

GUIDA PER ORIENTARE I RICHIEDENTI

NELLA COMPILAZIONE DEL DOCUMENTO UNICO

*Si prega di prestare particolare attenzione ai "**PUNTI ESSENZIALI**"*

Nota bene: la presente guida ha lo scopo di aiutare i richiedenti a redigere le domande di registrazione per le indicazioni geografiche protette (IGP) e le denominazioni di origine protette (DOP), in conformità del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli. La presente guida non ha tuttavia valore giuridico e soltanto le disposizioni del regolamento e le altre normative UE sono vincolanti.

ASPETTI GENERALI

Il documento unico è un documento di per sé completo. Non deve includere alcun riferimento ad allegati, legislazione e norme nazionali, normativa UE, disciplinare o altri documenti. Non occorre fornire un'estesa bibliografia. Il documento unico non dev'essere molto lungo (da 3 a 5 pagine al massimo e non oltre 2 500 parole, salvo in casi debitamente giustificati) ma dev'essere preciso e conciso.

Si prega di evitare descrizioni a carattere soggettivo e imprecise come "delizioso", "perfetto", "gustoso", "bello", "favorito delle casalinghe", ecc. nonché le esagerazioni e i superlativi non scientifici: "migliore", "più ricercato", ecc.

Nella compilazione del documento unico, gli Stati membri devono utilizzare il modulo disponibile nel sistema digitale "eAmbrosia", i richiedenti di paesi terzi devono utilizzare i modelli (disponibili in tutte le lingue dell'UE) forniti nell'allegato I del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione. Qualora la domanda sia accolta, i modelli presentano il formato necessario per la pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*. I modelli si trovano nel sito a tal fine previsto, all'indirizzo:

[regolamento di esecuzione - UE - 2025/26 - IT - EUR-Lex](#)

Per il contenuto è possibile ispirarsi ai documenti unici già approvati dalla Commissione e pubblicati nella GU (disponibili nella banca dati e-Ambrosia).

In caso di modifiche, le relative domande possono essere presentate anche da associazioni di produttori diverse da quella che ha introdotto la domanda iniziale. Detti produttori devono tuttavia lavorare con il prodotto designato con il nome indicato nella modifica.

ASPETTI SPECIFICI

1. TIPO DI PROTEZIONE: DOP O IGP

Denominazione di origine protetta (DOP)

I nomi di prodotti registrati come DOP sono quelli che hanno i legami più forti con il luogo dal quale provengono.

Ogni fase del processo di produzione, trasformazione e preparazione deve avvenire nella regione specifica.

Etichetta



Indicazione geografica protetta (IGP)

L'IGP pone l'accento sulla relazione tra la regione geografica specifica e il nome del prodotto, laddove una particolare qualità, reputazione o altra caratteristica è essenzialmente attribuibile alla sua origine geografica.

Almeno una delle fasi di produzione, trasformazione o preparazione si svolge nella regione specifica.

Etichetta



Il livello di protezione della proprietà intellettuale per le DOP e le IGP è esattamente lo stesso.

2. NOME/NOMI

PUNTO ESSENZIALE: il nome dev'essere impiegato per designare il prodotto specifico. Non sono accettati nomi fantasiosi o inventati. Analogamente non sono accettati i nomi che descrivono un prodotto generico e non fanno riferimento al prodotto specifico.

Prova di utilizzo: il nome dev'essere già utilizzato, nel commercio o nel linguaggio corrente, per designare il prodotto specifico prima della presentazione della domanda. A tal fine è utile inserire elementi descrittivi relativi all'uso commerciale o linguistico.

Termini che hanno un carattere eminentemente descrittivo, come "originale", "tradizionale", "di fattoria", "naturale", vanno di norma evitati, a meno che costituiscano una parte indissociabile del nome utilizzato per descrivere il prodotto.

Lingua e alfabeto:

– se il nome non è scritto in caratteri latini, occorre fornire una sua trascrizione o traslitterazione in tali caratteri. Si osservi che una siffatta "trascrizione" non consiste in una traduzione né in una traslitterazione: una trascrizione in caratteri latini produce (più o meno) lo stesso suono della parola quale letta nel suo alfabeto d'origine.

Se per lo stesso prodotto viene utilizzato più di un nome (ad es. qualora siano usate la lingua nazionale e quella regionale):

- il richiedente può scegliere di registrare solo un nome oppure tutti;
- i nomi devono essere separati dalla barra obliqua "/"; (non utilizzare "o"): "Lorem-Ipsum / Lorus-Ipus";
- se i nomi si riferiscono effettivamente a prodotti diversi, va presentata una domanda distinta per ciascun prodotto con un nome differente;
- ogni volta che è citato come tale, questo duplice nome dev'essere interamente ripetuto. Il testo può essere alleggerito impiegando termini come, ad esempio, "il formaggio" e "la mela" quando non vi sono dubbi sul significato.

