

Włochy

SMAK JAKOŚCI

ZDROWIE • KULTURA • INNOWACYJNOŚĆ

Podróż po włoskich produktach DOP i IGP



Włochy

SMAK JAKOŚCI

ZDROWIE • KULTURA • INNOWACYJNOŚĆ

Podróż po włoskich produktach DOP i IGP



Layout e progetto grafico
Ufficio Coordinamento Promozione del Made in Italy
Nucleo Grafica@ice.it (© 2025)

© Copyright foto 123RF.com Europe BV
(VAT: NL 855342304B01)
Zuidplein 116, Tower H, 14th floor,
1075 Amsterdam, The Netherlands
Nr. Ordine: AH100085/3816/24

© Créditos
Origin Italia
Fondazione Qualivita
Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale Di Modena
Consorzio Tutela Aceto Balsamico Di Modena
Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale Di Reggio Emilia
Consorzio del Prosciutto Di Parma
Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano
Licia Cagnoni
Courtesy Of Archivio La Cucina Italiana
Consorzio Extravergine Di Qualità Ceq
Magnaesium: Le Cose Buone Di Reggio Emilia

Aggiornato ad ottobre 2025

Drodzy Przyjaciele,



Jest mi szczególnie miło zaprezentować Państwu publikację „WŁOCHY. Smak jakości. Zdrowie, kultura, innowacyjność – Podróż przez włoskie produkty DOP i IGP”, wydaną z okazji dziesiątej edycji Tygodnia Kuchni Włoskiej na Świecie, corocznej imprezy tematycznej poświęconej promocji włoskiej kuchni i wysokiej jakości produktów rolno-spożywczych.

W tym roku wydarzenie – promowane przez całą sieć Ambasad, Konsulatów, Włoskich Instytutów Kultury i biur Italian Trade Agency za granicą – poświęcone jest tematowi „Kuchnia włoska: zdrowie, kultura, innowacyjność”. Są to niektóre z kwestii, które porusza nasz przewodnik, tematy takie jak ochrona produktów enogastronomicznych i certyfikacja jakości, historia i charakterystyka kultowych produktów włoskiej kuchni, a także kilka łatwych do wykonania przepisów.

Liczne zaplanowane wydarzenia, realizowane przez wszystkie podmioty tworzące „Sistema Italia” w Polsce, mają na celu promocję włoskich tradycji kulinarnych, gastronomicznych i winiarskich, podkreślając wartości, które zawsze je wyróżniały: jakość, zrównoważony rozwój, tożsamość, terytorium, bioróżnorodność, inkluzywność i kultura.

Celem tej publikacji jest odpowiedź na wciąż rosnące zainteresowanie polskiej publiczności doskonałością naszej produkcji enogastronomicznej i stylem życia, który łączy dobre samopoczucie, zdrowie i dbałość o jakość; stylem, który Włochy doskonale ucieleśniają dzięki diecie śródziemnomorskiej, wpisanej w 2010 roku przez UNESCO na listę reprezentatywną niematerialnego dziedzictwa kulturowego.

Luca Franchetti Pardo,

Ambasador Włoch w Polsce



Tydzień Kuchni Włoskiej na Świecie to wyjątkowa okazja, by pokazać, jak włoska kultura gastronomiczna jest zarazem wyrazem naszej tożsamości i motorem napędowym gospodarki kraju. Dziesiąta edycja, poświęcona tematowi „Kuchnia włoska. Zdrowie, kultura, innowacyjność”, podkreśla zdolność marki Made in Italy do łączenia smaku, dobrostanu i działalności badawczej, skupiając się na wymiarze kulturowym naszej kuchni — kandydującej do Listy Niematerialnego Dziedzictwa Ludzkości UNESCO — oraz jej dbałość o żywienie i zrównoważony rozwój.

W tym kontekście Italian Trade Agency (ITA) odgrywa kluczową rolę w promowaniu włoskiej doskonałości na rynkach międzynarodowych, wspierając przedsiębiorstwa stawiające na jakość, identyfikowalność i zrównoważony rozwój. W Polsce import z Włoch przekroczył w 2024 r. 1,8 mld euro, notując ponad 20% wzrost rok do roku. Jest to wyraźny sygnał zainteresowania konsumentów autentycznymi, prozdrowotnymi i certyfikowanymi produktami.

Niniejsza publikacja, przygotowana na Tydzień Kuchni, proponuje podróż po włoskim certyfikowanym dziedzictwie. We Włoszech istnieje ponad 330 chronionych nazw produktów w sektorze żywności, 530 winiarskich oraz 36 geograficznych oznaczeń napojów spirytusowych, co plasuje nas na pierwszym miejscu w Europie. Nie jest to kompletny katalog, ale starannie zaplanowana podróż prezentująca czytelnikowi wzorcowe łańcuchy produkcyjne i regiony, adresowana zarówno do branży i mediów, jak i do konsumentów. Dopełniają ją również przepisy i praktyczne wskazówki, które ułatwiają rozpoznawanie pochodzenia, jakości i bezpieczeństwa oraz przenoszenie ich na domowy stół. Dla chętnych do gotowania przepisy „krok po kroku” oferują prosty i autentyczny sposób, aby spróbować „smaku Włoch” w domu.

Świętując kuchnię włoską, promujemy więc sektor łączący tradycję, kulturę i biznes — generujący wartość dodaną dla regionów i otwierający nowe możliwości dla naszych eksporterów. Włoskie jedzenie to pełna życia kultura oraz gospodarka patrząca w przyszłość: innowacja w łańcuchach dostaw, zrównoważony rozwój i nowe szanse na rynkach międzynarodowych.

Buon appetito!

Roberto Cafiero

Dyrektor Italian Trade Agency, biuro w Warszawie



OCHRONA WŁOSKICH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

OZNACZENIE GEOGRAFICZNE

Oznaczenie geograficzne określa prawa własności intelektualnej dla określonych produktów, których jakość jest ściśle związana z obszarem produkcji.

Typy oznaczeń pochodzenia geograficznego:



DOP – Denominazione di Origine Protetta
Chroniona Nazwa Pochodzenia
(produkty spożywcze i wina)



IGP – Indicazione Geografica Protetta
Chronione Oznaczenie Geograficzne
(produkty spożywcze i wina)



STG – Specialità Tradizionale Garantita
Tradycyjna Gwarantowana Specjalność
(produkty rolno-spożywcze)

IG – Indicazione Geografica

Oznaczenie Geograficzne (napoje alkoholowe i wina aromatyzowane)
System oznaczeń geograficznych Unii Europejskiej chroni nazwy produktów pochodzących z określonych regionów i posiadających wyjątkowe właściwości związane z miejscem wytwarzania.

Różnice między Chronioną Nazwą Pochodzenia DOP a Chronionym Oznaczeniem Geograficznym, IGP dotyczą głównie proporcji surowców, które muszą pochodzić z danego regionu, oraz zakresu procesu produkcji, który musi odbywać się na tym samym obszarze.

Pochodzenie geograficzne (IG) stosuje się wyłącznie do napojów alkoholowych i win aromatyzowanych. Natomiast Tradycyjna Gwarantowana Specjalność (STG) podkreśla tradycyjne aspekty bez powiązania z konkretnym regionem geograficznym.

Źródło: *Agriculture.ec.europa.eu*

PRODUKTY SPOŻYWCZE

DOP – DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Denominazione di Origine Protetta DOP (Chroniona Nazwa Pochodzenia) chroni produkty rolno-spożywcze, których jakość lub cechy charakterystyczne zależą głównie od czynników ludzkich i naturalnych właściwych dla regionu, w którym są one produkowane i przetwarzane. Produkty te noszą chronioną nazwę pochodzenia, a to oznacza, że tylko produkty spełniające te wymagania mogą używać tej nazwy. Aby uzyskać to oznaczenie jakości, zarówno uprawa surowców, jak i ich przetwarzanie muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym przez DOP.

IGP – INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Indicazione Geografica Protetta IGP (Chronione Oznaczenie Geograficzne) również chroni produkty rolno-spożywcze, których jakość jest związana z ich pochodzeniem, ale w mniej rygorystyczny sposób niż Chroniona Nazwa Pochodzenia DOP. W tym przypadku ochrona nazwy geograficznej opiera się na renomie i specyficznych cechach związanych z regionem.

STG – SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

Tradycyjna Gwarantowana Specjalność

Podkreśla tradycyjny charakter produktu, niezależnie od tego, czy wynika on z tradycyjnych składników, czy też z zastosowania tradycyjnych metod przetwarzania.





WINO

Chodzi o systemy, które rozpoznają i chronią nazwę wina, charakteryzującego się określonym pochodzeniem winogron i nadają gotowemu produktowi specyficzne cechy, określone w przepisach przyjętych na szczeblu europejskim.

DOP – DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Denominazione di Origine Protetta DOP (Chroniona Nazwa Pochodzenia) dotyczy nazwy regionu, konkretnego miejsca lub, w szczególnych przypadkach, kraju, które identyfikują produkt winiarski. Aby produkt mógł być objęty tą nazwą, musi spełniać następujące wymagania:

- Jego jakość i cechy zależą głównie lub wyłącznie od środowiska geograficznego oraz czynników naturalnych i ludzkich
- Wykorzystywane winogrona muszą pochodzić z tego samego obszaru geograficznego
- Produkcja musi odbywać się w tym samym regionie
- Musi być produkowany z odmian winorośli *Vitis vinifera*.
- We Włoszech w ramach DOP znajdują się specyficzne i tradycyjne kategorie DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita – Kontrolowana i Gwarantowana Nazwa Pochodzenia) oraz DOC (Denominazione di Origine Controllata – Kontrolowana Nazwa Pochodzenia).

IGP – INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Indicazione Geografica Protetta IGP (Chronione Oznaczenie Geograficzne) dotyczy nazwy regionu, konkretnego miejsca lub, w szczególnych przypadkach, kraju, które identyfikują produkt winiarski. Aby produkt mógł być objęty tą nazwą, musi spełniać następujące wymagania:

- Musi posiadać cechy, renomę lub inne specyficzne właściwości związane z pochodzeniem geograficznym.
- Przynajmniej 85% winogron musi pochodzić z tego obszaru geograficznego.
- Produkcja musi odbywać się w określonym regionie.
- Musi być produkowany z odmian winorośli gatunku *Vitis vinifera* lub z krzyżówki *Vitis vinifera* i innych gatunków z rodzaju *Vitis*.

We Włoszech w ramach IGP znajduje się specyficzna i tradycyjna kategoria IGT (Indicazione Geografica Tipica *Typowe Oznaczenie Geograficzne*).

W NAPOJACH ALKOHOLOWYCH

Oznaczenia geograficzne (IG) dla napojów alkoholowych stanowią mechanizm ochrony, który gwarantuje autentyczność i jakość produktów pochodzących z określonego regionu. Oznaczenia IG mają zastosowanie do nazw napojów alkoholowych, których szczególne cechy, renoma lub jakość są zasadniczo związane z ich pochodzeniem geograficznym.

Cechy charakterystyczne oznaczeń geograficznych dla napojów alkoholowych:

- Są przeznaczone do spożycia przez ludzi
- Posiadają szczególne właściwości organoleptyczne, czyli charakterystyczny smak, aromat i konsystencję.
- Zawierają minimum 15% alkoholu
- Są produkowane zgodnie z postanowieniami art. 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008.

Przepisy te gwarantują, że produkty utrzymują standardy jakości i autentyczności, chroniąc w ten sposób ich reputację i pochodzenie.

Źródło: MASAF - <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10160>

FUNDACJA QUALIVITA



Fundacja Qualivita to organizacja non-profit, założona w Sienie w 2000 roku w celu promowania i ochrony wysokiej jakości produkcji rolno-spożywczej i winiarskiej w Europie.

Aktywność organizacji skupia się na inicjatywach kulturalnych i naukowych, wspierając włoski system Chronionych Nazw Pochodzenia DOP i Chronionych Oznaczeń Geograficznego (IGP) poprzez współpracę z konsorcjami ochrony i różnymi instytucjami.

Fundacja posiada radę zarządzającą wspieraną przez komitet naukowy, którego zadaniem jest formułowanie wytycznych, nadzorowanie projektów i opracowywanie inicjatyw zgodnych z jej celami. Została uznana przez włoskie Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa.





Jako instytucja o wysokich kompetencjach techniczno-naukowych w sektorze rolno-spożywczym, w szczególności w zakresie tworzenia produktów DOP, IGP i STG (Tradycyjna Gwarantowana Specjalność), Fundacja opracowała podejście oparte na badaniach, szkoleniach, innowacjach i rozpowszechnianiu publikacji.

Wdrożyła metodologię pracy polegającą na analizie, monitoringu i archiwizacji informacji w sektorze rolno-spożywczym.

Dzięki interdyscyplinarnemu podejściu promuje interakcję i wymianę danych oraz analiz sektorowych między społecznościami zawodowymi działającymi w obszarze DOP i IGP, sprzyjając w ten sposób zdobywaniu wiedzy i rozwijaniu umiejętności.

Włochy posiadają wyjątkowe dziedzictwo agrobioróżnorodności, które dzięki systemowi DOP i IGP udało się przekształcić w odnoszący sukcesy model rolno-spożywczy znany jako Made in Italy. Model ten opiera się na fundamentalnych filarach, takich jak jakość, pochodzenie, certyfikacja, konsorcja ochrony, żywność, wino, napoje i alkohole, różnorodność biologiczna, zrównoważony rozwój, kultura i gospodarka DOP.

Siedziba: Via Fontebranda 69, 53100 Siena (SI) Italia

Tel. +39 0577 1503049

WhatsApp +39 375 6797337

E-mail: info@qualivita.it

PEC: qualivita@pec.it

JAKOŚĆ

3419* PRODUKTÓW EUROPEJSKICH DOP, IGP, STG I NAPOJÓW/LIKIERÓW IG

W 1988 roku, Europa – w szczególności Włochy – zaczęły szerzej zajmować się systemami jakości w sektorze rolno-spożywczym, do czego skłoniła je publikacja przez Komisję Europejską „Zielonej księgi w sprawie przyszłości obszarów wiejskich”. Od tego czasu nastąpił znaczny wzrost w sektorze rolnym, skoncentrowany na jakości żywności oraz ochronie środowiska i ekosystemu, które są kwestiami coraz bardziej istotnymi dla obywateli.

Z biegiem czasu Europa opracowała solidne ramy prawne odzwierciedlające zmiany społeczne, gospodarcze i kulturowe, w ramach nowej polityki

* w dniu publikacji

jakości skupiającej się na bezpieczeństwie żywności, komercjalizacji i praktykach produkcyjnych. Podejście to ma na celu zapewnienie przejrzystości informacji i etykietowania. Ponadto wprowadzono specjalne przepisy dotyczące „europejskich systemów jakości”, mające na celu identyfikację produktów o szczególnych właściwościach. Przepisy te ustanawiają bardziej rygorystyczne wymagania dla producentów i nakładają obowiązek przeprowadzania okresowych kontroli przez zewnętrzne organy w celu zapewnienia ich przestrzegania.

W tym kontekście oznaczenia geograficzne jawią się jako model rozwoju obszarów wiejskich oparty na pochodzeniu i tradycji.

W 1992, po procesie, w którym Włochy i Francja odegrały wiodącą rolę, przyjęcie Rozporządzenia europejskiego nr 2081 było ważnym krokiem: ustanowiono Chronioną Nazwę Pochodzenia DOP, Chronione Oznaczenie Geograficzne IGP oraz Tradycyjną Gwarantowaną Specjalność (STG). Ten „system produkcji” jest poświęcony zrównoważonemu rozwojowi, osiągając harmonijne połączenie ochrony środowiska, społeczeństwa i gospodarki. Dzięki zaawansowanym ramom prawnym i silnemu zaangażowaniu stowarzyszeń producentów – które następnie przekształciły się w konsorcja ochrony – łańcuchy dostaw DOP i IGP ugruntowały swoją pozycję jako model sukcesu w sektorze rolno-spożywczym, podkreślając fundamentalną zasadę: „jakość jest bezpośrednio związana z pochodzeniem” oraz „utrwalonymi praktykami produkcyjnymi i certyfikacją”.

Oznaczenia Geograficzne są „dynamiczną jakością”, która nie tylko chroni dziedzictwo tradycji gastronomicznej, ale także wspiera jej rozwój, stawiając terytoria w centrum procesu, który chroni środowisko, dziedzictwo kulturowe i lokalną gospodarkę. W Europie system ten obejmuje ponad 3000 produktów z sektora enogastronomicznego.

System DOP i IGP stał się prawdziwym symbolem włoskiej jakości, nie tylko ze względu na dużą liczbę produktów – prawie 900 – które go tworzą, ale także dlatego, że potrafił bronić interesów obywateli w zakresie żywności.





POCHODZENIE

PROWINCJE W 100% WŁOSKIE Z PRODUKCJĄ POCHODZENIA DOP IGP

Wraz z konsolidacją europejskich systemów jakości, a w szczególności systemów DOP i IGP, coraz większego znaczenia nabrała wiedza na temat pochodzenia żywności i surowców rolno-spożywczych. Wiedza ta jest nierozdzielnie związana z bezpieczeństwem żywności, a także jakością i autentycznością produktów, obejmując kluczowe aspekty, takie jak identyfikowalność i ochrona.

W tym kontekście pojęcie „pochodzenia” jest prawnie definiowane jako specyficzny związek między terytorium a charakterystycznymi cechami produktu. Różni się ono od pojęcia „miejsca pochodzenia”, które oznacza po prostu lokalizację geograficzną bez sugerowania szczególnych cech związanych z produktem.

Rosnąca świadomość konsumentów na temat pochodzenia żywności uwydatniła znaczenie pochodzenia w dwóch podstawowych aspektach: bezpieczeństwie żywności, które gwarantuje dostęp do zdrowej żywności, oraz gwarancji jakości i autentyczności, która pozwala konsumentom dokonywać świadomych wyborów w oparciu o smak, preferencje i wartości kulturowe. Podejście to promuje również bardziej przejrzyste i odpowiedzialne środowisko konsumpcyjne.

Nowa wrażliwość rynku międzynarodowego i kontekstu społecznego przyczyniły się do rozwoju koncepcji rolno-spożywczej Made in Italy, która w dzisiejszym zglobalizowanym świecie stała się cennym atutem handlowym i modelem promocji.

Podejście „Made in” stawia pochodzenie w centrum, ale zaczęło kolidować z delokalizowaną produkcją przemysłową wielkich międzynarodowych korporacji, które często postrzegają umocnienie pozycji regionu jako przeszkodę w swoim rozwoju.

Podrabianie żywności i zjawisko Italian Sounding (praktyka wprowadzania do obrotu produktów, które naśladują lub przywołują kulturę włoską, ale nie są faktycznie produkowane we Włoszech) są przejawami tego napięcia między lokalnością a globalnością. Liczne przedsiębiorstwa, które przywłaszczają sobie renomę oznaczeń geograficznych, nie tylko pozbawiają konsumentów pełnych informacji, ale także tworzą warunki nieuczciwej konkurencji dla producentów na rynkach międzynarodowych, podważając

zasadę legalności i uczciwej konkurencji.

Znaczącym efektem systemu DOP i IGP było spowolnienie delokalizacji, zjawiska, które nie wystąpiło w innych sektorach gospodarki, takich jak moda i produkcja.

Idea pochodzenia jako kryterium wyboru konsumenta nie tylko ogranicza exodus ludności wiejskiej, ale także pozwoliła łańcuchowi dostaw produktów rolno-spożywczych rozwinąć się i umocnić swoją pozycję jako wiodący sektor we Włoszech.

CERTYFIKATY

39 ORGANY KONTROLI PRODUKTÓW WŁOSKICH DOP, IGP I STG

Produkty rolno-spożywcze, winiarskie i napoje alkoholowe posiadające certyfikat Chronionej Nazwy Pochodzenia DOP, Chronionego Oznaczenia Geograficznego IGP lub Tradycyjnej Gwarantowanej Specjalności STG charakteryzują się spełnieniem określonych wymagań, które odzwierciedlają specyfikę ich terytorium pochodzenia.

Zgodnie z przepisami Unii Europejskiej konieczne jest wszczęcie procedury rejestracji nazw wspólnych produktów, które mają uzyskać taką ochronę. Odbywa się to poprzez przedłożenie oficjalnego i publicznego dokumentu zawierającego podsumowanie wszystkich wymagań dotyczących produktu.

Ponadto ustanawia się „specyfikację produkcji”, która pełni rolę „dowodu tożsamości” produktu DOP, IGP lub STG. Specyfikacja ta określa obszar pochodzenia, opisuje związek z terytorium i ustanawia szczegółowe zasady dotyczące procesu przetwarzania. Określa również cechy surowców i produktu końcowego, który będzie wprowadzony do obrotu.

Aby zwiększyć wartość dodaną, wzbudzić zaufanie konsumentów i zapewnić przejrzystość rynku, przepisy wymagają wdrożenia systemu kontroli i certyfikacji. System ten nakłada regulacje i warunki produkcji na wszystkie etapy łańcucha dostaw, w tym na zaangażowanych podmiotów, i przewiduje rygorystyczne monitorowanie w celu zapewnienia prawidłowego stosowania zarejestrowanych nazw w handlu.

We Włoszech przestrzeganie tych przepisów jest zapewnione poprzez kontrole w terenie, przeglądy dokumentacji i analizy produktów w całym





łańcuchu dostaw. Proces ten jest zarządzany przez złożony system, w który zaangażowane są zarówno instytucje publiczne, jak i prywatne, między innymi takie jak Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa, a także organy kontrolne. Te ostatnie są niezależnymi podmiotami upoważnionymi przez ministerstwo, podzielonymi na organy publiczne i prywatne. W przypadku każdego oznaczenia geograficznego system kontroli ma charakter nakazowy i jest udokumentowany w specjalnym planie zatwierdzonym bezpośrednio przez ministerstwo, który szczegółowo określa, co będzie kontrolowane i w jaki sposób.

