



consortium



IG E TRANSIZIONE ECOLOGICA

SPECIALE GREEN DEAL - Consorzi protagonisti del futuro sostenibile

GRANA PADANO DOP

sostenibilità ambientale e benessere animale

PARMIGIANO REGGIANO DOP

investimenti pluriennali per progettare oltre la crisi

DELLE VENEZIE DOP

il successo di un'unica grande denominazione





Cos'è il Green Deal europeo?

#EUGreenDeal

Il Green Deal europeo mira a **migliorare il benessere delle persone**. Rendere l'Europa climaticamente neutra e proteggere il nostro habitat naturale farà bene alle persone, al pianeta e all'economia. Nessuno sarà lasciato indietro.

L'UE intende:



Diventare climaticamente neutra entro il 2050



Proteggere vite umane, animali e piante riducendo l'inquinamento



Aiutare le imprese a diventare leader mondiali nel campo delle tecnologie e dei prodotti puliti



Contribuire a una transizione giusta e inclusiva

CONSORZI DI TUTELA PROTAGONISTI DELLA TRANSIZIONE ECOLOGICA DEL PAESE



Una transizione senza alternative

La transizione ecologica, avviata dall'Unione Europea attraverso l'adozione del Green Deal, impone una ridefinizione delle attività che deteriorano il Pianeta per cedere il passo all'adozione di modelli comportamentali virtuosi ed estesi a tutti i settori produttivi che ne garantiscano la tutela e il miglioramento. Il termine transizione "ecologica" può dunque risultare fuorviante nella misura in cui non è esplicito il suo carattere perentorio. Non si tratta di una transizione opzionale, facoltativa, appellabile o alternativa. Al contrario, siamo di fronte all'*unico treno* su cui *devono* salire tutti coloro che vogliono continuare a svolgere le proprie attività economiche nei prossimi decenni.

L'alternativa per chi non sale su quel treno è restare tagliato fuori dal mercato. In altre parole, ridisegnando i tratti dell'economia e del paradigma comportamentale dei cittadini europei, il Green Deal offre inedite opportunità in termini di crescita, volume d'affari e diversificazione produttiva, ma solo per quegli operatori economici che saranno pronti a coglierle adeguandosi ai cambiamenti in atto.

Il potenziale latente delle IG

In un momento storico in cui stiamo iniziando a fare i conti con le imprevedibili conseguenze socio-economiche causate dalla pandemia da Covid-19, il Green Deal rappresenta (nel bene e nel male) l'unica nave posta a nostra disposizione mentre, consapevoli o meno, veniamo traghettati verso la nuova era, targata **sostenibilità**. La buona notizia è che i produttori di DOP IGP e i Consorzi di tutela possono cavalcare l'onda reputazionale che li distingue facendosi pionieri dell'imminente crociata europea anziché esserne travolti, con tutti i vantaggi che ne conseguono. Come? Innescando l'altissimo potenziale delle IG. Ora più che mai l'Italia è chiamata a sfruttare il proprio vantaggio competitivo che discende dal primato nelle eccellenze DOP e IGP per non arrancare di fronte a competitor che da anni stanno armando i propri settori strategici nazionali, tra cui quello agroalimentare, con strumenti innovativi e competitivi che ne certifichino la sostenibilità. Infatti, in termini di tradizione, storia, cultura, qualità, sicurezza, diversità, tutela del paesaggio, sviluppo locale sostenibile e organizzazione, è arduo individuare un sistema di eccellenze agroalimentari altrettanto performante come quello europeo e, soprattutto, come quello italiano, che negli ultimi anni ha registrato una crescita costante. Inoltre, le IG designano prodotti connotati da un intimo legame con il territorio, producendo anche importanti spillover per il tessuto socio-economico locale. In questi tratti distintivi propri dei prodotti DOP IGP è racchiusa la loro dimensione di sostenibilità ambientale, economica e sociale, a cui oggi va aggiunta quella produttiva per poter competere nel mercato. Le DOP e IGP costituiscono anche l'unico regime europeo che garantisce la qualità certificata di un prodotto agroalimentare:

caratteristica, questa, che le rende lo strumento privilegiato per coniugare la qualità dei prodotti con i parametri di sostenibilità all'interno dei Disciplinari. Nonostante l'impegno richiesto sia enorme, sfruttare il lato sostenibile delle IG può portare al più pregevole dei risultati: consolidare il primato dei prodotti DOP IGP made in Italy sul mercato, rispondendo alle nuove esigenze dei consumatori e, soprattutto, attualizzando quel prezioso nucleo di valori tradizionali che ha reso le IG europee il patrimonio enogastronomico più famoso e invidiato al mondo.

Come garantire un ruolo e un futuro alle IG

La prima cosa da fare è prendere **consapevolezza** del delicato momento storico che stiamo vivendo e delle sfide che ci attendono, capendo che le riforme previste non si fermano al livello europeo, ma hanno ricadute di grande impatto sulla quotidianità di tutti gli operatori del comparto DOP IGP. Data la portata dirompente del Green Deal, occorre riposizionare strategicamente il settore agroalimentare al centro del processo di transizione verde. In secondo luogo, bisogna capire che esistono strumenti che, se attivati con la **partecipazione di tutti**, permettono di esercitare una rilevante influenza sulla definizione e l'implementazione delle riforme, trasformando gli obblighi in strumenti di tutela e rilancio dell'intero comparto. Questa volta, però, serve di più. Serve anche lo **studio**. Per sbloccare il potenziale delle IG e sfruttare l'ondata di investimenti in arrivo, è necessario analizzare i cambiamenti in atto e trovare gli strumenti per adattare le IG al nuovo mercato. Dimostrare la sostenibilità delle IG non basterà: bisognerà anche familiarizzare con il pacchetto di riforme per intravederne le opportunità, intercettarne in anticipo la direzione e trovare gli spazi adeguati da riservare ai prodotti DOP IGP. Per tenersi in costante aggiornamento, gli operatori del comparto possono sfruttare le risorse messe a disposizione dalla **"rete" del sistema IG** e potenziarla con uno scambio di informazioni più ampio ed efficace sulle buone pratiche che preveda un coordinamento tra istituzioni, produttori e grande distribuzione. Serve, quindi, un approccio costruttivo da parte di tutti gli operatori e i Consorzi di tutela per trasformare l'enorme potenziale del sistema delle IG in un vero e proprio strumento operativo di transizione.



Mauro Rosati

 @qualigeo

Direttore Editoriale Consortium



#toscanadop

04



#granapadano

06



#parm

consortium

Tutela e valorizzazione delle Indicazioni Geografiche Italiane

Anno IV - N. 10 gennaio- marzo 2021
ISSN 2611-8440 cartaceo - ISSN 2611-7630 online

Rivista trimestrale a carattere scientifico
Iscritta nel Registro della Stampa del Tribunale di Roma al n. 111 del 27/6/2018

Direttore responsabile: Mauro Rosati

Proprietario ed editore:



Libreria dello Stato
IPZS s.p.a.

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato SpA
Via Salaria 691, 00138 Roma
www.ipzs.it



Ideazione e progettazione grafica:



Fondazione Qualivita
Via Fontebranda 69 – 53100 Siena
www.qualivita.it - www.qualigeo.eu



Chiuso in redazione Febbraio 2021

Stampa a cura
dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.
Sede legale e operativa: Via Salaria, 691 - 00138 Roma

Vai al sito della rivista - www.qualivita.it/consortium



© 2021 Riproduzione riservata
Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - Libreria dello Stato
I diritti di traduzione, adattamento, riproduzione con qualsiasi procedimento,
della presente opera o di più parti della stessa, sono riservati per tutti i Paesi.

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Libreria dello Stato

L'Editore, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 (GDPR), in qualità di Titolare del trattamento dati, informa che i dati personali forniti sono necessari e saranno trattati per le finalità connesse agli adempimenti dei rapporti contrattuali. Il cliente gode dei diritti di cui agli artt. 15, 16, 17, 18, 20 e 21 del GDPR e potrà esercitarli inviando raccomandata a.r. al Data Protection Officer (DPO) Via Salaria 691 – 00138 Roma, o e-mail all'indirizzo privacy@ipzs.it o utilizzando il modulo disponibile sul sito www.garanteprivacy.it.

L'informativa completa è disponibile su
https://www.ipzs.it/docs/public/informativa_clienti.pdf

Sommario

Speciale - TOSCANA
Intervista a Stefania Saccardi,
vicepresidente Regione Toscana **04**

Consorzio per la Tutela del
Formaggio Grana Padano **06**

Consorzio del Formaggio
Parmigiano Reggiano **10**

Consorzio Tutela Vini
DOC delle Venezie **14**

FOCUS Green Deal
Indicazioni Geografiche alla
prova della transizione ecologica **18**

Paolo De Castro
Green Deal e Strategia Farm to Fork
Alessandra Di Lauro
*Le DOP e le IGP. Il cibo della memoria al
cuore della modernità sostenibile*



#cipollarossaditropeaigp

27



#Rapporto



Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP 27

Mercati internazionali
Inghilterra, incognita Brexit sul mercato agroalimentare UK 28

SPECIALE Rapporto DOP 2020
XVIII Rapporto Ismea-Qualivita sulle produzioni DOP IGP 31

Buone Pratiche
Torino vuole il riconoscimento IGP per il Giandujotto 34

FOCUS Nuove IG
Le nuove IG del 2020 36

FOCUS Tutela IG
Dipartimento ICQRF 44

Buone Pratiche
Mortadella Bologna IGP - Comunicazione digitale 48

Osservatorio Qualivita
Sistema IG 50

Osservatorio Qualivita
Nuove IG 52

Osservatorio Qualivita
Normativa IG 54

Dop economy nel
Vocabolario Treccani 56



La sfida della riprogettazione: cambiare format, mantenere la qualità



Regione Toscana

Intervista a Stefania Saccardi, vicepresidente della Regione Toscana e assessore all'agricoltura, che racconta a Consortium una regione che produce qualità per vivere in qualità.

In Toscana l'agricoltura è un'attività sviluppata con questo obiettivo semplice: produrre qualità per vivere in qualità. È così che si preservano i territori, l'ambiente, la cultura gastronomica, le specificità e soprattutto le comunità che rendono viva, ospitale e accogliente questa regione che ha un comparto agroalimentare e vitivinicolo di qualità forte di 89 denominazioni DOP e IGP, 31 nel cibo e 58 nel vino.

Nelle produzioni DOP IGP regionali quali sono le produzioni che possono essere esempio di buone pratiche e traino economico? Quali le eventuali criticità del settore post Covid-19?

Con un tessuto produttivo di oltre 45mila imprese agricole e circa 3.200 imprese agroindustriali, il settore agroalimentare della Toscana apporta 2,3 miliardi di euro dei 3,5 di valore aggiunto complessivi. L'impatto economico delle sole produzioni IG certificate toscane nel 2019 è stato di 1,1 miliardi di euro, di cui 152 milioni per il segmento "Cibo" (34 tra DOP, IGP e STG) e 1 miliardo per il segmento "Vino" (qui, tra DOP e IGP, arriviamo a ben 58). A questi due asset di certificazione aderiscono oltre 19.000 imprese.

Oltre alle certificazioni IG, la Toscana ha arricchito negli anni la sua offerta con importanti certificazioni di processo, sia biologica che integrata.

Molte produzioni DOP e IGP della Toscana hanno disciplinari già fortemente allineati agli obiettivi ambientali (biodiversità, sistemi di allevamento estensivi e agropastorali, divieti di input chimici, packaging a basso impatto ambientale, ecc.).

La Regione esorta ogni Consorzio a comprendere il proprio posizionamento rispetto agli obiettivi da raggiungere e impegnarsi a raggiungerli, anche prima della scadenza se possibile, nella consapevolezza che in gioco c'è il futuro delle prossime generazioni.

Oltre al primato del vino di qualità (2° posto tra le regioni con 1mld di euro nel 2019), per il Cibo la Toscana figura al 9° posto tra le regioni, ma con certificazioni significative nel panorama italiano: tra queste il Toscano IGP, 1° olio EVO, le carni di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, Prosciutto Toscano DOP e Finocchiona IGP, due prodotti bandiera della salumeria toscana insieme al Lardo di Colonnata IGP e alla Mortadella di Prato IGP, il Pecorino Toscano DOP e Pecorino delle Balze Volterrane DOP, o ancora il comparto dolci con i Cantuccini Toscani IGP, Panforte di Siena IGP e Ricciarelli di Siena IGP e il Pane Toscano DOP, uno degli ultimi riconoscimenti ottenuti.

Riteniamo fermamente che ogni prodotto abbia le sue fasi, preparazione/riconoscimento/prima implemen-



Stefania Saccardi,
vicepresidente
della Regione Toscana



tazione della certificazione/ tutela /promozione. Ma perché tutto ciò si realizzi è necessario ampliare il più possibile la base associativa degli operatori della filiera che, condividendo costi, fatica, conoscenza, ruolo, riescano a parlare con una sola voce ai consumatori. Apportare innovazione nelle filiere certificate vuol dire far crescere la conoscenza, la consapevolezza tra gli operatori dei cambiamenti del futuro: nuovi rapporti commerciali interni e internazionali, la digitalizzazione, nuove normative sull'etichettatura degli alimenti, la lotta ai cambiamenti climatici e le sfide poste dall'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile.

Quali sono gli effetti più evidenti della pandemia sull'agricoltura toscana?

La pandemia da Covid-19, che ha sconvolto l'intero globo, ha prodotto effetti anche in Toscana e coinvolto anche le produzioni di qualità, soprattutto incidendo sui consumi legati al canale Horeca e all'incoming turistico (la sola Toscana conta oltre 5.000 agriturismi). Considerando le sole 14 denominazioni vinicole, c'è stato un calo di immissione sul mercato del 5,5% del 2020 rispetto al 2019 e aspettiamo di vedere i dati per il Cibo per una valutazione complessiva, anche se sappiamo che i consumatori hanno ricercato maggiormente prodotti con origine e qualità certa.

Quali sono le iniziative svolte dalla Regione per la valorizzazione e la ripresa?

La Regione Toscana mette in campo diverse iniziative promozionali, sia direttamente, sia tramite i fondi strutturali del PRS (la cui dotazione è stata, tra l'altro, incrementata) che tramite la misura OCM vino. Le più importanti iniziative organizzate direttamente dai nostri uffici, in collaborazione col sistema camerale (in particolare con la Camera di Commercio di Firenze) ed Assocamere Estero, sono Buyfood Toscana, Buywine Toscana (quest'ultima, affiancata alle Anteprime di Toscana, durante le quali i Consorzi di tutela dei vini presentano le nuove annate) e la Selezione degli Oli extravergine di oliva DOP e IGP della Toscana. Gli scenari macroeconomici attuali rendono necessaria una riprogettazione continua delle azioni, la sfida è:

cambiare i format ma mantenerne la qualità e l'efficacia. Tra le nuove iniziative, c'è il format digitale "#RET - Storie di Resilienza Enogastronomica Toscana", un web talkshow che dà voce ai Consorzi del Cibo e Vino toscani.

Crediamo che le attività di promozione e informazione su vari livelli territoriali contribuiranno ad incrementare la conoscenza dei segni della qualità, ancora poco affermati tra i consumatori europei.

La Regione Toscana, con la sottomisura 3.2 del PSR 2014-2020, è fra le poche regioni italiane che erogano finanziamenti continuativi per le attività di informazione e promozione nel mercato interno dell'Unione Europea, svolte da Consorzi di tutela, associazioni di produttori, e forme aggregate degli stessi. In tutto, nel periodo 2014-2020, con questo strumento sono stati ammessi al finanziamento progetti per oltre 10 milioni di euro.

La misura per la Promozione del vino sui mercati internazionali (cd. "OCM vino"), con un budget di circa 13,5 milioni di euro messo a disposizione per la presentazione dei progetti 2020/2021, è invece rivolta ai Paesi extra-europei e vede come beneficiari i produttori di vino, le loro organizzazioni, i Consorzi di tutela, e le varie forme aggregative.

Il settore vitivinicolo, con 58 denominazioni e 1.104 milioni di euro di valore dell'imbottigliato generato nel 2019, è un settore di traino dell'agricoltura toscana, e proprio per questo, anche tenuto conto della particolare contingenza, gli sono destinate risorse per oltre 29 milioni di euro nella campagna finanziaria 2020/2021 (da ottobre 2020 a ottobre 2021). L'intervento della promozione, infatti, è stato preceduto da altri due provvedimenti a finanziare la misura della ristrutturazione e riconversione dei vigneti, destinandole risorse pari a 10 milioni di euro, e la misura degli Investimenti in cantina, a cui sono stati destinati 6 milioni di euro.

L'intero plafond messo a disposizione dall'Unione Europea è stato utilizzato a sostegno di azioni concrete che rafforzano il comparto e ne aumentano la competitività.

Per approfondire

<https://www.regione.toscana.it/agricoltura-e-alimentazione>

Grana Padano DOP: importante conciliare la produzione con il mercato e il prezzo del latte

La pandemia ha rivoluzionato la comunicazione e i consumi domestici. Buone le performance del grattugiato e stagionato 15 mesi, in flessione il Riserva



Sostenibilità ambientale, benessere animale, comunicazione ed export: le sfide della DOP più grande del mondo.

a cura della redazione

Nel 1954, su iniziativa di Federlatte (Federazione Latterie Cooperative) e di Assolatte (Associazione Industrie Lattiero-Casearie), nacque il Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano, con l'obiettivo di riunire tutti i produttori, gli stagionatori e i commercianti di questo formaggio. Oggi il Consorzio, che non ha scopo di lucro, si occupa di promuovere e tutelare il Grana Padano in tutto il mondo, esercitando attività di vigilanza sulla produzione e sul commercio del formaggio, per garantire che sulla tavola dei consumatori arrivi sempre un prodotto originale, sano e genuino. Il Consorzio ha sede a San Martino della Battaglia, località nel territorio di Desenzano del Garda, in provincia di Brescia; si trova quindi nel cuore della zona di produzione del formaggio Grana Padano, che si estende lungo tutta la pianura Padana e comprende 32 province dal Piemonte al Veneto, dalla provincia di Trento a quella di Piacenza; la produzione effettiva è oggi concentrata in 13 province. Tra le diverse attività del Consorzio, oltre alla costante battaglia contro l'agropirateria, meritano particolare menzione quelle legate al sociale, sia sotto forma di sostegno diretto verso cause umanitarie, sia sotto forma di solidarietà concreta. Per conoscere le attività e i programmi di valorizzazione di questa eccellenza italiana, Consortium ha incontrato **Renato Zaghini**, presidente del Consorzio di tutela.

Quali sono le aspettative del Consorzio per il 2021 tenendo in considerazione gli effetti della pandemia?

Verificando una sostanziale stabilità dei consumi domestici, che in Italia e in alcuni Paesi hanno visto nel 2020 una crescita, possiamo dire che tutto dipenderà dalle chiusure di ristoranti e pubblici esercizi, ai quali aggiungerei anche gli hotel.

Quali sono le ultime attività di promozione all'estero del prodotto e le vostre strategie per ripartire dopo la crisi Covid-19?

La situazione provocata dalla pandemia ha rivoluzionato tutta la comunicazione, rendendola anche difficile da programmare per le ripetute e repentine chiusure nella ristorazione e più in generale in tutto l'Horeca. Abbiamo cercato, con tutte le limitazioni



Renato Zaghini,
presidente del Consorzio di tutela

L'importanza dell'Educazione Nutrizionale: Grana Padano DOP in prima linea

Il programma "Educazione Nutrizionale Grana Padano" è parte delle attività sociali del Consorzio, che ha accolto i principi del programma "National Health Literacy Demonstration Projects" promosso dall'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) al fine di diffondere i fondamenti della corretta alimentazione e dello stile di vita sano. Gli obiettivi e le finalità sono: contribuire a migliorare la salute dei cittadini di ogni età; divulgare i principi della corretta alimentazione e dell'attività fisica come forma di prevenzione delle principali malattie; fornire alla classe medica informazioni e aggiornamenti sull'alimentazione; fornire a cittadini e pazienti strumenti educativi per la conoscenza dei fattori che migliorano la salute. L'attività, eminentemente educativa, è autonoma dalle finalità di controllo e promozione del formaggio Grana Padano DOP, ha un proprio Comitato Scientifico, che affianca quello del Consorzio, composto da medici esperti in Scienza dell'Alimentazione, clinici dell'apparato cardiovascolare, gastroenterico, nutrizionisti pediatrici e specialisti dell'obesità. Oltre a ciò, lo staff ENGP collabora con autorevoli società scientifiche, che possono variare a seconda delle attività. La maggior parte delle attività a favore della comunità scientifica e di tutti i cittadini sono disponibili sul portale www.educazionenutrizionale.granapadano.it e fruibili gratuitamente sia da desktop che da smartphone e tablet.

imposte dalle norme anti Covid-19, di riprogrammare le campagne con maggiore attenzione al consumo domestico, con iniziative nei Paesi dove già è diffuso, puntando dove possibile su promozioni nei punti vendita accanto a spot pubblicitari e alla presenza sui social e online.

Quali sono le tendenze a livello di tipologia di prodotto più apprezzato?

Anche all'estero bene il grattugiato e le stagionature intorno ai 15 mesi. Il Riserva ha risentito del lockdown della ristorazione che nei Paesi maggiori importatori ancora prosegue, ma ha conquistato spazio soprattutto in mercati dove esiste una radicata cultura del consumo domestico di formaggio, come Germania, Francia e Svizzera.

Quali sono gli ultimi dati aggiornati con dimensioni delle esportazioni del Grana Padano DOP?

In questo anno terribile e incerto, dall'export arrivano segnali nel complesso ancora soddisfacenti. A settembre infatti le esportazioni di Grana Padano DOP sono rimaste sostanzialmente stabili, con un -0,2%. Il dato è però il risultato di tendenze molto contrastanti, che vanno dal +4,13% nella UE ad un -13,5% nei Paesi Extra-UE, calo fortemente condizionato dal -41% degli USA, dove la pandemia e il blocco di ristorazione ed Horeca, il principale canale distributivo per il Grana Padano DOP, hanno amplificato l'effetto dei dazi voluti da Trump nell'ottobre del 2019. Nel complesso, nel periodo gennaio-settembre 2020 le esportazioni hanno registrato però un buon +1,87%.

Ricordiamo che nel 2019 l'export di Grana Padano DOP era salito a 2.051.125

forme, il primato assoluto, con un aumento del 4,38% rispetto all'anno precedente e una percentuale di poco superiore al 41% sulla produzione marchiata. In particolare 1.545.875 forme erano state vendute nell'Unione Europea, con un incremento del 4,61%, mentre le esportazioni negli altri Paesi hanno segnato un + 3,68% con 505.250 forme esportate.

Quali sono oggi i principali problemi che affrontano i produttori del Consorzio?

Conciliare la produzione con il mercato, con una grande attenzione all'andamento del prezzo del latte, dove occorre mantenere un livello remunerativo, e proseguire negli investimenti sulla sostenibilità ambientale della filiera e il benessere animale, aspetti legati alla qualità del prodotto sempre più importanti per i consumatori. Oltre, naturalmente, all'andamento della pandemia.

Nell'ultima assemblea di dicembre scorso, sono stati ripresi i temi della nuova segmentazione?

Per quanto riguarda le nuove segmentazioni ipotizzate, riteniamo essenziale attendere l'approvazione del Disciplinare di produzione che le prevede e i provvedimenti necessari per la loro introduzione. Possiamo dire che l'esigenza è quella di fornire ai consumatori indicazioni precise sulle stagionature più lunghe e che danno al formaggio caratteristiche tali da renderlo adatto a un consumo in piatti e combinazioni dove il gusto si esalta. Al tempo stesso, crediamo opportuno rendere riconoscibili stagionature intermedie tra il fresco stagionato 9 mesi e il Riserva, per orientare la scelta in base alle esigenze del consumatore.



Consorzio per la Tutela del
Formaggio Grana Padano
Via XXIV Giugno, 8
25015 Desenzano del Garda (BS)
www.granapadano.it - info@granapadano.it



Il Consorzio Tutela Grana Padano nasce ufficialmente con la stesura dello Statuto stipulato e depositato il 18 giugno 1954. Il 24 aprile 2002 un decreto del Ministero delle politiche agricole

e forestali riconosce al Consorzio le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi relativi a Grana Padano nella sua natura di prodotto DOP.

