

consortium

Tutela e valorizzazione delle Indicazioni Geografiche Italiane

n.17



ANTEPRIMA

ITALIA NEXT DOP

1° SIMPOSIO SCIENTIFICO
FILIERE DOP IGP



RICERCA IG

IG opportunità per i territori
Università Roma Tre

Inventario geospaziale IG vino
Università Ca' Foscari

IG e cambiamento climatico
Università di Padova



CONSORZI

Caciocavallo Silano DOP
Orcia DOC

ENTI

Regione
Friuli Venezia Giulia

OSSERVATORIO

Rapporto DOP IGP
Ismea Qualivita 2022

POLIGRAFICO
E ZECCA
DELLO STATO
ITALIANO
Libreria dello Stato
IPES S.p.A.

N. 17 ottobre – dicembre 2022

ITALIA NEXT DOP

UNA NUOVA VISIONE DELLA QUALITÀ



nutrizione



rete territoriale



internazionalizzazione



tracciabilità digitale

Q fondazione
UALIVITA



ARRIVA IL SIMPOSIO SCIENTIFICO PER LE DOP IGP ITALIANE

La qualità italiana non è solo tradizione, ma anche e soprattutto ricerca e innovazione. Chi pensa che tutto il successo del sistema made in Italy agroalimentare e in particolare dei prodotti DOP IGP sia basato solo sulla notorietà storica si sbaglia. Nella lunga attività dell'Osservatorio Qualivita – ormai quasi 23 anni – emerge con chiarezza dai dati e dalle analisi come in questi anni la ricerca scientifica abbia contribuito in maniera determinante al consolidamento della Dop economy.

Nonostante le ridotte dimensioni aziendali del comparto e il pulviscolo di centri universitari dedicati non sempre collegati tra loro, in Italia si sono create le condizioni per una perfetta osmosi fra produzione e ricerca. Se andiamo a consultare la “libreria scientifica” Google Scholar, i risultati degli studi sui prodotti DOP IGP sono impressionanti: oltre 18.000 lavori pubblicati su riviste accademiche negli ultimi 10 anni dedicati ai prodotti a Indicazione Geografica, di cui una grande parte condotti da ricercatori e dipartimenti italiani nei molteplici contesti delle filiere del nostro Paese. Progetti che hanno nel corso del tempo contribuito a approfondire la conoscenza e individuare ambiti di innovazione e sviluppo delle filiere produttive di qualità.

Questo numero di Consortium dedica uno speciale **“ITALIA NEXT DOP - 1°Simposio Scientifico Filiere DOP IGP”** organizzato dalla Fondazione Qualivita in collaborazione con i soci fondatori CSQA, Origin Italia, Agroqualità e Poligrafico e Zecca dello Stato. L'evento è stato costruito per essere innanzitutto una nuova piattaforma di incontro e conoscenza dove competenze tecniche e pratiche delle imprese, quelle organizzative dei Consorzi di tutela, insieme a quelle teoriche e scientifiche delle università, si saldano per affrontare temi della transizione ambientale e digitale. Pensare insieme ad una nuova qualità alimentare in linea con le nuove istanze della società e per rispondere alle crisi in corso: è questo l'obiettivo primario delle filiere DOP IGP Italiane. Una risposta vera alle tante provocazioni, come quella del cibo sintetico, che guarda in avanti e propone un modello alimentare qualitativo ben ancorato al territorio e all'agricoltura e che utilizza la scienza non per “falsificare” l'alimentazione.

Un settore quello delle DOP IGP che rilancia, non si chiude davanti alle sfide e che conosce bene l'impegno sulla qualità, ovvero un impegno continuo all'interno di un mercato dinamico e di un contesto socioeconomico complicato. Il Simposio sarà anche l'occasione per raccontare tante storie di successo, nate dalla creatività delle imprese italiane che hanno non solo saputo reagire e rispondere alla pandemia con dei dati economici importanti, ma anche consolidato un modello di supply chain corta che risulta vincente nel nuovo mondo della globalizzazione.

Lo sforzo della Fondazione Qualivita per la realizzazione del Simposio è finalizzato a fornire agli operatori delle nostre filiere una giornata altamente formativa per acquisire stimoli e contenuti utili a indirizzare le proprie aziende nella giusta direzione, dentro al contesto del mondo delle Indicazioni Geografiche.

Una nuova visione della qualità.

Mauro Rosati

 @qualigeo

Direttore Editoriale Consortium

QUALITÀ IG

NORMATIVA IG

GOVERNANCE IG

patto di filiera

SOSTENIBILITÀ IG

MERCATI IG

MARKETING IG



ITALIA NEXT DOP

1° SIMPOSIO SCIENTIFICO FILIERE DOP IGP

ROMA, 22 FEBBRAIO 2023 - ORE 9.00

Consorzi di tutela, imprese e ricerca insieme per una nuova qualità agroalimentare. La prima iniziativa nazionale, organizzata dalla Fondazione Qualivita, per diffondere la ricerca scientifica nelle filiere DOP IGP

a cura della redazione



DATA

22 febbraio 2023 dalle ore 9.00 alle ore 17.00



LUOGO

Roma - Auditorium della Tecnica -
Palazzo dei Congressi



TARGET

Imprese filiere DOP IGP, Consorzi di tutela,
Mondo della ricerca, Organismi di certificazione,
Decisori politici, Dirigenti PA e Regioni



SESSIONE INTRODUTTIVA

Saluti e interventi introduttivi con la
presentazione delle sfide e criticità del settore
per stimolare il dibattito e delineare i principali
temi delle sessioni scientifiche.



SESSIONI SCIENTIFICHE

Sessioni suddivise in 6 tematiche per esporre
nuovi studi e progetti di ricerca applicati nelle
imprese o nelle filiere con il supporto dei
Consorzi di Tutela.



SESSIONE DI CHIUSURA

Presentazione delle future strategie per la
ricerca scientifica per lo sviluppo delle filiere
DOP IGP.



SPAZIO AGORÀ

Spazio pubblico, a disposizione di ricercatori e
imprese, con desk per presentare le attività di
ricerca in corso e i progetti applicati.

“ITALIA NEXT DOP – 1° Simposio Scientifico delle filiere DOP IGP” è la prima iniziativa nazionale organizzata appositamente per diffondere la ricerca scientifica nelle filiere DOP IGP.

Il Simposio, organizzato da Qualivita con il coordinamento del proprio Comitato Scientifico, nasce per dare risposta ai numerosi input giunti dal mondo dei Consorzi di tutela e delle filiere DOP IGP, per offrire un momento di confronto ampio fra università, Consorzi e imprese. Un’iniziativa di alta formazione declinata in sessioni scientifiche in cui saranno esposti e discussi gli argomenti di ricerca più rilevanti per lo sviluppo di una nuova strategia del settore.

In questi anni le filiere DOP IGP hanno contribuito all’evoluzione del settore agroalimentare italiano anche grazie a vari progetti di ricerca realizzati con la regia dei Consorzi di tutela, che hanno permesso alle aziende di migliorare e innovare molti degli aspetti pro-

duuttivi e qualitativi dei prodotti. Le nuove sfide contemporanee richiedono però uno sforzo ulteriore del sistema delle Indicazioni Geografiche italiane nella direzione della crescita delle competenze e della visione strategica di lungo termine. Dalle politiche dell’UE, che con la strategia Farm to Fork pongono traguardi ambiziosi al sistema agroalimentare europeo su nuovi standard di produzione sostenibile; alle tendenze di mercato caratterizzate da forti fluttuazioni nello scenario internazionale e da abitudini di acquisto con nuove percezioni della qualità; agli effetti della crisi climatica ed energetica con problematiche sugli approvvigionamenti che hanno forti implicazioni in filiere come quelle DOP IGP sottoposte a regole e disciplinari; fino alle prospettive legate ai piani di sostenibilità con la Riforma europea sulle IG che sicuramente in quest’ambito porterà dei cambiamenti nel mondo delle denominazioni.

Nel corso del 2022, Fondazione Qualivita ha lanciato l'iniziativa RICERCA IG, finalizzata a creare un ponte fra mondo della ricerca, organizzazioni, Consorzi di tutela e filiere DOP IGP per intercettare e condividere le nuove conoscenze scientifiche sul settore delle Indicazioni Geografiche. Il nostro obiettivo è fornire un supporto operativo al mondo DOP IGP attraverso strumenti e azioni di divulgazione scientifica, perché il sistema agroalimentare italiano di qualità per poter affrontare le sfide che ha di fronte deve mettere a sistema le risorse, intese come le aziende e i Consorzi di tutela, e le conoscenze del mondo della ricerca.

A partire da questo rinnovato impegno, la Fondazione Qualivita con il coordinamento del proprio Comitato Scientifico, ha deciso di organizzare una prima importante iniziativa nazionale per coinvolgere tutti i soggetti del sistema IG italiano, per avviare un dialogo operativo e stabile in grado di sostenere l'evoluzione delle filiere e delle imprese. "ITALIA NEXT DOP – 1° Simposio Scientifico delle filiere DOP IGP" vuole rappresentare un momento di confronto ampio per avviare un dialogo concreto sulla base delle esperienze operative esistenti e sulle priorità di sviluppo, per individuare nuove linee strategiche di ricerca per le IG.

Ci auguriamo che tutti i soggetti interessati delle filiere e del mondo della ricerca possano prendere parte a tale iniziativa in modo da avviare un percorso partecipato di confronto e di crescita del settore.



Cesare Mazzetti
Presidente Fondazione Qualivita



Paolo De Castro
Presidente Comitato Scientifico Qualivita

Q fondazione
UALIVITA



Di fronte a questo scenario, i Consorzi di tutela sono chiamati a supportare gli operatori delle filiere per aggiornare le strategie di sviluppo, con azioni di formazione legate al grande patrimonio della ricerca scientifica sul settore. Il mondo dell'agroalimentare DOP IGP italiano oggi si distingue per il ricco bagaglio di competenze e conoscenze consolidate negli anni, che possono risultare determinanti per affrontare con successo il processo di transizione. Ciò è stato reso possibile proprio da un continuo rafforzamento delle conoscenze sia da parte dei singoli operatori, con lo sviluppo di specifiche competenze e professionalità, sia a livello aziendale attraverso un know how specifico. I Consorzi di tutela – che rappresentano il perno centrale per il funzionamento di filiere caratterizzate da molte piccole e medie imprese – hanno un ruolo fondamentale per il supporto alle diverse realtà, attraverso la definizione e l'orientamento di strategie condivise e l'implementazione dei progetti di ricerca.

Questo può avvenire a partire dal grande patrimonio delle Università e dei Centri di ricerca italiani, che hanno prodotto una gran mole di studi sulle IG, con risultati e applicazioni rilevanti per il sistema.

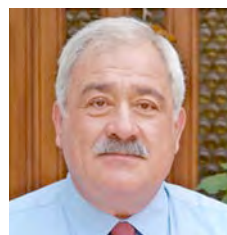
"ITALIA NEXT DOP – 1° Simposio Scientifico delle filiere DOP IGP" nasce proprio dalla volontà di mettere a conoscenza il mondo delle filiere DOP IGP delle ricerche realizzate, attraverso la facilitazione di sinergie fra Università, Consorzi e aziende, in modo da applicare la ricerca e sostenere con le dovute conoscenze l'evoluzione delle filiere.

