



Camera di Commercio
Genova

Il ruolo della Camera di Commercio per la tutela delle denominazioni

Dott. Sergio Carozzi

Unione Europea e prodotti agroalimentari tipici liguri

Sestri Levante, 12 ottobre 2015



TUTELA DI UN PRODOTTO attraverso



MARCHI COMUNITARI DOP/IGP e STG

Reg. (CE) 21 novembre 2012 n. 1151/2012

Origine storica del prodotto nell'areale d'origine;
Caratteristiche distintive del prodotto
dipendenti dall'ambiente geografico

MARCHI COLLETTIVI GEOGRAFICI

D. Lgs. 10 febbraio 2005, n. 30 e ss. modifiche

Caratteristiche distintive del prodotto/processo
produttivo legate al territorio



Iter di riconoscimento di una DOP/IGP

Presentazione alla **COMMISSIONE EUROPEA**
del **FASCICOLO DI DOMANDA DI REGISTRAZIONE**

**PUBBLICAZIONE DEL DISCIPLINARE
NELLA GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA**
affinché ogni persona fisica o giuridica
avente un interesse legittimo e residente sul territorio nazionale
possa fare **opposizione alla domanda di registrazione.**

**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI**

PARERE DELLA REGIONE
nel cui ambito territoriale
ricade la zona di produzione

ISTANZA DI REGISTRAZIONE DELLA DOP O IGP

Disciplinare
di produzione

Relazione
Tecnica

Relazione
Storica

Relazione
Socio - economica

Cartografia
zona di produzione

Atto costitutivo
e Statuto

Delibera
assembleare
di volontà per la
presentazione
dell'istanza

SOGGETTI LEGITTIMATI A PRESENTARE DOMANDA DI RICONOSCIMENTO

ossia gruppo costituito dall'insieme di produttori e/o trasformatori (anche comitati promotori o organizzazioni)
che effettivamente producono o trasformano il prodotto agricolo o alimentare
per il quale si richiede il riconoscimento della DOP o IGP



ITER DI RICONOSCIMENTO DEL MCG

1. **Redazione di un disciplinare di produzione del prodotto che si intende tutelare:** l'organizzazione dei produttori del settore oggetto di certificazione elabora il disciplinare e lo mette a disposizione dei soggetti interessati perché lo adottino.
2. **Predisposizione di un regolamento d'uso** contenente:
 - l'uso del marchio;
 - il sistema dei controlli;
 - il dispositivo sanzionatorio.
3. **Individuazione di un ODC, terzo ed indipendente:** a cui sono affidati i controlli sul prodotto, in quanto si avvale sia di tecnici, esperti del settore, che di laboratori accreditati per le analisi sul prodotto.
4. **Registrazione del marchio** presso l'Ufficio Brevetti e Marchi della Camera di Commercio competente e del correlato regolamento d'uso.
5. **Concessione della licenza d'uso del marchio collettivo ai soggetti interessati** che hanno superato i controlli preliminari all'accesso al sistema.
6. **L'organizzazione dei produttori provvede ad iscrivere i soggetti** che hanno ottenuto l'uso del marchio collettivo in un speciale elenco, che viene continuamente aggiornato con inserimenti e cancellazioni.



CHE COSA E' UN DISCIPLINARE DI PRODUZIONE?

Il **Disciplinare di produzione** di un prodotto oggetto della certificazione, è il documento, **redatto dai produttori del settore**, da cui derivano i requisiti ***analitici, organolettici, chimico – fisici***, che costituiranno i parametri sottoposti a verifica, previsti dal sistema dei controlli di una denominazione di origine, affidato ad un apposito **Organismo di Controllo (OdC)**, a ciò designato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MIPAAF).

CHE COSA È L'ORGANISMO DI CONTROLLO?