Ponadto Ministerstwo sprawuje nadzór nad rynkami i prowadzi działalność w Internecie w celu zapewnienia przejrzystości. Działania te uzupełniają działania uznanych konsorcjów ochrony, które dysponują wykwalifikowanymi agentami nadzoru wpisanymi do specjalnego rejestru krajowego.

Ten system certyfikacji stanowi podstawę porozumienia z konsumentem opartego na zaufaniu, oferując gwarancje dotyczące pochodzenia terytorialnego, stosowanych metod przetwarzania oraz właściwości organoleptycznych i fizykochemicznych produktów objętych Chronioną Nazwą Pochodzenia DOP, Chronionym Oznaczeniem Geograficznym IGP i Tradycyjną Gwarantowaną Specjalnością STG. Produkty te stanowią ostatecznie autentyczne dziedzictwo jakości produktów rolno-spożywczych danego terytorium

KONSORCJA OCHRONY

326 KONSORCJA OCHRONY DOP IGP UZNANE PRZEZ MASAF

Ochroną i promocją Oznaczeń Geograficznych we Włoszech zajmują się grupy producentów i podmiotów gospodarczych uczestniczących w różnych łańcuchach dostaw. Taką rolę pełnią konsorcja ochrony, dobrowolne stowarzyszenia powołane przez Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa. W ostatnich latach konsorcja te z powodzeniem kierowały sektorem produktów DOP Denominazione di Origine Protetta (Chronionej Nazwy Pochodzenia) i IGP Indicazione Geografica Protetta (Chronionego Oznaczenia Pochodzenia).

W rzeczywistości prawdziwy sukces włoskich oznaczeń geograficznych, zarówno pod względem wzrostu na rynkach, jak i modelu rozwoju terytorialnego, nastąpił wraz ze zorganizowaniem się podmiotów działających w tym sektorze.

Konsorcja stworzyły skuteczny i zorganizowany system, zdolny do zarządzania i koordynowania rozwoju łańcuchów dostaw w coraz bardziej złożonym kontekście produkcyjnym, gospodarczym i regulacyjnym.

Muszą one stanowić co najmniej 66% produkcji objętej ochroną. W przypadku wina wymagany jest również określony udział plantatorów winorośli. Ich misja jest jasna: ochrona i promocja produktów DOP i IGP.

Poprzez działania promocyjne, waloryzacyjne i informacyjne skierowane do konsumentów konsorcja są w stanie umocnić i zwiększyć konkurencyjność produktów DOP i IGP na rynku, zapewniając precyzyjną i spójną komunikację. Ponadto odgrywają one kluczową rolę w ochronie tych oznaczeń, nieustannie zwalczając różne nielegalne działania.

Konsorcja ochrony zarządzają i koordynują liczne działania związane z rozwojem całego łańcucha dostaw. Obejmuje to zmianę specyfikacji, definiowanie narzędzi dystrybucji wartości, opracowywanie planów regulacyjnych, innowacje w procesach transformacji energetycznej, badania naukowe i zarządzanie zezwoleniami na produkty wytwarzane ze składników DOP i IGP. Promują również turystykę enogastronomiczną, a także działania szkoleniowe i edukacyjne w zakresie żywienia.

Obecność, rozwój i zaangażowanie konsorcjów ochrony w Włoszech pozwoliły sektorowi oznaczeń geograficznych na stworzenie modelu rozwoju, który łączy przedsiębiorstwa, instytucje i inne podmioty na danym terytorium, potwierdzając w ten sposób szerszą i odnowioną koncepcję jakości produktów rolno-spożywczych.

PRODUKTY ROLNO-SPOŻYWCZE

330 WŁOSKICH PRODUKTÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH DOP, IGP I STG

Włochy są obecnie krajem o największej liczbie produktów rolno-spożywczych z oznaczeniami DOP, IGP i STG zarejestrowanych na poziomie europejskim: 330 oznaczeń geograficznych.

Ponad jedną piątą produktów z Oznaczeniem Geograficznym w Europie pochodzi z Włoch, co świadczy o dwóch podstawowych cechach tego systemu: bogatym dziedzictwie kultury rolniczej, tradycjach rolniczych i gastronomicznych, a także umiejętnościach technicznych i produkcyjnych włoskich regionów. Odzwierciedla to również znaczną zdolność sektora produkcyjnego i systemu publiczno-prywatnego do organizowania się





w uregulowane, skoordynowane i przejrzyste łańcuchy dostaw.

Włoskie produkty ze znakiem DOP (Chroniona Nazwa Pochodzenia) i IGP (Chronione Oznaczenie Geograficzne), rozpowszechnione na całym półwyspie, stanowią podstawę różnych kuchni regionalnych i lokalnych. Są one filarami dwóch symboli światowego dziedzictwa rolno-spożywczego: kuchni włoskiej i diety śródziemnomorskiej. Wzajemne oddziaływanie surowców i gastronomii staje się kluczowym elementem podkreślającym jakość żywności i jej wkład w zdrowe i pełne życie.

Dziedzictwo włoskich produktów jest bogate i różnorodne. Szczególnie wyróżniają się sery, które są bardzo popularne w północnych Włoszech, gdzie duże łańcuchy produkcyjne sąsiadują z serami ovczymi z centrum kraju i wysp, a także serami świeżymi z południa. Istotną rolę odgrywają również produkty mięsne, z 43 oznaczeniami obejmującymi zarówno duże produkcje z doliny Emilli-Romanii, jak i niszowe produkty wysokiej jakości rozsiane w całym kraju.

Istnieją również mniej znaczące kategorie, ale istotne pod względem produkcji i wpływu gospodarczego, takie jak ocet balsamiczny – jeden z głównych produktów eksportowych – oraz makaron, który w ostatnich latach zyskał popularność i wartość na rynkach. Znacząca różnorodność biologiczna Włoch dała początek 50 rodzajom oliwy z oliwek extra virgin (z pierwszego tłoczenia), 124 łańcuchom produkcji i dostaw owoców, warzyw i zbóż, 17 produktom piekarniczym i cukierniczym, 6 rodzajom świeżego mięsa, czekoladzie i wielu innym lokalnym produktom doskonałej jakości.

Ta różnorodność znajduje odzwierciedlenie w różnych łańcuchach dostaw, które różnią się pod względem wielkości, organizacji i rozpowszechnienia na rynkach. Ta wyjątkowa różnorodność stanowi przejaw bogactwa sektora rolno-spożywczego Made in Italy, który łączy tradycję i jakość w każdym produkcie.

WINO

530 WŁOSKICH PRODUKTÓW WINIARSKICH DOP IGP

Historia włoskich nazw pochodzenia sięga 1963 roku, kiedy to wprowadzono dekret prezydencki nr 930, który po raz pierwszy powiązał jakość wina z miejscem jego pochodzenia poprzez wprowadzenie Denominazione di Origine Controllata DOC (*Kontrolowana Nazwa Pochodzenia*). Podejście to

ewoluowało na przestrzeni dziesięcioleci, dając początek 530 Chronionym Nazwom Pochodzenia DOP i Chronionym Oznaczeniom Geograficznym IGP obecnie zarejestrowanym w Unii Europejskiej, które reprezentują imponującą różnorodność biologiczną obejmującą 350 odmian winorośli.

Ta różnorodność ma fundamentalne znaczenie dla włoskiej kultury winiarskiej i jest nierozdzielnie związana z krajobrazem kraju, pokrytym winnicami uprawianymi zgodnie z odwiecznymi tradycjami. Związek między winem a krajobrazem jest wyrazem wartości jakościowych, nie tylko z emocjonalnego punktu widzenia, ale także dlatego, że czynniki takie jak morfologia i położenie winnic mają wpływ na jakość wina.

Dziedzictwo to odzwierciedla z jednej strony bogatą tradycję łączącą cechy wina z jego środowiskiem, a z drugiej strony niezwykłą zdolność łańcuchów dostaw do ewolucji i tworzenia jakości poprzez skoordynowany system, wspierany przez przepisy i regulacje dotyczące produkcji. Włochy dysponują jednym z najbardziej zaawansowanych systemów kontroli na świecie, który gwarantuje jakość, solidność i innowacyjność w tym sektorze.

Włoski system produkcji wina dostosowuje się do zmian kulturowych, nowych wyzwań środowiskowych i wymagań nowych konsumentów. Jest to możliwe dzięki narzędziom zapewnianym przez przepisy europejskie oraz nieustannej pracy konsorcjów ochrony, które aktualizują regulaminy produkcji.

Istotnym aspektem jest rosnące znaczenie regionu, które znajduje odzwierciedlenie w etykietach produktów. Łańcuchy dostaw są coraz bardziej zaangażowane w ochronę swojej historycznej tożsamości, charakteryzując wina specyfiką rodzimych odmian winorośli i ich siedlisk oraz określając warunki środowiskowe, które pozwalają sprostać wyzwaniom związanym ze zmianami klimatycznymi.

Ta droga, wytyczona na przestrzeni wieków, przetrwała do dziś dzięki zaangażowaniu wielu podmiotów oraz wyjątkowości terytoriów i nazw, które są unikalne na skalę światową i definiują jakość włoskiego wina.

NAPOJE ALKOHOLOWE

36 WŁOSKICH NAPOJÓW SPIRYTUSOWYCH Z OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM

Sektor napojów alkoholowych o Oznaczeniu Geograficznym obejmuje szereg oznaczeń zarówno na poziomie krajowym, jak i wspólnotowym. Od





destylatów produkowanych na dużą skalę i dystrybuowanych na całym świecie po małe lokalne produkcje, produkty te mają wspólny mianownik: swoje pochodzenie, bogatą tradycję produkcji i renomę związaną z ich nazwą.

Destylacja była historycznie związana z danym terytorium, pod wpływem cech surowców i lokalnych tradycji, które rozwijały się w harmonii z czynnikami klimatycznymi każdego regionu. Na przykład we Włoszech zimny klimat północy sprzyjał większemu spożyciu napojów alkoholowych, a także ułatwiał funkcjonowanie prymitywnych systemów destylacji.

Postęp kulturowy i techniczny doprowadził do rozwoju bezpieczniejszych i lepszych jakościowo metod destylacji i ekstrakcji aromatów. Postępowi temu towarzyszyła ewolucja europejskiego i krajowego prawodawstwa regulującego napoje alkoholowe o oznaczeniu geograficznym, odzwierciedlająca zaangażowanie w ochronę sektora stanowiącego ważne dziedzictwo kulturowe i gospodarcze. Ustawodawstwo obejmuje przepisy dotyczące produkcji i nazewnictwa, a także przepisy podatkowe nakładające surowe kontrole na produkcję i sprzedaż tych napojów. Ponadto w różnych państwach członkowskich UE i krajach pozaeuropejskich stosuje się specjalne podatki akcyzowe.

We Włoszech istnieje obecnie 36 napojów alkoholowych o oznaczeniu geograficznym: dwa z nich posiadają uznanie krajowe, jeden ma charakter transnarodowy (Włochy i Francja), a 33 mają charakter terytorialny i pochodzą z 11 regionów. Przepisy dotyczące każdego z tych regulowanych produktów szczegółowo opisują cechy napoju, możliwe warianty, takie jak leżakowanie i aromaty, a także sposób prezentacji publiczności. Ogólnie rzecz biorąc, sektor ten stanowi cenne świadectwo jakości włoskiej produkcji.

BIORÓŻNORODNOŚĆ I ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ

1055 RAS I ODMIAN CHRONIONYCH W SPECYFIKACJACH PRODUKCYJNYCH

Włochy, dzięki swojemu położeniu geograficznemu i cechom terytorialnym, mogą poszczycić się jedną z najbogatszych na świecie bioróżnorodności roślinnej i zwierzęcej. Ta różnorodność stanowi istotną część włoskich krajobrazów i środowisk naturalnych. Sektory związane z oznaczeniami

geograficznymi, szeroko rozwinięte w kraju, stały się kluczowymi elementami ochrony tego cennego dziedzictwa lokalnych zasobów oraz wsparcia równowagi ekonomicznej regionów produkcyjnych, dzięki codziennemu zaangażowaniu w promowanie zrównoważonej produkcji.

Chronione Nazwy Pochodzenia DOP i Chronione Oznaczenia Geograficzne IGP stanowią skuteczne modele, które chronią jakość produktów rolno-spożywczych i promują różnorodność biologiczną środowiska oraz kulturę regionów. Obejmuje to nie tylko zasoby naturalne i surowce, ale także wiedzę techniczną i tradycje produkcyjne.

W tym kontekście kluczowe znaczenie ma wymiar zrównoważonego rozwoju społecznych obszarów wiejskich, gwarantowany przez znaczący wpływ na zatrudnienie w produkcji, która ze względu na swój charakter nie może być zdelokalizowana. Włochy, jako największy rezerwuár różnorodności biologicznej roślin i zwierząt w Europie, posiadają nieoceniony zasób, który wzbogaca tożsamość kraju, ale który jest również podatny na zagrożenia, zwłaszcza ze względu na zmiany klimatyczne.

Podczas gdy w ostatnich dziesięcioleciach światowe systemy żywnościowe dążyły do produkcji większej ilości żywności przy niższych kosztach i większym zużyciu zasobów, we Włoszech zrównoważony rozwój łańcuchów dostaw produktów objętych oznaczeniami geograficznymi pozwolił chronić jakość produktów rolno-spożywczych, jednocześnie zachowując różnorodność biologiczną środowiska i kulturę regionów.

Sektor produktów ze znakiem Chroniona Nazwa Pochodzenia DOP i Chronione Oznaczenie Geograficzne IGP wspierał konsolidację małych i średnich przedsiębiorstw, które we współpracy z instytucjami publicznymi i społecznościami lokalnymi rozwijały potencjał produkcyjny swoich terytoriów, zapewniając jednocześnie stabilność tkanki społecznej.

Obecnie ponad 850 łańcuchów produkcyjnych wyznacza i chroni dziedzictwo specyficznych zasobów lokalnych: 16 gatunków i 75 ras w przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego, 57 gatunków i około 630 odmian w przypadku produktów roślinnych, a także 350 odmian winorośli. Ta niezrównana różnorodność biologiczna stanowi podstawę systemu produkcji oznaczeń geograficznych, który dąży do tego, aby stać się skutecznym modelem zrównoważonego rozwoju w zakresie jej ochrony i zachowania.





KULTURA

600 ZASOBÓW KULTUROWYCH ZWIĄZANYCH Z PRODUKTAMI DOP I IGP WE WŁOSZECH

Coraz częściej gastronomia i wino, wraz z dziedzictwem artystycznym, stają się prawdziwymi symbolami lokalnymi, które wspólnie reprezentują swoje terytoria i społeczności. Koncepcja żywności jako dziedzictwa jest wynikiem złożonego procesu o głębokich korzeniach geograficznych i historycznych.

We Włoszech proces „tworzenia dziedzictwa” sektora rolno-spożywczego sięga końca XIX wieku, kiedy to Pellegrino Artusi opublikował swoją książkę „La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene” (Włoska Sztuka Dobrego Gotowania). Jednak to przepisy dotyczące etykietowania żywności, promowane przez Unię Europejską i UNESCO, przyczyniły się do zdecydowanego postępu w tym procesie. Przepisy z 1992 r. dotyczące ochrony produktów DOP i IGP oraz Konwencja z 2003 r. w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego wzmocniły związek między żywnością, miejscem i kulturą.

Ponadto produkcja produktów z oznaczeniem DOP i IGP we Włoszech przyczyniła się do umocnienia kultury obywatelskiej i kapitału społecznego, rozumianego jako zbiór sieci stowarzyszeń opartych na rozwoju norm i relacji opartych na zaufaniu na danym terytorium. Oprócz działań bezpośrednio związanych z łańcuchem produkcyjnym, konsorcja ochrony realizują liczne inicjatywy angażujące społeczności lokalne, takie jak projekty edukacyjne i szkoleniowe, festiwale i uroczystości, a także projekty solidarnościowe. Działania te są wyrazem wartości, które przyczyniają się do ochrony i wzrostu kapitału społecznego i kulturowego.

GOSPODARKA DOP

20 MILIARDÓW EURO WARTOŚCI PRODUKCJI ROLNO-SPOŻYWCZEJ I WINIARSKIEJ Z OZNACZENIAMI DOP, IGP, STG

Sektor żywności, wina i napojów alkoholowych posiadających oznaczenia geograficzne odnotował stały wzrost na rynkach światowych, odgrywając kluczową rolę we włoskim systemie rolno-spożywczym.

Produkty DOP i IGP są strategicznymi elementami tego systemu, ponieważ stanowią dziedzictwo gospodarcze związane z danymi terytoriami i są wynikiem zbiorowego wysiłku zorganizowanej sieci, która generuje pozytywne skutki we wszystkich prowincjach kraju, od północy po południe.

Biorąc pod uwagę wpływ tego sektora we Włoszech, łańcuchy dostaw produktów o oznaczeniach geograficznych zyskały tak duże znaczenie, że powstał neologizm: „DOP economy”. Pojęcie to, wprowadzone do debaty publicznej w 2018 r. i oficjalnie uznane w 2021 r. przez słownik Treccani, opisuje system gospodarczy i produkcyjny sektora rolno-spożywczego i winiarskiego produktów DOP i IGP, funkcjonujący jako motor rozwoju dla zagłębiów produkcyjnych rolno-spożywczych i wzrostu eksportu produktów Made in Italy.

DOP economy wyróżnia się nie tylko ze względu na swoje znaczenie gospodarcze, ale także poprzez wkład w podstawowe wartości, takie jak pochodzenie, autentyczność, bezpieczeństwo, tradycja, poszanowanie środowiska i zaangażowanie ludzkie, wartości wspólne dla producentów, konsorcjów ochrony, instytucji i społeczeństwa. Podejście to rozwija się w ramach solidnych ram regulacyjnych i systemu kontroli, stawiając gospodarkę DOP w centrum procesów rozwoju terytorialnego, które łączą sektor rolno-spożywczy z turystyką enogastronomiczną, środowiskiem, kulturą i dobrobytem społecznym.

Ponadto DOP economy korzysta z europejskiego planu promującego konwergencję między oznaczeniami geograficznymi produktów rolno-spożywczych a oznaczeniami geograficznymi produktów nierolniczych. Ta perspektywa wzrostu, oparta na modelu rozwoju, który priorytetowo traktuje certyfikowaną jakość terytorialną, oferuje znaczny potencjał na przyszłość.





USTAWODAWSTWO

REGULACJE PRAWNE DOTYCZĄCE PRODUKTÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH DOP IGP

Ustawodawstwo dotyczące produktów DOP i IGP stanowi jeden z fundamentalnych filarów wspólnej polityki rolnej (WPR). Jego ewolucja była wspierana przez rosnącą uwagę, jaką instytucje krajowe i europejskie poświęcały produktom rolno-spożywczym i winiarskim. Obecnie ramy prawne regulujące produkty DOP i IGP stanowią najbardziej zaawansowany na świecie system ochrony jakości i autentyczności żywności.

Komisja Europejska była kluczowym organem, który skupiał wnioski różnych sektorów i zainicjował debatę na temat konieczności ustanowienia bardziej spójnych, integracyjnych i zrównoważonych przepisów europejskich. Impuls regulacyjny rozpoczął się wraz z opublikowaniem w 1988 r. komunikatu do Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie „Przyszłości obszarów wiejskich”, w którym podkreślono znaczenie sektora rolnego dla jakości żywności i ochrony środowiska.

Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2081/92, przyjęte 14 lipca 1992 r., stanowiło kamień milowy w procesie harmonizacji europejskiego prawodawstwa dotyczącego jakości produktów rolno-spożywczych, ponieważ było pierwszą kompleksową próbą uregulowania kwestii ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia. W rozporządzeniu tym po raz pierwszy zdefiniowano Chronione Nazwy Pochodzenia DOP i Chronione Oznaczenia Geograficzne IGP, ustanawiając zasady, które stały się podstawą obowiązujących przepisów.

W szczególności przepisy te regulowały zasadnicze aspekty dotyczące istnienia Chronionych Nazw Pochodzenia DOP i Chronionych Oznaczeń Geograficznych IGP, takie jak warunki produkcji, procedura rejestracji oraz właściwe organy odpowiedzialne za nadzorowanie prawidłowego stosowania tych przepisów. Ponadto potwierdzono ochronę nadanej nazwie produktu przez rejestr.

Zasady te zostały następnie uzupełnione i rozwinięte w rozporządzeniu Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r., które z kolei zostało uchylone i zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r.

Ten ostatni stanowi obecnie najbardziej kompletną formułę europejskich przepisów dotyczących zasad, które zostały określone, niekiedy w formie embrionalnej, w poprzednich rozporządzeniach. Stał się on wspólnym punktem odniesienia dla wszystkich certyfikowanych systemów jakości w zakresie oznaczeń geograficznych produktów rolnych i spożywczych.

Nowe przepisy wprowadziły istotne regulacje, które uwzględniły niektóre postulaty zgłaszane w ostatnich latach przez włoskie konsorcja ochrony. Wśród nich znalazły się:

- uznanie szczególnej roli stowarzyszeń producentów, w szczególności konsorcjów ochrony produktów we Włoszech;
- ochrona z urzędu w celu zapewnienia równoważnych warunków ochrony produktów DOP i IGP we wszystkich państwach członkowskich Unii Europejskiej;
- standaryzacja symboli graficznych na etykietach produktów pakowanych, które wraz z nazwą i logo każdej nazwy pozwalają na jasną i wyraźną identyfikację produktów rolno-spożywczych w odróżnieniu od produktów konwencjonalnych.

