



COMUNICATO STAMPA

Firenze, 13 maggio 2010

DOP e IGP tra problemi e prospettive: le voci della filiera del prosciutto crudo

I consumatori soffrono spesso di asimmetrie informative relativamente a numerosi attributi qualitativi del prodotto, soprattutto quelli attinenti la loro origine ed i processi di produzione con cui sono stati ottenuti. La crescente regolamentazione comunitaria in materia di qualità dei prodotti alimentari, in cui si colloca anche quella relativa alle denominazioni geografiche DOP ed IGP, è stata appunto determinata dall'esigenza di una appropriata trasmissione di informazioni e di adeguate garanzie ai consumatori finali. Attualmente nell'Unione Europea è in corso un processo di profonda revisione di tali normative. Gli obiettivi da raggiungere sono la semplificazione e l'armonizzazione delle normative esistenti nei diversi comparti del settore alimentare, ma anche un maggior rigore nei sistemi di certificazione e controllo.

In un convegno che si è svolto oggi, promosso dalla sezione Nord-Est dei Georgofili, sono stati illustrati i nuovi orientamenti comunitari in materia, che si tradurranno in proposte regolamentari nell'autunno 2010. Vari attori della filiera del prosciutto crudo hanno riportato le loro opinioni ed esperienze.

(ufficio.stampa@georgofili.it)