L' **Organismo di Controllo (OdC)** è:

*“un organismo terzo indipendente cui l'**Autorità Competente** che coordina i controlli (autorità centrale di uno Stato, competente per l'organizzazione dei controlli ufficiali), ha delegato certi compiti di controllo”*

L' **OdC** deve presentare le seguenti **caratteristiche**:

- **esperienza**
- **attrezzature e infrastrutture necessarie**
- **personale adeguato e qualificato**
- **imparzialità**
- **libertà da qualsiasi conflitto d'interessi**

DA CHI E' SCELTO UN ODC?

- Da **Soggetti proponenti le registrazioni** per le denominazioni registrate
- Da **Regioni, Province autonome**, nelle cui aree geografiche ricadono le produzioni oggetto di certificazione



La Camera di Commercio di Genova è Organismo di controllo

Marchi comunitari (DOP - IGP)	Tipologia prodotti	Titolarietà del disciplinare	Registrazione
 Riviera Ligure	Olio	Consorzio di tutela	23.01.1997
 Golfo del Tigullio – Portofino	Vino	Produttori	01.09.1997
 Val Polcevera	Vino	Produttori	16.03.1999
 Colline del Genovesato	Vino	Produttori	27.05.2002
 Basilico Genovese	Basilico	Consorzio di tutela	04.10.2005
 Acciughe sotto sale del Mar Ligure	Acciughe	Produttori	11.05.2010
 Focaccia di Recco col Formaggio IGP	Focaccia	Consorzio	13.01.2015



La Camera di Commercio di Genova è Organismo di controllo

Marchi collettivi geografici (MCG)	Tipologia prodotti	Titolarità del marchio	Registrazione presso Ufficio brevetti e marchi italiano (UIBM)
	11 Ortaggi	Camera di Commercio di Genova	27.11.2009
	15 settori artigianali	Regione Liguria	27.11.2009
	Formaggio	Associazione Allevatori area di Genova	29.09.2010
	Servizio ristorativo	Camera di Commercio di Genova	28.09.2010

COME SONO ARTICOLATI I CONTROLLI?

AUTOCONTROLLO

Eseguito costantemente dagli operatori della filiera certificata **presso i siti produttivi**.

Dalle attività di autocontrollo sono originate le relative **registrazioni** che vengono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive

CONTROLLO DOCUMENTALE

Effettuato presso gli uffici camerali sul 100% della **modulistica trasmessa** dagli operatori.

CONTROLLO ISPETTIVO

Svolto a campione dai tecnici controllori **presso la sede aziendale** per la verifica del mantenimento dei requisiti previsti dal disciplinare, della conformità dei processi di lavorazione, dell'identificazione e tracciabilità del prodotto.

CONTROLLO ANALITICO

- a) Prelievo di un campione a seguito di richiesta e analisi chimico-fisiche ed organolettiche ai fini del rilascio della **certificazione di idoneità**
- b) Prelievo di un campione e analisi chimico-fisiche ed organolettiche di controllo **successivamente alla certificazione**
- c) Analisi organolettica direttamente in azienda ai fini del rilascio della **conformità del lotto di produzione**

QUANDO VENGONO EFFETTUATI I CONTROLLI ?

- **Controllo iniziale:** verifica preliminare della conformità dell'operatore che si assoggetta al sistema.
- **Controllo a campione:** eseguito su tutti gli operatori iscritti nell'arco del triennio di incarico dell'ODC.
- **Controllo cogente sul prodotto** che può essere:
 - *a partita;*
 - *secondo parametri produttivi*

Entrambi i controlli richiedono un esame sulle peculiarità intrinseche e sui parametri del prodotto destinato alla certificazione.