I principali numeri del Consorzio



Life TTGG, ricerca e sviluppo per la sostenibilità dei formaggi DOP IGP

Il Consorzio Grana Padano è capofila della sostenibilità con il progetto Life TTGG, l'ultima di una serie di attività di ricerca finanziate dal Consorzio nell'ambito della transizione ecologica, affidate ad atenei prestigiosi e organizzazioni di alto profilo. Il progetto Life TTGG si propone di incrementare l'efficienza della filiera di produzione dei formaggi DOP europei a pasta dura o semidura attraverso la progettazione e lo sviluppo di uno strumento di supporto alle decisioni ambientali (SSDA), per la valutazione dell'impronta ambientale dei prodotti (PEF) e per la sua riduzione. Lo strumento sarà calibrato, validato e testato presso le

aziende del Grana Padano DOP e del formaggio francese Comté DOP. Nella fase finale del progetto l'SSDA sarà proposto come riferimento per altri Consorzi europei di formaggi DOP e successivamente, per un'ampia gamma di produzioni alimentari DOP e IGP. L'obiettivo finale è creare uno strumento di supporto alle decisioni, che combina la caratterizzazione ambientale con un'attenta analisi delle possibili soluzioni di efficientamento della filiera di produzione. Le aziende saranno aiutate a focalizzare in modo più efficiente gli interventi di miglioramento, attraverso informazioni quantitative e scientificamente valide, che permetteranno una razionalizzazione dei consumi e una maggiore efficienza sia dal punto di vista economico che ambientale.



LIFE 16 ENV/IT/000225 - LIFE TTGG



Parmigiano Reggiano DOP, una grande filiera che nel 2020 ha retto a dazi, Covid e crisi dei prezzi

Investimenti pluriennali per il benessere animale da sempre pilastro strategico essenziale del Consorzio, che punta anche sulla formazione nelle scuole



Bertinelli: “Non abbiamo mai smesso di guardare oltre la crisi e di progettare un nuovo modo di essere Consorzio”.

a cura della redazione

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano è l'ente di tutela fondato nel 1934 che associa tutti i produttori di formaggio Parmigiano Reggiano. Ancora oggi, il Parmigiano Reggiano si produce sostanzialmente come quasi mille anni fa: con gli stessi ingredienti (latte, sale e caglio), con la stessa cura artigianale e con una tecnica di lavorazione che ha subito pochi cambiamenti nei secoli, grazie alla scelta di conservare una produzione del tutto naturale, senza l'uso di additivi.

Il Parmigiano Reggiano DOP deve essere fatto rispettando le stringenti regole del Disciplinare di produzione. Innanzi tutto, deve essere prodotto nella zona di origine che comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del fiume Po e Bologna alla sinistra del fiume Reno – una superficie di circa 10.000 km². In questa zona devono avvenire la produzione di latte, la trasformazione in formaggio, la stagionatura fino all'età minima, il confezionamento e la grattugiatura del Parmigiano Reggiano DOP. Per conoscere le attività e i programmi di valorizzazione di questa eccellenza italiana, Consortium ha incontrato il presidente **Nicola Bertinelli**.

Per il Parmigiano Reggiano DOP il 2020 non è stato solo l'anno del Covid-19, come avete reagito e come affronterete il 2021?

Il 2021 non è semplicemente un nuovo anno ma è un nuovo corso per il Consorzio Parmigiano Reggiano. Siamo usciti a testa alta da un anno difficile, forse il più duro che la nostra generazione abbia vissuto. Siamo stati messi alla prova e non abbiamo ceduto, abbiamo superato i dazi, il Covid-19 e la crisi dei prezzi. La parola giusta per iniziare l'anno è un semplice grazie: ai nostri caseifici, agli allevatori e a tutte le persone che con passione e determinazione rendono grande la nostra filiera.

Cosa farete concretamente?

In tutti questi mesi non abbiamo mai smesso di guardare oltre la crisi e di progettare un nuovo modo di essere Consorzio. L'assemblea di fine dicembre 2020 ha segnato un passo importante per il Consorzio Parmigiano Reggiano: è stata riproposta l'intenzione di costruire il futuro del prodotto anche attraverso un rinnovato rapporto di coordinamento e collaborazione con tutta la filiera. L'obiettivo centrale è innalzare ulteriormente i



Nicola Beritelli
presidente del Consorzio di tutela



livelli di benessere animale. Sarà inoltre fondamentale la collaborazione con le catene distributive affinché Parmigiano Reggiano DOP sia valorizzato nell'ultimo metro: tramite un'etichettatura che ne racconti le distintività e l'unicità, e anche attraverso un corretto posizionamento a scaffale. Solo grazie a un gioco di squadra ben strutturato riusciremo a posizionare il Parmigiano Reggiano DOP su una traiettoria di crescita solida e di lungo periodo.

Il benessere animale è un tema molto importante per il consumatore, lo è anche per il Consorzio Parmigiano Reggiano?

Benessere animale e tipicità del prodotto sono da sempre un pilastro essenziale della strategia del Consorzio, oggi come in passato. Si pensi al regolamento di alimentazione delle bovine, che ne prevede una basata sui foraggi – fieno ed erba – e il divieto di utilizzo di insilati. Inoltre, i limiti di tempo per il trasporto del latte dalla stalla al caseificio assicurano una presenza diffusa nel territorio della produzione e un reticolo di approvvigionamento in cui il caseificio diviene baricentro del latte proveniente dall'area circostante.

Quali sono le nuove esigenze dei consumatori e cosa chiedono al Parmigiano Reggiano DOP?

Oggi i mercati manifestano nuove richieste nei confronti dei produttori e una DOP come il Parmigiano Reggiano, conosciuta in tutto il mondo e con un'ottima reputazione, deve affrontare queste nuove sfide anticipando i cambiamenti, per governarli al meglio. La maggiore novità è che i consumatori sono oggi molto sensibili al tema del benessere animale; e

in questa direzione richieste concrete e pragmatiche vengono manifestate dalla distribuzione moderna, sia nazionale che estera, che impone capitolati sempre più precisi anche su questo tema.

Qual è la risposta del Consorzio a queste necessità? Come vi state muovendo?

Per cogliere questi stimoli e trasformarli in valore per il prodotto e per la filiera di produzione, l'assemblea di dicembre ha previsto, nel bilancio preventivo 2021, un primo stanziamento molto importante: 3,5 milioni di euro. Questo investimento nasce in una prospettiva pluriennale e punta a promuovere comportamenti virtuosi degli allevamenti della filiera finalizzati a migliorare gli standard di benessere animale nelle singole filiere del caseificio. La volontà di attuare un processo di miglioramento serio, rigoroso e concreto trova una ulteriore conferma nel coinvolgimento, nell'apposita Commissione sul benessere animale, anche dell'associazione Compassion in World Farming (CIWF). Solo ascoltando tutte le componenti che a vario titolo sono coinvolte, potremo offrire ai consumatori risposte concrete e coerenti alla reputazione del nostro prodotto.

Passando alla filiera, chi beneficerà dei fondi messi a disposizione?

Lo strumento punta a premiare chi, grazie a investimenti e miglioramenti recenti, è già oggi oltre i livelli medi comprensoriali e chi si impegnerà a ottenere, nel corso del 2021, un miglioramento concreto. La misurazione del livello di benessere animale sarà effettuata dai veterinari del Consorzio e si baserà sul modello Crenba/Classyfarm.



**Consorzio del Formaggio
Parmigiano Reggiano**
Via J.F. Kennedy, 18 - 42124 Reggio Emilia
www.parmigianoreggiano.it
staff@parmigianoreggiano.it

#parmigianoreggiano

I rappresentanti dei caseifici di Parma, Reggio, Modena, Mantova (destra Po), si accordano sulla necessità di approvare un marchio di origine per il loro formaggio. Così, il 27 luglio 1934 nasce il Consorzio Volontario Interprovinciale Grana Tipico che adotta il marchio ovale per le forme idonee. Nel 1964 il Consorzio mette in atto uno dei suoi provvedimenti più importanti: la marchiatura d'origine con la scritta

a puntini Parmigiano Reggiano sul fianco della forma che ha dato al formaggio l'aspetto esteriore attuale. Compiti del Consorzio erano e sono:

- difesa e tutela della Denominazione d'Origine
- agevolazione del commercio e del consumo
- promozione delle iniziative volte a salvaguardare tipicità e caratteristiche peculiari del prodotto.

Parmigiano Reggiano DOP - I principali numeri del Consorzio



1934

Anno costituzione del Consorzio



311

Numero soci Consorzio di tutela



1,56 mld€

Valore alla produzione 2019



2,6 mld€

Valore al consumo 2019



41%

Quota export su produzione 2019

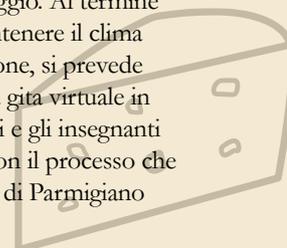
Fonte: Consorzio di tutela

Giovani / Covid - Amo ciò che mangio 3.0: un progetto per costruire esperienze di benessere in classe e in famiglia

Sempre nell'ambito del benessere, questa volta inteso come benessere della persona, il Consorzio ha lanciato *Amo ciò che mangio 3.0*, il progetto gratuito rivolto a insegnanti, classi

e famiglie delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado. Giunto alla sesta edizione, *Amo ciò che mangio* ha coinvolto oltre 6.000 insegnanti e più di 150.000 studenti a livello nazionale. Dal punto di vista organizzativo, il progetto prevede una formazione iniziale per gli insegnanti e la conseguente proposta di un percorso a tappe: quella iniziale, *Che forma hanno le emozioni?* in partenza a gennaio;

la seconda, incentrata sul benessere si svolgerà ad aprile; la tappa finale, *Una forma speciale: quella di Parmigiano Reggiano* si terrà a maggio. Al termine del percorso, per mantenere il clima di scoperta ed emozione, si prevede lo svolgimento di una gita virtuale in caseificio. Gli studenti e gli insegnanti potranno interagire con il processo che darà vita a una forma di Parmigiano Reggiano DOP.



Pinot grigio delle Venezie DOP il successo di un'unica grande denominazione del Nordest



PINOT GRIGIO
delle Venezie

Denominazione di Origine Controllata

2019

PRODOTTO IN ITALIA

Nel Triveneto prodotto circa l'85% del Pinot grigio italiano e il 43% di quello mondiale. Un unico areale che va dalle Dolomiti al Carso, dal Lago di Garda alla Laguna di Venezia e all'Adriatico

Il presidente Albino Armani: “I risultati del 2020 premiano il percorso di tutela qualitativa del prodotto”

a cura della redazione

Il Consorzio delle Venezia è stato creato nel 2017 come strumento di governo della DOP, nata l'anno immediatamente precedente, dalla comune volontà dell'intera filiera vitivinicola del Nordest d'Italia di creare il più grande modello di interazione sovraregionale, includendo in un'unica grande Denominazione – che nel 2020 raggiunge i quasi 29.000 ettari di vigneto – il Veneto, la Regione Autonoma del Friuli-Venezia Giulia e la Provincia Autonoma di Trento. Oggetto di tutela è il Pinot grigio, varietà internazionale che nel Triveneto ha trovato il proprio territorio d'elezione: qui viene prodotto in percentuale circa l'85% del Pinot grigio italiano e il 43% di quello mondiale, in un unico areale che va dalle Dolomiti al Carso, dal Lago di Garda fino alla Laguna di Venezia e all'Adriatico. Il legame tra Pinot grigio e Triveneto è storico, quasi da considerare questa varietà autoctona del territorio: è infatti verso la fine

dell'Ottocento, ancora nel pieno del dominio asburgico, che arrivano in quest'area le prime barbatelle di Pinot grigio, che si sono ambientate perfettamente alle condizioni pedoclimatiche del territorio, registrando uno straordinario sviluppo produttivo. Consortium ha intervistato **Albino Armani**, presidente del Consorzio, che da quasi quattro anni è impegnato a promuovere e tutelare questo eccezionale patrimonio viticolo del Nordest italiano, che è oggi la “Casa del Pinot grigio”.

Nel Triveneto prodotto l'85% del pinot grigio italiano e il 43% di quello mondiale

Presidente Armani, tirando le somme di un anno decisamente complicato per l'economia mondiale, ci racconti come si è chiuso il 2020 per la DOC delle Venezia.

Non possiamo che dirci soddisfatti dei risultati. I dati parlano chiaro, la DOP delle Venezia chiude il 2020 con un + 4,7% sul 2019 (ovvero +10,5 milioni di bottiglie), che ricordiamo aveva già osservato una strepitosa crescita del +34% sulla stagione precedente. Il Pinot grigio rappresenta una categoria di prodotto che non tradisce le aspettative dei consumatori e siamo stati premiati per il percorso intrapreso nella tu-

tela qualitativa a beneficio del consumatore. Nemmeno il Covid-19 è riuscito ad arrestarlo e questo trend è confermato anche dalle altre Denominazioni del territorio che tutelano il vitigno. Per quanto riguarda la nostra DOP in particolare, parliamo dei numeri davvero incoraggianti, comunicati dall'organismo di controllo, ovvero quasi 214 milioni di contrassegni distribuiti da Triveneto Certificazioni. È innegabile che l'anno appena concluso sia stato a tratti altalenante, in particolare il primo semestre, incluso chiaramente il primo lockdown, complice l'incertezza generale del comparto e di tutta l'economia a livello mondiale, ma abbiamo tenuto duro e osservato, nel corso dei mesi, un andamento in linea o in lieve crescita con le medie stagionali degli ultimi due anni. Merito per questo bilancio positivo va anche al dinamismo dei nostri imbottiglieri, italiani ed esteri, per aver creduto nella nostra Denominazione e aver contribuito in modo significativo alla sua crescita in termini sia di imbottigliato che di valore. Importante infatti il contributo dei nostri partner oltreconfine, che tra Germania (47%), UK (21%), USA (12%), Canada (6%) e Austria (5,19%) hanno messo in bottiglia a fine anno 192.793 hl di cui il 12% già dell'ultima stagione produttiva, assoggettandosi al piano delle verifiche e dei controlli della nostra DO



Albino Armani,
presidente del
Consorzio Tutela
Vini DOC delle
Venezie



e impegnandosi a rispettare il disciplinare di produzione sotto la supervisione di Triveneta. Sono infine lieto di constatare che sempre più ci stiamo accreditando tra i grandi player mondiali, che ripongono piena fiducia nei nostri standard qualitativi.

Parliamo di mercati e in particolare degli USA, Paese trainante per la DOP in termini di export. Quale è stato il trend negli States nel 2020 e quali sono le aspettative per il nuovo anno?

Gli Stati Uniti, che assorbono quasi il 40% del nostro prodotto certificato, si sono dimostrati fedeli partner e alleati anche in epoca di pandemia e crisi economica. A fine anno abbiamo deciso di esaminare il fenomeno e di affidarne un'indagine alla società britannica Wine Intelligence, che è poi stata avvalorata dagli interventi del MW Nicholas Paris, direttore del Global Sourcing alla E. & J. Gallo Winery e Sandro Sartor, AD di Ruffino e Constellation Brands, nel corso del forum organizzato nell'ambito dell'ultima edizione di Wine2wine. C'è stata a tutti gli effetti una crescita della frequenza di consumo di Pinot grigio che si è spostata – per forza di cose – all'interno dell'ambiente domestico, slegandosi dalla cosiddetta food occasion. Come ha confermato il nostro partner statunitense E&J Gallo, questo ha portato a una ulteriore fidelizzazione del consumatore nei confronti di questo vino che già conosceva e nella difficoltà, le persone volevano qualcosa di cui potersi fidare, perché non sapevano cosa sarebbe successo. E ora, forti di questa consapevolezza,

diventa necessario lavorare sulla nostra immagine e fare in modo che il Pinot grigio lover scelga noi per tutte le specifiche di certificazione e qualità contenute nel concetto di Denominazione d'Origine, ma soprattutto tutti i valori che la DOP delle Venezia porta con sé: territorio, storia e tradizione.

Quali sono dunque le novità generali in cantiere per il 2021? Ci saranno nuovi e particolari progetti legati alla comunicazione e alla valorizzazione?

Una delle novità più imminenti è la presentazione della Modifica del Disciplinare che permetterà di riportare il termine riferito al colore rosato in etichetta. Sul fronte della comunicazione, come dicevo, è in corso un'operazione di branding di grande portata. Ora, a pochi mesi dal riconoscimento ministeriale e dall'attribuzione dell'incarico a svolgere le legittime funzioni di promozione, valorizzazione, tutela, vigilanza, informazione, il Consorzio è chiamato a trasmettere efficacemente il significato e i valori intrinseci della nostra DO – territorio delle Tre Venezia, tutela e certificazione, storia e tradizione, il tutto inserito nel contesto del made in Italy – partendo dalla costruzione di un'immagine di forte impatto mediatico che ci distingua nella vastità dell'offerta e dai competitor internazionali, per continuare solo successivamente con una mirata strategia di comunicazione. I consumatori sono sensibili ai valori della DOP ma devono essere loro illustrati nel modo più efficace possibile: un ulteriore stimolo per la crescita del Pinot grigio delle Venezia.



**Consorzio Tutela
Vini DOC delle Venezia**
Via Pallone 20 - 37121 Verona
www.dellevenezie.it - info@dellevenezie.it

#pinotgrigiostileitaliano

Il Consorzio delle Venezia DOC nasce nel 2017 dalla comune volontà dell'intera filiera vitivinicola del Nordest dell'Italia di creare il più grande modello di interazione sovraregionale, includendo in una unica grande Denominazione la Regione Autonoma del Friuli-Venezia Giulia, la Provincia Autonoma di Trento ed il Veneto. La DOC delle Venezia ha l'obiettivo di assicurare la tutela e la valorizzazione della Denominazione di Origine del Pinot grigio, varietà che

nel Triveneto ha trovato il suo territorio d'elezione: qui viene infatti prodotto in percentuale l'85% del pinot grigio italiano ed il 43% di quello mondiale, con un unico areale che va dalle Dolomiti al Carso, dal Lago di Garda fino alla Laguna di Venezia e all'Adriatico. Il Pinot grigio è oggi vino-vitigno che ha saputo più di tutti conquistare i consumatori internazionali, considerato soprattutto che la quasi totalità del Pinot grigio prodotto nel Nordest viene venduto oltre confine.

Vini DOC delle Venezia - I principali numeri del Consorzio



2017

Anno costituzione
del Consorzio



412

Numero soci
del Consorzio di tutela



460 mln €

Valore
produzione 2019



1,85 mld €

Valore al
consumo 2019



95%

Quota export 2019
sul fatturato

Fonte: Consorzio di tutela

Pinot grigio, "l'internazionale autoctono" delle Tre Venezia

Il Pinot gris – per rendere merito alle sue origini francesi – vanta una storia lunga e dai tratti leggendari, che risale al 1500. Si dice che le prime barbatelle arrivarono in Alsazia dall'Ungheria, portate per errore da Lazarus von Schwendi, barone al servizio di Carlo

V, che tornava vittorioso in patria da una battaglia contro i turchi, convinto di avere con sé viti di Furmint. Venne chiamato "gris" perché il colore dell'uva è davvero grigio e il risultato della vinificazione "tradizionale" era infatti un colore ramato. In Italia si hanno le prime tracce del vitigno intorno alla fine dell'Ottocento, ma la storia del Pinot grigio vinificato in

bianco – così come è maggiormente diffuso oggi – ha inizio nel Veneto Orientale, ad opera del Conte Gaetano Marzotto che, finita la Seconda Guerra Mondiale, decise di investire sul Pinot grigio inventando un nuovo "stile", derivante dalla vinificazione in bianco e creando quindi un nuovo trend che è oggi il più amato negli USA.



Indicazioni Geografiche alla prova della transizione ecologica

Data l'attualità e la rilevanza del tema, abbiamo voluto dedicare questo speciale interamente al Green Deal, proponendo tre contributi che si soffermano su alcuni aspetti della transizione ecologica legati alle IG. Lo speciale si apre con un'analisi complessiva sul Green Deal volta ad individuare, in ogni suo pilastro, la presenza di spazi che i Consorzi di tutela e i produttori di DOP IGP possono ritagliarsi per giocare un ruolo da protagonisti nel nuovo corso. Il secondo contributo è a firma dell'On. Paolo De Castro, che affronta il tema della Strategia Farm To Fork illustrandone i punti critici e le soluzioni per mantenere alta la competitività dei produttori senza intaccare l'efficacia complessiva della Strategia. L'approfondimento si conclude con l'analisi svolta dalla Prof.ssa e giurista Alessandra Di Lauro, che inquadra la questione della sostenibilità delle IG dal punto di vista normativo, individuando i modelli giuridici di sostenibilità che meglio si adattano alle peculiarità delle DOP IGP.

a cura di Giulia Sirna

Lo scorso anno la Commissione Europea ha dato avvio alla transizione ecologica verso modelli ambientali, economici e sociali più sostenibili attraverso l'emanazione del Green Deal: una strategia di crescita che ha l'obiettivo di rendere il blocco dei Paesi UE climaticamente neutrale entro il 2050. Al cuore della riforma green c'è la Strategia Farm to Fork che mira a rendere la filiera agroalimentare europea più sostenibile entro il 2030. Per le DOP IGP è dunque arrivato il momento di intraprendere un nuovo percorso all'insegna della sostenibilità.

Un'opportunità da record per tutti

Proprio quando in Italia la Dop economy, neologismo coniato dalla Fondazione Qualivita nel 2018 ed entrato da poco nel dizionario Treccani, registra la cifra record di 16,9 miliardi di euro di valore alla produzione, in Europa è il Green Deal (GD) a fare scuola in materia di primati. Presentato poco più di un anno fa, nel dicembre 2019, il Green Deal è il piano di transizione ecologica più ambizioso nella storia dall'Unione Europea (UE). Inoltre, è stato progettato dalla prima donna a ricoprire la carica di presidente della Commissione Europea (CE), Ursula von der Leyen, che sin da subito lo ha messo al primo posto fra le sei priorità enunciate all'interno dei suoi orientamenti politici per il quinquennio 2019-2024. L'elenco dei record non finisce qui. Il Green Deal spicca anche per la sua inedita dotazione finanziaria, con un budget previsto di oltre 1.000 miliardi di euro per i prossimi dieci anni. Ma è proprio nel suo ambizioso obiettivo che il Green Deal mira a conseguire il primato più importante: rendere l'UE il primo blocco di Paesi climaticamente neutrale entro il 2050.

Gli obiettivi

Si tratta dunque di una innovativa strategia di crescita che punta a trasformare l'UE in una società "giusta e prospera, dotata di un'economia moderna, efficiente sotto il profilo delle risorse e competitiva che nel 2050 non genererà emissioni nette di

gas a effetto serra e in cui la crescita economica sarà dissociata dall'uso delle risorse" (Comunicazione CE, 2019, COM/2019/640 final). Non a caso, il Green Deal è parte integrante della Strategia della CE per l'attuazione dell'Agenda 2030 e degli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite. Esso mira anche a tutelare, ripristinare e migliorare il capitale naturale dell'UE, a proteggere la salute dei cittadini dalle catastrofi ambientali e a rendere tutta la filiera agroalimentare sostenibile. Ed è qui che entrano in gioco le Indicazioni Geografiche. Tali obiettivi infatti intercettano una nuova sensibilità del consumatore medio che sempre più spesso orienta le proprie scelte verso prodotti che incorporino tra i propri parametri anche il rispetto per l'ambiente e la sostenibilità economica, produttiva e sociale, generando nuove richieste da parte del mercato a cui tutti, inclusi gli operatori del comparto agroalimentare DOP IGP, devono fornire una risposta concreta per mantenere alta la propria competitività sul mercato.

Gli strumenti

Per raggiungere questi obiettivi, il Green Deal si avvale di: un approccio olistico e trasversale che incrocia tutti i settori – produttivi e non – dell'UE; una dotazione finanziaria integrata basata su investimenti pubblici e privati; dieci pilastri su cui fondare l'azione dei prossimi decenni.

1. Un approccio olistico per sfide globali e trasversali

Le calamità che hanno colpito il pianeta e le popolazioni negli ultimi trent'anni stanno acquisendo connotati sempre più continuativi, estremi e pericolosi. Surriscaldamento globale, inquinamento del suolo e dell'atmosfera, acidificazione dei mari e degli oceani, sfruttamento intensivo di risorse limitate, deforestazione, siccità e desertificazione, perdita allarmate di biodiversità, fenomeni climatici estremi, comportamenti anomali nel mondo animale, malattie croniche e diffusione di nuovi virus letali per l'uomo: queste sono solo alcune delle sfide globali a cui la CE vuole dare una risposta attraverso il Green Deal,

adottando un approccio olistico e trasversale che inglobi la sostenibilità in tutti i settori della vita umana. Infatti, è ormai chiaro come agricoltura, salute, ambiente, clima, nutrizione, alimentazione, energia e sviluppo siano settori interconnessi, dove si gioca una delle partite più importanti per vincere la sfida del futuro: produrre di più, senza danneggiare gli ecosistemi naturali. La portata di queste sfide passa non solo per gli ambiziosi impegni politici (tra cui, ad esempio, l'istituzione del nuovo Ministero per la Transizione Ecologica) e gli ingenti investimenti economici, ma anche per la capacità di adattamento ai cambiamenti dimostrata dai cittadini, produttori inclusi. Secondo la CE, è possibile mitigare e prevenire il ripetersi dei disastri ambientali solo costruendo società resilienti, innovative e improntate sulla sostenibilità produttiva, economica, ambientale e sociale. Ciò vale soprattutto per il mondo agroalimentare che, proprio sulla sostenibilità, arranca rivelandosi sempre più in affanno nel fronteggiare i mutamenti di questo nuovo corso.