Nowy krok naprzód: Rozporządzenie (UE) 2024/1143 dotyczące wszystkich oznaczeń geograficznych.

13 maja 2024 roku weszło w życie nowe Rozporządzenie (UE) 1143/2024, które stanowi historyczny kamień milowy dla systemu oznaczeń geograficznych. Po raz pierwszy wszystkie produkty posiadające oznaczenie geograficzne – rolno-spożywcze, winiarskie oraz napoje spirytusowe – zostały objęte wspólną podstawą prawną.

Rozporządzenie, będące częścią strategii „Od pola do stołu” (Farm to Fork), koncentruje się na czterech kluczowych obszarach: grupach producentów, uproszczeniu procedur, ochronie oraz zrównoważonym rozwoju. Celem jest odpowiedź na potrzeby sektora i rozwiązanie problemów, które dotychczas powodowały nieoptymalne sytuacje.

Nowe „Jednolite przepisy jakości” przyznają grupom producentów – we Włoszech reprezentowanym przez konsorcja ochrony – kluczową rolę, rozszerzając ich kompetencje oraz zachęcając państwa, które jeszcze nie mają krajowego systemu ochrony, do jego utworzenia. Wśród najważniejszych nowości znajdują się m.in. działania przeciwko praktykom obniżającym





wartość produktu oraz rozwój działań informacyjnych i promocyjnych w zakresie turystyki enogastronomicznej. Nie zabrakło również odniesienia do praktyk zrównoważonych, które grupy producentów mogą przyjmować i egzekwować w całym łańcuchu wartości.

W zakresie ochrony Rozporządzenie zwraca szczególną uwagę na nowe typy rynków, wprowadzając ochronę z urzędu w internecie poprzez systemy geoblokowania i alerty zarządzane przez EUIPO, a także w systemie nazw domenowych. Doprecyzowano również przypadki z przeszłości, takie jak Prosek „wyprodukowany w Chorwacji”, ustanawiając, że nie można stosować krajowych norm technicznych ani tradycyjnych określeń, które odpowiadają lub przywołują uznaną nazwę pochodzenia. Rozporządzenie zapewnia także ochronę na poziomie Unii dla produktów przetworzonych zawierających oznaczenie geograficzne i wskazujących je na etykiecie – podobnie jak włoski system zezwoleń wydawanych przez konsorcja.

Kolejnym istotnym aspektem jest uproszczenie procedur: skrócono terminy rozpatrywania wniosków o rejestrację oraz zmian w specyfikacjach produktów, z większym zakresem kompetencji przekazanym władzom krajowym. W obszarze przejrzystości wprowadzono obowiązek umieszczania na etykiecie nazwy producenta obok oznaczenia geograficznego, co zwiększa zaufanie konsumentów.

Reforma w pełni integruje system oznaczeń geograficznych ze strategiami unijnymi Zielonego Ładu i „Od pola do stołu”, wspierając zdolność przedsiębiorstw do inwestowania w praktyki zrównoważone oraz w bardziej konkurencyjny, sprawiedliwy i jakościowy model łańcucha wartości. W tym kontekście konsorcja ochrony odgrywają kluczową rolę, decydując, które praktyki społeczne, środowiskowe lub gospodarcze przyjąć, i publikując je w raporcie zrównoważonego rozwoju.

Rejestracja znaku DOP lub IGP nie tylko przynosi znaczne korzyści ekonomiczne wszystkim podmiotom w łańcuchu produkcji, ale także zapewnia wysoki poziom ochrony zarejestrowanych nazw. Nazwy te i ich symbole graficzne gwarantują autentyczność produktu, chroniąc zarówno konsumenta, jak i zarejestrowaną nazwę przed niewłaściwym użyciem, podrobieniem, przywłaszczeniem i innymi nieuczciwymi praktykami związanymi z produktami DOP i IGP.

Klasyfikacja przewidziana dla produktów rolno-spożywczych DOP IGP:

- Klasa 1.1 Mięso świeże
- Klasa 1.2 Produkt wytworzony na bazie mięsa
- Klasa 1.3 Sery

- Klasa 1.4 Inne produkty pochodzenia zwierzęcego
- Klasa 1.5 Oleje i tłuszcze
- Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże i przetworzone
- Klasa 1.7 Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich
- Klasa 1.8 Inne produkty wymienione w załączniku do I Traktatu
- Klasa 2.1 Piwo
- Klasa 2.2 Czekolada i produkty pochodne
- Klasa 2.3 Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze
- Klasa 2.4 Napoje z ekstraktów roślinnych
- Klasa 2.5 Makarony
- Klasa 2.6 Sól
- Klasa 2.7 Naturalne gumy i żywice
- Klasa 2.8 Pasta musztardowa
- Klasa 2.9 Siano
- Klasa 2.10 Olejki eteryczne
- Klasa 2.11 Korek
- Klasa 2.12 Koszenila
- Klasa 2.13 Kwiaty i rośliny ozdobne
- Klasa 2.14 Bawełna
- Klasa 2.15 Wełna
- Klasa 2.16 Wiklina
- Klasa 2.17 Len trzepany
- Klasa 2.18 Skóra
- Klasa 2.19 Futro
- Klasa 2.20 Pióra

Regulacje prawne dotyczące produktów winiarskich DOP IGP

Historia włoskich przepisów dotyczących nazw w sektorze winiarskim rozpoczęła się w 1963 r. wraz z wydaniem Dekretu Prezydenckiego – D.P.R. nr 930 z dnia 12 lipca 1963 r., który po raz pierwszy regulował związek między jakością wina a jego miejscem pochodzenia. Odbyło się to poprzez wprowadzenie nowej koncepcji Denominazione di Origine Controllata DOC (*Kontrolowanej Nazwy Pochodzenia*).

Od czasu wejścia w życie ustawy nr 164 z dnia 10 lutego 1992 r. Włochy stosują europejskie dyrektywy dotyczące produkcji wina. W ten sposób pojęcie jakości wina jest powiązane z pojęciem *terroir* poprzez definicję win jakościowych produkowanych w określonych regionach (Vqprd), które





można podzielić na trzy hierarchiczne kategorie jakościowe:

- Wina z Denominazione di Origine Controllata DOC (Kontrolowana Nazwa Pochodzenia);
- Wina z Denominazione di Origine Controllata e Garantita DOCG (Chroniona i Gwarantowana Nazwa Pochodzenia);
- Wina stołowe z Indicazione Geografica Tipica IGT (Typowe Oznaczenie Geograficzne).

Wraz z wejściem w życie Rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 z dnia 29 kwietnia 2008 r., uchylonym następnie Rozporządzeniem (WE) nr 491/2009 z dnia 25 maja 2009 r., zreformowano Wspólną Organizację Rynku Wina (WOR), wprowadzając środki ochrony dla win takich jak DOP lub IGP. Rozwiązanie to ustanowił spójne ramy ochrony oznaczeń geograficznych zarówno w odniesieniu do wina, jak i produktów rolno-spożywczych.

Dekret ustawodawczy nr 61 z dnia 8 kwietnia 2010 r., uchylony i zastąpiony Ustawą nr 238 z dnia 12 grudnia 2016 r. (Tekst jednolity dotyczący winorośli i wina), stanowi, że wina DOCG i DOC muszą być klasyfikowane jako wina DOP, natomiast wina IGT są identyfikowane za pomocą skrótów stosowanych w odniesieniu do produktów rolno-spożywczych zarejestrowanych jako IGP.

Niemniej jednak Ustawa z 2016 r. zezwala na dalsze stosowanie terminów DOCG, DOC i IGT, ponieważ skróty te są używane od ponad dziesięciu lat i są głęboko zakorzenione w języku związanym z winem.

Wina, które w wyniku kontroli przeprowadzonych przez organy publiczne lub prywatne organy kontrolne upoważnione przez Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa, są zgodne z przepisami dotyczącymi produkcji określonego produktu DOP lub IGP, mogą być oznaczone tymi samymi symbolami, które odpowiadają oznaczeniom geograficznym zarejestrowanym na poziomie europejskim.

Nowe przepisy wzmacniają związek między cechami charakterystycznymi wina a jego pochodzeniem geograficznym poprzez przyjęcie następujących zasad:

- Wyjaśnienie elementów definiujących powiązanie z terytorium w specyfikacjach produkcji.
- Obowiązek, aby obszary przetwarzania i butelkowania wina pokrywały się.
- Utrata prawa do powoływania się na określoną nazwę dla moszczy i win,

które mogłyby uzyskać oznaczenie DOP lub IGP, a które opuszczają określony obszar produkcji, z wyjątkiem przypadków wyraźnie przewidzianych w specyfikacji produkcji.

Na poziomie europejskim przepisy dotyczące oznaczeń geograficznych win zostały włączone do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych. Rozporządzenie to gromadzi, uzupełnia i porządkuje dotychczasowe, niekompletne przepisy. Następnie Komisja Europejska rozpoczęła szereg prac mających na celu przygotowanie aktów delegowanych i wykonawczych niezbędnych do wdrożenia przepisów dotyczących win z Chronioną Nazwą Pochodzenia DOP i Chronionym Oznaczeniem Geograficznym IGP. Wśród nich na szczególną uwagę zasługują Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 2019/33 z dnia 17 października 2018 r. oraz Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 2019/34, również z dnia 17 października 2018 r. Rozporządzenia te zmieniają procedurę ochrony i modyfikacji Chronionych Nazw Pochodzenia DOP i Chronionych Oznaczeń Geograficznych IGP oraz tradycyjnych terminów, a także przepisy dotyczące etykietowania i prezentacji.

Tradycyjne oznaczenia

Są one stosowane w celu:

- wskazania, że produkt posiada oznaczenie DOP lub IGP zgodnie z przepisami europejskimi i ustawodawstwem państwa członkowskiego;
- określenia metody produkcji lub dojrzewania, jakości, koloru, rodzaju miejsca lub wydarzenia związanego z historią produktu posiadającego oznaczenie DOP lub IGP.

Kategorie

Rodzaje produktów winiarskich, dla których można złożyć wniosek o rejestrację jako DOP lub IGP, określone poniżej, są wymienione w pkt: 1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16 załącznika VII, część II Rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 z dnia 29 kwietnia 2008 r.

Klasy przewidziane dla produktów winiarskich DOP IGP

1. Wino
3. Wino likierowe
4. Wino musujące
5. Gatunkowe wino musujące





6. Gatunkowe aromatyzowane wino musujące
8. Wino półmusujące (frizzante)
9. Wino półmusujące gazowane
11. Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy
15. Wino z suszonych winogron
16. Wino z przejrzalnych winogron

Przepisy dotyczące napojów spirytusowych IG

Napoje spirytusowe mogą być rejestrowane na poziomie europejskim wyłącznie jako Oznaczenia Geograficzne (Indicazione Geografica IG), w przeciwieństwie do produktów rolno-spożywczych i win. Przepisy europejskie dotyczące napojów spirytusowych zostały wprowadzone po raz pierwszy Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 z dnia 15 stycznia 2008 r. i zostały uzupełnione Rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 716/2013 z dnia 25 lipca 2013 r.

Wymienione powyżej przepisy:

- nadają definicję napoju spirytusowego ;
- wymieniają kategorie dopuszczone na terytorium Unii Europejskiej;
- określają metody produkcji, nazewnictwo, prezentację i etykietowanie zarejestrowanych napojów spirytusowych, a także ich wykorzystanie w produkcji i etykietowaniu innych produktów spożywczych;
- określają minimalną zawartość alkoholu, która musi być stosowana do produkcji napojów spirytusowych i wszelkich innych napojów alkoholowych.

Wspomniane Rozporządzenie (WE) nr 110/2008 zostało zmienione i uchylone nowym Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2019/787 z dnia 17 kwietnia 2019 r. Wraz z nowymi przepisami zaktualizowano przede wszystkim przepisy dotyczące definicji, opisu, prezentacji i etykietowania napojów spirytusowych.

Po drugie, dokonuje się przeglądu metod rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych, uwzględniając najnowsze doświadczenia, innowacje technologiczne, zmiany na rynku i oczekiwania konsumentów.

W szczególności rozporządzenie (UE) nr 2019/787 stanowi, że napój alkoholowy można uznać za napój spirytusowy, jeżeli:

- jest przeznaczony do spożycia przez ludzi;
- ma szczególne właściwości organoleptyczne;
- jego minimalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 15%, z nielicznymi wyjątkami;
- został wyprodukowany bezpośrednio lub poprzez zmieszanie napoju spirytusowego z jednym lub kilkoma rodzajami innych napojów.

Ponadto należy zaznaczyć, że w mieszanke można stosować napoje spirytusowe i/lub alkohol etylowy pochodzenia rolniczego lub destylaty pochodzenia rolniczego i/lub inne napoje alkoholowe i/lub napoje.

Podobnie jak w przypadku produktów rolno-spożywczych i win, wnioski o rejestrację napojów spirytusowych należy składać bezpośrednio do Komisji Europejskiej za pośrednictwem państwa członkowskiego pochodzenia produktu, wraz z kartą techniczną zawierającą opis wymagań niezbędnych do uzyskania uznania oznaczenia geograficznego.

W karcie technicznej należy podać następujące informacje:

- nazwa i kategoria napoju spirytusowego;
- nazwisko i adres wnioskodawcy;
- opis produktu zawierający główne cechy fizyczne, chemiczne i/lub organoleptyczne oraz stosowaną metodę produkcji;
- określenie obszaru geograficznego, którego dotyczy wnioszek, oraz elementów świadczących o związku między produktem a terytorium produkcji;
- wszelkie uzupełnienia dotyczące oznaczenia geograficznego lub szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania.

Kategorie przewidziane dla napojów spirytusowych IG (Indicazione Geografica - Oznaczenie Geograficzne)

1. Rum
2. Whisky lub whiskey
3. Okowita zbożowa
4. Okowita z wina
5. Brandy lub Weinbrand
6. Okowita z wyłoków winogron lub grappa
7. Okowita z wyłoków z owoców
10. Okowita z cydru, okowita z perry oraz okowita z cydru i perry





- 15. Wódka
- 17. Geist (uzupełniony nazwą użytego owocu lub innego surowca)
- 18. Goryczka
- 19. Napój spirytusowy aromatyzowany jałowcem
- 24. Akvavit/aquavit
- 25. Napoje spirytusowy anyżowy
- 29. *Anis* destylowany
- 30. Gorzki napój spirytusowy lub *bitter*
- 33. Likier
- 34. Krem (uzupełnione nazwą użytego owocu lub innego surowca)
- 40. Nocino lub orehovec
- Inne napoje spirytusowe

KONSORCJA OCHRONY



ORIGIN ITALIA

Jest to Włoskie Stowarzyszenie Konsorcjów Oznaczeń Geograficznych, które zrzesza Konsorcja Ochrony produktów rolno-spożywczych DOP IGP. Jego zadaniem jest reprezentowanie zbiorowych potrzeb Konsorcjów Ochrony, uznanych przez Ministerstwo Rolnictwa.

Zostało założone w 2006 roku jako AICIG, Associazione Italiana Consorzi Indicaioni Geografiche (Włoskie Stowarzyszenie Konsorcjów Oznaczeń Geograficznych). Do Origin Italia należy obecnie 82 konsorcjów produktów DOP IGP oraz Stowarzyszenie Konsorcjów AFIDOP (Associazione Formaggi Italiani DOP e IGP - Stowarzyszenie Włoskich Serów DOP i IGP) i SALUMITALIA (Istituto Salumi Italiani Tutelati - Instytut Chronionych Włoskich Wędlin), które reprezentuje ponad 95% włoskiej produkcji produktów z oznaczeniem geograficznym. Na poziomie międzynarodowym stowarzyszenie jest powiązane z organizacjami Origin Mondo i Origin Europa oraz jest członkiem-założycielem Fundacji Qualivita.

Origin Italia

Tel. +39 06 4420.2718

Web: www.origin-italia.it

ORIGIN MONDO

Jest to organizacja pozarządowa typu non-profit z siedzibą w Genewie, globalny sojusz oznaczeń geograficznych z różnych sektorów, reprezentujący około 500 stowarzyszeń producentów i innych instytucji związanych z oznaczeniami geograficznymi z 40 krajów.

Origin Mondo

E-mail: info@origin-gi.com

Web: www.origin-gi.com

ORIGIN EUROPA

Z siedzibą w Brukseli, odpowiada za relacje z instytucjami europejskimi i zainteresowanymi stronami na szczeblu wspólnotowym. Zapewnia doradztwo i wiedzę specjalistyczną w kwestiach związanych z własnością intelektualną, rolnictwem, promocją i handlem oznaczeniami geograficznymi.

https://www.origin-gi.com/web_articles/origin-eu/

KRAJOWA RADA DS. ZWALCZANIA PODRÓBEK I FAŁSZERSTW WŁOSKICH PRODUKTÓW – CNALCIS

CNALCIS jest międzyresortowym organem pełniącym funkcję motoryczną i koordynacyjną w zakresie działań strategicznych podejmowanych przez poszczególne administracje, którego celem jest poprawa ogólnych działań mających na celu zwalczanie podrabiania produktów na poziomie krajowym oraz fałszywego przywoływania włoskiego pochodzenia. Origin Italia jest członkiem Stałej Komisji Doradczej Sił Produkcyjnych CNALCIS.

CNALCIS

E-mail: cnalcis.segreteria@mise.gov.it

Tel: +39 06 4705 5792 - 5616

Web: <https://cnalcis.mise.gov.it/>





Origine, produzione, ricette
Olio Extra Vergine di Oliva

Oliwa z oliwek extra vergine

Włochy są uważane za światowego lidera w produkcji wysokiej jakości oliwy z oliwek, a także są pierwszym krajem pod względem spożycia tego produktu. Oliwa z oliwek extra vergine jest wszechstronna w kuchni i bardzo lekkostrawna, stanowi główny i najważniejszy składnik diety śródziemnomorskiej.

Kategoria

Kategoria oliwy z oliwek obejmuje 50 oznaczeń i stanowi 1,0% wartości produkcji sektora spożywczego DOP (Denominazione di Origine Protetta – Chroniona Nazwa Pochodzenia) i IGP (Indicazione Geografica Protetta – Chronione Oznaczenie Geograficzne) oraz 1,3% wartości eksportu produktów rolno-spożywczych IG (Oznaczenie Geograficzne – Indicazione Geografica).

Wartość

Różnorodność klimatu, wysokości nad poziomem morza i krajobrazów półwyspu sprzyja uprawie wielu odmian drzew oliwnych: 360 odmian, niektóre z nich bardzo stare, a wiele z nich unikalne. Prawdziwe bogactwo włoskiej oliwy z oliwek extra vergine tkwi zatem w jej różnorodności, która nadaje jej gamę aromatów i smaków reprezentatywnych dla całego terytorium pochodzenia.

Terra di Bari DOP i Toscana IGP stanowią 49% całkowitej wartości, która w połączeniu z Sicilia IGP, Val di Mazara DOP i Riviera Ligure DOP osiąga 75%, przy czym silny wpływ ma spadek wartości Toscana IGP.

Pochodzenie

Historia oliwy z oliwek we Włoszech rozpoczęła się tysiące lat temu: pozostałości drzew oliwnych znaleziono w różnych częściach kraju, od północy po południe. Metody produkcji oliwy z oliwek zostały udoskonalone przez Rzymian, którzy opracowali specjalne techniki i wiedzę dotyczącą zbiorów, tłoczenia, mielenia i przechowywania produktu. Drzewa oliwne i oliwa z oliwek miały ogromne znaczenie w Kościele katolickim.





To właśnie wspólnoty religijne we Włoszech odegrały kluczową rolę w konserwacji oliwy z oliwek i zachęcaniu do ciągłej uprawy drzew oliwnych w kraju. W okresie między XI a XII wiekiem odnotowano znaczny wzrost liczby gajów oliwnych na południu Włoch, podczas gdy regiony środkowe i północne (takie jak Toskania i Liguria) zaczęły uprawiać drzewa oliwne od XV wieku. Na przestrzeni wieków włoska oliwa z oliwek zyskała reputację produktu najwyższej jakości i wyjątkowej autentyczności.

Produkcja

Po zbiorach i przed mechaniczną ekstrakcją oliwy zdrowe oliwki wysokiej jakości są przechowywane nie dłużej niż 24-48 godzin. Przed rozpoczęciem procesu przetwarzania są one odszypułkowane i dokładnie myte wodą pitną.

Seria operacji technologicznych prowadzi do ekstrakcji kropli oliwy z oliwek. Operacje te mogą wpływać na całkowitą zawartość fenoli, zmieniając ostateczny smak i aromat oliwy z oliwek. W celu ekstrakcji przygotowuje się pastę, która następnie jest mieszana powolnymi, ciągłymi ruchami.

Czas i temperatura są kontrolowane ze szczególną uwagą, aby zapewnić najlepsze wydobycie i najwyższą jakość oliwy. Obecnie stosowane przemysłowe metody mechanicznego tłoczenia to:

- tłoczenie,
- perkolacja,
- systemy odśrodkowe.

Metody te opierają się odpowiednio na zasadach: zastosowania ciśnienia (silna siła), napięcia powierzchniowego (słaba siła) oraz siły odśrodkowej (silna siła). Po przechowywaniu luzem, które zapewnia ostateczne usunięcie zanieczyszczeń, oliwa jest pakowana.

Cecha wyróżniająca

Drzewo oliwne jest wyjątkową, wiecznie zieloną rośliną. Rośnie w klimacie subtropikalnym na całym świecie, osiągając wysokość od 3 do 12 metrów. W uprawie oliwek kluczowa jest cierpliwość: drzewa muszą dojrzewać co najmniej 15 lat, zanim przyniosą znaczące plony, ale później mogą dawać oliwki wysokiej jakości przez kolejne 65 lat.

