale.
Dalla sinergia tra iniziativa privata e finanziamenti pubblici si è potuto dare impulso alla certificazione di prodotto con l'avvio di varie iniziative.

In realtà la sfida dei mercati europei ed esteri si può affrontare principalmente con la certificazione di qualità del prodotto, purché riconosciuta a livello nazionale e comunitario.
Va ricordato il notevole impulso dato alla certificazione dall'Azione 1 della sottomisura m1 della Misura M del Piano di Sviluppo Rurale 2000/2006 definita “valorizzazione delle produzioni agricole di qualità”.

**Formaggio Montasio**

Il Consorzio Formaggio Montasio DOP ha avviato un progetto, in collaborazione con l'Università di Udine, mirato al miglioramento della qualità del formaggio, con particolare riguardo alla valutazione dei lattoinnesti e modalità di impiego per una miglior efficacia nel controllo dei difetti di gonfiore delle forme.
Il progetto controlla la filiera produttiva dal latte in stalla, alla sua conservazione, al conferimento, alla trasformazione nonché al controllo dei processi di maturazione.
La filiera produttiva è l'elemento fondamentale della certificazione, tanto che è un passaggio obbligato riportato nei disciplinari.
Il formaggio Montasio trae il suo nome dal massiccio del Montasio, nelle Alpi Giulie, in Friuli. Nei suoi alpeggi veniva anticamente prodotto - le prime notizie sicure risalgono al 1700 - con caratteristiche uniche, grazie alla combinazione fortunata di tre fattori fondamentali e molto particolari: il fieno, il latte e l'aria di quelle montagne.
Oggi questa produzione si è diffusa nella pianura friulana, nelle vallate e nelle colline del Bellunese e del Trevigiano, nella pianura veneta compresa tra il Piave e il Brenta, conservando rigorosamente le caratteristiche originali di produzione.
Il formaggio Montasio ha caratteristiche diverse, a seconda della stagionatura. Il sapore, da morbido e delicato quando è fresco si fa via via più deciso ed aromatico. La pasta, da bianca compatta con una caratteristica occhiatura omogenea ed una crosta liscia ed elastica, con il passare dei mesi diventa granulosa e friabile con una crosta secca e più scura. E' un formaggio ad alto valore nutritivo e con una composizione equilibrata: 32-36% di acqua, 32-34% di lipidi, 24-26% di proteine.
È un formaggio sempre in forma, ad ogni età: buono fresco, con stagionatura di due mesi, buono mezzano,  con stagionatura dai cinque ai dieci mesi, buono stagionato, dopo dieci mesi.
In forme perfette, né troppo grandi, né troppo piccole, adatte sia alla tavola della famiglia che a quella dei ristoranti, grazie alla sua digeribilità è particolarmente indicato per i bambini e per gli anziani.

**Prosciutto di San Daniele**

Il prosciutto di San Daniele DOP è un prosciutto crudo stagionato almeno 12 mesi, di cui non meno di 8 in stagionatura naturale, proveniente da cosce suine fresche, ottenute dalla macellazione di suini pesanti nati, allevati e macellati in 11 regioni d'Italia, alimentati secondo norma.
Il peso non deve essere inferiore a kg. 11, con il mantenimento della parte terminale (zampino)
Le caratteristiche del prosciutto di San Daniele sono:
colore uniforme rosso-rosato del magro;
profilo e striature di grasso bianco candido;
profumo intenso;
gusto dolce e delicato con retrogusto più marcato;
morbidità al taglio.

 **Olio extravergine di Trieste “Tergeste”**

L'olio extravergine di oliva denominato “Tergeste” è l'ultima DOP concessa alla nostra regione con Reg. (CE) n. 1845/2004 del 22 ottobre 2004, iscrivendo tale prodotto nell'apposito registro.
La denominazione è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto da determinate varietà di olive prodotte e trasformate nei territori della provincia di Trieste definiti dal disciplinare, che definisce inoltre le caratteristiche di coltivazione, di oleificazione e le caratteristiche al consumo.
Le principale caratteristiche organolettiche sono:
Colore oro-verde
Odore fruttato medio
Sapore fruttato con media o leggera sensazione di piccante
Acidità max non eccedente gr 0,5 per 100 gr di olio.