Ricercatori del mondo IG, management dei Consorzi di tutela e imprenditori innovativi insieme per condividere le conoscenze e i risultati scientifici, avviare un dialogo operativo stabile e delineare nuove linee strategiche di ricerca.

SESSIONE INTRODUTTIVA

“ITALIA NEXT DOP – 1° Simposio Scientifico Filiere DOP IGP” ospiterà importanti esperti del settore DOP IGP italiano provenienti dal mondo accademico, dai Consorzi di tutela e dai rappresentanti del mondo produttivo di qualità. Nella sessione introduttiva saranno presentate le principali sfide e criticità del settore per stimolare il dibattito e delineare i temi delle sessioni scientifiche.

Nella volontà di offrire contenuti di alto profilo e consegnare punti di vista capaci di indirizzare l'evoluzione del settore nella giusta direzione, nella sessione dedicata ai keynote speakers sono previsti interventi di soggetti di ampia e comprovata esperienza, in grado di offrire spunti preziosi per i protagonisti del settore delle Indicazioni Geografiche e della ricerca scientifica.



Dall'alto a sinistra
Maurizio Martina
 Vicedirettore Generale FAO
Attilio Scienza
 Presidente Fondazione Sanguis Jovis
Angelo Riccaboni
 Fondazione Prima
Carlo Alberto Pratesi
 Professore Università Roma Tre
Riccardo Cotarella
 Presidente Assoenologi



SPAZIO AGORÀ



A “ITALIA NEXT DOP - 1° Simposio Scientifico filiere DOP IGP” si incontrerà un vasto pubblico di attori dell'innovazione del settore agroalimentare italiano.

Lo Spazio Agorà è un'area espositiva interamente dedicata a condividere e conoscere le novità e i risultati di ricerca raggiunti nelle filiere DOP IGP.

Le Università, gli enti di ricerca, i Consorzi di tutela e le imprese selezionate, presentano attraverso dei desk dedicati studi e progetti scientifici applicati nel settore.

Un'occasione importante per illustrare i risultati raggiunti e promuovere i progetti di ricerca presso gli operatori e gli stakeholder delle filiere DOP IGP.

Lo Spazio Agorà ha l'obiettivo di aumentare la visibilità degli studi sul comparto delle Indicazioni Geografiche e di stimolare la condivisione delle conoscenze e dei risultati tra i vari soggetti coinvolti in modo da creare un dialogo costante tra la ricerca e le aziende



SESSIONI SCIENTIFICHE

Sessione scientifica 1

QUALITÀ IG

MIGLIORAMENTI QUALITATIVI, NUTRACEUTICA, INNOVAZIONE DI PROCESSO

La capacità di innovare la qualità dei prodotti e dei processi assume sempre più rilievo: cresce l'importanza della ricerca sugli aspetti nutrizionali e nutraceutici e risultano essenziali i miglioramenti sulla parte produttiva – agricola, zootecnica, enologica – che garantiscano il mantenimento di standard qualitativi di eccellenza.

Sessione scientifica 2

NORMATIVA IG

TUTELA, POLITICHE UNIONALI, ACCORDI INTERNAZIONALI

Un sistema normativo evoluto è elemento di forza delle DOP IGP: una evoluzione a livello internazionale, unionale, nazionale e regionale per tenere conto delle necessarie innovazioni di settore, delle dinamiche competitive, degli obiettivi di tutela, delle sfide della sostenibilità e delle strategie di comunicazione di valore.

Sessione scientifica 3

GOVERNANCE IG

PROGRAMMAZIONE OFFERTA, RETE TERRITORIALE, PATTO DI FILIERA

La capacità dei produttori di dotarsi di specifici modelli di governance (rapporti interni e deleghe, regolazione dell'offerta, coordinamento per la qualità e la gestione dei mercati) può portare a cambiamenti in grado di creare sviluppo, anche per realtà medio-piccole e generare valore grazie a un'organizzazione multifunzionale.

Sessione scientifica 4

SOSTENIBILITÀ IG

CERTIFICAZIONI AMBIENTALI E SOCIALI, BENESSERE ANIMALE, EFFICIENTAMENTO ENERGETICO

La sostenibilità delle filiere è un tema di sviluppo centrale che necessita di soluzioni innovative in risposta a questioni complesse. È fondamentale trasferire dalla ricerca al mondo produttivo applicazioni pratiche a livello di singole aziende, filiera e territorio, considerando anche gli aspetti di misurazione degli impatti e di certificazione.

Sessione scientifica 5

MERCATI IG

NUOVI MODELLI DI CONSUMO E QUALITÀ, EVOLUZIONE MERCATI, INTERNAZIONALIZZAZIONE

L'analisi e la comprensione dell'evoluzione dei mercati e l'individuazione di nuovi sbocchi commerciali per le aziende rappresentano una priorità per il settore DOP IGP, anche attraverso lo studio dei processi di internazionalizzazione messi in atto dai Consorzi e degli accordi commerciali bilaterali sulle esportazioni dei prodotti a Indicazione Geografica.

Sessione scientifica 6

MARKETING IG

MARTECH, INNOVAZIONE, BRANDING, TRACCIABILITÀ DIGITALE

In un mercato sempre più frammentato si assiste al cambiamento continuo della cultura di consumo degli individui e della qualità della relazione richiesta all'offerta. Nuovi imperativi di domanda impongono nuove risposte alle aziende e ai Consorzi e il valore aggiunto della qualità vive l'avvio di una nuova stagione, dove la tecnologia a servizio del marketing potenzia le capacità delle IG.

Coordinatori



Lucia Guidi
UniPi



Stefano Fanti
Cons. del Prosciutto di Parma

Coordinatori



Alessandra Di Lauro
UniPi



Federico Desimoni
Cons. Aceto Balsamico di Modena

Coordinatori



Riccardo Deserti
Cons. Parmigiano Reggiano



Andrea Marescotti
UniFi

Coordinatori



Simone Bastianoni
UniSi



Maria Chiara Ferrarese
CSQA

Coordinatori



Christine Mauracher
Ca' Foscari



Luca Giavi
Cons. Tutela della DOC Prosecco

Coordinatori



Alberto Mattiaci
Università Sapienza



Flavio Innocenzi
Cons. Tutela formaggio Asiago

RICERCA IG

Sezione di Consortium dedicata alla ricerca scientifica applicata alle filiere DOP IGP. Nella prima parte della rivista sono riportati contenuti relativi alla ricerca applicata in vari ambiti dell'agroalimentare di qualità. Traduzioni di articoli scientifici pubblicati su riviste accademiche, interviste a ricercatori che hanno curato analisi su tematiche inerenti le Indicazioni Geografiche, studi di settore e focus su particolari aspetti di sviluppo per il mondo dei Consorzi e delle imprese DOP IGP.

09 **Indicazioni Geografiche: opportunità per i territori. Primi risultati di un filone di ricerca del Dipartimento di Economia di Roma Tre** Fabrizio De Filippis e Cristina Vaquero-Piñero

17 **Un inventario geospaziale delle regolamentazioni nelle denominazioni di origine protetta viticole in Europa** Sebastian Candiago, Simon Tscholl, Leonardo Bassani, Helder Fraga e Lukas Egarter Vigl

29 **Ci stiamo adattando al cambiamento climatico? Le testimonianze dal settore agroalimentare di alta qualità del Veneto** Dana Salpina e Francesco Pagliacci

consortium

Anno V - N. 17 ottobre – dicembre 2022
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

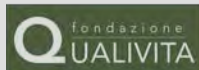
Proprietario ed editore:



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



Comitato scientifico Qualivita:

Paolo De Castro (Presidente),
Simone Bastianoni, Stefano Berni,
Riccardo Cotarella, Riccardo Deserti,
Alessandra Di Lauro, Stefano Fanti,
Maria Chiara Ferrarese, Angelo Frascarelli,
Roberta Garibaldi, Antonio Gentile,
Luca Giavi, Gabriele Gorelli, Lucia Guidi,
Alberto Mattiacci, Christine Mauracher,
Luca Sciascia, Filippo Trifiletti, Lorenzo D'Archi,
Dario Bagarella

Chiuso in redazione Dicembre 2022

Stampa a cura

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

© 2022 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.

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

MAGAZINE IG

Sezione di Consortium dedicata ai Consorzi di tutela e alle esperienze delle filiere DOP IGP. Nella seconda parte della rivista si riporta il racconto dell'attività e delle esperienze dei Consorzi italiani del cibo e del vino a Indicazione Geografica, per condividere la visione e l'impegno delle filiere certificate nei territori italiani. Il magazine riporta inoltre una serie di articoli, interviste e contributi inerenti tematiche di interesse per gli stakeholder del settore DOP IGP, oltre a una serie di aggiornamenti inerenti l'organizzazione del sistema e gli aggiornamenti normativi.

RAPPORTO DOP IGP 2022

Rapporto Ismea Qualivita 2022
sulle produzioni agroalimentari e
vitivinicole italiane DOP, IGP e STG

37

Focus Filiere IG

Da nord a sud, il patrimonio delle
patate DOP IGP italiane

52

Speciale - REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA

Un melting pot di culture all'origine
del patrimonio agroalimentare

42

Mercati internazionali

La resilienza del vino
italiano in Angola

58

Consorzio Tutela Formaggio
Caciocavallo Silano

44

Osservatorio Qualivita
Sistema IG

60

Osservatorio Qualivita
Normativa IG

62

Consorzio di Tutela del Vino a
Denominazione di Origine Orcia

48

Osservatorio Qualivita
Nuove IG

64

ismea  fondazione
QUALIVITA

RAPPORTO ISMEA - QUALIVITA 2022



#RapportoDopIgp2022

37



#caciocavallosilanodop

44



#orciadoc

48



IG: opportunità per i territori

FOCUS - GRUPPO DI RICERCA
SETTORE IG



TITOLO DELLA RICERCA

Le opportunità locali delle Indicazioni Geografiche



AUTORI

Fabrizio De Filippis,
Cristina Vaquero-Piñeiro



ENTI

Università di Roma Tre -
Dip. di Economia



OBIETTIVO DELLA SINTESI

Dare risalto alle maggiori linee di ricerca attive ed evidenziare i punti di forza delle IG nell'ambito dello sviluppo locale delle aree rurali



FOCUS ANALISI

Valutazione degli effetti socio-economici delle IG nelle regioni d'origine in Italia e all'estero attraverso l'uso di metodi quantitativi che permettono di analizzare in modo dettagliato e disaggregato i meccanismi presenti nelle singole aree di produzione



PRINCIPALI RISULTATI

Gli studi dimostrano che le IG sono un fattore di successo per la produzione agroalimentare e per lo sviluppo locale dei territori, questo conferma il legame tra bene agroalimentare e luogo di produzione. Il potenziale, riguarda non solo per i comparti coinvolti ma anche lo sviluppo sostenibile delle aree rurali



SUGGERIMENTI

Viene raccomandata particolare attenzione ai futuri legami tra la tutela della qualità e le risposte che verranno date alle sfide odierne tra cui la sostenibilità e la transizione verde oltre a suggerire ulteriori approfondimenti del ruolo delle IG a sostegno dei territori nel contesto internazionale

Indicazioni Geografiche: opportunità per i territori. Primi risultati di un filone di ricerca del Dipartimento di Economia di Roma Tre

Fabrizio De Filippis e Cristina Vaquero-Piñeiro

Dipartimento di Economia, Università degli Studi Roma Tre

La qualità e la sua certificazione nei confronti di consumatori sempre più consapevoli ed esigenti è molto importante in campo agroalimentare. Nel caso dei beni alimentari la qualità spesso rimanda all'origine dei luoghi di produzione e alle "ricette" produttive che in essi si sono consolidate nel tempo. Il contenuto di informazione associato all'origine di un prodotto è tanto maggiore e tanto più preciso quanto più specifica e ben definita è l'area di provenienza del prodotto; ma per un Paese come l'Italia, produttore ed esportatore di eccellenze alimentari riconosciute nel mondo, anche la semplice indicazione del made in Italy ha un valore economico.