Denominazione di Origine Protetta olio extravergine di oliva "Riviera Ligure"





Denominazione di Origine Protetta olio extravergine di oliva "Riviera Ligure"



SOGGETTI ISCRITTI Anno di controllo 2014

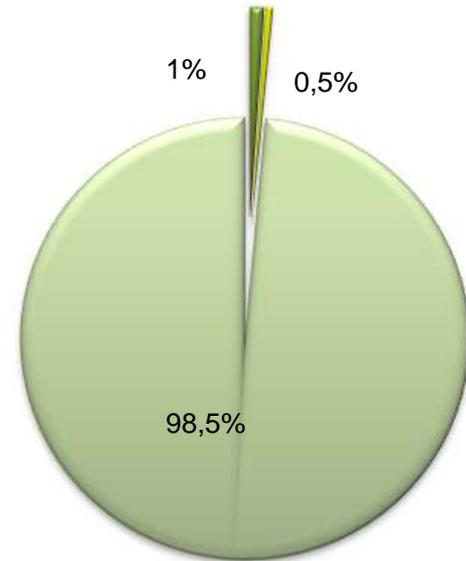


1301 64 106
 ■ olivicoltori ■ frantoiani ■ confezionatori



PRODUZIONE CERTIFICATA Anno di controllo 2014

680.000 litri



■ Riviera di Levante
 ■ Riviera del Ponente Savonese
 ■ Riviera dei Fiori



Vini DOC liguri





Vini IGP liguri

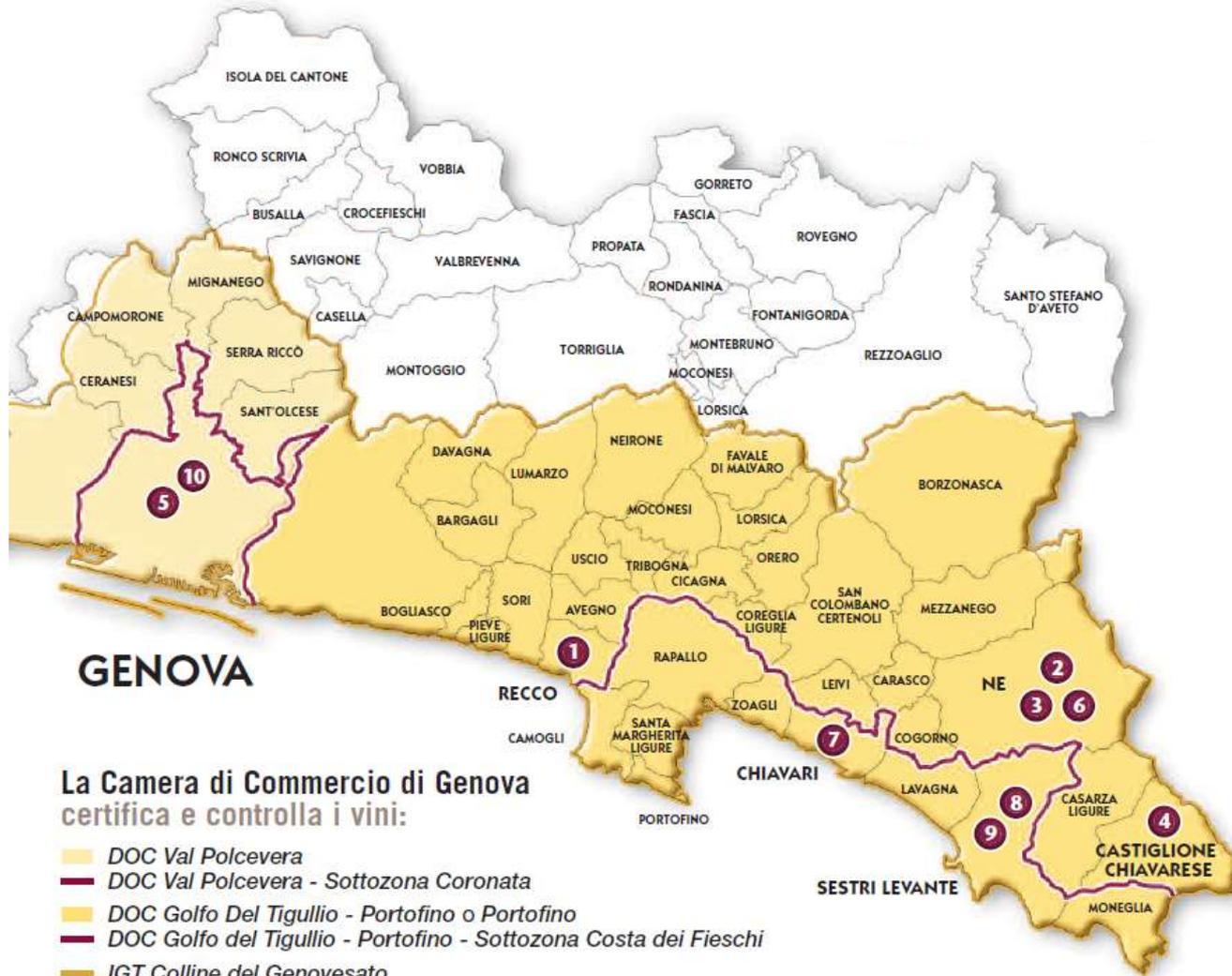