**Nuove richieste di certificazione**

 **Brovada DOP**

La “brovada”  è una testimonianza della cucina tipica friulana. Gli ingredienti base sono le rape e la vinaccia.
Si usano le rape bianche dal colletto viola, che vengono sistemate in tini a strati alterni con vinaccia fino al riempimento del contenitore, l'ultimo strato detto “cappello” è di vinaccia, sopra il quale sono sistemati dei pesi al fine di mantenere le rape immerse durante la fermentazione.
La fermentazione dura circa due mesi e si conclude quando la rapa, tagliata a metà, presenta la parte più interna di un colore rosaceo e un sentore acidulo privo di un gusto vegetale fresco.
Il periodo di presenza sul mercato va da ottobre ad aprile e può essere consumata cruda o cotta.
Il suo apporto calorico è molto basso e il suo valore nutritivo è legato alla presenza di sali minerali, vitamine, zuccheri e oli eterei; è priva di colesterolo, è ricca di fibre ed ha un potere diuretico e di stimolo dell'appetito.

 **Asparago bianco DOP**

È un ortaggio “turione” dal sapore delicato che annuncia il risveglio della natura e l'arrivo della primavera.
Contiene fibra, vitamine e sali minerali, favorisce l'eliminazione delle tossine e dei liquidi in eccesso.
Le caratteristiche principali sono le seguenti: di colore bianco, tenero e privo di fibrosità, esente da marciumi ed interi, con l'apice ben formato, privo di odore e sapore estraneo.
La classificazione dei turioni è determinata dalla loro lunghezza e dal loro diametro; le categorie sono la “extra” e la “prima”.
È tenero, sano, omogeneo per dimensioni, forma e colore.
La raccolta è fatta a mano, turione per turione, con un attrezzo particolare denominato “ sgorbia”.
I produttori del Friuli Venezia Giulia lavorano l'asparago da oltre due secoli affinando la qualità in rapporto con i terreni ove si coltiva.

 **Ciclamino friulano e la violetta di Udine IGP**

La precedente normativa comunitaria relativa alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari è stata integrata con il Reg.(CE) 692/2003 con l'introduzione tra le IGP, tra gli altri prodotti, dei fiori e piante ornamentali.
Alcuni produttori regionali hanno inteso percorrere la strada della certificazione del Ciclamino friulano, cyclamen persicum, che risponde a delle caratteristiche ben definite in disciplinare.
La zona di produzione coincide con la quasi totalità del territorio regionale.
La coltivazione del ciclamino affonda le sue origini sul finire dell'Ottocento quando un produttore dal rientro dalla Francia, inizia la diffusione delle varietà e delle tecniche transalpine di ibridazione delle piante.
La diffusione avvenne velocemente creando, quasi immediatamente, una vera e propria coltivazione intensiva.
Altro fiore è la violetta di Udine, pianta ibrida di viola odorata con caratteristiche morfologiche peculiari, legate al fiore doppio ricco di petali, di colore zaffiro sfumato bianco (roseo a piena maturità), molto profumato e con stelo fiorale robusto; fiorisce da novembre ad aprile.
La zona di produzione è limitata ai comuni della provincia di Udine, dalla Pedemontana alla Bassa friulana.
L'origine della violetta di Udine è legata alla storia del casato dei Conti Savorgnan di Brazzà-Cergneu.
Nella seconda metà dell'Ottocento il conte Filippo Savorgnan di Brazzà, botanico,ricevette dal padre alcune piante di viola doppia e di viola di Parma.
Successivamente decise di ibridare la violetta di Tolosa con la violetta di Parma ottenendo così la viola doppia color zaffiro denominata “violetta di Udine”.