- Oliwa z oliwek jest zazwyczaj rozlewana do butelek z ciemnozielonego szkła. Nie jest to jedynie wybór estetyczny, lecz stanowi kluczowy

element jej przechowywania. Światło może bowiem osłabiać właściwości produktu poprzez proces utleniania, który zmienia korzystne związki chemiczne i wpływa na zawartość przeciwutleniaczy. Z tego powodu ważne jest, aby przechowywać oliwę w ciemnym pojemniku, unikać lodówki i trzymać ją w szafce w temperaturze pokojowej, ponieważ kondensacja rozcieńcza oliwę i pogarsza jej właściwości.

- Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia to świeży sok z wyciśniętych oliwek, bogaty w aromaty, smaki i wartości odżywcze, które ulegają pogorszeniu pod wpływem tlenu, światła oraz zbyt wysokich lub zbyt niskich temperatur. Dobry wybór przy zakupie oraz właściwe przechowywanie są kluczowe, aby zapewnić jej dłuższą trwałość.
- Co sprawia, że oliwa EVO (oliwa z oliwek extra vergine) jest tak dobra? Skład produktu, typowość jego aromatów i delikatny smak zależą w dużej mierze od rodzaju drzewa (odmiany - *cultivar*), technik uprawy, stopnia dojrzałości owoców, warunków klimatycznych, metod zbioru, technologii tłoczenia oraz sposobów przechowywania.
- Czy moment zbioru wpływa na jakość oliwy? Faza dojrzewania oliwki, czyli moment, w którym jej kolor zaczyna zmieniać się z zielonego na czarno-fioletowy, wskazuje optymalny czas zbioru. Oliwa produkowana w tej początkowej fazie dojrzewania jest zdrowsza, ponieważ zawiera więcej substancji przeciwutleniających.



Obszary produkcji

Olio Extra Vergine di Oliva DOP Chianti Classico

*Oliwa z oliwek Extra Vergine DOP
Chianti Classico*

Obszar produkcji oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia Chianti Classico DOP rozciąga się na liczne gminy w prowincjach Siena i Florencja. Obejmuje tereny: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti w całości oraz częściowo Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa i Tavarnelle Val di Pesa. Obszar ten odpowiada strefie wyznaczonej dla wina Chianti Classico, opisanej w Dekrecie Międzyministerialnym z dnia 31 lipca 1932 roku.

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia DOP. Chianti Classico wytwarzana jest z następujących odmian oliwek, występujących pojedynczo lub w połączeniu, w co najmniej 80% składu oliwy: Frantoio, Correggiolo, Moraiolo i Leccino.

Toscana Toskania



Kolor: od intensywnej zieleni do zieleni ze złotawymi refleksami.

Zapach: czysty, oliwkowy i owocowy.

Smak: ziołowy, z nutami liścia oliwnego, karczocha i ostu.

Czas zbioru / produkcji: rozlew do butelek dozwolony do 31 października roku następującego po roku produkcji; dopuszczenie do spożycia następuje w lutym kolejnego roku.

Olio Extra Vergine di Oliva DOP Dauno

Oliwa z oliwek Extra Vergine DOP

Dauno

Obszar produkcji oliwy z oliwek o Chronionej Nazwie Pochodzenia Dauno rozciąga się na liczne gminy w prowincji Foggia.

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia DOP. Dauno może posiadać dodatkowo następujące oznaczenia geograficzne: „Alto Tavoliere”, „Basso Tavoliere”, „Gargano” i „Subappennino”.

Puglia
Apulia



Kolor: od zielonego do żółtego
(dla wszystkich odmian).

Zapach: fruttato – „Alto Tavoliere” z nutami
świeżych owoców i słodkich migdałów;
„Subappennino” – z nutami świeżych owoców;
„Gargano” – ziołowy.

Smak: fruttato „Basso Tavoliere” z delikatnym,
pikantnym i gorzkawym posmakiem;
„Alto Tavoliere” – z nutą migdała.

Czas zbioru / produkcji: zbiór oliwek musi
odbywać się przed 30 stycznia każdego roku.

Olio Extra Vergine di Oliva DOP Garda

*Oliwa z oliwek Extra Vergine DOP
Garda*

Oliwki z rejonu Garda pochodzą z uprzywilejowanego obszaru położonego między jeziorami a górami. Oliwa ta wytwarzana jest nad Jeziorem Garda, znanym również jako Benaco, które jest największym z włoskich jezior. Od południowej strony jezioro otaczają wzgórza uformowane w wyniku cofania się lodowców. Na północy teren jest wyższy i węższy, otoczony imponującymi pasmami górskimi, które nadają jezioru jego charakterystyczny kształt. Góry te, wraz z przebiegającym wzdłuż jeziora fiordem, chronią je, tworząc szczególnie łagodny i śródziemnomorski klimat.

Oliwa z oliwek Extra Vergine Garda DOP może posiadać dodatkowo następujące oznaczenia geograficzne: „Bresciano”, „Orientale” e „Trentino”.

Lombardia



Garda DOP „Bresciano”

Kolor: od zielonego do żółtego.

Zapach: owocowy – średni lub lekki.

Smak: owocowy z delikatnym, gorzkim i pikantnym posmakiem.

Garda DOP „Orientale”

Kolor: intensywnie zielony, wyraźnie zaznaczony.

Zapach: lekko owocowy.

Smak: owocowy, z nutą słodkiego migdała.

Garda DOP „Trentino”

Kolor: zielony ze złotymi refleksami.

Zapach: lekko owocowy, z ziołową nutą.

Smak: wyrazisty, delikatnie owocowy.

Czas zbioru / produkcji: dla wszystkich odmian zbior oliwek musi się odbywać przed 15 stycznia każdego roku.

Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure

Oliwa z oliwek Extra vergine DOP

Riviera Ligure

Dwa tysiące lat historii – to punkt wyjścia, by zrozumieć, co naprawdę oznacza uprawa oliwek w Ligurii. Ligurowie poznali oliwę produkowaną w greckich koloniach Italii, sprzedawaną przez Etrusków, stanowiącą filar kultury śródziemnomorskiej. Zнали również *olivastro* – dziko rosnącego kuzyna oliwki domowej.

Rzymska kolonizacja wprowadziła pierwsze formy uprawy drzew oliwnych w Ligurii. Pomimo upadku Cesarstwa Rzymskiego, praktyka ta przetrwała dzięki tradycji bizantyjskiej aż do inwazji Longobardów w 643 r. n.e. Od XI wieku średniowieczne dokumenty wspominają o ponownym rozkwicie uprawy oliwek, choć w Ligurii pozostawała ona działalnością raczej poboczną, towarzyszącą dominującym uprawom winorośli i drzew owocowych.

Wraz z postępującym rozszerzaniem władzy Genui nad Ligurią, miasto zaczęło wspierać produkcję wina i oliwy w regionie. Wielcy właściciele ziemscy, w tym zakony religijne takie jak cystersi, odegrali ważną rolę w selekcji odmian i rozwoju upraw oliwnych. Po kryzysie XIV wieku produkcja oliwy znacząco wzrosła, co doprowadziło do jej rozkwitu i modernizacji.

Liguryjska oliwa stała się cennym produktem wykorzystywanym w gastronomii, kosmetyce i medycynie, eksportowanym nawet do Toskanii i Europy Północnej. W XIX wieku powstały duże przedsiębiorstwa zajmujące się eksportem oliwy, tworząc tradycję, która sprawiła, że oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia DOP stała się jednym z filarów śródziemnomorskiej kultury kulinarnej.

Oliwa z oliwek Extra Vergine DOP Riviera Ligure jest identyfikowana z jednym z następujących oznaczeń geograficznych: „Riviera dei Fiori”, „Riviera del Ponente Savonese” e „Riviera di Levante”.

Liguria



Kolor: od żółtego do żółto-zielonego (dla wszystkich odmian).

Riviera Ligure DOP „Riviera dei Fiori”

Zapach: owocowy o lekkiej lub średniej intensywności.

Smak: owocowy, z wyraźnym odczuciem słodczy i delikatną, ledwie wyczuwalną nutą goryczy i pikantności.

Riviera Ligure DOP „Riviera del Ponente Savonese”

Zapach: owocowy o lekkiej lub średniej intensywności.

Smak: owocowy, z wyraźnym odczuciem słodczy i lekką, ledwie wyczuwalną nutą goryczy i/lub pikantności.

Riviera Ligure DOP „Riviera di Levante”

Zapach: owocowy o lekkiej lub średniej intensywności.

Smak: owocowy, z wyczuwalną słodyczą i możliwą nutą goryczy i/lub pikantności.

Czas zbioru / produkcji: zbiór oliwek musi odbywać się przed 31 marca każdego roku.

Olio Extra Vergine di Oliva DOP Sabina

Oliwa z oliwek Extra Vergine DOP Sabina

Oliwki używane do produkcji Oliwy z oliwek Extra Vergine DOP Sabina muszą być uprawiane na terytorium Sabina. Ten obszar obejmuje: w prowincji Rieti, obszary administracyjne następujących gmin: Cantalupo in Sabina, Casaprota, Casperia, Castelnuovo di Farfa, Collescivolo, Confindi, Cottanello, Fara Sabina, Forano, Frasso Sabino, Magliano Sabina, Mompeo, Montasola, Montebuono, Monteleone Sabino, Montenero Sabino, Montopoli in Sabina, Poggio Catino, Poggio Mirteto, Poggio Moiano, Poggio Nativo, Poggio San Lorenzo, Roccantica, Salisano, Scandriglia, Selci, Stimigliano, Tarano, Toffia, Torricella, Torri, Vacone.

W prowincji Rzymu, obszary administracyjne następujących gmin: Guidonia Montecelio, Fonte Nuova, Marcellina, Mentana, Monteflavio, Montelibretti, Monterotondo, Montorio Romano, Moricone, Nerola, Palombara Sabina, Sant'Angelo Romano, San Polo dei Cavalieri, Roma.

Oliwę z oliwek Extra-Vergine DOP Sabina otrzymuje się z następujących odmian oliwek występujących pojedynczo lub w połączeniu, w co najmniej 75% składu oliwy: Carboncella, Leccino, Raja, Frantoio, Olivastone, Moraiolo, Olivago, Salviana i Rosciola.

Lazio
Lacjum



Kolor: żółto-zielony ze złotymi tonami.

Zapach: owocowy.

Smak: owocowy, aksamitny, zrównoważony, aromatyczny, ze słodkimi, gorzkimi i pikantnymi nutami charakterystycznymi dla świeżych oliw.

Czas zbioru / produkcji: zbiór oliwek i tłoczenie oleju odbywa się między 1 października a 31 stycznia każdego sezonu oliwnego.

Olio Extra Vergine di Oliva DOP Val di Mazara

Oliwa z oliwek Extra Vergine DOP

Val di Mazara

Obszar produkcji obejmuje wszystkie gminy w prowincji Palermo: Alessandria della Rocca, Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Montevago, Ribera, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita del Belice, Sciacca e Villafranca Sicula oraz prowincji Agrigento.

Oliwki wykorzystywane do produkcji Oliwy z oliwek Extra Vergine Val di Mazara DOP muszą pochodzić z obszarów uprawy oliwek nadających się do produkcji oliwy o właściwościach i jakości wymaganej w specyfikacji produktu.

Do produkcji Oliwy z oliwek Extra Vergine Val di Mazara DOP używa się wyłącznie typowe lokalne odmiany oliwek: 90% oliwy pochodzi z odmian Biancolilla, Nocellara del Belice i Cerasuola, a pozostałe 10% z innych odmian rosnących w tym regionie, takich jak Ogliarola Messinese, Giaraffa i Santagatese, lub z niewielkiego odsetka innych typowych lokalnych odmian.

Sicilia
Sycylia



Kolor: żółto-żółty z odcieniami intensywnej zieleni.

Zapach: delikatnie owocowy, z nutą migdałów, o doskonałej trwałości aromatycznej.

Smak: delikatnie owocowy, z lekko słodkim posmakiem.

Czas zbioru / produkcji: zbiór oliwek trwa do 30 grudnia.

Zapraszamy do degustacji!

PRZEPIS

Pieczone bakłażany z concassé z pomidorów



Składniki

- 4 małe bakłażany
- 2 pomidory
- świeża papryczka chili
- pietruszka
- ocet
- oliwa z oliwek extra vergine
- sól

Przygotowanie

krok 1

Obierz pomidory, wytnij gniazda nasienne i pokrój je w kostkę (concassé).

krok 2

Włóż je do miski i dopraw solą, czosnkiem pokrojonym na drobne kawałki, łyżką octu, odrobiną oliwy z oliwek extra vergine, świeżą papryczką chili pozbawioną nasion i pokrojoną w paski, posiekaną pietruszką i zostaw do marynowania na 30 minut.

krok 3

Umyj bakłażany, nie obieraj ich i przekrój wzdłuż na pół. Natnij miąższ w szachownicę, dodaj sól, polej oliwą z oliwek extra virgin i wyłóż do formy wewnątrz do dołu. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 200°C stopni przez ok. 30 minut.

krok 4

Kiedy bakłażany będą upieczone wyłóż je na talerz, na wierzchu połóż marynatę z pomidorów i podawaj. Można je jeść ciepłe lub zimne.

PRZEPIS

Makaron z karczochami i łososiem



Składniki

- 320 g makaronu (np. *rigatoni* lub *penne*)
- 2 karczochy
- 200 g łososa
- 1 ząbek czosnku
- sól, pieprz
- Oliwa z oliwek Extra Vergine Toscano IGP
- szczypiorek lub pietruszka
- 1/2 szklanki białego wina

Przygotowanie

krok 1

Usunąć twarde liście, wewnętrzny meszek i łodygi karczochów (które można zachować do przygotowania zdrowotnej herbaty ziołowej). Na patelni z odrobiną Oliwy z oliwek Extra Vergine Toscano IGP podsmażyć ząbek czosnku, następnie dodać karczochy, posolić, popieprzyć i smażyć, aż się zarumienią.

krok 2

Zagotować wodę na makaron. Gdy woda się zagotuje, ugotować makaron *al dente*. W międzyczasie, na drugiej patelni z odrobiną Oliwy z oliwek Extra Vergine Toscano IGP podsmażyć łososa, wcześniej oczyszczonego ze skóry i ości oraz pokrojonego na kawałki. Usmażyć łososa, posolić i popieprzyć, a następnie podlać białym winem. Gdy wino odparuje, wyłączyć ogień.

krok 3

Połączyć łososa z karczochami i dodać trochę szczypiorku lub pietruszki. Kiedy makaron jest gotowy, przełożyć go na patelnię z sosem i wymieszać z odrobiną Oliwy z oliwek Extra Vergine Toscano DOP i kilkoma łyżkami odłożonej wody z gotowania makaronu. Podawać natychmiast.

Źródło:

Consorzio Extravergine di Qualit  – Qualivit – Olio Toscano IGP
Consorzio Extravergine di Qualit  CEQ

www.ceqitalia.com

Via Francesco Redi, 4 - 00161 Roma

Tel. +39 06 59879428

info@ceqitalia.com



Origine, produzione, ricette
Aceto Balsamico

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (Tradycyjny Ocet Balsamiczny z Modeny)

Opis

Tradycyjny Ocet Balsamiczny z Modeny to przyprawa otrzymywana wyłącznie z moszczu winogron typowych dla prowincji Modeny. Ma minimalny okres leżakowania wynoszący 12 lat. Dla kategorii „Extra Vecchio” (Bardzo Stary) minimalny czas dojrzewania to co najmniej 25 lat.

Obszar produkcji

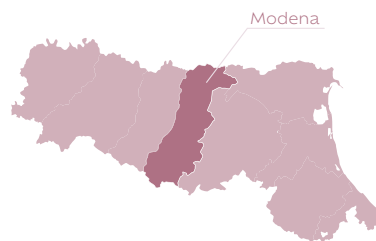
Obszar produkcji Tradycyjnego Octu Balsamicznego z Modeny obejmuje całą prowincję Modena w regionie Emilia-Romania.

Metoda produkcji

Ocet ten jest otrzymywany wyłącznie z moszczu winogron odmian Lambusco, Ancellotta, Trebbiano, Sauvignon, Sgavetta, Berzemino, Occhio di Gatta i innych uprawianych przez winiarzy zarejestrowanych w specyfikacji DOP prowincji Modeny. Po wyciśnięciu świeże moszcze są lekko schładzane przed gotowaniem, aby ułatwić dekantację. Gotowanie odbywa się na bezpośrednim ogniu w otwartych kotłach w średniej temperaturze około 80°C. Następnie ugotowany moszcz pozostawia się do częściowej fermentacji i, zaszczerpiiony starym octem (matką), przenosi się do beczek, gdzie odbywa się fermentacja, acetyfikacja i dojrzewanie przez co najmniej 12 lat. Co roku przeprowadza się proces przelewania (uzupełniania): każda beczka, począwszy od najmniejszej, jest uzupełniana niezbędną ilością octu pobranego z poprzedniej beczki. Ostatnia beczka, największa (tzw. beczka matka), jest napełniana ugotowanym moszczem.



Emilia Romagna





Wygląd i smak

Tradycyjny Ocet Balsamiczny z Modeny wyróżnia się zaskakującą złożonością, wyraźną intensywnością zapachu, harmonią smaku i długą trwałością posmaku. Kolor jest ciemnobrązowy, a smak równoważy słodczy i kwasowość.

Historia

Termin „balsamiczny” pojawia się w dokumentach Ducato Estense (Księstwo Estense), ale pierwsze konkretne odniesienie znajduje się w *Vita Mathildis* (około 1115 r.), spisanej przez benedyktyńskiego mnicha Donizone. Produkcja mogła sięgać czasów Cesarstwa Rzymskiego, kiedy gotowano moszcz winogronowy, aby uzyskać gęstą i niefermentującą przyprawę. Columella, łaciński pisarz agronomii z I wieku n.e., wspominał, że gotowany moszcz w tym rejonie miał tendencję do fermentacji i kwaśnienia. Długi i złożony proces rozwijał się w octowniach (*acetaie*) najbogatszych i arystokratycznych rodzin, gdzie ten ocet – drogi i unikatowy – był powodem do dumy. Najstarsze dowody techniczne obejmują rękopis Giorgio Gallesio (1839) i listy prawnika Francesco Aggazzottiego (1862).

Gastronomia

Tradycyjny Ocet Balsamiczny z Modeny należy przechowywać w temperaturze pokojowej, w dobrze zamkniętym szklanym naczyniu. Jego wszechstronność pozwala na zastosowanie w szerokiej gamie przepisów, od najprostszych po najbardziej wyrafinowane. Szczególnie dobrze komponuje się ze świeżymi i gotowanymi warzywami, risotto, daniami mięsnymi i rybnymi, a także z lodami i owocami.

Sprzedaż

Produkt jest dostępny przez cały rok w dwóch rodzajach: Tradycyjny Ocet Balsamiczny z Modeny (minimalne leżakowanie 12 lat) i Tradycyjny Ocet Balsamiczny z Modeny Extra Vecchio (minimalne leżakowanie 25 lat). Obowiązkowym systemem prezentacji dla wszystkich producentów jest słynna buteleczka o pojemności 100 ml, zaprojektowana przez projektanta Giorgetto Giugiaro, która stała się symbolem produktu.

Cecha wyróżniająca

Tradycyjny Ocet Balsamiczny z Modeny odzwierciedla środowisko regionu, różnorodność winogron uprawianych w Modenie, połączoną ze sztuką gotowania moszczu i corocznymi przelewami między beczkami. Ponadto, dzięki specyficznemu mikroklimatowi, typom użytego drewna, technikom gotowania moszczu, wiekowi używanych beczek i umiejętnościom producenta, każda octownia (*acetaia*) tworzy ocet balsamiczny o unikalnych właściwościach i aromatach.

Konsorcjum Ochrony

W ścisłej współpracy z Organem Kontrolnym (Organismo di Controllo – OdC), Konsorcjum gwarantuje, że wszystkie etapy produkcji są certyfikowane i przestrzegają wysokich standardów jakości wymaganych przez specyfikację DOP. Zobowiązanie to obejmuje również nadzór nad rynkami w celu ochrony produktu przed imitacjami i nieuczciwymi praktykami, strzegąc przejrzystości i integralności, jakiej konsumenci oczekują od produktu o tak wysokiej wartości.

Znak autentyczności

Każda butelka Tradycyjnego Octu Balsamicznego z Modeny posiada charakterystyczną pieczęć, oznaczoną unikatowym numerem seryjnym. Nie jest to tylko ozdoba, ale prawdziwy certyfikat jakości i pochodzenia. Litera „A” poprzedza numer seryjny 12-letniego Tradycyjnego Octu Balsamicznego z Modeny, natomiast litera „E” jest zarezerwowana dla Extra Vecchio (Bardzo Starego), świadcząc o okresie leżakowania i osiągniętym poziomie doskonałości. Drugi numer, powiązany z pierwszym za pomocą tajnego algorytmu, dodatkowo chroni przed imitacjami i gwarantuje integralność każdej butelki.