Da alcuni anni a questa parte, anche grazie al lavoro svolto da istituzioni come Ismea, da fondazioni quali Qualivita, da associazioni di Consorzi di tutela come oriGIn Italia e da associazioni sindacali come Coldiretti, il tema della qualità e dei suoi legami con l'origine dei prodotti è diventato cruciale, facendo breccia anche nell'Unione europea, sia pure con approcci molto differenziati tra i diversi Stati membri, e sfociando in un sistema molto articolato di Indicazioni Geografiche (IG). Tutto ciò ha generato un interesse crescente da parte degli studiosi nei confronti della qualità associata all'origine geografica a alla sua certificazione tramite il sistema IG, sollecitando risposte alle molteplici domande di ricerca che esso genera sul fronte della teoria economica e dell'economia applicata, del diritto, del commercio internazionale, dello sviluppo locale e delle relative politiche. Questo interesse ha contagiato anche il Dipartimento di Economia dell'Università Roma Tre, dove da qualche anno è attivo un gruppo di ricercatori che lavorano e pubblicano sul tema delle IG, con particolare enfasi sulla valutazione dei loro effetti socio-economici nelle regioni d'origine in Italia e all'estero.

Gli studi di questo filone di ricerca sono stati impostati seguendo un approccio territoriale e impiegando metodi quantitativi che permettono di analizzare in modo dettagliato e disaggregato i meccanismi che si innescano nelle singole aree di produzione delle IG. L'ipotesi di fondo è che esistano effetti positivi – diretti e indiretti – generati dalle IG per lo sviluppo socio-economico dei territori interessati. Sostenendo la competitività, generando benefici per i produttori, tutelando i consumatori e salvaguardando l'unicità dei prodotti e dei metodi produttivi tradizionali, l'idea è che il sistema delle IG sia un valido strumento di supporto anche per lo sviluppo sostenibile delle regioni d'origine, specialmente per le aree rurali. In questo contesto, a fare da discriminante è l'indissolubile legame tra uomo e ambiente, tra area di produzione e le tradizioni delle comunità che vi abitano, espressione di un patrimonio territoriale, umano e ambientale.

Si tratta di un filone di ricerca relativamente "giovane", nel quale molti studi sono ancora in progress e frutto di progetti avviati da poco, ma alcuni risultati sono già oggi disponibili per essere raccontati e condivisi¹. Scopo di questa nota è quello di sintetizzare tale lavoro di ricerca in modo semplice e concreto, sfrondandolo dalle complicazioni metodologiche e di linguaggio dei lavori

accademici e dal rigore ad essi richiesti dalle riviste scientifiche su cui si pubblica. Resta inteso che per gli approfondimenti si consiglia la lettura degli articoli citati.

La nota è divisa in quattro sezioni, corrispondenti alle articolazioni della nostra ricerca sulle IG.

Il punto di partenza: l'organizzazione dei dati

Il tema principale con cui abbiamo avviato la nostra agenda di ricerca è stato lo studio del ruolo che le IG possono avere come leva di sviluppo dei territori in cui operano. Su questo fronte, una difficoltà preliminare era l'assenza di una mappatura dettagliata ed esaustiva delle aree locali appartenenti alle regioni d'origine delle singole IG, con una disaggregazione territoriale sufficientemente spinta per riuscire a cogliere le differenziazioni e in un formato idoneo all'utilizzo delle metodologie di analisi empirica più avanzate.

La nostra risposta a questa mancanza non è stata, come comunemente fatto dalla letteratura esistente, quella di accontentarsi di lavorare a un livello territoriale più aggregato o selezionando solo i case studies in cui fossero disponibili dati più disaggregati; piuttosto, siamo partiti da zero, per costruire un database ad hoc idoneo, dal punto di vista strutturale e contenutistico, a valutare gli impatti del sistema delle IG sul territorio.

Tale livello di disaggregazione è stato individuato nelle aree comunali, per ciascuna delle quali risultava fondamentale conoscere non solo il numero e la tipologia di IG autorizzate, ma anche l'anno di arrivo di tali certificazioni ed eventuali altre informazioni caratterizzanti il prodotto. A questo scopo, siamo partiti dalla lista delle IG pubblicata sul portale eAmbrosia e, impiegando metodologie finalizzate all'estrazione dei dati, per ognuna delle IG presenti abbiamo selezionato e recuperato dal disciplinare di produzione le informazioni più rilevanti. Nello specifico, in aggiunta ad informazioni di carattere generale come la data di registrazione, il tipo di prodotto o il tipo di IG (DOP vs IGP), abbiamo estratto la lista delle unità locali territoriali (i comuni in Italia) citate nella sezione dedicata alla regione di produzione. In questo modo, siamo stati in grado di abbinare ad ogni unità territoriale locale presente nella lista fornita dall'Eurostat le IG in essa prodotte e ricostruire la diffusione spazio temporale di tutte le IG europee fin dagli anni 60 a livello locale (l'unità di osservazione ripetuta negli anni sono le Local Administrative Units).

Il risultato è stato un banca dati contenente tutte le informazioni principali sulle IG strutturata in modo da risultare integrabile con qualsiasi altro dato disponibile a livello territoriale. Tale database ha costituito il punto di partenza fondamentale per studiare gli impatti territoriali delle IG.

LE IG STRUMENTO DI CONTRASTO ALL'ABBANDONO DELLE AREE RURALI

Sebbene la protezione della qualità, la differenziazione e la competitività dei prodotti siano obiettivi primari del sistema IG, essi non sono gli unici effetti che ne derivano. Numerosi sono, infatti, gli spill-over socio-economici che si propagano all'interno del territorio della regione d'origine.

È da questo presupposto che siamo partiti, interrogandoci su quali siano i meccanismi tramite i quali le IG possano realmente trasformarsi in volano di sviluppo sostenibile delle aree rurali e contrastare alcune delle difficoltà strutturali di questi territori, sintetizzati nel calo demografico e nell'abbandono. Ci siamo allora posti proprio l'obiettivo di valutare l'impatto delle certificazioni IG sul tasso di crescita della popolazione nei comuni rurali. Per fare ciò, abbiamo guardato a cosa

1. Parte di questi studi sono stati condotti nell'ambito del progetto europeo di ricerca BATModel Horizon2020: *The European Union's Horizon 2020 Research and Innovation* [grant agreement number 861932] and the European Research Council [grant agreement number 639633-MASSI-VE-ERC-2014-STG] e del progetto PON Ricerca e Innovazione e 2014 -2020 - Azione IV.6 . Contratti di ricerca su tematiche Green.

è accaduto in Italia, Paese leader del sistema IG, e DOCG del settore vitivinicolo, prodotti pionieri degli schemi di qualità in Italia fin dagli anni '60. In Italia circa il 15% dei comuni rurali rientra in aree DOCG.

Lo studio è stato condotto a livello comunale impiegando metodi statistici per la valutazione ex-post delle politiche, tramite i quali è stato possibile effettuare due tipi di analisi per valutare gli effetti differenziali delle certificazioni: da un lato, con un approccio spaziale confrontare quanto accaduto nei comuni Italiani rurali rientranti in un regione d'origine rispetto a quanto accaduto in comuni, il più possibile simili, ma non rientranti in aree con certificazione; dall'altro, con approccio temporale, confrontare – negli stessi comuni certificati – i trend prima e dopo l'arrivo della certificazione.

I risultati hanno confermato l'ipotesi circa l'esistenza di effetti positivi, evidenziando come i comuni rientranti nelle regioni di origine dei vini DOCG successivamente alla certificazione hanno registrato tassi di crescita della popolazione migliori rispetto a quelli dei comuni ad essi più simili, ma senza certificazione: in particolare, l'effetto positivo stimato è pari ad un aumento di 6 punti percentuali del tasso di crescita dal momento in cui il comune ottiene la certificazione e in confronto al valore che avrebbe avuto se si fosse comportato in modo analogo al comune ad esso più simile senza DOCG.

Come si evince dal grafico nello studio pubblicato e qui solo “raccontato”, in quasi tutte le regioni italiane l'arrivo della DOCG non ha solo permesso di contrastare il declino della popolazione nei singoli comuni, ma anche di generare un'accelerazione che ha portato i comuni DOCG ad avere un tasso medio di crescita della popolazione superiore non solo alla media dei comuni non certificati, ma anche alla media regionale e nazionale. Possiamo quindi concludere che le IG, grazie al loro legame culturale e fisico con l'area di produzione, hanno svolto un ruolo significativo nel contrastare l'abbandono delle aree rurali incentivando la popolazione a rimanere a vivere in quelle aree.

ESTRATTO DALLA RICERCA:

Geographical Indications: a local opportunity for the development of rural areas

Pubblicazione: Issue 12, Regions, Regional Studies Association.

DOI: 0.1080/13673882.2022.00001003

<https://regions.regionalstudies.org/esjine/article/issue-12-geographical-indications/?print=pdf>

Autori: Riccardo Crescenzi (1), Fabrizio De Filippis (2), Mara Gina (2) e Cristina Vaquero-Piñero (2)

Enti: (1) Department of Geography and Environment, London School of Economics and Political Science, UK; (2)

Dipartimento di Economia, Università degli Studi Roma Tre

VAI ALLA
PUBBLICAZIONE



LE IG PROMOTRICI DI ATTIVITÀ A PIÙ ALTO VALORE AGGIUNTO

L'ipotesi che le IG possano essere un valido strumento di supporto allo sviluppo dei territori rurali è confermata dai risultati ottenuti da un altro studio, volto a valutare l'impatto delle IG sulla struttura del sistema economico locale in termini di occupazione. L'idea è che l'arrivo di una certificazione che lega il prodotto al territorio porta con sé non solo la valorizzazione della produzione agroalimentare certificata, ma anche la nascita di nuove attività economiche sul territorio, più o meno direttamente ad essa collegate.