- Terrazze dell'Imperiese
- Colline Savonesi
- Colline del Genovesato
- Liguria di Levante



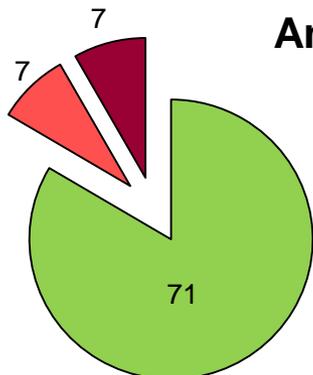


Vini DOC e IGT controllati e certificati dalla Camera di Commercio di Genova



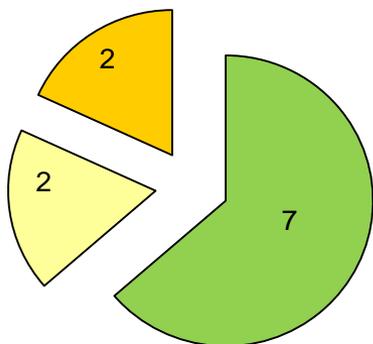


SOGGETTI ISCRITTI Anno di controllo 2014



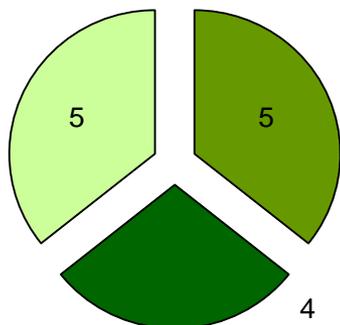
DOC Golfo del Tigullio - Portofino

- viticoltori
- vinificatori
- imbottiglieri



DOC Val Polcevera

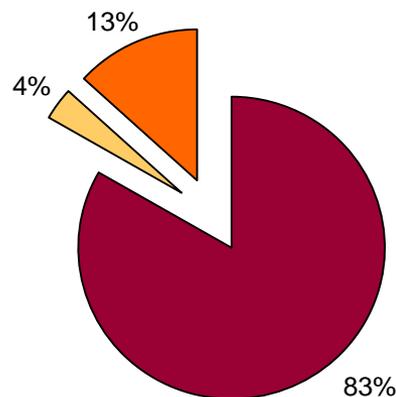
- viticoltori
- vinificatori
- imbottiglieri



