

# la valorizzazione dei prodotti agroalimentari

*vrednotenje  
agroprehrambenih  
produktov*

– Linee Guida / Smernice –



La pubblicazione riporta i risultati dello studio realizzato nell'ambito del progetto **"Prodotti di qualità"** (codice AAVEN223102) nel quadro della misura 2.3 **"Cooperazione transfrontaliera nel settore primario"** dell'Iniziativa Comunitaria **Interreg IIIA Phare CBC Italia-Slovenia 2000-2006**

*V publikaciji so predstavljeni rezultati študije projekta »Kakovostni proizvodi«, (koda AAVEN223102) v okviru ukrepa 2.3 "Čezmejno sodelovanje v primarnem sektorju" evropske pobude Interreg IIIA Phare CBC Italija-Slovenija 2000-2006*

La presente pubblicazione, curata da **Andrea Zaina** su incarico della **Provincia di Venezia – Assessorato alle Attività Produttive, Agricoltura e Alimentazione**, è stato coordinato dal **GAL Venezia Orientale** ed è stato realizzato in partnership con il **Comune di Mirano**, il **Comune di Caorle**, l'**Istituto di Istruzione Superiore "G. Ponti – K. Lorenz"** di Mirano, l'**Istituto per l'Agricoltura e la Veterinaria** di Nova Gorica e l'**Istituto per l'agricoltura mediterranea e l'olivicoltura** di Koper

*Naročnik projekta je bila Pokrajina Benetke, Odbor za proizvodne dejavnosti, kmetijstvo in prehrano, vodja projekta Andrea Zaina, koordinatorja GAL Venezia Orientale, partnerji Občina Mirano, Občina Caorle, Inštitut za višje izobraževanje "G. Ponti – K. Lorenz" iz Mirana, Znanstveno-raziskovalno središče Koper in Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica*

Venezia, gennaio 2005 / *Benetke, januarja 2005*

Tiratura di n. 1.000 copie, distribuite gratuitamente / *Naklada: 1.000 brezplačnih izvodov*

Riproduzione autorizzata con citazione completa del titolo e dell'autore della pubblicazione / *Ponatis je dovoljen z navedbo celotnega naslova in navedbo avtorja objave*

Hanno collaborato all'attività di studio: **Andrea Zaina** – Libero Professionista (Autore della pubblicazione), **Roberto Favarato** e **Renzo Gaiatto** – Provincia di Venezia; **Giancarlo Pegoraro** e **Giulio Volpi** – GAL Venezia Orientale; **Francesco Ardit** – IIS "G. Ponti – K. Lorenz"; **Francesco Guarnieri** – Comune di Mirano

*Pri pripravi študije so sodelovali: Andrea Zaina, svobodni raziskovalec; Roberto Favarato in Renzo Gaiatto, Pokrajina Benetke; Giancarlo Pegoraro in Giulio Volpi, GAL Venezia Orientale; Francesco Ardit, IIS "G. Ponti - K. Lorenz"; Francesco Guarnieri, Občina Mirano*

## Indice / Kazalo

Presentazione / <i>Predstavitev</i> .....	2
Presentazione / <i>Predstavitev</i> .....	3
Introduzione .....	4
I prodotti agroalimentari e la loro valorizzazione.....	4
Il percorso di valorizzazione di un prodotto agroalimentare.....	5
Un particolare tipo di valorizzazione: quella attraverso gli itinerari nel territorio di origine.....	5
Le principali norme che regolano la valorizzazione dei prodotti agroalimentari.....	6
Le principali norme che regolano gli aspetti igienico sanitari dei prodotti agroalimentari.....	6
Il disciplinare: il documento base per la valorizzazione di un prodotto agroalimentare.....	6
La struttura di un disciplinare tipo.....	7
I possibili documenti collegati al disciplinare.....	12
I possibili sviluppi futuri della valorizzazione dei prodotti agroalimentari.....	13
Legenda.....	13
Un esempio di disciplinare: il Radicchio di Treviso.....	14
Un esempio di disciplinare: il formaggio di Tolmino.....	18
Il CD ROM allegato .....	22
<i>Uvod</i> .....	23
<i>Kmetijsko-živilski proizvodi in njihov razvoj</i> .....	23
<i>Pot razvoja kmetijsko-živilskega proizvoda</i> .....	23
<i>Primer: Razvoj poti, ki prehajajo območje porekla</i> .....	24
<i>Najpomembnejši predpisi, ki urejajo razvoj kmetijsko-živilskih proizvodov</i> .....	24
<i>Temeljni predpisi, ki urejajo zdravstveno-higienske vidike kmetijsko-živilskih proizvodov</i> .....	25
<i>Zbir ukrepov: temeljni dokument za razvoj kmetijsko-živilskih proizvodov</i> .....	25
<i>Struktura tipičnega zbira določil</i> .....	26
<i>Možni dokumenti, ki so povezani z zbirom ukrepov</i> .....	31
<i>Možne poti razvijanja kmetijsko-živilskih proizvodov v prihodnosti</i> .....	31
<i>Legenda</i> .....	32
<i>Primer specifikacije za: Treviški radič</i> .....	33
<i>Primer specifikacije za: Sir Tolminc</i> .....	37
<i>Priloženi CD ROM</i> .....	40

## Presentazione / Predstavitev

L'Assessorato alle Attività Produttive, Agricoltura e Politiche Comunitarie della Provincia di Venezia ha ormai da tempo inserito nella sua programmazione, quale priorità strategica, la valorizzazione dei prodotti agroalimentari del proprio territorio.

Tale attività di valorizzazione si esprime mediante attività di ricerca e studio, attività promozionali e divulgative, attività educative nelle scuole e attività di sostegno tecnico ed economico a quegli Enti, quali Associazioni e Consorzi, che hanno come obiettivo principale la tutela e la valorizzazione di uno o più prodotti specifici.

Nell'ambito delle attività di ricerca e studio, il lavoro che presentiamo, inserito in un progetto Interreg Italia Slovenia, vuole essere la continuazione di un volume edito due anni fa dal medesimo Assessorato, che aveva permesso, tramite una ricerca accurata, di individuare, catalogare e promuovere i prodotti tipici e tradizionali della Provincia di Venezia.

Il presente lavoro rappresenta a nostro avviso sia un'analisi sintetica, ma allo stesso tempo puntuale, sullo stato di fatto relativo alla valorizzazione dei prodotti agroalimentari, non solo in Provincia di Venezia, sia una guida, tramite la definizione di un disciplinare tipo, per quelle Aziende e quegli Enti che volessero impostare un proprio percorso di valorizzazione, credendo, quando abbiamo definito il progetto, che potesse essere utile anche ai nostri partner sloveni.

Allo studio abbiamo aggiunto poi alcuni disciplinari già applicati o in fase di applicazione e utilizzati per il riconoscimento di diversi prodotti, in modo che tale sia possibile per le Aziende e gli Enti interessati avere anche esempi concreti.

Questa pubblicazione è stata pensata anche come dispensa tecnica per gli studenti degli Istituti superiori per l'agricoltura dove si formano i tecnici che operano poi sul territorio in collaborazione con le Aziende agricole.

Per finire porgo un doveroso ringraziamento a tutti gli imprenditori agricoli il cui lavoro di ogni giorno rappresenta sicuramente, non dimentichiamolo, la prima e forse più importante valorizzazione del prodotto.

2

*Odbor za proizvodne dejavnosti, kmetijstvo in evropsko politiko Pokrajine Benetke v svoje načrtovanje, kot strateško prioriteto, že dalj časa vključuje razvoj kmetijsko-živilskih izdelkov svojega območja.*

*Znotraj teh prizadevanj se odvijajo raziskovalne in promocijske dejavnosti, izobraževalne dejavnosti v šolah ter izvajanje strokovne in ekonomske podpore ustanovam, kot so združenja in konzorciji, ki so si kot temeljni cilj svojega delovanja postavili razvoj in zaščito enega ali več specifičnih produktov.*

*V okviru raziskovalne in izobraževalne dejavnosti vam predstavljamo delo, ki je del projekta Interreg Italija-Slovenija, zasnovano tudi kot nadaljevanje objave, ki jo je pred dvema letoma pripravil isti odbor, in v katerem so predstavljeni izsledki raziskave, ki je popisala in predstavila tipične in tradicionalne produkte Pokrajine Benetke.*

*To delo po našem mnenju predstavlja tako sintetično kot tudi poglobljeno analizo razvoja kmetijsko-živilskih izdelkov, ne omejujč se le na Pokrajino Benetke. Pripravljeno je kot vodnik, z opredelitvijo vzorčnega skupka ukrepov in je namenjena vsem tistim podjetjem in ustanovam, ki bi želeli zasnovati lastno dejavnost razvoja. Mislimo pa, da bo naše delo po zaključku projekta v pomoč tudi našim slovenskim partnerjem.*

*Študiji smo zato, da bi zainteresirana podjetja in ustanove lahko razpolagali tudi z dejanskimi primeri, dodali nekaj skupkov ukrepov, ki so bili že izvedeni ali so v fazi izvajanja in so namenjeni prepoznavanju različnih izdelkov.*

*Ta objava je bila zasnovana tudi kot strokovni priročnik za študente višjih kmetijskih šol, kjer se izobražujejo strokovnjaki, ki nato v sodelovanju s kmetijskimi gospodarstvi delujejo na terenu.*

*Na koncu bi se rad zahvalil vsem kmetom, katerih vsakdanje delo gotovo predstavlja prvo in verjetno tudi najpomembnejšo fazo razvoja izdelka.*

L'Assessore alle Attività Produttive,  
Agricoltura e Politiche Comunitarie  
Odbornik za proizvodne dejavnosti,  
kmetijstvo in evropsko politiko

GIUSEPPE SCABORO

## Presentazione / *Predstavitev*

L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Veneto nell'ambito della sua attività istituzionale, tutela e valorizza i prodotti agroalimentari regionali perseguendo politiche economiche di sostegno e programmi tecnici specifici.

Le azioni regionali di tutela e valorizzazione si sono fatte in questi ultimi anni particolarmente puntuali e attente in quanto, se da una parte il patrimonio di prodotti agroalimentari veneti presenta caratteristiche qualitative e una varietà tale da posizionarci tra i primi posti tra le regioni europee, dall'altra la concorrenza dei prodotti europei ed extra europei si è fatta in questi ultimi anni particolarmente agguerrita.

La Regione Veneto inoltre ritiene fondamentale tutelare e valorizzare i propri prodotti, in quanto anche questo è un modo per scoprire, ma più spesso riscoprire, la cultura e le tradizioni presenti in alcuni casi da tempi remoti nel territorio veneto.

Tutelare e valorizzare i prodotti agroalimentari significa quindi anche tutelare e valorizzare il patrimonio storico e culturale veneto.

Proprio perché la qualità alimentare è una priorità per il nostro Assessorato, con piacere presentiamo, nell'ambito di un progetto Interreg Italia Slovenia, questa pubblicazione tecnica che ha il pregio di fare il punto della situazione su argomenti e concetti che sicuramente avranno uno sviluppo forte nei prossimi anni.

Penso in particolare alla definizione e alla valorizzazione dei distretti rurali e agroalimentari ai quali lavoreremo di concerto e in sinergia con le Province, i Consorzi e le Associazioni proprio per raggiungere obiettivi tecnici ed economici comuni, ma penso anche all'istituzione e allo sviluppo del marchio regionale di qualità e ai nuovi prodotti a marchio DOC, DOP e IGP.

Anch'io mi associo infine al collega Scaboro e ringrazio tutti gli imprenditori agricoli pensando al loro difficile lavoro quotidiano, noi da parte nostra ci impegneremo perché possano continuare a vivere dei frutti della terra.

*Odbor za kmetijstvo Dežele Veneto v okviru svoje institucionalne dejavnosti štiti in razvija kmetijsko-živilske izdelke, sledeč gospodarski podporni politiki in specifičnim strokovnim programom.*

*Deželne zaščitne in razvojne dejavnosti so v zadnjih letih postale še posebej precizne, saj je del kmetijsko-živilske dediščine dežele Veneto tako kakovosten in raznolik, da se med evropskimi regijami uvršča v sam vrh, a je po drugi strani konkurenca evropskih in tudi neevropskih produktov v zadnjih letih postala še posebno velika.*

*Po mnenju Dežele Veneto sta zaščita in razvoj svojih produktov temeljnega pomena, saj je to tudi edini način odkrivanja, celo ponovnega odkrivanja, kulture in tradicije, ki sta prisotni na območju Veneto že od nekdaj.*

*Zaščititi in razvijati kmetijsko-živilske izdelke pomeni torej zaščiti in razvijati zgodovinsko in kulturno dediščino Veneta.*

*Ravno zato, ker je prehrabena kakovost prioriteta našega odbora, vam v okviru projekta Interreg ItalijaSlovenija z veseljem predstavljamo to strokovno publikacijo, katere naloga je opisati stanje in povzeti zamisli, ki se bodo v prihodnjih letih prav gotovo močno razvili.*

*Pri tem imam še posebno v mislih določitev in razvoj kmečkih in kmetijsko-živilskih četrti, v kar se bomo poglobili skupaj s pokrajinami, konzorciji in združenji, v sinergiji, prav da bi dosegli skupne strokovne in gospodarske cilje. V mislih pa imam tudi oblikovanje in razvoj deželne označbe kakovosti in novih izdelkov z označbami DOC, DOP in IGP. (DOC - kontrolirano poreklo, DOP - zaščiteno geografsko poreklo, IGP - zaščitena geografska označba).*

*Pridružujem se kolegu Scaboriju in se zahvaljujem vsem kmetom, misleč na njihovo težko vsakdanje delo. Zavzemali se bomo, da bodo še naprej lahko živeli od sadov zemlje.*

L'Assessore regionale  
alle Politiche per l'Agricoltura  
*Deželni odbornik za  
kmetijsko politiko*

GIANCARLO CONTA

## Introduzione

Durante gli ultimi 15 anni abbiamo assistito, da parte delle Aziende agricole e agroalimentari, ad un forte impegno indirizzato alla caratterizzazione e valorizzazione dei propri prodotti agroalimentari, sia in Italia che negli altri Stati dell'Unione Europea in base a specifiche normative orizzontali e di settore.

Le ragioni che hanno spinto in questa direzione sono diverse e fra le più importanti possiamo ricordare: le frodi alimentari, in particolare nei settori delle carni e dei vini, che hanno messo in crisi le Aziende per periodi anche lunghi e reso diffidente il consumatore; una sempre più pressante richiesta da parte del consumatore di informazione alimentare e di alimenti idonei da un punto di vista igienico sanitario e ottenuti nel rispetto dell'ambiente; la riscoperta di prodotti e di tradizioni che rischiavano di estinguersi insieme al patrimonio storico e culturale da cui provenivano; la sempre più agguerrita concorrenza dei prodotti agroalimentari provenienti da mercati interni ed esterni all'Unione Europea.

Se per il vino esisteva già alla fine degli anni '80 una specifica e consolidata legislazione che definiva e valorizzava tale prodotto in quegli stati come l'Italia e la Francia di antiche tradizioni vitivinicole e ben posizionati nel mercato internazionale, così non si può dire per gli altri prodotti agroalimentari.

L'Unione Europea definisce quindi, proprio in quegli anni, due importanti Regolamenti: uno relativo ai prodotti biologici (il Reg. CEE n. 2092/91) e uno relativo all'origine dei prodotti agroalimentari (il Reg. CEE n. 2081/92).

Il primo Regolamento nasce con l'intento di definire e valorizzare il metodo di produzione biologico dei prodotti agricoli, sulla spinta di un sempre più crescente interesse del consumatore verso prodotti ottenuti con tecniche di produzione a basso impatto ambientale; il secondo Regolamento nasce con l'intento di definire e valorizzare le caratteristiche chimiche, fisiche, microbiologiche ed organolettiche di un prodotto agroalimentare specifico di una determinata area geografica e le tecniche di produzione dello stesso, provate da una tradizione storica e culturale.

Il Reg. CEE n. 2081/92 fu inoltre impostato con l'intento di dare la possibilità ad ogni stato dell'Unione Europea di valorizzare i propri prodotti specifici di determinate aree geografiche e di tutelare tali prodotti nei confronti di frodi commerciali nel mercato interno ed esterno.

Se le principali norme utilizzate per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari sono oggi, oltre a quelle specifiche per i vini, quelle appena considerate e le successive a queste collegate, esistono anche percorsi di valorizzazione diversi e basati su standard volontari che possono venire applicati in modo soddisfacente da parte di Enti ed Aziende.

## I prodotti agroalimentari e la loro valorizzazione

Con prodotto agroalimentare intendiamo un prodotto agricolo, compreso il prodotto ittico, che viene consumato tal quale o previa una semplice o complessa lavorazione aziendale, artigianale o industriale.

Con valorizzazione di un prodotto agroalimentare possiamo invece intendere quelle azioni finalizzate ad aggiungere valore economico ad un prodotto definendo, mantenendo, migliorando e promuovendo il suo valore dovuto o all'area geografica dove viene ottenuto, o alle sue particolari caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche o ai metodi di produzione o trasformazione o a un insieme delle tre componenti appena elencate.

**Con un'attività di valorizzazione vengono resi evidenti e promossi quei requisiti di prodotto e quelle tecniche di produzione che sono richieste e soddisfano il consumatore e che quindi costituiscono la qualità del prodotto stesso.**

Qualsiasi azione intrapresa per valorizzare un prodotto agroalimentare dovrebbe sempre comprendere un **piano di marketing** adeguato, intendendo con questa parola non solo le attività promozionali e pubblicitarie che accompagnano generalmente il prodotto sul mercato, ma anche e soprattutto un'indagine iniziale relativa ai gusti e alle esigenze dei possibili consumatori da cui poi dipende la scelta del cosiddetto marketing mix.

Non è sempre semplice impostare adeguati piani di marketing in quanto in molti casi l'attività di vendita è gestita direttamente dalle Aziende produttrici, mentre le attività di valorizzazione e promozione sono gestite dagli Enti di tutela del prodotto ai quali sono associate le Aziende.

Le attività di marketing poi non devono e non possono rimanere inalterate nel tempo, ma devono evolversi al variare delle nuove esigenze del consumatore.

In molti casi proprio uno studio iniziale relativo al mercato e alla fascia di clienti e consumatori finali che si vuole soddisfare è un'attività importante, ma spesso disattesa, utile ad individuare il migliore percorso di valorizzazione.

## Il percorso di valorizzazione di un prodotto agroalimentare

Quando un'Azienda, un'associazione di Aziende o un Ente pubblico o privato o misto pubblico privato che ha per oggetto istituzionale la valorizzazione e la tutela dei prodotti agroalimentari, intende intraprendere un percorso di valorizzazione di un prodotto agroalimentare, compreso il vino, è consigliabile agire nel seguente modo.

Svolgere come prima cosa un'**indagine di mercato** che inquadri le esigenze degli attuali e futuri clienti intesi sia come primi acquirenti che come consumatori finali; vanno poi analizzate le variabili tecniche, produttive ed economiche specifiche del prodotto e verificata l'esistenza di una tradizione produttiva storica documentata relativamente all'ipotesi di un marchio DOP o IGP.

In base poi a quanto emerso da queste prime analisi, occorre valutare quale è il **percorso di valorizzazione** migliore per quel prodotto in relazione all'area geografica di produzione, al tipo di Aziende produttrici e al suo attuale mercato di riferimento.

