

COME VALORIZZARE L'ORIGINE APPENNINICA DELLE PRODUZIONI

Il riconoscimento da parte del consumatore dell'origine appenninica o montanara di un prodotto gioca un ruolo cruciale nella sua valorizzazione. Questa consapevolezza non solo enfatizza le caratteristiche di naturalità e tipicità, ma ne esalta anche l'artigianalità e la qualità.

I prodotti provenienti da queste aree montane sono spesso il risultato di pratiche tradizionali e sostenibili, che rispettano l'ambiente e le risorse locali. I consumatori, sempre più attenti alla provenienza e alla sostenibilità degli alimenti, tendono a preferire prodotti che raccontano una storia, quella di un territorio ricco di tradizioni e sapori autentici.

Questa connessione tra il prodotto e il suo contesto di origine non solo genera un valore aggiunto, ma costruisce anche una relazione di fiducia tra il consumatore e il produttore.

Il **GAL Appennino Bolognese** erogherà nei prossimi anni bandi per investimenti agricoli ed agroalimentari dove verrà premiata l'aderenza ai seguenti prodotti:

- *Prodotti di Montagna**
- *Prodotti certificati Biologici**
- *Prodotti presenti nel repertorio regionale delle razze e varietà agricole emiliano-romagnole a rischio di erosione genetica**
- *Prodotti appenninici minori e di nicchia.**



Gli **strumenti per comunicare al consumatore l'origine del prodotto** sono tutti disciplinati dalle norme nazionali ed europee. I produttori agricoli e i trasformatori di materia prima agricola del territorio GAL che intendono ottenere dall'autorità pubblica un riconoscimento di origine della propria produzione possono rivolgersi a

*** Regione Emilia-Romagna per l'ottenimento della Indicazione Facoltativa di Qualità "Prodotto di Montagna"**. Il riconoscimento non ha costi e non contempla costi per controlli affidati a soggetti terzi ed ha valore in tutta l'Unione Europea. Può essere apposto alle confezioni del prodotto da solo o assieme al marchio commerciale.

*** Comune in cui ha sede l'attività per l'ottenimento della denominazione comunale (De.Co)**. Anche la richiesta della De.Co non ha costi, né controlli affidati a terzi.

*** Regione Emilia-Romagna per l'inserimento del prodotto nell'elenco regionale e nazionale dei "Prodotti Agroalimentari Tradizionali" (PAT)** previa documentazione di effettiva storicità locale del prodotto in questione. L'inserimento nell'elenco dei PAT non ha costi, né controlli affidati a terzi.

*** Regione Emilia-Romagna, Ministero dell'Agricoltura e Unione Europea per la l'ottenimento della Denominazione di Origine Protetta (DOP)** e della Indicazione Geografica Protetta (IGP) per produzioni la cui qualità e reputazione sia determinata in modo inimitabile dalle caratteristiche storiche, produttive, morfologiche e climatiche di un determinato territorio. La denominazione è fondata su di un disciplinare di produzione approvato dalla UE, da controlli sistematici affidati dal produttore ad enti terzi e tutela dai tentativi di contraffazione e usurpazione.

*** Regione Emilia-Romagna e Ministero dell'Agricoltura per l'ottenimento della certificazione "Prodotto Biologico"** che, al termine del percorso "di conversione" guidato da un ente di controllo e certificazione scelto dal produttore, rilascia il certificato bio, ottenuto il quale l'ente di controllo e certificazione continua a svolgere controlli costanti e ordinari.