Da un lato, infatti, l'arrivo di una nuova certificazione può stimolare da parte delle aziende e dei Consorzi interessati una domanda di servizi quali comunicazione, logistica e formazione;

dall'altro, numerose sono le attività produttive a monte e a valle dell'IG che trovano beneficio a collocarsi nella regione d'origine: oltre, ovviamente, alla trasformazione dei prodotti certificati, basti pensare alle attività che nascono nel campo della ricezione turistica e della ristorazione. Il turismo enogastronomico, così come più specificatamente l'enoturismo e l'oleo-turismo, sono sicuramente gli esempi più acclamati, ma non sono gli unici. Ancora, si può pensare alle collaborazioni che le aziende agroalimentari attivano con gli enti che gestiscono siti di interesse artistico e culturale, contribuendo alla promozione e alla valorizzazione integrata del territorio. Anche per questa ricerca abbiamo mantenuto il focus sui comuni rurali italiani coinvolti nella produzione di vini DOCG che hanno ottenuto la certificazione dagli anni sessanta ad oggi. I risultati ottenuti hanno messo chiaramente in luce la significatività delle IG nel promuovere un meccanismo di ricomposizione dei sistemi produttivi locali a favore non solo e non tanto delle attività strettamente rientranti nel settore primario quanto di quelle ad esso connesse. L'effetto stimato ci dice che l'impatto generato dall'essere comune a produzione DOCG risulta pari a -0.099 sulla variazione della quota degli occupati agricoli e a 0.079 sulla variazione della quota degli occupati negli altri settori: in altre parole, si può dire che l'arrivo della certificazione ha comportato una riduzione di un punto percentuale della quota di occupati in agricoltura e un aumento di quasi 8 punti percentuali della quota delle persone impiegate nei settori non agricoli. In particolare, i comuni DOCG hanno visto aumentare l'occupazione principalmente in attività a più alto valore aggiunto – come servizi di alloggio e ristorazione, commercio all'ingrosso e al dettaglio, attività professionali – che la teoria economica indica come strategiche per lo sviluppo e la resilienza socio-economica dei territori nel lungo periodo. Le IG hanno pertanto assunto un ruolo chiave nel percorso di sviluppo dei territori rurali: da un lato hanno mantenuto vivo il sapere millenario e le tradizioni enogastronomiche delle comunità locali; dall'altro hanno contribuito a sviluppare un tessuto economico in grado di supportarne una crescita sostenibile nella valorizzazione delle peculiarità del mondo rurale.

TITOLO DELLA RICERCA:

Geographical Indications and local development: the strength of territorial embeddedness

Pubblicazione: Regional Studies, Vol.(56), No. 3, pp. 381-393

DOI: 10.1080/00343404.2021.1946499

<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/00343404.2021.1946499>

Autori: Riccardo Crescenzi (1), Fabrizio De Filippis (2), Mara Giua (2) e Cristina Vaquero-Piñeiro (2)

Enti: (1) Department of Geography and Environment, London School of Economics and Political Science, UK; (2)

Dipartimento di Economia, Università degli Studi Roma Tre



LE IG BENZINA PER LE ESPORTAZIONI

Con l'idea che un prodotto possa essere caratterizzato da una determinata qualità in quanto proveniente da una delimitata zona geografica caratterizzata da specifici fattori umani e ambientali, le IG si comportano come marchi collettivi di proprietà intellettuale. Nel contesto internazionale, le IG si possono quindi considerare come barriere non tariffarie “virtuose”, in quanto volte a produrre quel “bene pubblico” associato alla tutela della qualità delle produzioni locali e alla capacità di garantirla presso i consumatori finali. La tutela e la promozione dei prodotti certificati nel mercato estero è da sempre stato uno degli obiettivi dello schema delle IG,

affiancando alla tutela legale dalla contraffazione una serie di nuove opportunità per produttori e consumatori. Sta di fatto che negli anni l'acquisto estero di prodotti IG è cresciuto esponenzialmente arrivando a rappresentare una quota importante per il commercio agroalimentare di numerosi Paesi dell'UE tra cui l'Italia dove, stando agli ultimi dati disponibili, l'export IG ha registrato un valore di 9,5 miliardi di euro (fonte Rapporto Ismea Qualivita 2021).

Per mettere ordine nei risultati rinvenibili nella ricerca scientifica in questo ambito, abbiamo condotto una rassegna sistematica della letteratura con un metodo il più possibile "obiettivo", per valutare quanto la ricerca scientifica che negli ultimi anni si è accumulata in materia di IG le abbia valutate determinanti nel sostenere l'internazionalizzazione, sia in termini di valore che quantità. Partendo da una revisione esaustiva della letteratura, abbiamo costruito uno specifico database contenente i risultati presentati da tutti gli studi pubblicati sul tema, insieme alle caratteristiche principali dei lavori (es. numero di autori, focus, metodologia impiegata). Quindi, basandosi sulla meta-analisi – una metodologia ancora poco diffusa nel campo dell'economia agroalimentare ma sempre più utilizzata nelle scienze economico sociali – abbiamo stimato l'effetto medio delle IG sulle esportazioni, così come viene individuato dai diversi studi esistenti². Dai risultati è emerso un effetto medio positivo delle IG sulle esportazioni e, dunque, sulla internazionalizzazione dei comparti interessati, che permane anche dopo aver controllato per i caratteri distintivi degli studi. Tale effetto è ancora più accentuato per alcune produzioni quali, il settore vitivinicolo e i prodotti IGP. Il riconoscimento del marchio IG all'estero non è pertanto solo punto di forza per garantire una protezione legale ai prodotti tutelando da contraffazione e concorrenza sleale (italian sounding), ma anche capace di generare vantaggi economici significativi per i produttori e l'intero territorio.

TITOLO DELLA RICERCA:

The international trade impacts of Geographical Indications: hype or hope?

Pubblicazione: *Food Policy* <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0306919222001403>

Fabrizio De Filippis (1), Mara Giua (1), Luca Salvatici (1), Cristina Vaquero-Piñero (1)

Enti: (1) Dipartimento di Economia, Università degli Studi Roma Tre

VAI ALLA
PUBBLICAZIONE



LE IG COME CROCEVIA TRA LOCALE E GLOBALE

Anche se le esportazioni appaiono come l'attività di internazionalizzazione che maggiormente beneficia dello schema IG, a un livello più generale i prodotti a indicazione geografica si sono dimostrati un asset cruciale anche per l'attrazione di investimenti diretti esteri a livello territoriale. Tale capacità di attrazione può rappresentare una concreta opportunità per i territori delle regioni d'origine (in termini di crescita del capitale investito, apertura di nuove attività e aumento dei posti di lavoro) senza la minaccia di perdere le tradizioni e il know-how locale. Gli investitori esteri che decidono di investire nella produzione di IG o in settori ad esse connesse dovranno, infatti, rispettare quanto sancito dal disciplinare di produzione, il che garantisce non solo il mantenimento degli standard qualitativi, ma anche la tutela delle peculiarità del prodotto e del territorio.

2. La meta-analisi è una tecnica statistica usata per rendere meno arbitrario e più preciso il lavoro di rassegna della letteratura, fornendo una sintesi quantitativa dei risultati ottenuti dagli studi disponibili su un determinato argomento di ricerca.

Per analizzare questo aspetto, abbiamo di recente impostato uno studio volto a stimare il contributo delle IG in termini di attrattività di investimenti diretti esteri per l'UE. Partendo dalla lista di tutti i prodotti agroalimentari riconosciuti nell'UE, abbiamo ricostruito la loro distribuzione temporale (anno di certificazione) e spaziale (Local Administrative Units rientranti della regione d'origine). Abbiamo quindi costruito un database ad hoc che permettesse di adottare metodologie empiriche idonee a stimare l'effetto causale del riconoscimento dei prodotti IG sul capitale attratto e le nuove opportunità di lavoro create. I dati sugli investimenti sono stati forniti dalla banca dati FDI Markets del Financial Times.

La ricerca ha evidenziato che l'effetto positivo della specializzazione della produzione promossa dalle IG genera una maggiore capacità di attrazione degli investimenti, specialmente di investitori interni all'EU. L'importanza del riconoscimento IG sembra essere ancora più accentuata per i territori più "remoti" e caratterizzati da una debolezza delle istituzioni locali. Una ragione di più per ribadire l'importanza di tutelare la qualità attraverso il sistema delle IG sia a livello nazionale che internazionale, quale valido strumento per sostenere lo sviluppo delle regioni d'origine dei prodotti in un'ottica di sostenibilità non solo ambientale, ma anche economica e sociale.

TITOLO DELLA RICERCA:

From local to global, and return. Geographical Indications, FDI and the internationalisation of rural areas in Europe

Pubblicazione: Proceedings Worldwide perspectives on geographical indications. Worldwide Perspectives on Geographical Indications, Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD) and Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).

https://gi2021.sciencesconf.org/data/pages/Proceeding_ShortPapers_book_gi2021_06.pdf

Autori: Riccardo Crescenzi (1), Fabrizio De Filippis (2), Mara Gina (2), Luca Salvatici (2) Cristina Vaquerro-Piñeiro (2)

Enti: (1) Department of Geography and Environment, London School of Economics and Political Science, UK; (2) Dipartimento di Economia, Università degli Studi Roma Tre



Conclusioni

Alla fine di questa veloce carrellata sulle ricerche in corso sulle IG presso il Dipartimento di Economia di Roma Tre proviamo a ricordare, in estrema sintesi, i principali risultati fin qui ottenuti.

1. In assenza di dati statistici sufficientemente disaggregati a livello territoriale, abbiamo costruito una banca dati delle IG a livello comunale per l'Italia e a livello di Local Administrative Units per l'UE, adatta ad alimentare analisi di tipo quantitativo per la valutazione degli impatti delle IG sul territorio.
2. Sul fronte dello sviluppo socio-economico, i comuni rientranti nelle regioni di origine dei vini DOCG hanno registrato, successivamente alla certificazione, tassi di crescita della popolazione di 6 punti percentuali più alti di quelli dei comuni a loro strutturalmente più simili, ma senza certificazione.
3. Sul versante della struttura del sistema economico delle aree rurali, le IG si mostrano in grado di promuovere una ricomposizione dei sistemi produttivi locali a favore non solo e non tanto delle attività strettamente rientranti nel settore primario quanto di quelle ad esso connesse. L'effetto stimato ci dice che l'arrivo della certificazione ha



comportato una riduzione di un punto percentuale della quota di occupati in agricoltura a favore di un aumento di quasi 8 punti percentuali della quota degli occupati nei settori non agricoli a più alto valore aggiunto (alloggio e ristorazione, commercio all'ingrosso e al dettaglio, attività professionali).

4. Sul fronte della competitività internazionale, una ricognizione degli studi mette in luce un effetto medio positivo delle IG sulle esportazioni e, dunque, sulla internazionalizzazione dei comparti interessati, con particolare evidenza nel settore vinicolo.
5. Infine, sempre sul fronte della internazionalizzazione, sembra emergere un effetto positivo della specializzazione della produzione promossa dalle IG in termini di una maggiore capacità di attrazione di investimenti esteri, specialmente da parte di investitori interni all'EU.

Sintetizzando, questi risultati danno evidenza scientifica all'idea che le IG siano un fattore di successo per la produzione agroalimentare e per lo sviluppo locale dei territori in cui essa si origina, a conferma dell'indissolubile legame percepito dai consumatori tra beni agroalimentari e luoghi di produzione. Le IG hanno di fatto svolto un ruolo attivo nel contrastare l'abbandono delle aree rurali, nel sostenere la nascita di attività economiche a più alto valore aggiunto e nel supportare la competitività internazionale delle aree di produzione.