In altre parole non sempre la stessa norma di riferimento utilizzata per la valorizzazione è indicata per prodotti diversi e per sistemi produttivi ed organizzativi diversi.

È importante ricordare poi che la valorizzazione di un prodotto innesca quasi sempre sinergie idonee alla valorizzazione e alla caratterizzazione di un territorio e del suo patrimonio culturale, storico, gastronomico ed ambientale.

In alcuni casi può in realtà succedere anche il meccanismo inverso.

**La scelta del miglior percorso di valorizzazione dovrebbe anche considerare il rischio di generare nel consumatore ulteriore confusione relativamente all'attuale proliferare di marchi di qualità.**

Tutti i percorsi di valorizzazione comprendono normalmente anche un iter tecnico amministrativo specifico che inizia con la domanda di riconoscimento all'Ente di competenza da parte dell'Azienda o di un comitato promotore, accompagnata da una relazione di presentazione e dalla documentazione tecnica.

Una volta riconosciuto il prodotto tramite specifiche procedure tecniche, nella maggioranza dei casi, segue la **certificazione** dei metodi di produzione o del prodotto, certificazione intesa come attestazione da parte di un Ente terzo indipendente autorizzato o accreditato, che quanto dichiarato e documentato relativamente al metodo di produzione e al prodotto corrisponde al vero.

I principali Enti coinvolti nella valorizzazione sono poi normalmente un Organismo di promozione e tutela del prodotto che associa i produttori agricoli e un Organismo di controllo e/o di certificazione che garantisce nel tempo e in modo imparziale i requisiti del prodotto.

Il primo Organismo svolge diverse attività le più importanti delle quali sono: assistenza tecnica presso i produttori e i trasformatori ai fini della corretta applicazione del disciplinare, visite ispettive tecniche presso produttori, trasformatori e aziende commerciali atte a verificare se attività e documenti sono conformi ai requisiti del disciplinare, promozione commerciale del o dei prodotti riconosciuti, tutela legale del o dei prodotti nei confronti di frodi o usi impropri del marchio.

Il secondo Organismo, in qualità di Ente terzo indipendente, ha invece il compito, tramite visite ispettive annuali condotte con personale proprio, di garantire la regolare e costante applicazione del disciplinare; tale organismo inoltre dovrebbe essere completamente autonomo rispetto al primo e non svolgere mai attività di assistenza tecnica e consulenza a favore del primo.

È importante infine ricordare che l'Unione Europea riconosce e tutela come unici marchi di qualità dei prodotti agroalimentari quelli definiti dal Reg. CEE n. 2081/92 e dal Reg. CEE n. 2082/92 (regolamento che definisce il riconoscimento AS per quei prodotti che hanno specifici requisiti legati alle tradizioni), di conseguenza le Aziende o gli Enti che intendono avviare percorsi diversi devono valutare con attenzione tale impostazione tecnica e giuridica.

## Un particolare tipo di valorizzazione: quella attraverso gli itinerari nel territorio di origine

Si ritiene necessario accennare a quel particolare tipo di valorizzazione dei prodotti che si basa sulla definizione di itinerari attraverso il territorio di origine del o dei prodotti.

Questo tipo di valorizzazione pensata già alcuni anni fa per i vini è oggi sicuramente estendibile ad altri prodotti agroalimentari e agli agriturismo.

Nel caso del vino infatti l'esperienza delle "strade del vino" è ormai consolidata in tutte le regioni non solo italiane e permette, tramite adeguate forme di promozione quali la cartellonistica, le insegne presso le cantine e i pieghevoli informativi, di guidare il turista occasionale o fidelizzato alla scoperta di un territorio e delle sue valenze agroambientali.

La progettazione sul territorio di itinerari di questo tipo permette, quando vengono attentamente considerati e valorizzati anche altri aspetti quali quelli storici, architettonici, paesaggistici e ambientali, di integrare il prodotto, o i prodotti, con gli altri valori presenti nell'area, rendendolo a tutti gli effetti un vero e proprio **bene culturale**.

## Le principali norme che regolano la valorizzazione dei prodotti agroalimentari

Vengono qui evidenziate le principali norme nazionali ed europee a cui si fa riferimento per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari, ricordando che diverse sono state le successive modifiche ed integrazioni.

<i>PRODOTTI</i>	<i>NORME DI RIFERIMENTO</i>
Vini IGT DOC DOCG	Legge n. 164 del 10/02/1992 e Legge n. 268 del 27/07/1999
Prodotti biologici	Reg. CEE n. 2092/91 del 24/06/1991
Prodotti biologici zootecnici	Reg. CE n. 1804/99 del 19/07/1999
Prodotti tradizionali	D. Lg. n. 173 del 30/04/98
Prodotti DOP IGP	Reg. CEE n. 2081/92 del 14/07/1992
Prodotti AS (STG)	Reg. CEE n. 2082/92 del 14/07/1992
Prodotti a marchio regionale	Leggi regionali specifiche
Prodotti con certificazione volontaria	Norme di qualità volontarie
Prodotti dei parchi e territoriali	Norme di qualità volontarie
Prodotti e servizi agrituristici	Norme di qualità volontarie
Prodotti con etichetta ambientale	UNI EN ISO 14021, 14024, ISO 14025

Le leggi e i decreti citati sono norme italiane

6

## Le principali norme che regolano gli aspetti igienico sanitari dei prodotti agroalimentari

Vengono qui evidenziate le principali norme nazionali ed europee a cui si fa riferimento per gli aspetti igienico sanitari da considerare in un percorso di valorizzazione dei prodotti agroalimentari, ricordando che diverse sono state le successive modifiche ed integrazioni.

Il Reg. CE n. 178/02 è entrato in vigore nel gennaio 2005.

<i>PRODOTTI</i>	<i>NORME DI RIFERIMENTO</i>
Prodotti agricoli trasformati	- Dir. 93/43/CEE del 14/06/1993 (recepita in Italia dal D.lg. n. 155 del 26/05/97) - Reg. CE n. 852/04 del 29/04/2004
Prodotti agricoli	- Reg. CE n. 178/02 del 28/01/2002 - Reg. CE n. 852/04 del 29/04/2004

Il decreto citato è una norma italiana

## Il disciplinare: il documento base per la valorizzazione di un prodotto agroalimentare

Su specifiche indicazioni di alcune norme appena citate il documento a cui lavorare per impostare un percorso di valorizzazione di un prodotto è normalmente il **disciplinare**.

Il **disciplinare** in generale è un documento scritto dove vengono specificati le caratteristiche geografiche, i metodi di produzione, i requisiti di prodotto tecnici e commerciali che si ritengono peculiari rispetto ad altri prodotti dello stesso tipo, che si intendono valorizzare e di cui si vuole dare evidenza sia agli Enti preposti al controllo e alla certificazione, sia soprattutto agli acquirenti e al consumatore finale.

È da ricordare che nel settore dei prodotti biologici quello che viene valorizzato e poi certificato è il **metodo di produzione**, non specificatamente il prodotto, per cui può essere interessante pensare e definire strutture di disciplinari che oltre a caratterizzare i metodi di produzione, caratterizzino anche il prodotto.

I disciplinari possono anche essere strutturati per integrarsi con altri sistemi di gestione aziendale quali i sistemi di gestione della qualità e i sistemi di gestione ambientale in base alle norme ISO 9000, ISO 14000 ed Emas II.

## La struttura di un disciplinare tipo

In questa parte dello studio esemplificheremo la struttura di un disciplinare tipo pensato per i diversi prodotti agroalimentari e in relazione alle norme citate in precedenza, considerando in particolare quello che potrebbe essere un indice generale per prodotti quali i **vini** (tenendo presente che in molti casi un disciplinare per un'area DOC o IGT comprende diverse tipologie di vino), per i **prodotti a marchio DOP e IGP** e per i **prodotti a certificazione volontaria** pur ricordando che una tale struttura di documento potrebbe essere adattata e utilizzata anche per altri percorsi di valorizzazione.

Per una più agevole lettura si chiarisce inoltre che l'indice proposto in questa struttura tipo vuole cercare di comprendere in un ordine logico tutti i punti che normalmente sono presi o possono essere presi in considerazione da un disciplinare, anche se non sempre nei disciplinari oggi proposti e applicati, l'elenco degli argomenti toccati è nello stesso ordine e questi spesso sono in forma di articoli.

7

<i>INDICE DI DISCIPLINARE</i>	<i>APPLICABILITÀ</i>
<p style="text-align: center;"><b>1) Denominazione del prodotto</b></p> <p>In questo punto si specifica quale è il prodotto o quali sono i prodotti che possono godere della denominazione prescelta e che verranno valorizzati mediante disciplinare.</p> <p><b>Esempio.</b> La denominazione di origine protetta di seguito indicata con la sigla DOP "Venezia" è riservata, nel settore frutticolo al lampone che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p><b>Esempio.</b> L'indicazione geografica protetta di seguito indicata IGP "Venezia" è riservata, nel settore orticolo al radicchio rosso coltivato in Provincia di VE, nei Comuni di seguito definiti, che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p>	<p>Vini DOC, IGT, Prodotti a marchio DOP, IGP, AS, Prodotti a certificazione volontaria, altri.</p>
<p style="text-align: center;"><b>2) Caratteristiche ampelografiche</b></p> <p>In questo punto si specificano le % di uve, mosti e vini presenti nelle diverse tipologie dei prodotti che godono della denominazione prescelta.</p> <p><b>Esempio.</b> La denominazione di origine controllata "Venezia" con la specificazione del vitigno pinot bianco, è riservata al vino ottenuto nell'ambito aziendale da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno il 90% dal corrispondente vitigno.</p>	<p>Vini DOC, IGT.</p>
<p style="text-align: center;"><b>3) Area di produzione</b></p> <p>In questo punto si specifica con chiarezza e approfondimento l'area geografica nella quale viene coltivato e/o lavorato il prodotto o i prodotti da valorizzare.</p> <p>Sono da specificare gli ambiti geografico amministrativi (normalmente i Comuni e le Province interessati), ma anche i confini dell'area, quando questi non coincidono con quelli amministrativi.</p> <p>Sono inoltre normalmente da specificare anche le caratteristiche agronomiche e ambientali dell'area.</p> <p>È consigliabile inserire brevi informazioni sulle caratteristiche storiche, culturali e paesaggistiche dell'area anche se normalmente già presenti nella relazione di presentazione della domanda di riconoscimento.</p> <p>Questo punto è sicuramente importante per prodotti ottenuti nei parchi o in territori e ambiti circoscritti, aventi peculiarità e valenze ambientali, storiche e turistiche particolari.</p>	<p>Vini DOC, IGT, Prodotti a marchio DOP, IGP, AS, Prodotti a certificazione volontaria, altri.</p>

#### 4) Tecniche di produzione e lavorazione

In questo punto si specificano le tecniche di coltivazione, di allevamento e di trasformazione per ottenere il prodotto da valorizzare.

##### **Esempio tecniche di coltivazione per i vigneti**

I vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare dovranno avere un numero minimo di ceppi di vite per ettaro non inferiore a 2000.

La resa massima di uva ammessa per ettaro di coltura specializzata non deve essere superiore a 120 q per il vino pinot nero.

Le forme di allevamento e i sestri di impianto consentiti sono la controspalliera singola e doppia.

È ammessa l'irrigazione di soccorso.

##### **Esempio tecniche di coltivazione per cereali e ortofrutta**

La semina viene effettuata con distanza sulla fila di 40 cm e tra le file di 80 cm.

Le operazioni di raccolta iniziano il primo di novembre.

La concimazione annuale di kg per ettaro di Azoto, Fosforo e Potassio non deve superare i valori rispettivamente di 80, 60, 120.

Tra i prodotti fitosanitari sono ammessi esclusivamente le seguenti tipologie di famiglie.

Le aziende agricole devono distare almeno 500 m in linea d'aria da vie ad elevato traffico quali autostrade e super strade.

##### **Esempio tecniche di allevamento**

Nell'alimentazione delle bovine è escluso il silomais.

I foraggi e i mangimi utilizzati per l'alimentazione degli animali devono provenire dalla stessa area di produzione del prodotto da valorizzare.(formaggi e salumi)

Il contenuto di proteine del latte utilizzato per produrre un determinato prodotto caseario non deve essere inferiore a 2,90 %.

Le arnie per l'allevamento delle api devono essere in legno.

I suini utilizzati per la produzione del prosciutto crudo devono appartenere a razze autoctone.

I mangimi industriali utilizzati per l'alimentazione non devono contenere ogm.

##### **Esempio tecniche di lavorazione dei vini**

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, legali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie di vino.

##### **Esempio tecniche di lavorazione di cereali e ortofrutta**

L'imbianchimento del radicchio deve avvenire utilizzando acqua di falda.

La spremitura delle olive deve avvenire a freddo ed utilizzando le tecniche tradizionali dell'area di produzione.

Dopo la raccolta, il prodotto non deve subire trattamenti chimici a scopo antiparassitario o essere posto in ambienti ad atmosfera controllata.

##### **Esempio tecniche di lavorazione di prodotti di origine animale**

La cottura della cagliata deve avvenire ad una temperatura compresa tra 53°C e 57°C.

È consentito l'uso del lisozima fino ad un massimo di 2 g per q.

I magazzini di stagionatura del formaggio devono avere un'umidità relativa compresa tra 80% e 90%.

La carne utilizzata per la produzione del salume deve provenire esclusivamente da animali allevati nell'area di produzione.

La stagionatura del prosciutto deve avvenire per un periodo minimo di 6 mesi.

La stagionatura del prosciutto deve avvenire negli ambienti tradizionali dell'area di produzione e ad una temperatura massima di 14°C.

8

Vini DOC, IGT,  
Prodotti a marchio  
DOP, IGP, AS,  
Prodotti a  
certificazione  
volontaria, altri.

<p style="text-align: center;"><b>5) Caratteristiche del prodotto</b></p> <p>In questo punto si specificano le caratteristiche del prodotto al momento del consumo.</p> <p><b>Esempio caratteristiche dei vini</b>  Chardonnay.  Colore: giallo paglierino più o meno carico  Odore: fino, caratteristico ed elegante  Sapore: asciutto, talvolta morbido, fino ad invitante con eventuale percezione gradevole di legno  Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.  Acidità totale minima: 5 g/l  Estratto secco netto minimo: 16 g/l</p> <p><b>Esempio caratteristiche di cereali e ortofrutta.</b>  Sapore (Radicchio Rosso di Treviso tardivo): costola dorsale di sapore gradevolmente amarognolo e croccante nella consistenza.  Calibro di cespi (Radicchio Rosso di Treviso precoce): peso minimo 150 g, lunghezza del cespo senza radice 15-25 cm.  Residuo minimo ammesso di composti fitosanitari: 50% dei limiti di legge.  L'olio di oliva deriva esclusivamente dalla spremitura di olive coltivate nell'area di origine definita dal presente disciplinare e contiene almeno il 10% di acido linoleico sul totale degli acidi grassi insaturi.</p> <p><b>Esempio caratteristiche dei prodotti di origine animale</b>  La forma del formaggio è cilindrica con scalzo leggermente convesso o quasi dritto.  Il contenuto minimo di grasso sul secco del formaggio è del 30%.  Il peso della forma di formaggio può variare da 10 a 15 Kg.  Il colore della pasta del formaggio è bianco o paglierino.  Il peso del salume può variare da 2,5 a 3,5 Kg.  Il salume non contiene spezie naturali o di sintesi aggiunte ad esclusione del pepe in quantità variabili.  Lo yogurt deve contenere almeno 7 milioni di lattobacilli vivi per g di prodotto.  Caratteristiche chimico fisiche dei mieli.  Caratteristiche del polline presente nei mieli.</p> <p><b>Esempio caratteristiche di prodotti e servizi agrituristici</b>  Il pane di questa azienda agrituristica viene prodotto con farina integrale ottenuta da frumento proveniente esclusivamente dai terreni aziendali.  Le aziende agrituristiche appartenenti al Consorzio Venezia forniscono ai clienti esclusivamente vini DOC della Regione di appartenenza.</p>	<p>Vini DOC, IGT,  Prodotti a marchio  DOP, IGP, AS,  Prodotti a  certificazione  volontaria, altri.</p>
<p style="text-align: center;"><b>6) Confezioni, etichettatura e presentazione</b></p> <p>In questo punto si specificano il tipo di confezioni usate, il tipo di etichette e le forme di presentazione del prodotto.</p> <p><b>Esempio vini</b>  Per i vini a denominazione controllata "Venezia" qualora siano immessi al consumo in contenitori inferiori ai 3 litri è obbligatorio l'utilizzo delle tradizionali bottiglie di vetro ed è fatto divieto di usare chiusure di tipo: corona, strappo e vite.</p> <p><b>Esempio cereali e ortofrutta</b>  Il prodotto deve essere confezionato in contenitori idonei di cartone di dimensione di base 30 cm per 50 cm per una capienza massima pari a 5 Kg di prodotto.  Su ciascun contenitore deve essere apposta una copertura sigillante tale da impedire che il contenuto possa venire estratto senza la rottura del sigillo.  Su ciascun contenitore verrà apposto il pieghevole promozionale del Consorzio di Tutela indicante i contenuti principali del disciplinare e il codice della rintracciabilità.  Il prodotto ottenuto mediante lavorazione in agrodolce deve essere confezionato esclusivamente in vasi di vetro da 500 gr.</p>	<p>Vini DOC, IGT,  Prodotti a marchio  DOP, IGP, AS,  Prodotti a  certificazione  volontaria, altri.</p>

<p><b>Esempio prodotti di origine animale</b></p> <p>Su ogni forma o pezzo di prodotto viene apposta apposita etichetta contenente oltre alle informazioni obbligatorie per legge anche le informazioni relative al disciplinare di produzione e ai marchi di qualità dell'Unione Europea.</p> <p>Il miele deve essere confezionato esclusivamente in vasi di vetro da 500 o 1000 g.</p>	<p>Prodotti a marchio DOP, IGP, AS, Prodotti a certificazione volontaria, altri.</p>
<p style="text-align: center;"><b>7) Identificazione e rintracciabilità</b></p> <p>In questo punto si specificano le forme gestionali che consentono sia di identificare le aziende produttrici e le rispettive superfici o siti di produzione, sia di identificare e rintracciare il prodotto o i suoi componenti dalla fase di produzione alla fase di immissione al consumo. La definizione e l'approfondimento di questo punto, seppur obbligatorio alla luce delle norme cogenti, può variare da prodotto a prodotto e da organizzazione a organizzazione. È facoltativo inserirlo o meno nel disciplinare. Normalmente viene richiesto il suo inserimento nella certificazione volontaria di prodotto.</p> <p><b>Esempio di un'impostazione definibile per il settore dei vini</b></p> <p>In una scheda tecnica di un lotto di vini e/o nel codice di rintracciabilità sulla bottiglia vengono registrati i seguenti dati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le aziende da cui proviene l'uva;</li> <li>- la cantina di vinificazione;</li> <li>- i serbatoi e le botti di fermentazione e vinificazione;</li> <li>- la data di imbottigliamento.</li> </ul> <p>Da questa scheda tecnica o dal codice, se nelle aziende sono state fatte adeguate registrazioni, è possibile verificare il tipo di trattamenti fitosanitari ed eventualmente gli appezzamenti in cui è stata coltivata l'uva, inoltre è possibile anche verificare se le aziende rientrano nella zona geografica di origine del prodotto.</p> <p><b>Esempio di un'impostazione definibile per il settore dell'ortofrutta</b></p> <p><b>Identificazione e rintracciabilità dei prodotti durante la produzione</b></p> <p>Ogni Azienda predispose all'inizio di ogni anno una mappa aziendale all'interno della quale definisce i lotti di produzione per l'anno in corso contrassegnandoli con un numero. All'interno di un lotto di produzione è possibile la coltivazione in successione di specie diverse senza modificare il numero di lotto di produzione per l'intero anno. Ad ogni ciclo produttivo di singola specie all'interno di un lotto viene compilato dall'Azienda una scheda trattamenti, che viene archiviata alla fine della raccolta del prodotto. I dati e le informazioni contenuti nella scheda corrispondono quindi ad un unico lotto e ad un'unica coltura. L'Azienda oltre ad inserire nella scheda i dati riguardanti i trattamenti effettuati per il prodotto in oggetto inserisce anche il numero di lotto, il nome del fornitore di piantine, la data di semina e di raccolta e gli interventi di lancio di insetti. Il Consorzio attribuisce ad ogni Azienda un numero identificativo e conserva presso la propria sede l'elenco delle Aziende ed il numero attribuito.</p> <p><b>Identificazione e rintracciabilità dei prodotti alla distribuzione</b></p> <p>In fase di confezionamento vengono apposte sul bordo della singola confezione una etichetta riportante le diciture di legge ed una etichetta riportante i seguenti dati posti su due righe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- numero dell'Azienda nella prima riga;</li> <li>- data di confezionamento nella prima riga;</li> <li>- lotto o lotti di produzione nella seconda riga.</li> </ul> <p>Esempio di prima riga: 15150 intendendo per 15 il numero dell'Azienda, 150 i giorni che mancano alla fine dell'anno;</p> <p>Esempio di seconda riga: 2003 intendendo per 20 un lotto di produzione e per 03 un altro lotto di produzione</p>	<p>Vini DOC, IGT, Prodotti a marchio DOP, IGP, AS, Prodotti a certificazione volontaria, altri.</p>