2. Una dotazione finanziaria senza precedenti

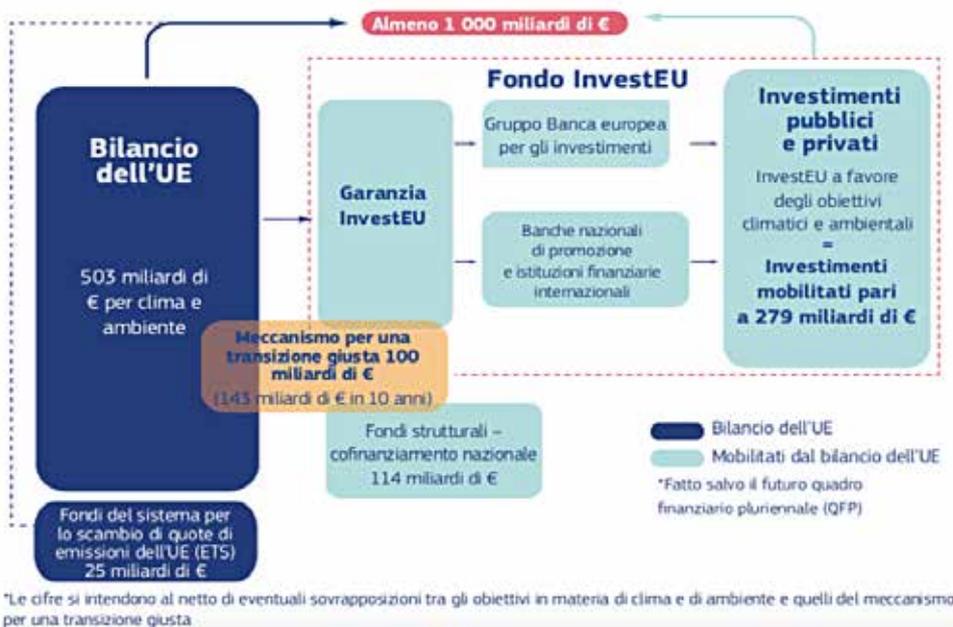
Per realizzare gli obiettivi di cui sopra, l'UE avrà a disposizione due strumenti:

- Il quadro finanziario pluriennale (QFP) per il periodo 2021-27, il bilancio a lungo termine dell'UE: 1.074,3 miliardi di euro.
- Il Next Generation EU (NGEU), strumento straordinario per la ripresa post-pandemica: 750 miliardi di euro.

In totale, dunque, nei prossimi anni l'UE sarà in grado di fornire una cifra inedita di finanziamenti, pari a circa 1.800 miliardi di euro, per sostenere le priorità a lungo termine e affrontare le conseguenze socio-economiche della pandemia da Covid-19.

Di questa somma, 373,9 miliardi di euro saranno destinati alle "risorse naturali e ambiente", di cui 336,4 miliardi di euro per la PAC. In più, è previsto che il 30% della spesa totale a titolo del QFP e di NGEU sarà destinato a progetti legati al clima.

DA DOVE VERRANNO I SOLDI?



3. I Pilastri

A partire dal 2019 e per almeno i prossimi dieci anni, l'azione dell'UE si rivolgerà verso i seguenti ambiti:

- Ambizione in materia di clima;
- Energia pulita, economica e sicura;
- Strategia industriale per un'economia pulita e circolare;
- Mobilità sostenibile e intelligente;
- Una PAC più verde – Strategia Farm to Fork;
- Salvaguardia e tutela della Biodiversità;
- Verso l'obiettivo "inquinamento zero" per un ambiente privo di sostanze tossiche;
- Integrare la sostenibilità in tutte le politiche dell'UE;
- L'UE come leader mondiale;
- Lavorare insieme: un Patto europeo per il clima.

Lo spazio per le Indicazioni Geografiche

L'approccio trasversale che caratterizza il GD permette di scorgere opportunità per le IG in tutti i suoi pilastri, intercettandone le novità normative e plasmandole ai prodotti DOP IGP per proiettarli nel mercato del futuro. Come noto, le strategie Farm to Fork ("Dal produttore al consumatore") e Biodiversità per il 2030 rappresentano i pilastri più rilevanti per le IG. Entrambe dotate

di un budget annuale di almeno 20 miliardi di euro, prevedono misure legislative volte a:

- Rendere sostenibile l'intera filiera agroalimentare europea entro il 2030, includendo nella Strategia Farm To Fork la riforma del sistema delle Indicazioni Geografiche, la tanto discussa etichetta nutrizionale armonizzata fronte-pacco, oltre a prevedere azioni per ridurre l'uso dei pesticidi e il carbonio nei suoli agrari, misure specifiche per aumentare il benessere degli animali, l'obbligo di integrare la sostenibilità nelle strategie aziendali. Essa contribuirà anche a realizzare un'economia circolare e perseguirà l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale dei settori della trasformazione alimentare e del commercio al dettaglio intervenendo sui trasporti, lo stoccaggio, l'imballaggio e i rifiuti alimentari.
- Risanare gli ecosistemi europei entro il 2030 prevedendo, tra le altre cose, misure volte ad aumentare la biodiversità e il ricorso all'agricoltura biologica, nonché integrare la biodiversità nei processi decisionali aziendali per misurare l'impronta ambientale dei prodotti.

Per assicurare l'attuazione del Green Deal a livello locale, entrambe le strategie fanno riferimento ai nove obiettivi green della nuova PAC, prevedendo misure intese ad assicurare che i piani strategici degli Stati membri fissino valori nazionali espliciti per gli obiettivi pertinenti delle Strategie.

Oltre a queste strategie, riforme e investimenti al comparto agroalimentare proverranno risorse anche dagli altri pilastri.

1. Ambizione in materia di clima e Patto europeo per il clima. Oltre a dotarsi della prima legge-quadro europea sul clima, che sancirà l'obbligo giuridicamente vincolante della neutralità climatica entro il 2050 con tutto ciò che ne conseguirà per i comparti produttivi, l'UE ha previsto anche un Patto per il clima in cui i Consorzi di tutela potrebbero giocare una parte attiva facendosi promotori di un dialogo sulla sostenibilità dei prodotti agroalimentari. Il Patto mira infatti a coinvolgere tutte le parti, sia pubbliche che private, nell'azione per il clima attraverso diversi strumenti tra cui: "dialoghi con i cittadini", allestimento di spazi fisici e virtuali in cui tutti i cittadini possano collaborare a diverse iniziative, lo sviluppo delle capacità per favo-

rire le iniziative dal basso in materia di cambiamenti climatici e tutela dell'ambiente, facendo tesoro dei dialoghi con i cittadini, nonché del ruolo dei comitati per il dialogo sociale. Nel Patto è anche previsto che i fondi europei, compreso quello per lo sviluppo rurale, aiuteranno le zone rurali a sfruttare l'economia circolare e la bioeconomia.

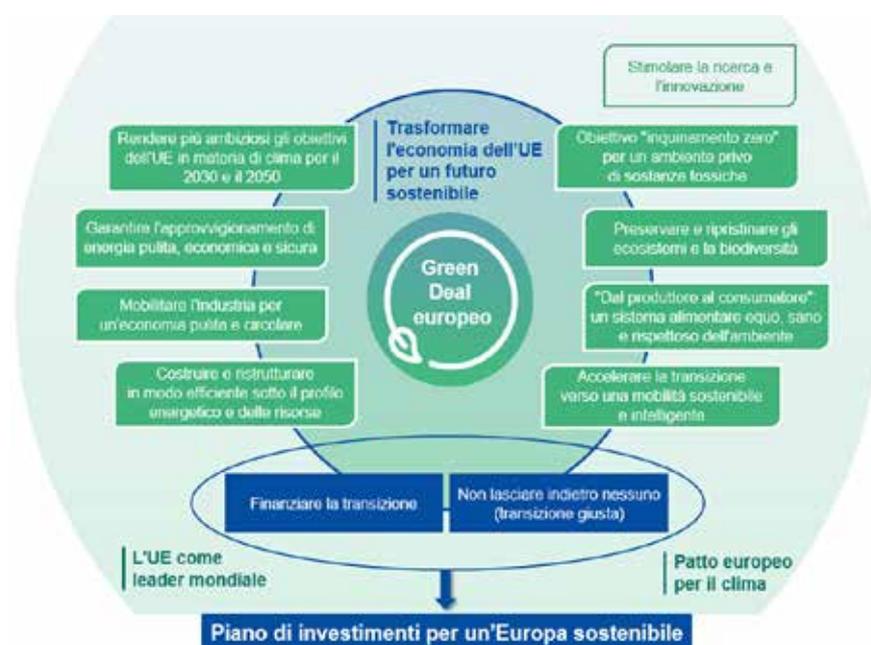
2. Energia pulita, economica e sicura. Oltre alla "Ondata di ristrutturazioni", le Strategie per l'integrazione del sistema energetico e quella per l'idrogeno rappresentano il fulcro di questo pilastro. Esse prevedono riforme e finanziamenti per decarbonizzare il settore energetico e investire nell'idrogeno rinnovabile. Per l'agroalimentare ci saranno incentivi a sostegno della mobilitazione di rifiuti e dei residui biologici del settore e della PAC, nonché una possibile esenzione o riduzione dell'IVA e accise ridotte sull'energia.
3. Strategia industriale per un'economia pulita e circolare. Con questa Strategia si punta a sostenere le industrie, soprattutto le PM, nella transizione e digitalizzazione, per aumentarne la competitività sul mercato, e creare un'economia circolare che, fra le altre cose, inciderà sulla durata e il riutilizzo dei prodotti e sosterrà le misure in materia di spreco alimentare, imballaggi, efficienza idrica e nutrienti.
4. Strategia per una mobilità sostenibile e intelligente. La Strategia, accompagnata da un piano di 82 azioni, mira a ridurre entro il 2050 del 90% le emissioni nel settore dei trasporti, incluso quello delle merci che sarà reso più ecologico raddoppiando il traffico su rotaie. Il Piano sosterrà anche l'adozione di misure intelligenti in campo agroalimentare, facendo ricorso ai modelli di agricoltura di precisione e valutando, ad esempio, l'applicazione del sistema eCall ai trattori agricoli.
5. Verso l'obiettivo "inquinamento zero". Il Piano d'azione avrà

l'obiettivo di creare un ambiente privo di sostanze tossiche, oltre a prevedere il riesame delle norme sulla qualità dell'aria e delle misure UE volte a combattere l'inquinamento provocato dai grandi impianti industriali, una Strategia in materia di sostanze chimiche e misure per affrontare l'inquinamento causato dal deflusso urbano e dalle fonti di inquinamento nuove o particolarmente nocive, come le microplastiche e i prodotti farmaceutici.

6. Integrare la sostenibilità in tutte le politiche dell'UE. Questo pilastro punta a offrire opportunità agli investitori e alle imprese agevolando l'individuazione degli investimenti sostenibili e garantendone la credibilità. Esso prevede il Meccanismo per la Transizione Giusta, che comprende un piano di investimenti e un fondo per sostenere la transizione, misure a sostegno di ricerca e innovazione, l'inverdimento dei bilanci nazionali e la revisione degli orientamenti sugli aiuti di Stato, inclusi quelli nel settore dell'ambiente e dell'energia.
7. L'UE come leader mondiale. Con questo Pilastro l'UE mira ad utilizzare la diplomazia, gli scambi e la cooperazione allo sviluppo per promuovere l'azio-

ne per il clima e fissare norme per una crescita sostenibile in tutte le catene globali del valore. Dato il ruolo strategico sempre più rilevante dei prodotti DOP e IGP nei negoziati bi/multilaterali, è probabile che le IG "a sostenibilità dimostrata" riusciranno a trovare il proprio spazio anche in questo Pilastro.

Il Green Deal avrà dunque rilevanti conseguenze sulla vita quotidiana di tutti, anche dei produttori DOP e IGP. Ogni suo pilastro individua non solo nuove regole ma anche nuove risorse economiche che possono essere sfruttate dal comparto agroalimentare. Le IG infatti possiedono un enorme potenziale in termini di sostenibilità ambientale, economica e sociale, grazie al forte legame col territorio e ai numerosi benefici che apportano al tessuto socioeconomico locale. Per battere sul tempo i competitor, il comparto agroalimentare d'eccellenza è chiamato a cavalcare l'ondata di riforme e investimenti in arrivo e ottenere un altro primato: includere la sostenibilità nei prodotti DOP IGP. In questo modo si potrà sfruttare il vantaggio competitivo dato dall'unica produzione agroalimentare dell'UE a qualità certificata e assicurare lo spazio per una crescita costante della Dop economy.



Green Deal e Strategia Farm to Fork

a cura di Paolo De Castro

I prodotti agroalimentari dell'Unione Europea sono riconosciuti a livello globale per gli elevatissimi standard qualitativi, ambientali e di sicurezza alimentare che i nostri agricoltori e l'intera filiera produttiva rispettano ogni giorno. E il Green Deal lanciato l'anno scorso dalla Commissione UE, con la sua strategia "Farm to Fork" non potrà prescindere da questo valore aggiunto e da una politica commerciale dell'Unione in un contesto internazionale. Per questo nei giorni scorsi, come commissione Commercio internazionale (Inta) del Parlamento UE, abbiamo sollecitato l'esecutivo comunitario a presentare quanto prima una valutazione d'impatto dei target individuati e proposte proporzionali al raggiungimento degli obiettivi.

In linea di principio siamo tutti d'accordo di voler perseguire, da qui al 2030, un patto con i consumatori "Dal campo alla tavola" facendo leva su un'agricoltura più green e rispettosa dell'ambiente. Ma questo dovrà avvenire tutelando il reddito degli agricoltori e mettendo gli stessi nelle condizioni di ricorrere a input produttivi e tecnologie all'avanguardia.

Ricordiamo che il sistema alimentare europeo è di primaria importanza per l'economia dell'Unione, con oltre 47 milioni di persone che in oltre 15 milioni di aziende producono beni per un fatturato annuo di quasi 900 miliardi di euro. La base di una filiera strettamente collegata a circa 300mila imprese dell'industria alimentare e delle bevande, che a loro volta forniscono prodotti alimentari a quasi 500 milioni di consumatori.

Al tempo stesso non possiamo dimenticare che l'Unione Europea è il primo importatore ed esportatore mondiale di beni agroalimentari. E questa è una posizione che dobbiamo sfruttare per definire standard internazionali di sostenibilità non solo ambientale, ma anche sociale e di rispetto dei diritti umani e dei lavoratori: la cosiddetta "condizionalità sociale" che non a caso, secondo noi, dovrà essere parte integrante anche della prossima Politica Agricola Comune.

Per questo, come responsabile delle questioni internazionali della "Farm to Fork", ho fatto presente che servono capitoli vincolanti sullo sviluppo sostenibile in tutti gli accordi commerciali dell'Unione. Il problema è sostanziale, perché gli obiettivi ambiziosi indicati dall'Unione con questa strategia – obiettivi che noi, peraltro, condividiamo pienamente – in mancanza di una convergenza e reciprocità degli standard produttivi rischiano di mettere i nostri operatori in una situazione di svantaggio nei confronti dei competitor internazionali. Per questo chiediamo che per tutti i prodotti agricoli, alimentari e forestali importati nell'UE venga imposto l'obbligo di rispettare le stesse norme. E poi, a valle della filiera c'è un altro problema. Di fronte a una concorrenza internazionale senza regole precise i nostri consumatori potrebbero subire repentini aumenti dei prezzi del cibo; prodotti agroalimentari che fino a oggi sono arrivati sulle loro tavole a prezzi più o meno accessibili per tutti, nonostante gli altissimi livelli di qualità e salubrità che i produttori dell'Unione già garantiscono.

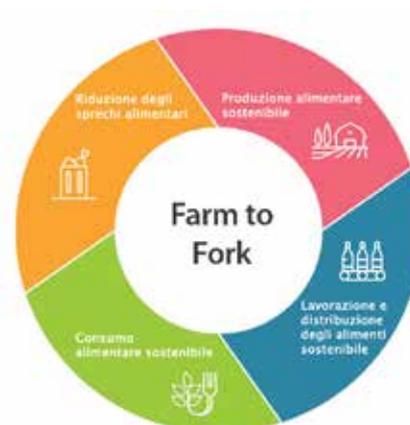
Tra le questioni che vorremmo fossero introdotte nella Strategia c'è quella del ruolo cruciale delle Indicazioni Geografiche e della politica di promozione. Elementi che possono essere determinanti per esportare i nostri standard produttivi, così come la trasparenza e la tracciabilità lungo la filiera anche tramite l'etichettatura d'origine obbligatoria di tutti i prodotti, europei ed extra-europei.

Non ultima, la necessità di istituire collaborazioni con i nostri partner commerciali sul fronte della ricerca e dello sviluppo scientifico e tecnologico. L'obiettivo, ripeto, è che i nostri produttori abbiano a disposizione valide alternative per produrre di più, in modo sostenibile e con meno input. E qui, su questo versante, esiste un ventaglio di opportunità che andranno sfruttate, dallo smart farming alle biotecnologie sostenibili. Diversamente, qualunque approccio ideologico avverso porterebbe a una perdita repentina di produttività, accompagnata da un aumento dei prezzi che renderebbe i prodotti europei accessibili solo a un'élite di consumatori.



Paolo De Castro

Presidente Comitato Scientifico Qualivita, eurodeputato, esperto di sistemi agricoli e agroalimentari, è ordinario di Economia e Politica Agraria presso l'Università degli Studi di Bologna.



Le DOP e le IGP. Il cibo della memoria al cuore della modernità sostenibile

a cura di *Alessandra Di Lauro*

L'architettura delle DOP e delle IGP.

L'architettura giuridica delle DOP e delle IGP è straordinariamente complessa sotto diversi profili.

Complessa è, ad esempio, la stessa natura giuridica di questi segni prevalentemente inclusiva e di stampo essenzialmente pubblicistico. Essi, infatti, sono destinati ad essere condivisi da un "gruppo" che non può essere considerato proprietario del segno secondo l'accezione classica del termine. Proprio l'essere al di fuori dagli schemi proprietari più abitualmente utilizzati (marchi, brevetti, ecc.) costituisce al tempo stesso un punto di forza ed originalità di questi segni ma anche un fattore di debolezza. Alcuni mercati mondiali non sono ancora pronti a ragionare in termini di segni appartenenti ad una "comunità" o ad accettare il divario di averne scoperto l'esistenza più tardi rispetto alla loro originaria evoluzione in alcuni Paesi europei (Italia, Francia) e poi all'interno del territorio unionale. Complesso è, inoltre, anche il rapporto fra DOP, IGP e il passato. Le DOP e IGP sono il frutto del *savoir faire* di una comunità stanziata su un territorio che si è assestata intorno alla ripetizione di processi produttivi e che diviene guardiana di questo sapere producendo un "cibo della memoria, deposito materiale di una memoria collettiva" (Di Lauro, 2020-c). Tuttavia la conservazione del sapere, e la ripetizione potenzialmente all'infinito delle caratteristiche che il prodotto aveva in un certo momento storico, necessita di una "composizione (im)possibile dello spazio e del tempo" (Di Lauro, 2015), una preservazione attiva del passato, mentre intorno tutto è soggetto al cambiamento e richiede, quindi, una grande capacità di adattamento e di innovazione.

Fra le diverse sfide che questi segni si trovano ora ad affrontare sicuramente un posto privilegiato occupa l'ineludibile confronto che va delineandosi fra DOP, IGP e sviluppo sostenibile nonché la difficile scelta dei modelli giuridici da adottare.

Il modo in cui il settore delle DOP e delle IGP affronterà queste sfide determinerà il ruolo che questi segni potranno avere nello sviluppo futuro dei mercati.

La sostenibilità delle DOP e delle IGP: lavori in corso.

Quanto alla sostenibilità delle produzioni DOP e IGP occorre dire che, contrariamente a quanto affermato in numerosi documenti, il legame fra questi segni e lo sviluppo sostenibile è ancora imperfetto e largamente in costruzione.

Individuano un legame fra DOP, IGP e sostenibilità la Guida Fao-SinerGi (2010) "A guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable Geographical Indications" (<http://www.fao.org/3/i1760e/i1760e.pdf>), il Rapporto della Fao dal titolo "Identifier les produits de qualité liée à l'origine et leurs potentiels pour le développement durable. Une méthodologie pour des inventaires participatifs 2012" (<http://www.fao.org/fileadmin/templates/olq/files/MethodologyFR.pdf>) e il documento "Strengthening sustainable food systems through geographical indications. An analysis of economic impacts" (<http://www.fao.org/3/I8737EN/i8737en.pdf>) che la FAO e la Banca europea per la ricostruzione e lo sviluppo hanno redatto all'inizio del 2018.

In questi documenti le Indicazioni Geografiche sono considerate come strumenti



Alessandra Di Lauro

Professoressa ordinaria presso
Università di Pisa e avvocato.
Insegna diritto agrario e
legislazione alimentare e
zootecnica.

destinati a rinforzare lo sviluppo sostenibile di diversi territori. Emerge, però, come nella maggior parte dei casi considerati la sostenibilità venga riconosciuta in presenza anche solo di una delle diverse dimensioni dello sviluppo sostenibile cioè di quella economica, di quella sociale, di quella ambientale o culturale. Ma la nozione di sviluppo sostenibile, come è noto, non può essere ridotta solo ad alcune delle sue componenti ed è per natura poliedrica.

La sostenibilità è sempre multidimensionale

L'affermarsi di una sola di queste dimensioni, spesso a detrimento delle altre, non può dirsi rispettare quei parametri multidimensionali e dinamici dello sviluppo sostenibile che dovrebbero emergere anche grazie all'individuazione, ancora difficile, di corretti indicatori dello sviluppo sostenibile (Di Lauro, 2019). E che talvolta l'affermarsi delle DOP e IGP sia privo del carattere multidimensionale della sostenibilità emerge con chiarezza dall'osservazione di alcune zone anche particolarmente rinomate, come il territorio dei vini Bordeaux, dove ai profitti dei grandi Châteaux non sempre si accompagna lo sviluppo economico, sociale, culturale, ambientale dei villaggi e dei territori (https://www.lemonde.fr/vins/article/2018/01/27/dans-le-bordeaux-le-traitement-chimique-des-vignes-suscita-la-polemique_5248098_3527806.html). A fronte di accostamenti, a volte frettolosi, fra DOP, IGP e sviluppo sostenibile si deve riscontrare che la disciplina di questi segni, si è inizialmente sviluppata in area europea con il reg. CEE 2081/92 che non conteneva alcun riferimento esplicito ad una nozione, quella di sviluppo sostenibile, che solo in quegli anni si andava rafforzando in ambito internazionale anche grazie alla Dichiarazione di Rio de Janeiro del 1992. Il Reg. UE 1151/2012 attualmente vigente contiene, poi, solo pochi riferimenti espliciti allo sviluppo sostenibile laddove ricorda la Comunicazione della Commissione dal titolo "Europa 2020: Una strategia per una crescita intelligente,

sostenibile e inclusiva" (considerando 5) ed invita a riflettere sulla necessità che i prodotti che ricorrono a tali segni osservino "prescrizioni specifiche intese a proteggere le risorse naturali o il paesaggio della zona di produzione, ovvero (...) il benessere degli animali" (considerando 23).

Nonostante, poi, la natura pubblicistica dei segni lasci propendere per una sostenibilità del modello adottato, altri elementi depongono in senso contrario. Ad esempio, la constatazione della mancanza di riferimenti generali obbligatori alla sostenibilità dei processi produttivi nella procedura di registrazione dei segni e nelle verifiche sul loro utilizzo (Di Lauro, 2018).

Ma anche il forte legame esistente fra le DOP, le IGP e la Politica Agricola Comune, legame che emerge sin dalla base giuridica utilizzata per l'emanazione del reg. UE 1151/2012 (cioè gli artt. 43, par. 2 e 118, par. 1 del Trattato sul Funzionamento dell'Unione Europea), non contribuisce a rafforzare la relazione fra questi segni e lo sviluppo sostenibile. DOP e IGP risultano una componente della PAC, una misura di accompagnamento di altre misure agricole, strumenti della trasformazione agricola dei territori e della politica di sviluppo rurale (art. 1) nella costruzione di un "insieme" che si vorrebbe "coerente". Si deve allora pensare che occorre una PAC sostenibile per realizzare delle produzioni DOP e IGP sostenibili.

La discussione intorno alla c.d. nuova PAC è ancora in corso e non sappiamo ancora quanto le nuove regole di questo settore saranno in grado di rispondere alla richiesta di intervenire rigorosamente sulle modalità di svolgimento delle attività che provocano i cambiamenti climatici in corso, la perdita delle biodiversità, l'impoverimento di territori e di popolazioni, lo spreco anche alimentare, le difficoltà di accesso ad un'alimentazione sana, nutriente e sostenibile.

Quel che è certo è che l'attuazione del percorso delineato dalla Comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle regioni, una strategia "Dal produttore al consumatore" per un sistema alimentare equo, sano e ri-

spettoso dell'ambiente, del 20 maggio 2020, contribuirà a delineare le linee della nuova Politica Agricola Comune e anche delle DOP e delle IGP.