In ultima analisi, un settore agroalimentare contraddistinto da qualità e tipicità si afferma come fattore di sviluppo economico, ambientale e sociale. In questo contesto, il sistema delle IG è uno strumento che vanta un forte potenziale non solo per il successo economico dei comparti coinvolti, ma anche per uno sviluppo sostenibile dei territori di origine, in particolare delle aree rurali.

Questi risultati si configurano come il primo approdo di un'agenda di ricerca sulla qualità dei prodotti agroalimentari, sulla sua certificazione tramite il sistema delle IG e sui suoi effetti per i territori di origine. Accanto agli approfondimenti del ruolo che le IG svolgono a sostegno dei territori nel contesto internazionale, in futuro particolare attenzione sarà rivolta ai legami tra la tutela della qualità e le risposte da dare alla sfida sulla sostenibilità e sulla transizione verde.

Inventario geospaziale per le IG in Europa

TRADUZIONE DELLA RICERCA
pubblicata su Scientific Data



TITOLO DELLA RICERCA

A geospatial inventory of regulatory information for wine protected designations of origin in Europe



PUBBLICAZIONE

Scientific Data volume 9, Article number: 394 (2022)
<https://doi.org/10.1038/s41597-022-01513-0>



AUTORI

Sebastian Candiago (1) (2), Simon Tscholl (1) (3), Leonardo Bassani (1), Helder Fraga (4), Lukas Egarter Vigl (1)



ENTI

(1) Istituto per l'Ambiente Alpino, Eurac Research, (2) Università Ca' Foscari, Dipartimento di Economia, (3) Dipartimento di Ecologia, Università di Innsbruck, (4) Centro per la Ricerca e Tecnologia per le scienze Agro-Ambientali e Biologiche, Università del Trás-os-Montes e Alto Douro



OBIETTIVO DELLA RICERCA

Creazione di una banca dati geospaziale delle 1177 DOP viticole



FOCUS ANALISI

Analisi della documentazione relativa alle 1177 aree viticole DOP Europee e georeferenziazione a livello comunale delle stesse, con estrazione e standardizzazione di alcune informazioni.



PRINCIPALI RISULTATI

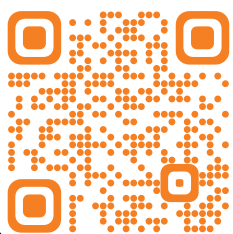
Creazione di una banca dati basata sulle singole DOP vinicole europee, da cui si possono estrarre informazioni riguardo alle varietà ammesse, le rese massime, l'irrigazione e la densità minima di impianto delle viti



SUGGERIMENTI

Impiego della banca dati per lo studio e l'implementazione di strategie di conservazione, per far fronte ai cambiamenti climatici, ambientali, e alle nuove tendenze economiche e sociali

VAI ALLA
PUBBLICAZIONE



Un inventario geospaziale delle regolamentazioni nelle denominazioni di origine protetta viticole in Europa

**Sebastian Candiago^{1,2}, Simon Tscholl^{2,3}, Leonardo Bassani¹,
Helder Fraga⁴ & Lukas Egarter Vigl¹**

¹ Istituto per l'Ambiente Alpino, Eurac Research, Viale Druso 1, 39100, Bozen/Bolzano, Italia.

² Università Ca' Foscari, Dipartimento di Economia, S. Giobbe 873, 30121, Venezia, Italia.

³ Dipartimento di Ecologia, Università di Innsbruck, Innrain 52, 6020, Innsbruck, Austria.

⁴ Centro per la Ricerca e Tecnologia per le scienze Agro-Ambientali e Biologiche, Università del Trás-os-Montes e Alto Douro, 5000-801, Vila Real, Portogallo.

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) è un marchio di qualità dell'Unione Europea (UE) che protegge i vini di alta qualità riconoscendo il loro legame con specifiche aree geografiche e una serie di pratiche produttive. A causa dello stretto legame tra i vini DOP e le specifiche definite nelle regolamentazioni ufficiali, questi prodotti sono particolarmente suscettibili alle condizioni climatiche, ambientali e socioeconomiche. Tuttavia, il contenuto di queste regolamentazioni non è mai stato analizzato e raccolto in un unico database. In questo articolo, presentiamo il primo inventario geospaziale che organizza le regolamentazioni delle 1177 DOP viticole in Europa, basato sui documenti ufficiali del registro per le indicazioni geografiche dell'UE. Tale inventario include le informazioni legali essenziali che definiscono ciascuna DOP, come per esempio i confini geografici, le varietà di vite autorizzate e le rese massime. Questo inventario apre nuove possibilità ai ricercatori per valutare, comparare e mappare le informazioni che regolano ciascuna regione viticola a un livello di dettaglio senza precedenti, supportando i decisori nello sviluppo di strategie di adattamento atte alla preservazione delle DOP vitico.

Inquadramento & Sintesi

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) è un marchio di qualità dell'Unione Europea (UE) che protegge prodotti provenienti da aree circoscritte, caratterizzate da specifiche condizioni fisiche e biologiche. Tali prodotti sono realizzati utilizzando pratiche di produzione definite in modo molto preciso^{1,2}. Nella lista dei prodotti registrati e protetti dall'UE, i vini hanno un ruolo centrale e costituiscono la maggior parte delle DOP riconosciute (65%)³. Le 1177 DOP viticole europee coprono 21 stati diversi e una vasta gamma di prodotti viticoli quali vini fermi, spumanti e liquorosi. In quanto tale, la viticoltura delle DOP rappresenta un'attività socioeconomica chiave⁴, per esempio, nel 2018 sono stati prodotti più di 81 milioni di ettolitri di vino a marchio DOP, con un valore di export di circa 9 miliardi di Euro⁵. Il marchio di qualità per i vini DOP è stato creato per proteggere le qualità uniche di specifici prodotti viticoli, e per promuovere la loro qualità⁶. Esso include una severa regolamentazione riguardo alle pratiche di coltivazione e produzione, nonché la definizione delle aree dove le uve possono essere coltivate. Per esempio, la regolamentazione di una DOP viticola potrebbe richiedere che i relativi vini siano prodotti a partire unicamente da varietà di vite originarie di una determinata zona, o che i vini siano invecchiati per un certo periodo in botti di legno. Per essere etichettato come prodotto DOP, un vino necessita di essere formalmente

riconosciuto dalla Commissione Europea, che richiede di dimostrare un collegamento diretto tra gli attributi di qualità del vino stesso e la sua origine geografica⁷. In questo processo, ai produttori è richiesto di elaborare una documentazione dettagliata che specifichi le caratteristiche del prodotto, il “disciplinare di produzione”, e di sintetizzarlo in un documento, detto “documento unico”. Dopo che un vino viene riconosciuto e registrato come DOP, il relativo disciplinare di produzione e documento unico possono essere modificati solamente presentando specifiche motivazioni del perché i cambiamenti siano richiesti⁸. I documenti prodotti nella fase di riconoscimento e le eventuali modifiche vengono poi pubblicate online nel registro ufficiale UE delle indicazioni geografiche eAmbrosia che rappresenta la raccolta di documenti legali per tutte le indicazioni geografiche legate a cibi, vini e bevande spiritose registrate e protette nell’UE^{9,10}.

A causa della stretta relazione tra i vini DOP e le specifiche condizioni e pratiche produttive definite durante il processo di riconoscimento, questi prodotti sono altamente vulnerabili a qualsiasi cambiamento nel contesto climatico, ambientale o economico della relativa zona di produzione^{1,11}. Per esempio, l’innalzamento delle temperature medie sta già influenzando l’idoneità alla coltivazione di diverse varietà di vite, minacciando molti vini DOP¹²⁻¹⁶. Inoltre, l’introduzione di parassiti alloctoni provenienti da altre regioni viticole sta mettendo a rischio la salute delle viti, richiedendo ai viticoltori di utilizzare nuove tecniche per il loro controllo¹⁷⁻¹⁹. Scelte economiche e preferenze sociali, d’altro canto, stanno spingendo a una sempre maggiore gestione sostenibile dei vigneti, incoraggiando molti viticoltori in Europa ad utilizzare nuove tecniche produttive, come per esempio la viticoltura biologica²⁰⁻²². Tutti questi fattori influenzano le DOP viticole in Europa e sono spesso in conflitto con le regolamentazioni definite nei documenti presentati durante l’applicazione. Per esempio, per mantenere i loro standard di qualità, le aree DOP potrebbero dover usare nuove pratiche produttive diverse da quelle specificate nei documenti che le regolano attualmente. Per questa ragione, c’è la necessità di pianificare e sviluppare accuratamente strategie di adattamento che considerino le condizioni locali e regole di ogni singola DOP^{1,23}. Tuttavia, ideare tali strategie richiede di conoscere le specifiche legali che caratterizzano ogni DOP, che al momento sono disponibili solamente nei documenti che regolano ciascuna DOP e non nella forma di un dataset armonizzato.

In questo articolo, viene presentato il primo inventario geospaziale riguardante le regolamentazioni di tutte le 1177 aree DOP viticole in Europa (al 04.11.2021). Per creare questo inventario sono state collezionate, standardizzate e spazializzate una serie di informazioni provenienti dal registro delle indicazioni geografiche eAmbrosia che sono state aggregate e armonizzate in un database. Questo database ha lo scopo di supportare la ricerca e i processi decisionali nel campo della viticoltura. Per esempio, ricercatori che si occupano di modellistica in campo agrario potranno usare queste informazioni per predire scenari di impatti climatici e possibili adattamenti nelle aree DOP. Gli agronomi potranno suggerire nuove pratiche colturali comparando informazioni da diverse DOP, e i decisori potranno pianificare possibili azioni per migliorare la qualità della produzione viticola.

Metodi

L’estrazione e la standardizzazione delle regolamentazioni dai documenti legali è stata effettuata durante il periodo marzo 2021 – novembre 2021 utilizzando il registro delle indicazioni

geografiche dell'UE e Ambrosia come fonte³. L'ultimo controllo atto alla verifica di eventuali cambiamenti dei documenti legali nelle aree DOP è stato effettuato il 04.11.2021. Le aree DOP o le modifiche pubblicate dopo tale data non sono perciò inclusi nel presente dataset. Sono state considerate le DOP registrate in UE e nel Regno Unito.

Le due principali fasi del processo sono state: (1) la spazializzazione delle aree di coltivazione DOP e (2) la selezione e standardizzazione delle regolamentazioni per ogni DOP (Figura 1). Gli autori di questo studio parlano fluentemente in italiano, francese, tedesco, spagnolo, portoghese e inglese.

La conoscenza di queste lingue è stata utile poiché nella maggior parte dei casi, i documenti contenenti le regolamentazioni vengono forniti nella lingua dello stato dove è situata la DOP e l'80% delle DOP è localizzato in Italia, Francia, Germania, Austria, Spagna o Portogallo. Nel caso nessuno degli autori parlasse la lingua di uno dei documenti, si è ricorso all'utilizzo del regolamento (EU) No 1308/2013¹⁰ e ai regolamenti di esecuzione (EU) 2019/3324 e 349. Questi documenti specificano rispettivamente le regole per normare le DOP in UE e le linee guida per applicare alla denominazione a prodotto viticolo DOP e sono tradotte in tutte le lingue della UE. Tali documenti sono stati utilizzati per cercare parole chiave nelle diverse lingue dell'UE nelle quali gli autori non erano fluenti e usate poi per trovare le informazioni rilevanti nei documenti di regolamentazione. Questo è stato necessario per parte o tutte le DOP localizzate in Bulgaria, Belgio, Croazia, Cipro, Repubblica Ceca, Grecia, Ungheria, Romania, Slovacchia e Slovenia. Se i documenti ufficiali non erano disponibili nel registro e Ambrosia, sono state condotte ricerche per trovarli nei relativi siti web dei Paesi interessati, oppure sono state contattate le istituzioni governative competenti per ottenere le informazioni mancanti.