<p><b>Esempio di impostazione definibile per il settore delle produzioni animali</b></p> <p>In una scheda tecnica di un lotto di salumi e/o nel codice di rintracciabilità sul prodotto vengono registrati i seguenti dati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le aziende in cui sono stati allevati i suini dalla carne dei quali è ottenuto il prodotto;</li> <li>- il macello nel quale sono stati macellati i suini;</li> <li>- la data di confezionamento;</li> <li>- il sito dove è stato stagionato il salume.</li> </ul> <p>Da questa scheda tecnica o dal codice, se nelle aziende sono state fatte adeguate registrazioni, è possibile verificare il tipo di alimenti somministrati agli animali, inoltre è possibile anche verificare se le aziende rientrano nella zona geografica di origine del prodotto.</p> <p>È consigliabile, per gestire la rintracciabilità del prodotto, di dotarsi di strumenti informatici personalizzati.</p> <p>Un corretto sistema di rintracciabilità dovrebbe anche consentire di conoscere il primo acquirente del prodotto.</p>	<p>Prodotti a marchio DOP, IGP, AS, Prodotti a certificazione volontaria, altri.</p>
<p style="text-align: center;"><b>8) Piano assicurazione qualità igienica</b></p> <p>In questo punto si specificano quelle attività tecniche o gestionali, derivanti dall'analisi dei rischi igienico sanitari, che permettono di tenere sotto controllo i punti critici.</p> <p>Tale piano è obbligatorio in base alle norme europee in vigore, ma è facoltativo il suo inserimento nel disciplinare.</p> <p>Normalmente viene richiesto il suo inserimento nella certificazione volontaria di prodotto.</p> <p>Tale piano normalmente viene definito utilizzando la metodologia HACCP.</p>	<p>Vini DOC, IGT, Prodotti a marchio DOP, IGP, AS, Prodotti a certificazione volontaria, altri.</p>
<p style="text-align: center;"><b>9) Piano dei controlli</b></p> <p>In questo punto vengono specificati i controlli interni che l'organizzazione di promozione e tutela del prodotto definisce per garantire e dare evidenza che quanto previsto dal disciplinare sia effettivamente applicato e che le caratteristiche del prodotto siano ottenute e mantenute nel tempo.</p> <p>Questo piano verrà poi integrato con il piano dei controlli previsti dall'Organismo di controllo o di certificazione autorizzato o accreditato.</p> <p>È facoltativo l'inserimento del piano nel disciplinare.</p> <p>Tale piano è costituito da uno schema dove sono generalmente individuate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le fasi del processo produttivo;</li> <li>- il tipo di controllo effettuato e il requisito di prodotto che si controlla;</li> <li>- le tempistiche e le modalità del controllo;</li> <li>- il responsabile del controllo;</li> <li>- la eventuale gestione di non conformità;</li> <li>- il documento di registrazione del controllo.</li> </ul>	<p>Vini DOC, IGT, Prodotti a marchio DOP, IGP, AS, Prodotti a certificazione volontaria, altri.</p>
<p style="text-align: center;"><b>10) Formazione</b></p> <p>In questo punto vengono specificati i criteri con i quali l'organizzazione di promozione e tutela del prodotto definisce le attività di formazione.</p> <p>È un punto specifico previsto attualmente dalle norme vigenti in materia di igiene.</p> <p>È facoltativo il suo inserimento nel disciplinare.</p> <p>Normalmente viene richiesto il suo inserimento nella certificazione volontaria di prodotto.</p> <p>È un punto comunque importante che si consiglia di inserire o di prevedere.</p>	<p>Vini DOC, IGT, Prodotti a marchio DOP, IGP, AS, Prodotti a certificazione volontaria, altri.</p>
<p style="text-align: center;"><b>11) Gestione dei reclami</b></p> <p>In questo punto vengono specificati i modi con i quali l'organizzazione di promozione e tutela del prodotto gestisce gli eventuali reclami che possono provenire dagli acquirenti e dai consumatori finali.</p>	<p>Vini DOC, IGT, Prodotti a marchio DOP, IGP, AS, Prodotti a certif. volontaria, altri</p>

<p>Non è un punto specifico previsto dalle norme vigenti. È facoltativo il suo inserimento nel disciplinare. Questo punto è comunque importante in quanto la credibilità di una qualsiasi organizzazione che immette un prodotto o un servizio sul mercato, dipende anche dalla serietà e dall'efficacia con cui gestisce i reclami. Tutte le comunicazioni con gli acquirenti e i consumatori finali andrebbero gestite adeguatamente perché rappresentano una fonte preziosa di informazioni sulla loro soddisfazione.</p>	<p>Vini DOC, IGT, Prodotti a marchio DOP, IGP, AS, Prodotti a certificazione volontaria, altri.</p>
<p style="text-align: center;"><b>12) Riesame della direzione</b></p> <p>In questo punto viene specificato come un'organizzazione di promozione e tutela del prodotto intende analizzare l'applicazione del disciplinare nel tempo, in modo tale sia possibile impostare eventuali attività di miglioramento. Non è un punto previsto dalle norme vigenti. È facoltativo il suo inserimento nel disciplinare. È un punto comunque importante che si consiglia di inserire o di prevedere.</p>	<p>Vini DOC, IGT, Prodotti a marchio DOP, IGP, AS, Prodotti a certificazione volontaria, altri.</p>

### Note alla tabella

- 1) Altri: prodotti biologici, prodotti a marchio regionale, prodotti dei parchi o di un territorio, prodotti con etichetta ambientale, prodotti e servizi agrituristici.
- 2) Gli esempi citati sono esemplificativi e ovviamente non esaustivi per singolo prodotto, tecnica e caratteristiche considerati in quanto i contenuti del disciplinare e l'approfondimento dello stesso variano al variare delle caratteristiche tradizionali del prodotto che si intende valorizzare e al variare del percorso scelto.
- 3) La denominazione "Venezia" in questo struttura di disciplinare tipo è una denominazione di fantasia.

Alla luce di quanto finora esposto si ritiene che un disciplinare dovrebbe essere per quanto possibile snello, chiaro, sintetico, non ripetitivo e di facile lettura anche per i non esperti quali ad esempio i consumatori.  
Si dovrebbero inserire solo le caratteristiche che si è certi di poter garantire, evitando di inserire quelle per le quali diventa troppo complesso e impegnativo darne evidenza.

### I possibili documenti collegati al disciplinare

Tra i documenti che possono essere collegati ad un disciplinare o inseriti al suo interno per una migliore applicazione ricordiamo le procedure, le istruzioni operative, i moduli di registrazione dei dati aziendali, il piano igienico sanitario e il piano dei controlli.

Le procedure sono documenti che specificano le modalità con cui devono avvenire determinate attività previste dal disciplinare e i responsabili delle stesse.

Le istruzioni operative sono documenti pensati per gli operatori tecnici e che indicano nel dettaglio come deve essere svolta una specifica attività.

I moduli di registrazione sono documenti dove vengono registrati quelle attività o quei valori numerici, per dare evidenza che le attività previste dal disciplinare sono state attuate.

Il piano igienico sanitario è un documento nel quale vengono definiti l'analisi dei rischi igienico sanitari potenzialmente esistenti dalla produzione al prodotto finito e il sistema di prevenzione e gestione degli stessi.

Il piano dei controlli è un documento nel quale vengono definite quelle attività di controllo interne alle Aziende e all'Organismo di tutela che permettono di garantire l'applicazione del disciplinare e i requisiti dello stesso.

## I possibili sviluppi futuri della valorizzazione dei prodotti agroalimentari

I nuovi stati entrati nell'Unione Europea applicheranno in tempi brevi il regolamento sui marchi di qualità DOP e IGP. La gestione dei rischi igienico sanitari e l'attività di rintracciabilità del prodotto dovranno essere applicate anche nella fase della produzione agricola.

La valorizzazione dei vini ha già raggiunto uno stato di maturità e il settore probabilmente dovrà ripensare a nuove forme di valorizzazione, considerando soprattutto gli aspetti ambientali e quelli collegati a specifici studi di zonizzazione, per mantenere fidelizzato il consumatore attuale presidiando i mercati già acquisiti e per cercare di entrare in possibili nuovi mercati.

Riteniamo poi che nei prossimi anni assisteremo ad un aumento dei prodotti a marchio europeo DOP e IGP soprattutto nei paesi entrati recentemente nell'Unione Europea, anche se verranno fatte analisi più approfondite da parte dei produttori per valutare il percorso di valorizzazione più idoneo al prodotto.

Continueranno a svilupparsi i percorsi di valorizzazione volontaria dei prodotti non normati da specifici regolamenti europei.

Tra i requisiti del prodotto saranno sempre più valorizzati quelli ambientali e quelli che dimostreranno una maggiore sostenibilità rispetto a quelli tradizionali.

Aumenteranno le sinergie tra Enti territoriali quali ad esempio gli Enti Parco e gli Enti pubblici e privati che hanno come scopo la valorizzazione dei prodotti agroalimentari.

Si punterà sicuramente alla valorizzazione dei prodotti agroalimentari ottenuti nei distretti rurali e agroalimentari.

Un settore nel quale sicuramente si svilupperanno percorsi di valorizzazione sarà quello ittico e della mitilicoltura soprattutto in ambienti di produzione confinati; un altro settore nel quale si svilupperanno tali percorsi è quello del legno, che pur non essendo un prodotto agroalimentare è tuttavia un prodotto di origine agricola, considerati in particolare gli incentivi dell'Unione Europea per l'impianto di boschi e la loro gestione sostenibile.

Le organizzazioni di categoria e le associazioni dei produttori dovranno saper interpretare i segnali di cambiamento del mercato e dei gusti dei consumatori sempre più velocemente, pianificando per tempo le adeguate strategie di risposta.

Le Aziende e gli Enti di promozione dovranno sempre più valutare se commercializzare il prodotto valorizzato tramite la grande distribuzione o se individuare mercati e canali commerciali diversi e di nicchia, gestendo in alcuni casi in proprio la commercializzazione.

Infine crediamo che si dovrà fare qualità in Azienda non tanto per spuntare prezzi maggiori, ma solo come unica via per rimanere nel mercato e sviluppare la propria attività.

13

## Legenda

AS	Attestazione di Specificità
DOC	Denominazione Origine Controllata
DOCG	Denominazione Origine Controllata e Garantita
DOP	Denominazione Origine Protetta
EN	European Committee for Standardization
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Points
IGP	Indicazione Geografica Protetta
IGT	Indicazione Geografica Tipica
ISO	International Organization for Standardization
GAL	Gruppo di Azione Locale
STG	Specialità Tradizionale e Garantita
UNI	Ente Nazionale Italiano di Unificazione

## Un esempio di disciplinare: il Radicchio di Treviso

### Art. 1 – denominazione

L'indicazione geografica protetta "radicchio rosso di Treviso" - di seguito indicata con la sigla I.G.P. - è riservata, nel settore orticolo al Radicchio rosso del tipo Tardivo e Precoce che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

### Art. 2 – utilizzazione

Hanno titolo di venir qualificate con l'I.G.P. in questione le produzioni di radicchio rosso esclusivamente e totalmente realizzate entro i territori delle province di Treviso, Padova e Venezia di seguito specificate, da conduttori di adatti terreni annualmente investiti in tale coltivazione.

### Art. 3 – organismi preposti

Sono coinvolte nell'attuazione della procedura amministrativa prevista dal presente disciplinare, a garanzia e tutela degli interessi economici e morali di tutte le Parti interessate: la Regione Veneto, le Amministrazioni comunali e le Camere di Commercio competenti per territorio.

A queste ultime è affidata la costituzione e la tenuta di appositi "Albi di produttori".

La vigilanza circa l'osservanza delle disposizioni contenute nel presente disciplinare è affidata dal Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali ad un Consorzio volontario di tutela, da costituirsi a cura della Camera di Commercio di Treviso ed in collaborazione con gli altri Enti Camerali interessati.

### Art. 4 – zona di produzione

1) La zona di produzione del Radicchio rosso di Treviso del tipo Tardivo comprende, nell'ambito delle province di Treviso, Padova e Venezia, l'intero territorio amministrativo dei Comuni di seguito elencati.

- Provincia di Treviso: Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano, Preganziol, Quinto di Treviso, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba, Zero Branco
- Provincia di Padova: Piombino Dese, Trebaselghe
- Provincia di Venezia: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Scorzè

2) La zona di produzione del Radicchio rosso di Treviso del tipo Precoce comprende, nell'ambito delle province di Treviso, Padova e Venezia l'intero territorio amministrativo dei Comuni di seguito elencati.

- Provincia di Treviso: Breda di Piave, Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castel di Godego, Istrana, Loria, Maserada, Mogliano Veneto, Monastier, Morgano, Paese, Ponzano, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, Roncade, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba, Zenson di Piave, Zero Branco
- Provincia di Padova: Borgoricco, Camposanpiero, Massanzago, Loreggia, Piombino Dese, Trebaselghe
- Provincia di Venezia: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, S. Maria di Sala, Scorzè e Spinea

### Art.5 – caratteristiche ambientali

Le colture destinate alla produzione della I.G.P. "Radicchio rosso di Treviso" devono essere costituite da piante della famiglia delle composite - genere *cichorium* - varietà silvestre, che comprende i tipi tardivo o precoce.

Le condizioni di impianto e le operazioni colturali degli apprezzamenti destinati alla produzione della I.G.P. "Treviso" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai cespi le caratteristiche specifiche.

Per la produzione del "Radicchio rosso" del tipo tardivo e precoce sono da considerarsi idonei i terreni freschi, profondi, ben drenati, e non eccessivamente ricchi di elementi nutritivi, in specie azoto, ed a reazione non alcalina. In particolar modo sono indicate le zone di coltivazione con terreni argillosi-sabbiosi di antica alluvione in stato di decalcificazione e con una situazione climatica caratterizzata da estati sufficientemente piovose e con temperature massime contenute, autunni asciutti, inverni che volgono precocemente al freddo e con temperature minime fino a meno 8/10 gradi C.

Per il "Radicchio rosso" tardivo e precoce la densità di impianto, al termine delle operazioni di semina o trapianto e successivo diradamento delle piantine, non deve superare le 6/8 piante per mq.

Ai fini della qualificazione del prodotto con l'I.G.P. "Radicchio rosso di Treviso" le produzioni massime per ettaro di superficie coltivata non devono superare (esclusa ogni tolleranza) i seguenti limiti:

- tardivo kg 7.000/Ha
- precoce Kg 9.000/Ha

Il peso massimo unitario dei cespi che compongono il prodotto finito non può superare (esclusa ogni tolleranza) i seguenti limiti:

- tardivo Kg 0,400
- precoce Kg 0,500

#### Art. 6 – modalità di coltivazione

Le operazioni di semina per il radicchio rosso tardivo e precoce devono essere effettuate entro il mese di luglio, direttamente in campo o in contenitori. L'eventuale trapianto si effettua entro il mese di agosto.

1) Le operazioni di raccolta per il radicchio rosso tardivo si effettuano a partire dal 1° novembre e comunque dopo che la coltura abbia subito almeno due brinate per favorire la colorazione rossa della pianta.

2) Le operazioni di raccolta per il radicchio rosso precoce si effettuano a partire dal 1° settembre.

Le operazioni di coltivazione, imbianchimento, forzatura e l'acquisizione delle caratteristiche previste per l'immissione al consumo dei radicchi destinati all'utilizzazione della I.G.P. "Rosso di Treviso" devono essere effettuate esclusivamente nel territorio amministrativo dei Comuni indicati dall'art. 4.

I radicchi commercializzati prima dell'acquisizione delle caratteristiche previste nel successivo art. 9 fuori dalla zona di produzione perdono in via definitiva il diritto di fregiarsi della I.G.P. e di qualsiasi riferimento geografico.

Il processo di imbianchimento, forzatura e preparazione dei cespi al confezionamento avviene attraverso fasi successive di lavorazione per ognuno dei due tipi di radicchio indicati all'art. 1.

#### 1) Radicchio rosso tardivo.

Il tradizionale processo di lavorazione post-raccolta del prodotto si articola nelle fasi di seguito descritte.

##### Fase di preforzatura.

Per questa prima fase le piante di raccolta, con circa 15 cm di fittone, vengono pulite dalle foglie più esterne e dalla terra eventualmente rimasta aderente alla radice.

Quindi i cespi vengono raccolti in mazzi di 20-30 unità per un peso di circa 10-12 Kg, oppure collocati in gabbie di plastica a fondo retinato o traforato per una quantità pari a circa 20 Kg.

In entrambi i casi il colletto delle singole piante deve risultare alla medesima altezza.

I mazzi o le gabbie riempite dei cespi vengono allineati in solchi profondi circa 20 cm e protetti con tunnels in modo da impedire maggiori bagnature dei cespi in caso di precipitazioni atmosferiche o di scioglimento di brinate notturne. I tunnel devono garantire la massima aerazione dei cespi.

##### Fase di forzatura - imbianchimento.

La forzatura-imbianchimento è l'operazione fondamentale ed insostituibile che consente di esaltare i pregi organolettici, merceologici ed estetici del radicchio rosso tardivo. Si realizza ponendo i cespi in condizioni di formare nuove foglie che, in assenza di luce, sono prive o quasi di pigmenti clorofilliani, mettono in evidenza la colorazione rossa intensa della lamina fogliare, perdono la consistenza fibrosa, assumono croccantezza ed un sapore gradevolmente amarognolo.

La forzatura del radicchio rosso tardivo avviene mediante utilizzazione di acqua risorgiva dalla temperatura di circa 11 gradi C. I cespi vengono collocati verticalmente in ampie vasche di cemento protette con materiale in plastica ed immersi fino al colletto per un periodo massimo di 25 giorni.