Qualora si riferisca a diversi prodotti distinti (ad esempio, il prodotto prima della trasformazione e quello già trasformato), il nome dev'essere utilizzato per indicare ciascuna forma del prodotto. Entrambi i prodotti (ad esempio un pesce crudo e un pesce preparato) devono essere descritti e devono rispettare tutte le condizioni di registrazione. Una sola domanda è sufficiente quando tutte le condizioni per la registrazione sono soddisfatte.

È importante essere precisi: il nome dev'essere esattamente lo stesso (stessi termini, stessi caratteri) in tutte le occorrenze in cui appare nel testo del documento unico.

Se il nome fa riferimento a un paese o ne include il nome, va fornita una giustificazione.

Nel caso di un nome che contiene o costituisce il nome di una varietà vegetale o di una razza animale, occorre allegare una descrizione intesa a dimostrare che le condizioni di cui all'articolo 48 del regolamento (UE) 2024/1143 sono soddisfatte.

3. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Indicare il nome del paese di produzione. Se ve ne sono diversi, ad esempio quando la zona geografica è transfrontaliera, elencare tutti i paesi.

4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

4.1. Tipo di prodotto

Utilizzare le classificazioni dei prodotti secondo la nomenclatura combinata a due, quattro, sei o otto cifre. Se un'indicazione geografica riguarda prodotti appartenenti a più di una categoria, ciascuna voce è specificata.

4.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

PUNTO ESSENZIALE: il prodotto dev'essere specifico; non può trattarsi di un prodotto che non ha caratteristiche proprie che consentano di differenziarlo dagli altri prodotti. La domanda fondamentale in questo caso è: cosa rende speciale questo prodotto? Qual è la differenza rispetto a un altro prodotto della stessa categoria? Non si insiste sulla necessità che un prodotto sia unico, ma se non vi è nulla che lo distingue da un prodotto di base la domanda di DOP o IGP non può essere accettata.

Iniziare la descrizione con il tipo dettagliato di prodotto, anche se ciò appare ripetitivo nell'originale. Un buon modo di iniziare è: "La "Lorem Ipsum" è una mela della varietà...".

Nelle pubblicazioni in Gazzetta ufficiale, il nome "*Loem-Ipsum*" non verrà tradotto, consentendo al lettore di accettare immediatamente nella propria lingua in cosa consista il prodotto: "La "Lorem-*Ipsum*" è una mela ..."

PUNTO ESSENZIALE: la descrizione deve contenere informazioni tecniche e scientifiche per descrivere il prodotto specifico. Vanno quindi inseriti i dati fisici, microbiologici, chimici e organolettici peculiari al prodotto. I dati di questo genere già intrinseci al tipo, alla varietà e alla razza cui appartiene il prodotto non vanno menzionati. È necessario essere precisi e utilizzare il linguaggio che impiegherebbe un agronomo o un tecnico alimentare per descrivere il prodotto. È necessario ricorrere a definizioni e norme comunemente utilizzate per questo prodotto. Si consiglia di utilizzare unità di misura ed elementi di confronto o tecniche di uso comune.

PUNTO ESSENZIALE: questo punto deve concordare con il punto 6 per quanto riguarda le specificità del prodotto.

Per i prodotti di origine animale ottenuti da animali allevati nei pascoli, è utile menzionare il periodo minimo di pascolo (mesi o periodo totale nel corso dell'anno).

4.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Per prodotti non trasformati, lasciare in bianco questa sezione.

Per le DOP

Tutti i mangimi per animali devono provenire dalla zona geografica (articolo 47, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143). Occorre quindi fornire la conferma che tutti i mangimi per animali sono originari della zona geografica in oggetto.

Si ammette tuttavia una deroga se non è tecnicamente possibile produrre tutti i mangimi per gli animali nella zona geografica (articolo 47, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2024/1143). Alla luce di tale disposizione, è possibile aggiungere i mangimi per animali non originari della zona geografica in questione a condizione che le qualità o le caratteristiche dovute essenzialmente all'ambiente geografico non siano alterate. Inoltre i mangimi aggiunti non possono costituire oltre il 50 % (di materia secca su base annua) del totale dell'alimentazione animale.

Se è necessario stabilire la possibilità di aggiungere al regime alimentare degli animali mangimi non originari della zona geografica, occorre fornire una descrizione dettagliata di tali eccezioni nonché le giustificazioni coerenti con l'articolo 47, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2024/1143. Indicare la percentuale di alimenti (materia prima su base annua) di provenienza esterna alla zona geografica, illustrando i motivi per cui non è tecnicamente possibile disporre del 100 % degli alimenti provenienti dalla zona geografica, dimostrando che la qualità o le caratteristiche del prodotto dovute essenzialmente alle condizioni ambientali della zona geografica non sono alterate.