Aceto Balsamico di Modena (Ocet Balsamiczny z Modeny)



Ocet Balsamiczny z Modeny, znany od czasów rzymskich i ściśle związany z kulturą i historią Modeny, ugruntował swoją pozycję jako ambasador włoskiej doskonałości gastronomicznej na całym świecie, będąc eksportowanym do 120 krajów. Ta przyprawa, otrzymywana z fermentowanego moszczu winogronowego, z dodatkiem octu dojrzewającego i octu winnego, a następnie dojrzewająca w drewnianych beczkach, łączy starożytną historię z udanym dostosowaniem do nowoczesnej kuchni i różnych kultur gastronomicznych. Ocet Balsamiczny z Modeny wyróżnia się delikatnym i trwałym aromatem, harmonijną i przyjemną kwasowością, intensywnym brązowym kolorem oraz słodko-kwaśnym i zrównoważonym smakiem. W 2009 roku Ocet Balsamiczny z Modeny uzyskał od Unii Europejskiej znak Indicazione Geografica Protetta IGP (Chronione Oznaczenie Geograficzne IGP), umacniając tym samym swój prestiż i autentyczność na rynku europejskim.

Opis

Ocet Balsamiczny z Modeny to przyprawa otrzymywana z moszczu winogronowego i octu winnego, która dojrzewa w wysokiej jakości drewnianych naczyniach przez różny okres czasu. Istnieją dwa rodzaje Octu Balsamicznego z Modeny IGP: l'Aceto Balsamico di Modena (Ocet Balsamiczny z Modeny) i Aceto Balsamico di Modena Invecchiato (Ocet Balsamiczny z Modeny Leżakowany).

Obszar produkcji

Obszar produkcji Octu Balsamicznego z Modeny znajduje się w prowincjach Modena i Reggio Emilia, w regionie Emilia-Romania.

Metoda produkcji

Ocet Balsamiczny z Modeny jest otrzymywany z moszczu winogronowego częściowo sfermentowanego, gotowanego i/lub zagęszczonego, pochodzącego wyłącznie z odmian winogron Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana i Montuni. Do tego moszczu dodaje się ocet winny (co najmniej 10%) i określoną ilość octu dojrzewającego przez co najmniej 10 lat, w proporcji nie mniejszej niż 20% mieszanej masy. Produkcja Octu Balsamicznego z Modeny odbywa się zgodnie z tradycyjną metodą acetyfikacji przy użyciu wybranych kultur bakteryjnych albo sprawdzoną metodą powolnej acetyfikacji na powierzchni lub powolnej acetyfikacji z wiórami, po której następuje okres dojrzewania. Zarówno acetyfikacja, jak i leżakowanie odbywają się w beczkach, kadziach lub innych naczyniach z wysokiej jakości drewna, takich jak dąb, kasztan, morwa i jałowiec, przez okres od minimum 60 dni do co najmniej trzech lat dla produktu leżakowanego (invecchiato).

Wygląd i smak

Ocet Balsamiczny z Modeny wyróżnia się klarownym i błyszczącym wyglądem oraz trwałym, intensywnym i delikatnym aromatem, z harmonijną kwasowością i możliwymi nutami drewna. Jego kolor jest intensywnie brązowy, a smak słodko-kwaśny, zrównoważony, przyjemny i charakterystyczny.

Historia

Początki Octu Balsamicznego z Modeny sięgają tradycji starożytnych Rzymian, którzy zaczęli gotować moszcz winogronowy, aby go konserwować i używać zarówno jako napój energetyczny, jak i do przyprawiania oraz słodzenia potraw. Już w 1046 roku wspomina się o tak wyjątkowym occie, który został подарowany cesarzowi Henrykowi III, zgodnie z relacją w *Vita Mathildis* (około 1115 r.) benedyktyńskiego mnicha Donizone. Książka z 1556 roku, zatytułowana *La grassa*, wymienia różne odmiany octu i ich zastosowania, w tym jedną, która wydaje się odpowiadać temu, co znamy dzisiaj. Jednak dopiero w 1747 roku, w rejestrach piwnic książąt d'Este, po raz pierwszy pojawia się termin „Balsamico”. Od XIX wieku Ocet Balsamiczny z Modeny zaczyna być doceniany i rozpoznawany na arenie międzynarodowej, wyróżniając się na najważniejszych wystawach tamtej epoki.





Gastronomia

Ocet Balsamiczny z Modeny dobrze się przechowuje przez długi czas, nawet po otwarciu, pod warunkiem że jest prawidłowo zamykany po każdym użyciu i trzymany z dala od substancji o silnych zapachach. Jego niezwykła wszechstronność sprawia, że nadaje się do szerokiej gamy potraw: od tradycyjnych po innowacyjne i *fusion*. Dzięki swojemu aromatycznemu posmakowi i kwasowości jest idealny do towarzyszenia gotowanym i surowym warzywom, mięsom, rybam, deserom i lodom. Wyjątkowo dobrze komponuje się również z dojrzewającymi serami.

Sprzedaż

Produkt jest dostępny przez cały rok w dwóch rodzajach: Aceto Balsamico di Modena (Ocet Balsamiczny z Modeny) z okresem dojrzewania mieszczącym się pomiędzy 60 dniami a mniej niż 3 latami; oraz Aceto Balsamico di Modena Invecchiato (Ocet Balsamiczny z Modeny Invecchiato), czyli leżakowany z okresem dojrzewania dłuższym niż 3 lata. Jest sprzedawany w pojemnikach szklanych, drewnianych, ceramicznych lub terakotowych o następujących pojemnościach: 100, 150, 200, 250, 500, 750 ml; 1 l, 1,5 l, 2 l, 3 l, 5 l lub w opakowaniach jednorazowych ze szkła, plastiku lub materiałów kompozytowych, do 25 ml. Pojemniki o pojemności powyżej 5 l, lub powyżej 2 l w przypadku plastiku, są autoryzowane wyłącznie do użytku profesjonalnego.

Cecha wyróżniająca

Ocet Balsamiczny z Modeny jest wynikiem tradycji i kompetencji rozwijanych przez wieki, ściśle związanych z terytorium, co doprowadziło do stworzenia i udoskonalenia jego receptury. Dojrzewanie w beczkach z wysokiej jakości drewna przyczynia się do charakterystycznych nut aromatycznych produktu.

Konsorcjum Ochrony

Założone w 1993 roku, Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena (Konsorcjum Ochrony Octu Balsamicznego z Modeny) od początku dążyło do uzyskania oznaczenia Indicazione Geografica Protetta IGP (Chroniona Nazwa Geograficzna IGP), co osiągnięto w lipcu 2009 roku. W 2014 roku Konsorcjum otrzymało oficjalne zadanie ochrony Octu Balsamicznego z Modeny od włoskiego Ministerstwa Polityki Rolnej, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa.

Jako strażnik specyfikacji produkcji, Konsorcjum jest głównym rozmówcą w kwestiach regulacyjnych dotyczących produktu i działa jako rzecznik, promując wiedzę i kulturę octu poprzez dialog z instytucjami, mediami i konsumentami. Obecnie Konsorcjum zrzesza 50 przedsiębiorstw z branży, w tym niektóre historyczne marki, które przyczyniły się do sukcesu produktu zarówno we Włoszech, jak i na rynkach międzynarodowych od początku XX wieku.

Znak autentyczności

Specyfikacja produkcji szczegółowo określa cechy, proces wytwarzania i sposoby prezentacji Octu Balsamicznego z Modeny. Aby konsument mógł być pewien autentyczności zakupu, istnieją trzy kluczowe elementy do sprawdzenia:

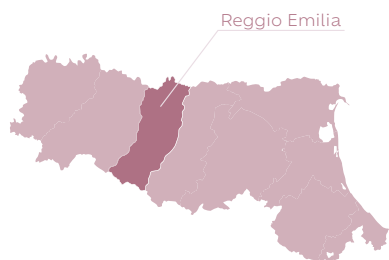
- Po pierwsze, musi sprawdzić, czy pełna nazwa „Aceto Balsamico di Modena” jest wyraźnie wskazana na opakowaniu i czy, w razie potrzeby, towarzyszy jej tłumaczenie na język kraju sprzedaży. Obecność nieprawidłowych nazw lub wyłączenie użycie terminów takich jak „balsamico” lub „Modena” może wskazywać na produkt imitacyjny.
- Po drugie, na opakowaniu musi znajdować się napis „Indicazione Geografica Protetta” lub odpowiedni akronim „IGP” (Chronione oznaczenie Geograficzne ChOG), zarówno w języku włoskim, jak i w języku kraju sprzedaży.
- Wreszcie, należy sprawdzić, czy opakowanie zawiera żółto-niebieskie logo Indicazione Geografica Protetta (Chronione Oznaczenie Geograficzne). W przypadku etykiet czarno-białych akceptowane jest również użycie logo w tych kolorach. Ponadto etykieta może zawierać napis „Invecchiato” (Leżakowany) dla produktów dojrzewających w drewnianych beczkach dłużej niż 3 lata. Znak gwarantujący produkt jest reprezentowany przez logo z inicjałami Konsorcjum, w projekcie inspirowanym pieczęciami woskowymi często używanymi w pakowaniu produktów najwyższej jakości.



Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia (Tradycyjny Ocet Balsamiczny z Reggio Emilia)



Emilia Romagna



Opis

Tradycyjny Ocet Balsamiczny z Reggio Emilia to przyprawa otrzymywana w wyniku fermentacji i dojrzewania gotowanych moszczów winogronowych, pochodzących wyłącznie z prowincji Reggio Emilia. Termin „tradycyjny” odnosi się do jego wielowiekowej historii. Ocet ten jest wytwarzany w trzech odmianach, oznaczanych etykietami: Bollino Aragosta (czerwona), Bollino Argento (srebrna) i Bollino Oro (złota).

Obszar produkcji

Produkcja Tradycyjnego Octu Balsamicznego z Reggio Emilia odbywa się w prowincji Reggio Emilia, w regionie Emilia-Romania.

Metoda produkcji

Ten tradycyjny ocet otrzymuje się poprzez fermentację i dojrzewanie gotowanych moszczów winogronowych, pochodzących wyłącznie z prowincji Reggio Emilia. Po tłoczeniu moszcz jest gotowany przez kilka godzin, aby skoncentrować cukry do poziomu 40 Brix. Następnie produkt fermentuje i utlenia się dzięki dodaniu bakterii octowych. Po osiągnięciu odpowiedniego poziomu kwasowości jest on przenoszony do beczek z różnych rodzajów drewna i o różnych rozmiarach (zwanym „Batterie”), umieszczonych na dobrze wentylowanych strychach, gdzie podlegają sezonowym zmianom temperatury. Latem produkt zagęszcza się przez odparowanie, podczas gdy zimą przeprowadza się proces „przelewania” (*travasi*) w celu wyrównania poziomów. Proces dojrzewania trwa co najmniej 12 lat, a produkty leżakujące ponad 25 lat mogą mieć na etykiecie napis „Extra Vecchio” (Bardzo Stary).

Wygląd i smak

Tradycyjny Ocet Balsamiczny z Reggio Emilia charakteryzuje się ciemno-brązowym kolorem, klarownym i lśniącem wyglądem oraz przenikliwym i trwałym aromatem. Jego smak łączy przyjemną kwasowość ze słodko-kwaśną równowagą, oferując unikalną złożoność i głębię aromatyczną.

Historia

Pierwsza wzmianka o Occie Balsamicznym z Reggio Emilia sięga 1046 roku, kiedy cesarz Henryk III z Niemiec poprosił Bonifacego z Canossy o ten specjalny ocet. Z biegiem czasu powstawały bractwa, które strzegły sekretu jego produkcji, a w dokumentach notarialnych można znaleźć odniesienia do beczek przekazywanych w spadku lub jako część posagu. Do dziś tradycją jest przygotowywanie zestawu beczek (*batteria*) z okazji narodzin dzieci lub wnuków, personalizując je ich imionami.

Gastronomia

Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP (Tradycyjny Ocet Balsamiczny z Reggio Emilia DOP) powinien być przechowywany w szczelnie zamkniętym szklanym naczyniu, z dala od intensywnych zapachów. Jest idealny do podkreślania i doskonalenia smaku zarówno skomplikowanych, jak i prostych potraw. Nie należy używać go do gotowania, aby jak najlepiej zachować jego aromat i smak.

Sprzedaż

Produkt jest dostępny przez cały rok w trzech kategoriach: Bollino Aragosta (Etykieta Pomarańczowa, minimum 12 lat dojrzewania), Bollino Argento (Etykieta Srebrna, od 12 do 25 lat) i Bollino Oro Extra Vecchio (Etykieta Złota, ponad 25 lat). Jest sprzedawany w butelkach o kształcie odwróconego tulipana o pojemności 100 lub 250 ml, albo w dawkach jednorazowych, zapieczętowanych korkiem, sznurkiem i czerwonym lakiem, z akronimami ABTRE (Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia) i DOP (Denominazione di Origine Protetta – Chroniona Nazwa Pochodzenia) oraz symbolami odpowiadającymi różnym kategoriom dojrzewania.





Cecha wyróżniająca

Tradycyjny Ocet Balsamiczny z Reggio Emilia DOP musi przejść egzamin przeprowadzony przez wysoko wyspecjalizowanych degustatorów. Jeśli nie spełnia wymaganych standardów, jest z powrotem umieszczany w beczkach w celu dalszego dojrzewania.

Konsorcjum Ochrony

Consorzio Tutela di Reggio Emilia (Konsorcjum Ochrony Reggio Emilia) chroni jakość Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP, gwarantując jakość produktu poprzez system klasyfikacji oparty na degustacji. W 2000 roku Wspólnota Europejska oficjalnie uznała ocet za produkt z Chronioną Nazwą Pochodzenia DOP, wzmacniając tym samym jego prestiż. Tylko produkty, które przejdą rygorystyczne kontrole wzdłuż całego łańcucha produkcyjnego, przeprowadzane przez akredytowane jednostki certyfikujące z ramienia właściwego włoskiego Ministerstwa, mogą uzyskać ten certyfikat.

Znak autentyczności

Znak towarowy to monogram liter „ABR” wpisany w okrąg, w którego górnej części znajduje się stylizowana figura fantazyjnej, trójamiennej korony.

PRZEPIS

Risotto o smaku Modeny



Składniki

- 2 porcje ryżu (dwie chochle ryżu)
- 2 grube plastry Prosciutto Crudo di Modena DOP (Szynka dojrzewająca z Modeny DOP)
- 1 marchew
- 1 łodyga selera naciowego
- 1 cebula
- ser Parmigiano Reggiano DOP ze skórką
- masło, ilość do smaku
- kilka kropel Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP (Tradycyjnego Octu Balsamicznego z Modeny)

krok 1

Przygotowanie bulionu warzywnego

Napełnij garnek wodą i dodaj marchew, łodygę selera naciowego, cebulę oraz dobrze oczyszczone skórki z sera Parmigiano Reggiano DOP.

Doprowadź wodę do wrzenia i gotuj, aż skórki Parmigiano Reggiano DOP zmiękną, a smaki składników dobrze się połączą.

Odcedź bulion warzywny, aby usunąć warzywa i skórki. Spróbuj i w razie potrzeby dopraw solą.

krok 2

Przygotowanie posypki z szynki Prosciutto Crudo di Modena DOP

Pokrój plastry szynki Prosciutto Crudo di Modena DOP na grubość około pół centymetra. Rozłóż plastry na blasze do pieczenia i wstaw do piekarnika rozgrzanego do 200°C na 15–20 minut, aż będą suche i chrupiące. Gdy będą gotowe, przełóż plastry szynki do blendera i zmiksuj, aż uzyskasz drobny proszek.

krok 3

Przygotowanie risotto

Na głęboką patelnię wsyp dwie pełne chochle ryżu (porcja dla dwóch osób) i praż go na średnim ogniu przez kilka minut.

Dodaj cztery chochle gorącego bulionu warzywnego do uprażonego ryżu, przykryj pokrywką i gotuj na małym ogniu przez 10 minut.

Po 10 minutach zdejmij patelnię z ognia oraz pokrywkę i zacznij *mantecare risotto* (mieszaj energicznie, aby uzyskać kremową konsystencję), dodając masło i starty ser Parmigiano Reggiano (najlepiej 24-miesięczny), dolewając więcej bulionu, jeśli to konieczne, aby osiągnąć pożądaną konsystencję (kremową i jednolitą).



krok 4

Dodanie końcowego akcentu

Rozłóż risotto na talerze i posyp je przygotowanym wcześniej proszkiem z szynki Prosciutto Crudo di Modena DOP.

Dodaj kilka kropel Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP na risotto, aby nadać nutę kwasowości i dopełnić danie.

Źródła:

*Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Qualivita*

*Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Consorzio Tutela ABTM DOP*

Viale Virgilio, 55

Modena (MO)

059208.604

consorzio.tradizionale@mo.camcom.it

www.balsamicotradizionale.it

PRZEPIS

Karmelizowana dynia z Aceto Balsamico di Modena IGP, płaską, zieloną fasolką szparagową i fetą



Składniki dla 4 osób:

- 700 g dyni
- 250 g zielonej, płaskiej fasolki szparagowej, np. mamut
- 300 g fety
- 2 łyżki miodu akacjowego
- 4 łyżki octu Aceto Balsamico di Modena IGP
- pietruszka, rozmaryn
- oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia (extra virgine)
- pestki dyni
- sól
- pieprz

Przygotowanie

Rozgrzej piekarnik do 200°C.

krok 1

Dynię dokładnie umyj, usuń nasiona i pokrój na plastry o grubości około 0,5 cm. Plastry rozłóż na blasze do pieczenia.

krok 2

Miód wymieszać z octem, solą i pieprzem. Dynię posmaruj mieszanką i piec przez około 25 minut.

krok 3

Fasolkę szparagową oczyść i pokrój na cienkie paski po przekątnej. Blanszuj we wrzącej, osolonej wodzie przez 3–4 minuty. Odcedź i odstaw na bok.

krok 4

Fetę pokrój na plastry i dopraw odrobiną oliwy z oliwek extra vergine oraz posiekaną natką pietruszki.

krok 5

Ułóż danie na talerzu, naprzemiennie układając plastry dyni, płaską fasolkę szparagową i fetę. Całość posyp pestkami dyni i skrop Aceto Balsamico di Modena IGP.

Źródła:

Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena
Qualivita

Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena
Via Ganaceto, 113 – 41121 Modena

www.consorziobalsamico.it

Tel.: +39 059 208621

info@consorziobalsamico.it

PRZEPIS

Risotto z Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia



Składniki dla 4 osób:

- 320 g ryżu
- 1 biała cebula
- 70 g masła
- 80 g startego sera Parmigiano reggiano DOP
- 1 szklanka białego wina
- bulion warzywny
- sól do smaku
- Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia (1 łyżeczka na osobę)

Przygotowanie

krok 1

Na połowie masła podsmaż cebulę, dodaj ryż i praż go przez kilka minut.

krok 2

Dodaj wino i poczekaj, aż odparuje. Następnie stopniowo dodawaj bulion i gotuj ryż.

krok 3

Pod koniec gotowania dodaj pozostałe masło, ser Parmigiano Reggiano i dopraw solą.

krok 4

Dobrze wymieszaj. Po nałożeniu na talerze dopraw kilkoma kroplami Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Bollino Aragosta (czerwona etykieta).

Źródła:

Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia

MAGNAREGIUM: Le cose buone di Reggio Emilia

www.acetobalsamicotradizionale.it

+39 0522 381289

Via Josip Broz Tito, 11/C-E

Reggio Emilia (RE)



Origine, produzione, ricette
Parmigiano Reggiano

Parmigiano Reggiano DOP

Opis

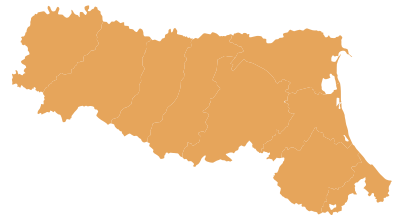
Parmigiano Reggiano DOP to ser twardy, z masy serowej gotowanej i nieprasowanej, wytwarzany z surowego mleka krowiego pochodzącego od zwierząt hodowanych na obszarze produkcji i karmionych głównie lokalnymi paszami.

Obszar produkcji

Obszar produkcji sera Parmigiano Reggiano DOP obejmuje prowincje Parma, Reggio Emilia, Modena i Bolonia, na zachód od rzeki Reno, w regionie Emilia-Romania, a także Mantua, na wschód od rzeki Pad, w regionie Lombardia.

Metoda produkcji

Do produkcji wykorzystuje się mleko z wieczornego udoju, które pozostawia się do odpoczynku w stalowych kadziach przez noc. Po lekkim odtłuszczeniu mleko wieczorne jest mieszane z porannym w tradycyjnym miedzianym kotle w kształcie odwróconego dzwonu, bez dodatku jakiejkolwiek substancji. Dodaje się naturalną serwatkę-starter i podgrzewa do 33°C. Po osiągnięciu tej temperatury dodaje się podpuszczkę cielęcą, uzyskaną z żołądków cieląt mlecznych, aż do koagulacji (ścięcia) w ciągu 10-15 minut. Skrzep jest cięty na małe ziarna i gotowany do 55°C. Otrzymana masa, po ugotowaniu i opadnięciu ziaren, jest dzielona i umieszczana w formach drewnianych lub teflonowych. Tutaj nabiera charakterystycznego kształtu i umieszczana jest na niej metryczka z kazeiny z kodem alfanumerycznym, służąca do identyfikacji każdej formy. Na skórce (skorupie) odcisnięty zostaje pas z napisem „PARMIGIANO REGGIANO”, numerem rejestracyjnym mleczarni oraz miesiącem i rokiem produkcji. Następnie forma jest solona poprzez zanurzenie jej na 16-20 dni w nasyconym roztworze naturalnej soli, a później dojrzewa na drewnianych deskach, w kontrolowanych warunkach temperatury i wilgotności, przez okres minimum 12 miesięcy, który może zostać przedłużony do ponad dwóch lat. Tylko te formy, które przejdą rygorystyczną selekcję, otrzymują owalny znak wypalany ogniem po ukończeniu 12 miesięcy.