"Rendere l'Europa il primo continente a impatto climatico zero entro il 2050" è l'ambizioso obiettivo della Comunicazione citata e questi segni possono contribuire al raggiungimento di tale obiettivo così come di quelli indicati da Agenda 2030, Risoluzione dell'Assemblea generale della Nazioni Unite del 25 aprile intitolata "Trasformare il mondo: il programma di sviluppo rurale nell'orizzonte 2030". Occorrerà, quindi, comprendere attraverso quali modelli giuridici le DOP e IGP decideranno di approfondire la sostenibilità delle produzioni.

DOP e IGP: quali modelli giuridici per la sostenibilità.

Quando si esaminano i diversi modelli giuridici di sostenibilità delle DOP e IGP non si può fare a meno di registrare che stanno nascendo dei segni DOP e IGP già di per sé rispettosi della sostenibilità.

Accade in Quebec, ad esempio, dove è stato solo di recente disciplinato l'uso di segni indicanti l'origine ed altre caratteristiche dei prodotti. La Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants (c. A-20.03) prevede l'assegnazione ad alcuni prodotti di "termini valorizzanti" quali Indicazioni Geografiche Protette (IGP), Attestazioni di specificità (AS), Denominazioni di Origine (AO). In questo quadro sono stati riconosciuti come IGP l'"Agneau de Charlevoix", il "Maïs sucré de Neuville", il "Vin de glace du Québec", il "Cidre de glace du Québec" e come AS il "Fromage de vache de race canadienne". Con la stessa disciplina si è proceduto al riconoscimento della menzione "Biologique".

Anche se la concessione di questi segni non risponde sempre alla verifica dei parametri dello sviluppo sostenibile, occorre segnalare che la menzione "Biologique" – elaborata dall'Office des normes générales du Canada nel documento *Systèmes de production biologique. Principes généraux et normes de gestion* (cAn/cgsb-32.310-2015, sostituito da cAn/cgsb-32.310-2006 modificato da ulti-

mo nel marzo 2018) – fa riferimento all'*agriculture durable*. Anche il *Cahier des charges* della menzione IGP “Maïs sucré de Neuville” (l’IGP “Maïs sucré de Neuville” è stata riconosciuta il 14 giugno 2017 dal Ministre de l’Agriculture, des Pêcheries e de l’Alimentation du Québec il cui disciplinare è stato modificato nell’aprile del 2017), contiene riferimenti a pratiche di coltivazione e produzioni che possono dirsi sostenibili e alla sostenibilità nell’uso delle risorse.

Occorrono nuovi modelli giuridici per la sostenibilità nelle IG

All’interno dell’Unione Europea, dove come già detto, il disegno di questi segni è partito prima dell’affermarsi della nozione di sviluppo sostenibile, si percorrono, invece, diverse strade. Da una parte si assiste alle richieste di modifica dei disciplinari di produzione volte a migliorare il rispetto della sostenibilità ma si ricorre spesso anche a certificazioni ulteriori volte a segnalare il rispetto di alcuni o tutti i parametri della sostenibilità.

In Italia, poi, l’attenzione sempre più alta verso la sostenibilità ha condotto sia a richieste di modifiche dei disciplinari, sia all’adozione di regolamenti interni ai Consorzi che vanno in questo senso o all’adozione di certificazioni spesso in mani private. Si tratta di iniziative di tenore molto diverso che accanto al pregio di promuovere pratiche virtuose incidono però in diverso modo sulla natura dei segni sui quali si vanno ad inserire.

Le iniziative di modifica del disciplinare, così come quelle portate avanti all’interno dei Consorzi, rischiano di non essere conosciute dal consumatore finale e, incidendo sul contenuto della protezione a suo tempo accordata, necessitano del consenso (non sempre facile da raggiungere) dei produttori coinvolti.

La strada, poi, del ricorso a certificazioni ulteriori volontarie è, certamente, quella fortemente emergente in questo momento. Molte le esperienze significative fra le quali: quelle di Equalitas (<https://www.equalitas.it/lo-standard/>); quelle della

certificazione VIVA La sostenibilità della vitivinicoltura in Italia, portato avanti dal Ministero dell’ambiente e della tutela del territorio e del mare, con la collaborazione del Centro di ricerca Opera per la sostenibilità in agricoltura dell’Università Cattolica del Sacro Cuore e Centro di competenza Agroinnova dell’Università di Torino (<http://www.viticolturasostenibile.org/>); il progetto finanziato dal PSR 2014/2020 della Regione autonoma Friuli-Venezia Giulia dal titolo: “Innovazioni per la gestione sostenibile del vigneto e per la definizione dei criteri di certificazione ambientale dell’azienda vitivinicola” che prevede l’individuazione di metodi di “gestione agronomica sostenibile” per un migliore utilizzo delle risorse idriche, dei fitofarmaci, dei concimi e una “migliore salvaguardia dell’ambiente” che dovrebbero portare a definire “un protocollo di comportamenti virtuosi”; il progetto Life DOP (<http://www.lifedop.eu>) che è sviluppato con il contributo dell’Unione Europea e che coinvolge Grana Padano DOP e Parmigiano Reggiano DOP per la realizzazione di un modello di economia circolare a basso impatto am-

focus sostenibilità vino

Standard italiani produzione vitivinicola



MINISTERO
DELL’AMBIENTE



FEDERDOC, CSQA E
VALORITALIA

bientale.

Queste iniziative, ma molte altre potrebbero essere citate, mostrano le difficoltà alle quali devono far fronte i produttori che vogliono integrare pratiche sostenibili nei disciplinari e valorizzare, anche con una efficace comunicazione al consumatore, il cammino intrapreso. Le diverse certificazioni alle quali abbiamo fatto riferimento sono su base volontaria, aggiuntive rispetto alle procedure seguite per l’ottenimento e il man-

tenimento del segno DOP o IGP, differenziate anche nelle richieste dei parametri che possono arrivare ad integrare anche la redazione di un Bilancio di sostenibilità con il quale presto o tardi il mondo dell’agricoltura dovrà familiarizzare in modo generale. Comportano, inoltre, una moltiplicazione dei segni esistenti sul prodotto, a discapito a volte della comprensibilità e della comunicabilità stessa delle pratiche intraprese.

Anche in Francia vengono proposti diversi modelli regolatori dei segni di qualità legati alla sostenibilità e due in particolare meritano di essere segnalati. Mi riferisco al segno Haute Valeur Environnemental (HVE) e al c.d. sesto segno SIQO Agriculture biologique locale et équitable.

Il segno Haute Valeur Environnemental (HVE) è stato creato con la loi n. 2010-788 del 22 luglio 2010 sull’impegno nazionale per l’ambiente (“engagement national pour l’environnement”). Si tratta di una certificazione ambientale che rientra nell’elenco delle *mentions valorisantes* che possono essere apposte sui prodotti alimentari per segnalare la qualità e l’origine degli stessi e che è entrata nell’articolo L. 611-6 del Code rural et de la pêche maritime. Le modalità del suo riconoscimento sono state precisate dai decreti n. 2016-2011 del 30 dicembre 2016 e n. 2011-1914 del 20 dicembre 2011, ormai iscritti negli articoli D. 617-1 e seguenti del Code rural et de la pêche maritime.

Questa certificazione ambientale delle imprese agricole costituisce un cammino volontario articolato intorno a quattro assi principali: la biodiversità, la strategia fitosanitaria, la gestione della fertilizzazione e la gestione dell’acqua. Si tratta di un impegno progressivo distinto in tre livelli di cui il terzo è considerato il livello di eccellenza chiamato di Haute Valeur Environnementale (HVE) ed è l’unico che dà diritto all’apposizione in etichetta del segno HVE.

È importante segnalare che il segno HVE pur essendo volontario sta avendo una grande diffusione in Francia ed è sempre più richiesto anche nell’ambito delle condizioni contrattuali di acquisto della grande distribuzione. Non a caso si comincia

a parlare di una certificazione, quella HVE, “volontaria ma obbligatoria” come confermano l’obiettivo nel settore vitivinicolo di raggiungere il 50% delle produzioni con certificazione HVE entro il 2025, gli obiettivi posti dall’INAO (Institut national de l’origine et de la qualité) in relazione anche ad altre produzioni.

Senza contare che in Francia è stato previsto che “al più tardi il 1 gennaio 2030” i segni di identificazione della qualità e dell’origine (SIQO) integrino nel loro disciplinare il rispetto delle condizioni previste per la certificazione HVE (art. 48 de la LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Egalim) “pour l’équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous” (JORF n°0253 du 1 novembre 2018). Se il segno HVE è stato chiaramente identificato come un “dispositivo di transizione agroecologica dell’agricoltura francese”, nell’orizzonte dei modelli giuridici adottabili si profila sul territorio francese anche quello del c.d. sesto segno.

Si tratta del segno Agriculture biologique locale et équitable, il frutto della Raccomandazione numero sei dell’Avis del Conseil économique, social et environnemental (CESE) francese del giugno 2018 dal titolo Les Signes Officiels de la Qualité et de l’Origine (SIQO) Les Signes Officiels de la Qualité et de l’Origine (SIQO) (https://www.lecese.fr/sites/default/files/pdf/Avis/2018/2018_18_qualite_origine_produits_alimentaires.pdf). Nella Raccomandazione si ipotizza la creazione di un “sesto segno” destinato ad aggiungersi agli altri cinque già presenti sul territorio francese –

Denominazione di Origine Protetta (DOP), Indicazione Geografica Protetta (IGP), specialità tradizionale garantita (STG), l’agricoltura biologica ed un quinto segno, il “Label rouge” – che possa essere apposto anche su prodotti agricoli non alimentari e non trasformati e su prodotti alimentari sui quali figura il segno dell’IGP o della STG ma non quello della DOP. Il segno dovrebbe riprendere le caratteristiche agronomiche attuali dell’agricoltura biologica aggiungendo altri criteri quali: la prossimità tra i luoghi di produzione, di trasformazione e di commercializzazione; l’analisi del ciclo di vita; la dizione Haute Valeur Environnementale (HVE); la Responsabilità Sociale di Impresa (Di Lauro, 2020).

È evidente che stiamo assistendo ad una profonda trasformazione dei segni DOP e IGP destinata in alcuni casi a modificare dall’interno la loro architettura.

Il tempo delle scelte

Siamo di fronte alla richiesta di un profondo cambiamento delle regole relative a diverse produzioni, compresa quella agricola, e le DOP e le IGP dovranno partecipare a questo processo di continuo ed ineludibile ripensamento. I mercati e i consumatori chiedono costrutti regolatori più chiari, più trasparenti, più corretti. L’urgenza dettata dal cambiamento climatico invoca la profonda trasformazione di alcuni processi produttivi, il ripensamento di logiche passate, una responsabilizzazione più ampia. Le DOP e le IGP possono essere protagoniste di questo processo di rinnovamento. Dovranno scegliere i modelli, pubblicitici o privatistici,

con i quali lavorare intorno alla sostenibilità (Di Lauro, 2020a e c). Le DOP e IGP integrano già per certi versi alcuni dei parametri della sostenibilità grazie proprio ad un disegno giuridico aperto, alla conservazione e condivisione dei saperi, all’infaticabile opera di sviluppo e promozione delle zone anche più svantaggiate. Ma certamente sarebbe un errore in questo momento pensare che il percorso della sostenibilità sia già stato tracciato, sia insito nel riconoscimento ottenuto, appartenga “per nascita” a questi segni.

Per affrontare le nuove sfide le DOP e le IGP dovranno, evitare di ripiegarsi sul passato visto che è largamente superata l’idea che tutto ciò che viene dal passato possa dirsi sostenibile. In alcuni ambiti (in Francia ad esempio) si discute già della possibile “disaffezione” dalle DOP e dalle IGP da parte dei consumatori attirati da segni che possano lasciare emergere in modo più evidente la sostenibilità. È il momento per le DOP e le IGP di trovare il coraggio di essere protagoniste di questo cambiamento integrando gli aspetti emersi anche nel #decalogoDOP, la ricerca Qualivita sulla comunicazione istituzionale post Covid-19 dei Consorzi di tutela (cfr., Consortium 3/2020).

Le difficoltà che si annunciano non sono a mio parere evitabili anche per una migliore e più forte accettabilità di questi segni in ambito internazionale. Queste difficoltà riveleranno la “nostra capacità di audacia e di inventiva. E anche il nostro coraggio. Senza dubbio, d’altronde, il tempo è veramente venuto di essere coraggiosi” (E. Klein, Sauvons le Progrès, 2017. NdR La traduzione è mia).

Bibliografia

(2015)

DI LAURO A., *La tutela dell’origine degli alimenti o la composizione (im)possibile del tempo e dello spazio*, in A. GERMANÒ-V. RUBINO (a cura di) *La tutela dell’origine dei prodotti alimentari in Italia, nell’Unione Europea e nel commercio internazionale*, Giuffrè, 2015, p. 34-53, ISBN 978-88-14-21185-0.

(2018)

DI LAURO A., *Le Denominazioni di Origine Protette e le Indicazioni Geografiche Protette di fronte alla sfida dello sviluppo sostenibile*, in *Rivista diritto agrario*, I, 2018, p. 361-410.

(2019)

DI LAURO A., *Le Denominazioni di Origine Protette e le Indicazioni Geografiche Protette: strumenti per lo sviluppo sostenibile dell’impresa agricola?*, in *Rivista di diritto agrario*, n. 2, 2019, p. 239-258.

(2020)

A) DI LAURO A., *Segni e territorio: quale co-design per quali modelli giuridici*, in *Diritto agroalimentare*, 1, 2020, p. 51.

B) DI LAURO A., *Il “cibo della memoria” e lo sviluppo sostenibile: analisi critica della “sostenibilità” delle Denominazioni di Origine Protette (DOP) e delle Indicazioni Geografiche Protette (IGP), anche alla luce dell’evoluzione dei segni del territorio*, in *Rivista Iberoamericana de Derecho Agrario*, n. 12, agosto 2020.

C) DI LAURO A., *L’insoutenable soutenabilité des AOP e IGP: quel avenir pour ces signes de qualité*, in *Revue de droit de la consommation*, n. 1, 2020, p. 119.



Escalation produttiva della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP

*CSQA nuovo ente di controllo
a cura della redazione*

Nell'ultimo decennio la Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP ha registrato un'escalation produttiva senza eguali, con una crescita considerevole di tutte le parti della filiera, dai produttori ai confezionatori e un apprezzamento crescente da parte dei consumatori. Il Consorzio di tutela ha svolto un lavoro capillare per attivare importanti iniziative di contrasto alla contraffazione, fenomeno preoccupante che nel decennio 2008-2019 è passato dal 90% al 5%; ha promosso e valorizzato il prodotto sul territorio nazionale e ha portato la presenza di questa eccellenza dal 5% al 90% all'interno della Grande Distribuzione Organizzata. Oggi la Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, prodotto simbolo della regione, rappresenta la principale filiera dell'agroalimentare calabrese con 21mila tonnellate certificate IGP, grazie al lavoro di 112 operatori, per un valore alla produzione vicino agli 11 milioni di euro (Rapporto Ismea-Qualivita 2020) ed è considerata un esempio fra le produzioni certificate, per la crescita costante registrata negli ultimi anni.

Questo successo commerciale è anche la conseguenza dell'impegno del Consorzio di tutela che ha puntato su collaborazioni importanti con Findus e McDonald's. "Fare impresa oggi richiede doti organizzative non indifferenti – afferma il presidente Laria – diverse nostre aziende, grazie a tali capacità, sono riuscite a migliorare sia lo standard qualitativo del prodotto che il packaging dello stesso, destinando capitali anche nell'e-commerce con rapidi ritorni di investimento, conquistando importanti fette di mercato e nuovi target di consumo". Questa escalation produttiva ha reso necessaria la scelta di un ente certificatore nazionale. Il 29 gennaio 2021, l'ICQRF ha autorizzato CSQA Certificazioni a effettuare i controlli per l'Indicazione Geografica Protetta Cipolla Rossa di Tropea Calabria. I controlli sulla filiera certificata riguarderanno vivaisti, produttori, intermediari e confezionatori sulla base del piano dei controlli ufficiale. Un impegno che, dopo l'apertura della nuova sede CSQA Certificazioni in Calabria, conferma il lavoro

per supportare lo sviluppo delle filiere agroalimentari di qualità presenti sul territorio calabrese.

"Oggi la dimensione del Consorzio di tutela Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP è completamente cambiata – commenta il presidente Laria – la nostra produzione certificata negli ultimi anni è cresciuta in maniera esponenziale, era arrivato il momento di cambiare ente certificatore. Con Icea ci siamo trovati bene, ma la Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP oggi viene distribuita su tutto il territorio italiano attraverso la GDO, è scelta come ingrediente delle salse dei panini My Selection di McDonald's e da Findus per il Minestrone tradizionale, la popolarità del prodotto è in continua ascesa. Dovevamo fare qualcosa in più per dare quella sicurezza maggiore che è garanzia per il consumatore; scegliendo CSQA abbiamo fatto la scelta migliore per il Consorzio".

"La Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP fa parte del patrimonio agroalimentare italiano – commenta Pietro Bonato, Ad e direttore generale CSQA Certificazioni – un prodotto dalle caratteristiche uniche e apprezzate dal consumatore. Siamo orgogliosi che il Consorzio Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP abbia scelto CSQA quale nuovo Organismo di Certificazione, si avvia ora una fase di fattiva collaborazione con tutti gli operatori del comparto per la tutela di questa eccellenza simbolo della Calabria e conosciuta in tutto il mondo." Un nuovo contributo a supporto delle filiere di qualità della Calabria, che conta 38 prodotti agroalimentari e vitivinicoli DOP IGP nel territorio regionale, un patrimonio, secondo i dati del Rapporto Ismea-Qualivita 2020, da 46 milioni di euro alla produzione, che coinvolge circa 1.700 operatori.



**Consorzio di Tutela della
Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP**
Via Roma - Vena Superiore - 89900 Vibo Valentia
www.consorziocipollatropeaigp.com
info@consorziocipollatropeaigp.com

   #cipollarossaditropeaigp



mercati internazionali



Inghilterra, incognita Brexit nel mercato agroalimentare UK

*L'analisi di un mercato di destinazione strategico
per l'Italia, sesto fornitore agroalimentare*

a cura di Agenzia ICE Londra

Nel 2019 il settore agroalimentare del Regno Unito era costituito per il 55% da prodotti di origine domestica (produzione UK meno esportazioni). I principali fornitori sono stati i Paesi UE (26%), seguiti da Africa, Asia, nord e sud America, che hanno fornito ciascuno il 4%.

Le principali categorie in valore (a prezzi 2019) erano rappresentate dai prodotti ortofrutticoli, carni e derivati e dalle bevande. Nel 2019 il valore delle importazioni era maggiore delle esportazioni in tutte le principali categorie di cibo, con eccezione delle bevande che hanno invece avuto un surplus commerciale di 1,18 miliardi di sterline;

questo dovuto principalmente alle esportazioni di Scotch Whisky.

Le bevande rappresentavano la principale voce di export per un valore di 7,9 miliardi di sterline nel 2019, un incremento del 3% rispetto al 2018.

I cereali costituivano il secondo settore di esportazione con un valore di 2,4 miliardi di sterline, seguito da carne, pesce, lattiero-caseari a circa 2 miliardi ciascuno. Frutta e verdura delineavano il più grande deficit commerciale. Le importazioni in questo settore erano pari a 11,5 miliardi di sterline, mentre le esportazioni erano di 1,3 miliardi con un trade gap di 10,2 miliardi di sterline.



REGNO UNITO
agroalimentare e bevande

2,9 Mld £

*Import da Italia prodotti
agroalimentari e bevande 2019*

6,65%

Quota di mercato Italia 2019

6° fornitore

Ranking Italia Paesi fornitori



**IL PRODOTTO
ITALIANO IN
INGHILTERRA**

Nel 2019 l'Italia occupava il sesto posto in valore come fornitore di prodotti agroalimentari e bevande dopo Olanda, Germania, Francia, Irlanda e Spagna con 2,9 miliardi di sterline, una quota di mercato del 6,65% e un incremento del +5,96% rispetto al 2018. Per quanto riguarda le quantità, l'Italia occupava il settimo posto dopo Olanda, Francia, Spagna, Irlanda, Germania e Belgio con quasi 2 milioni di tonnellate, una quota di mercato del 6,16% e un aumento del +8,79% rispetto al 2018.

Durante i primi 10 mesi del 2020

L'Italia ha continuato a occupare in valore il sesto posto dopo Olanda, Germania, Irlanda, Francia e Spagna, con una quota di mercato del 6,81%, con 2,4 miliardi di sterline che rappresentano una diminuzione del -0,49% rispetto allo stesso periodo del 2019.

Anche per quanto riguarda le quantità durante i primi dieci mesi del 2020 l'Italia si è posizionata al sesto posto dopo Olanda, Francia, Spagna, Irlanda e Germania con una quota di mercato del 6,86% e 1,75 milioni di tonnellate. Al contrario dei valori le quantità sono aumentate del +7,12% durante i primi dieci mesi del 2020 rispetto allo stesso periodo del 2019. Il 22,50% del valore delle nostre esportazioni agroalimentari verso il Regno Unito è rappresentato dal vino. Di seguito altri prodotti importanti per le nostre esportazioni verso il Regno Unito.



PRODOTTI ALIMENTARI E BEVANDE IMPORTATI DALL'ITALIA NEL 2020

Analizzando i dati riguardanti le esportazioni mensili di prodotti alimentari e bevande dall'Italia verso il Regno Unito si nota come le esportazioni siano aumentate considerabilmente da aprile ad agosto. Aprile è il mese che ha registrato il maggior incremento dovuto al fatto che a causa del lockdown di marzo i consumatori hanno fatto scorta di generi di prima necessità a lunga conservazione, quali pasta e conserve vegetali.



VINO

Francia e Italia sono stati i due principali fornitori di vino del Regno Unito nel 2019 e hanno continuato a mantenere la loro posizione durante i primi 9 mesi del 2020. Il valore totale del vino importato dai 5 principali fornitori del Regno Unito (Francia, Italia, Nuova Zelanda, Australia e Spagna) è stato nel 2019 di 2,4 miliardi di sterline di cui 1 miliardo dalla Francia e 654 milioni dall'Italia.

Nel 2019 la Francia ha registrato un incremento del 14,10% rispetto al 2018 mentre l'Italia ha registrato una diminuzione del -1,21% in valore.

Durante i primi 9 mesi del 2020 i principali 5 fornitori del Regno Unito sono stati: Francia, Italia, Australia, Nuova Zelanda e Cile per un valore di 1,24 miliardi di sterline di cui 443 milioni dalla Francia e 242 milioni dall'Italia.

Durante i primi 9 mesi del 2020 sia la Francia che l'Italia hanno registrato un calo delle importazioni rispettivamente del -9% e del -5,88% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. In questo periodo i vini provenienti dalla UE sono calati del -6,39% rispetto ai primi 9 mesi del 2019 mentre le importazioni di vini da Paesi terzi sono aumentate del +9,33%. Questo fenomeno è dovuto al fatto che i vini francesi e italiani sono venduti molto bene nel settore on-trade (ristorazione) ed a causa del lock-down con i locali pubblici chiusi hanno sofferto nelle vendite.



SISTEMA DISTRIBUTIVO

La maggior parte delle procedure d'acquisto dei prodotti agroalimentari viene gestita dalle sedi centrali dei grossisti, delle catene di negozi e delle associazioni costituite volontariamente fra i dettaglianti indipendenti. La centralizzazione degli acquisti favorisce naturalmente i fornitori



BREXIT: norme nuove per gli scambi commerciali con il Regno Unito

In aiuto per gli scambi commerciali con il Regno Unito è stato disposto dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri l'Help Desk Brexit, che opera in collaborazione con l'Ambasciata italiana a Londra e in raccordo con la Task Force di Palazzo Chigi, Ministero dello Sviluppo Economico e Agenzia delle Dogane. A oggi il Desk Brexit ha ricevuto più di 600 richieste di assistenza relative alle nuove procedure doganali da espletare, ai risvolti in materia di IVA e rimborsi, alle clausole Incoterms da adottarsi, fino alle nuove norme per le etichettature dei prodotti. Il timore che sembra diffondersi è relativo alla esiguità delle referenze a scaffale e alla scarsa disponibilità nel breve periodo di prodotti italiani agroalimentari. Le aziende europee, in particolare le PMI, abituate alla fluidità delle operazioni intracomunitarie si trovano oggi a fronteggiare un sistema diverso ed articolato. La "facilità" degli scambi commerciali a cui ci eravamo abituati sarà purtroppo solo un lontano ricordo per tutti coloro che vorranno intrattenere scambi commerciali con il Regno Unito. Il dato che desta maggiore preoccupazione è l'aumento dei prezzi per il consumatore finale o, nel caso di B2B, per le aziende UK clienti di aziende europee. Pur essendo intercorso l'Accordo di libero scambio e, quindi, avendo scampato il pericolo dei dazi all'importazione, restano comunque le spese inerenti agli oneri di dogana, ai transiti, alle soste delle merci, ai ritardi nelle consegne causati dall'implementazione del nuovo regime doganale, aspetti che lasciano ipotizzare un rialzo dei prezzi e quindi un fenomeno inflattivo. Ma quanto tempo occorre perché questo fenomeno si verifichi è difficile prevederlo. Le merci già acquistate ed entrate in libera pratica in territorio britannico e stoccate in attesa di destinazione finale non dovrebbero subire alcuna variazione, che riguarderà invece tutti i beni introdotti dal 1 gennaio 2021.