Tutte le materie prime devono provenire dalla zona geografica (articolo 46, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (UE) 2024/1143). Occorre pertanto confermare che tutte le materie prime sono originarie della zona geografica in oggetto.

Tuttavia, in talune circostanze opportunamente giustificate, per alcune denominazioni riconosciute nel paese d'origine prima del 1º maggio 2004, le materie prime possono provenire da una zona geografica più ampia o diversa (articolo 46, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143). Consultare le autorità nazionali competenti se si ritiene di poter usufruire della deroga.

Se è possibile autorizzare l'uso di materie prime non originarie della zona geografica, vanno allegate una descrizione dettagliata di tali eccezioni nonché le giustificazioni coerenti con l'articolo 46, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143.

Si consiglia di indicare i mangimi per animali e le materie prime impiegate e gli eventuali criteri applicabili, come categoria, classe di carcassa, varietà o razza, tenore di grasso ecc.

Per le IGP

Descrivere e giustificare tutte le restrizioni imposte all'approvvigionamento in materie prime. Tali restrizioni sono suscettibili di ostacolare il mercato unico e vanno giustificate in relazione al legame (per es. mediante criteri qualitativi connessi alla specificità del prodotto). Una restrizione alla fornitura di materie prime di origine nazionale è difficilmente giustificabile. Possono essere ammesse le restrizioni alla fornitura di materie prime nella zona geografica.

Indicare le materie prime impiegate e gli eventuali criteri qualitativi, come categoria, classe di carcassa, varietà o razza, tenore di grasso ecc.

4.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Per le DOP

Almeno una delle fasi della produzione deve avere luogo nella zona geografica (articolo 46, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (UE) 2024/1143). Occorre pertanto confermare che tutte le fasi della produzione hanno luogo nella zona geografica in oggetto.

L'unica deroga possibile riguarda l'origine delle materie prime (cfr. punto 4.3). In talune circostanze opportunamente giustificate, per alcune denominazioni riconosciute nel paese d'origine prima del 1º maggio 2004, le materie prime possono provenire da una zona geografica più ampia o diversa (articolo 46, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143). In tal caso le fasi della produzione possono avere legalmente luogo al di fuori della zona geografica delimitata. Poiché la descrizione e la giustificazione a una siffatta deroga sono già parte della sezione 4.3, è opportuno inserire in questa sede un mero rinvio a detto punto.

Per le IGP

Almeno una delle fasi della produzione deve avere luogo nella zona geografica (articolo 46, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2024/1143).

Citare senza descrizione particolareggiata tutte le fasi, dall'approvvigionamento in materie prime fino al prodotto finito, che devono avere luogo nella zona geografica. Ad esempio, per le carni, le fasi di macellazione e sezionamento sono parte del processo di produzione. Affettatura, grattugiatura e confezionamento non rientrano invece nel processo di produzione e vanno descritti nella sezione 4.6.

Per quanto attiene a restrizioni e deroghe è necessario fornire una descrizione corredata di una giustificazione. Se le restrizioni riguardano casi già trattati alla sezione 4.3, è sufficiente inserire un semplice rinvio a tale sezione.

4.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Questa sezione è facoltativa. Indicare eventuali norme e restrizioni riguardo a tali attività, ossia le fasi che hanno luogo una volta ottenuto il prodotto finito e le relative giustificazioni.

PUNTO ESSENZIALE: eventuali restrizioni geografiche devono essere pienamente giustificate con riferimento al prodotto specifico.

Il divieto di confezionamento al di fuori della zona geografica deve costituire un'eccezione, in quanto è una restrizione delle libertà garantite dal mercato unico. Chiarire se le restrizioni impediscono a un acquirente (ad esempio un supermercato di un altro Stato membro) di confezionare nuovamente, affettare, ecc. il prodotto, e giustificare dette restrizioni.

4.6 Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Tale punto è facoltativo. Si possono indicare eventuali requisiti specifici concernenti l'etichettatura, ad esempio l'obbligo di apporre un logo del prodotto sull'etichetta. Il documento unico può recare una riproduzione del logo. Ciò può risultare utile per gli ispettori di altri Stati membri che tutelano i diritti del produttore. Se è richiesta la riproduzione di un logo sull'etichetta, esso dev'essere accessibile a tutti i produttori.

È inutile ripetere le disposizioni in materia di etichettatura imposte dalla legislazione nazionale o unionale: tali disposizioni si applicano indipendentemente dalla registrazione della DOP o dell'IGP e, in caso di modifica, è possibile che i produttori dei prodotti DOP/IGP debbano presentare una domanda di modifica.