 **Succo di mela del Friuli DOP**

Viene prodotto da mele fresche, aventi la polpa integra tale da garantire caratteristiche organolettiche ottimali.
Non è ammessa la presenza di alcun tipo di additivo, antiossidante, conservante, acidificante o altro, ad esclusione di eventuali residui di coadiuvanti utilizzati per la chiarifica statica, quali: enzimi pectolitici, bentonite, sol di silice, gelatina.
Il prodotto all'interno della bottiglia si deve presentare: fluido, limpido, senza velature evidenti e/o particelle in sospensione. Sono ammessi eventuali residui sul fondo della bottiglia, limitati ad un velo ricoprente il fondo, conseguenti alla fase di immagazzinamento.
Il colore può variare da un “giallo paglierino scarico” ad un “ambrato intenso” in relazione alla miscela di mele utilizzate.
Il profumo deve ricordare in maniera nitida il frutto di partenza; non è ammessa la presenza di odori derivanti dalla trasformazione, quali: muffe, metallico, lattico, cartone, farina per chiarifica, terra.
Il “Succo di mela del Friuli” deve essere immesso in commercio esclusivamente in bottiglie di vetro.
La zona di produzione del “Succo di mela del Friuli” coincide con il territorio delle province di Gorizia, Pordenone e Udine.
Le notizie storiche in merito alla trasformazione delle mele in succo ci riportano all'anno 1859.
Per l'ottenimento del succo (most in lingua friulana) si usava la tecnologia conosciuta per la trasformazione dell'uva in vino. Seguendo questa pratica, le mele semplicemente si macinavano e si spremevano.
Il metodo per la conservazione del most così ottenuto era “naturale”, tramite il freddo, in quanto la temperatura di buona parte del territorio regionale si abbassava di molto nel periodo della raccolta/spremitura.

 **Formaggio Asíno IGP**

La zona di produzione del “formaggio salato Asíno” (nome derivante dalla comunità di Asio) comprende esclusivamente il territorio della Val d'Arzino, Val Cosa e Val Tramontina.
La lavorazione di questo formaggio avviene con l'utilizzo della salamoia in tini di legno.
Si presenta con una forma quadrangolare di consistenza variabile, leggermente cremosa e di colore bianco avorio nella sottocrosta, mentre appare più compatta e di colore bianco latte all'interno.
La superficie esterna è elastica e sottile di colore bianco avorio, il suo spessore varia tra i 20 e 25 cm per effetto delle metodologie di trasformazione.
Viene stagionato in salamoia per un periodo variabile tra gli 8 e i 21 giorni, ha un profumo intenso, gusto delicato, ma sapido con talvolta note garbatamente dulcamare.
La tradizione produttiva è centenaria e trae origine storica dalla Pieve d'Asio (oggi Comune di Vito d'Asio), successivamente differenziatasi in un formaggio denominato “salato” a pasta molle.

**Prosciutto di Sauris IGP**

È un prosciutto crudo salato affumicato e stagionato per almeno dieci mesi ottenuto esclusivamente nel comune di Sauris da cosce fresche ottenute da suini nati, allevati e macellati nel territorio di determinate regioni italiane.
Al completamento della stagionatura il prosciutto di Sauris si presenta intero, con osso.
La superficie esterna è interamente ricoperta dalla cotenna di colore  uniforme noce-dorato con sfumature arancioni ad eccezione del lato interno,   originariamente oggetto di sezionamento.
La parte magra visibile è di colore rosso  scuro, profilata di bianco nella porzione visibile.
La consistenza è soda ed elastica, anche nella sezione verticale del taglio.
Il  prosciutto  di  Sauris IGP intero con osso ha peso non inferiore  ai  7,5 chilogrammi.
Può essere commercializzato intero con osso, disossato o disossato e sezionato in tranci, ed affettato e preconfezionato.
Il  prosciutto  di Sauris IGP presenta al taglio il colore rosso-rosato  del  magro, con la porzione grassa suddivisa in leggere venature interne ed un'aliquota periferica generalmente collocata tra il magro e la cotenna.
Il grasso è di colore bianco candido o bianco-rosato.
Il  profumo è delicato ed il gusto è dolce, con una garbata nota di affumicato.
Questo prosciutto ha ottenuto la protezione transitoria nazionale con decreto del 21.12.2005.