ISCRIVITI QUI ALLA
NEWSLETTER PER
RIMANERE SEMPRE
AGGIORNATO SULLE
ULTIME NOVITÀ IN
TEMA DI BREXIT



Presso l'ufficio ICE di Londra è attivo l'Help Desk Brexit - brexit@ice.it - che fornisce assistenza gratuita a tutte le imprese che necessitano di informazioni o chiarimenti sull'argomento. Iscrivendosi alla newsletter è possibile partecipare a webinar e altri eventi digitali sul tema

di dimensioni medio-grandi, in grado di assicurare grandi volumi di produzione su tutto il territorio dello stato, e penalizza le aziende più piccole nelle trattative con i grandi gruppi che controllano quote elevate di mercato. Le piccole e medie imprese riescono ad aumentare il proprio potere contrattuale nei confronti della GDO solo quando si dedicano a prodotti di nicchia di alta qualità. In virtù dei grossi volumi di merce intermediati, i grandi gruppi riescono a ottenere modalità di pagamento, sconti e contratti di co-produzione improponibili per il resto della filiera distributiva e dispongono di propri uffici acquisti nei principali Paesi per ridurre i costi di approvvigionamento. Anche nel Regno Unito, i grossisti di limitate dimensioni e le piccole reti di punti vendita indipendenti si associano per creare catene volontarie e gruppi di acquisto, che permettono loro di operare con procedure centralizzate per gli acquisti e di coordinare le attività promozionali.

 **GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA**

La spesa complessiva delle famiglie britanniche in prodotti alimentari di largo consumo si rivolge in primo luogo a Tesco, Sainsbury's, Asda e WM Morrison – i cosiddetti “Big Four” – che rappresentano da soli il 66% del mercato della distribuzione alimentare. Tesco controlla il 26,6% dell'intero mercato. Il primato di Tesco risale alla seconda metà degli anni Novanta. Sainsbury's, all'epoca leader del mercato, che nel 2015 era al terzo posto, superato – seppur di poco – da Asda, società controllata dal gruppo statunitense Wal-Mart, il leader mondiale della grande distribuzione organizzata, si posiziona adesso al secondo posto con una quota di mercato del 14,90%. Asda è al terzo posto con una quota del 14,30%. Al quarto posto troviamo WM Morrison, il gruppo nato dalla fusione di Morrison con Safeway, con una quota di mercato del 10,20%. A ridosso dei Big Four si poneva fino alla fine del 2016 Cooperative Food, ma dal 2017 è stato superato dal discount Aldi che ha raggiunto una quota del 7,9% contro il 7,10% della quota di mercato della Cooperative Food. A completare il panorama delle principali catene di supermercati nel Regno Unito stanno da una parte i discount (Aldi, Lidl, Netto ed altri gruppi minori), dall'altra le catene rivolte un pubblico di profilo elevato e diffuse soprattutto nel sud-est dell'Inghilterra (l'area più ricca del Paese), la più importante delle quali è Waitrose con una quota di mercato del 4,70%. È da notare anche la crescita del dettagliante on-line OCADO che detiene una quota di mercato dell'1,80%. Inoltre OCADO ha registrato la maggior crescita nelle loro vendite per passare da 373 milioni di sterline durante le 12 settimane fino all'11 agosto 2019 a 542 milioni per le 12 settimane fino al 9 agosto 2020, un incremento del 45,5%



CORONAVIRUS
FACE COVERINGS
WHEN SHOPPING
 WEAR FACE COVERINGS IN ENCLOSED SPACES IF YOU CAN



RAPPORTO ISMEA - QUALIVITA 2020

SULLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI E VITIVINICOLE ITALIANE DOP, IGP E STG



  **#RAPPORTODOPIGP2020**

Il valore complessivo stimato di **16,9 miliardi di euro** della produzione certificata **DOP e IGP** agroalimentare e vinicola 2019 mette a segno un **+4,2%** rispetto all'anno precedente e conferma ancora una volta il trend di crescita dell'intero comparto, oltre che il significativo contributo del **19%** al fatturato complessivo del settore agroalimentare nazionale. Questi risultati sono frutto di un sistema complesso e strutturato, che coinvolge **180mila operatori**, organizzati in **285 Consorzi di tutela** riconosciuti dal Mipaaf e che ha ricadute economiche in tutte le province italiane, seppure con una forte concentrazione del valore in alcune aree. Da sottolineare, comunque, che nel 2019 si segnala una variazione positiva dell'impatto economico per ben **17 regioni su 20**, un dato che conferma il trend registrato ormai da qualche anno, ovvero una evoluzione che va oltre i grandi distretti produttivi grazie alla crescita e all'affermazione di poli di economia diffusa intorno alle produzioni DOP IGP in vari territori d'Italia. Dati economici, quindi, che dipendono soprattutto dal consolidamento delle grandi produzioni certificate, ma sono frutto anche dell'affermarsi di filiere "minori" e dei nuovi prodotti DOP IGP: nel solo comparto Cibo oltre **50 milioni di valore** alla produzione afferiscono a **prodotti registrati negli ultimi 5 anni**, mentre è vicino al mezzo miliardo di euro il valore delle IG certificate a partire dal 2010.

L'export delle **DOP e IGP** agroalimentari e vitivinicole fa registrare ancora una volta performance importanti, con una crescita del valore del **+5,1%** sull'anno precedente, raggiungendo i **9,5 miliardi di euro** per un peso del **21%** nell'export agroalimentare italiano. Il contributo maggiore a questo risultato è fornito dal comparto dei **vini** con un valore di oltre **5,6 miliardi**, anche se cresce il valore delle **DOP e IGP agroalimentari** destinate ai mercati esteri, che registra un **+7,2%** su base annua. Pertanto nel complesso si conferma una crescita che, negli ultimi dieci anni, ha consolidato il ruolo guida all'estero della qualità agroalimentare made in Italy, con un trend del **+162%** per l'agroalimentare DOP IGP dal 2009 e del **+74%** per il comparto vitivinicolo dal 2010.

Anche sul mercato interno si è espressa una generale migliore evoluzione delle vendite alimentari di prodotti IG rispetto agli omologhi convenzionali: considerando solamente le vendite a peso fisso nella **GDO**, nel 2019 si ha un incremento del **+4,6%** per le produzioni alimentari e vitivinicole DOP IGP, con una crescita molto più sostenuta di quella del totale agroalimentare (+2,1%). Andamento confermato anche nel primo semestre del 2020, che ha visto un forte aumento generale delle vendite nel canale GDO, dovuto agli effetti dell'emergenza Covid-19, nel quale le vendite a peso fisso dei prodotti DOP IGP sono cresciute del **+12%**, ancora una volta con un incremento decisamente più sostenuto di quello del totale agroalimentare (+9,2%), a confermare una crescente consapevolezza dei consumatori verso le produzioni a Indicazione Geografica.





FOCUS - Dati Generali

DOP IGP DA 16,9 MILIARDI DI EURO +4,2% PER LA #DOPECONOMY

L'analisi del XVIII Rapporto Ismea-Qualivita attesta la solidità e la forza di un sistema capace di promuovere lo sviluppo nell'intero territorio italiano che, in questa fase di difficoltà legata all'emergenza Covid-19, può puntare sugli aspetti che si confermano pilastri strategici per le Indicazioni Geografiche e per il settore agroalimentare italiano.



IL SETTORE DOP IGP STG IN ITALIA



838

PRODOTTI DOP IGP STG
agroalimentari e
viticicoli in Italia

16,9 mld €

VALORE ALLA PRODUZIONE
crescita del +4,2%
su base annua

19%

PESO VALORE DOP IGP
sul settore
agroalimentare

9,5 mld €

VALORE ALL'EXPORT
crescita del +5,1%
su base annua

21%

PESO EXPORT DOP IGP
sull'export
agroalimentare

[Dati economici riferiti ai prodotti DOP IGP STG registrati al 31.12.2019. Numero totale prodotti riferiti al 10.12.2020]



#DOPECONOMY: quasi 17 miliardi di contributo all'economia agricola italiana

Il valore di **16,9 miliardi di euro** della produzione certificata DOP IGP agroalimentare e vitivicola nel 2019 evidenzia un **+4,2%** rispetto all'anno precedente (che aveva segnato a sua volta un +6,0%) e confermando un trend di crescita ininterrotto negli ultimi dieci anni. La **#DopEconomy** fornisce un contributo del **19%** al fatturato complessivo del settore agroalimentare nazionale, grazie soprattutto alle grandi produzioni certificate, ma anche con il contributo delle nuove filiere DOP IGP: solo nel comparto del Cibo, mezzo miliardo di valore alla produzione è da attribuire a Indicazioni Geografiche certificate dal 2010 in poi. L'agroalimentare DOP IGP vale **7,7 miliardi di euro** alla produzione e il vitivinicolo imbottigliato raggiunge **9,2 miliardi di euro**.



EXPORT DOP IGP: qualità e origine alla guida delle esportazioni nazionali

Le DOP e IGP agroalimentari e vitivicole consolidano il ruolo guida della qualità "made in Italy" agroalimentare all'estero. L'export del settore, pari a **9,5 miliardi di euro**, ha messo a segno nel 2019 una crescita del **+5,1%** mantenendo una quota del **21%** sul fatturato all'estero dell'intero agroalimentare. Il contributo maggiore a questo risultato è fornito dal comparto dei vini con un valore di **5,6 miliardi di euro**, ma cresce anche il segmento del Cibo DOP IGP che si attesta sui **3,8 miliardi di euro** per un **+7,2% annuo**.



IMPATTO TERRITORIALE: cresce il valore in 17 regioni, traina il Nord Italia

L'analisi degli impatti economici delle filiere agroalimentari e vitivicole DOP IGP attesta la positiva ricaduta sull'intero territorio nazionale, con 17 Regioni che contribuiscono, seppure con intensità diverse, alla crescita del comparto. A fare da traino è il Nord Italia con **Veneto, Emilia-Romagna, Lombardia e Piemonte** che concentrano il **65% del valore produttivo** delle filiere a Indicazione Geografica.



I PRIMI 15 PRODOTTI DOP E IGP PER VALORE ALLA PRODUZIONE



Prodotti	VALORE ALLA PRODUZIONE (milioni di euro)		
	2018	2019	Var. 19/18
Grana Padano DOP	1.277	1.562	+22,4%
Parmigiano Reggiano DOP	1.434	1.556	+8,5%
Prosciutto di Parma DOP	824	721	-12,5%
Mozzarella di Bufala Campana DOP	410	426	+4,0%
Aceto Balsamico di Modena IGP	363	383	+5,7%
Gorgonzola DOP	332	368	+10,9%
Prosciutto di San Daniele DOP	307	313	+1,9%
Mortadella Bologna IGP	296	296	-0,04%
Pasta di Gragnano IGP	186	247	+32,6%
Bresaola della Valtellina IGP	232	235	+1,3%
Pecorino Romano DOP	234	173	-26,1%
Speck Alto Adige IGP	109	117	+7,3%
Asiago DOP	100	110	+9,6%
Mela Alto Adige IGP	114	84	-26,4%
Mela Val di Non DOP	28	56	+97,0%



Prodotti	VALORE ALLA PRODUZIONE SFUSO (milioni di euro)		
	2018	2019	Var. 19/18
Prosecco DOP	702	680	-3,1%
Delle Venezie DOP	146	179	+22,6%
Conegliano Valdobbiadene - Prosecco DOP	188	162	-13,7%
Asti DOP	111	107	-4,0%
Amarone della Valpolicella DOP	97	97	+0,4%
Chianti DOP	99	91	-8,4%
Valpolicella Ripasso DOP	84	83	-1,7%
Alto Adige DOP	96	81	-15,3%
Brunello di Montalcino DOP	51	75	+46,7%
Barolo DOP	68	72	+5,9%
Sicilia DOP	85	69	-19,1%
Chianti Classico DOP	69	68	-2,4%
Puglia IGP	56	68	+20,9%
Terre Siciliane IGP	94	66	-30,3%
Montepulciano d'Abruzzo DOP	63	60	-5,0%

CIBO DOP IGP STG: grandi e piccoli, il valore cresce del +5,7%

Il cibo italiano DOP IGP STG nel 2019 raggiunge i **7,7 miliardi di euro** di valore alla produzione e cresce del **+5,7%** in un anno, con un trend del **+54%** dal 2009. Bene anche il valore al consumo pari a **15,3 miliardi di euro** per un **+63%** sul 2009. Prosegue anche nel 2019 la dinamica positiva delle esportazioni: **+7,2%** in un anno, **+162%** dal 2009 e un valore che ha raggiunto i **3,8 miliardi di euro**. Mercati principali si confermano **Germania** (786 mln €), **USA** (711 mln €), **Francia** (525 mln €) e **Regno Unito** (273 mln €).



312
PRODOTTI
DOP IGP STG
agroalimentari
registrati in Italia

7,7 mld €
VALORE ALLA
PRODUZIONE
crescita del +5,7%
su base annua

15,3 mld €
VALORE AL
CONSUMO
crescita del +6,4%
su base annua

3,8 mld €
VALORE
ALL'EXPORT
crescita del +7,2%
su base annua

+5,3%
VENDITE GDO
PESO FISSO
crescita su
base annua

163
CONSORZI
DI TUTELA
riconosciuti
dal Mipaaf

[Dati economici riferiti ai prodotti DOP IGP STG registrati al 31.12.2019. Numero totale prodotti riferiti al 10.12.2020]
Indagine Ismea - Qualivita 2020

VINO DOP IGP: 9,2 miliardi di euro valore record imbottigliato

Nel 2019 la produzione di vino IG certificata supera la soglia dei **25 milioni di ettolitri**, risultato di tendenze opposte tra le DOP (+6,2% grazie anche all'introduzione di nuove produzioni) e le IGP (-1%). Il valore della produzione di vini a IG sfusa è di circa **3,5 miliardi di euro**, mentre all'imbottigliato raggiunge i **9,2 miliardi di euro**: di questi, 7,6 miliardi sono rappresentati da vini DOP, che ricoprono un peso economico pari all'**82%** del vino IG. Le esportazioni raggiungono **5,6 miliardi di euro** (+4%) su un totale di 6,4 miliardi di euro (+3%) dell'export vitivinicolo italiano nel suo complesso.



526
PRODOTTI
DOP IGP
vitivinicoli
registrati in Italia

3,2 mld
bottiglie
PRODUZIONE
IMBOTTIGLIATA
crescita del +4,1%
su base annua

9,2 mld €
VALORE ALLA
PRODUZIONE
dell'imbottigliato +2,9% su crescita del +3,7%
base annua

5,6 mld €
VALORE
ALL'EXPORT
su base annua

+4,0%
VENDITE
CANALE GDO
crescita su
base annua

122
CONSORZI
DI TUTELA
riconosciuti
dal Mipaaf

[Dati economici riferiti ai prodotti DOP IGP STG registrati al 31.12.2019. Numero totale prodotti riferiti al 10.12.2020]
Indagine Ismea - Qualivita 2020

DOP IGP STG NEL MONDO: italiano il 27% dei prodotti registrati in tutto il mondo

Al 10.12.2020 si contano complessivamente **3.123 prodotti** DOP IGP STG nel mondo, di cui 3.093 registrati nei Paesi europei a cui si aggiungono le 30 produzioni DOP IGP riconosciute in Paesi extra comunitari. L'Italia conferma il primato mondiale per numero di prodotti certificati: **838 DOP, IGP, STG** corrispondenti al **27%** di tutti i prodotti a denominazione nel mondo. Nel 2020 sono state registrate 47 nuove IG nel mondo, 39 prodotti agroalimentari e 8 vini: anche in questo caso l'Italia detiene il primato con 14 nuove registrazioni, 12 nel comparto agroalimentare e 2 nel vitivinicolo DOP IGP.





buone pratiche



Torino vuole il riconoscimento IGP per il Giandujotto

Pronto il disciplinare, realizzato con l'Università di Torino, promosso dal Comitato richiedente con il sostegno della CCIAA

a cura della redazione

Nel 2013, l'acquisizione da parte del gruppo turco Toksoz del marchio Pernigotti e della storica fabbrica di Gianduiotti di Novi Ligure, fu un primo segnale di preoccupazione. Cinque anni dopo, l'ipotesi di chiusura della fabbrica e l'annuncio di addio alla Pernigotti made in Piemonte divenne una dolorosa presa di coscienza. Sui media di allora ebbe molta risonanza la posizione della Fondazione Qualivita il cui direttore Mauro Rosati affermava che la registrazione IGP del Giandujotto di Torino avrebbe potuto frenare la delocalizzazione, aggiungendo che se i Giandujotti fossero stati registrati come Indicazione Geografica la situazione si sarebbe potuta gestire diversamente. La presenza del Giandujotto nell'elenco dei PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) piemontesi non poteva garantire il mantenimento della

produzione sul territorio, come invece avrebbe potuto essere con le registrazioni DOP e IGP, che vincolano rigidamente la produzione all'area indicata nel disciplinare. Rosati avvalorò la sua tesi portando ad esempio Modica dove, consapevoli dell'importanza della registrazione, i produttori e le istituzioni locali si erano battuti per anni per ottenere l'IGP del Cioccolato.

Dopo un anno e mezzo di trattati-

Il caso virtuoso di Modica ha aperto la strada all'IGP del Giandujotto di Torino

ve con il gruppo turco, la crisi Pernigotti è rientrata e la produzione è rimasta in Italia, ma l'episodio è servito per nuove riflessioni. Oggi Torino vuole l'IGP del Giandujotto e circa due anni fa si è formato un

comitato per ottenere quel marchio dell'Unione Europea che renderebbe complicato produrre il pregiato cioccolato lontano dal Piemonte. A sostenere il progetto una trentina di artigiani del cioccolato piemontese con in testa Guido Castagna e Guido Gobino, la Camera di Commercio di Torino e alcuni produttori di Nocciola Piemonte IGP delle Langhe che hanno guardato ai produttori di Modica per la loro esperienza acquisita nell'ottenere il riconoscimento del primo cioccolato IGP al mondo, dopo che nel 2012 la classe Cioccolato era stata inserita nell'elenco dei prodotti di qualità dell'UE.

Il comitato richiedente, presieduto da Guido Castagna, ha coinvolto la Scuola di Economia e il Dipartimento di Agraria dell'Università di Torino per la definizione di un disciplinare di produzione del Gian-

dujotto che definisca la forma, la qualità, le materie prime da utilizzare e i diversi metodi di lavorazione da certificare.

Un'IGP al quadrato, il Giandujotto di Torino dovrà essere prodotto solo utilizzando la Nocciola Piemonte IGP

L'uso delle nocciole per produrre cioccolato fu un escamotage per riuscire a continuare la produzione cioccolatiera anche dopo il blocco continentale del 1806 imposto da Napoleone, che aveva reso difficile reperire il cacao, divenuto per questo anche particolarmente caro. In Piemonte, molti *chocolatier* iniziarono a produrre cioccolato sostituendo parte dell'impasto con le nocciole, prodotto tipico e abbondante nelle colline della regione. Quello che era nato come un surrogato del cioccolato riscosse uno straordinario apprezzamento, fino ad affermarsi come primo cioccolatino incartato in occasione del Carnevale del 1865, distribuito dalla maschera popolare di Torino, Gianduja, da cui il nome dell'impasto. Nel disciplinare proposto dal comitato richiedente la denominazione "Giandujotto di Torino" designerà esclusivamente il prodotto ottenuto dalla lavorazione della Nocciola Piemonte IGP delle Langhe con zucchero semolato (di canna o di barbabietola), cacao (fave di cacao e/o massa di cacao) ed eventualmente burro di cacao, cacao in polvere, bacche di vaniglia e suoi derivati naturali, sale, lecitina di girasole e/o lecitina di soia OGM free. La pasta di Nocciola Piemonte IGP delle Langhe in purezza dovrà essere presente dal 30% al 45%, rispetto al peso complessivo del prodotto.

Dalla minaccia di perdere una specialità cioccolatiera del Piemonte, conseguente alla crisi della Pernigotti, all'opportunità della valorizzazione mediante l'IGP

"La proposta di disciplinare per la produzione del Giandujotto di Torino IGP adesso è pronta" commenta il presidente del comitato **Guido Castagna**, cioccolatiere, torrefattore, uno di quei pasticceri del cioccolato che può vantare la dicitura *from bean to bar*. "I prossimi step dell'iter del riconoscimento IGP prevedono diversi passaggi dalla Regione al governo di Roma, per poi giungere a Bruxelles, dove gli esperti dell'Unione Europea dovranno valutare la validità della nostra richiesta. È stato fatto un grande lavoro di ricerca per arrivare alla definizione della ricetta. Il gruppo di studio dell'Università ha confrontato e valutato 30 diversi Giandujotti di aziende storiche, partendo dalle materie prime e dal tipo di preparazione, fino alla confezione, per potere così definire il disciplinare del Giandujotto di Torino IGP che, nonostante il nome, potrà essere prodotto in tutto il Piemonte. Questo è stato necessario perché negli anni tutti i grandi cioccolatieri piemontesi hanno dosato i semplici ingredienti in loro personalissime formule".

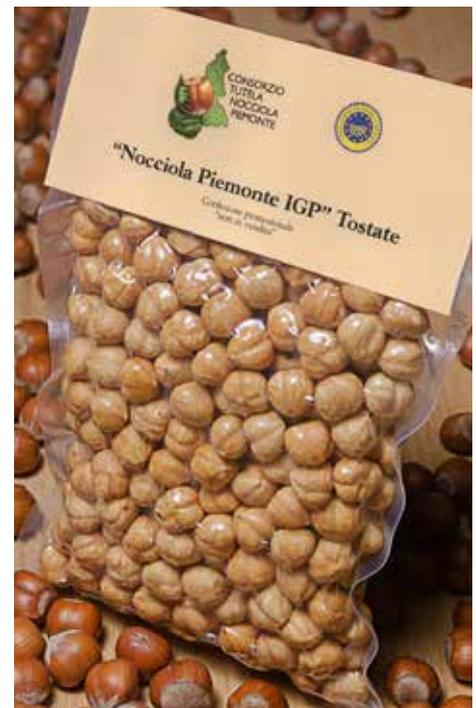
B2B from Bean to Bar

L'acronimo B2B utilizzato nel suo significato primigenio di Business to Business per riferirsi agli scambi commerciali tra aziende, qui è invece contestualizzato in un ambito globale al quale tutta l'umanità tende e noi europei in modo particolare: la *green economy* e l'economia circolare, entrambi assi portanti del concetto forte di sostenibilità.

B2B, ovvero *from Bean to Bar*, dalla fava di cacao alla tavoletta. Dalla fava di cacao alla tavoletta di cioccolato: il processo produttivo che parte dalla fava di cacao e non, come usualmente avviene, dalla massa di cacao per arrivare alla tavoletta di cioccolato.

Rosati - Fondazione Qualivita: "DOP IGP, unico strumento per combattere la delocalizzazione delle produzioni"

"Le Indicazioni Geografiche sono un forte motore di sviluppo territoriale e di tutela delle tradizioni locali. Bene che i produttori piemontesi abbiano deciso di costituire un Comitato richiedente l'IGP per il Giandujotto di Torino; se questa produzione di eccellenza, simbolo della tradizione dolciaria piemontese, verrà registrata come Indicazione Geografica, non ci sarà più il rischio, come c'è stato, di vedere la produzione delocalizzata rispetto all'area di produzione".



Guido Castagna, presidente del Comitato



Dalla Sicilia al Trentino-Alto Adige sono quattordici le nuove eccellenze del paniere IG made in Italy

a cura della redazione

L'Italia ha chiuso un difficile 2020 con 12 nuove registrazioni DOP IGP nel comparto agroalimentare e 2 nuovi vini DOP. Con 838 registrazioni l'Italia si è confermata primo Paese al mondo per prodotti DOP IGP STG, 312 nel cibo e 526 nel vino. Le nuove registrazioni nel comparto agroalimentare hanno interessato 7 diverse classi e sono: Amatriciana tradizionale STG; Cappero delle Isole Eolie DOP; Mele del Trentino IGP; Pecorino del Monte Poro DOP; Schüttelbrot Alto Adige IGP; Provola dei Nebrodi DOP; Olio Lucano IGP; Colatura di Alici di Cetara DOP; Limone dell'Etna IGP; Pampepato di Terni IGP; Rucola della Piana del Sele IGP; Mozzarella di Gioia del Colle DOP. Nel comparto vino sono state registrate le DOP delle Venezie e Friuli. La prima registrazione del 2020 è stata una STG, la salsa Amatriciana Tradizionale, una ricetta del made in Italy davvero molto apprezzata e conosciuta anche all'estero.