A completamento delle operazioni di imbianchimento e forzatura i cespi sono portati in ambiente a temperatura costante di 18/20 gradi C su strati di sabbia o altro materiale inerte in grado di assorbire acqua in modo che i germogli raggiungano la completa maturazione.

##### Fase di tolettatura.

Seguono le operazioni di tolettatura con le quali si liberano i cespi dai legacci o dalle cassette, si asportano le foglie deteriorate o prive dei requisiti minimi fino ad ottenere un germoglio con le sue caratteristiche previste, si taglia e si scorteccia il fittone in misura proporzionale alle dimensioni del cespo.

Le operazioni di tolettatura deve essere eseguita immediatamente prima dell'immissione al consumo del prodotto. Terminata la tolettatura il radicchio si colloca in capaci recipienti con acqua corrente per essere lavato e confezionato.

#### 2) Radicchio rosso precoce.

Nella prima fase, successiva alla raccolta, i cespi liberati dalla eventuale legatura vengono mondati dalle foglie esterne non rispondenti ai requisiti minimi e quindi si effettua la tolettatura del colletto e del fittone. Di seguito il radicchio si colloca in capaci recipienti colmi di acqua corrente per essere lavato. Si eliminano le eventuali foglie prive dei requisiti di qualità e si avvia al confezionamento.

#### Art.7 – caratteristiche al consumo

All'atto dell'immissione al consumo il radicchio contraddistinto dall'I.G.P. "Radicchio rosso di Treviso" deve presentare le caratteristiche di seguito indicate.

##### 1) Radicchio rosso tardivo.

- a) Aspetto: germogli regolari, uniformi e dotati di buona compattezza; foglie serrate, avvolgenti che tendono a chiudere il cespo nella parte apicale, cespo corredato di una porzione di radice fittonante perfettamente tolettata e di lunghezza proporzionale alla dimensione del cespo, comunque non superiore a 6 cm
- b) Colore: lembo fogliare rosso vinoso intenso con nervature secondarie appena accennate; costola dorsale (nervatura principale) completamente bianca
- c) Sapore: costola dorsale di sapore gradevolmente amarognolo e croccante nella consistenza
- d) Calibro: (dei cespi) peso minimo 100 g, diametro minimo al colletto 3 cm, lunghezza (senza fittone) 15-25 cm

Il profilo merceologico del radicchio rosso tardivo è così definito:

- perfetto grado di maturazione
- spiccata colorazione rosso-brillante del lembo fogliare
- nervatura principale di color bianco
- buona consistenza del cespo
- pezzatura medio-grande
- uniformità nel calibro e nella lunghezza dei cespi
- tolettatura precisa - raffinata - priva di sbavature
- fittone proporzionato e non più lungo di 6 cm

##### 2) Radicchio rosso precoce.

- a) Aspetto: cespo voluminoso, allungato, ben chiuso, corredato da modesta porzione di radice
- b) Colore: foglie caratterizzate da una nervatura principale molto accentuata, di color bianco che si dirama in molte piccole penninervie nel rosso intenso del lembo fogliare notevolmente sviluppato
- c) Sapore: foglie dal sapore leggermente amarognolo e di consistenza mediamente croccante
- d) Calibro: (dei cespi) peso minimo 150 g, lunghezza del cespo (senza radice) 18-25 cm.

Il profilo merceologico del radicchio rosso precoce è così definito:

- perfetto grado di maturazione
- colorazione rosso-brillante del lembo fogliare interrotta da fini nervature bianche
- buona consistenza del cespo
- pezzatura medio-grande
- uniformità nel calibro dei cespi
- tolettatura precisa - raffinata - priva di sbavature
- fittone proporzionato e non più lungo di 4 cm

#### Art.8 – procedimento amministrativo

Ai fini di consentire la commercializzazione con l'I.G.P. "Radicchio rosso di Treviso" delle produzioni, le Camere di Commercio rilasciano annualmente ricevute frazionabili di produzione per ciascuna delle tipologie interessate alla I.G.P. stessa.

A tale scopo viene attivato, presso le Camere di Commercio per ciascuna campagna produttiva, l'Albo dei produttori che intendono utilizzare la I.G.P. per le relative tipologie di radicchio. Hanno titolo alla iscrizione nel precitato Albo i produttori di radicchio, conduttori a qualsiasi titolo di un fondo della superficie minima di mq. 1.500 rientrante nella zona delimitata dalla I.G.P. in questione, dagli stessi destinato alla coltivazione di "Radicchio rosso di Treviso" tardivo e/o precoce.

##### Dichiarazione delle superfici

I produttori ai fini di utilizzare l'I.G.P. "Treviso", sono tenuti ad iscriversi per ogni campagna produttiva al precitato Albo, dichiarando annualmente le tipologie e le superfici coltivate.

La richiesta di iscrizione dovrà essere presentata al Comune presso il quale ha sede il centro aziendale entro il 31 marzo di ogni anno.

La richiesta viene formulata in tre esemplari che il Comune provvede a datare e protocollare. Un esemplare viene restituito al produttore, gli altri due vengono trasmessi a cura del Comune medesimo, entro tre giorni dalla presentazione all'Ispettorato Regionale dell'Agricoltura (di seguito sinteticamente indicato come I.R.A.) competente per territorio. Ciò ai fini di consentire l'effettuazione degli accertamenti tecnici di conformità delle colture alle condizioni stabilite dal presente disciplinare. L'accertamento tecnico è diretto a rilevare la superficie effettivamente investita nelle colture, la densità di piante, la rispondenza varietale e quant'altro necessario ai fini di assicurare il rispetto delle condizioni stabilite dal presente disciplinare.

L'I.R.A., cui competono gli accertamenti in questione, esperiti i sopralluoghi, trasmette alle Camere di Commercio, entro e non oltre il 31 ottobre di ogni anno, un esemplare della richiesta munito del parere tecnico di iscrivibilità dell'azienda e dei terreni al relativo Albo, fissando il limite massimo di prodotto finito ottenibili dalle superfici utilizzate in quell'anno dall'azienda stessa. Ciascuna Camera di Commercio provvede sulla scorta di tali indicazioni, alla costituzione dell'Albo dei produttori dell'I.G.P. "Radicchio rosso di Treviso", distinto nelle due tipologie contenente la successione dei nominativi dei conduttori aventi titolo, ciascuno accompagnato dalla superficie investita e dal quantitativo massimo di produzione attribuito.

L'iscrizione del singolo conduttore all'Albo ha validità annuale ed è rinnovabile.

Ove per qualsiasi causa, anche non imputabile, il conduttore non utilizzi l'I.G.P. in argomento per tre campagne produttive consecutive, viene disposta la sua cancellazione d'ufficio dall'Albo.

#### Art. 9 – denuncia di produzione

L'inizio delle operazioni di ciascuna tornata di raccolta deve venir progressivamente annotato, a cura del conduttore in un'apposita scheda aziendale, rilasciata e vidimata dall'I.R.A. in occasione del sopralluogo.

Il conduttore denuncia altresì alla competente Camera di Commercio, per ciascuna tipologia di radicchio, le singole quantità di prodotto finito pronto per la cessione al mercato, ottenuto dalla tornata produttiva.

Il conduttore provvederà contestualmente ad indicare detto quantitativo sulla scheda aziendale, annotando la data di avvio al mercato.

Tale denuncia di produzione viene presentata alla competente Camera di Commercio al più presto e comunque non oltre il terzo giorno successivo rispetto alla conclusione delle operazioni di tolettatura della tornata produttiva.

La Camera di Commercio, operati gli opportuni raffronti e controlli rilascia agli interessati una ricevuta di Produzione per la quantità di prodotto finito denunciata fino alla concorrenza del quantitativo massimo assegnato a ciascuna azienda.

L'azione di verifica circa l'effettiva corrispondenza delle produzioni di radicchio, quantificate mediante ricevuta, rispetto alle previsioni espresse, anche in termini qualitativi, dal presente disciplinare, rientra tra le obbligazioni, poste a carico del Consorzio di tutela.

Con decreto del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali viene regolamentata la materia inerente i procedimenti amministrativi dei controlli e la relativa modulistica.

#### Art.10 – designazione e presentazione

Per l'ammissione al consumo il radicchio che si fregia della I.G.P. "Radicchio rosso di Treviso" deve essere confezionato:

a) in contenitori di legno, plastica o cartone di dimensione di base di cm 30 x 50 e per una capienza massima pari a 5 Kg di prodotto

b) in contenitori di legno, plastica, cartone o altri materiali purché, non eccedenti nel peso i 2 Kg di prodotto

Su ciascun contenitore deve essere apposta una copertura sigillante tale da impedire che il contenuto possa venire estratto senza la rottura del sigillo.

Sui contenitori stessi devono essere indicati in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture "radicchio di Treviso" accompagnato dalla specificazione "rosso tardivo" o "rosso precoce". Sui medesimi contenitori devono essere altresì riportati gli elementi atti ad individuare:

- nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo e/o associato e/o del confezionatore
- peso netto all'origine
- nonché eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo e non idonee a trarre in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del prodotto

Per gli ulteriori, eventuali adempimenti concernenti la pubblicità obbligatoria, è fatto esplicito rinvio alle norme di legge vigenti.

## Un esempio di disciplinare: il formaggio di Tolmino

Il formaggio Tolminc appartiene ai formaggi grassi a pasta dura

### 1. Caratteristiche del prodotto

Forma	Tonda
Dimensioni	Peso 3,5 – 5 kg Diametro 23 –27 cm Altezza 8 – 9 cm
Aspetto esteriore	la scorza del formaggio è liscia, di colore giallo paglierino
Aspetto al taglio	La pasta ha un aspetto “plastico”, legato, di colore giallino, con radi buchi di grandezza pari ad una lenticchia o ad un pisello
Sapore ed odore	L’odore è tipico, pulito, il sapore è dolce piccante
Normale periodo di stagionatura	Almeno 60 giorni, ma è possibile prostrarla fino ad un anno ed oltre
Composizione chimica del formaggio Tolminc	Percentuale di sostanza secca min. 60% Percentuale di grassi sul secco min. 45 % Percentuale di acqua 35- 40 % Percentuale di sale 1,5 –2,5 %

18

### 2. Territorio di tutela

Oggi il formaggio Tolminc viene prodotto durante la stagione di pascolo estiva, sugli alpeggi, in alcuni caseifici di paese. Anche alcuni singoli agricoltori della zona più vasta dello Zgornje Posočje si occupano della produzione di formaggio come attività complementare al normale lavoro in azienda.

Il formaggio viene prodotto sull'intero territorio dello Zgornje Posočje (nel quale rientrano i comuni di Kobarid, Caporetto, Tolmin-Tolmino, Bovec-Plezzo).

La raccolta del latte, destinato alla realizzazione del formaggio Tolminc, la produzione stessa del formaggio Tolminc e la preparazione per l'immissione sul mercato, possono essere effettuate solamente nel territorio tutelato.

Il territorio tutelato comprende Zgornje Posočje, che ad ovest è delimitato dal confine di stato italiano, mentre sugli altri lati è circondato dai centri abitati confinanti, che si susseguono nel seguente ordine da Kamno fino a Log pod Mangartom: Kamno, Volče, Čiginj, Volčanski ruti, Selo pri Volčah, Gorenji Log, Tolminski Lom, Dolgi laz, Kanalski Lom, Grudnica, Slap od Idrijci, Dolenja trebuša, Gorenja trebuša, Stopnik, Daber, Gorski Vrh, Bukovski vrh, Grahovo ob Bači, Hudajužna, Porezen, Podbrdo, Petrovo Brdo, Bača pri Podbrdu, Kal, Strnišče, Rut, Grant, Knežke Ravne, Ljubinj, Tolminske Ravne, Čadrg, Krn, Soča, Trenta, Log pod Mangartom.

### 3. Motivazione della concessione della denominazione di origine protetta del formaggio Tolminc

Il formaggio Tolminc viene prodotto nella zona dello Zgornje Posočje, che rappresenta una specie di punto di incontro degli influssi climatici mediterranei ed alpini. Proprio grazie a ciò il territorio di Zgornje Posočje presenta delle realtà naturali, che vengono trasmesse dal foraggio al latte, e da qui con lavorazionitecnologiche non invasive arrivano fino al prodotto finale. Il formaggio Tolminc vanta una ricca e lunga tradizione il cui inizio nello Zgornje Posočje è legato agli inizi della pastorizia sugli alpeggi, quando la produzione casearia rappresentava anche l'unico metodo di conservazione del latte sulle alture.

I primi documenti che fanno riferimento al formaggio Tolminc risalgono al 13. secolo, quando questo prodotto caseario costituiva mezzo di pagamento dei tributi ai proprietari terrieri.

### 4. Caratteristiche del formaggio indicate sull'etichetta

Sull'etichetta del formaggio Tolminc sono indicate le seguenti indicazioni:

- “Formaggio a latte crudo, prodotto esclusivamente sul territorio dello Zgornje Posočje, senza l'utilizzo di OGM”
- “di origine protetta”

I produttori possono contrassegnare aggiuntivamente il formaggio con le seguenti diciture:

- "il formaggio viene stagionato per più di quattro mesi"
- "il formaggio viene stagionato per almeno quattro mesi"
- "il formaggio viene stagionato per almeno sei mesi"
- "il formaggio viene stagionato per almeno dodici mesi"
- "senza insilato" (nel caso le bovine non vengano nutrite con insilato)
- "formaggio d'alpeggio"

#### 5. Il processo di produzione

1. Produzione del latte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produzione del foraggio base (fieno e insilato) nel territorio tutelato, senza utilizzo di OGM e di ormoni della crescita</li> <li>- L'intera produzione di latte avviene nel territorio tutelato</li> <li>- Nell'alimentazione deve prevalere il foraggio voluminoso (con fibra) – fieno, insilato e pascolo (almeno il 60% della sostanza secca)</li> </ul>
2. Raccolta e preparazione del latte crudo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il controllo periodico della qualità del latte avviene secondo le leggi attualmente in vigore in Slovenia</li> </ul>
3. Conservazione, stagionatura ed immagazzinamento del latte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Raffreddamento ed immagazzinamento del latte della munta precedente alla temperatura di stagionatura, con la quale si permette lo sviluppo della microflora acidolattica</li> </ul>
4. Aggiunta di colture starter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nel caso si presentino un'acidificazione ed una stagionatura del latte non ottimali vengono aggiunte le colture starter</li> <li>- È consentita l'aggiunta di coltura starter di produzione aziendale</li> <li>- È consentita l'aggiunta di colture starter selezionate, appropriate per formaggi a pasta dura</li> </ul>
5. Aggiunta di caglio	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Non è consentita l'aggiunta di caglio prodotto con l'ausilio di OGM</li> </ul>
6. Cagliatura	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La cagliatura del latte dura dai 25 fino ai 35 minuti, alla temperatura di 32-34°C</li> </ul>
7. Taglio	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il taglio comincia quando viene raggiunta una compattezza adeguata della massa coagulata</li> <li>- La parte centrale del formaggio – cagliata – deve essere frammentata fino a raggiungere la grandezza di una piccola nocciola</li> </ul>
8. Essiccatura	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La parte centrale del formaggio viene riscaldata fino ad una temperatura ottimale che varia dai 44-48°C.</li> <li>- L'essiccatura della parte centrale del formaggio dura tra i 25-35 minuti.</li> <li>- L'essiccatura si conclude quando la parte centrale del formaggio raggiunge una robustezza adeguata</li> </ul>
9. Separazione della cagliata (parte centrale) dal siero del latte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La formazione e la separazione della cagliata (parte centrale) avviene con stampi classici e con l'ausilio dei teli classici per formaggio</li> </ul>
10. Pressatura	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il processo di pressatura dura dalle 6 – 12 ore con l'aggiunta progressiva di pesi</li> </ul>
11. Salatura	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il processo di salatura dura dalle 24 alle 48 ore, a seconda della grandezza della forma</li> </ul>
12. Stagionatura	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il formaggio Tolminc deve essere stagionato per almeno 60 giorni</li> <li>- La stagionatura adatta al consumo viene raggiunta dal formaggio dopo 60 giorni, ma può protrarsi fino ad un anno, o eccezionalmente oltre</li> </ul>
13. Valutazione gustativa, dichiarazione e apposizione del marchio	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La selezione del formaggio, rispetto a: <ul style="list-style-type: none"> <li>-- Parametri esteriori (aspetto, forma, peso)</li> <li>-- Valutazione gustativa</li> <li>-- Risultati delle analisi chimiche</li> </ul> </li> <li>- Marchio</li> </ul>

## 6. Valutazione e selezione del formaggio

La valutazione e la selezione dei formaggi prodotti sul territorio tutelato e che soddisfano i requisiti per la concessione del diritto di utilizzare l'indicazione di origine protetta per il formaggio Tolminc, avviene in tre fasi:

- Verifica dell'appropriata stagionatura al consumo del formaggio (60 giorni) rispetto alla data della produzione, che è contrassegnata su ogni forma di formaggio. Controllo della forma, della dimensione e dell'aspetto esteriore dei prodotti, indicati nel disciplinare
- Tra i formaggi che soddisfano i requisiti menzionati nel precedente punto si sceglie a caso una forma per un'ulteriore valutazione gustativa
- La valutazione gustativa viene condotta da una Commissione Tecnica composta da cinque membri, nominata dal consiglio di amministrazione dell'Associazione Casearia Tolminc. La Commissione svolge i seguenti compiti:
  - Campionatura dei prodotti destinati alla denominazione di origine protetta per il formaggio Tolminc
  - Valutazione della qualità e delle caratteristiche gustative dei campioni

Sulla denominazione con il marchio di origine protetta l'ufficio decide in base al certificato per l'accertamento di conformità.

La denominazione di origine protetta "formaggio Tolminc" può essere assegnata solo al prodotto realizzato in conformità con la specificazione.

La Commissione Tecnica può eseguire una campionatura e relative verifiche di qualità anche senza preavviso, ogni qualvolta lo si ritenga necessario.

Le verifiche di controllo possono essere effettuate anche presso i singoli produttori.

La Commissione deve eseguire annualmente per tutti i produttori almeno quattro verifiche.

La Commissione stila un verbale ufficiale di verifica, che viene successivamente sottoscritto dal presidente della Commissione.

Per la concessione del diritto di utilizzo della denominazione di origine protetta per il formaggio Tolminc vengono considerati anche i risultati delle analisi chimiche, con riferimento alla composizione chimica del formaggio prevista. Le analisi chimiche vengono condotte da un laboratorio chimico autorizzato.

## 7. Marchi

I formaggi che rispettano tutte le caratteristiche richieste possono essere contrassegnati con la denominazione di origine protetta destinata ai formaggi Tolminc. Il marchio viene dato mediante l'apposizione di etichette destinate al formaggio Tolminc. Su tali etichette è previsto inoltre uno spazio per i marchi dei singoli caseifici e dei produttori. Sull'etichetta è indicato il marchio protetto destinato al formaggio Tolminc con denominazione di origine protetta, la data di produzione del formaggio e il numero di quota, nel caso in cui nel caseificio vengano prodotti più carichi al giorno. Sull'etichetta sono inoltre indicati i dati del produttore, la composizione chimica del formaggio, i dati relativi al metodo di conservazione; è inoltre necessario menzionare anche l'additivo Lisozima, se il produttore se ne serve. Nel caso il formaggio venga confezionato in formati inferiori alle classiche forme di formaggio, queste devono essere provviste di etichette più piccole riportanti tutti i dati richiesti.