Fase 1: spazializzazione delle aree di coltivazione DOP.

Nella maggior parte dei documenti legali, l'area della DOP viene definita includendo una lista di comuni dove è permessa la coltivazione delle uve per la produzione di vini DOP. Per questa ragione, le aree DOP viticole sono state georeferenziate utilizzando i limiti amministrativi municipali forniti dal dataset EuroRegionalMap (© EuroGeographics 2022)²⁵ come unità minima di mappatura. Per ciascuna DOP, i nomi dei comuni sono stati copiati uno per uno e i relativi confini sono stati estratti dal dataset geografico, per poi combinare assieme tutte le aree ottenute ed esportare il dato come singolo shapefile. Per gli stati in cui la EuroRegionalMap non includeva informazioni sui limiti municipali, sono stati utilizzati i confini presi da altri dataset^{26,27}. Questo è stato necessario per Bulgaria, Ungheria, Slovenia, Romania, Danimarca, Regno Unito e Grecia. In alcuni casi, i documenti legali riportavano una descrizione dettagliata dell'area della DOP senza includere alcun riferimento ai limiti municipali, ma utilizzando specifici elementi del paesaggio, come per esempio strade e fiumi per limitare la DOP stessa. In questi casi, i comuni inclusi nella DOP sono stati selezionati utilizzando come riferimento immagini satellitari da varie fonti (come per esempio Esri²⁸, Google Earth²⁹). Una volta ottenuti i poligoni dei comuni che costituiscono l'area di coltivazione totale di ciascuna DOP, è stato applicato un dissolve per avere un singolo poligono per DOP e poi tutti questi poligoni sono stati uniti per costruire un dataset univoco (Figura 2). La spazializzazione delle aree DOP è stata svolta utilizzando i software QGIS³⁰, ArcGIS³¹ e R³².

FIGURA 1

Diagramma concettuale della metodologia e dei formati dei dati utilizzati per costruire l'inventario. (1) Spazializzazione: mappatura dei comuni inclusi nelle DOP viticole, creazione di un file spaziale in formato .gpkg. (2) Informazioni di regolamentazione: estrazione e armonizzazione delle informazioni di regolamentazione selezionate, creazioni di due differenti file in formato .csv, uno con focus al livello delle singole DOP, l'altro con focus sulle categorie di prodotti viticoli di ogni DOP.

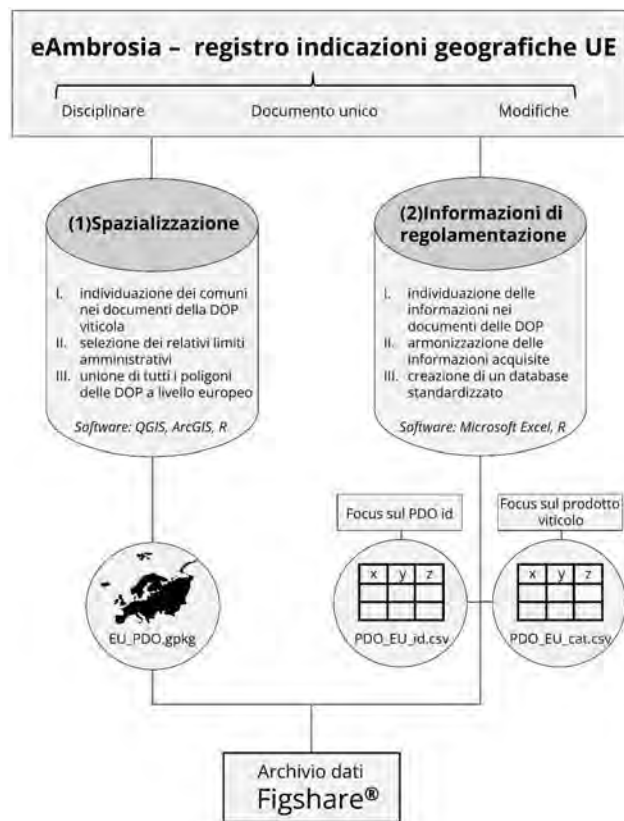
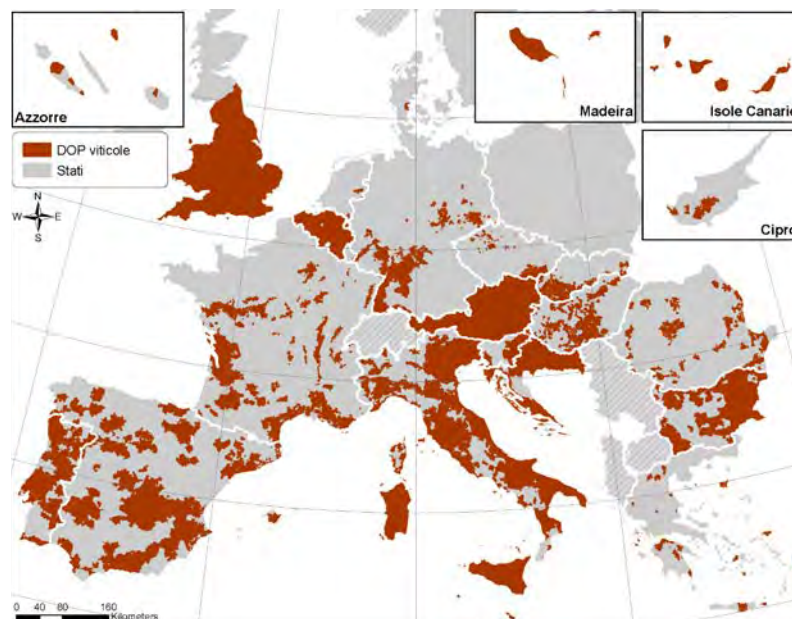


FIGURA 2

Visione d'insieme dell'area coperta dalle 1177 DOP incluse nell'inventario. Gli stati non europei sono rappresentati dal motivo a righe, il Regno Unito è stato incluso poiché parte dell'UE fino a tempi recenti (©EuroGeographics per i confini degli stati)



Fase 2: estrazione delle informazioni di regolamentazione delle DOP.

Nella seconda fase, una serie di informazioni di regolamentazione è stata estratta dai documenti ufficiali disponibili nel portale eAmbrosia. Tali informazioni sono spesso eterogenee nei vari Paesi dell'UE, essendo molto dettagliate in alcuni casi e scarse in altri. Sono state estratte solo informazioni di regolamentazione disponibili per tutti gli stati inclusi e che potessero essere standardizzate tra le aree DOP. Per questo motivo sono state escluse una serie di informazioni come la forma di allevamento, la composizione chimica del vino (contenuto di zuccheri e acidi), i profili organolettici e i contenuti alcolici. Per alcune aree DOP, specialmente per quelle localizzate in Italia e Francia, sono state anche trovate informazioni molto specifiche riguardo alle densità di impianto e alle rese, che sono spesso specificate a seconda della varietà di vite, del prodotto viticolo o perfino delle condizioni topografiche (per esempio nel caso in cui un vigneto si trovi in forte pendenza). Le informazioni ottenute da documenti di regolazione molto dettagliati sono state aggregate come per gli altri stati. Le informazioni di regolamentazione estratte sono presentate nella Tabella 1, che descrive anche la metodologia utilizzata per la standardizzazione. Per estrarre le informazioni di regolamentazione dai documenti legali e inserirle nel dataset, esse sono state copiate in una tabella dedicata prima di procedere alla loro standardizzazione, utilizzando il software Excel33. Una volta raggruppate tutte le informazioni di regolamentazione, esse sono state organizzate o sulla base del codice di identificazione della DOP (campo PDOid), o sulla base dell'informazione riguardante il tipo di prodotto (campo Category_of_wine_product)). Questo è stato necessario per poter mettere a disposizione sia un dataset che desse una panoramica delle DOP viticole in Europa e delle loro caratteristiche principali, che un dataset dedicato ai prodotti viticoli. Per questa ragione, sono stati preparati due file differenti:

- I. Un dataset contenente 1177 voci, una per DOP. Questo dataset fornisce una panoramica delle informazioni di regolamentazione principali, incluse resa massima, densità d'impianto minima, e una lista di tutte le varietà autorizzate in una DOP. Tutti i dati riguardanti le restanti informazioni di regolamentazione sono inclusi nel dettaglio.
- II. Un dataset contenente 1983 voci, incentrato sui prodotti viticoli di ogni DOP. Questo dataset include informazioni riguardo alla resa massima e minima e alla densità d'impianto per categoria di prodotto viticolo presente in ogni DOP. Le varietà di vite autorizzate per ciascuna categoria di prodotto viticolo sono specificate in una lista. Tutti i dati riguardanti le restanti informazioni di regolamentazione sono inclusi nel dettaglio.

La Tabella 2 sintetizza alcune delle informazioni prodotte nelle Fasi 1 e 2. La Figura numero 3 rappresenta una selezione di variabili chiave incluse nel nostro inventario per stati differenti.

TABELLA 1

Regolamentazioni incluse nell'inventario. Ciascuna riga corrisponde a un campo del dataset (il nome del campo è indicato tra parentesi). La tabella include la metodologia utilizzata per standardizzare l'informazione.

INFORMAZIONE DI REGOLAZIONE	METODO DI STANDARDIZZAZIONE
Nome dello stato (Country)	Il codice ISO 3166-1 dello stato dove la DOP viticola è ubicata.
Identificativo DOP (PDOid)	Il numero identificativo ufficiale della DOP viticola come definito in eAmbrosia.
Nome della DOP (PDOnam)	Il nome ufficiale della DOP viticola come definito in eAmbrosia.
Data di registrazione della DOP (Registration)	La data di registrazione della DOP.