Wygląd i smak

Parmigiano Reggiano DOP ma cylindryczny kształt, o średnicy 35-45 cm, wysokości 20-26 cm, minimalnej wadze 30 kg i średniej 40-42 kg. Skórka ma kolor złoto-żółty. Miąższ jest twardy, o barwie od słomkowożółtej do złocistej, o ziarnistej konsystencji i łamliwej strukturze. Smak jest delikatny, aromatyczny, wyrazisty, ale nie pikantny.

Historia

Początki Parmigiano Reggiano DOP sięgają średniowiecza, dzięki pracy mnichów benedyktynów i cystersów z Niziny Padańskiej, którzy między Apeninami a prawym brzegiem Padu osuszali bagna i uprawiali pastwiska niezbędne do karmienia krów.

Gastronomia

Parmigiano Reggiano D.O.P, jeśli jest przechowywany w próżni, powinien być trzymany w lodówce w temperaturze 2-8°C; jeśli nie jest zapakowany, zaleca się przechowywanie go w pojemnikach, które chronią jego aromat, lub w przezroczystych, przeznaczonych do żywności torebkach plastikowych.

Dzięki różnym okresom dojrzewania jest bardzo wszechstronnym składnikiem wielu tradycyjnych włoskich potraw. Można go spożywać samodzielnie lub w połączeniu z warzywami, sałatkami i owocami, zarówno świeżymi, jak i suszonymi. Starty stanowi doskonały dodatek do makaronów, zup i bulionów.

Sprzedaż

Produkt jest dostępny przez cały rok w różnych kategoriach: Parmigiano Reggiano DOP (dojrzewający od 12 do 24-30 miesięcy lub dłużej), Parmigiano Reggiano DOP Mezzano (drugi gatunek, nie nadający się do długiego dojrzewania), Parmigiano Reggiano DOP Export (dobrowolna selekcja, dojrzewanie powyżej 18 miesięcy, selekcja młotkiem, na rynki krajowe i międzynarodowe) oraz Parmigiano Reggiano DOP Premium (dobrowolna selekcja, dojrzewanie powyżej 24 miesięcy, selekcja młotkiem i ocena organoleptyczna, na rynki krajowe i międzynarodowe). Jest również sprzedawany z opcjonalnym oznaczeniem jakości „Produkt górski” (100% mleka pochodzącego z obszarów górskich, minimalny okres dojrzewania 12 mie-

sięcy w obszarach górskich). Ser Parmigiano Reggiano DOP jest dostępny w postaci całych kręgów, w porcjach pakowanych i w postaci startej.

Cecha wyróżniająca

Metoda produkcji sera Parmigiano Reggiano DOP jest zasadniczo taka sama jak dziewięć wieków temu, przy użyciu tych samych podstawowych składników (mleko, podpuszczka i sól), bez dodatków i konserwantów.

Konsorcjum Ochrony

Na początku XX wieku Izba Handlowa w Reggio Emilia zaproponowała utworzenie związku producentów i sprzedawców sera w celu poświadczenia pochodzenia sera przeznaczonego na eksport. Następnie odbyło się spotkanie Izb Handlowych z Parmy, Reggio Emilia, Modeny i Mantui, aby omówić wprowadzenie znaku rozpoznawczego dla sera produkowanego w tych prowincjach, decydując między nazwami Parmigiano lub Reggiano. Pomimo początkowych wysiłków, proces uległ spowolnieniu z powodu kolidujących interesów i trudności spowodowanych I Wojną Światową.

W 1928 roku powstało Konsorcjum Sera Parmigiano Reggiano, które zrzeszyło wszystkich producentów i podjęło się zadania ochrony i promocji sera. W 1934 roku założono Consorzio Volontario Interprovinciale Grana Tipico, wprowadzając charakterystyczne owalny znak towarowy. W 1964 roku Konsorcjum wprowadziło znak pochodzenia z napisem punktowym „Parmigiano Reggiano” na boku sera, nadając mu obecny wygląd. W 1992 roku Parmigiano Reggiano uzyskał znak DOP Denominazione di Origine Protetta (Chroniona Nazwa Pochodzenia), a kilka lat później Europejski Trybunał Sprawiedliwości orzekł, że terminy takie jak „parmezan” mogą być używane wyłącznie w odniesieniu do autentycznego Parmigiano Reggiano.

Znak autentyczności

Każda forma sera otrzymuje metryczkę z kazeiny z unikalnym, kolejnym kodem alfanumerycznym: jest to dowód tożsamości, który pozwala zidentyfikować pochodzenie sera w dowolnym momencie i miejscu. Po kilku godzinach specjalna opaska do znakowania odciska na skorupce owalny znak z napisem „PARMIGIANO REGGIANO”, kończąc w ten sposób oficjalną identyfikację produktu. Na formie Na boku koła sera widnieje miesiąc i rok produkcji, numer rejestracyjny identyfikujący serownię oraz charakterystyczny, kropkowany napis, który biegnie wzdłuż całego obwodu sera.





Kryteria selekcji określają trzy kategorie sera:

1. Parmigiano Reggiano *scelto* (wybrany): Ten ser w pełni spełnia wymogi specyfikacji produkcyjnej i jest znakowany ogniowo.
2. Parmigiano Reggiano *mezzano* (pośredni): Ten ser wykazuje pewne niewielkie lub średnie defekty w strukturze mięszu i/lub w skórce, ale bez zmian typowych cech organoleptycznych produktu. On również jest znakowany ogniowo, ale wyróżniają go równoległe, nieusuwalne rowki nacięte na boku sera.
3. Ser *scartato* (odrzucony): Ser, który wykazuje znaczące wady, jest wykluczony z nazwy, poprzez usunięcie znaków pochodzenia za pomocą frezowania skórki (usunięcie kilku milimetrów). W ten sposób ser nie może być nazywany Parmigiano Reggiano ani w żaden sposób sugerować jego pochodzenia.

Dodatkowy wybór: marki „premium” i „export”

Na dobrowolny wniosek serowarni możliwe jest uzyskanie dwóch dodatkowych certyfikatów wydawanych przez Konsorcjum, które stanowią dla handlowców i konsumentów dodatkowe potwierdzenie jakości sera Parmigiano Reggiano. Znaki te mogą być również umieszczane na opakowaniach zawierających sery zidentyfikowany w ten sposób.

- Znak EXPORT: może być umieszczany na kręgach sera, które osiągnęły minimalny okres dojrzewania wynoszący 18 miesięcy i spełniają cechy tzw. „*scelto sbriciolato*” (ser o kruchej, sypkiej strukturze).
- Znak PREMIUM: może być umieszczany na kręgach sera, które dojrzewały co najmniej 24 miesiące, spełniają cechy „*scelto sbriciolato*” oraz przeszły pozytywną ocenę organoleptyczną.

Zachęcamy do degustacji!

PRZEPIS

Tacos z Parmigiano Reggiano, cukinią i pomidorami



Składniki:

- 250 g startego Parmigiano Reggiano
- 4 średnie cukinie
- 2 dojrzałe pomidory
- kielki
- oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia (*Olio extravergine d'oliva*)
- sok z cytryny
- sól i pieprz

Przygotowanie

krok 1

Pomidory umyj, usuń nasiona i pokrój je w kostkę o boku około pół centymetra. Cukinię umyj, osusz i oczyść; pokrój ją w julienne i włóż do miski. Dopraw odrobiną oliwy, sokiem z cytryny, solą i pieprzem i pozostaw do marynowania, podczas gdy przygotowujemy tacos.

krok 2

Rozgrzej małą patelnię z powłoką nieprzywierającą bez tłuszczu i rozprowadź na środku 2 łyżki Parmigiano Reggiano (około 30 g), formując dysk o średnicy około 10 cm.

krok 3

Po 1 minucie zdejmij patelnię z ognia, ostrożnie podnieś krążek łopatką i umieść go na ręczce drewnianej łyżki, zginając go, póki jest miękki, aby uformować małe taco. Pozostaw do ostygnięcia i przygotuj w ten sam sposób kolejne 7 tacos.

krok 4

Przed podaniem wymieszaj pokrojone w kostkę pomidory z marynowaną cukinią, nadziej tacos warzywami, udekoruj kielkami i podawaj.

Źródło:

Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano Qualivita

Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano Via J.F. Kennedy, 18

www.parmigianoreggiano.com

Reggio Emilia (RE)



Origine, produzione, ricette
Prosciutto di Parma

Prosciutto di Parma DOP

Opis

Prosciutto di Parma DOP (Szynka Parmeńska DOP) to dojrzewająca i surowa wędlina, wytwarzana ze świeżych udźców świń należących do ras wpisanych do Włoskiej Księgi Rodowodowej lub wybranych do celów zgodnych z jej założeniami. Ten charakterystyczny produkt jest wytwarzany w określonej części prowincji Parma, w regionie Emilia-Romania, z użyciem świń hodowanych w różnych regionach Włoch, takich jak Emilia-Romania, Wenecja Euganejska, Friuli-Wenecja Julijska i inne.

Metoda produkcji

Proces produkcji Prosciutto di Parma DOP rozpoczyna się od selekcji świń w wieku co najmniej 9 miesięcy i o masie od 110,1 do 168 kg. Po uboju udźce są schładzane i przycinane, aby uzyskać ich charakterystyczny kształt. Solenie odbywa się wyłącznie solą morską przez okres od 14 do 28 dni, po czym następuje faza odpoczynku w kontrolowanych warunkach temperatury i wilgotności. Począwszy od piątego miesiąca, odsłonięte części są pokrywane się mieszanką tłuszczu wieprzowego, soli, a czasem pieprzu lub mąki ryżowej. Po co najmniej 14 miesiącach dojrzewania i rygorystycznej kontroli jakości, odpowiednie szynki otrzymują znak Corona Ducale (Korona Księżca). Proces ten gwarantuje produkt o zaokrąglonym kształcie, różowym mięsie i białym tłuszczu, o delikatnym smaku i aromatycznym zapachu.





Obszar produkcji

Obszar produkcji i przetwórstwa szynki Prosciutto di Parma DOP obejmuje część terytorium prowincji Parma, w regionie Emilia-Romania. Świnie muszą się rodzić i być hodowane w regionach Emilia-Romania, Wenecja Euganejska, Friuli-Wenecja Julijska, Lombardia, Piemont, Molise, Umbria, Toskania, Marche, Abruzja i Lacjum.

Wygląd i smak

Prosciutto di Parma DOP ma zaokrąglony kształt i jest pozbawiona racycy. Po przekrojeniu plaster ma kolor różowy w części chudej i biały w części tłustej. Jej smak jest słodki i delikatny, z wyrazistym aromatem.

Historia

Prosciutto di Parma DOP ma starożytne korzenie. Pierwsze świadectwa dotyczące obróbki szynki w rejonie Parmy sięgają II wieku p.n.e., jak wspomniano w De Agricultura Marka Porcjusza Katona. Cytują ją również Polibiusz w Dziejach (II w. p.n.e.) i Kwintus Horacjusz Flakkus w Satyrach (I w. p.n.e.). W kolejnych stuleciach cytaty te mnożyły się, aż w końcu w 1913 r. po raz pierwszy pojawiła się dokładna wzmianka o obecnym „typowym obszarze” i nazwie Prosciutto di Parma.

Gastronomia

Prosciutto di Parma DOP z kością może być przechowywane zawieszone w pomieszczeniach o temperaturze od 17 do 20 °C. Produkt bez kości i zapakowany można przechowywać przez co najmniej sześć miesięcy w lodówce w temperaturze nieprzekraczającej 10 °C. Po otwarciu należy go zabezpieczyć ściereczką lub folią spożywczą.

Prosciutto di Parma DOP najlepiej smakuje krojona w bardzo cienkie plastry, samodzielnie lub w towarzystwie chleba lub tradycyjnej *torta frita*. Doskonale komponuje się również z owocami, takimi jak melon lub figi.

Sprzedaż

Produkt jest sprzedawany przez cały rok jako Prosciutto di Parma DOP. Jest dostępny w całości, odkostniony, w kawałkach lub w plasterkach, luzem albo pakowany w atmosferze modyfikowanej lub próżniowo.

Cecha wyróżniająca

Prosciutto di Parma DOP jest całkowicie naturalna: tylko mięso wieprzowe od włoskich świń, konserwowane solą morską. Jest produkowana wyłącznie w wyznaczonym obszarze prowincji Parma, gdzie warunki klimatyczne są idealne do dojrzewania, podczas którego nabiera unikalnych cech, w tym typowej słodkości.

Konsorcjum Ochrony

Konsorcjum Prosciutto di Parma zostało założone w 1963 roku w celu ochrony i promocji Prosciutto di Parma na całym świecie, oferując konsumentom gwarancje i pewność co do jakości produktu. Od momentu powstania Konsorcjum zajmuje się różnymi działaniami, w tym zarządzaniem i ochroną przepisów produkcyjnych, administrowaniem polityką ekonomiczną gospodarczą sektora, nadzorem i ochroną przepisów i regulacji, a także ochroną nazwy „Prosciutto di Parma” i jego znaku Corona Ducale (Korona Książęca), zarejestrowanego obecnie w około 90 krajach. Ponadto działa na rzecz promocji produktu zarówno we Włoszech, jak i za granicą.

Obecnie konsorcjum zrzesza 130 przedsiębiorstw, wszystkie zlokalizowane w tradycyjnym obszarze produkcji. Przedsiębiorstwa te nadal stosują i zachowują tradycyjną metodę produkcji, przestrzegając tej samej, rygorystycznej specyfikacji produkcji zarejestrowanej w Unii Europejskiej.

Znak autentyczności

Jakość produktu DOP jest gwarantowana przez ślad pozostawiony przez każde ogniwo łańcucha produkcyjnego: w dowolnym momencie można prześledzić wszystkie etapy procesu i sprawdzić rygorystyczny program kontroli jakości Konsorcjum. Dokładna kontrola pozwala zatem prześledzić całą drogę każdej szynki.

Hodowca nanosi specjalny, nieusuwalny tatuaż na obu tylnych udach świni, zawierający kod identyfikacyjny i miesiąc urodzenia zwierzęcia.





Następnie, rzeźnia odciska wypalany znak (znak ogniowy), który zawiera napis „PP Prosciutto di Parma” oraz identyfikator zakładu uboju.

Miesiąc i rok rozpoczęcia dojrzewania są wygrawerowane w formie wypukłej, razem ze skrótem „C.P.P.” – Consorzio del Prosciutto di Parma (Konsorcjum Prosciutto di Parma), na metalowej pieczęci w kształcie okrągłej korony.

Po zakończeniu długiego procesu certyfikacji, po szczegółowym badaniu, które weryfikuje zgodność z wcześniejszymi etapami oraz przestrzeganie charakterystycznych i wyróżniających wymagań organoleptycznych Prosciutto di Parma, zostaje odcisnięty znak ogniowy.

Ten ostatni stempel, składający się z 5-zębnej korony z owalną podstawą, wewnątrz której wpisane jest słowo „PARMA”, a poniżej akronimy identyfikujące zakład przetwórczy, ma niezwykle wysoką wartość, ponieważ identyfikuje i odróżnia produkt od wszystkich innych szynek. Gwarantuje jego autentyczność i pozwala konsumentowi rozpoznać prawdziwą Prosciutto di Parma.

Zachęcamy do degustacji.



PRZEPIS

Muffinki z Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, szpinakiem i bazylią oraz świeżym kozim serem



Składniki na 12 babeczek:

- 6 plastrów Prosciutto di Parma, pokrojonych w kostkę 0,5 cm
- 250 g mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- ½ łyżeczki mielonego czarnego pieprzu
- 50 g startego sera Parmigiano Reggiano
- garść liści szpinaku, grubo posiekanych
- garść świeżych liści bazylii, grubo posiekanych
- 275 ml mleka
- 1 duże jajko, roztrzepane
- 80 g roztopionego masła
- świeży kozi ser, do podania
- liście rukoli, do dekoracji
- 12 plastrów Prosciutto di Parma, do dekoracji
- sól i mielony czarny pieprz

Przygotowanie

krok 1

Rozgrzej piekarnik do 190°C (termoobieg: 175°C lub pozycja 5 dla piekarnika elektrycznego) i przygotuj blachę na 12 muffinek, wykładając papilotki do odpowiednich foremek.

krok 2

Podsmaż kostki Prosciutto di Parma przez 1-2 minuty, aż będą chrupiące i suche, a następnie odłóż je na bok.

krok 3

Przesiej mąkę, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną i szczyptę soli do miski. Dodaj Prosciutto di Parma, mielony pieprz, Parmigiano Reggiano, szpinak i bazylię.

krok 4

W drugiej misce wymieszaj mleko, roztrzepane jajko i roztopione masło. Powoli wlej tę mieszaninę do suchych składników.

krok 5

Rozłóż ciasto w foremkach do muffinek i piecz w piekarniku przez 20-25 minut, aż muffinki będą dobrze wyrośnięte i złociste. Pozostaw je do ostygnięcia na metalowej kratce.

krok 6

Przekrój muffinki na pół i posmaruj je świeżym kozim serem. Dodaj liście rukoli, posyp szczyptą czarnego pieprzu i podawaj z plastrem pysznej Prosciutto di Parma.

Źródło:

Consorzio del Prosciutto di Parma

Qualivita

Consorzio del Prosciutto di Parma

Largo Calamandrei, 1/A

43121 Parma (PR)

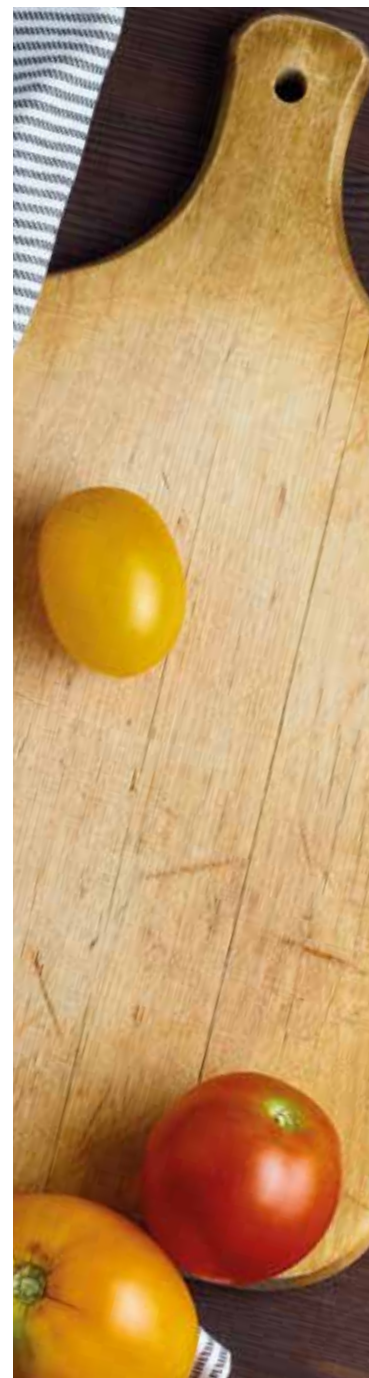
Tel. +39 0521.246211

www.prosciuttodiparma.com



Konsorcja Ochrony Produktów Spożywczych DOP i IGP

STOWARZYSZENIA KONSORCJÓW OCHRONY	STRONA INTERNETOWA	E-MAIL
	AFIDOP – Associazione Formaggi Italiani D.O.P.	www.afidop.it segreteria.milano@afidop.it
OCTY INNE NIŻ OCTY WINNE		
	Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP	www.consorziobalsamico.it info@consorziobalsamico.it
	Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP	www.balsamicotradizionale.it consorzio.tradizionale@mo.camcom.it
	Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP	www.acetobalsamicotradizionale.it info@acetobalsamicotradizionale.it
MIĘSO ŚWIEŻE		
	Consorzio di Tutela Agnello del Centro Italia	www.agnellodelcentroitalia.it info@agnellodelcentroitalia.it
	Consorzio di Tutela dell'Abbacchio Romano IGP	www.abbacchioromanoigp.it segreteria@abbacchioromanoigp.it
	Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP	www.cintasenesedop.it info@cintasenesedop.it
	Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP	www.vitellonebianco.it info@vitellonebianco.it
	Consorzio per la Tutela della IGP Agnello di Sardegna	www.agnellodisardegnaigp.eu info@agnellodisardegnaigp.eu
SERY		
	Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano DOP	www.parmigianoreggiano.com staff@parmigianoreggiano.com
	Consorzio Tutela Formaggio Bra DOP	www.consorziibraraschera.it info@consorziibraraschera.it
	Consorzio di Tutela Burrata di Andria IGP	www.burratadiandria.it consorzio@burratadiandria.it
	Consorzio di Tutela dei formaggi Dop Valtellina Casera e Bitto	www.ctcb.it info@ctcb.it
	Consorzio Tutela Casciotta d'Urbino DOP	www.casciottadiurbino.it info@casciottadiurbino.it
	Consorzio di Tutela del Formaggio Caciocavallo Silano DOP	www.caciocavallosilano.it caciocavallosilano@tiscali.it
	Consorzio di Tutela del Formaggio Stelvio DOP	www.stelviostilfser.it/it/stelvio-dop direktion@mila.it
	Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP	www.mozzarelladop.it info@mozzarelladop.it
	Consorzio di Tutela della Ricotta Romana DOP	www.consorzioricottaromana.it info@consorzioricottaromana.it
	Consorzio di Tutela Pecorino Crotonese DOP	www.consorziopecorinocrotonese.it info@consorziopecorinocrotonese.it





