

# DENOMINACIONES DE ORIGEN PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL CONTEXTO ITALIANO

por, Alessandro Picone

En el universo de alimentos y bebidas italianas existen una serie de clasificaciones y categorías que nos ayudan a tener una garantía de que un producto cumple con un conjunto de reglas.

Las clasificaciones están alineadas con el sistema de la Unión Europea.

Sin embargo, al haber varias de éstas, el consumidor que no las conozca puede llegar a confundirse.

Hablaremos, sin entrar en detalles, de las emitidas y/o supervisadas por el Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali MiPAAF (ahora llamado Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste MASAF).

Los productores deberán estar registrados, seguir los reglamentos, cumplir los requisitos establecidos en diversos ámbitos y asegurar que todos sus productos estarán aptos para el consumo humano al momento de la comercialización.

## 1. ALIMENTOS

### Denominazione d'Origine Protetta - DOP

#### Denominación de Origen Protegida

“[...] Se entiende por «denominación de origen», el nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país utilizado para designar un producto agrícola o alimenticio originario de dicha región, lugar o país determinado, cuya calidad o características se deban esencial o exclusivamente a un entorno geográfico determinado; incluidos los factores naturales y humanos, y cuya producción, transformación y preparación tengan lugar dentro de la zona geográfica delimitada.”

*(Artículo 2, párrafo 1, inciso a), del reglamento UE n. 510/2006)*

### Indicazione Geografica Protetta - IGP

#### Indicación Geográfica Protegida

“[...] Se entiende por “indicación geográfica” el nombre de una región, un lugar determinado o, en casos excepcionales, un país utilizado para designar un producto agrícola o alimenticio: —originario de

dicha región, lugar o país específico y —cuya calidad, reputación u otras características puedan atribuirse a dicho origen geográfico, y —cuya producción y/o transformación y/o preparación tenga lugar en la zona geográfica definida.”

*(Artículo 2, párrafo 1, inciso b), del reglamento UE n. 510/2006)*

### Socialità Tradizionale Garantita - STG

#### Especialidad Tradicional Garantizada

La certificación STG, regulada por el Reglamento (CE) n° 509 de 2006 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, está dirigida a los productos agrícolas y alimenticios que tienen una producción o composición “específica” (es decir, diferente de otros productos similares) y “tradicional” (es decir, existente durante al menos veinte años), incluso si no se producen necesariamente solo en esa área.

Dentro de las DOP, IGP y STG, de productos agroalimenticios, se consideran las siguientes categorías:

- Carnes frescas y menudencias (despojos)
- Productos a base de carne (calentados, salados, ahumados, etc.)
- Quesos

- Otros productos de origen animal (huevos, miel, productos lácteos excepto la mantequilla, etc.)
- Aceites y grasas (mantequilla, aceite, margarina, etc.)
- Frutas, hortalizas y cereales, frescos o procesados
- Pescados, moluscos, crustáceos frescos y productos derivados
- Platos preparados
- Cerveza
- Chocolate y derivados
- Productos de panadería, pastelería, confitería o galletería
- Bebidas a base de extractos de plantas
- Pasta alimenticia
- Sal

Adicionalmente, en las DOP e IGP se contemplan:

- Gomas naturales y resinas
- Pasta de mostaza
- Heno
- Aceites esenciales
- Corcho
- Cochinilla
- Flores y plantas ornamentales
- Algodón
- Lana
- Mimbre
- Lino espadado
- Cuero
- Pieles
- Plumaz

## Prodotti Agroalimentari Tradizionali

### – PAT

#### Productos Agroalimenticios Tradicionales

Los “productos agroalimenticios tradicionales” son aquellos cuyos métodos de elaboración, conservación y maduración se consolidan en el tiempo y se practican en su territorio de manera homogénea y según normas tradicionales durante un período no inferior a veinticinco años.

Estos productos, que pueden ser objeto de mejoras y excepciones en materia de higiene alimentaria permitidas por la legislación comunitaria, son identificados por las regiones italianas y las provincias autónomas de Trento y Bolzano, que determinan los requisitos y comunican anualmente al Ministerio de Políticas Agrícolas su lista de productos definidos como “tradicionales”, con el fin de publicar la lista nacional.