Non è necessario includere un'etichettatura facoltativa.

5. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

Occorre precisione. Nel disciplinare, descrivere la zona geografica facendo riferimento, per quanto possibile, a delimitazioni fisiche (come strade e fiumi) o a confini amministrativi. Dev'essere chiaro per un agricoltore o un ispettore se un determinato campo è all'interno o al di fuori della zona. Evitare termini generici.

Nel documento unico, se in una provincia di 55 comuni la zona ne include 50, non elencare questi ultimi ma indicare: "La provincia di Lorem-Ipsum, eccetto i comuni di Dolor, Sit, Amet, Magna e Adipiscing."

PUNTO ESSENZIALE: la zona geografica dev'essere delimitata tenendo presente il legame tra il luogo e il prodotto.

- Indicare se la zona è limitata a particolari settori (ad esempio stagni per i pesci) o tipi di suolo nella zona delimitata. È preferibile una zona continua e omogenea anche per quanto riguarda le caratteristiche specifiche dell'ambiente, il che è un elemento fondamentale per provare il legame.

Si consiglia di aggiungere una mappa della zona geografica.

6. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

PUNTO ESSENZIALE: il legame con la zona geografica costituisce l'elemento basilare del documento unico. Occorre dimostrare come le caratteristiche del prodotto siano dovute alla zona geografica e quali siano gli elementi naturali, umani e di altro tipo che conferiscono al prodotto la sua specificità.

In questa sezione si descrivono le specificità del prodotto e le specificità della zona geografica che genera o influenza tali fattori e si illustra in che modo questi due aspetti sono collegati. Si tratta del "legame" fra l'ambiente geografico e la qualità del prodotto.

La descrizione deve inoltre mettere in rilievo i motivi per i quali i metodi di produzione utilizzati sono superiori ad altri e contribuiscono alle peculiarità del prodotto.

Domanda di IGP: indicare chiaramente se il legame causale è fondato su una qualità specifica o sulla reputazione o su altre caratteristiche del prodotto attribuibili alla sua origine geografica.

Specificità del prodotto

La descrizione delle specificità del prodotto dev'essere coerente con la sezione 4.2; evitare le ripetizioni per quanto possibile.

Individuare e descrivere i fattori che rendono speciale il prodotto, rispetto a prodotti simili. Indicare unicamente le caratteristiche proprie del prodotto dovute (o riconducibili) alle specificità della zona geografica.

PUNTO ESSENZIALE: non includere caratteristiche del prodotto che non hanno alcun rapporto con la zona geografica o le competenze dei produttori oppure che non hanno alcun effetto sulla reputazione del prodotto. Fornire elementi concreti e precisi che giustificano le competenze.

Fornire esempi concreti dell'utilizzazione reale del nome, in passato e nel presente, ricorrendo preferibilmente a elementi ripresi dall'effettiva commercializzazione del prodotto.

Specificità della zona geografica

PUNTO ESSENZIALE: individuare e descrivere le caratteristiche della zona geografica delimitata che sono rilevanti per il legame. Queste possono comprendere aspetti pedoclimatici, topografia, clima, suolo, precipitazioni, esposizione, altitudine, ecc. Non includere caratteristiche della zona geografica che non influiscono sulla specificità del prodotto. Evitare di utilizzare frasi generiche come "bel panorama".

In questa sezione è possibile descrivere anche le competenze dei produttori locali. Deve trattarsi di una competenza speciale e particolare: le normali competenze di produzione non sono sufficienti.

Influenza delle specificità della zona geografica su quelle del prodotto (legame causale)

PUNTO ESSENZIALE: dimostrare come le caratteristiche del prodotto siano dovute ai fattori presenti nella zona. Presentare un ragionamento obiettivo inteso a dimostrare ogni correlazione fra le specificità della zona geografica e quelle del prodotto.

Per le domande di IGP basate sulla reputazione, indicare in questa sezione i motivi per cui il prodotto specifico è associato alla zona geografica.

Indicare la reputazione specifica e fornire informazioni ed elementi precisi per giustificarla. Gli articoli di stampa possono costituire uno dei modi migliori per illustrare il legame.

Mostrare che la reputazione del prodotto è legata alla denominazione e riconducibile alla zona geografica. È possibile provare la reputazione con elementi quali premi, riferimenti in libri o riviste di settore, menzioni speciali in pubblicazioni culinarie ecc.

Allegare infine il disciplinare di produzione con il riferimento della pubblicazione. Le autorità nazionali lo pubblicheranno su internet e includeranno il link in questo punto, alla fine del documento unico.