Sulle unità di formaggio stagionato per più di quattro mesi, il periodo di stagionatura deve essere indicato a parte.

## 8. Rintracciabilità del prodotto

### 8.1 Produzione del latte

- Composizione di un elenco delle aziende agricole e degli alpeggi, che soddisfano i requisiti basilari relativi alla produzione del latte, destinato alla successiva produzione del formaggio Tolminc e che intendono trasformare il latte prodotto nel formaggio Tolminc
- Composizione di un elenco di caseifici, che soddisfano i requisiti basilari per la produzione e la commercializzazione del formaggio Tolminc. In esso vengono esattamente indicati tutti i produttori di latte che hanno fornito il latte destinato poi alla trasformazione in formaggio Tolminc in ciascun caseificio

### 8.2 La raccolta del latte crudo

- Mantenimento di tutte le iscrizioni del caseificio sull'origine, la tipologia e la quantità del latte crudo che giornalmente viene ottenuto, raccolto o nell'ambito di ciascuna azienda agricola prodotto e destinato alla trasformazione in formaggio Tolminc.
- I dati dei primi tre paragrafi devono corrispondere.

### 8.3 La quota di produzione del formaggio

Durante il processo tecnologico della produzione del formaggio Tolminc, un lotto di produzione di formaggio rappresenta quella quantità di formaggio che viene prodotto con una cagliatura e con un recipiente di latte. Se nel caseificio viene prodotto un lotto al giorno il marchio può indicare soltanto la data di produzione del formaggio. Nei casi in cui si producono due o più lotti al giorno questi devono essere ulteriormente contrassegnati. Dunque oltre alla data di produzione è necessario indicare chiaramente anche il numero consecutivo del lotto prodotto in un dato giorno.

Le indicazioni della data di produzione e il numero del lotto sulla singola forma devono essere registrati al più tardi entro l'inizio del trattamento tecnologico della salatura del formaggio.

### 8.4 Contrassegnatura ed identificazione dei prodotti mediante l'etichetta

Dopo la conclusione della stagionatura e prima dell'immissione sul mercato i formaggi devono essere contrassegnati e dichiarati. La dichiarazione completa del prodotto è indicata sull'etichetta. La data di produzione ovvero il numero del lotto sulla forma devono coincidere con le indicazioni sull'etichetta.

L'etichetta del formaggio deve avere una forma tale, che permetta la visibilità del simbolo tutelato del formaggio Tolminc su ogni unità del prodotto finito, anche nel caso la confezione sia in unità minori rispetto alla forma classica del formaggio.

### 8.5 I registri dell'Associazione comprendono:

- L'elenco delle aziende agricole
- L'elenco dei caseifici
- Gli elenchi dettagliati delle singole verifiche e dei verbali delle verifiche effettuate, in base alle quali la Commissione Tecnica concede al produttore di vendere il formaggio con il simbolo della denominazione di origine protetta e che si riferiscono a lotti giornalieri precisamente definiti e sui quali deve essere indicata la data di produzione e il numero del lotto. Ogni produttore raccoglie i dati sulla quantità del formaggio Tolminc venduto.

## II CD ROM allegato

Il CD ROM allegato alla presente pubblicazione contiene:

- Il testo della presente pubblicazione
- Esempi di disciplinari in lingua Italiana
  - Disciplinare DOC Lison-Pramaggiore
  - Disciplinare DOC Riviera del Brenta
  - Disciplinare IGP Radicchio di Chioggia
  - Disciplinare IGP Radicchio di Treviso
  - Disciplinare Formaggio di Tolmino
  - Disciplinare Olio di Oliva Istria
- Esempi di disciplinari in lingua Slovena
  - Disciplinare IGP Radicchio di Treviso
  - Disciplinare Formaggio di Tolmino
  - Disciplinare Olio di Oliva Istria
- Normativa di riferimento in lingua Italiana
  - Reg. CEE n. 2092/91 del 24/06/1991
  - Reg. CEE n. 2081/92 del 14/07/1992
  - Reg. CEE n. 2082/92 del 14/07/1992
  - Dir. 93/43/CEE del 14/06/1993
  - Reg. CE n. 1804/99 del 19/07/1999
  - Reg. CE n. 178/02 del 28/01/2002
  - Reg. CE n. 852/04 del 29/04/2004
  - Legge Italiana n. 164 del 10/02/1992
  - Legge Italiana n. 268 del 27/07/1999
  - D.Lg. Italiano n. 173 del 30/04/1998
- Normativa di riferimento in lingua Slovena/Inglese
  - Reg. CEE n. 2092/91 del 24/06/1991
  - Reg. CEE n. 2081/92 del 14/07/1992
  - Reg. CEE n. 2082/92 del 14/07/1992
  - Dir. 93/43/CEE del 14/06/1993
  - Reg. CE n. 1804/99 del 19/07/1999
  - Reg. CE n. 178/02 del 28/01/2002
  - Reg. CE n. 852/04 del 29/04/2004
- Repertorio fotografico

## Uvod

V zadnjih 15 letih smo bili priča močnemu zavzemanju kmetijskih in kmetijsko-živilskih podjetij za določitev in razvoj kmetijsko-živilskih proizvodov, bodisi v Italiji bodisi v drugih državah Evropske unije, in to na podlagi večpazne in sektorialne specifične zakonodaje.

Vzroki so različni. Med najpomembnejšimi lahko omenimo: prehranske ponaredke, še posebej na področju mesnih izdelkov in vina, ki so tudi za dolga obdobja spravili v krizo mnoga podjetja, in zaradi katerih je potrošnik izgubil zaupanje vanje; vedno večje povpraševanje potrošnikov po informacijah o prehrani, povpraševanje po primerni prehrani z zdravstveno-higienskega vidika, pridelani v skladu z okoljevarstvenimi načeli; ponovno odkrivanje izdelkov in tradicij, ki so skupaj z izvorno zgodovinsko in kulturno dediščino že skoraj izumrli; vedno bolj zagrizena konkurenčnost kmetijsko-živilskih izdelkov, ki prihajajo z notranjih in zunanjih trgov Evropske unije.

Za vino je že od konca 80-ih let obstajala specifična in konsolidirana zakonodaja, ki je določala in razvijala tovrstne izdelke v Italiji in Franciji, državah z antično vinogradniško-vinarsko tradicijo, katerih mesto je bilo na mednarodnem trgu zagotovljeno, česar pa ni mogoče reči za druge kmetijsko-živilske izdelke.

Evropska unija je prav v tistih letih pripravila dve pomembni uredbi: prva se je nanašala na ekološke izdelke (uredba EGS št. 2092/91), druga pa na poreklo kmetijsko-živilskih izdelkov (uredba EGS št. 2081/92).

Prva uredba je bila oblikovana zaradi vedno večjega zanimanja potrošnikov za izdelke, katerih pridelava ima minimalne vplive na okolje, z namenom definirati in razvijati ekološke metode pridelave kmetijskih izdelkov. Druga je nastala z namenom določiti in razviti kemične, fizikalne, mikrobiološke in organoleptične lastnosti posameznega kmetijsko-živilskega izdelka z določenega geografskega območja ter definirati in razvijati tiste tehnologije pridelave, ki se opirajo na zgodovinske in kulturne tradicije.

Poleg tega je bila uredba 2081/92 zasnovana zato, da bi vsaki državi Evropske unije nudila možnost razvijati lastne tipične proizvode z določenih območij in jih zaščititi pred komercialnim ponarejanjem, tako na notranjem kot na zunanjem trgu.

23

## Kmetijsko-živilski proizvodi in njihov razvoj

S kmetijsko-živilskim proizvodom mislimo na kmetijski ali ribiški proizvod, zaužit surov ali po enostavnejši ali bolj zapleteni predelavi.

Z razvojem kmetijsko-živilskega proizvoda mislimo na ciljne aktivnosti, namenjene ustvarjanju dodane gospodarske vrednosti nekega proizvoda, pri čemer določimo, ohranimo, izboljšamo in povečujemo njegovo vrednost, ki mu jo pripisujemo ali zaradi geografskega proizvodnega območja, ali zaradi njegovih kemičnih, fizikalnih in organoleptičnih lastnosti, metod pridelave ali predelave, ali pa vseh teh naštetih sestavin.

**Skozi dejavnost razvoja poudarjamo in povečujemo zahteve produkta in tiste proizvodne tehnike, ki jih zahteva potrošnik in ki ga zadovoljujejo ter tako tvorijo kakovost samega produkta.**

Vsak začetek razvijanja kmetijsko-živilskega proizvoda bi moral vedno vsebovati ustrezen **načrt trženja**. S tem mislimo ne le na promocijske in oglaševalske aktivnosti, ki navadno spremljajo produkt do trga, temveč tudi in še posebej na začetno analizo okusov in potrebe potencialnih potrošnikov, od katerih je nato odvisna izbira tako imenovanega marketing mixa.

Zasnova ustreznega trženjskega načrta ni vedno enostavna, saj v številnih primerih dejavnost prodaje vodijo neposredno sama proizvodna podjetja, medtem ko dejavnosti razvoja izdelka in promocije upravljajo ustanove za zaščito produkta, ki so pridružene podjetjem.

Tržne aktivnosti ne smejo in ne morejo ostati dolgoročno nespremenjene, temveč se morajo prilagajati novim zahtevam potrošnika.

V mnogih primerih se prav z začetno študijo trga in ciljnih skupin ter končnih porabnikov želi zadovoljiti pomembno, a večkrat neuslišano dejavnost, ki pripomore pri ugotovitvi boljše poti razvoja.

## Pot razvoja kmetijsko-živilskega proizvoda

Ko ima podjetje, združenje podjetij ali javna, zasebna ali mešana javno-zasebna ustanova za predmet prizadevanja razvoj in zaščito kmetijsko-živilskih proizvodov in namerava kmetijsko-živilski proizvod, vključno z vinom, razviti, je priporočljivo delovati na naslednji način.

Najprej je potrebno izvesti raziskavo trga, na podlagi katere bi bilo mogoče določiti potrebe sedanjih in bodočih uporabnikov; z uporabniki mislimo tako na trgovce kot na končne potrošnike. Zatem je treba analizirati tehnične,

proizvodne in gospodarske spremenljivke, specifične za proizvod, in preveriti obstoj dokumentirane zgodovinske proizvodne tradicije, ki nakazuje povezavo z znamko DOP - zaščiteno geografsko poreklo, ali IGP - zaščitena geografska označba.

Na podlagi rezultatov prvih analiz ocenimo, kakšen bi bil najboljši način razvijanja določenega proizvoda glede na geografsko območje proizvodnje, tip proizvodnih podjetij in njegov aktualni referenčni trg.

Z drugimi besedami: ista referenčna norma, uporabljena za razvijanje, ni vedno primerna za različne proizvode in proizvodne sisteme, oz. različne organizacije.

Pomembno je spomniti na dejstvo, da razvoj proizvoda skoraj vedno sproži sinergije, ki so primerne za razvoj in karakterizacijo območja ter njegove kulturne, zgodovinske, gastronomske in okoljske dediščine.

V nekaterih primerih pa se lahko sproži tudi nasprotni mehanizem.

**Pri izbiri načina razvoja bi morali upoštevati tudi možnost dodatne zmede potrošnika, do katere lahko pride zaradi vse številnejšega pojavljanja različnih označb kakovosti.**

Vsi načini razvoja zajemajo navadno tudi specifični tehnično-administrativni postopek, ki se začne z zahtevkom za priznanje, vloženem pri pristojni ustanovi, skupaj s predstavitvenim poročilom in strokovno dokumentacijo podjetja ali promocijskega odbora.

Ko je postopek priznanja končan, največkrat sledi **certificiranje** proizvodnih tehnologij ali samega proizvoda, pri čemer certificiranje razumemo kot priznanje, ki ga daje pooblaščen ali akreditirana neodvisna ustanova, da so izjave in dokumentacija, ki se nanašajo na proizvodne metode in na proizvod, verodostojne. V procesu razvoja je znotraj sodelujoče ustanove navadno najpomembnejši organ za promocijo in zaščito proizvoda, ki povezuje kmetijske proizvode in organ kontrole in/ali certificiranja, ki v tem času nepristransko jamči za lastnosti proizvoda.

Prvi organ opravlja različne dejavnosti, med katerimi so najpomembnejše: tehnična pomoč pri pridelovalcih in predelovalcih, da bi bilo mogoče pravilno izvajanje skupka ukrepov, in tehnične inšpekcije pri pridelovalcih, predelovalcih in komercialnih podjetjih. Namen inšpekcijskih pa je oceniti skladnost dejavnosti in dokumentacije z zahtevami zbira ukrepov, komercialne promocije priznanega proizvoda ali proizvodov, pravne zaščite proizvoda ali proizvodov proti ponarejanju ali nepravilni uporabi označbe.

Naloga drugega organa, kot neodvisne ustanove, je s pomočjo letnih inšpekcijskih, izvedenih z lastnimi sodelavci, zagotoviti pravilno in stalno izvajanje zbira ukrepov. Ta organ mora biti tudi popolnoma samostojen glede na prvega in ne sme za potrebe prvega nikoli nuditi strokovne pomoči in svetovanja.

Pomembno je poudariti, da Evropske unije kot edine označbe kakovosti agroživilskih proizvodov priznava in ščiti tiste označbe, ki so bile opredeljene z uredbama št. 2081/92 in št. 2082/92 (opredeljuje priznanje AS za tiste proizvode, ki imajo specifične lastnosti, izhajajoče iz tradicije). Posledica tega je, da morajo podjetja in ustanove, ki nameravajo ubrati različne poti, tudi pazljivo oceniti tovrstno tehnično in pravno osnovo.

24

### ***Primer: Razvoj poti, ki prehajajo območje porekla***

Menimo, da je potrebno omeniti tisto posebno vrsto razvijanja proizvodov, ki je zasnovana na določitvi poti, ki prečkajo območje porekla enega ali večjih proizvodov.

To vrsto razvoja, ki je bila zasnovana že pred nekaj leti za vino, je danes gotovo mogoče razširiti tudi na druge kmetijsko-živilske proizvode in turistične kmetije.

V primeru vina je seveda izkušnja »vinskih cest« že uveljavljena v vseh regijah, ne le italijanskih, in omogoča, s primernimi promocijskimi oblikami, kot so na primer plakati in table v bližini vinskih kleti ter informativne zgibanke, vodenje naključnega ali rednega turista pri odkrivanju območja in njegovih kmetijsko-živilskih posebnosti.

Načrtovanje tovrstnih poti ob pozorni oceni in ovrednotenju tudi drugih vidikov omogoča dopolnitev enega ali več proizvodov na območju z drugimi, na primer zgodovinskimi, arhitekturnimi, pokrajinskimi in okoljskimi vrednotami, pri čemer pridobi proizvod lastnosti prave in dejanske **kulturne dobrine**.

### ***Najpomembnejši predpisi, ki urejajo razvoj kmetijsko-živilskih proizvodov***

Spodaj navajamo pomembnejše nacionalne in evropske predpise, na katere se opiramo pri razvijanju kmetijsko-živilskih produktov, pri čemer naj spomnimo, da so bile izvedene različne spremembe in dopolnila.

<i>PRODUKTI</i>	<i>REFERENČNI PREDPIS</i>
Vina IGT DOC DOCG	Zakon št. 164 z dne 10/02/92 in zakon št. 268 z dne 27/07/1999
Ekološki proizvodi	Uredba EGS št. 2092/91 z dne 24/06/1991
Ekološki proizvodi živalskega izvora	Uredba EGS št. 1804/99 z dne 19/07/1999
Tradicionalni proizvodi	Zakonodajni odlok št. 173 z dne 30/04/1998
Proizvodi DOP IGP	Uredba EGS št. 2081/92 z dne 14/07/1992
Proizvodi AS (STG)	Uredba EGS št. 2082/92 z dne 14/07/1992
Proizvodi z deželno znamko	Specifični deželni zakoni
Proizvodi s prostovoljnim certificiranjem	Prostovoljni predpisi o kakovosti
Proizvodi parkov in zaščitene območij	Prostovoljni predpisi o kakovosti
Proizvodi in storitve turističnih kmetij	Prostovoljni predpisi o kakovosti
Proizvodi z okoljsko znamko	UNI EN ISO 14021, 14024, ISO 14025

*Navedeni zakoni in odloki so italijanski predpisi.*

### **Temeljni predpisi, ki urejajo zdravstveno-higienske vidike kmetijsko-živilskih proizvodov**

Spodaj navajamo pomembnejše nacionalne in evropske predpise, na katere se opiramo pri zdravstvenohigienskih vidikih, ki jih je treba upoštevati pri razvijanju kmetijsko-živilskih proizvodov, pri čemer naj poudarimo, da so bile izvedene različne spremembe in dopolnila.

Uredba 178/02 bo stopila v veljavo januarja 2005.

25

<i>PRODUKTI</i>	<i>REFERENČNI PREDPIS</i>
Predelava kmetijskih pridelkov	- Direktiva 93/43/EGS z dne 14/06/1993 (sprejeta v Italiji z zakonodajnim odlokom št. 155 z dne 26/05/1997) - Uredba EGS št. 852/2004 z dne 29/04/2004
Kmetijski pridelki	- Uredba EGS št. 178/02 z dne 28/01/2002 - Uredba EGS št. 852/04 z dne 29/04/2004

Navedeni odlok je italijanski predpis.

### **Zbir ukrepov: temeljni dokument za razvoj kmetijsko-živilskih proizvodov**

Na podlagi zgoraj navedenih predpisov, je dokument, ki ga je treba izdelati za zasnovanje načina razvoja proizvoda, navadno zbir **ukrepov**.

Na splošno lahko rečemo, da je zbir **ukrepov** dokument v pisni obliki, v katerem so določene geografske značilnosti, tehnologije pridelave, tehnične in tržne zahteve produktov, za katere mislimo, da so, v primerjavi z drugimi produkti iste vrste, posebni in ki se jih namerava razvijati ter jih izpostaviti bodisi pristojnim ustanovam kontrole in certificiranja bodisi, in še posebno, kupcem ter končnim potrošnikom.

Naj spomnimo, da je to, kar se v sektorju ekoloških proizvodov razvije in nato certificira, proizvodna **metoda in ne proizvod**, zato bi bilo lahko zanimivo zamisliti si in določiti strukture zbira ukrepov, ki ne bi označevale le proizvodnih metod, temveč tudi sam produkt.

Zbiri ukrepov so lahko oblikovani tudi za vključevanje v druge sisteme vodenja podjetja, kot so sistemi vodenja kakovosti in sistemi okoljskega vodenja na podlagi predpisov ISO 9000, ISO 14000 in Emas II.

## Struktura tipičnega zbira določil

V tem delu študije bomo predstavili strukturo vzorčnega zbira določil, izdelanega za razne kmetijskoživilske izdelke v odnosu do prej navedenih norm, upoštevajoč še posebno to, kar bi lahko bil splošen seznam izdelkov, kot so na primer **vino** (pri čemer je treba upoštevati dejstvo, da v mnogih primerih zbir določil za območje kontroliranega porekla vina (DOC) ali karakteristične geografske označbe (IGT) obsega različne tipologije vira), **izdelki z označbama** DOP (denominazione di origine protetta - zaščiteno geografsko poreklo) in IGP (indicazione geografica protetta - zaščitena geografska označba) **in izdelki s prostovoljnim certificiranjem**, četudi ne gre zanemariti dejstva, da bi bila taka struktura dokumenta lahko prilagojena in uporabljena tudi za druge vrste razvoja.