Nuove IG attese nel 2021

Lenticchia di Onano
Riconoscimento IGP

Finocchio di Isola Capo Rizzuto
Riconoscimento IGP

Olio di Roma
Riconoscimento IGP

Pistacchio di Raffadali
Riconoscimento DOP

Pesca di Delia
Riconoscimento IGP



Le nuove IG del 2020

Registrata la vera e antica ricetta originaria di Amatrice



Amatriciana Tradizionale STG - GUUE L 77 del 13.03.2020

Il riconoscimento come STG della ricetta ufficiale di questa preparazione nota nel mondo, è sicuramente un passo importante per combattere il falso made in Italy. Il carattere tradizionale dell'Amatriciana dipende sia dagli ingredienti usati che dal metodo di preparazione originato nei territori dei Monti della Laga. Con il riconoscimento europeo la ricetta di questo piatto, simbolo della cucina amatriciana, ma anche romana e nazionale, sarà soltanto quella certificata a marchio STG. Da ora in avanti, il nome "Amatriciana Tradizionale" potrà indicare esclusivamente la preparazione alimentare ottenuta secondo la ricetta secolare del comprensorio di Amatrice, con l'impiego degli ingredienti che ne determinano in maniera specifica le caratteristiche: pomodoro, guanciale e pecorino. Per chiarire ogni dubbio nel disciplinare vengono anche indicati chiaramente gli ingredienti vietati nell'Amatriciana tradizionale, come aglio, cipolla e pancetta. "La prima richiesta di registrazione risale a circa 20 anni fa – racconta **Chiara Castelli**, figlia del presidente dell'Associazione Produttori Salsa all'Amatriciana STG, che ha seguito con

il padre tutto l'iter di certificazione – al terzo tentativo ce l'abbiamo fatta. Purtroppo la registrazione è arrivata con il lockdown e non abbiamo ancora potuto festeggiare come avremmo voluto, ma appena sarà possibile lo faremo. La registrazione riguarda sia la ricetta realizzata secondo disciplinare dai ristoranti, che il prodotto differito, come salsa conservata. Abbiamo ottimi contatti con grandi aziende interessate alla produzione per il consumo differito di Amatriciana tradizionale STG – aggiunge Chiara Castelli – mentre piccole produzioni artigianali locali sono già avviate e già producono la salsa STG".

Nei soli comuni di Amatrice e Accumoli, l'Arsial Regione Lazio stima la produzione di circa 150 kg di "sugo all'Amatriciana" a settimana per punto di ristorazione, per un totale annuo di circa 100 tonnellate. Considerando una media di cinque piatti per kg di sugo, nei due comuni è ipotizzabile una somministrazione di circa 25.000 porzioni l'anno, con un valore commerciale di oltre 200.000 €.



Particolari condizioni climatiche, isolamento dei territori e intervento umano



Cappero delle Isole Eolie DOP - GUUE L 144 del 07.05.2020

La DOP al Cappero delle Isole Eolie è stata salutata come la conferma di un'attenzione nuova verso la terra anche da parte dei giovani, che stanno mostrando un interesse crescente verso l'agricoltura locale. "Questa nuova tendenza, soprattutto nell'ultimo anno, è stata altamente tangibile, in particolare tra gli under 35 – afferma **Aldo Natoli**, produttore che ha seguito l'iter di registrazione dall'inizio, membro del Cda dell'Associazione Cappero delle Isole Eolie DOP –. Sono proprio i giovani i più interessati ad avviare nuove attività nel settore cappericolo. L'aver ottenuto la certificazione DOP è fondamentale sia per l'immagine che per il ritorno economico". Le condizioni climatiche, l'isolamento dei territori, l'intervento dell'uomo, hanno selezionato negli anni cultivar singolari. La raccolta, oggi come secoli fa, avviene a mano. Servono gesti delicati e attenti, per non rovinare la pianta. I capperi raccolti vengono selezionati con la calibratrice: da granelli minuscoli a boccioli di 14 millimetri di diametro. Gli addetti alla raccolta, soprattutto donne, vengono pagati a chilo di prodotto raccol-

to. Il Cappero delle Isole Eolie DOP ha caratteristiche uniche, filiera corta e tracciabile. La zona di produzione è identificata dall'intero territorio amministrativo del comune di Lipari (comprendente le Isole di Lipari, Vulcano, Filicudi, Alicudi, Panarea, Stromboli) e dei comuni di Santa Marina Salina, Malfa e Leni nell'isola di Salina. Nel futuro di questa denominazione, oltre a nuove opportunità di vendita, c'è anche l'export. "Abbiamo ottenuto la registrazione della DOP a maggio dello scorso anno – conclude il presidente Natoli – e pensiamo di esportare circa il 30% della produzione DOP; in Europa, abbiamo buoni contatti in Francia e in Inghilterra, esportavamo già i nostri capperi Bio prima della DOP, adesso con l'Inghilterra e la Brexit, cambieranno un po' le cose, ma vedremo; fra i Paesi extraeuropei abbiamo delle opportunità di export verso il Giappone".



Una nuova certificazione che rappresenterà la qualità ortofrutticola trentina nel mondo



Mele del Trentino IGP - GUUE L 206 del 30.06.2020

Nel luglio 2020 è arrivata la certificazione IGP per le Mele del Trentino. Il marchio è stato ottenuto attraverso la costituzione di un'Associazione temporanea di scopo (Ats) tra i Consorzi Melinda e La Trentina, insieme alle cooperative di produttori Sant'Orsola e Mezzocorona, con il supporto tecnico della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (TN). Questa nuova certificazione IGP, che riguarda le varietà tradizionali Golden Delicious, Red Delicious, Renetta (per le coltivazioni della Val di Non tutte e tre già DOP), Gala, Fuji, Morgenduft, Granny Smith e Pinova, rappresenterà a livello mondiale la qualità del sistema frutticolo trentino. Dall'IGP sono escluse tutte le nuove varietà di recente introduzione. Per le mele destinate esclusivamente alla trasformazione sono previsti tutti i requisiti richiesti dal Disciplinare di Produzione, con l'eccezione di categoria, calibro, durezza. Questi frutti possono fregiarsi della IGP Mele del Trentino ma non possono essere destinati tali e quali al consumatore finale. Questa nuova registrazione rappresenta un successo ottenuto attraverso la sinergia con tutte le altre iniziative di sviluppo,

dall'economico al turistico, portate avanti in questi anni da Trentino Marketing. “Questa certificazione è il riconoscimento del lavoro di tutti i soci produttori e dei sistemi cooperativi organizzati del nostro territorio – ha commentato **Michele Odorizzi**, presidente di Melinda e della neonata Ats –. Le mele rappresenteranno l'offerta di tutta la regione, al pari di quella turistica, o quella culturale”. La coltivazione delle mele rappresenta una delle attività agricole più importanti del territorio trentino. La produzione annua è superiore alle 500.000 tonnellate (circa 25% della produzione italiana e 4% di quella europea). Il fatturato annuo supera i 300 milioni di euro. Oltre il 90% delle mele viene conferito da più di 5.000 soci produttori a 32 cooperative ortofrutticole che si sono associate nelle Organizzazioni di Produttori (OP) per ottenere la massima efficienza nella conservazione, confezionamento e commercializzazione del prodotto. Le cooperative ortofrutticole garantiscono lavoro a oltre 1.400 dipendenti, e per la produzione 2018 hanno remunerato i soci con quasi 200 milioni di euro.



La DOP è uno strumento potente per valorizzare il prodotto sui mercati



Pecorino del Monte Poro DOP - GUUE L 215 del 07.07.2020

Conosciuto già dal 1500 il Pecorino del Monte Poro è un antico formaggio calabrese molto aromatico e piccante. Il latte ovino crudo e intero è ottenuto da due mungiture, quella della mattina e quella della sera precedente, e proviene da capi allevati con sistema semi-brado, che solo nel corso della notte vengono fatti stabulare negli ovili. La zona di produzione e di pascolo del Pecorino del Monte Poro DOP è circoscritta ai comuni adiacenti al Monte Poro, ovvero Joppolo e Spilinga. Il Monte Poro è una montagna calabrese nella provincia di Vibo Valentia che si eleva sul versante tirrenico. Lo differenziano dagli altri massicci regionali il clima mite e la variegata vegetazione. La sua modesta altitudine di soli 710 metri s.l.m. ne ha permesso l'antropizzazione. Il sapore del Pecorino del Monte Poro DOP è fragrante, con aromi di fiori selvatici, di macchia mediterranea e di fieno, pastoso e piacevolmente nocciolato, caratteristiche che diventano sempre più intense con l'aumentare della stagionatura, come anche l'acuirsi della nota piccante. La denominazione riguarda tre tipologie, Fresco, Semistagio-

nato e Stagionato. La DOP al Pecorino del Monte Poro è un riconoscimento importante per la Provincia di Vibo Valentia, la valorizzazione del suo territorio e del settore ovino, un prodotto di eccellenza che potrà apportare maggior reddito agli allevatori. “Il riconoscimento di questa DOP – afferma **Antonello Monteleone**, presidente del Consorzio – restituisce agli attuali 18 operatori che aderiscono al Consorzio, suddivisi tra allevatori e trasformatori, uno strumento potente che deve essere utilizzato al meglio per valorizzare il prodotto e per promuoverlo sui mercati nazionali e internazionali con maggiore forza e incisività. Un marchio che dovrà adesso conquistare le tavole internazionali con il supporto della Camera di Commercio e delle Associazioni di Categoria, ritagliandosi una nuova nicchia di mercato in cui allocarsi per qualità, tracciabilità, sostenibilità e per il rispetto del rigido disciplinare di produzione”.



Un pane secco con grandi possibilità di esportazione



Schüttelbrot Alto Adige IGP - GUUE L 215 del 07.07.2020

Lo Schüttelbrot Alto Adige IGP è un pane secco alla segale, sottile e croccante, con alveolatura irregolare. La segale viene utilizzata oltre che come farina per l'impasto, anche per preparare il lievito madre. Il lievito naturale apporta al pane un buon grado di acidità che ne caratterizza il gusto, legandosi in modo eccellente agli aromi delle spezie. La sua forza lievitante contribuisce alla caratteristica struttura irregolare della focaccia, mentre le proprietà microbiotiche del lievito naturale favoriscono la lunga conservazione. Oltre che per il gusto speziato e aromatico lo Schüttelbrot Alto Adige IGP si contraddistingue per la marcata nota di finocchio. Composto dagli ingredienti di base farina di segale, acqua, lievito, sale e spezie, lo Schüttelbrot Alto Adige IGP, le cui origini risalgono al Medioevo, è particolarmente adatto all'export sia per le qualità del prodotto che per la sua riconosciuta origine storica e culturale. Il motivo della sua produzione risiede nelle caratteristiche geografiche e orografiche dell'Alto Adige e nella conseguente necessità di produrre alimenti facili da conservare. “La

concessione dell'IGP allo Alto Adige e l'approvazione del piano dei controlli affidato a CSQA – ha dichiarato **Johann Trenker**, presidente dell'Associazione Südtiroler Schüttelbrot IGP – rappresentano un ulteriore traguardo importante nella crescita di tutto il settore della panificazione altoatesina di qualità”. L'Associazione si è costituita nel 2015 e attualmente riunisce 17 soci. La produzione stimata è di circa 850 tonnellate per un valore stimato in circa 10 milioni di euro. Questo pane, contrariamente a molti altri per i quali si privilegia pressoché esclusivamente il consumo fresco, potendosi conservare a lungo (fino a 18 mesi) ha un suo mercato di esportazione che vede tra i Paesi di maggior consumo Australia, Austria, Canada, Germania, Svizzera e UK.



Una denominazione nuova ma di tradizione antica



Provola dei Nebrodi DOP - GUUE L 309 del 23.09.2020

La Provola dei Nebrodi DOP, con la sua forma a pera, è un'eccezione in Sicilia, dove il caciocavallo assume quasi sempre forme squadrate. È anche l'unica provola siciliana che viene stagionata. Il prodotto invecchiato è utilizzato soprattutto come formaggio da grattugia e si presta ad abbinamenti raffinati, con confetture di agrumi o di pomodori, mentre quello fresco viene usato come formaggio da tavola o in preparazioni culinarie tradizionali, ad esempio cotto alla piastra e coperto di sesamo tostato. Prodotta esclusivamente con latte di vacca intero e crudo, la Provola dei Nebrodi DOP si presenta nei tipi: Fresca, Semistagionata, Stagionata, Sfoglia e al Limone Verde, perché il gusto di questa provola si sposa bene con quello degli agrumi e da sempre, nella tradizione locale, si usa insaporirne alcune forme inserendo all'interno della pasta, durante la lavorazione, un piccolo limone acerbo. La Provola dei Nebrodi DOP si produce una volta al giorno seguendo un procedimento molto elaborato e faticoso

che permette a questo tipico prodotto siciliano di ottenere la sua forma caratteristica, oltre all'inimitabile gusto. È un formaggio caratterizzato da un *flavour* particolare e marcato, fortemente correlato all'alimentazione degli animali prevalentemente allevati al pascolo con essenze foraggere spontanee e coltivate, tipiche delle aree montane del Massiccio Nebroide. La Provola dei Nebrodi DOP è uno dei formaggi più antichi della Sicilia e l'esperienza e il know-how del casaro sono fattori determinanti per la qualità e l'unicità del prodotto. Grazie alla tenacia dei piccoli produttori, i paesi della Sicilia orientale hanno conservato fino a oggi la memoria di questo sapere antico.



Cufino: “Non un’ inutile bandierina, ma uno strumento per risolleverare l’olivicoltura lucana”



Olio Lucano IGP - GUUE L 321 del 05.10.2020

L’area di produzione della nuova denominazione Olio Lucano IGP ricade sull’intero territorio della Basilicata, regione che produce l’1,4% dell’olio di oliva italiano, che comprende 27 varietà olivicole autoctone distribuite su 28mila ettari di territorio e nella quale è presente dal 2012 la DOP del Vulture. Questa nuova IGP riconosce il lavoro e i sacrifici dei tanti olivicoltori e frantoiani che per anni hanno investito risorse e fatica per portare a termine un percorso di qualità, un passo importante per rafforzare e valorizzare il comparto olivicolo-oleario lucano e l’identità complessiva dell’agricoltura della Basilicata. “Il conseguimento dell’IGP è solo un primo obiettivo – commenta **Claudio Cufino**, presidente del Comitato promotore dell’IGP –. Diciassette aziende si sono iscritte all’ente certificatore Agroqualità subito dopo aver ottenuto la registrazione, e va considerato che l’IGP è arrivata quasi in concomitanza con la campagna olearia 2020, così hanno potuto subito avviare la commercializzazione dell’Olio Lucano IGP. Ma sia chiaro, per noi l’IGP non vuole essere un’inutile bandierina – aggiunge Cufino – ma uno

strumento per cercare di risolleverare l’olivicoltura lucana che, al pari di gran parte di quella italiana, sta vivendo un periodo estremamente difficile.

Da noi l’olivicoltura è abbandonata, non si investe più. In Basilicata, la nostra realtà olivicola è costituita soprattutto da piccole aziende che adesso, private di ogni forma di aiuto comunitario a vantaggio delle grosse aziende, stanno scomparendo: ora molti oliveti sono incolti e i territori abbandonati, con grave danno economico e ambientale. Ci auguriamo che l’IGP rappresenti uno stimolo per riprendere a investire e risistemare, in ogni sua parte, un comparto davvero importante per l’agricoltura della Basilicata e per la salvaguardia del suo territorio”.



Il primo prodotto di mare trasformato DOP



Colatura di Alici di Cetara DOP - GUUE L 349 del 21.10.2020

La Colatura di Alici di Cetara DOP è un liquido ambrato ottenuto dal processo di maturazione delle alici (*Engraulis encrasicolus* L.) sotto sale. È un prodotto di origini antichissime ed ha un preciso riferimento geografico a Cetara, piccolo comune della Costiera Amalfitana, una comunità indissolubilmente legata all’attività della pesca. La Colatura di Alici di Cetara è il primo prodotto DOP trasformato di mare. Appena pescate, le alici vengono eviscerate a mano e sistemate in un apposito contenitore in legno. Completati gli strati, il contenitore viene coperto con un disco in legno sul quale si collocano dei pesi. Al termine della maturazione delle alici, che dura minimo 9 mesi, tutto è pronto per la “spillatura”. Un apposito foro praticato sul fondo del contenitore, con un attrezzo detto “vriale”, permette al liquido di “colare” goccia a goccia. Alla maturazione in alcuni casi segue la fase di affinamento, che può durare anni. Il risultato finale della maturazione/affinamento è un liquido limpido di colore ambrato carico, dal sapore deciso e corposo, una eccezionale riserva di sapidità, pronto per

condire primi piatti, pesce e verdure. Lo spaghetti con la Colatura è una delle ricette più buone e semplici che si possano immaginare. Il disciplinare di produzione prevede l’utilizzo esclusivo di alici pescate nel mare antistante la provincia di Salerno. “Se si ipotizza l’utilizzo di circa il 50% delle quantità di alici pescate in questa zona e in base ai possibili rapporti di produzione – racconta **Lucia di Mauro**, presidente dell’Associazione per la valorizzazione della Colatura di Alici di Cetara DOP – si possono stimare livelli di produzione di colatura di alici oscillanti tra 80.000 e 100.000 litri. Il volume di affari, considerando il prezzo minimo di 10 euro per una bottiglia di 100 ml, è stimato tra 8 e 10 milioni di euro. Fatturato che può arrivare a superare i 15 milioni di euro annui, nel caso in cui una parte del prodotto venga venduta con un periodo di affinamento superiore ai 9 mesi.



Un prodotto di grande qualità. La limonicoltura tutela da frane e instabilità geologica



Limone dell'Etna IGP - GUUE L 351 del 22.10.2020

Il Limone dell'Etna IGP, coltivato in alcuni comuni che dal vulcano scendono fino al mare, ha ottenuto l'IGP grazie alle sue caratteristiche uniche – dovute allo sviluppo e alla maturazione in un ambiente climatico molto specifico, costituito da suoli di origine vulcanica, associati al clima temperato dal mare – e per la particolare tecnica di coltivazione, che consente la produzione estiva che ancora oggi caratterizza la zona costiera di Acireale. Verso la fine del Settecento la coltivazione del limone dell'Etna si diffuse in quest'area più per motivi sanitari che alimentari, perché si riteneva che questo frutto fosse molto utile per contrastare lo scorbuto che colpiva i marinai che gravitavano sul porto di Catania; la malattia era causata dai lunghi periodi trascorsi in mare senza potersi cibare di frutta e verdura fresca. Le modalità di coltivazione dei limoni dell'Etna sono molto particolari e seguono una tradizione iniziata centinaia di anni fa. Per questa coltivazione la natura viene “forzata”, inducendo le piante a germogliare durante il periodo estivo, utilizzando la tecnica della “secca”, che consiste nel sottoporre gli alberi a uno stress da

mancata irrigazione durante i mesi caldi di giugno e luglio, per poi iniziare a somministrare ai terreni una quantità d'acqua sempre maggiore al fine di riattivare il metabolismo delle piante fino a innescare la seconda fioritura, con una massiccia produzione di limoni da maggio a settembre dell'anno successivo. Monachello e Femminello sono le due cultivar di limoni che crescono sulle basse pendici dell'Etna; i limoni invernali presentano una buccia tendente al verde mentre i limoni primaverili si riconoscono per la superficie interamente gialla. La limonicoltura in questa area geografica rappresenta inoltre un valido antidoto contro le frane e le calamità geologiche. La registrazione IGP del Limone dell'Etna, se ben utilizzata, sarà un valido volano di sviluppo per i coltivatori locali e per tutto l'indotto legato alla trasformazione del prodotto, ma anche per le esportazioni spesso limitate dalla falsificazione.



Dalla tradizione storica una fonte di energia ideale per chi fa sport



Pampepato/Panpepato di Terni IGP - GUUE L 353 del 23.10.2020

Protagonista delle tavole natalizie umbre, il Pampepato di Terni IGP è simbolo del ricchissimo patrimonio storico e culturale del territorio. È un prodotto da forno ottenuto dalla lavorazione di frutta secca, cioccolato, uva passa, canditi, cacao amaro, miele, caffè, spezie, farina. Conosciuto fin dal 1500, ha una storia semplice; inizialmente veniva preparato con quello che l'economia rurale permetteva di mettere da parte durante l'anno, ma nel corso del tempo la preparazione del Pampepato di Terni si è arricchita fino alla ricetta attuale. Consapevoli dell'importanza del legame di questo prodotto con il territorio, un gruppo di aziende operanti in vari settori della produzione gastronomica e della filiera delle sue materie prime ha intrapreso con successo la strada della registrazione IGP per il Pampepato di Terni. Dopo poco più di un mese dalla registrazione europea, la pasticceria Evy di Borgo Rivo è riuscita a sfornare la prima produzione di Pampepato di Terni, certificata IGP dall'Ente Regionale Parco tecnologico 3A. Il logo europeo offre ai consumatori la garanzia

di ingredienti di eccellenza, di una filiera controllata e di una ricetta eseguita secondo discipline. **Ivana Ferneti**, presidente del comitato di produttori che ha richiesto l'IGP, soddisfatta del risultato visto come “una grande vittoria del territorio e del fare impresa” ha voluto tuttavia ricordare che solo chi otterrà la certificazione IGP potrà utilizzare il nome registrato Pampepato di Terni IGP altrimenti fioccheranno denunce per frode in commercio. Prossimo passo del Comitato di produttori, far iscrivere alla certificazione il maggior numero possibile di aziende e cercare di destagionalizzare questa produzione, da sempre legata alle festività natalizie. Essendo un dolce molto energetico, è un prodotto ideale da proporre agli sportivi come alternativa alle barrette, per questo nel disciplinare è stata inserita anche la pezzatura di 25 gr.



Un prodotto di punta nelle linee di IV gamma



Rucola della Piana del Sele IGP - GUUE L 398 del 27.11.2020

Dalla Piana del Sele, in Campania, viene il 75% della produzione nazionale di rucola, che qui si caratterizza per un intenso, specifico aroma speziato e piccante, per la tipica consistenza croccante delle foglie e per la loro percettibile sapidità, che potrebbe far eliminare, nel condimento, l'uso del sale, ma si basa anche sull'acquisita e diffusa reputazione del prodotto sui mercati. Queste caratteristiche sono la conseguenza diretta di un ambiente di coltivazione assolutamente unico, sia sotto il profilo pedologico, sia sotto quello climatico. La produzione di questo prodotto di punta nelle linee di IV gamma interessa attualmente una superficie di oltre 3 mila ettari, distribuiti sugli otto comuni che compongono l'area geografica IGP, tutti in provincia di Salerno. **Vito Busillo**, presidente di Coldiretti Salerno e dell'associazione per la valorizzazione dei prodotti di quarta gamma della Piana del Sele, ha sottolineato come sia stato importante conseguire la registrazione, soprattutto in un momento difficile per la quarta gamma. "L'Indicazione Geografica Protetta porterà a un'ulteriore crescita del mercato – dichiara Busillo – su-

bordinata ovviamente alla ripresa dell'economia legata al comparto della ristorazione, delle cerimonie e dell'export, fermi a causa dell'emergenza Covid-19". Numeri decisamente importanti, quelli della Rucola della Piana del Sele: secondo i dati della Regione Campania la produzione media degli ultimi anni è stata pari a circa 400 mila tonnellate di prodotto, con un fatturato medio annuo di oltre 600 milioni di euro; 400 le aziende agricole interessate alla sua coltivazione a cui vanno aggiunte 35 imprese che curano le successive fasi di lavorazione, confezionamento e commercializzazione. Sempre secondo Regione Campania, la Rucola della Piana del Sele mostra un trend di crescita del 3%, in virtù della stessa percentuale di aumento annuo della richiesta a livello nazionale e internazionale. Le previsioni stimano una crescita intorno al 20%, come si evince dagli studi di Ismea sulle performance dei prodotti a marchio, e si ritiene che l'IGP spingerà il fatturato della rucola della Piana del Sele a 850 milioni di euro.



Un formaggio vaccino a pasta fresca filata, che si aggiunge al patrimonio pugliese



Mozzarella di Gioia del Colle DOP - GUUE L 415 del 10.12.2020

Ultima registrazione italiana del 2020 è la Mozzarella di Gioia del Colle DOP, prodotta in 22 comuni della Murgia barese e tarantina, utilizzando solo latte intero di vacca, addizionato di siero-innesto, uno starter naturale per il processo di acidificazione della cagliata. Il siero-innesto è costituito da una flora lattica derivante dalla lavorazione del giorno prima e per questo ha un ecosistema microbico unico, peculiare dell'azienda che lo produce. Questo elimina la standardizzazione del gusto del prodotto e permette che ogni caseificio produca una mozzarella con peculiarità proprie. La DOP, richiesta inizialmente dall'associazione chiamata "Treccia della Murgia e dei Trulli" modificata in "Mozzarella di Gioia del Colle" su proposta ministeriale, è stata ottenuta dopo un iter estremamente complesso a causa delle numerose obiezioni, fra cui quelle della Germania e dell'Organizzazione degli esportatori americani di formaggio (Usdec), che ritenevano il termine "Mozzarella" troppo generico, quindi non soggetto a

protezione. Il regolamento prevede comunque che la DOP sia sul nome Mozzarella di Gioia del Colle, nella sua interezza, non sul solo termine mozzarella. L'iscrizione della Mozzarella di Gioia del Colle nel registro delle DOP e IGP va ad arricchire il patrimonio, con un marchio che può rafforzare e sostenere l'intera filiera lattiero-casearia. In base alle stime della Coldiretti Puglia, la mozzarella pugliese, che attualmente registra un valore della produzione di quasi 100 milioni di euro, iniziando la produzione certificata, potrà ottenere un aumento del valore del 25%.