IGT Colline del Genovesato

- viticoltori
- vinificatori
- imbottiglieri

PRODUZIONE CERTIFICATA Anno di controllo 2014 **190.000 litri**



- DOC GOLFO DEL TIGULLIO - PORTOFINO
- DOC VAL POLCEVERA
- IGT COLLINE DEL GENOVESATO



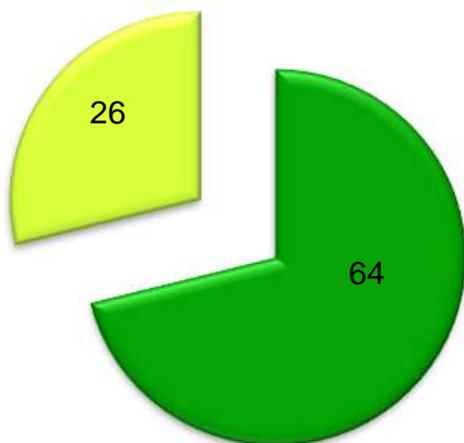


Camera di Commercio
Genova

Denominazione di Origine Protetta Basilico Genovese



SOGGETTI ISCRITTI Anno di controllo 2014



- PRODUTTORI
- CONFEZIONATORI



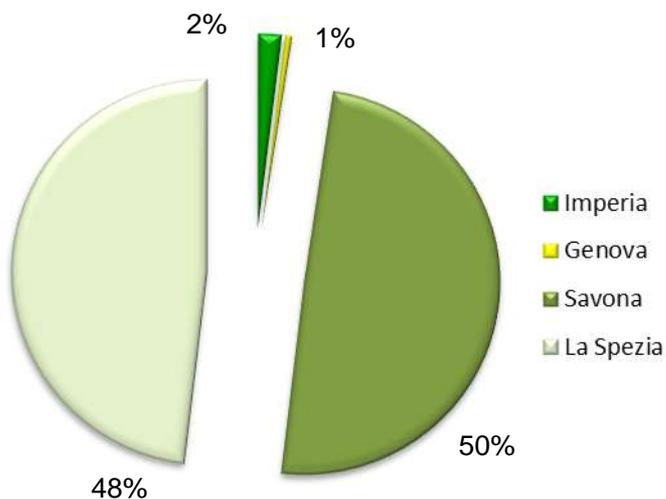


Camera di Commercio
Genova

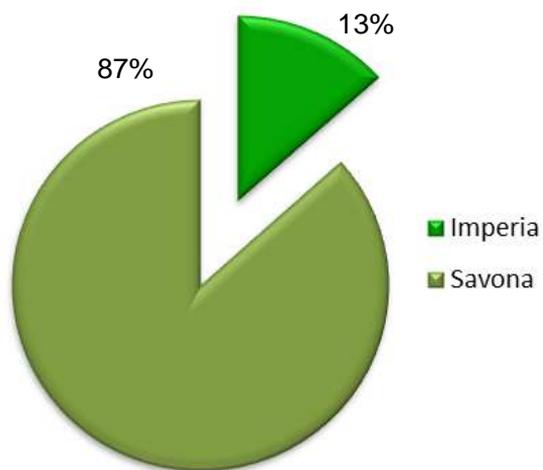
Denominazione di Origine Protetta Basilico Genovese



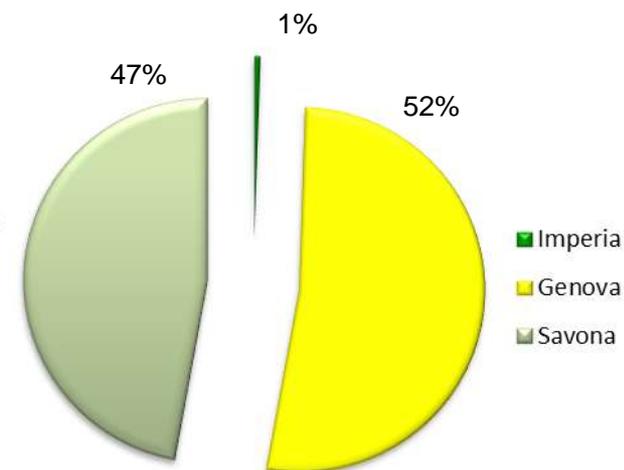
PRODUZIONE CERTIFICATA Anno di controllo 2014