Categoria di prodotto viticolo (Category_of_wine_product)	Le categorie di prodotto viticolo consentite in ciascuna DOP, seguendo la definizione del Regolamento (EU) No 1308/2013.
Varietà di vite (Varieties_OIV)	La lista delle varietà di vite autorizzate in ogni DOP, seguendo la nomenclatura adottata dall'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV) ³⁷ .
Varietà di vite (Varieties_Other)	La lista delle varietà di vite autorizzate in ogni DOP che non sono incluse nella lista OIV.
Resa (Maximum_yield_hl)	La resa massima consentita nella DOP espressa in hl/ha.
Resa (Maximum_yield_kg)	La resa massima consentita nella DOP espressa in kg/ha.
Densità d'impianto (Minimum_planting_density)	La densità d'impianto minima consentita in una DOP, espressa in numero di ceppi di vite/ha.
(Minimum_planting_density)	La densità d'impianto minima consentita in una DOP, espressa in numero di ceppi di vite/ha.
Irrigazione (Irrigation)	La misura in cui è possibile l'utilizzo dell'irrigazione nella DOP. I possibili valori sono: • "allowed" (permesso), se l'irrigazione è permessa. Questo include i casi in cui l'irrigazione sia: (i) permessa in tutte le situazioni; (ii) permessa previa richiesta a specifiche organizzazioni di regolamentazione; (iii) permessa solo in situazioni di emergenza; • "prohibited" (proibito), se l'irrigazione è proibita in tutti i casi; • "na", se nei documenti non sono presenti informazioni riguardo all'irrigazione.
Presenza di modifiche (Amendment)	La presenza o assenza (Sì/No) di modifiche nei documenti originali redatti in fase di riconoscimento della DOP. Le modifiche sono state considerate solo dove fosse presente una giustificazione delle stesse.
Informazioni generali sulla DOP (PDOinfo)	Il link alla pagina di eAmbrosia che contiene i documenti di regolamentazione di una DOP viticola.
Comuni inclusi nella DOP (Municip_nam)	I nomi dei comuni inclusi in una DOP.
Data dell'ultimo controllo riguardo a modifiche nei documenti legali delle DOP (begin_lifes)	La data dell'ultimo controllo al database eAmbrosia per verificare possibili modifiche nei documenti legali. Per questo dataset la data è quella del 04.11.2021.

TABELLA 2

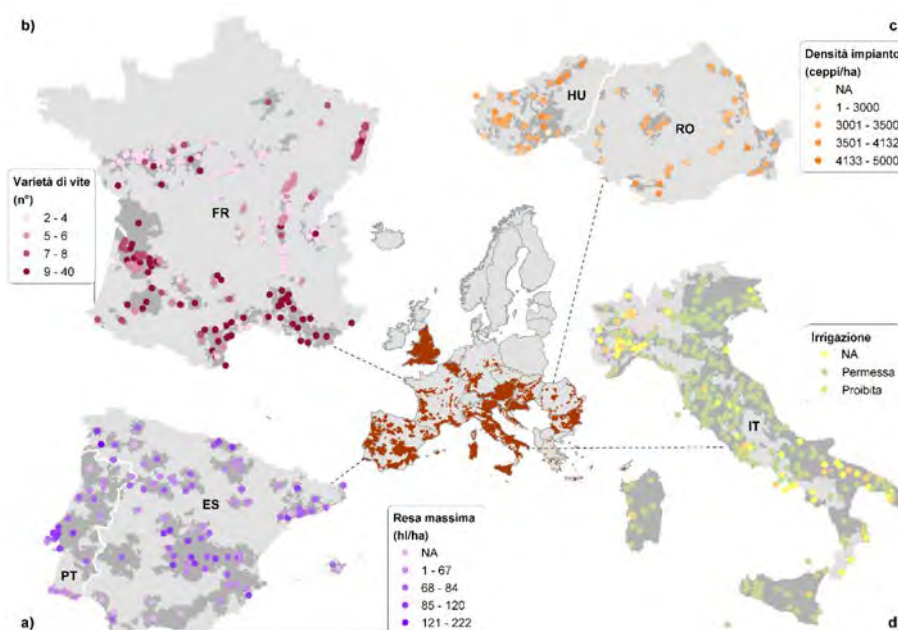
Sintesi di alcune delle informazioni incluse nell'inventario geospaziale, aggregate al livello di ogni stato. DOP (n°): numero totale di DOP per stato; Comuni (n°): numero di comuni inclusi nelle DOP per stato; Area DOP (km²): area dei comuni inclusi nelle DOP per stato; Varietà coltivate (n°): numero di varietà di vite la cui coltivazione è permessa nelle DOP di uno stato; Prodotti viticoli (n°): numero dei prodotti viticoli che possono essere prodotti nelle DOP del rispettivo stato; Zone viticole estratte dalla CLC incluse nei confini delle DOP [%]: percentuale di zone viticole estratte dalla Corine Land Cover³⁵ che è incluso nell'area delle DOP di ogni stato. Il simbolo "--" indica stati per i quali non ci sono vigneti presenti dal dataset della Corine Land Cover. Le percentuali sono state arrotondate.

Stato	DOP (n°)	Comuni (n°)	Area DOP (km ²)	Varietà coltivate (n°)	Prodotti viticoli (n°)	Zone viticole estratte dalla CLC incluse nei confini delle DOP [%]
Austria	24	2096	83930	40	2	100,00%
Belgio	7	570	31232	47	3	-
Bulgaria	52	156	69770	49	2	89,00%
Croazia	18	515	47816	154	5	100,00%
Cipro	7	78	970	24	3	44,00%
Repubblica Ceca	11	380	5840	69	11	100,00%
Danimarca	1	1	605	8	1	-
Francia	361	4999	88496	163	7	91,00%

Germania	19	1473	37631	142	5	100,00%
Regno Unito	3	348	178271	83	2	-
Grecia	33	502	8746	39	5	43,00%
Ungheria	33	621	25748	84	5	98,00%
Italia	408	4923	209706	514	9	100,00%
Lussemburgo	1	12	245	15	2	100,00%
Malta	2	68	313	31	4	-
Olanda	6	18	1499	25	8	-
Portogallo	30	2101	55427	237	5	95,00%
Romania	40	339	25510	68	4	56,00%
Slovacchia	8	702	12562	44	8	97,00%
Slovenia	14	123	10285	51	2	100,00%
Spagna	99	2858	174734	167	10	98,00%

FIGURA 3

Selezione di alcune variabili chiave incluse nell'inventario. (a) Massima resa consentita, (b) numero di varietà per DOP, (c) densità minima di impianto ammessa, (d) possibilità di utilizzare l'irrigazione. Le aree DOP sono rappresentate in rosso nella mappa d'insieme e in grigio scuro nelle altre mappe. I punti nelle mappe indicano i centroidi delle DOP.



Dataset pubblicato

Viene reso disponibile un inventario accessibile facilmente e senza alcun costo che riguarda tutte le aree viticole DOP nella UE, comprendendo sia informazioni geospaziali che una serie di informazioni di regolamentazione utilizzabili da ricercatori e decisori. Il dato è accessibile gratuitamente attraverso l'archivio dati Figshare34.

L'inventario include un file geospaziale contenente i confini delle DOP analizzate e due file .csv con le informazioni di regolamentazione aggregate o sulla base del numero identificativo della DOP, o sulla base della categoria di prodotto viticolo. I file .csv sono stati salvati usando la virgola (",") per separare le colonne, ed il punto (".") come separatore decimale. Entrambi i

file .csv sono stati salvati utilizzando la codifica utf-8. I file contenuti nell'inventario sono:

1. EU_PDO.gpkg: un file geopackage che include i confini per ciascuna delle 1177 aree DOP definite nei documenti legali estratti da eAmbrosia. La possibilità di unire le informazioni spaziali e gli altri file è garantita dal campo comune PDOid.
2. PDO_EU_id.csv: un file .csv che include le informazioni di regolamentazione descritte nella Tabella 1 aggregate sulla base della DOP (campo PDOid)
3. PDO_EU_cat.csv: un file .csv che include le informazioni di regolamentazione descritte nella Tabella 1 aggregate sulla base della categoria di prodotto viticolo (campo Category_of_wine_product).

Validazione tecnica

Le informazioni di regolamentazione riguardanti le DOP viticole in Europa sono state spazializzate e raccolte in base alla documentazione ufficiale contenuta nel registro ufficiale delle indicazioni geografiche eAmbrosia, che costituisce la base legale per la designazione delle DOP in Europa. Nella maggior parte dei casi, più del 90% di tutte le aree viticole identificate dalle mappe della Corine Land Cover³⁵ sono anche incluse nelle aree che sono state spazializzate (Tabella 2). Per ciascuna DOP viene messo a disposizione un riferimento alla documentazione ufficiale a partire dal quale il dato è stato creato, consentendo agli utilizzatori di controllare facilmente le informazioni fornite. Durante il processo di spazializzazione e raccolta delle informazioni di regolamentazione sono stati effettuati controlli random in vari momenti del procedimento per verificare che gli errori fossero contenuti al minimo.

Note per l'utilizzo

Vista la quantità di informazioni contenute nell'inventario e la sua copertura spaziale, questo dataset sarà particolarmente utile per ricercatori e decisori nel campo della viticoltura. Per esempio, la conoscenza delle informazioni di regolazione, quali densità di impianto, resa e varietà di vite, può essere usata dai ricercatori per calibrare modelli di crescita della vite e generare proiezioni della fenologia e indicatori riguardo lo stress idrico nelle aree DOP¹². I risultati di questi modelli possono essere confrontati con le caratteristiche delle varietà di vite autorizzate in una DOP per sviluppare strategie di adattamento al cambiamento climatico come, ad esempio, l'inclusione di una nuova varietà di vite o l'autorizzazione dell'irrigazione nei documenti di regolazione¹⁹. Analizzare i documenti delle DOP e le relative modifiche può anche facilitare la comprensione dei fattori che determinano la sostenibilità e il prestigio delle regioni DOP. Per esempio, l'articolo di Marescotti et al.⁷ ha studiato le modifiche delle DOP nel settore della frutta e verdura notando come ci sia la necessità di introdurre un maggior numero di criteri che considerino l'ambiente nei documenti di regolazione, mentre l'articolo di Scozzafava et al.³⁶ ha analizzato come il cambiamento nella regolazione delle DOP possa promuovere i prodotti di alto livello di una regione viticola DOP.

Disponibilità del codice

Per la creazione ed elaborazione di questo dataset non è stato sviluppato alcun codice specifico. Ricevuto: 7 marzo 2022; Accettato: 28 giugno 2022; Pubblicato online: 11 luglio 2022