Una filiera interregionale che ha creduto nella valorizzazione di un prodotto-territorio



delle Venezie DOP - GUUE L 232 del 20.07.2020

Anche se in Italia era già riconosciuta, la DOC delle Venezie (o “Beneških okolišev”) ottiene la protezione ufficiale del nome e la conseguente iscrizione nel registro da parte della Commissione Europea. Si chiude così un percorso che ha visto l’impegno e la collaborazione di tre diverse regioni. Per arrivare a questo risultato sono stati messi da parte gli interessi dei singoli e i particolarismi, per trovare un denominatore comune che portasse alla valorizzazione del Pinot grigio e alla sua tutela in tutta Europa. Il riconoscimento europeo legittima il lavoro e il percorso di crescita promosso da un team di filiera interregionale che ha creduto e crede nella valorizzazione di un prodotto-territorio. Un progetto inedito e ambizioso che è stato capace di costruire un concetto allargato di identità territoriale e di porsi come punto di riferimento della produzione nazionale e globale di Pinot grigio. Il riconoscimento comunitario rappresenta la meta di un percorso intrapreso con coscienza da tutti i protagonisti della scena vitivinicola di Friuli, Trentino e Veneto, insieme a benefi-

cio di un patrimonio comune, il Pinot grigio del Nordest. Un’aggregazione ampia – che fa riferimento a un unico Consorzio, delle Venezie DOP – che porterà a ulteriori miglioramenti l’intero sistema Pinot grigio del territorio, per poter arrivare in maniera decisa sui mercati internazionali.



Una coltivazione regionale dall'antica tradizione e con forti caratteristiche distintive



Friuli DOP - GUUE L 379 del 13.11.2020

Già riconosciuta DOC in Italia, anche la denominazione vitivinicola Friuli o Friuli Venezia Giulia ha ottenuto nel 2020 la protezione ufficiale del nome e la conseguente iscrizione nel registro della Commissione Europea. La denominazione è riconosciuta anche con le traduzioni in sloveno, Furlanija o Furlanija Julijska krajina. La tutela del nome potrà essere riservata a un gruppo di vini fermi e frizzanti originari delle provincie di Pordenone, Gorizia, Trieste e Udine nel Friuli-Venezia Giulia, dove la coltivazione è cominciata nell’VIII secolo a.C, che presentano delle caratteristiche peculiari attribuibili ai microelementi presenti nei terreni che ne definiscono gli aromi. La denominazione Friuli o Friuli Venezia Giulia DOP e Furlanija o Furlanija Julijska krajina DOP comprende le tipologie di vino Bianco, Rosso, Spumante, Spumante Metodo Classico; “Ribolla gialla Spumante” e “Ribolla gialla Spumante Metodo Classico” (specificazione da vitigno). La Denominazione include altre numerose specificazioni da vitigno.





ICQRF presidio di controllo a garanzia della qualità agroalimentare

Lungo l'intera filiera fino allo scaffale e all'online, l'azione di tutela che garantisce origine e sicurezza

Intervista a Felice Assenza, Capo Dipartimento ICQRF a cura della redazione

Il Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – ICQRF – organo di controllo ufficiale del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, è la maggiore realtà europea di controllo dell'agroalimentare. Il dipartimento ha il compito di prevenire e reprimere le frodi relative ai prodotti agroalimentari e ai mezzi tecnici usati in agricoltura (mangimi, sementi, fertilizzanti e prodotti fitosanitari) con l'obiettivo di tutelare i consumatori, i produttori e le produzioni di qualità DOP, IGP. La responsabilità del controllo della qualità dei prodotti agroalimentari italiani e la prevenzione delle frodi sono un compito estremamente delicato.

Per saperne di più, Consortium ha intervistato il nuovo Capo Dipartimento ICQRF **Felice Assenza**.

Quali sono le principali attività messe in atto da ICQRF sul tema sicurezza e controlli nel settore agroalimentare, in particolare nell'ambito delle produzioni DOP IGP?

ICQRF svolge un'intensa attività sul campo della sicurezza, salubrità e qualità degli alimenti. Questo lavoro viene svolto attraverso un'importante fase di programmazione annuale che viene svolta a livello di Direzioni Generali e che riguarda i singoli settori produttivi e le relative attività di controllo. Vorrei evidenziare che il Dipartimento, attraverso le attività di due Direzioni Generali e con 29 uffici territoriali e 5 laboratori di analisi, rappresenta certamente il più importante presidio di controllo a garanzia della qualità dell'agroalimentare italiano. Nonostante un anno particolarmente difficoltoso, dovuto alla pandemia da Covid-19, l'ICQRF è riuscito, anche nel 2020, a mantenere un trend crescente nel numero dei

controlli effettuati; infatti, con circa 71.000 controlli, di cui 58.500 ispettivi e 12.200 analitici, circa 37.500 operatori ispezionati e oltre 76.000 prodotti controllati, l'ICQRF si conferma tra le principali Autorità antifrode nel food a livello mondiale. Questo risultato è dovuto all'enorme impegno, professionalità e devozione al lavoro delle donne e uomini dell'ICQRF che attraverso il loro lavoro quotidiano, spesso nell'ombra, garantiscono la sicurezza e la qualità delle nostre produzioni agroalimentari. Inoltre, mi sento di ringraziare il mio predecessore Stefano Vaccari per il suo contributo per la crescita dell'Ispettorato sotto tutti i profili, a livello nazionale e internazionale.

Il contrasto ai comportamenti criminali è stato particolarmente intenso con 160 notizie di reato e oltre 4.000 contestazioni amministrative, alle quali si aggiungono circa 5.000 diffide emesse nei confronti degli operatori e il sequestro di prodotti e beni per un valore di oltre 27 milioni di euro.

In questo contesto, la tutela delle Indicazioni Geografiche, maggior espressione della qualità e reputazione dell'agroalimentare italiano è uno dei nostri compiti più sensibili e di primaria importanza. Su questo campo l'attenzione e l'impegno profusi dall'ICQRF sono al massimo livello da sempre.

Le attività svolte dall'ICQRF a difesa delle Indicazioni Geografiche sono molteplici, sia a livello nazionale che internazionale. Il "model-

lo ICQRF" è basato su un mix di strumenti previsti dalla normativa dell'Unione Europea (Autorità ex-officio e Organismo di contatto vitivinicolo) e altri strumenti che possiamo definire "innovativi" per una pubblica amministrazione, rappresentati dai protocolli d'intesa e collaborazioni con le principali piattaforme di commercio elettronico (Ebay, Alibaba e Amazon).

focus dati

I controlli sulle IG nel 2020



L'esperienza ICQRF nel contrasto alle frodi on line è il punto di riferimento a livello UE, soprattutto grazie ai risultati ottenuti e alla tempestività con la quale si giunge alla rimozione delle inserzioni ingannevoli per i consumatori e dannose per la reputazione dei prodotti a Indicazione Geografica. Su questo versante stiamo lavorando cercando di espandere il campo di attuazione con altri giganti del web, quali ad esempio Rakuten.

ICQRF svolge anche un'intensa attività di contrasto al crimine

agroalimentare. Gli Ispettori dell'ICQRF hanno qualifica di Ufficiali di Polizia giudiziaria. ICQRF ha in carico le maggiori indagini penali sull'agroalimentare in Italia. Tra queste, nel 2020, cito l'Operazione Lysios, su delega della Procura della Repubblica di Palermo, in collaborazione con la Guardia di Finanza e Finanziari del Comando Provinciale di Palermo, che ha portato al sequestro di un laboratorio clandestino e di uno stabilimento enologico, entrambi con sede a Partinico, di grandi quantità di zucchero solido e di zucchero già disciolto in acqua, nonché di vini e mosti recanti Indicazioni Geografiche o Denominazioni di Origine contraffatti e sofisticati con zucchero e acqua.

In ultimo, per citare alcuni dati, evidenzio che nel 2020 a tutela delle Indicazioni Geografiche sono stati effettuati oltre 13.000 controlli ispettivi e circa 3.500 controlli analitici, che hanno portato al sequestro di prodotti e beni per un valore superiore a 3 milioni di €, a circa 1.700 contestazioni amministrative e a 1.500 diffide.

L'ICQRF è Autorità ex Officio per l'Italia e rappresenta una delle maggiori realtà europee per il controllo dell'agroalimentare. La realtà italiana è molto diversa da quella di altri Paesi europei? Avete spesso rapporti di collaborazione internazionale?

È vero; può sembrare che la realtà italiana sul campo della difesa della qualità delle produzioni sia diversa

Capo Dipartimento ICQRF Felice Assenza

Per un lungo periodo è stato Direttore Generale delle politiche internazionali e dell'Unione Europea del Mipaaf, nell'ambito del quale ha seguito prevalentemente diversi negoziati sulla PAC a livello di Consiglio UE. A livello nazionale si è occupato delle questioni afferenti la regolamentazione comunitaria e nazionale dei mercati agricoli.

È presidente del Tavolo nazionale per la lotta agli sprechi ed eccedenze e per l'assistenza alimentare.

Ha ricoperto per un breve periodo l'incarico di Direttore Generale delle risorse umane del Ministero.

Portaparola per l'Italia dal 2012 per il Comitato speciale agricoltura (CSA) ha trattato e negoziato numerosi importanti dossier comunitari. È stato presidente del CSA nel corso della Presidenza italiana dell'UE nel 2015; ha seguito in qualità di sherpa i negoziati per il G20 agricoltura e il G7 agricoltura dove nel 2017, sotto Presidenza italiana, ha svolto il ruolo di presidente dei delegati agricoli G7.

Nel novembre del 2020 è stato nominato Capo Dipartimento ICQRF.



Felice Assenza, Capo Dipartimento ICQRF



dagli altri Paesi dell'Unione Europea. In realtà la dimensione della difesa della qualità delle produzioni agroalimentari negli anni si è molto rafforzata, anche tra i nostri partner europei. Nel 2012 ci fu un intenso negoziato in Consiglio UE che condusse all'adozione del "pacchetto qualità" nell'ambito del quale venne inserita, come ricorderete, la protezione ex officio.

Quello che ricordo è che questa previsione era considerata dai miei colleghi di Bruxelles come una fastidiosa incombenza e una concessione all'Italia che da sempre ha chiesto maggiori garanzie a protezione delle proprie Indicazioni Geografiche. Nel corso di questi anni anche i nostri partner europei si sono resi conto dell'importanza anche strategica e del valore della qualità delle produzioni agroalimentari, così come della necessità di un adeguato sistema di tutela. Oggi possiamo dire che la protezione ex officio è un modello efficiente di collaborazione e cooperazione tra Paesi dell'Unione Europea a difesa delle loro produzioni di qualità. Tornando alla domanda, a livello europeo, ICQRF è Autorità italiana ex officio (cioè per gli interventi a protezione di tutti i prodotti europei a DOP e IGP) e organismo di contatto sul vino, responsabile dei rapporti con la Commissione, gli omologhi organismi di contatto di altri Stati membri e i Paesi terzi. Questa attività viene svolta anche grazie a specifici accordi di cooperazione, come nel caso del Ministero tedesco BMEL e i Länder. ICQRF effettua il maggior numero di controlli antifrode in Europa sulle produzioni di qualità. Negli ultimi 5 anni gli interventi ICQRF a tutela dei prodotti italiani fuori dei confini nazionali e sul web sono stati oltre 4.400, di cui circa 1.850 richieste di protezione inoltrate ad altre Autorità internazionali e 2.618 rimozioni di inserzioni irregolari sul web.

In questo periodo si parla spesso delle molte autorità che controllano il sistema alimentare. In questi anni le aziende si sono anche lamentate per l'eccesso di

controlli dalle varie autorità; l'ICQRF opera in collaborazione con il Comando Carabinieri per la tutela agroalimentare, e con il Corpo delle Capitanerie di Porto Guardia Costiera, come gestite gli interventi?

Mi rendo perfettamente conto del problema. Se da una parte è vero che una intensa attività di controllo per il settore è garanzia della qualità del sistema è altrettanto vero che questo intensificarsi dei controlli genera problematiche, rendendo anche difficoltosa la quotidiana attività degli operatori.

Si tratta di cercare di ottimizzare il tutto e trovare il miglior punto di caduta partendo da un'efficace fase di programmazione e attuazione dei controlli che vede coinvolte tutte le autorità preposte. In questo ambito, l'ICQRF da tempo cerca di limitare i casi di sovrapposizione dei controlli, promuovendo attività congiunte con altre autorità, siglando Protocolli d'Intesa con la Guardia di Finanza, con il Comando Carabinieri per la tutela agroalimentare e con il Comando generale delle Capitanerie di Porto. Come si evince dai report di attività dell'ICQRF pubblicati sul sito del Mipaaf, numerose sono le operazioni speciali coordinate da varie procure nazionali, condotte congiuntamente con altre autorità. Inoltre, attraverso il Registro Unico dei Controlli Ispettivi "RUCI", ICQRF ha potuto ottimizzare l'attività ispettiva evitando la sovrapposizione di controlli sulle imprese agricole.

A fronte di queste iniziative è necessario fare uno sforzo maggiore rendendo maggiormente operativo e partecipativo il "RUCI" ma anche attraverso una efficace fase di programmazione delle attività di controllo che vedrà un miglioramento e un rafforzamento dei "data base" e del nostro sistema di "risk analysis". È un impegno che intendo assolvere al più presto.

In Italia l'elevato e accurato numero di interventi per la tutela della qualità e la repressione frodi porta spesso a evidenziare situazioni che in altri Paesi non

emergono perché i controlli sono molto più blandi se non inesistenti. È giusta questa osservazione?

Non ho le informazioni necessarie per poter giudicare l'attività di controllo di altri Paesi e mai mi permetterei di farlo. Posso solo dire che la qualità dei controlli italiani è confermata dagli audit della Commissione Europea. Il più recente, dal 7 al 25 settembre 2020, finalizzato a valutare il sistema di controlli relativo alla Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e all'Indicazione Geografica Protetta (IGP) per i prodotti vitivinicoli, ha riconosciuto che "il sistema italiano è efficace e garantisce, in linea con la normativa europea e con i disciplinari, la tutela delle produzioni e il contrasto alle frodi".

Con questa pandemia c'è stata una forte crescita della richiesta on line di prodotti agroalimentari e vitivinicoli. Come può essere controllata questa esplosione del mercato online? La nuova frontiera del commercio elettronico impone cambiamenti nelle strategie di controllo che devono essere implementate nel settore agroalimentare da parte delle autorità di enforcement a ciò preposte?

Da diversi anni ICQRF ha posto sulle nuove frontiere dei mercati, in particolare l'e-commerce, una attenzione elevata. Sui controlli per l'e-commerce ho detto prima. Aggiungo che grazie alle professionalità e alla duttilità della nostra struttura, in un momento storico così delicato, non abbiamo avuto alcuna difficoltà e ci siamo fatti trovare pronti ad intensificare i controlli e-commerce in una fase in cui è cresciuto il ricorso a questo canale di distribuzione da parte dei consumatori. A testimonianza di quanto detto, vorrei citare i risultati ottenuti dall'ICQRF nell'azione di controllo Covid-19 promossa dalla Commissione Europea, finalizzata alla protezione dei consumatori da prodotti e integratori alimentari commercializzati sul web che promettevano azioni miracolose contro il Covid-19. Su un totale di 600 segnalazioni di irregolarità inviate da tutti gli Stati Membri, circa un terzo, riguardanti operatori non solo italiani, sono state inviate dal solo ICQRF.

Quali saranno le strategie future del Dipartimento per dare sostegno alla tutela anche a livello internazionale delle Indicazioni Geografiche italiane?

È chiaro che l'ICQRF farà la sua parte a tutela delle Indicazioni Geografiche a livello internazionale. Ma è necessario un approccio maggiormente olistico su questa problematica. Intendo dire che la qualità delle produzioni agroalimentari è un tema che deve impattare maggiormente sulle coscienze dei consumatori mondiali. Dietro un'etichetta di produzione a Indicazione Geografiche vi è un lavoro enorme, intenso e importante che garantisce il prodotto che identifica un territorio e che ne certifica in modo inequivocabile la qualità. Bisogna investire di più su questo versante a livello internazionale con maggiori attività di comunicazione e promozione nei confronti dei mercati e dei consumatori. È necessario far sì che siano i mercati stessi, ma anche i consumatori, in prima linea nella tutela delle Indicazioni Geografiche.

Detto questo, certamente la struttura cercherà di sviluppare ulteriormente il modello di protezione già ben collaudato, attraverso un aumento delle collaborazioni con i marketplace e continuando a promuovere, soprattutto verso le Autorità internazionali meno sensibili al concetto di qualità legata al territorio, l'importanza del contrasto dei falsi prodotti a Indicazione Geografica anche per tutelare i propri consumatori. A tal proposito, la Commissione Europea ha affidato all'ICQRF un progetto Twinning in Georgia per strutturare il sistema dei controlli delle Indicazioni Geografiche in quel Paese e contiamo, nel prossimo futuro, di poter fornire il nostro contributo anche in altri Paesi terzi. Abbiamo anche numerosi contatti e richieste da altri Paesi Extra-UE per rapporti di collaborazione sul fronte dei controlli per la qualità delle produzioni agroalimentari il che testimonia il grande patrimonio di professionalità e l'importante reputazione dell'ICQRF a livello internazionale, ma anche una crescente attenzione sulla problematica della difesa della qualità da parte di tanti Paesi che fa ben sperare.



Ispektorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF)
Via Quintino Sella, 42 - 00187 Roma
icqrf.segreteria@mpaaf.gov.it



buone pratiche



Con i nuovi format non si ferma la comunicazione 2021

Le campagne digital del Consorzio Mortadella Bologna IGP, in attesa di poter tornare agli eventi in presenza

a cura della redazione

Il Consorzio Mortadella Bologna IGP, costituito nel 2001, ha come scopo la tutela, la valorizzazione e la promozione della Mortadella Bologna IGP. Nell'ambito delle attività di tutela svolge anche azioni di contrasto alle imitazioni e contraffazioni. Per quello che riguarda la promozione, il Consorzio opera continuamente con campagne informative in Italia e all'estero, attività ed eventi sul territorio e una costante azione di PR Radio Televisiva e di ufficio stampa. In tal modo, punta a divulgare tutti gli aspetti produttivi, nutrizionali e organolettici che rendono unica e inimitabile la Mortadella Bologna IGP. Attualmente il Consorzio Mortadella Bologna IGP riunisce 27 aziende che producono

circa il 95% di tutta la Mortadella Bologna IGP.

I tre format puntano sul valore di sicurezza, qualità e versatilità dell'IGP

Nel 2020 è stata lanciata la campagna digital "Buona per ogni momento", ideata per promuovere la Mortadella Bologna IGP come alimento che dà più gusto ad ogni momento della vita, puntando su valori come sicurezza, qualità e versatilità del prodotto. Il 2021 si prospetta un anno ricco di eventi e attività promozionali. Il primo è di fondamentale importanza poiché riguarda il lancio della nuova etichettatura consor-

tile che comprende sia il restyling del logo, sia una caratterizzazione e personalizzazione della denominazione "Mortadella Bologna" sulle etichette del prodotto. Per comunicare al meglio il nuovo logo verrà realizzata un'apposita campagna cross mediale articolata su TV, stampa e online. Nel 2021, in attesa di poter tornare a organizzare eventi in presenza, il Consorzio ha deciso di approfittare delle potenzialità dello streaming online e del notevole incremento della sua penetrazione sulla popolazione per raggiungere un pubblico attento su tutto il territorio nazionale. Tre sono i format degli eventi in programma che andranno in onda sui canali social del Consorzio:

“Cucino in rosa”

Un nuovo format volto a esaltare la versatilità della Mortadella Bologna IGP, in cui si sottolineerà come questo salume sia perfetto per tante ricette tradizionali, ma adatto anche alla creazione di gustose ricette gourmet. In sei appuntamenti Sonia Peronaci (cuoca, blogger e personaggio mediatico) ospiterà uno chef di fama internazionale, con il quale duetterà nella creazione di due gustose ricette: una tradizionale e una innovativa.

“I viaggi nel Gusto di Daniele Reponi”

Daniele Reponi, maestro indiscusso nell’ideare e realizzare panini perfetti, farà vivere con questo format un vero e proprio viaggio alla scoperta delle regioni italiane dove si produce la Mortadella Bologna IGP, illustrando le eccellenze gastronomiche di quei territori, che verranno poi abbinate alla Mortadella Bologna IGP per creare panini dal gusto unico.

“Mortadella Bologna Show”

Il terzo format, in versione aggiornata, riprende lo spettacolo dedicato alla regina rosa dei salumi che diventa un talk show a puntate, condotto da Franz Campi, in cui si racconteranno storia, peculiarità e aneddoti legati alla Mortadella Bologna IGP, insieme a ospiti famosi. Lo chef Marcello Ferrarini curerà le ricette, facendosi ispirare in ogni puntata dall’ospite presente. Ad aprile è prevista la riapertura di FICO EatalyWorld, dove il Consorzio è presente con la “Fabbrica della Mortadella”, in una veste rinnovata. E speriamo che il pubblico potrà a breve tornare ad assistere alle diverse fasi di produzione della Mortadella, degustare il prodotto e partecipare a corsi ed educational gastronomici. Tutti gli anni, il 24 ottobre, viene festeggiato il “Mortadella Day”, giorno dedicato alla mortadella che celebra l’anniversario del bando emesso dal cardinal Farnese il 24 ottobre del 1661, col quale indicava i criteri che regolavano la produzione dell’autentica Mortadella Bologna. Parallelamente a tutte queste iniziative continueranno le numerose attività di comunicazione e promozione all’estero, in particolare in Belgio, Hong Kong e Giappone, con il coinvolgimento di giornalisti, influencer, ristoratori e consumatori finali.



Bologna - nel museo della Storia della città un’intera area dedicata alla Mortadella

Non tutti sanno che a Bologna, all’interno del Museo della Storia della città a Palazzo Pepoli, esiste un’intera area dedicata alla Mortadella Bologna. L’ala museale è stata inaugurata il 24 ottobre 2019, in occasione del Mortadella Day, ed è stata fortemente voluta dal Consorzio che ha realizzato un percorso interattivo ed emozionale fatto di storia, cultura e tradizione, che sancisce il legame d’amore tra la città e il suo salume simbolo. Nel museo troviamo 15 opere che raccontano la nascita e l’evoluzione della mortadella, dalle origini etrusche e romane fino ai giorni nostri. Un’esperienza immersiva che consente al visitatore di conoscere la Mortadella Bologna IGP a 360°: storia, arte, cultura, ricetta originale e fasi di produzione, scoprendone aneddoti e curiosità.



Consorzio Mortadella Bologna IGP
 Milanofiori- Strada 4 , Palazzo Q8 - 20089 Rozzano (MI)
www.mortadellabologna.com
infom@mortadellabologna.com

    #mortadellabolognaigp

sistema IG

Dati e novità del sistema italiano DOP IGP



CONSORZI CIBO

Massimo Pavan (1) eletto presidente del Consorzio della Carota Novella di Ispica IGP; **Andrea Petrini** (2) nominato direttore del Consorzio Vitellone Bianco dell'Appennino centrale IGP; **Flavio Innocenzi** (3) è il nuovo direttore del Consorzio Tutela Formaggio Asiago.

CONSORZI VINO

Marco Calaan (4) eletto per il secondo mandato consecutivo presidente del Consorzio Vini Colli Euganei; **Paolo Fiorini** (5) nuovo presidente del Consorzio Garda DOC; **Roberta Bricolo** (6) nuovo presidente del Consorzio Tutela Vino Custoza DOC; **Lorenzo Barbero** (7) è il nuovo presidente del Consorzio per la tutela dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti DOP.

Nomine nel mondo DOP IGP

In questa sezione si segnalano i Consorzi di tutela e le associazioni di riferimento del settore che nel periodo da dicembre 2020 a febbraio 2021 hanno rinnovato i propri organismi.



19.02.2021 Stefano Patuanelli nuovo Ministro dell'Agricoltura

I migliori auguri di buon lavoro al neo Ministro delle politiche agricole dalla redazione di Consortium.