	STOWARZYSZENIA KONSORCJÓW OCHRONY	STRONA INTERNETOWA	E-MAIL
	Consorzio per la Tutela del formaggio Gorgonzola DOP	www.gorgonzola.it	info@gorgonzola.com
	Consorzio per la tutela del formaggio Grana Padano DOP	www.granapadano.it	info@granapadano.it
	Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio DOP	www.formaggiomontasio.net	info@formaggiomontasio.net
	Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano DOP	www.pecorinoromano.com	info@pecorinoromano.com
	Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Sardo DOP	www.pecorinosardo.it	info@pecorinosardo.it
	Consorzio per la Tutela del Formaggio Ragusano DOP	www.consorzioragusanodop.it	consorzioragusanodop@gmail.com
	Consorzio per la Tutela della Mozzarella di Gioia del Colle DOP	n.d.	mozzarelladigioiadelcolledop@gmail.com
	Consorzio per la Tutela Formaggio Piave DOP	www.formaggiopiave.it	consorzio@formaggiopiave.it
	Consorzio Tutela del Formaggio Silter	https://formaggiosilter.it	consorziosilter@gmail.com
	Consorzio volontario tutela del formaggio Spressa delle Giudicarie DOP	www.spressadellegiudicarie.it	infospressadop@lattetrento.it
	Consorzio Formaggio Stelvio/Stilfser Kase	www.stelviostilfser.it	info@formaggiostelvio.it
	Consorzio Tutela Taleggio	www.taleggio.it	info@taleggio.it
	Consorzio Tutela Provolone del Monaco DOP	www.provolonedelmonacodop.it	info@provolonedelmonacodop.it
	Consorzio Volontario per la tutela del Formaggio Puozzone di Moena/Spretz Tzanà DOP	www.puzzonedop.it	ziano@puzzonedimoena.com
	Consorzio Tutela dello Strachitunt	www.strachitunt.it	info@strachitunt.it
	Consorzio Tutela del Formaggio Toma Piemontese	n.d.	n.d.
	Consorzio Tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano	https://roccaveranodop.it	info@roccaveranodop.it
	Consorzio Tutela del Formaggio Murazzano DOP	n.d.	consorzio.murazzano@gmail.com
	Consorzio Tutela del Formaggio Fiore Sardo DO	www.fioresardodop.it	consorziofioresardo@tiscali.it
	Consorzio Tutela della Formaggella del Luinesev DOP	www.formaggelladelluinese.it	consorzioformaggelladelluinese@gmail.com
	Consorzio dei Produttori per la Tutela e Valorizzazione del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana	https://formaidemut.info	formaidemutavbdop@gmail.com

	STOWARZYSZENIA KONSORCJÓW OCHRONY	STRONA INTERNETOWA	E-MAIL
	Consorzio Tutela del Nostrano Valtrompia	www.nostranovaltrompia.org	tecnico@nostrano-valtrompia.it presidente@nostrano-valtrompia.it
	Consorzio produttori e Tutela della DOP Fontina	www.fontina-dop.it	info@fontina-dop.it
	Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP	www.formaggioasiago.it	info@formaggioasiago.it
	Consorzio Tutela Pecorino Toscano DOP	www.pecorinotoscanodop.it	info@pecorinotoscanodop.it
	Consorzio Tutela Provolone Valpadana DOP	www.provolonevalpadana.it	info@provolonevalpadana.it
	Consorzio Tutela Quartirolo Lombardo DOP	www.quartirololombardo.com	info@quartirololombardo.com
	Consorzio Tutela del Formaggio Raschera DOP	www.consorzibraschera.it	info@consorzibraschera.it
	Consorzio Tutela della Ricotta di Bufala Campana DOP	www.ricottadibufalacampanadop.it	info@ricottadibufalacampanadop.it
	Consorzio Tutela Formaggio Ossolano DOP	https://ossolanodop.it	ossolanodop@tiscali.it
	Consorzio Tutela del Pecorino delle Balze Volterranne DOP	n.d.	consorzio tutelapecorinobalze@gmail.com
	Nuovo Consorzio Tutela del Pecorino Siciliano	www.consorziopcorinosiciliano.it	contatti@consorziopecorinosiciliano.it
	Consorzio Tutela del Formaggio Piacentinu Ennese DOP	www.piacentinuennese.it	piacentinuennese@gmail.com
	Consorzio Tutela Salva Cremasco DOP	www.salvacremasco.com	info@salvacremasco.com
	Consorzio Tutela Taleggio DOP	www.taleggio.it	info@taleggio.it
OLEJE I TŁUSZCZE			
	Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva Brisighella D.O.P.	www.brisighelladop.it	info@brisighelladop.it
	Consorzio di Tutela dell'Olio IGP Calabria	www.igpoliodicalabria.it	info@igpoliodicalabria.it
	Consorzio di Tutela e Valorizzazione dell'Olio Extra Vergine di Oliva Sicilia IGP	www.consorziolioigpsicilia.it	info@olioigpsicilia.it
	Consorzio Tutela Olio Extravergine di Oliva "Monti Iblei"	www.montiblei.com	segreteria@montiblei.com
	Consorzio Tutela dell'olio Monte Etna	www.dopmonteetna.it	info@dopmonteetna.it
	Consorzio di Tutela Olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP	www.oliogardadop.it	segreteria@oliogardadop.it
	Consorzio Olio di Roma IGP	www.olioromaigp.it	segreteria@oliodiromaigp.it





STOWARZYSZENIA KONSORCJÓW OCHRONY	STRONA INTERNETOWA	E-MAIL	
	Consorzio olio DOP Chianti Classico	www.oliadopchianticlassico.com	oliadop@chianticlassico.com
	Consorzio per la tutela dell'Olio DOP Terre di Siena	www.dopsiena.it	dopsiena@gmail.com
	Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure	www.consorziiodoprivieraligure.it	info@oliorivieraligure.it
	Consorzio per la tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva Toscano IGP	www.oliotoscanoigp.it	info@oliotoscanoigp.it
	Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di oliva di Sardegna DOP	www.oliopdsardegna.it	oliopdsardegna@gmail.com
	Consorzio per la tutela e la valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva DOP Dauno	www.consorziodauniaverde.it	info@consorziodauniaverde.it
	Consorzio Tutela dell'Olio Extra Vergine di oliva Aprutino Pescara DOP	n.d.	info@aprutinopescaresese.com
	Consorzio Tutela dell'olio DOP Collina di Brindisi	www.oliodiostuni.com	info@oliodiostuni.it
	Consorzio Tutela Colline Salernitane DOP	www.dopcollinesalernitane.it	info@dopcollinesalernitane.it
	Consorzio Tutela dell'olio DOP Laghi Lombardi DOP	www.oliolagodicomo.it	
	Consorzio Tutela dell'olio "D.O.P. Lametia	www.oliolametiadop.it	info@oliolametiadop.it
	Consorzio Olio Marche IGP	www.consorziomarcheextravergine.it	info@consorziomarcheextravergine.it
	Consorzio Tutela dell'Olio di Calabria IGP	www.igpoliodicalabria.it	info@igpoliodicalabria.it
	Consorzio Tutela dell'olio di Puglia IGP	https://radicivirtuose.it/master-top-products/4	oliolipugliaigp@gmail.com
	Consorzio Tutela "Olio di Roma" IGP	www.oliromaigp.it	info@olioromaigp.it
	Consorzio Sabina DOP	www.sabinadop.it	info@sabinadop.it
	Consorzio Tutela Olio Extravergine di Oliva "Terre di Siena" DOP	www.dopsiena.it	dopsiena@gmail.com
	Consorzio Tutela Olio Extravergine di Oliva "Tergeste" DOP	n.d.	n.d.
	Consorzio Olio DOP "Terra d'Otranto"	n.d.	dopolioterradotrant@gmail.com
	Consorzio Tutela Olio Extravergine di Oliva "Terre Aurunche" D.O.P.	www.terreaurunchedop.com	
	Consorzio volontario per la tutela e la valorizzazione Olio Extravergine di Oliva DOP Val di Mazara	www.dopvaldimazara.it	info@dopvaldimazara.it

STOWARZYSZENIA KONSORCJÓW OCHRONY	STRONA INTERNETOWA	E-MAIL
	Consorzio Tutela dell'olio extra vergine di oliva "Veneto Valpolicella", "Veneto Euganei e Berici" e del Grappa DOP http://olio.venetodop.it	enzo.gambin@aipoverona.it
	Consorzio Tutela olio Vulture DOP www.vulturedop.it	info@vulturedop.it
OLEJKI ETERYCZNE		
	Consorzio di Tutela del Bergamotto di Reggio Calabria DOP www.consorziotuteladelbergamotto.it	info@consorziodituteladelbergamotto.it
OWOCE, WARZYWA I ZBOŻA, ŚWIEŻE I PRZETWORZONE		
	Consorzio Tutela Aglio Bianco Polesano DOP www.agliodop.eu	info@agliodop.eu
	Consorzio Tutela Anguria Reggiana IGP www.anguriareggianaigp.it	info@anguriareggianaigp.it
	Consorzio Tutela dell'Arancia del Gargano IGP www.garganoagrumi.com	info@garganoagrumi.com
	Consorzio di Tutela Arancia Rossa di Sicilia IGP www.tutelaaranciarossa.it	aranciarossadisicilia@gmail.com
	Consorzio Tutela Asparago Bianco di Cimadolmo I.G.P. www.asparagobiancodicimadolmoigp.it	info@asparagobiancodicimadolmoigp.it
	Consorzio Tutela Asparago verde di Altedo IGP www.asparagoverdealtedoigp.it	info@asparagoverdealtedoigp.it
	Consorzio di Tutela Basilico Genovese DOP www.basilicogenovese.it	info@basilicogenovese.it
	Consorzio di Tutela Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP www.consorziocipollatropeaigp.com	info@consorziocipollatropeaigp.com
	Consorzio Tutela del Carciofo di Paestum IGP www.carciofodipaestum.it	info@carciofodipaestum.it
	Consorzio Tutela del Carciofo Spinoso di Sardegna DOP www.carciofosardodop.it	carcspindisardegna@tiscali.it
	Consorzio Tutela del Cavolfiore della Piana del Sele IGP www.saporemaggiore.it	info@saporemaggiore.it
	Consorzio Tutela della Ciliegia dell'Etna DOP www.ciliegiaetnadop.it/index.html	info@ciliegiaetnadop.it
	Consorzio Tutela Ciliegia di Bracigliano IGP www.ciligiadibracigliano.it	
	Consorzio Tutela della Ciliegia di Marostica IGP www.ciligiadimarosticaigp.it	info@ciligiadimarosticaigp.it
	Consorzio Tutela della Ciliegia di Vignola IGP www.consorziociligiadivignolaigp.it	info@consorziociligiadivignolaigp.it





	STOWARZYSZENIA KONSORCJÓW OCHRONY	STRONA INTERNETOWA	E-MAIL
	Consorzio per la valorizzazione e la tutela della Cipolla bianca di Margherita IGP	www.cipollabiancaigp.it	info@cipollabiancaigp.it pinocastiglione@hotmail.com
	Consorzio Tutela IGP Clementine di Calabria	www.igpclementinedicalabria.it	info@igpclementinedicalabria.it
	Consorzio Tutela del Farro della Garfagnana IGP	www.grobiodiversita.regione.toscana.it/project/consorzio-per-la-tutela-del-farro-della-garfagnana-igp	info@farrodellagarfagnana.it
	Consorzio Tutela dei Fagioli Bianchi di Rotonda DOP	www.fagiolibianchidirotondadop.it	info@fagiolibianchidirotondadop.it
	Consorzio Tutela del Fico Bianco del Cilento DOP	n.d.	n.d.
	Consorzio Tutela del Ficodindia dell'Etna DOP	n.d.	n.d.
	Consorzio Tutela Finocchio di Isola di Capo Rizzuto IGP	www.finocchioigp.it	finocchioigp@gmail.com
	Consorzio Tutela del Fungo di Borgotaro IGP	www.fungodiborgotaro.com	info@fungodiborgotaro.com
	Consorzio Tutela Kiwi Latina IGP	n.d.	n.d.
	Consorzio Tutela e Valorizzazione Oliva Ascolana del Piceno DOP	www.consorziolivascolanadop.it	tutelavalorizzazioneolivadop@gmail.com info@consorziolivascolanadop.it
	Consorzio Tutela e la Valorizzazione dell'Oлива di Gaeta DOP	www.olivagaetadop.it	info@olivagaetadop.it
	Consorzio Tutela IGP Patata del Fucino	www.patatadelfucinoigp.it	igppatatadelfucino@gmail.com
	Consorzio Tutela Peperone di Senise IGP	https://peperonediseniseigp.it	info@peperonediseniseigp.it
	Consorzio Tutela della Pera dell'Emilia-Romagna IGP	https://peradellemiliaromagnaigp.it	info@csoservizi.com
	Consorzio Tutela della Pesca di Leonforte IGP	https://pescadileonforte.it	n.d.
	Consorzio Pesca di Verona IGP	www.pescadiveronaigp.it	n.d.
	Consorzio Tutela Pesca e Nettarina di Romagna IGP	www.pescanettarinadiromagna.it	n.d.
	Consorzio di Tutela del Pistacchio Verde di Bronte DOP	www.consorziopistacchioverdedibrontedop.it	info@consorziopistacchioverdedibrontedop.it

	STOWARZYSZENIA KONSORCJÓW OCHRONY	STRONA INTERNETOWA	E-MAIL
	Consorzio del Pistacchio Raffadali	www.pistacchiodiraffadali.com	pistacchiodiraffadali@gmail.com
	Consorzio Tutela del Pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP	www.piennolovesuviudop.it	consorzio@piennolovesuviudop.it
	Consorzio di Tutela del Pomodoro di Pachino IGP	www.igppachino.it	segreteria@igppachino.it
	Consorzio di tutela del Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP	www.consorziopomodorosanmarzanodop.it	info@consorziopomodorosanmarzanodop.it
	Consorzio Tutela Radicchio di Chioggia IGP	www.radicchiodichioggiaigp.it	consorzio@radicchiodichioggiaigp.it
	Consorzio Tutela e la valorizzazione del Radicchio di Verona IGP	www.radicchiodiverona.it	consorzio@radicchiodiverona.it
	Consorzio di Tutela del Riso del Delta del Po IGP	www.risodeltapoigp.it	info@consorziorisodeltapoigp.it
	Consorzio IGP Riso Nano Vialone Veronese	www.risovialonenanoveronese.it	info@risovialonenanoveronese.it risoveronese.igp@gmail.com
	Consorzio di Tutela dell'Arancia di Ribera DOP	www.aranciadiriberadop.it	info@aranciadiriberadop.it
	Consorzio di Tutela della DOP Mela Val di Non	www.melinda.it	melinda@melinda.it
	Consorzio di Tutela della DOP Riso di Baraggia Biellese e Vercellese	www.risobaraggia.it	info@risobaraggia.com
	Consorzio Tutela del Limone Femminello del Gargano IGP	https://www.garganoagrumi.com	info@garganoagrumi.com
	Consorzio di Tutela della Liquirizia di Calabria DOP	www.liquiriziadicabriadop.it	consorzio@liquiriziadop@gmail.com
	Consorzio Tutela Oliva da Mensa DOP La Bella della Daunia-Varietà Bella di Cerignola	www.consorziotutelaolivabella.com	info@consorziotutelaolivabella.com
	Consorzio di Tutela della Patata della Sila IGP	www.patatadellasilaigp.com	info@patatadellasila.it
	Consorzio di Tutela della Rucola della Piana del Sele IGP	www.rucoladellapianadelsele.com	segreteria@consorziorucolaigp.it
	Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Lenticchia di Altamura IGP	www.lenticchiadialtamura.it	info@lenticchiadialtamura.it
	Consorzio di Tutela Fichi di Cosenza DOP	www.fichidicosenza.com	info@fichidicosenza.com
	Consorzio di Tutela IGP Carota Novella di Ispica	www.carotanovaigp.it	info@carotadiispa.it
	Consorzio di Tutela IGP Clementine del Golfo di Taranto	n.d.	info@catjonico.it
	Consorzio di Tutela Limone Costa d'Amalfi I.G.P.	www.limonecostadamalfiigp.com	info@limonecostadamalfiigp.com





	STOWARZYSZENIA KONSORCJÓW OCHRONY	STRONA INTERNETOWA	E-MAIL
	Consorzio Tutela del Limone dell'Etna IGP	www.limonedelletnaigp.it	info@limonedelletnaigp.it
	Consorzio Tutela del Limone di Rocca Imperiale IGP	www.limonediroccaimperialeigp.it	consorzioilmone@libero.it
	Consorzio Tutela del Limone di Siracusa IGP	www.limonedisiracusa.com	info@limonedisiracusa.org media@limonedisiracusa.org tesoriere@limonedisiracusa.org
	Consorzio Tutela Limone Interdonato Messina IGP	n.d.	n.d.
	Consorzio Tutela del Marrone di Roccadaspide IGP	n.d.	n.d.
	Consorzio Tutela Mela di Valtellina	www.consorziotutelameledivaltellina.it	info@meladivaltellina.com
	Consorzio Tutela della Melannurca Campana IGP	www.melannurca.it	info@melannurca.it
	Consorzio Tutela della Melanzana Rossa di Rotonda DOP	www.melanzanarossadirotondodop.it	info@melanzanarossadirotondodop.it
	Consorzio Tutela del Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP	www.mielelledolomitibellunesi.it	info@mielelledolomitibellunesi.it
	Consorzio di Tutela Melone Mantovano IGP	www.melonemantovano.it	info@melonemantovano.it
	Consorzio di tutela oliva da mensa DOP La Bella della Daunia – Varietà Bella di Cerignola	www.consorziotutelaolivabella.com	info@consorziotutelaolivabella.com
	Consorzio di tutela Patata di Bologna D.O.P.	www.patatadibologna.it	info@patatadibologna.it
	Consorzio Mela Alto Adige IGP	www.melaaltoadige.com	info@melaaltoadige.com
	Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela della Cipolla Bianca di Margherita IGP	www.cipollabiancaigp.it	info@cipollabiancaigp.it
	Consorzio per la valorizzazione e la tutela della Nocciola Piemonte IGP	www.nocciolapiemonte.it	info@nocciolapiemonte.it
	Consorzio Tutela Nocciola di Giffoni IGP	www.igpnoccioladigiffoni.it	info@igpnoccioladigiffoni.it
	CONSORZIO PER LA VALORIZZAZIONE E TUTELA DELL'UVA DI PUGLIA IGP	n.d.	info@uvadipugliaigp.it
	Consorzio Tutela dell'uva da tavola di Canicatti IGP	www.uvadatavolacanicattiigp.it	uvaigpcanicatti@virgilio.it
	Consorzio tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP	www.radicchioditreviso.it	consorzio@radicchioditreviso.it

STOWARZYSZENIA KONSORCJÓW OCHRONY	STRONA INTERNETOWA	E-MAIL	
MAKARONY			
	Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP	www.consorziogragnanocittadellapasta.it	info@consorziogragnanocittadellapasta.it
	Consorzio di Tutela Maccheroncini di Campofilone IGP	www.maccheroncinidicampofiloneigp.com	consorzio@maccheroncinidicampofiloneigp.com
	Consorzio Tutela dei Culurgionis d'Ogliastro IGP	https://isaporidogliastro.com/i-culurgionis-dogliastro-igp	info@isaporidogliastro.com
	Consorzio Tutela Pizzoccheri della Valtellina IGP	www.pizzoccheridellavaltellina.eu	info@pizzoccheridellavaltellina.eu
RYBY I MIĘCZAKI			
	Consorzio di Tutela della Cozza di Scardovari DOP	n.d.	consorziocozzadop@gmail.com
	Consorzio Tutela delle Trota del Trentino IGP	www.troteastro.it	consorziocozzadop@gmail.com
PRODUKTY NA BAZIE MIĘSA			
	Consorzio del Prosciutto di Parma DOP	www.prosciuttodiparma.com	info@prosciuttodiparma.com
	Consorzio del Prosciutto di San Daniele	www.prosciuttosandaniele.it	info@prosciuttosandaniele.it
	Consorzio di tutela Bresola della Valtellina IGP	www.bresolavaltellina.it	info@bresoladellavaltellina.it
	Consorzio Tutela del Ciauscolo IGP	www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/ciauscolo-igp	info@ifcq.it
	Consorzio Tutela della Coppa di Parma	www.coppadiparmaigp.com	info@coppadiparmaigp.com
	Consorzio Tutela Culatello di Zibello	www.consorzioidituteladelculatellodizibello.com	info@consorzioidituteladelculatellodizibello.com
	Consorzio Tutela della Finocchiona IGP	www.finocchionaigp.it	info@finocchionaigp.it
	Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna	https://mortadellabologna.com	infom@mortadellabologna.com
	Consorzio Prosciutto di Carpegna	https://consorzioprosciuttodicarpegna.it	info@consorzioprosciuttodicarpegna.it
	Consorzio del prosciutto di Modena	https://consorzioprosciuttomodena.it	consorzioprosciuttomodena@mo.camcom.it
	Consorzio del Prosciutto Toscano	www.prosciuttotoscano.com	info@prosciuttotoscano.com
	Consorzio di Tutela del Prosciutto di Norcia IGP	www.prosciuttodinorcia.com	info@prosciuttodinorcia.com
	Consorzio di Tutela del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP	www.prosciuttoveneto.it	info@prosciuttoveneto.it
	Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo DOP	www.prosciuttocrudodicuneo.it	info@prosciuttocrudodicuneo.it