 **Mela friulana**

Progetto per la certificazione con Denominazione di Origine Protetta della Mela friulana.
Le varietà proposte alla certificazione sono quelle di cui è stato possibile accertare una presenza consolidata (durante gli  ultimi 25 anni) sul territorio friulano, ovvero Golden Delicious, Red Delicious, Imperatore, Granny Smith, Royal Gala.
La mela friulana possiede una sua precisa identità definita dalla combinazione di un complesso di caratteristiche chimiche fisiche ed organolettiche le quali rendono i frutti estremamente equilibrati, gradevoli ove non eccede nessuna delle sue componenti. L'interazione fra il contenuto  zuccherino e l'acidità conferiscono a questa mela un sapore estremamente equilibrato, dolce e delicato; profumata sia nella buccia che nella polpa che può sprigionare svariate sfumature aromatiche a seconda delle varietà; essa è succosa ma non acquosa e croccante il giusto.
La mela del Friuli Venezia Giulia costituisce la precisa ed articolata risultante delle correlazioni esistenti fra una diffusa vocazionalità territoriale legata alle caratteristiche del clima, della giacitura dei suoli, della posizione geografica (latitudine centrata al 46° parallelo) e ad una precisa ed attenta tecnica produttiva.
L'area geografica di produzione sarà prevalentemente baricentrata sull'alta, media e medio bassa pianura friulana (interessando le province di Pordenone, Udine e Gorizia) e solo marginalmente interesserà le valli della fascia pedemontana e montana a causa della scarsità di superficie coltivabile. Unica eccezione le Valli del Natisone (a est di Cividale del Friuli) dove i frutteti sono ubicati anche in pendio fino a raggiungere una quota di circa 6/700 m. slm.
I prodotti destinati alla certificazione DOP saranno solo i frutti appartenenti alle categorie commerciali Extra e Prima.
La frutta è ottenuta con tecniche a basso impatto ambientale con metodi di lotta integrata.
Produzione, conservazione e confezionamento delle mele sono rigorosamente effettuate nell'area geografica di origine.
Le notizie storiche ci indicano che i primi grandi produttori di mele in Friuli sono stati i Romani: può sembrare una banalità ma non lo è affatto perché il sistema di produzione dei Romani era preciso, meticoloso, puntuale e tecnicamente molto avanzato.
Fin dall'antichità è stata evidenziata la vocazione di questo territorio ed i Romani hanno capito che c'erano tutte le condizioni ambientali e climatiche per poter produrre una mela di qualità.
Ritornando ai tempi nostri, negli ultimi 40 anni vi è stato una notevole ripresa della coltura della mela a sottolineatura del fatto che il Friuli rappresenta un luogo geografico favorevole alla coltivazione di questo fruttifero. Inoltre le tecniche di coltivazione si sono fortemente specializzate e l'introduzione dell'irrigazione  in vasti comprensori del territorio regionale ha dato una notevole spinta all'espansione di questa coltura.

 **Altri prodotti regionali per i quali è stato avviato l'iter della certificazione**

La Putizza o Presnitz, dolce tipico triestino, realizzato con un ripieno di noci, nocciole, mandorle, pinoli ecc, avvolto in pasta sfoglia arrotolata a forma di chiocciola; la sardina di lampara del golfo di Trieste; il prosciutto cotto di Trieste.