Dal Ministero dello Sviluppo Economico, Patuanelli arriva alle Politiche agricole in un momento in

cui la pandemia ha accelerato le necessità di un ripensamento radicale dei modelli di produzione, distribuzione e consumo del cibo, che comporterà delle scelte politiche e strutturali importanti, perché l'Italia abbia voce in capitolo in Europa, per affrontare i processi di riforma in atto sul tema agricolo ed alimentare, per sostenere la transizione ecologica e attuare i progetti del Piano nazionale di ripresa e resilienza.

03.12.2020

UE-Cina, il Consiglio Europeo ha adottato l'accordo per la tutela di 100 IG

Dopo il via libera del Parlamento europeo, il Consiglio ha adottato l'accordo bilaterale tra UE e Cina. Dopo il sostegno ricevuto dal Parlamento Europeo, pubblicata in Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea la decisione di adottare l'accordo commerciale tra UE e Cina. L'accordo, firmato a settembre 2020, protegge i nomi di 100 prodotti a Indicazione Geografica europei e 100 cinesi. Sono 26 le IG italiane protette dall'accordo. Questa la lista completa dei prodotti italiani che rientrano nell'accordo: Aceto balsamico di Modena IGP, Asiago DOP, Asti DOP, Barbaresco DOP, Bardolino superiore DOP, Barolo DOP, Brachetto d'Acqui DOP, Bresaola della Valtellina IGP, Brunello di Montalcino DOP, Chianti DOP, Conegliano-Valdobbiadene Prosecco DOP, Dolcetto d'Alba DOP, Franciacorta DOP, Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, Grappa IG, Montepulciano d'Abruzzo DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP, Prosciutto di Parma DOP, Prosciutto di San Daniele DOP, Soave DOP, Taleggio DOP, Toscano IGP, Vino Nobile di Montepulciano DOP. (L'accordo è entrato in vigore dal 1° febbraio 2021)



29.01.2021

CE, impatto positivo degli accordi commerciali sui settori agroalimentari.

Uno studio della Commissione Europea mostra l'impatto positivo degli accordi commerciali sui settori agroalimentari. Grazie agli accordi commerciali la previsione dello studio indica che le esportazioni agroalimentari dell'UE aumenteranno notevolmente e le importazioni cresceranno in misura più contenuta, creando nel complesso un saldo positivo della bilancia commerciale. Lo studio conferma inoltre che la scelta dell'UE di concedere una quantità limitata di importazioni a dazio inferiore (mediante contingenti tariffari) è la scelta migliore per proteggere specifici settori agroalimentari vulnerabili nell'UE. Lo studio condotto dal Centro comune di ricerca della Commissione (JRC) esamina gli effetti cumulativi di 12 accordi commerciali sul settore agroalimentare entro il 2030 e riguarda gli accordi di libero scambio (ALS) recentemente conclusi o attuati dall'UE, nonché gli accordi commerciali previsti dal programma dell'UE.



23.02.2021

La Slovenia attacca l'Aceto Balsamico: Consorzi e istituzioni reagiscono con decisione

Il Governo sloveno ha notificato alla Commissione Europea una norma tecnica nazionale in materia di produzione e commercializzazione degli Aceti che, oltre a porsi in netto contrasto con gli standard comunitari e con il principio di armonizzazione del diritto europeo, cerca di trasformare la denominazione "aceto balsamico" in uno standard di prodotto. Operazione illegittima ed in contrasto con i regolamenti comunitari che tutelano DOP e IGP e disciplinano il sistema di etichettatura e informazione del consumatore. Un attacco diretto al sistema agroalimentare di qualità europeo, al diritto dei consumatori ad un'informazione corretta e trasparente e degli operatori commerciali ad una concorrenza leale.

Il Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP e Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP fanno sentire la propria voce e i presidenti Mariangela Grosoli e Enrico Corsini invitano alla collaborazione di tutti e ringraziano la Direzione Qualità del Mipaaf "per il prezioso sostegno nella tutela del nostro settore, già direttamente coinvolta e al lavoro sul dossier".

Grande supporto anche da parte delle Istituzioni, dall'On. Benedetta Fiorini, Segretario della Commissione Attività Produttive, all'Assessore regionale all'Agricoltura Alessio Mammi. OriGIn Italia si è immediatamente attivata chiedendo al Governo di opporsi formalmente a livello comunitario alla proposta slovena. La questione è arrivata sul tavolo del neo Ministro Stefano Patuanelli e la Direzione Qualità sta predisponendo la documentazione tecnica necessaria per il dossier che dovrà essere notificato alla Commissione.

nuove IG

I prodotti iscritti nel registro europeo delle DOP IGP STG



Al 20 febbraio 2021 si contano complessivamente 3.102 prodotti Cibo e Vino DOP IGP STG nei Paesi UE, che raggiungono quota 3.133 considerando anche le 31 registrazioni nei Paesi Extra-UE. In Europa vi sono 1.485 prodotti del comparto Cibo e 1.617 Vini a cui si aggiungono 237 Bevande Spiritose IG, mentre nei Paesi Extra-UE si contano 29 Cibi e 2 Vini DOP IGP a cui si aggiungono 5 Bevande Spiritose IG. Nel periodo dicembre 2020 - febbraio 2021 sono stati registrati 11 nuovi prodotti DOP IGP (10 Cibi e 1 Vino) nei seguenti Paesi: Croazia (4 di cui 3 Cibi e 1 Vino), Francia (2), Cipro (2), Italia, Repubblica Ceca e Turchia (1).

Nuovi prodotti Cibo

Nel periodo dicembre 2020 - febbraio 2021 sono stati registrati 10 prodotti, 3 DOP e 7 IGP. Al 20 febbraio 2021 le categorie per numero di denominazioni in Europa sono Ortofrutticoli e cereali (392), seguita dai Formaggi (255), Prodotti a base di carne (202), Carni fresche (168), Oli e grassi (144), Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria (100), Altri prodotti dell'allegato I del trattato (61), Altri Prodotti di origine animale (54), Pesci, molluschi, crostacei (54) e Altre categorie (57).

Mozzarella di Gioia del Colle DOP - Italia
Reg. UE 2020/2018 del 09/12/2020 - GUUE L 415 del 10/12/2020

Haricot de Castelnaudary IGP - Francia
Reg. UE 2020/2177 del 15/12/2020 - GUUE L 433 del 22/12/2020

Milas Zeytinyağı DOP - Turchia
Reg. UE 2020/2194 del 16/12/2020 - GUUE L 434 del 23/12/2020

Huile de Noix du Périgord DOP - Francia
Reg. UE 2021/125 del 28/01/2021 - GUUE L 40 del 04/02/2021

Rudarska Grebljica IGP - Croazia
Reg. UE 2021/126 del 28/01/2021 - GUUE L 40 del 04/02/2021

Český Modrý Mák IGP - Repubblica Ceca
Reg. UE 2021/147 del 02/02/2021 - GUUE L 44 del 09/02/2021

Lountza Pitsilias IGP - Cipro
Reg. UE 2021/153 del 03/02/2021 - GUUE L 46 del 10/02/2021

Loukaniko Pitsilias IGP - Cipro
Reg. UE 2021/154 del 03/02/2021 - GUUE L 46 del 10/02/2021

Dalmatinska Panceta IGP - Croazia
Reg. UE 2021/179 del 08/02/2021 - GUUE L 53 del 16/02/2021



Mozzarella di Gioia del Colle DOP



Huile de Noix du Périgord DOP



Rudarska Grebljica IGP



Český Modrý Mák IGP



Loukaniko Pitsilias IGP

Nuovi prodotti Vino

Per quanto riguarda il comparto Vino nel periodo dicembre 2020 - febbraio 2021 è stata registrata una DOP, in Croazia:

Ponikve DOP - Croazia
Reg. UE 2021/152 del 03/02/2021 - GUUE L 46 del 10/20/2021

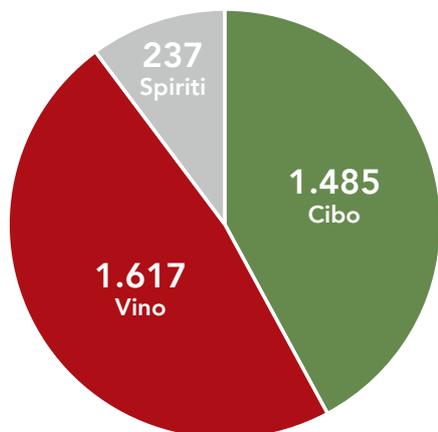


Ponikve DOP - Croazia

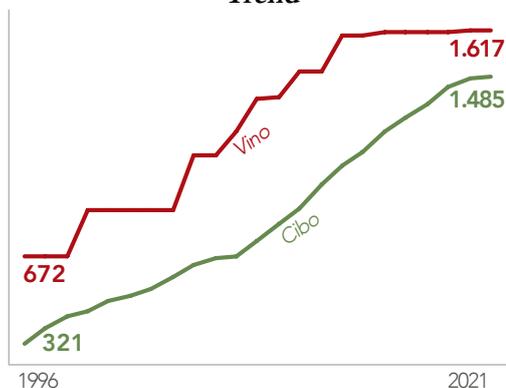
focus

DOP IGP STG in Europa - 20.02.2021

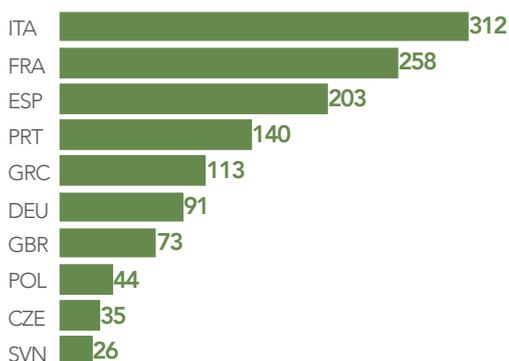
Categorie



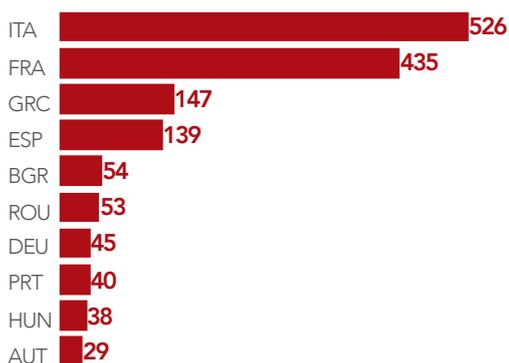
Trend



Cibo Paesi



Vino Paesi



Italia

Grazie alla registrazione di una DOP nel periodo dicembre 2020 - febbraio 2021, l'Italia con 838 prodotti è il Paese con il maggior numero di filiere DOP IGP STG al mondo, un primato che la vede superare Francia (694), Spagna (342), Grecia (260) e Portogallo (180). A livello territoriale la Toscana e il Veneto si confermano le regioni con il maggior numero di prodotti DOP IGP dei comparti Cibo e Vino (89), seguite da Piemonte (82), Lombardia (75) e Emilia-Romagna (73, oppure 74 se si considera anche il Pignoletto DOP ancora autorizzato solo a livello nazionale all'etichettatura transitoria - ai sensi dell'Art. 72 del Reg. 607/2009).

Cibo

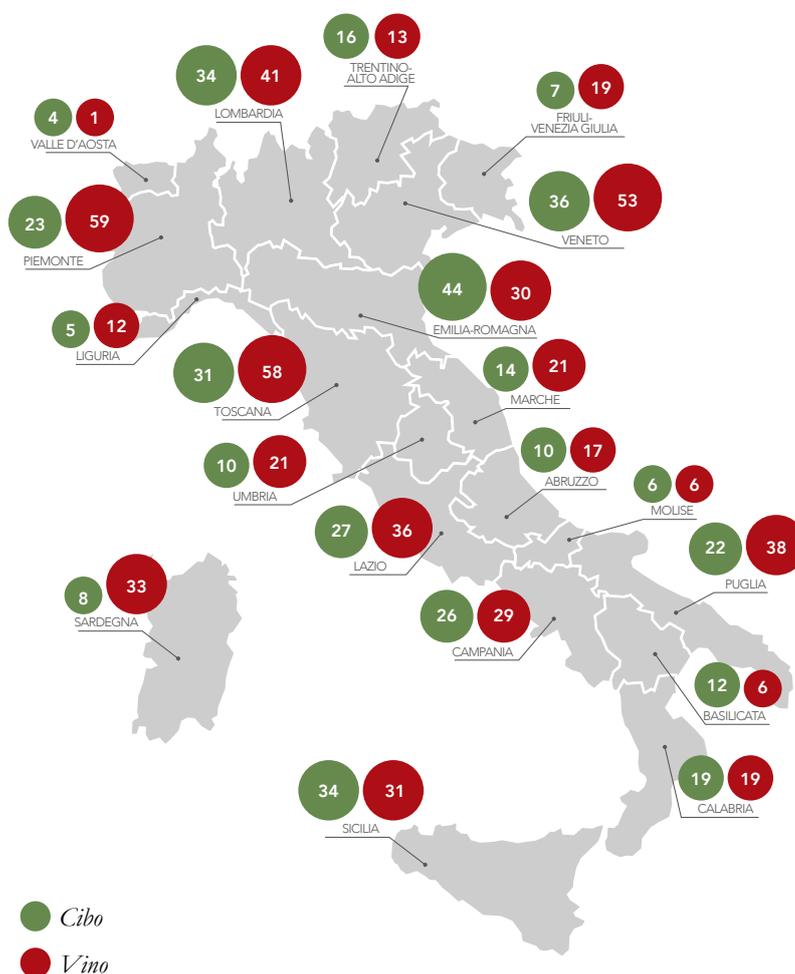
L'Italia conta 312 prodotti agroalimentari suddivisi in 172 DOP, 137 IGP e 3 STG e appartenenti alle seguenti categorie: Ortofrutticoli e cereali (116), Formaggi (56), Oli e grassi (48), Prodotti a base di carne (43), Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria (17), Altri prodotti dell'Allegato I (8), Carni fresche (6) e Altre categorie (291).

Vino

Sono 526 i prodotti del comparto vinicolo, di cui 408 DOP e 118 IGP. Il dato si riferisce alle denominazioni riconosciute a livello europeo, e non varia a livello complessivo se si considera per l'Italia anche la denominazione autorizzata a livello nazionale all'etichettatura transitoria (ai sensi dell'Art. 72 del Reg. 607/2009) Pignoletto DOP (Emilia-Romagna) e la cancellazione a livello italiano della Denominazione Valtènesi DOP (Lombardia).

focus

DOP IGP per regione - 20.02.2021



normativa IG

Le principali novità normative comunitarie e nazionali da dicembre 2020 a febbraio 2021



Legislazione europea



DOMANDE DI REGISTRAZIONE

Pesca di Delia IGP - Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari Pesca di Delia IGP – Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati - GUUE C 18 del 18/01/2021



APPROVAZIONE MODIFICHE DEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE

Monti Iblei DOP - Olio Evo - Approvazione di una modifica non minore del disciplinare di un nome iscritto nel registro delle Denominazioni di Origine Protette e delle Indicazioni Geografiche Protette Monti Iblei DOP – Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.) - GUUE L 434 del 23/12/2020

Montello – Colli Asolani DOP - Approvazione di una modifica dell'Unione al disciplinare di una Denominazione di Origine Protetta o di un'Indicazione Geografica Protetta Montello – Colli Asolani DOP – Categorie di prodotti vitivinicoli 1. Vino 5. Vino spumante di qualità - GUUE L 431 del 21/12/2020



DOMANDE DI MODIFICA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Crudo di Cuneo DOP - Pubblicazione del documento unico modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 Crudo di Cuneo DOP – Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.) - GUUE C 39 del 04/02/2021

Colli di Rimini DOP - Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 Colli di Rimini DOP – Categorie di prodotti vitivinicoli 1. Vino 15. Vino ottenuto da uve appassite - GUUE C 442 del 21/12/2020



Maremma Toscana DOP - Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione Maremma Toscana DOP – Categorie di prodotti vitivinicoli 1. Vino 4. Vino spumante 5. Vino spumante di qualità - GUUE C 437 del 18/12/2020

Mozzarella STG – Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari Mozzarella STG – Classe 12.3 Formaggi - GUUE C 424 del 08/12/2020

Radicchio Rosso di Treviso IGP – Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari Radicchio Rosso di Treviso IGP – Classe 1.6 – Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati - GUUE C 418 del 03/12/2020





RICHIESTA REGISTRAZIONE

Ciliegia di Bracigliano IGP - Richiesta di riconoscimento della Ciliegia di Bracigliano IGP – Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati - GURI n. 14 del 19/01/2021



Castagna di Roccamonfina IGP – Richiesta di riconoscimento della Castagna di Roccamonfina IGP – Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati - GURI n. 3 del 05/01/2021

Emilia Romagna DOP – Proposta di disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini Emilia Romagna DOP – Categoria prodotto 1. Vino - GURI n. 3 del 05/01/2021

RICONOSCIMENTI CONSORZI

Marche IGP – Olio Evo – Riconoscimento del Consorzio per la tutela e la valorizzazione dell'olio extravergine di oliva Marche a Indicazione Geografica Protetta e attribuzione dell'incarico di svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526, per il Marche IGP – Olio Evo - Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.) - GURI n. 322 del 30/12/2020n. 526, per i Culurgionis d'Ogliastra IGP. - GURI n. 233 del 19/09/2020

CONFERMA INCARICO AL CONSORZIO

CIBO & VINO

Consorzio di tutela della Melannurca Campana IG

Consorzio per la tutela e la valorizzazione dell'olio extravergine di oliva Collina di Brindisi

Consorzio di tutela dei Fagioli Bianchi di Rotonda DOP

Consorzio Vino Chianti Classico

Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva Veneto Valpolicella – Veneto euganei e berici – Veneto del grappa

Consorzio di tutela Aglio Bianco Polesano DOP

Consorzio per la tutela e la valorizzazione dell'Oliva di Gaeta DOP

Consorzio di tutela della Nocciola di Giffoni IGP

Consorzio di tutela dei vini con Denominazione di Origine Val d'Arno di Sop

Consorzio per la tutela e la valorizzazione del vino Cesanese del Piglio

Consorzio tutela Ciliegia di Marostica IGP

Consorzio di tutela dell'Arancia di Ribera DOPO

Consorzio di tutela del vino a Denominazione di Origine Orcia

Consorzio tutela vini Oltrepò Pavese

Consorzio per la valorizzazione dei vini DOC del Molise

Consorzio per la tutela dell'Indicazione Geografica Protetta Fungo di Borgotaro IGP

Consorzio di tutela della Denominazione di Origine Protetta Terre Tollesi DOP o Tullum DO

Consorzio volontario per la tutela e la valorizzazione dei vini a Malvasia di Bosa DOP



Sistema IG e Paesi Extra-UE



ACCORDI BILATERALI

Cambogia – Pubblicazione dell'iscrizione nel registro internazionale delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche del **Kampot Pepper IG** a norma dell'articolo 4, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/1753 – Tipo di prodotto: pepe Fonte: [...]

ACCORDI BILATERALI

Accordo tra l'UE e la Cina sulla cooperazione in materia di IG. Decisione (UE) 2020/1832 del Consiglio del 23 novembre 2020 relativa alla conclusione dell'accordo tra l'Unione Europea e il governo della Repubblica popolare cinese sulla cooperazione in materia di Indicazioni Geografiche.



PUBBLICAZIONE DOMANDA

IG **Indonesia**, avviso di consultazione ai fini della protezione nell'UE UNIONE EUROPEA – Avviso di consultazione pubblica. Indicazioni Geografiche proposte dall'Indonesia ai fini della protezione nell'Unione Europea Fonte: GUUE C 24 del 22/01/2021

Dop economy nel Vocabolario Treccani

Inserito tra i neologismi il termine Dop economy, “coniato” da Qualivita nel 2018 per sintetizzare il valore del sistema economico dei cibi e vini italiani DOP IGP.

Un nuovo riconoscimento per il comparto enogastronomico **DOP IGP** del nostro Paese da parte dell'**Istituto della Enciclopedia Italiana**, con l'inserimento della voce “Dop economy” nel Vocabolario Treccani, icona della cultura nazionale. Il termine, introdotto per la prima volta nel 2018 da Fondazione Qualivita in occasione della presentazione annuale dei dati del comparto DOP IGP, rappresenta il sistema economico del comparto agroalimentare e vitivinicolo a Indicazione Geografica, denotando un settore con un forte ruolo nello sviluppo dei distretti agroalimentari del Paese.

Dop economy rappresenta la sintesi del lavoro coordinato di operatori, Consorzi di tutela, istituzioni, comunità locali, che ha una forte rilevanza in termini di **valore economico** (16,9 miliardi di euro di valore alla produzione per un contributo del 19% al fatturato complessivo del settore agroalimentare italiano – Rapporto Ismea-Qualivita 2020), ma anche nell'ambito di **processi di sviluppo territoriale** in settori connessi con l'agroalimentare di origine (turismo, ambiente, cultura, benessere, sociale).

Le **imprese** del settore e i **Consorzi** di tutela, anche grazie al supporto di misure pubbliche, da molti anni svolgono un **lavoro di promozione e informazione** ai consumatori non solo finalizzato a raggiungere obiettivi commerciali, ma teso a diffondere e consolidare la conoscenza, la cultura e il linguaggio delle eccellenze enogastronomiche DOP IGP. Un percorso importante che ha contribuito a imporre definizioni e termini sempre più peculiari in grado di delineare e distinguere il mondo dei prodotti di qualità certificati.

“Il sistema normativo europeo sulle DOP IGP ha permesso di delimitare e sviluppare un settore che rappresenta un patrimonio ineguagliabile e la Dop economy italiana esprime la rilevanza di questo modello produttivo in tutta la sua complessità”, **dichiara Paolo De Castro**, presidente del Comitato scientifico di Qualivita. “Questo riconoscimento di Treccani promuove la conoscenza di un sistema che esalta il legame tra cibo, territorio, cultura e innovazione, sul quale la politica comunitaria e nazionale devono continuare a puntare”.

“Semplificare il linguaggio, offrire un'interpretazione dei fenomeni accessibile ai consumatori, rendere efficace la comunicazione per valorizzare al meglio il settore delle DOP IGP: questo, da sempre, fa parte dell'attività della Fondazione Qualivita” **commenta Cesare Mazzetti**, presidente della Fondazione. “L'inserimento della voce ‘Dop economy’ nel Vocabolario Treccani è un importante riconoscimento di questo lavoro, che promuove ulteriormente la conoscenza delle Indicazioni Geografiche italiane”.

TRECCANI

Dop economy

Neologismi (2020)

Dop economy (Dop-economy, Dop-Economy) loc. s.le f. Segmento della produzione e trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione a Indicazione geografica, che costituisce una parte importante del valore agroalimentare nazionale. ♦ Si consolida la produzione made in cooperative dei prodotti a denominazione. Se la “Dop-Economy” ha raggiunto la cifra record di 15,2 miliardi di valore come certificato dal Rapporto Qualivita 2018, è anche grazie al contributo della cooperative agroalimentari, leader indiscusse di alcune delle principali Dop italiane. Questa la top ten delle denominazioni in cui il peso della cooperazione è superiore al 70%: Mela Val di Non Dop, Mela Alto Adige Igp, Parmigiano Reggiano Dop, Grana Padano Dop, Pera dell'Emilia Romagna Igp, Asiago Dop; Teroldego Rotaliano, Soave, Lambrusco, Sangiovese tra i vini. (Vincenzo Chierchia, Sole 24 Ore.com, 15 dicembre 2018, blog Grand Tour) ♦ Erano una nicchia, all'origine, ora sono un business che vale oltre 15 miliardi di euro. A breve saranno inclusi nella lista delle specialità protette anche gli spaghetti all'amatriciana, il piatto reso ancora più simbolico dopo il terremoto dell'agosto 2016: la domanda di registrazione come Specialità tradizionale garantita è stata appena pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea. A metà dicembre sarà presentato a Roma l'Atlante 2020 delle produzioni italiane di qualità realizzato da Ismea, Qualivita e Treccani. Cibo e vini tutelati, il cuore della Dop economy nazionale, come viene chiamata. (Repubblica, 2 dicembre 2019, p. 14, Primo Piano) ♦ La chiamano, a ragione, Dop Economy. Quel segmento del food a Indicazione geografica (Igp) con targa made in Italy, che rappresenta un quinto del valore dell'agroalimentare nazionale e che è stato capace di superare quota 16,2 miliardi di euro nel 2018 (+6%) e di triplicare il valore dell'export in dieci anni. (Gianluca Atzeni, Gambero Rosso.it, 5 marzo 2020, Notizie) ♦ [tit.] Riparte Dop-economy e Consorzi vogliono guidare / post Covid. (Ansa.it, 28 maggio 2020, T&G).

Composto dalla sigla DOP (o D.O.P.) e dal s. ingl. economy. Si tratta di uno pseudoanglicismo, perché il lessema complesso non è rappresentato nella lingua inglese.

economy

oop economy

trasformazione dei prodotti a
che costituisce una parte in
produzione made in coc
raggiunto la cifra rec
2018, è anche grazie
alcune delle prim
della cooperat

Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - AUT.MBPA/PAC/02/2018/R.L. - € 0,50 - copia omaggio



www.qualivita.it - www.qualigeo.eu