Za lažje razumevanje naj povemo, da je namen seznama, predloženega v tej vzorčni strukturi, poskusiti v logičnem zaporedju navesti vse točke, ki bi jih določila navadno upoštevala, četudi je v določilih, ki se danes predlagajo in izvajajo, seznam obravnavanih tem v enakem vrstnem redu in so le-te pogosto navedene v obliki členov.

26

KAZALEC DOLOČIL	IZVEDLJIVOST
<p><b>1) Poimenovanje proizvoda</b></p> <p>Pod to točko je določeno, za kateri izdelek, oziroma za katere izdelke lahko uporabljamo izbrano poimenovanje, in kateri bodo s pomočjo teh določil razviti.</p> <p><b>Primer:</b> Označba »zaščiteno geografsko poreklo«, v nadaljevanju »DOP »Venezia««, je v sadjarskem sektorju rezerviran za malino, ki izpolnjuje pogoje in zahteve, navedene v teh določilih za pridelavo.</p> <p><b>Primer:</b> Zaščitena geografska označba, v nadaljevanju »IGP »Venezia««, je v vrtnarskem sektorju rezervirana za rdeči radič, ki ga gojijo v beneški pokrajini, v občinah, navedenih v nadaljevanju, in izpolnjuje pogoje in zahteve, določene v teh določilih za pridelavo.</p>	<p>Vina DOC - IGT, produkti z znamko, DOP, IGP, AS, produkti s prostovoljnim certificiranjem, drugi.</p>
<p><b>2) Sortna značilnost</b></p> <p>Pod to točko je določen % grozdja, mošta in vin, prisotnih v raznih tipologijah pridelkov, ki nosijo izbrano poimenovanje.</p> <p><b>Primer:</b> poimenovanje kontrolirano poreklo »Venezia« s specifikacijo trte beli pinot, je pridržano samo za vino, pridelano v okviru vinske kleti, ki prihaja iz tistega območja kjer je vsaj 90 % določene trte.</p>	<p>Vina DOC – IGT</p>
<p><b>3) Pridelovalno območje</b></p> <p>Pod to točko je jasno in podrobno določeno geografsko območje, na katerem se proizvaja in/ali prideluje izdelek ali izdelke, ki jih je treba razviti. Potrebno je določiti upravno-geografska območja (navadno zainteresirane občine in pokrajine) kot tudi meje območja, ko slednje ne sovpadajo z upravnimi mejami. Navadno je treba določiti tudi pedoklimatske in okoljske značilnosti območja. Priporočen je vnos krajših informacij o zgodovinskih, kulturnih in pokrajinskih značilnosti območja, tudi če so le-te navadno že navedene v predstavitvenem poročilu prošnje za priznanje. Ta točka je gotovo pomembna za proizvode, ki jih pridobivajo v parkih ali na obmejnih teritorijih ter območjih s posebnimi okoljskimi, zgodovinskimi in turističnimi značilnostmi ter vrednotami.</p>	<p>Vina DOC - IGT, pridelki z znamko, DOP, IGP, AS, pridelki s prostovoljnim certificiranjem, drugi.</p>
<p><b>4) Tehnike proizvodnje in obdelovanja</b></p> <p>Pod to točko je treba opisati tehnologije pridelave, gojenja in predelave.</p> <p><b>Primer tehnik pridelovanja za vinograde</b>            Vinogradi, zasajeni po sprejetju teh določil, bodo morali imeti minimalno 2000 trsov na hektar.            Največji dovoljeni pridelek grozdja na hektar za sorto modri pinot ne bo smel presežati 12 ton.            Dovoljena je eno ali dvo šparonska gojitvena oblika.            Namakanje je pogojno dovoljeno.</p>	<p>Vina DOC - IGT</p>

<p><b>Primer tehnologij pridelave za žitarice, sadje in zelenjavo</b>  Seje se na razdalji 40 cm in v medvrstni razdalji 80 cm.  Obiranje se prične 1. novembra.  Letno gnojenje v kilogramih na hektar z dušikom, fosforjem in kalijem ne sme presegati vrednosti 80, 60, 120.  Fitofarmacevtska sredstva so dovoljena le za ....  Kmetije morajo biti oddaljena vsaj 500 metrov zračne linije od cest z gostim prometom, kot so na primer avtoceste in hitre ceste.</p> <p><b>Primeri reje</b>  Pri krmi goveda ni dovoljena uporaba silažne koruze.  Krma uporabljen pri prehrani živali, mora izvirati iz istega območja kot izdelek, ki ga je treba zaščititi (sir in suhomesni izdelki).  Vsebnost beljakovin v mleku, namenjenemu proizvodnji določenega mlečnega izdelka, ne sme biti nižja od 2,90 %.  Panji za vzrejo čebel morajo biti leseni.  Prašiči za izdelavo surovega pršuta morajo pripadati avtohtonim pasmam.  Krma ne sme vsebovati GSO - genetsko spremenjenih organizmov.</p> <p><b>Primeri tehnologij predelave vin</b>  Pri vinifikaciji so dovoljeni samo legalni tradicionalni in ustaljeni enološki postopki, ki dajejo vinu posebne značilnosti.  Postopke vinifikacije, kot tudi zorenje, je treba izvajati znotraj pridelovalnega doliša.  Maksimalni izplen grozdja ne sme presegati 70 %.</p> <p><b>Primer tehnologij pridelave žitaric, sadja in zelenjave</b>  Pri beljenju radiča je dovoljena le uporaba podtalnice.  Stiskanje oljk se mora izvajati na hladen način in po tradicionalnih postopkih pridelovalnega območja.  Pridelkov po obiranju ne smemo tretirati z insekticidi ali jih hraniti v prostorih z nadzorovano atmosfero.</p> <p><b>Primer predelave živil živalskega izvora</b>  Sirotko lahko segrevamo pri temperaturi med 53 ° C in 57 ° C.  Dovoljena je uporaba lizozima do največ 2 g na 100 kg. V zornici sira mora biti relativna vlaga med 80 % in 90 %.  Meso za proizvodnjo suhomesnih izdelkov mora izvirati izključno iz reje, prisotne na istem območju.  Pršut mora zoreti vsaj 6 mesecev.  Zorenje pršuta mora potekati v tradicionalnih prostorih in pri maksimalni temperaturi 14 ° C.</p>	<p>Vina DOC - IGT, pridelki z znamko, DOP, IGP, AS, proizvodi s prostovoljnimi certificiranjem, drugi</p>
<p style="text-align: center;"><b>5) Značilnosti izdelka</b></p> <p>Pod to točko so opisane značilnosti izdelka ob uporabi.</p> <p><b>Primer značilnosti vin</b>  Chardonnay  Barva: bolj ali manj živa svetlo rumena.  Vonj: fin, značilen in eleganten.  Okus: suh, včasih mehak, do privlačen, z morebitno prijetno zaznavo lesu.  Najnižja skupna volumenska alkoholna stopnja: 11 % vol.  Skupna najnižja kislina: 5 g/l.  Najnižji neto suhi ekstrakt: 16 g/l.</p> <p><b>Primer značilnosti žitaric, sadja in zelenjave</b>  Okus (pozni rdeči radič Treviso): hrbtno rebro prijetnega grenkastega okusa in hrustljivo.  Velikost glave (zgodnji rdeči radič Treviso): najnižja teža 150 g, dolžina brez korenine 15-25 cm.  Najnižji dovoljeni ostanek fitosanitarnih sestavin: 50 % zakonsko določenih omejitev.  Oljčno olje izvira izključno iz stiskanja oljk, ki jih gojijo na območju porekla, in vsebuje vsaj 10 % linolne kisline od celotne količine nenasičenih maščobnih kislin.</p>	<p>Vina DOC - IGT, proizvodi z znamko, DOP, IGP, AS, proizvodi s prostovoljnimi certificiranjem, drugi.</p>

<p><b>Primer značilnosti izdelkov živalskega izvora</b>  Sir je okrogle oblike, rob je rahlo izbočen ali skoraj raven.  Najnižja vsebnost maščobe v suhi snovi sira je 30 %.  Teža hlebca sira lahko niha od 10 do 15 kg.  Barva sirnega testa je bela ali svetlorumena.  Teža suhomesnega izdelka lahko niha od 2,5 do 3,5 kg.  Suhomesni izdelek, nima razen popra, dodanih nobenih naravnih ali umetnih dodatkov.  Jogurt mora vsebovati vsaj 7 milijonov živih laktobacilov na gram proizvoda.  Kemično-fizikalne značilnosti medu.  Značilnosti cvetnega prahu v medu.</p> <p><b>Primer značilnosti izdelkov in storitev turističnih kmetij</b>  Kruh turistične kmetije je izdelan iz polnozrnatke moke, pridobljene iz pšenice, ki jo gojijo izključno na posestvih te kmetije.  Turistične kmetije ki pripadajo Konzorciju Venezia, nudijo svojim strankam izključno vina DOC regije pripadnosti.</p>	<p>Proizvodi z znamko, DOP, IGP, AS, proizvodi s prostovoljnim certificiranjem, drugi.</p>
<p style="text-align: center;"><b>6) Embaliranje, etiketiranje in predstavitve</b></p> <p>Pod to točko je opredeljena vrsta uporabljene embalaže, etiket in oblike predstavitve proizvoda.</p> <p><b>Primeri vin</b>  Za vina s kontroliranim poreklom »Venezia«, če so le-ta ponujena na trgu v posodah, manjših od 3 litrov, je obvezna uporaba tradicionalnih steklenic in prepovedana uporaba kronastih, plutovinastih in navojnih zamaškov.</p> <p><b>Primer žitaric ter sadja in zelenjave</b>  Izdelek mora biti pakiran v ustrezne škatle iz lepenke, osnovnih dimenzij 30 X 50 cm, z največjo kapaciteto 5 kg.  Vsak karton mora biti zapečaten tako, da je onemogočen odvzem izdelka, ne da bi pri tem pečat odlomili.  Na vsak karton bo nameščena promocijska zgibanka Konzorcija za zaščito, kjer bodo navedene temeljne vsebine ukrepov in koda sledljivosti.  Produkt, pridobljen s sladko-kislo obdelavo, mora biti pakiran izključno v steklenih kozarcih po 500 g.</p> <p><b>Primer izdelkov živalskega izvora</b>  Na vsako pakiranje ali kos izdelka je treba namestiti etiketo, ki mora vsebovati informacije v skladu z zakoni in informacije, ki se nanašajo na ukrepe, veljavne za proizvodnjo ter znamke kakovosti Evropske unije.  Med je lahko pakiran izključno v steklenih kozarcih po 500 ali 1000 g.</p>	<p>Vina DOC - IGT, produkti z znamko, DOP, IGP, AS, produkti s prostovoljnim certificiranjem, drugi.</p>
<p style="text-align: center;"><b>7) Identifikacija in sledljivost</b></p> <p>Pod to točko so opredeljene upravne oblike, ki omogočajo tako identificiranje proizvodnih podjetij in njihovih površin ter proizvodnih krajev, kot tudi identifikacijo in sledljivost produkta ali njegovih sestavin od proizvodne faze do vstopa na tržišče.  Definicija in opredelitev te točke se, kljub obvezujočim veljavnim zakonom, lahko od produkta do produkta in od organizacije do organizacije razlikujeta.  Vnos v skupek ukrepov je neobvezen.  Navadno se vnos zahteva pri prostovoljnem certificiranju produkta.</p> <p><b>Primer opredeljive nastavitve za vinski sektor</b>  V tehnični kartici lota vina in/ali v kodi sledljivosti na steklenici so registrirani naslednji podatki:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pridelovalec;</li> <li>- klet;</li> <li>- fermentacijske in vinifikacijske posode in sodi;</li> <li>- datum polnjenja.</li> </ul>	<p>Vina DOC - IGT, proizvodi z znamko, DOP, IGP, AS, proizvodi s prostovoljnim certificiranjem, drugi.</p>

<p>Če so na kmetijah izvedli ustrezne registracije, je iz te tehnične kartice ali kode mogoče razbrati vrsto fitosanitarnih posegov in eventualno tudi zemljišče, kjer je bilo grozdje pridelano. Poleg tega je mogoče preveriti tudi, če so kmetije na območju porekla pridelka.</p> <p><b>Primer opredeljive nastavitve v sadjarsko-zelenjavnem sektorju</b></p> <p><b>Identificiranje in sledljivost produktov med proizvodnjo</b> Vsaka kmetija na začetku leta izdelava načrt, znotraj katerega določi proizvodne lote za tekoče leto in jih označi s številko. Znotraj proizvodnega lota je mogoče gojiti v kolobarju razne vrste, ne da bi pri tem spremenili številko lota pridelave v posameznem letu. Za vsak proizvodni cikel posamezne vrste znotraj lota, izpolni kmetija kartico pridelave, ki jo po koncu obiranja pridelka arhivirajo. Podatki in informacije na kartici ustrezajo torej enemu samemu lotu in eri sami kulturi. Poleg izpolnjevanja kartice s podatki, ki se nanašajo na posege, izvedene na omenjenem pridelku, vnese kmetija tudi številko lota, ime dobavitelja sadike, datum setve in pobiranja ter datum izpusta koristnih žuželk. Konzorcij dodeli vsaki kmetiji identifikacijsko številko in na svojem sedežu shrani seznam kmetij in njihove številke.</p> <p><b>Identificiranje in sledljivost produktov, namenjenih prodaji</b> Med pakiranjem se na rob posameznega paketa namesti etiketo z napisi, ki jih zahteva zakon, in etiketo z naslednjimi podatki, izpisanimi v dveh vrsticah:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- številka podjetja v prvi vrstici;</li> <li>- datum pakiranja v prvi vrstici;</li> <li>- proizvodni lot ali loti v drugi vrstici.</li> </ul> <p>Primer prve vrstice: 15150, kjer se pod številko 15 razume številka podjetja, pod 150 pa dneve, ki manjkajo do konca leta; Primer druge vrstice: 2003, pod številko 20 se razume proizvodni lot in pod 03 drugi proizvodni lot.</p> <p><b>Primer opredeljive nastavitve za sektor živil živalskega izvora</b> V tehnični kartici lota suhomesnih izdelkov in/ali v kodi sledljivosti na produktu je potrebno zabeležiti naslednje podatke:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kmetije, kjer so bili prašiči, katerih meso je bilo uporabljeno za proizvodnjo produkta, vzrejeni;</li> <li>- klavnice, kjer so prašiče zaklali;</li> <li>- datum pakiranja;</li> <li>- kraj zorenja suhomesnega izdelka.</li> </ul> <p>Če so bile na kmetijah izvedene ustrezne registracije, je prek te tehnične kartice ali kode mogoče preveriti tip prehrane, s katero so živali krmili; mogoče je preveriti tudi, ali kmetije spadajo v območje zaščite porekla produkta. Za upravljanje sledljivosti produkta se predlaga uporaba primerno prilagojene informacijske opreme. Primeren sistem sledljivosti mora omogočiti tudi identifikacijo prvega kupca produkta.</p>	<p>Proizvodi z znamko, DOP, IGP, AS, proizvodi s prostovoljnim certificiranjem, drugi.</p>
<p style="text-align: center;"><b>8) Načrt zagotovitve higienske kakovosti</b></p> <p>Pod to točko je treba navesti tehnične ali upravljske dejavnosti, ki izhajajo iz analize zdravstveno-sanitarnih tveganj in omogočajo nadzor kritičnih točk. V skladu z veljavno evropsko zakonodajo je ta načrt obvezen, vendar pa je vnos v zbir ukrepov prostovoljen. Navadno se vnos zahteva pri prostovoljnem certificiranju proizvoda. To vrsto načrta navadno izdelajo z uporabo metodologije HACCP.</p>	<p>Vina DOC - IGT, proizvodi z znamko, DOP, IGP, AS, proizvodi s prostovoljnim certificiranjem, drugi.</p>

<p style="text-align: center;"><b>9) Načrt kontrole</b></p> <p>Pod to točko so navedene notranje kontrole, ki jih oblikuje organizacija, ki izvaja promocijo in zaščito proizvoda, z namenom zagotoviti in poudariti, da se to, kar je predvideno v ukrepih, tudi dejansko izvaja in da se značilnosti proizvoda dosežejo in ohranjajo skozi čas.</p> <p>Načrt je treba nato dopolniti z načrtom kontrol, ki jih predvideva pooblaščen ali akreditirani organ za kontrolo ali certificiranje.</p> <p>Vnos načrta v zbir ukrepov je prostovoljen.</p> <p>Ta načrt sestavlja shema, kjer so navadno navedeni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- faze proizvodnega procesa;</li> <li>- vrsta opravljene kontrole in kriteriji kontrole proizvoda;</li> <li>- čas in način kontrole;</li> <li>- osebe, odgovorne za kontrolo;</li> <li>- morebitne ugotovljene neskladnosti;</li> <li>- dokument registracije kontrole.</li> </ul>	<p>Vina DOC - IGT, proizvodi z znamko, DOP, IGP, AS, proizvodi s prostovoljnim certificiranjem, drugi.</p>
<p style="text-align: center;"><b>10) Usposabljanje</b></p> <p>Pod to točko je treba navesti kriterije, po katerih je organizacija za promocijo in zaščito produkta opredelila dejavnosti usposabljanja.</p> <p>Gre za specifično točko, ki jo sedaj predvidevajo veljavni zakoni na področju higiene.</p> <p>Vnos v zbir ukrepov je prostovoljen.</p> <p>Navadno se zahteva njen vnos pri prostovoljnem certificiranju proizvoda.</p> <p>Gre vsekakor za pomembno točko, za katero je vnos priporočen.</p>	<p>Vina DOC - IGT, proizvodi z znamko, DOP, IGP, AS, proizvodi s prostovoljnim certificiranjem, drugi.</p>
<p style="text-align: center;"><b>11) Obravnavanje pritožb</b></p> <p>Pod to točko je treba navesti načine, na katere organizacija za promocijo in zaščito proizvoda obravnava morebitne pritožbe, ki bi jih lahko podali kupci in končni porabniki.</p> <p>Ne gre za specifično točko, ki jo predvidevajo veljavni zakoni.</p> <p>Vnos v zbir ukrepov je prostovoljen.</p> <p>Gre vsekakor za pomembno točko, saj je kredibilnost vseh organizacij, ki ponudijo svoj produkt ali storitev trgu, odvisna od resnosti in učinkovitosti, s katerima obravnava pritožbe.</p> <p>Vse komunikacije s kupci in končnimi potrošniki bi bilo treba primerno obravnavati saj predstavljajo dragocen vir informacij o njihovem zadovoljstvu.</p>	<p>Vina DOC - IGT, proizvodi z znamko, DOP, IGP, AS, proizvodi s prostovoljnim certificiranjem, drugi.</p>
<p style="text-align: center;"><b>12) Ponovna ocena uprave</b></p> <p>Pod to točko se določi, kako namerava organizacija za promocijo in zaščito proizvoda analizirati dolgoročno izvajanje zbira ukrepov, ki bi omogočalo izboljšave.</p> <p>Te točke veljavna zakonodaja ne predvideva.</p> <p>Njen vnos v zbir ukrepov je prostovoljen.</p> <p>Gre vsekakor za pomembno točko, ki se jo priporoča vnesti ali vsaj predvideti.</p>	<p>Vina DOC - IGT, proizvodi z znamko, DOP, IGP, AS, proizvodi s prostovoljnim certificiranjem, drugi.</p>

### Opombe k tabeli

- 1) Drugi: ekološki proizvodi z deželno znamko, proizvodi parkov ali drugih zaščitenih območji, proizvodi z okoljsko označbo, proizvodi in storitve turističnih kmetij.
- 2) Navedeni primeri so ilustrativni in seveda niso popolni za posamične obravnavane proizvode, tehnike in značilnosti, ker se zbir ukrepov in njihove definicije spreminjajo sočasno s spreminjanjem tradicionalnih značilnosti proizvoda, ki ga nameravamo razvijati in s spreminjanjem izbranega postopka.
- 3) Poimenovanje »Venezia« v tej strukturi vzorčnega zbira ukrepov je izmišljeno.