4.265.131 kg



1.901.225 mazzetti

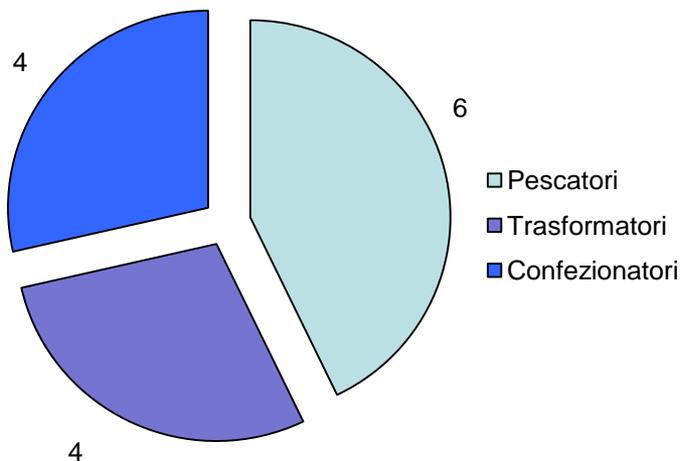


901.173 bouquet

Indicazione Geografica Protetta Acciughe sotto sale del Mar Ligure



SOGGETTI ISCRITTI Anno di controllo 2014



PRODUZIONE CERTIFICATA
Anno di controllo 2014
32 kg



Indicazione Geografica Protetta Focaccia di Recco col Formaggio



Anno di controllo 2015
17 SOGGETTI ISCRITTI

9

RISTORANTI



Produzione in porzioni

8

PANIFICATORI/ASPORTI



Produzione a peso



Camera di Commercio
Genova



è il marchio collettivo di origine e qualità
Registrato • Disciplinato • Controllato • Garantito
dalla
Camera di Commercio di Genova
e rilasciato a **13 imprese agricole**
che producono in provincia di Genova:

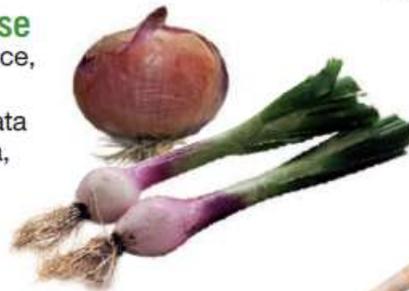


Broccolo lavagnino
cavolo molto tenero e
gustoso alla cottura;
ottimo anche
semplicemente bollito



Melanzanina genovese
dal gusto leggermente
amarognolo. Indimenticabile
una volta trasformata
in saporiti ripieni o sott'olio

Cipolla rossa genovese
cipolla rosea dal sapore dolce,
nella sua raccolta come
cipollotto viene apprezzata
cruda in quanto tenerissima,
ideale in insalata



Radice di Chiavari
radice a pasta fine e di sapore
tipicamente amarognolo



Gaggetta
è un cavolo cappuccio adatto tradizionalmente
come base per appetitosi involtini ripieni



Cavolo Nero Genovese

cavolo tradizionalmente consumato in autunno - inverno, risulta più saporito e croccante con i primi freddi che ne migliorano pertanto le caratteristiche organolettiche. È ricco in vitamine e di sali minerali. È molto utilizzato bollito con le patate e con la polenta

Fagiolino Pelandronetto

fagiolino rampicante molto produttivo a ciclo precoce con fiore bianco e baccelli di colore verde. Il baccello consumato come fresco è tenero e gustoso senza filo, mentre il fagiolo raccolto secco ha un sapore molto delicato



Cipolla rossa genovese

cipolla rosea dal sapore dolce, nella sua raccolta come **cipollotto** viene apprezzata cruda in quanto tenerissima, ideale in insalata



Melanzana genovese

dal gusto leggermente amarognolo. Indimenticabile una volta trasformata in saporiti ripieni o sott'olio



Pisello di Lavagna

il nome "Pisello di lavagna", conosciuto anche come Erbeggia nella zona di Lavagna e Puisci (piselli) nelle altre zone della provincia di Genova, si caratterizza per il baccello fresco, molto apprezzato per la sua dolcezza e tenerezza dei grani



Pomodoro porsemminn-a

pomodoro ascrivibile alla varietà "pomodori da mensa costoluto". È adatto sia per il consumo fresco sia per la produzione di conserve



