

Europa, dove la qualità è di casa

Sapori autentici e garantiti dall'origine:
Vini Alto Adige DOC, Mela Alto Adige IGP,
Speck Alto Adige IGP, Formaggio Stelvio DOP.



I marchi di qualità dell'Unione europea (UE) forniscono ai consumatori uno strumento per orientarsi tra i prodotti alimentari e identificarne origine, qualità e sicurezza. Grazie a questa certificazione i produttori possono tutelarsi da imitazioni e contraffazioni. Queste condizioni si applicano anche ai Vini Alto Adige DOC, alla Mela Alto Adige IGP, allo Speck Alto Adige IGP e al Formaggio Stelvio DOP. Questi prodotti, contrassegnati dai marchi di qualità europei, sono sinonimo della qualità alimentare in Alto Adige e in Europa.

Quattro di essi, conosciuti ben oltre i confini di questa piccola regione, diventano così un ideale quartetto di messaggeri per una campagna informativa sul significato delle denominazioni di origine protetta e sul valore aggiunto che rappresentano per consumatori e produttori.

Si tratta di un programma **triennale** dal titolo **“Europa, dove la qualità è di casa”**, che dal 2018 al 2020 fornirà informazioni in quattro paesi, Germania, Italia, Paesi Bassi e Svezia, sulle garanzie di qualità legate ai marchi di qualità europei **IGP (Indicazione Geografica Protetta)** e **DOP (Denominazione di Origine Protetta)** e al marchio **DOC**.

La denominazione protetta o controllata garantisce il rispetto da parte dei produttori di rigorosi standard qualitativi e lo stretto legame che i prodotti hanno con l'area di origine. In questo modo il consumatore ha la certezza di acquistare un prodotto di qualità autentico e controllato. Il marchio è anche sinonimo di trasparenza e tracciabilità, ovvero caratteristiche che in un mondo globalizzato assumono sempre maggiore importanza per i consumatori. I prodotti contraddistinti dai marchi di qualità sono strettamente legati alle tradizioni artigianali e alle persone che li producono nella regione di origine, il che li rende unici, inconfondibili e non paragonabili a prodotti presumibilmente “simili”.

I MARCHI DI QUALITÀ E IL LORO SIGNIFICATO

- > **DOC** significa **“Denominazione di Origine Controllata”** ed è il marchio che contraddistingue i vini di qualità italiani, riconosciuto dall'Unione europea come ricompreso nella DOP, ovvero “Denominazione di Origine Protetta”.
- > La **IGP (Indicazione Geografica Protetta)** certifica che almeno una delle fasi produttive è stata svolta sulla base di criteri riconosciuti nella zona di origine e che un prodotto è legato alla regione per una particolare caratteristica.
- > La **DOP (Denominazione di Origine Protetta)** garantisce la produzione e la lavorazione di un alimento in una data regione geografica secondo determinate procedure. Tutte le fasi produttive devono svolgersi qui.



I PRODOTTI

La denominazione **Vini Alto Adige DOC** esiste dal 1971. Oggi più del 98% dell'intera superficie viticola dell'Alto Adige ha la certificazione DOC. Tutti i vini della zona DOC sono sottoposti a rigorosi controlli di qualità, ad esempio limitazioni alla vendemmia, valori minimi per il tenore di alcol e acidità e molto altro ancora. Grazie alla posizione geografica e al clima mite, alla confluenza tra le zone alpina e continentale, l'Alto Adige rappresenta una regione viticola estremamente variegata, dove su 5.400 ettari di superficie coltivata a vite crescono 20 vitigni diversi, di cui 60% uve bianche e 40% uve rosse.

Nel 2005 l'Unione europea ha riconosciuto la **Mela Alto Adige IGP** come Indicazione Geografica Protetta. 300 giorni di sole l'anno, abbondanti piogge primaverili, un'estate e un autunno solitamente miti regalano alla regione le condizioni ideali per la coltivazione di mele fino a 1.000 metri di altitudine. Questo clima assolutamente unico, abbinato a pratiche agricole controllate, naturali ed ecologiche, conferiscono alle mele dell'Alto Adige la tipica qualità succosa e croccante. Al momento sono 13 le varietà con il marchio IGP Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Morgenduft, Jonagold, Pinova, Red Delicious, Topaz, Winesap.

Lo **Speck Alto Adige IGP** ha ricevuto l'Indicazione di Origine Protetta nel 1996. L'accurata selezione della carne di maiale, linee guida chiare e rigorosi controlli rendono lo speck dell'Alto Adige assolutamente inconfondibile. Il motto dei produttori "Poco sale, poco fumo e tanta aria fresca" fa parte della tradizione viva e vissuta, tramandata di generazione in generazione. Le tipicità dello speck dell'Alto Adige sono il gusto saporito e leggermente affumicato: solo lo speck migliore riceve lo storico marchio a fuoco.

Il **Formaggio Stelvio DOP** ha ricevuto nel 2007, unico formaggio dell'Alto Adige, la Denominazione di Origine Protetta dall'Unione europea. Il marchio garantisce qualità nel rispetto della tradizione e delle origini storiche e geografiche: la produzione dello Stelvio è documentata sin dal 1914. Si tratta di un formaggio tipico della regione, stagionato per almeno 60 giorni. Per ottenerlo viene lavorato latte vaccino fresco proveniente da masi alpini situati, la maggior parte dei quali è situata a oltre 1.000 metri di altitudine. Attualmente lo Stelvio viene prodotto dalla Mila/Bergmilch nello stabilimento di Brunico e nella Latteria Burgusio.

IL PROGRAMMA "EUROPA, DOVE LA QUALITÀ È DI CASA"

Il programma informativo "Europa, dove la qualità è di casa" prevede una **comunicazione online e offline** e varie **occasioni di informazione e degustazione** all'interno dei mercati di prodotti alimentari. Informazione e degustazione sono al centro di tutte le attività proposte. Tutte le informazioni sulla campagna, sui marchi di qualità europei e sui prodotti sono consultabili visitando il sito www.EuropaQualita.eu.

La campagna è finanziata in comune dall'Unione europea, dal Consorzio Mela Alto Adige, dal Consorzio Formaggio Stelvio DOP, dal Consorzio Tutela Speck Alto Adige e dal Consorzio Vini Alto Adige.

Ufficio stampa:

Sopexa Italia
Anna Barbon
Tel. +39 345 4303991
e-mail: anna.barbon@sopexa.com
Marta Cilibrasi
Tel. +39 02 8637444
e-mail: marta.cilibrasi@sopexa.com



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA.