Na podlagi do sedaj povedanega se pojmuje, da bi moral biti zbir ukrepov kolikor mogoče prilagodljiv, jasen, sintetičen, brez ponavljanj in lahko berljiv tudi za tiste, ki niso strokovnjaki, na primer za potrošnike.

Vnesti bi bilo treba le tiste značilnosti, za katere smo prepričani, da jih lahko zagotovimo, ter se izogibati tistim značilnostim, katerih zagotavljanje je prezahtevno ali preveč kompleksno.

## ***Možni dokumenti, ki so povezani z zbirom ukrepov***

Med dokumenti, ki so lahko povezani z zbirom ukrepov ali jih je mogoče v le-tega vnesti z namenom boljšega izvajanja, naj spomnimo na postopke, operativna navodila, prošnje za registracijo podjetniških podatkov, zdravstveno-higienski načrt in načrt kontrole.

Postopki so dokumenti, ki specificirajo načine, na katere morajo potekati določene aktivnosti, ki jih skupek določi predvideva, in pripadajoče odgovorne osebe.

Operativna navodila so dokumenti, namenjeni tehničnim operaterjem, in podrobno navajajo, kako mora potekati določena dejavnost.

Prošnje za registracijo so dokumenti, kjer so registrirane tiste dejavnosti ali tiste številčne vrednosti, ki dokazujejo, da so bile izvedene dejavnosti, ki jih predvideva skupek ukrepov.

Higiensko-zdravstveni načrt je dokument, v katerem so opredeljene analize higiensko-zdravstvenih tveganj, ki bi lahko bila prisotna od proizvodnje do končnega produkta in sistem preveritve ter upravljanja.

Načrt kontrole je dokument, v katerem so opredeljene tiste dejavnosti notranjega nadzora v podjetjih in organu zaščite, ki zagotavljajo spoštovanje zahtev skupka ukrepov.

## ***Možne poti razvijanja kmetijsko-živilskih proizvodov v prihodnosti***

Nove države pristopnice Evropske unije bodo v kratkem izvajale uredbo o označbah kakovosti DOP in IGP.

Upravljanje higiensko-zdravstvenih tveganj in dejavnost sledljivosti produkta je treba izvajati tudi v fazi kmetijske proizvodnje.

Razvoj vin je že dosegel določeno zrelost in ta sektor bo verjetno moral poiskati nove poti razvoja, pri čemer bo treba upoštevati predvsem okoljske vidike in vidike, povezane s posebnimi študijami o ureditvi ozemlja na conah, da bi lahko obdržali sedanjega potrošnika in že osvojene trge in da bi lahko osvojili nova tržišča.

Velika verjetnost je, da bomo v prihodnjih letih pričali povečanju števila produktov z evropsko označbo DOP – zaščiteno geografsko poreklo in IGP – zaščitena geografska označba, še posebej v državah, ki so pred kratkim stopile v Evropsko unijo, četudi bodo proizvajalci izvajali poglobljene analize zato, da bi ocenili razvoj, ki bi najbolj ustrežal posameznemu produktu.

Potek prostovoljnega razvoja produktov, ki ni podvržen posebnim evropskim uredbam, se bo še naprej razvijal.

Med zahtevami produkta bodo pridobivali na pomenu okoljski vidiki in tisti, ki bodo pokazali večjo trajnost od tradicionalnih.

Povečala se bo sinergija med teritorialnimi ustanovami, kot so na primer parki in javne ter privatne ustanove, ki delujejo v smeri razvijanja kmetijsko-živilskih produktov.

Gotovo bo cilj razvijati kmetijsko-živilske izdelke, ki jih pridobivamo iz kmečkih in kmetijsko-živilskih četrti.

Ribji sektor in školjkarstvo bosta gotovo tista, v katerih se bodo oblikovali načini razvijanja, še posebno v mejnih proizvodnih območjih; drugi sektor, v katerem se bodo omenjeni načini razvili, je lesni. Čeprav ne gre za kmetijsko živilski proizvod, je vsekakor proizvod kmetijskega izvora, posebno še, če upoštevamo financiranja Evropske unije za pogozdovanje in trajno upravljanje z gozdovi.

Profesionalne organizacije in združenja pridelovalcev bodo morali vedno hitreje razpoznati znake sprememb na trgu in okusa potrošnikov ter pravočasno načrtovati ustrezne odzivne strategije.

Podjetja in ustanove za promocijo bodo morali vedno bolje oceniti, ali naj razviti proizvod tržijo globalno ali naj tržišča segmentirajo in določijo različne prodajne poti ter niše s samostojno vodeno trgovino.

Konec koncev mislimo, da bo v podjetjih potrebno vzpostaviti kakovost, ne samo zato, da bi se dosegle višje cene, temveč zato, ker je to edini način, da podjetje obstane na tržišču in svoje dejavnosti razvije.

## Legenda

AS	Produkti s Potrdilom o Posebnosti
DOC	Zaščiteno Geografsko Poreklo
DOCG	Kontrolirano in Zajamčeno Poreklo
DOP	Zaščiteno Geografsko Poreklo
EN	European Committee for Standardization
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Points
IGP	Zaščiten Geografska Označba
IGT	Tipična Geografska Označba
ISO	International Organization for Standardization
GAL	Skupina za Lokalno Akcijo
STG	Zajamčena in Tradicionalna Specialiteta
UNI	Italijanska Nacionalna Ustanova za Skladnost

## Primer specifikacije za: Treviški radič

„Kriteriji za zaščito geografskega porekla »Treviso« za pozni in zgodnji tip rdečega radiča, predlog Ministrstvu za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo.

### 1. člen (poimenovanje)

Zaščiten geografsko poreklo »Treviso«, v nadaljevanju označeno s kratico I.G.P., je v vrtnarstvu rezervirano za rdeči radič poznega in zgodnjega tipa, ki ustrežata zahtevam in pogojem, določenim v teh kriterijih

### 2. člen (uporaba)

Pravico do označbe I.G.P. ima le rdeči radič, pridelan izključno na območjih pokrajine Treviso, Padova in Benetke. v nadaljevanju specificirane, in sicer tistih gojiteljev, ki ga pridelujejo na primernih zemljiščih in v tovrstno proizvodnjo investirajo letno.

### 3. člen (pristojni organi)

V izvajanje postopka varovanja in zaščite so :dežela Veneto, občinske uprave v 2. členu naštetih občin in gospodarske zbornice, s tegaobmočja. Vzpostavitev in vodenje registra »registrov proizvajalcev« sta v pristojnosti gospodarskih zbornic.

Nadzor nad zaščito izvaja Ministrstvo za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo in Neodvisno združenje za zaščito, ki ga bo ustanovila Gospodarska zbornica Treviso v sodelovanju z drugimi zainteresiranimi gospodarskimi zbornicami.

### 4. člen (območje pridelave)

1) Območje pridelave poznega rdečega radiča Treviso, zajema celotno administrativno območje pokrajin Treviso, Padova in Benetke, ki obsega naštete občine.

- Pokrajina Treviso: Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano, Preganziol, Quinto di Treviso, Silea, Spresiano, Trevignagno, Treviso, Vedelago, Villorba, Zero Branco
- Pokrajina Padova: Piombino Dese, Trabaseleghe
- Pokrajina Benetke: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Scorzè

2) Območje pridelave poznega rdečega radiča Treviso, , zajema celotno administrativno območje pokrajin Treviso, Padova in Benetke, ki obsega naštete občine.

- Pokrajina Treviso: Breda di Piave, Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castel di Godego, Istrana, Loria, Maserada, Mogliano Veneto, Monastier, Morgano, Paese, Ponzano, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, Roncade, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignagno, Treviso, Vedelago, Villorba, Zenson di Piave, Zero Branco
- Pokrajina Padova: Borgoricco, Camposanpiero, Massanzago, Loreggia, Piombino Dese, Trabaseleghe
- Pokrajina Benetke: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, S. Maria di Sala, Scorzè, Spinea

### 5. člen

Označbo I.G.P. »Treviso« lahko dobijo le rastline iz družine košarnic, vrste *Cydonia oblonga*, var. *silvestre*, zgodnjega ali poznega tipa.

Setev in tehnološki ukrepi na zemljiščih, namenjenih pridelavi I.G.P. »Treviso«, morajo biti osnovani na tradicionalnih lokalnih postopkih, ki dajejo specifične značilnosti radiču.

Za pridelavo poznega in zgodnjega tipa rdečega radiča so primerna zračna, lahka, globoka in dobro osušena tla, ki ne smejo biti prebogata s hranilnimi snovmi, posebno ne z dušikom, ki nima bazične reakcije. Posebno primerna za proizvodnjo so ilovnato-peščenaplavine, in s klimo, kjer je poleti dovolj padavin in temperature niso previsoke, jeseni so kratke, zima pa nastopi hitro, temperature pa ne smejo pasti pod minus 8 stopinj Celzija

Gostota setve ali saditve poznega in zgodnjega tipa rdečega radiča po zaključeni setvi ali presaditvi ne sme presegati 6/8 sadik na kvadratni meter.

Za pridobitev označbe I.G.P. »Treviso« najvišji dovoljeni donos proizvodnje na hektar obdelane površine ne sme presegati (vsakršna toleranca je izključena) naslednjih omejitev:

- Pozni 7.000 kg /ha
- zgodnji 9.000 kg /ha

Največja skupna teža šopa ne sme presegati (vsakršna toleranca je izključena) naslednjih omejitev:

- pozni kg 0.400
- zgodnji kg 0.500

#### 6. člen (administrativni postopek)

Za dovoljenje trženja produktov z oznako I.G.P. »Treviso« gospodarske zbornice letno izdajo potrdila o proizvodnji za vsako tipologijo, ki se poteguje za označbo I.G.P.

V ta namen je pri gospodarskih zbornicah za vsako proizvodno kampanjo oblikovan register proizvajalcev, ki nameravajo uporabljati oznake I.G.P. za referenčne tipe radiča.

Pravico do vpisa v register proizvajalcev radiča imajo katerikoli obdelovalci zemljišča z minimalno površino 1.500 kvadratnih metrov, ki spada v omejeno območje predmetnega I.G.P., namenjenega gojenju poznega ali zgodnjega radiča Treviso.

Izjava o površinah

Proizvajalci se morajo, če želijo uporabljati oznako I.G.P. »Treviso«, za vsako proizvodno kampanjo vpisati v register proizvajalcev in letno podati izjavo o obdelanih tipologijah in površinah.

Prošnja za vpis, sestavljena v skladu s priložo »A«, je treba predstaviti 31. marca vsako leto.

Prošnja je sestavljena v treh izvodih, ki jih občina oštevilči in datira. En izvod vrne proizvajalcu, ostala dva pa občina v roku treh dni pošlje deželnemu Inšpektoratu za kmetijstvo (v nadaljevanju označenem s kratico I.R.A.), pristojnemu za območje. To zato, da se lahko izvedejo tehnične kontrole skladnosti gojenih produktov s skupkom določil, ki jih ureja.

Tehnična kontrola je namenjena preverjanju dejanske površine, namenjene gojenju produktov, gostoti sadik, skladnosti tipa in ostalega, kar še zahteva skupek določil.

I.R.A., pristojna za omenjene kontrole, pošlje po kontroli omenjenih krajev gospodarskim zbornicam najkasneje do 31. oktobra vsakega leta izvod prošnje s tehničnim mnenjem o možnosti vpisa podjetja in zemljišč v omenjeni register, pri čemer določi maksimalno mejo končnega produkta, ki ga lahko podjetja iz obdelanih površin pridobijo v tistem letu.

Vsaka gospodarska zbornica na podlagi pridobljenih informacij poskrbi za oblikovanje registra proizvajalcev I.G.P. »Treviso«, z dvema ločenima tipologijama, kjer bodo v zaporedju navedena imena upravičenih proizvajalcev, ob vsakem bo navedena v pridelavo investirana površina in najvišja dovoljena ter dodeljena proizvodna količina.

Vpis posameznega proizvajalca v register je veljaven eno leto in je obnovljiv.

Če iz kakršnegakoli vzroka proizvajalec ne uporablja oznake I.G.P. za dobo treh zaporednih proizvodnih kampanj, se odredi njegov uradni izbris iz registra.

#### 7. člen (prijava za pridelavo)

Začetek operacij vsakega ciklusa obiranja mora proizvajalec progresivno zabeležiti v posebno kartico podjetja, ki jo I.R.A. izda in overovi ob izvajanju kontrole. Z uporabo modela, skladnega s priložo »B«, proizvajalec za vsako tipologijo radiča izjavi tudi pristojni gospodarski zbornici posamezne količine proizvedenega končnega produkta, pripravljenega za prodajo in pridobljenega v produktivnem ciklusu.

Proizvajalec istočasno poskrbi za navedbo omenjene količine na kartici podjetja, pri čemer zabeleži datum postavitve na trg.

Izjavo o proizvodnji je treba predložiti pristojni gospodarski zbornici v najkrajšem možnem času in vsekakor ne kasneje kot tri dni po zaključku operacij čiščenja proizvodnega ciklusa.

Gospodarska zbornica, po ustreznih preverbah in kontrolah, izda potrdilo, ki predpisuje kakovost končnega produkta in tudi največje dovoljeno količino pridelave za posamičnega prsilca.

Kontrola dejanske ustreznosti pridelave radiča, ki je bila predpisana v potrdilu, je v primerjavi z izraženimi predvidevanji, tudi količinskimi, ki izhajajo iz tega skupka določil, del obvez, ki so v breme Konzorcija za zaščito.

#### 8. člen (način pridelovanja)

Postopke setve poznega in zgodnjega tipa rdečega radiča je treba izvesti do julija, neposredno na zemljišču ali v posodah. Morebitno presaditev je treba opraviti do avgusta.

1) Postopke žetve poznega in zgodnjega tipa rdečega radiča je treba začeti s 1. novembrom in vsekakor potem, ko je nasad preživel vsaj dve slani, ki pospešita pordečitev rastline.

2) Žetev zgodnjega rdečega radiča se začne s 1. septembrom.

Gojenje, beljenje, pospeševanje in pridobivanje značilnosti, predvidenih za prodajo radiča, za katerega se bo uporabljala značba I.G.P. »Treviso«, je treba opraviti izključno znotraj administrativnega območja občin, ki so navedene v 4. členu. Postavitvev radiča na tržišče izven proizvodnega območja, preden pridobi značilnosti, ki jih

predvideva 9. člen, , dokončno odvzame pravico do označevanja z označbo I.G.P in s katerokoli drugo geografsko označbo.

Postopek beljenja, pospeševanje in priprava za pakiranje v šopih poteka za vsakega od tipov radiča v skladu s pravili, navedenimi v 1. členu, po naslednjih obdelovanjih.

#### 1) pozni rdeči radič

Tradicionalni postopek obdelave po nabiranju produkta poteka v spodaj opisanih fazah.

##### Faza predsiljenja

V tej prvi fazi nabrane rastline, s 15 cm dolgo osrednjo korenino, očistijo zunanjih listov in zemlje, ki je morebiti ostala na korenini.

Šope nato zbirajo v enote po 20-30 rastlin s celotno težo približno 10-12 kg ali pa jih postavijo v plastične zabožčke z mrežastim ali luknjanim dnom s skupno maso približno 20 kg. V obeh primerih mora biti baza stebela posameznih rastlin enako visoka.

Šope ali zabožčke, napolnjene s šopi, postavijo v vrsti v brazde s približno globino 20 cm in zavarovane s PVC predori, da v primeru dežja ali morebitne nočne slane preprečijo dodatne stike šopov z vodo. PVC predori morajo zagotoviti maksimalno prezračevanje šopkov.

##### Faza siljenja – beljenje.

Siljenje – beljenje je nenadomestljiv postopek temeljnega pomena, ki omogoči izboljšanje organoleptičnih, fizikalnih in estetskih kvalitete poznega tipa rdečega radiča. Fazo izvedemo tako, da omogočimo šopkom formiranje novih listov, ki so ob odsotnosti svetlobe popolnoma ali skoraj povsem brez klorofilnih pigmentacij, zaradi česar se poudari močno rdeča barva listne lamine, izgubijo vlaknato čvrstost, postanejo hrustljavi in pridobijo prijeten grenkast okus.

Siljenje poznega tipa rdečega radiča poteka z uporabo studenčnice pri temperaturi približno 11 stopinj Celzija. Šopke postavljamo navpično v velike cementne kadi, zaščitene s plastiko in potopljene do baze stebela za največ 25 dni.

Med procesom beljenja in siljenja se šopke dodatno postavi na mesto s stalno temperaturo 18-20 stopinj Celzija, na peščene sloje ali sloje iz drugega inertnega materiala, ki absorbira vodo, zato da poganjki popolnoma dozoriijo.

##### Faza čiščenja

Sledijo procesi čiščenja, s katerimi šopkom odstranimo ovitke in jih premestimo iz zabožčkov. Pokvarjene liste ali liste, ki ne ustrezajo minimalnim zahtevam, odstranjujemo, dokler ne dobimo poganjka, ki ustreza predvidenim zahtevam, ga obrežemo in osrednjo korenino olupimo v sorazmerju z dimenzijami šopka.

Proces čiščenja mora biti izveden tik pred postavitvijo na trg oz. pred uporabo. Po zaključenem čiščenju je potrebno radič postaviti v prostorne posode s tekočo vodo, ga oprati in zapakirati.

#### 2) zgodnji tip rdečega radiča

V prvi fazi, po nabiranju, šopkom odstranimo morebitne ovitke, jim odstranimo zunanje liste, ki ne dosegajo minimalnih zahtev, ter nato izvedemo proces čiščenja baze stebela in osrednje korenine. Nato postavimo radič v prostorne posode, napolnjene s tekočo vodo ter ga operemo. Odstranimo liste, ki ne odgovarjajo zahtevam kakovosti, in začnemo s pakiranjem.

#### 9. člen (značilnosti za uporabo)

Ko pride radič, opisan v točki, 1 z označbo I.G.P. »Treviso«, na trg za uporabo, mora imeti naslednje značilnosti:

##### 1) pozni tip rdečega radiča:

a) zunanji videz: pravilni, enakomerni poganjki, dobre kompaktnosti; zaprti, ovijajoči se listi, ki na vrhnjem delu zapirajo šop. Šopek ohrani še del osrednje korenine, ki je temeljito očiščena in sorazmerne velikosti s samim šopkom, vsekakor pa ne daljša od 6 cm.

b) barva: zunanji del lista je močne vinsko rdeče barve s komaj vidnim ožiljem; hrbtno rebro (osrednje ožilje) je popolnoma belo.

c) okus: hrbtno rebro je prijetnega grenkastega okusa, hrustljavega sestoja.

d) velikost: najnižja teža šopkov je 100 g, najmanjša dolžina baze stebela 15 –25 cm, dolžina (brez osrednje korenine) 15 – 25 cm.