Algunos de los factores a considerar para definir un PAT son:

- Consolidación en el tiempo
- Elaboración
- Conservación
- Añejamiento
- Territorio específico
- Homogeneidad
- Se excluyen las DOP e IGP

Al 25 de febrero del 2022 existen registrados 5609 PAT.

Las categorías contempladas en los PAT son:

- Bebidas no alcohólicas, destilados y licores
- Cerveza
- Carnes (incluye vísceras) y sus preparados
- Condimentos
- Grasas (mantequilla, aceite)
- Quesos
- Productos vegetales (naturales o procesados)
- Pasta fresca, productos de panadería, galletería, dulcería
- Productos gastronómicos
- Preparados de pescados, mariscos, moluscos y técnicas de cría de estos
- Productos de origen animal (miel, lácteos)

## 1. VINOS

En 1963 se genera el concepto moderno de Denominación de Origen, ligando de esta manera la calidad de un vino con su lugar de origen.

En 1992, Italia se alinea con los acuerdos de la Comunidad Europea

Para los vinos se tienen las siguientes clasificaciones:

#### Indicazione Geográfica Típica – IGT

- Creadas en 1994
- Se cuenta con un disciplinar de producción (documento oficial donde se indican todos los requisitos cumplir)
- Deben reportar la IG y la variedad de uva
- Es una zona delimitada
- Deben utilizarse variedades de uva determinadas
- Se establecen rendimientos máximos de uva por hectárea y litros por hectárea
- Graduación alcohólica mínima
- Existen actualmente 118 (2022 Mipaaf)

#### D.O.C.

- Creadas en 1963
- Se cuenta con un disciplinar de producción
- Zona específica de producción
- Se establecen rendimientos máximos de uva por hectárea y litros por hectárea
- Graduación alcohólica mínima
- Se definen las características químicas y organolépticas genéricas que los vinos deben tener.
- Se establecen las condiciones de producción, las formas de cultivo.
- Se indica si cuenta con añejamiento y cuánto debe durar antes de la liberación del producto
- Aprobación del proceso productivo
- Marbete foliado en las botellas (depende de la DOC)
- Existen actualmente 332 (2022 Mipaaf)

#### D.O.C.G.

- Creadas en 1980
- Se deben cumplir los mismos requisitos establecidos para los D.O.C., y además:
- Los vinos son evaluados por un panel de degustación para producto terminado.
- Deben de haber sido D.O.C. por al menos cinco años
- Marbete foliado en las botellas es obligatorio (con fines de trazabilidad)
- Existen 78 (2022 Mipaaf)

Dentro de cada IGT, DOC y DOCG, existen las llamadas tipologías que pueden incluirse:

- |             |             |
|-------------|-------------|
| • Bianco    | • Liquoroso |
| • Rosato    | • Passito   |
| • Rosso     | • Riserva   |
| • Frizzante | • Superiore |
| • Spumante  | • Classico  |

Cabe señalar que un punto geográfico puede estar incluido en varias denominaciones.

A partir del 2009, la Unión Europea unificó la clasificación de los vinos quedando como DOP, que en el caso italiano engloba las DOC y DOCG, e IGP que engloba las IGT.

En 2016, dentro del “Testo unico della vite e del vino” (Texto único de la vid y el vino), en la sección “Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino” (Disciplina orgánica del cultivo de la vid y la producción y comercio del vino) señalan que se pueden seguir utilizando las clasificaciones anteriores.

## 1. BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Las bebidas espirituosas, según la normativa europea, se pueden registrar únicamente como Indicazione Geografica IG (Indicación Geográfica)

Los reglamentos (los más recientes datan del 2019) incluyen:

La definición de bebida espirituosa

Las categorías autorizadas en el territorio de la Unión Europea

Las modalidades de producción, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas registradas.

Las indicaciones de la graduación alcohólica

Listado de las bebidas registradas en cada país de la UE.

En México encontramos una gran variedad de productos que estén bajo estas reglamentaciones, por ejemplo: vinos, algunos quesos, Grappa, pasta, productos de panadería y confitería, aceite de oliva extra virgen, vinagre balsámico, etc.