



La **Dop (Denominazione di origine protetta)** è un marchio di qualità che viene attribuito a quegli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti. L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali (clima, caratteristiche ambientali), sia fattori umani (tecniche di produzione tramandate nel tempo, artigianalità, savoir-faire) che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva. Affinché un prodotto sia Dop, inoltre, le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata. Chi fa prodotti Dop deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito dall'organismo di controllo.



La **Igp (Indicazione geografica protetta)** è un marchio di qualità che viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata. Per ottenere la Igp, quindi, almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area. Chi produce Igp deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito dall'organismo di controllo.

La **Doc (Denominazione di origine controllata)** è un marchio che viene attribuito ai vini prodotti in zone delimitate, di solito di piccole e medie dimensioni, con indicazione del loro nome geografico. Di norma il nome del vitigno segue quello della Doc e la disciplina di produzione è piuttosto rigida. I vini Doc sono immessi al consumo soltanto dopo approfondite analisi chimiche e sensoriali.

La **Docg (Denominazione di origine controllata e garantita)** è un marchio che viene attribuito ai vini Doc di "particolare pregio qualitativo" e di notorietà nazionale e internazionale. Questi vini vengono sottoposti a controlli più severi, debbono essere commercializzati in recipienti di capacità inferiore a cinque litri e portano un contrassegno dello Stato che dà la garanzia dell'origine, della qualità e che consente di numerare le bottiglie.

La **Igt (Indicazione geografica tipica)** è attribuita ai vini caratterizzati da un'indicazione geografica, che può essere accompagnata o meno da menzioni (ad esempio del vitigno). E' contraddistinta da zone di produzione normalmente ampie e da una disciplina di produzione poco restrittiva.



Sono biologici i prodotti per i quali, in tutte le fasi del ciclo produttivo, è escluso l'utilizzo di prodotti chimici (pesticidi e fertilizzanti), ed è previsto esclusivamente l'impiego di tecniche di coltivazione e allevamento rispettose dell'ambiente: per rendere fertili i terreni si ricorre alla rotazione delle colture e si utilizzano concimi organici e minerali naturali, mentre per difendere le coltivazioni dai parassiti si adottano prodotti e tecniche che non hanno impatto sull'ambiente. I prodotti provenienti dall'agricoltura biologica sono disciplinati dal regolamento Cee 2092/91 e sono sottoposti a un rigido sistema di controlli, stabilito per legge, che ne verifica la conformità a specifiche regole produttive. Si riconoscono dalla dicitura "Da agricoltura biologica". Sempre in etichetta compare il nome dell'organismo di controllo, l'autorizzazione ministeriale e una serie di lettere e cifre che sono la "carta d'identità" del prodotto e del produttore: IT (Italia), Xyz (sigla dell'organismo di controllo), 1234 (codice dell'azienda), F (prodotto fresco) o T (prodotto trasformato), 000000 (codice di autorizzazione). Il prodotto da agricoltura biologica può anche essere identificato dal logo comunitario introdotto dal regolamento Ce n. 331/2000.