	STOWARZYSZENIA KONSORCJÓW OCHRONY	STRONA INTERNETOWA	E-MAIL
	Consorzio Tutela Speck Alto Adige IGP	www.speck.it	info@speck.it
	Consorzio Salame Brianza	www.consorziosalamebrianza.it	info@consorziosalamebrianza.it
	Consorzio Tutela del Salame di Varzi	www.consorziovarzi.it	info@consorziovarzi.it
	Consorzio Tutela del Salame d'oca di Mortara	www.salamedocadimortara.it	consorziosalamedoca@gmail.com
	Consorzio Tutela del Salame Felino IGP	www.salamefelinoigp.com	info@salamefelinoigp.com
	Consorzio Tutela Salame Piemonte IGP	http://www.salamepiemonte.it	direttore@salamepiemonte.it
	Consorzio Tutela della DOP Salamini italiani alla Cacciatora	https://salamecacciatore.it	info@salamecacciatore.it
	Consorzio Salumi DOP Piacentini	https://welcome.salumitipicipiacentini.it	
	Consorzio Zampone Modena e Cotechino Modena IGP	www.modenaigp.it	info@modenaigp.it
	Salumitalia – Consorzi Indicazione Geografica	https://salumitalia.it	info@isitsalumi.it
WYROBY PIEKARNICZE, CUKIERNICZE, WYROBY CUKIERKOWE I CIASTKA			
	Consorzio Tutela dei Cantucci/Cantuccini Toscani IGP	www.assocantuccini.org	segreteria@assocantuccini.org
	Consorzio di Tutela e Promozione Piadina Romagnola IGP	www.consorziopiadinaromagnola.it	segreteria@consorziopiadinaromagnola.it
	Consorzio per la valorizzazione e la tutela del Pane di Altamura DOP	www.panealtamuraigp.it	presidente@panealtamuraigp.it
	Consorzio Tutela del Pane Toscano DOP	www.panetoscanodop.it	info@panetoscano.net
	Consorzio Tutela della Vastedda della Valle del Belice DOP	www.consorziiodos.it	info@consorziiodos.it
	Consorzio Tutela del Cioccolato di Modica IGP	www.cioccolatodimodica.it	info@cioccolatodimodica.it
	Consorzio Tutela del Torrone di Bagnara IGP	www.torronedibagnara.com	torronedibagnaraigp@gmail.com

KONSORCJA OCHRONY WIN

PIEMONTE		
CONSORZIO DI TUTELA ALTA LANGA	www.altalangadocg.com	info@altalangadocg.com
CONSORZIO DI TUTELA BAROLO BARBARESCO ALBA LANGHE E ROERO	www.langhevini.it	consorzio.vini@langhevini.it
CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'ASTI DOCG	www.astidocg.it	consorzio@astidocg.it
CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO	www.viniastimonferrato.it	consorzio@viniastimonferrato.it
CONSORZIO TUTELA VINI D'ACQUI	www.brachettodacqui.com	info@brachettodacqui.com
CONSORZIO DI TUTELA DEL CASORZO	www.casorzodoc.it	amministrazione@casorzodoc.it
CONSORZIO DI TUTELA DEL GAVI	info@consorziogavi.com	info@consorziogavi.com
CONSORZIO DI TUTELA DEL ROERO	www.consorziodelroero.it	info@consorziodelroero.it
CONSORZIO DI TUTELA NEBBIOLI DELL'ALTO PIEMONTE	www.consnebbiolialtop.it	info@consnebbiolialtop.it
CONSORZIO DI TUTELA E VALORIZZAZIONE DELLE DOC FREISA DI CHIERI E COLLINA TORINESE	www.freisadichieri.com	info@freisadichieri.com
CONSORZIO VOLONTARIO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DEI VINI DOCG DI CALUSO E DOC CAREMA E CANAVESE	www.erbalucecarema.it	consorzio@erbalucecarema.it presidente@erbalucecarema.it press@erbalucecarema.it
CONSORZIO VOLONTARIO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA COLLI TORTONESI	www.collitortonesi.com	info@collitortonesi.com
CONSORZIO PER LA TUTELA E VALORIZZAZIONE DEI VINI DOC PINEROLESE	https://consorziodocpinerolese.it	info@consorziodocpinerolese.it
CONSORZIO TUTELA OVADA DOCG	https://ovada.eu/2019/index.php/it	info@ovada.eu
CONSORZIO COLLINE DEL MONFERRATO CASEALESE	https://vinimonferratocasalese.it	info@vinimonferratocasalese.it
CONSORZIO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DEI VINI D.O.C. VALSUSA	www.consorziovalsusadoc.com	info@consorziovalsusadoc.com
LOMBARDIA		
CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FRANCIACORTA	franciacorta.wine/it	segreteria@franciacorta.wine
CONSORZIO VALTENESI	info@consorziovaltenesi.it	info@consorziovaltenesi.it
CONSORZIO TUTELA LUGANA DOC	www.consorziolugana.it	info@consorziolugana.it
CONSORZIO DI TUTELA VINI MANTOVANI	www.vinimantovani.it/index.php/it	info@vinimantovani.it
CONSORZIO DI TUTELA VINI OLTREPÒ PAVESE	www.consorzioviniooltrepo.it	info@consorzioviniooltrepo.it





CONSORZIO DI TUTELA VALCALEPIO	www.valcalepio.org	ctv@valcalepio.org
CONSORZIO DI TUTELA VINI DI VALTELLINA	www.consorziovinivaltellina.com	info@consorziovinivaltellina.com
CONSORZIO VOLONTARIO VINO DOC SAN COLOMBANO	www.sancolombanodoc.it	info@sancolombanodoc.it
CONSORZIO TUTELA MOSCATO DI SCANZO	consorzioscatodiscanzo.it	info@consorzioscatodiscanzo.it
CONSORZIO MONTENETTO	https://consorzio Montenetto.it	info@consorzio Montenetto.it
CONSORZIO BOTTICINO	https://marmo-botticino.it/it	consorzio@marmo-botticino.it consortium@marmo-botticino.it
CONSORZIO VINI TERRE LARIANE	www.terrelarianeigt.it	info@terrelarianeigt.it
CONSORZIO VINI DI VALCAMONICA	www.consorziovinivallecamonica.it	info@consorziovinivallecamonica.it
TRENTINO – TYROL POŁUDNIOWY		
CONSORZIO DI TUTELA VINI DEL TRENTINO	www.vinideltrentino.com	info@vinideltrentino.com
CONSORZIO VOLONTARIO DI TUTELA VINI ALTO ADIGE	www.vinialtoadige.com/it	info@suedtirolwein.com
WENECJA EUGANEJSKA		
CONSORZIO DI TUTELA VINO BARDOLINO DOC	consorziobardolino.it	segreteria@consorziobardolino.it
CONSORZIO DI TUTELA VINO CUSTOZA DOC	www.vinocustoza.it	info@vinocustoza.it
CONSORZIO VOLONTARIO PER LA TUTELA DEI VINI COLLI EUGANEI	www.colleuganeidoc.com	segreteria@colleuganeidoc.com
CONSORZIO VINI VENEZIA	www.consorziovinivenezia.it	consorzio@consorziovinivenezia.it
CONSORZIO DI TUTELA DEL VINO CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO	www.prosecco.it/it/	segreteria@prosecco.it
CONSORZIO DI TUTELA VINI SOAVE E RECIOTO DI SOAVE	www.ilsoave.com	consorzio@ilsoave.com
CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI VALPOLICELLA	www.consorziovalpolicella.it	info@consorziovalpolicella.it
CONSORZIO TUTELA VINO LESSINI DURELLO DOC	www.montilessini.com	consorzio@montilessini.com
CONSORZIO TUTELA VINI DOC ARCOLE	www.arcoledoc.com	consorzio@arcoledoc.com
CONSORZIO TUTELA VINO GARDA DOC	www.gardadocvino.it	info@gardadocvino.it
CONSORZIO TUTELA VINI ASOLO MONTELLO	www.asolomontello.it	info@asolomontello.it
CONSORZIO DI TUTELA DELLA DOC PROSECCO	www.consorzioprosecco.it	info@consorzioprosecco.it
CONSORZIO TUTELA VINI DOC DELLE VENEZIE	www.dellevenezie.it	info@dellevenezie.it

CONSORZIO TUTELA VINI MERLARA DOC	https://merlara.wine	consorzio@ilmerlara.com
CONSORZIO TUTELA VINI COLLI BERICI E VICENZA	https://collibericivicenzadoc.it	info@bevidoc.it
CONSORZIO VOLONTARIO PER LA TUTELA DEI VINI GAMBELLARA DOC E RECIOTO DI GAMBELLARA DOCG	www.consorziogambellara.com	info@consorziogambellara.com
CONSORZIO PER LA TUTELA DELLA DOC DEI VINI BREGANZE	www.breganzedoc.it	consorziovinidocbreganze@gmail.com
CONSORZIO DI TUTELA VINI TERRADEIFORTI - VALDADIGE REGIONE	www.terradeifortivini.it	info@terradeifortivini.it
FRIULI-WENECJA JULIJSKA		
CONSORZIO TUTELA VINI COLLIO	www.collio.it	info@collio.it
CONSORZIO TUTELA VINI "FRIULI COLLI ORIENTALI E RAMANDOLO"	www.colliorientali.com	info@colliorientali.com
CONSORZIO DI TUTELA VINI DOC FRIULI GRAVE	www.docfriuligrave.com	docgrave@docfriuligrave.com
CONSORZIO TUTELA VINI FRIULI VENEZIA GIULIA	www.docfriuli.eu	consorzio@docfriuli.eu
CONSORZIO TUTELA VINI DOC FRIULI AQUILEIA	www.viniaquileia.it	info@viniaquileia.it
EMILIA ROMANIA		
CONSORZIO TUTELA VINI DOC BOSCO ELICEO	www.consorzioboscoeliceo.it	
CONSORZIO TUTELA VINI EMILIA ROMAGNA	www.consorzioer.it	info@consorzioER.it
CONSORZIO EMILIA ROMAGNA	www.collibolognesi.it	info@collibolognesi.it
CONSORZIO TUTELA VINI EMILIA	www.consorzioviniemilia.it	info@consorzioviniemilia.it
CONSORZIO TUTELA VINI COLLI DI PARMA	www.viniparma.it	info@viniparma.it
CONSORZIO TUTELA VINI DOC COLLI PIACENTINI	www.piace-doc.it	info@piace-doc.it
CONSORZIO TUTELA LAMBRUSCO	www.lambrusco.net	info@lambrusco.net
CONSORZIO VINI DI ROMAGNA	www.consorziovinidiromagna.it	info@romagnavini.it
TOSKANIA		
CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO	www.consorziobrunellodimontalcino.it	info@consorziobrunellodimontalcino.it
CONSORZIO DI TUTELA VINO CHIANTI	www.consorziovinochianti.it	info@consorziovinochianti.it
CONSORZIO DI TUTELA VINO CHIANTI CLASSICO	www.chianticlassico.com	marketing@chianticlassico.com
CONSORZIO DI TUTELA VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO	www.consorziovinonobile.it	info@consorziovinonobile.it





CONSORZIO DEL VINO VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO	www.vernaccia.it	info@vernaccia.it
CONSORZIO TUTELA VINO MORELLINO DI SCANSANO	www.consorziomorellino.it	info@consorzioarellino.it
CONSORZIO DEL VINO ORCIA	www.consorziolinoorca.it	info@consorzioinoorca.it
CONSORZIO DI TUTELA VINI DOC CORTONA	www.cortonavini.it/it/index.php	cortonavini@cortonavini.it
CONSORZIO DI TUTELA MONTECUCCO	www.consorziomontecucco.it	info@consorzioontecucco.it
CONSORZIO DI TUTELA VINI DOP BIANCO DI PITIGLIANO E SOVANA	www.buy-wine.it/news_singola_it.asp?idArea=377	cmmaremma@gmail.com
CONSORZIO DI TUTELA DEI VINI DOC BOLGHERI	www.bolgheridoc.com	consorzio@bolgheridoc.com
CONSORZIO TUTELA VINI MAREMMA TOSCANA	www.consorziovinimaremma.it	info@consorziovinimaremma.it
CONSORZIO VALDARNO DI SOPRA DOC	www.valdarnodisopradoc.it	segreteria@valdarnodisopradoc.it
CONSORZIO VINO POMINO		consorziovinopomino@pec.it
CONSORZIO VINO TOSCANA	www.consorziavinotoscana.it	info@consorziovinotoscana.it
CONSORZIO VOLONTARIO PER LA TUTELA DEI VINI A DOP "VALDICHIANA TOSCANA"	https://vinivaldichianatoscana.it/it	vinivaldichianadoc@virgilio.it
CONSORZIO PER LA PROMOZIONE DEI VINI DOC GRANCE SENESI	www.docgrancesenesi.it/	info@docgrancesenesi.it
CONSORZIO CANDIA COLLI APUANI	https://candiadeicolliapuani.it	info@candiadeicolliapuani.it
CONSORZIO VINI TERRE DI PISA	www.viniterredipisa.com	info@viniterredipisa.com
CONSORZIO DI TUTELA VINI DOP SUVERETO E VAL DI CORNIA WINE	www.suveretowine.com	
CONSORZIO DI TUTELA DEI VINI CARMIGNANO	www.consorziovinicarmignano.it	presidente@stradavinicarmignano.it realmocavalleri@alice.it
MARCHE		
ISTITUTO MARCHIGIANO DI TUTELA VINI	www.imtdoc.it	info@imtdoc.it
CONSORZIO TUTELA VINI PICENI	www.consorziovinipiceni.it	segreteria@consorziovinipiceni.it
UMBRIA		
CONSORZIO TUTELA VINI MONTEFALCO	www.consorziomontefalco.it	info@consorzioontefalco.it
CONSORZIO TUTELA VINI ORVIETO	www.orvietodoc.it	info@orvietodoc.it
CONSORZIO DI TUTELA VINI DI TORGIANO	www.consorziotutelavinitorgiano.it	info@consorziotutelavinitorgiano.it
CONSORZIO VOLONTARIO PER LA TUTELA DEI VINI AMELIA DOC	www.facebook.com/ConsorzioAmeliaDoc/	consvinoamelia@libero.it

CONSORZIO TUTELA VINI DOC COLLI DEL TRASIMENO	www.trasimenodoc.it	info@trasimenodoc.it
LACJUM		
CONSORZIO TUTELA DENOMINAZIONE VINI FRASCATI	www.vinotype.it/consorzio-frascati	info@consorziofrascati.wine
CONSORZIO DI TUTELA VINI ROMA DOC	www.vinidocroma.it	info@vinidocroma.it
CONSORZIO DI TUTELA CESANESE DEL PIGLIO DOCG	www.facebook.com/consorziocesanesedelpiglio/?locale=it_IT	info@consorziotutelacesanesedelpiglio.it
CONSORZIO TUTELA DENOMINAZIONE MARINO	www.vinievino.it/cantina/roma/marino/consorzio-tutela-vino-marino-2571.html	info@quidquid.eu
CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI DOP ATINA	www.facebook.com/p/Consorzio-Atina-Cabernet-DOP-100063804082797/	
CONSORZIO VOLONTARIO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DEI VINI DOC CORI	https://coridoc.it	
KAMPANIA		
SANNIO CONSORZIO TUTELA VINI	www.sannio.wine	consorzio@sannio.wine
CONSORZIO TUTELA VINI VESUVIO	vesuviodop.it	consorzio@vesuviodop.it
CONSORZIO DI TUTELA VITA SALERNUM VITES	www.consorziovinisalerno.it/cvs	info@consorziovinisalerno.it
CONSORZIO TUTELA VINI DOC ASPRINIO D'AVERSA, GALLUCCIO, FALERNO DEL MASSICO	www.vitica.it	info@vitica.it
CONSORZIO TUTELA VINI D'IRPINIA	https://consorziovinidirpinia.it	info@consorziovinidirpinia.it
CONSORZIO DI TUTELA VINO FRIULARO DI BAGNOLI DOCG E VINI DOC BAGNOLI	www.facebook.com/FriularodiBagnoliDOCG/?locale=it_IT	
CONSORZIO TUTELA VINI DEI CAMPI FLEGREI E ISCHIA	https://consorzioditutelavincampiflegreieischia.it/	
ABRUZZA		
CONSORZIO TUTELA VINI D'ABRUZZO	www.vinidabruzzo.it	segreteria@vinidabruzzo.it
CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA TERRE TOLLESI O TULLUM	https://tullum.it/il-consorzio/	info@tullum.it
APULIA		
CONSORZIO DI TUTELA PRIMITIVO DI MANDURIA DOC	www.consorziotutelaprimativo.com	info@consorziotutelaprimativo.com
CONSORZIO TUTELA VINI DOC CASTEL DEL MONTE	www.facebook.com/consorziodoccasteldelmonte	cons.vini_castelmont@libero.it
CONSORZIO VOLONTARIO DI TUTELA E VALORIZZAZIONE DEI VINI SALICE SALENTINO DOP E DEI VINI SALENTO IGP	www.consorziosalicesalentino.it	salicesalentinodoc@libero.it
CONSORZIO DI TUTELA DOC TAVOLIERE	www.tavolieredellepugliedoc.com	info@tavolieredellepugliedoc.com





CONSORZIO DEI VINI GIOIA DEL COLLE DOC	www.consorziovinigioidelcolle.it	info@consorziovinigioidelcolle.it
CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI DOP BRINDISI E DOP SQUINZANO	www.facebook.com/consorziobrindisidop	info@vinibrindisisquinzanodoc.it
CONSORZIO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DEL VINO DOC GRAVINA	www.facebook.com/gravinadoc/?locale=it_IT	info@gravinadoc.it
CONSORZIO TUTELA VINO DOC NARDÒ		consorziodocnardo@pec.it
KALABRIA		
CONSORZIO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DEI VINI CIRÒ E MELISSA	www.vetrinedicalabria.it/home/produttori-di-vino/consorzio-di-tutela-vini-doc-ciro-e-melissa	consorziocirododoc@tiscali.it
CONSORZIO DI TUTELA E VALORIZZAZIONE DELLE VITI E DEL VINO DOC BIVONGI	www.docbivongi.it	consorziobivongidoc@pec.it
CONSORZIO TERRE DI REGGIO CALABRIA	www.terredireggiocalabria.it	reggioconsorzio@gmail.com
CONSORZIO GRECO DI BIANCO DOP	www.grecodibianco.it	info@aical.it
CONSORZIO VINI TERRE DI COSENZA DOP	www.terredicosenza.it	segreteria@terredicosenza.it
SYCYLIA		
CONSORZIO DI TUTELA DEI VINI CERASUOLO DI VITTORIA DOCG E VITTORIA DOC	www.cerasuolovittoria.eu	info@cerasuolovittoria.eu
CONSORZIO DI TUTELA VINI ETNA DOC	www.etnadoc.com	consorzio@etnadoc.com
CONSORZIO TUTELA VINI DOC SICILIA	www.consorziiodocsicilia.it	info@consorziodocsicilia.it
CONSORZIO VOLONTARIO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DEI VINI A DOC DELL'ISOLA DI PANTELLERIA	www.vinipantelleriadoc.it	info@consorziopantelleria.it
CONSORZIO VOLONTARIO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DEI VINI MALVASIA DELLE LIPARI DOC E IGP SALINA	https://consorzioimalvasiadellepipari.it	info@consorzioimalvasiadellepipari.it
CONSORZIO VOLONTARIO PER LA TUTELA DEL VINO MARSALA - CONSORZIO VINO MARSALA	https://consorziovinomarsala.it	consorziovinomarsala@libero.it
CONSORZIO VALDINOTO	www.facebook.com/people/Consorzio-Valdinoto/61573613638894/#	info@consorziovaldinoto.it
SARDYNIA		
CONSORZIO VOLONTARIO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DEI VINI " TERRE DI ROMANGIA "	www.terrediomangia.it	info@terrediomangia.it
CONSORZIO DI TUTELA VINI DI ALGHERO	www.algherodoc.it	info@algherodoc.it
CONSORZIO DI TUTELA VINO CARIGNANO DEL SULCIS	www.consorziovinocarignano.it	info@consorziovinocarignano.it

CONSORZIO TUTELA DI VINI DI CAGLIARI	www.ctvsardegna.com	ctvsardegna@pec.it
CONSORZIO VERMENTINO DI GALLURA	www.vermentinogallura.wine	info@vermentinogallura.wine
CONSORZIO VOLONTARIO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DEI VINI DOC VERNACCIA DI ORISTANO	vernacciadoristano.it	consorziovernacciaoristano@gmail.com
CONSORZIO PER LA MALVASIA DI BOSA	www.consorziotutelamalvasiadibosa.it	
CONSORZIO VOLONTARIO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DEI VINI DOC TERRALBA		consorzioterralbadoc@pec.it
BASILICATA		
CONSORZIO DI TUTELA AGLIANICO DEL VULTURE	https://consorzioaglianico.it	info@consorzioaglianico.it
VALLE D'AOSTA		
CONSORZIO VINI VALLE D'AOSTA	https://www.vinivalledaosta.com/	info@vinivalledaosta.com
MOLISE		
CONSORZIO DI TUTELA TINTILIA DEL MOLISE	www.consorziotintiliamolise.it	info@consorziotintiliamolise.it
LIGURIA		
CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI DOP E IGP COLLI DI LUNI, CINQUE TERRE, COLLINE DI LEVANTE, LIGURIA DI LEVANTE		consorziodocigtsp@arubapec.it





**Ambasciata d'Italia
Varsavia**



Ambasada Włoch w Warszawie

Pl. Dąbrowskiego 6
00-055 Warszawa

tel. 22 826 3471

ambvarsavia@esteri.it

<https://ambvarsavia.esteri.it/pl/>

 Ambasciata d'Italia a Varsavia

 Ambasada Włoch w Warszawie

 @ItalyinPoland

 @ItalyinPoland

Italian Trade Agency

Biuro w Warszawie

ul. Marszałkowska 72
00-545 Warszawa

tel. 22 628 0243

varsavia@ice.it

www.ice.it/en/markets/Poland

 ITA - Italian Trade Agency - Warszawa

 @itawarsaw_

 ITA - Italian Trade Agency - Warsaw Office