Radice di Chiavari

radice a pasta fine e di sapore tipicamente amarognolo





Artigiani in Liguria



ARDESIA DELLA
VAL FONTANABUONA



DAMASCHI E TESSUTI
DI LORSICA



FILIGRANA
DI CAMPO LIGURE



SEDIA DI CHIAVARI



VELLUTO DI ZOAGLI



ARTE ORAFA



CERAMICA



CIOCCOLATO



COMPOSIZIONE FLOREALE



FERRO BATTUTO E
METALLI ORNAMENTALI



GELATERIA



PANIFICAZIONE



PASTA FRESCA



RESTAURO ARTIGIANALE



VETRO



Camera di Commercio
Genova



ARTIGIANILIGURIA.IT

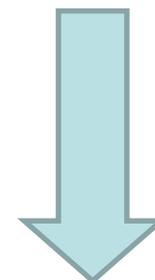
ARTIGIANILIGURIA.IT



ARTIGIANILIGURIA.IT

ARTIGIANILIGURIA.IT

ARTIGIANILIGURIA.IT



circa n. 200 imprese in Liguria di 15 settori:

Certificazioni di prodotto

(n. 20 imprese solo sul territorio genovese):

*Ardesia della Val Fontanabuona, Damaschi e tessuti di Lorsica,
Filigrana di Campo Ligure, Sedia di Chiavari, Velluto di Zoagli*

Certificazioni di processo

(n. circa 180 imprese in Liguria, di cui circa il 50% nella provincia di Genova):

*Arte orafa, ceramica, cioccolato, composizione floreale, ferro battuto ed altri metalli ornamentali, gelateria,
panificazione, pasta fresca, restauro artigianale, vetro*



3 imprese certificano

U CABANIN

DA LATTE CRUDO DI SOLA CABANNINA

U Cabanin è il Marchio Collettivo Geografico (MCG) di proprietà dell'Associazione Provinciale Allevatori di Genova, controllato dalla Camera di Commercio di Genova per garantire l'origine e qualità di un formaggio della tradizione genovese, realizzato con latte crudo di sola razza cabannina.

U Cabanin è anche un marchio tutelato da un sistema di controllo e certificazione, garantito dall'Associazione Provinciale Allevatori di Genova, attraverso l'applicazione di uno specifico Regolamento d'uso, che prevede:

- l'essere iscritto al Registro Imprese della Camera di Commercio;
- svolgere attività di produzione, manipolazione, trasformazione, lavorazione o conservazione e/o stagionatura del prodotto nel rispetto del **disciplinare di produzione** e del correlato **piano di controllo**;
- aver superato positivamente i controlli effettuati dalla Camera di Commercio di Genova.

IL BOLLINO IN CASEINA & L'ETICHETTA U CABANIN

apposti sul formaggio garantiscono la tracciabilità della filiera certificata



Genova – Liguria Gourmet

Genova – Liguria Gourmet rappresenta l'esempio operativo di come da un **Marchio Collettivo Geografico** si possa avere una **reazione a catena su tutti gli altri prodotti** sia a Marchio Collettivo che su altri prodotti a Marchio Collettivo Geografico.

L'obiettivo del marchio è proporre sulle tavole tutti i prodotti certificati, dall'olio DOP ai vini del Genovesato, dagli Antichi Ortaggi del Tigullio al formaggio Cabanin, per arrivare ai prodotti tradizionali dell'Atlante di Regione Liguria, veicolati attraverso la ristorazione genovese di qualità.

Attraverso questa attività si valorizza il concetto di **filiera corta** creando una **sinergia** tra le diverse **eccellenze liguri**, in cui i Ristoratori Genova Gourmet rappresentano gli ambasciatori della qualità.





Da Genova Gourmet a Liguria Gourmet...



**48 Ristoranti ardenti
sul territorio genovese**

La **Regione Liguria**, avendo apprezzato l'impegno della Camera di Commercio, ha **ampliato il progetto Genova Gourmet su base regionale**, per valorizzare i ristoranti liguri di qualità che utilizzano prodotti del territorio.

I ristoratori **“Genova – Liguria Gourmet”** sono gli ambasciatori del gusto e della **“cultura della qualità” enogastronomica**.

Nell'ambito di questa operazione alla denominazione del marchio Genova Gourmet si è aggiunta l'estensione regionale al sistema **Liguria Gourmet**.