Blagoznanstveni profil poznega tipa rdečega radiča je določen na naslednji način:

- Odlična stopnja zorenja,
- Močno bleščeče rdeče obarvanje listnega roba,
- Osrednje ožilje bele barve,
- Dobra čvrstost šopka,
- Šop srednje-velike velikosti,
- Velikost in dolžina šopov ne variirata zelo,
- Čiščenje natančno – rafinirano – brez ostankov,
- Sorazmerno dolga osrednja korenina, ne daljša od 6 cm.

2) zgodnji tip rdečega radiča

a) zunanji videz: šopi voluminuzni, podolgovati, dobro zaprti, z manjšo korenino.

b) barva: za liste je značilno močno osrednje ožilje bele barve, ki se deli v veliko majhnih ožilij, z listnatim robom močne rdeče barve, ki je precej razvit.

c) okus: listi so rahlo grenkastega okusa, s srednje hrustljavim sestojem.

d) velikost: najnižja teža šopa 150 g, dolžina šopa (brez korenine) 18 – 25 cm.

Blagoznanstveni profil zgodnjega tipa rdečega radiča je določen na naslednji način:

- Odlična stopnja zorenja,
- Bleščeče rdeče obarvanje listnega roba, prekinjenega z belim ožiljem
- Dobra čvrstost šopa,
- Srednje do velike velikosti,
- Velikost in dolžina šopov ne variirata zelo ,
- Čiščenje natančno – rafinirano – brez ostankov,
- Sorazmerno dolga osrednja korenina, ne daljša od 4 cm.

10. člen (določanje in predstavitev)

Za pridobitev označbe I.G.P. »Treviso« ter dovoljenja za prodajo mora biti rdeči radič pakiran na spodaj opisani način:

a) v zaboječkih iz lesa, plastike ali lepenke osnovne velikosti približno 30 x 50 cm in z maksimalno vsebnostjo do 5 kg,

b) v zaboječkih iz lesa, plastike, lepenke ali drugega materiala, če teža produkta ne presega teže 2 kg,

Na vsako posodo mora biti nameščen pokrov s pečatom, s čimer se prepreči odzemanje produkta brez poškodbe pečata.

Zaboječki morajo biti opremljeni z napisom »radič Treviso«, s specifikacijo »pozni rdeči« ali »zgodnji rdeči«, v tiskanih črkah srednje velikosti.

Na zaboječkih morajo biti navedeni podatki, na podlagi katerih je mogoče ugotoviti:

- Ime proizvajalca ali naziv podjetja, naslov ali sedež posameznega proizvajalca in /ali partnerja in/ali pakirnice
- Izvorna neto teža

in še morebitne druge navedbe, ki pa ne smejo zavajati potrošnika glede narave in značilnosti produkta.

Pri morebitnih drugih dejavnostih, ki se navezujejo na predpisano promoviranje, je treba upoštevati veljavno zakonodajo.

11. člen (kazni)

Z odlokom Ministrstva za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo so bile opredeljene sankcije, ki se nanašajo na kršitve pri uporabi označbe I.G.P. »radič Treviso«, na ponarejanje, na kršitve v zvezi s pripravo, pakiranjem in etiketiranjem produkta.

## Primer specifikacije za: Sir Tolminc

Sir Tolminc sicer spada med trde polnomastne sire.

### 1. Predstavitev izdelka

Oblika	Okrogel hlebec
Dimenzije	Teža: 3,5 – 5 kg Premer: 23 – 27 cm Višina: 8 – 9 cm
Zunanji videz	Skorja sira je gladka, slamnato rumenkaste barve
Slika na prerezu	Testo je plastično, povezano, rumenkaste barve, očesa so redka velikosti leče ali graha
Okus in vonj	Vonj je značilen, čist, okus sladko pikanten
Normalna konzumna zrelost	Najmanj 60 dni lahko pa tudi do enega leta in več
Kemijska sestava sira Tolminc	suha snov min. 60% % maščobe v suhi snovi min. 45 0 % vode 35 - 40% % soli 1,5 - 2,5%

### 2. Območje zaščite

Danes se sir Tolminc izdeluje v poletni pašni sezoni na visokogorskih planšarijah, v nekaterih vaških sirarnah, s sirarstvom kot dopolnilno dejavnostjo na kmetijah, pa se ukvarjajo tudi posamezni kmetje iz širšega območja Zgornjega Posočja.

Izdelujejo pa ga na celotnem območju Zgornjega Posočja (sedanje občine Kobarid, Tolmin, Bovec).

Priraja mleka, ki je namenjeno za izdelavo sira Tolminc, izdelava sira Tolminc ter priprava za trg, lahko potekajo samo na območju zaščite.

Območje zaščite zajema Zgornje Posočje, ki ga na zahodu omejuje državna meja z Italijo, drugod pa mejna naselja, ki si po vrsti sledijo kot je navedeno spodaj in sicer od naselja Kamno do naselja Log pod Mangrtom.

Kamno, Volče, Čiginj, Volčanski ruti, Sela pri Volčah, Gorenji Log, Tolminski Lom, Dolgi laz, Kanalski Lom, Gudnica, Slap ob Idrijci, Dolenja trebuša, Gorenja trebuša, Stopnik, Daber, Gorski Vrh, Bukovski vrh, Grahovo ob Bači, Hudajužna, Porezen, Podbrdo, Petrovo Brdo, Bača pri Podbrdu, Kal, Stržišče, Rut, Grant, Knežke Ravne, Ljubinj, Tolminske Ravne, Čadrg, Km, Soča, Trenta, Log pod Mangrtom.

### 3. Utemeljitev za zaščito geografskega porekla sira Tolminc

Sit Tolminc se izdeluje na območju Zgornjega Posočja, ki predstavlja nekakšno križišče vplivov mediteranske alpske klime. Prav s tem v zvezi ima Zgornje Posočje določene naravne danosti, ki se preko krme prenašajo v mleko, od tu pa z blagimi tehnološkimi prijemi tudi do končnega izdelka. Sir Tolminc ima zelo dolgo in bogato tradicijo. Začetki izdelave sira v Zgornjem Posočju se povezujejo z začetki pašništva v viskogorskih planinah kar je razumljivo saj je bilo takrat sirarstvo edini način konzerviranja mleka v planinskih razmerah.

Prvi zapisi o siru Tolminc segajo v 13. stoletje, ko je bil sir naveden kot plačilno sredstvo dajatev takratni zemljiški gospodi.

Prvič pa se je pod imenom "Tolminski sir" pojavil leta 1756 na ceniku za sire v mestu Videm. Razširjenost planinskih sirarn v zgornjem Posočju se šteje kot posebnost tako v slovenskem kakor tudi evropskem merilu saj se nikjer tovrstna predelava ni ohranila v takšnem obsegu in organizacijski obliki kot prav v Zgornjem Posočju.

Veliko so k kakovosti sira Tolminc prispevali različni sirarski mojstri, ki so že proti koncu prejšnjega stoletja pod okriljem Kmetijskega društva v Gorici prihajali na Tolminsko in pomagali domačinom pri reševanju problemov pri samih tehnologijah sirjenja. Leta 1886 so prav na planini Razor pod vodstvom švicarja Tomaža Hitza, izdelovali trde tipe sira.

Kateri so bili vplivi, ki so več doprinesli k današnji obliki sira Tolminc je seveda težko trditi, dejstvo pa je, da se je razvijal skozi stoletja in tako postal del tradicije in kulture ljudi, ki so ga in ga še vedno izdelujejo.

#### 4. Karakteristike sira navedene na etiketi

Na etiketi sira Tolminc so označene naslednje posebnosti:

- Sir iz surovega mleka, izdelan izključno na območju Zgornjega Posočja brez uporabe GMO
- Z geografskim poreklom

Proizvajalci lahko sir dodatno označijo če:

- Je zoren več kot štiri mesece in sicer
  - »Sir je zorjen najmanj 4 mesece«
  - »Sir je zorjen najmanj 6 mesecev«
  - »Sir je zorjen najmanj 12 mesecev«
- So krave molznice krmljene brez silaže
  - »Brez silaže«
- Je sir izdelan v planinski sirarni
  - »Planinski sir«

#### 5. Procesni diagram za sir Tolminc

38

- |   |  |
|---|--|
| 1. Proizvodnja mleka                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>- Proizvodnja osnovne krme (seno, silaža) na območju zaščite brez uporabe GMO in rastnih hormonov</li><li>- Celotna proizvodnja mleka na območju zaščite</li><li>- V dnevnom obroku mora prevladovati voluminozna (strukturna) krma-seno, silaža oz. paša (najmanj 60% SS),</li></ul>              |
| 2. Zbiranje in priprava surovega mleka                  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Periodična kontrola kakovosti mleka po trenutno veljavni zakonodaji v Sloveniji</li><li>- Hlajenje in skladiščenje mleka prejšnje molže na T zorenja, s čemer se omogoči razvoj mlečnokislinske mikroflore</li></ul>   |
| 3. Hlajenje, zorenje in skladiščenje mleka              | <ul style="list-style-type: none"><li>- Starter kulturo se dodaja v primeru slabše acidifikacije oz. zorenja mleka</li><li>- Dodaja se lahko doma pripravljena starter kultura</li></ul>   |
| 4. Dodajanje starter kultur                             | <ul style="list-style-type: none"><li>- Dodajajo se lahko selekcionirane DVS starter kulture primerne za trde sire</li></ul>   |
| 5. Dodatek sirišča                                      | <ul style="list-style-type: none"><li>- Ne sme se dodajati sirišče pridobljeno s pomočjo GMO</li></ul>   |
| 6. Usirjanje  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Usirjanje mleka traja od 25 do 35 min pri T 32-34 ° C</li></ul>  |
| 7. Rezanje  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Rezanje se začne pri primerni kompaktnosti koaguluma</li><li>- Sirno zrno se drobi do velikosti drobnega lešnika</li></ul>   |
| 8. Sušenje  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Sirno zrno dogrevamo do optimalne T od 44-48 °C</li><li>- Sušenje sirnega zrna traja med 25 - 35 min.</li><li>- Sušenje se zaključi pri primerni klenosti sirnega zrna</li></ul>   |
| 9. Ločitev zrna od sirotke                              | <ul style="list-style-type: none"><li>- Oblikovanje in ločevanje sirnega zrna poteka v klasičnih oblikovalih s pomočjo sirarskih prtov</li></ul>   |
| 10. Stiskanje   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Stiskanje traja od 6-12 ur s postopnim obteževanjem</li></ul>  |
| 11. Soljenje  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Soljenje traja od 24 do 48 ur, odvisno od velikosti koluta</li><li>- Sir Tolminc mora zoreti vsaj 60 dni</li></ul>   |
| 12. Zorenje   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Konzumno zrelost sir doseže po 60 dnevih zorenja, lahko se zori tudi do 1 leta, le izjemoma več</li><li>- Odbira sira glede na:<ul style="list-style-type: none"><li>-- zunanje parametre (izgled, oblika, teža)</li><li>-- senzorično</li><li>-- rezultate kemijskih analiz</li></ul></li></ul> |
| 13. Senzorično ocenjevanje, deklariranje in označevanje | <ul style="list-style-type: none"><li>- Označevanje</li></ul>  |

## 6. Ocenjevanje in odbira sira

Ocenjevanje in odbira sirov, ki so izdelani na območju zaščite ter izpolnjujejo pogoje za pridobitev pravice do uporabe oznake geografskega porekla za sir Tolminc, poteka v treh stopnjah:

- Preveritev primerne konzumne zrelosti sira (60 dni) glede na datum izdelave sira, ki je označen na vsakem kolutu ter kontrola oblike, dimenzije ter zunanjšega videza izdelkov navedenih v specifikaciji.
- Izmed sirov, ki izpolnjujejo pogoje iz prejšnjega odstavka se naključno izbere hlebec za nadaljnjo senzorično ocenjevanje.
- Senzorično ocenjevanje izvaja petčlanska strokovna komisija, ki jo imenuje upravni odbor Sirarskega društva Tolminc in ima naslednje naloge:
  - vzorci izdelke, ki so namenjeni za poimenovanje z oznako Geografskega porekla za sir Tolminc
  - ocenjuje kakovost in senzorične lastnosti vzorcev
- O označevanju z zaščitnim znakom geografskega porekla odloča urad na podlagi certifikata za ugotavljanje skladnosti

Označbo geografskega porekla »Sir Tolminc« sme nositi samo izdelek proizveden v skladu s to specifikacijo. Strokovna komisija lahko opravlja vzorčenje in kontrolna ocenjevanja tudi nenapovedano, kadarkoli je to potrebno. Kontrolne preglede lahko vrši tudi pri posameznem proizvajalcu. Letno mora izvesti vsaj štiri ocenjevanja za vse proizvajalce.

Komisija pripravi uradni zapisnik o ocenjevanju, ki ga podpiše predsednik komisije.

Pri podeljevanju pravice uporabe označbe geografskega porekla za sir Tolminc se upošteva tudi rezultate kemijskih analiz, glede na predvideno kemijsko sestavo sira. Kemijske analize opravi pooblaščen laboratorij .

## 7. Označevanje

Siri, ki izpolnjujejo vse pogoje se lahko označijo z zaščitnim znakom geografskega porekla za sir Tolminc. Označevanje poteka z osnovnimi nalepkami za sir Tolminc. Na njih j e predviden tudi prostor za blagovne znamke posameznih sirarn oziroma proizvajalcev. Nalepka vsebuje zascitni znak za sir Tolmnc z geografskim poreklom, datum izdelave sira ter številko šarže, če se v sirarni izdeluje več šarž dnevno. Na nalepki so tudi podatki o proizvajalcu, kemični sestavi sira, podatki o načinu hranjenja, naveden mora biti tudi aditiv Lizocim, če ga proizvajalec dodaja ter podatki iz točke 1. 3 .1. te specifikacije. V primeru, da se sir embalira v manjše podenote koluta morajo le te biti opremljene z manjšimi nalepkami z vsemi navedenimi podatki.

Na enotah sira, ki so zorjeni več kot štiri mesece, j e lahko čas zorenja posebej označen.

## 8. Sledljivost izdelka

### 8.1 Prireja mleka

- Izdelava seznama kmetij in planin, ki izpolnjujejo osnovne pogoje za prirejo mleka za proizvodnjo sira Tolminc in nameravajo prirejeno mleko predelati v sir Tolminc
- Izdelava seznama živilskih obratov, ki izpolnjujejo osnovne pogoje za proizvodnjo in trženje sira Tolminc. Tu so natančno navedeni tudi proizvajalci mleka, katerih mleko se bo v posameznem živilskem obratu predelovalo v sir Tolminc.

### 8.2 Zbiranje surovega mleka:

- Zapisi v živilskem obratu o izvoru, vrsti in količini dnevno nabavljenega, zbranega ali v okviru istega kmetijskega gospodarstva prirejenega surovega mleka namenjenega za predelavo v sir Tolminc
- Podatki iz prvih treh odstavkov se morajo ujemati

### 8.3 Šarža sira

Pri tehnološkem postopku izdelave sira Tolminc, predstavlja ena šarža sira tisto količino sira, ki se ga naredi z enim usirjanjem oziroma iz enega kotla mleka. Če se v sirarni izdeluje ena šarža dnevno pomeni oznaka šarže lahko istočasno tudi datum izdelave sira. V primerih ko se izdelujeta dve ali več šarž dnevno, morajo biti le te dodatno označene. Torej mora biti poleg datuma izdelave, jasno navedena tudi zaporedna številka šarže v določenem dnevu. Oznake datuma izdelave in števila šarž se na posamezen kolut vpiše najkasneje pred tehnološkim postopkom soljenja sira.

#### 8.4. Označevanje in identifikacija izdelkov z etiketo

Po končanem zorenju in pred distribucijo je sire potrebno primerno označiti in deklarirati. Celotna deklaracija izdelka je na etiketi. Datum izdelave oz. številka šarže na siru se mora ujemati z enakimi oznakami na etiketi.

Etiketa sira mora biti oblikovana tako, da se zaščitni znak sira Tolminc pojavlja na vsaki enoti končnega izdelka, tudi v primeru konfekcioniranja na enote manjše od koluta sira.

#### 8.5 Evidence združenja:

- Seznam kmetij
- Seznam živilskih obratov
- Natančne evidence posameznih ocenjevanj ter zapisnikov s teh ocenjevanj, na podlagi katerih strokovna komisija proizvajalcu dovoli prodajo sira pod znakom geografskega porekla za točno določene dnevne šarže, ki morajo biti označene z datumom proizvodnje oz številko šarže.

## *Priloženi CD ROM*

Priloženi CD ROM vsebuje:

- Projekt »Kakovostni proizvodi«
- Tekst publikacije
- Primeri specifikacij v italijanščini
  - Specifikacija DOC Lison-Pramaggiore
  - Specifikacija DOC Riviera del Brenta
  - Specifikacija IGP Radič iz Chioggie
  - Specifikacija IGP Treviški radič
  - Specifikacija za sir Tolminc
  - Specifikacija Oljčno olje iz Istrie
- Primeri specifikacij v slovenščini
  - Specifikacija IGP Treviški radič
  - Specifikacija za sir Tolminc
  - Specifikacija Oljčno olje iz Istrie
- Kriteriji zaščite v italijanščini
  - Reg. CEE n. 2092/91 del 24/06/1991
  - Reg. CEE n. 2081/92 del 14/07/1992
  - Reg. CEE n. 2082/92 del 14/07/1992
  - Dir. 93/43/CEE del 14/06/1993
  - Reg. CE n. 1804/99 del 19/07/1999
  - Reg. CE n. 178/02 del 28/01/2002
  - Reg. CE n. 852/04 del 29/04/2004
  - Legge Italiana n. 164 del 10/02/1992
  - Legge Italiana n. 268 del 27/07/1999
  - D.Lg. Italiano n. 173 del 30/04/1998
- Kriteriji zaščite v slovenščini/angleščini
  - Reg. CEE n. 2092/91 del 24/06/1991
  - Reg. CEE n. 2081/92 del 14/07/1992
  - Reg. CEE n. 2082/92 del 14/07/1992
  - Dir. 93/43/CEE del 14/06/1993
  - Reg. CE n. 1804/99 del 19/07/1999
  - Reg. CE n. 178/02 del 28/01/2002
  - Reg. CE n. 852/04 del 29/04/2004
- Fotografije



Provincia di Venezia



Comune di Caorle



Comune di Mirano



GAL Venezia Orientale



I.I.S.  
"G. Ponti -  
K. Lorenz"  
di Mirano



Istituto per  
l'Agricoltura e  
la Veterinaria  
di Nova Gorica  
*Kmetijsko veterinarski  
zavod Nova Gorica*



UL - CRS  
Istituto per l'agricoltura  
mediterranea e  
l'olivicoltura  
*Univerza na Primorskem  
Inštitut za sredozemsko  
kmetijstvo in oljkarstvo*

Progetto realizzato nell'ambito dell'Iniziativa Comunitaria  
Interreg IIIA Phare CBC Italia-Slovenia 2000-2006,  
cofinanziato mediante il Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR)

*Projekt je bil izveden v okviru evropske pobude  
Interreg IIIA Phare CBC Italija-Slovenija 2000-2006  
sofinanciral ga je Evropski sklad za regionalni razvoj (ESRR)*

Progetto "Prodotti di qualità": codice AAVEN223102

*Projekt »Kakovostni Proizvodi« koda AAVEN223102*

