



Comisia
Europeană

Calitate garantată de UE

Ce gust minunat!

*Regăsiți autenticitatea
grație mărcilor de calitate
ale indicațiilor geografice*



Agricultură și
dezvoltare rurală

Indicațiile geografice

O denumire desemnată ca **indicație geografică** are o legătură directă cu **teritoriul de origine**.

Acest termen regrupează **denumirile de origine protejată (DOP)** și **indicațiile geografice protejate (IGP)** ale produselor alimentare și ale vinurilor, în vreme ce în cazul băuturilor spirtoase și al vinurilor aromatizate este vorba despre **indicații geografice (IG)**.



Specialitățile tradiționale garantate



Tradiția este pusă în valoare prin sistemul **specialităților tradiționale garantate (STG)**, dovadă a recunoașterii unei **metode de producție sau a compoziției tradiționale** a unui produs. Specialitățile tradiționale garantate nu sunt legate de o arie geografică și pot purta simbolul STG prezentat mai sus.

De exemplu, *Moules de Bouchot* STG sunt midii de crescătorie produse doar pe pari, cunoscuți sub numele de „bouchots”, destinați în mod special înmulțirii midiilor. Brânza *Boerenkaas* STG din Țările de Jos, fabricată în fermă din lapte crud, este obținută printr-o metodă de producție specifică. *Pizza Napoletana* STG este coaptă în cuptoare cu foc de lemne și se prepară după o rețetă tipică din tradiția napolitană.



Denumirea de origine protejată (DOP) pune în valoare rezultatul **producției, prelucrării și preparării într-o arie geografică, pe baza priceperii recunoscute a producătorilor locali**, a ingredientelor care provin din regiunea respectivă, **caracterul produsului fiind legat de originea geografică a acestuia**. De altfel, aceste produse respectă un caiet de sarcini precis și pot purta simbolul DOP prezentat mai sus.

De exemplu, uleiul de măsline *Καλαμάτα (Kalamata)* DOP este produs integral în regiunea Kalamata din Grecia, din măsline din soiurile Koronéiki și Mastoidis, tipice pentru această zonă, iar carnea de miel *Shetland Lamb* DOP este obținută de la miei născuți, crescuți și sacrificați în insulele Shetland. Vinul spaniol *Ribera del Duero* DOP este obținut din struguri cultivați în aria geografică Ribera del Duero, producția desfășurându-se în aria respectivă.

Protecție la nivel internațional

Pe lângă faptul că asigură protecția produselor în interiorul teritoriului său geografic, Uniunea Europeană desfășoară numeroase acțiuni **la nivel internațional** pentru a proteja autenticitatea și pentru a asigura recunoașterea în întreaga lume a produselor europene de calitate. Acestea, ca de exemplu *Φέτα (Feta)* sau *Prosecco*, sunt adesea imitate în țări terțe. Producătorii pierd mulți bani din cauza acestor contrafaceri. Produsele care beneficiază de o indicație geografică constituie 15 % din exporturile agricole ale Uniunii. De exemplu, un acord internațional negociat de Uniunea Europeană cu Elveția include, printre altele, protecția indicației geografice *Genièvre/Jenever/Genever* atunci când acest produs este comercializat în Elveția. În schimb, denumirea faimoasei brânze elvețiene *Gruyère* este protejată la vânzarea produsului în Uniunea Europeană.



Indicația geografică protejată (IGP) identifică un produs ale cărui calitate și reputație **sunt legate de un loc sau de o regiune în care se desfășoară fie producția, fie prelucrarea, fie prepararea** respectivului produs. Ingredientele utilizate nu provin neapărat din aria geografică în cauză. De asemenea, toate produsele IGP respectă un caiet de sarcini precis și, pentru a fi mai bine recunoscute, pot purta simbolul IGP prezentat mai sus.

De exemplu, hamsiile *Anchois de Collioure* IGP sunt tratate manual potrivit unor metode ancestrale, dar acest pește foarte cunoscut nu este pescuit neapărat la Collioure; jambonul *Westfälischer Knochenschinken* IGP, care are o reputație de necontestat în rândul consumatorilor, este produs în Westfalia prin metode străvechi, dar carnea utilizată pentru producție nu provine în mod exclusiv din aria geografică respectivă.

Alte norme și sisteme de calitate

Mențiunea „**produs montan**” este o mențiune de calitate facultativă. Pentru a avea dreptul de a o utiliza, materiile prime și hrana pentru animale trebuie să provină, în esență, de la munte. În cazul produselor prelucrate, etapa prelucrării se desfășoară, în general, în zona montană în cauză.

Sistemele voluntare de certificare a calității produselor agricole și a alimentelor au fost create în scopul recunoașterii anumitor norme de producție obligatorii, a normelor de protecție a mediului și a bunăstării animalelor, a caracteristicilor organoleptice sau a caracterului echitabil al producției.

Uniunea Europeană protejează patrimoniul gastronomic european punând în valoare diversitatea și calitățile legate de originea produselor care îl constituie.

Brânzeturile *Queso manchego*, *White Stilton cheese* și *Blue Stilton cheese*, vinul unguresc *Tokaji/Tokaj*, jambonul *Prosciutto di Parma*, berile *Gueuze-Lambic* și *České pivo* și cârnatul uscat *Kabanosy* au ceva în comun: o marcă de calitate europeană.

Sistemele de calitate europeană pentru denumirile de origine, indicațiile geografice și specialitățile tradiționale pun în valoare mai mult de 3 000 de produse, indiferent dacă este vorba despre vinuri, brânzeturi, mezeluri, fructe și legume, băuturi spirtoase etc. Consumatorii le pot recunoaște foarte ușor datorită simbolurilor lor. Denumirile sunt protejate împotriva imitațiilor, a fraudelor sau a contrafacerilor.





**Pentru informații suplimentare
privind politica din domeniul calității:**

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality>

Bazele de date publice cu denumirile protejate în UE:

- Pentru alimente: **DOOR** – <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/>
- Pentru vinuri: **E-Bacchus** – <http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/e-bacchus/>
- Pentru băuturile spirtoase: **E-Spirit-Drinks** – <http://ec.europa.eu/agriculture/spirits/>

Foto copertă © Schutzgemeinschaft westfälische
Schinken- und Wurstspezialitäten e.V.
Alte imagini © Digital Vision/Getty Images