Camera di Commercio
Genova

Genova - Liguria Gourmet



**I marchi di
qualità
comunitari**



**I marchi
collettivi
geografici**



**I prodotti
agroalimentari
tradizionali
dell'Atlante, censito
annualmente da
Regione Liguria**



Requisiti per ottenere il marchio



I Ristoratori devono obbligatoriamente adottare quotidianamente il **menù tipico regionale** prevedendo come minimo:

- n. 4 piatti, di cui almeno n. 1 primo e n. 1 secondo presenti nell'elenco dei piatti tradizionali;
- n. 4 etichette di vini DOP o IGP liguri, di cui almeno n. 2 relative al territorio della competente Camera di Commercio, scelti fra quelli contenuti nell'apposito elenco dei vini DOP-IGP regionali.

I Ristoratori sono altresì tenuti a:

- utilizzare per i condimenti esclusivamente olio extravergine di oliva “Riviera Ligure” DOP;
- utilizzare esclusivamente “Basilico Genovese” DOP per la realizzazione di piatti a base di pesto.

Novità del sistema Genova – Liguria Gourmet è l'**obbligo di acquisto minimo annuale** di quantitativi di prodotti agroalimentari certificati, che **dovranno essere comunicati** con apposita **dichiarazione annuale alla Camera di Commercio:**

- vini fra quelli contenuti nell'elenco dei vini liguri DOP-IGP;
- olio extravergine di oliva “Riviera Ligure” DOP.





Requisiti per ottenere il marchio



I **Ristoratori** sono altresì **raccomandati a utilizzare prodotti liguri**, agroalimentari e ittici, con **particolare riferimento a:**

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • prodotti, tutelati attraverso marchi di origine e qualità riconosciuti a livello comunitario e nazionale, compresi quelli provenienti da agricoltura biologica e da produzione integrata; | <ul style="list-style-type: none"> • "Focaccia di Recco col Formaggio" IGP se ristoratori aventi sede nella zona di produzione prevista dal disciplinare • "Basilico Genovese" DOP per il pesto • ... |
| <ul style="list-style-type: none"> • prodotti tutelati attraverso marchi collettivi geografici regolarmente depositati;
<i>in particolare quando è previsto negli ingredienti della ricetta o nel caso di sinergie con altri sistemi di valorizzazione del territorio</i> | <ul style="list-style-type: none"> • "Antichi Ortaggi del Tigullio" • Formaggio "U Cabanin" • Prodotti del food "Artigiani In Liguria": cioccolato, gelateria, panificazione, pasta fresca. |
| <ul style="list-style-type: none"> • prodotti tradizionali agroalimentari, di cui al D.M. 8 settembre 1999 n. 350 – "Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173";
<i>in particolare quando è previsto negli ingredienti della ricetta</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Atlante dei prodotti tradizionali, censito annualmente da Regione Liguria |
| <ul style="list-style-type: none"> • prodotti ittici provenienti dal Mar Ligure.
<i>in particolare quando è previsto negli ingredienti della ricetta</i> | |

Le Camere di Commercio credono nella certificazione come strumento di tutela e valorizzazione dei prodotti agroalimentari ed artigianali

PERCHÈ

- **tutela un prodotto o processo** radicato in una realtà produttiva;
- **identifica con un marchio** un prodotto di qualità e lo **differenzia sul mercato**.
- fornisce ai consumatori **informazioni chiare** sulle caratteristiche che conferiscono valore aggiunto ai prodotti;
- permette una **giusta remunerazione** per la qualità dei prodotti agroalimentari ed artigianali aventi caratteristiche e proprietà che conferiscono valore aggiunto.



GRAZIE PER L'ATTENZIONE !

Dott. Sergio Carozzi

Responsabile del Settore

Servizi alle attività produttive e commerciali

Piazza De Ferrari 30,
16121 Genova (GE)

Tel. 010 270 4256

Fax 010 270 4225

e-mail: sergio.carozzi@ge.camcom.it