Bibliografia

1. Clark, L. F. & Kerr, W. A. Climate change and terroir: The challenge of adapting geographical indications. *J. World Intellect. Prop.* 20, 88–102 (2017).
2. European Commission - Food, Farming, Fisheries. Quality schemes explained https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained_en (2022).
3. European Commission - Food, Farming, Fisheries. eAmbrosia, the EU geographical indication register <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/> (2022).
4. European Commission – Directorate - General for Agriculture and Rural Development. Study on economic value of EU quality schemes, geographical indications (GIs) and traditional specialties guaranteed (TSGs): final report (Publications Office of the European Union, 2021).
5. European commission - Food, Farming, Fisheries. Wine market observatory https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/facts-and-figures/markets/overviews/market-observatories/wine_en#:~:text=The%20aim%20of%20the%20EU,analysis%20in%20a%20timely%20manner (2022).
6. Zappalaglio, A. The Debate Between the European Parliament and the Commission on the Definition of Protected Designation of Origin: Why the Parliament Is Right. *IIC – Int. Rev. Intellect. Prop. Compet. Law* 50, 595–610 (2019).
7. Marescotti, A. et al. Are Protected Geographical Indications Evolving Due to Environmentally Related Justifications? An Analysis of Amendments in the Fruit and Vegetable Sector in the European Union. *Sustainability* 12, 3571 (2020).
8. Ruiz, X. F. Q. et al. How are food Geographical Indications evolving? – An analysis of EU GI amendments. *Brit. Food J* 120, 1876–1887 (2018).
9. European commission. Commission implementing regulation (EU) 2019/34 - of 17 October 2018 laying down rules for the application of Regulation (EU) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council as regards applications for protection of designations of origin, geographical indications and traditional terms in the wine sector, the objection procedure, amendments to product specifications, the register of protected names, cancellation of protection and use of symbols, and of Regulation (EU) No 1306/2013 of the European Parliament and of the Council as regards an appropriate system of checks (Official journal of the European Union, 2019).
10. European commission. Regulation (EU) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council of 17 December 2013 establishing a common organisation of the markets in agricultural products and repealing Council Regulations (EEC) No 922/72, (EEC) No 234/79, (EC) No 1037/2001 and (EC) No 1234/2007 (Official journal of the European Union, 2013).
11. International Organization of Vine and Wine. Resolution OIV/VITI 333/2010 <https://www.oiv.int/public/medias/379/viti-2010-1-en.pdf> (2010).
12. Fraga, H., Atauri, I. G., de, C., Malheiro, A. C. & Santos, J. A. Modelling climate change impacts on viticultural yield, phenology and stress conditions in Europe. *Global Change Biol.* 22, 3774–3788 (2016).
13. Neethling, E., Barbeau, G., Coulon-Leroy, C. & Quénot, H. Spatial complexity and temporal dynamics in viticulture: A review of climate-driven scales. *Agr. Forest Meteorol.* 276–277, 107618 (2019).
14. Hannah, L. et al. Climate change, wine, and conservation. *Proc. National Acad. Sci.* 110, 6907–6912 (2013).
15. Tscholl, S., Tasser, E., Tappeiner, U. & Vigl, L. E. Coupling solar radiation and cloud cover data for enhanced temperature predictions over topographically complex mountain terrain. *Int. J. Climatol* (2021).
16. Fraga, H., Molitor, D., Leolini, L. & Santos, J. A. What Is the Impact of Heatwaves on European Viticulture? A Modelling Assessment. *Appl. Sci.* 10, 3030 (2020).
17. Daane, K., Vincent, C., Isaacs, R. & Ioratti, C. Entomological Opportunities and Challenges for Sustainable Viticulture in a Global Market. *Annual Review of Entomology* 63, 193–214 (2018).
18. Caffarra, A., Rinaldi, M., Eccel, E., Rossi, V. & Pertot, I. Modelling the impact of climate change on the interaction between grapevine and its pests and pathogens: European grapevine moth and powdery mildew. *Agric. Ecosyst. Environ.* 148, 89–101 (2012).
19. Santos, J. A. et al. A Review of the Potential Climate Change Impacts and Adaptation Options for European Viticulture. *Appl. Sci.* 10, 3092 (2020).

20. International Organization of Vine and Wine. Focus OIV, the world organic vineyard <https://www.oiv.int/public/medias/8514/enfocus-the-world-organic-vineyard.pdf> (2021).
21. Strub, L., Kurth, A. & Loose, S. M. Effects of Viticultural Mechanization on Working Time Requirements and Production Costs. *Am. J. Enol. Viticult.* 72, 46–55 (2020).
22. Marín, D. et al. Challenges of viticulture adaptation to global change: tackling the issue from the roots. *Aust. J. Grape Wine R.* 27, 8–25 (2021).
23. Neethling, E., Petitjean, T., Quénol, H. & Barbeau, G. Assessing local climate vulnerability and winegrowers' adaptive processes in the context of climate change. *Mitig. Adapt. Strat. Gl.* 22, 777–803 (2017).
24. European commission. Commission delegated regulation (EU) 2019/ 33 of 17 October 2018 supplementing Regulation (EU) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council as regards applications for protection of designations of origin, geographical indications and traditional terms in the wine sector, the objection procedure, restrictions of use, amendments to product specifications, cancellation of protection, and labelling and presentation (Official journal of the European Union, 2019).
25. Eurogeographic. EuroRegionalMap. <https://www.mapsforeurope.org/datasets/euro-regional-map> (2022).
26. United Nation Office for the Coordination of Humanitarian Affairs. The Humanitarian Data Exchange. <https://data.humdata.org/> (2022).
27. Geodata.gov.gr. Boundaries of the local authorities. <https://geodata.gov.gr/en/dataset/oria-ota-pro-kapodistria/resource/5434dd9f-2b8c-4a03-84f4-63e3803c3e41> (2022).
28. Environmental Systems Research Institute (ESRI). World street map. Sources: Esri, DeLorme, HERE, USGS, Intermap, iPC, NRCAN, Esri Japan, METI, Esri China (Hong Kong), Esri (Thailand), MapmyIndia, Tomtom (2022).
29. Google. Google Earth Pro: release 7.3.4.8248 <https://www.google.com/intl/en-GB/earth/> (2022).
30. QGIS Development Team. QGIS Geographic Information System, version 3.22.4. Open Source Geospatial Foundation Project <https://qgis.org/en/site/> (2016).
31. ArcGIS desktop, version 10.8. Environmental Systems Research Institute (ESRI) (2022).
32. R core team. R: A language and environment for statistical computing, version 4.1.2. R Foundation for Statistical Computing <https://www.R-project.org/> (2022).
33. Microsoft Corporation. Microsoft Excel. <https://office.microsoft.com/excel> (2018)
34. Candiago, S., Tscholl, S., Bassani, L., Fraga, H., Egarter Vigl, L. A geospatial inventory of regulatory information for wine protected designations of origin in Europe. figshare <https://doi.org/10.6084/m9.figshare.c.5877659.v1> (2022).
35. European Environment Agency (EEA). Corine land cover 2018 version 2020. Copernicus programme <https://land.copernicus.eu/pan-european/corine-land-cover/clc2018> (2022).
36. Scozzafava, G., Gerini, F., Dominici, A., Contini, C. & Casini, C. Reach for the stars: The impact on consumer preferences of introducing a new top-tier typology into a PDO wine. *Wine Econ. Policy* 7, 140–152 (2018).
37. International Organization of Vine and Wine. International list of vine varieties and their synonyms <https://www.oiv.int/en/technicalstandards-and-documents/description-of-grape-varieties/international-list-of-vine-varieties-and-their-synonyms> (2013).
38. Eurostat, GISCO: Geographical Information and Maps. LAU 2020. © EuroGeographics for the administrative boundaries <https://ec.europa.eu/eurostat/web/gisco/geodata/reference-data/administrative-units-statistical-units/lau> (2022).

Riconoscimenti

La borsa di dottorato di Sebastian Candiago è stata co-finanziata dal Fondo di Sviluppo Regionale Europeo attraverso il programma Interreg Spazio Alpino (Progetto “AlpES | Servizi Ecosistemici nelle alpi – mappatura, tutela, gestione”, numero di progetto ASP 183), e dal programma Interreg V-A ITA-AUT (“REBECKA”, numero di progetto ITAT1002). La borsa di dottorato di Simon Tscholl è stata co-finanziata dalla “Fondazione Cassa di Risparmio”. Gli autori ringraziano l’Unità B.3 – Indicazioni Geografiche - del Directorate Generale Agricoltura e Sviluppo Rurale della Commissione Europea, per le informazioni fornite sul database eAmbrosia durante le fasi di concettualizzazione di questo studio. Gli autori ringraziano il Dipartimento per l’Innovazione, Ricerca e Università della Provincia Autonoma di Bolzano per la copertura dei costi relativi alla pubblicazione open access dell’articolo.



Contributi degli autori

S.C.: concettualizzazione, metodologia, validazione, analisi formale, preparazione del dato, scrittura – versione originale, scrittura – revisione & editing. S.T.: metodologia, validazione, analisi formale, preparazione del dato, scrittura – versione originale, scrittura – revisione & editing. L.B.: analisi formale, preparazione del dato. H.F.: metodologia, scrittura – revisione & editing. L.E.V.: supervisione, metodologia, scrittura – revisione & editing.

Conflitti di interesse

Gli autori non dichiarano alcun conflitto di interesse.

Informazioni aggiuntive

Corrispondenza e richieste per materiali possono essere inoltrate a S.C.

Ristampa e informazioni sui permessi sono disponibili al sito www.nature.com/reprints.

Nota dell'editore Springer Nature resta neutrale rispetto alle rivendicazioni giurisdizionali nelle mappe e nelle affiliazioni istituzionali pubblicate.

Open Access Questo articolo è autorizzato in base alla licenza internazionale Creative Commons Attribution 4.0, che permette l'utilizzo, condivisione, adattamento, distribuzione e riproduzione in qualsiasi mezzo o formato, a patto che si dia relativo credito agli autori originali e alla fonte, si metta a disposizione un link alla licenza Creative Commons, e si indichi se siano stati effettuati eventuali cambiamenti. Le immagini o i materiali di terze parti, se non indicato diversamente, sono inclusi nella licenza Creative Commons di questo articolo. Se alcuni materiali non sono inclusi nella licenza Creative Commons dell'articolo e l'uso che se ne vuole fare non è permesso o eccede i limiti permessi, si dovrà fare richiesta direttamente ai detentori dei diritti d'autore. Per trovare una copia di questa licenza è possibile visitare il sito, <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>.

© Gli Autori 2022

Riferimento al paper originale: Candiago, S., Tscholl, S., Bassani, L., Fraga, H., & Egarter Vigl, L. A geospatial inventory of regulatory information for wine Protected Designations of Origin in Europe. *Scientific Data*, 9 (394). <https://doi.org/10.1038/s41597-022-01513-0> (2022).

IG e cambiamenti climatici

SINTESI IN ITALIANO DELLA RICERCA PUBBLICATA SU SUSTAINABILITY



TITOLO DELLA RICERCA

Are We Adapting to Climate Change? Evidence from the High-Quality Agri-Food Sector in the Veneto Region



PUBBLICAZIONE

Sustainability. 2022; 14(18):11482
<https://doi.org/10.3390/su141811482>



AUTORI

Dana Salpina, Francesco Pagliacci



ENTI

Università di Padova - Dip. Territorio e Sistemi Agro-Forestali



OBIETTIVO DELLA RICERCA

Individuazione della percezione degli effetti del cambiamento climatico e delle diverse azioni di adattamento intraprese da parte degli operatori delle filiere di qualità del Veneto



FOCUS ANALISI

La ricerca prende in riferimento l'analisi di 11 IG del comparto cibo, attraverso 14 interviste semi-strutturate e 2 focus group



PRINCIPALI RISULTATI

Le osservazioni del cambiamento climatico e le azioni di adattamento variano in relazione al tipo di IG, al sistema colturale e all'altitudine della zona di produzione. La mancanza di incentivi economici è una delle barriere per l'adattamento al cambiamento climatico. Il ruolo strategico viene svolto, sia dai Consorzi che dalle OP



SUGGERIMENTI

Il ruolo dei Consorzi e delle OP potrebbe essere rafforzato nel riconoscimento delle funzioni di coordinamento delle strategie di adattamento al cambiamento climatico. Potrebbe essere utile favorire strategie condivise tra più sistemi produttivi IG. Sarebbe auspicabile una cooperazione più stretta e reti istituzionalizzate tra sistemi IG con caratteristiche simili.

VAI ALLA
PUBBLICAZIONE



Ci stiamo adattando al cambiamento climatico? Le testimonianze dal settore agroalimentare di alta qualità del Veneto

Dana Salpina e Francesco Pagliacci¹

¹ Università di Padova - Dip. Territorio e Sistemi Agro-Forestali

Come adattarsi al cambiamento climatico è un tema di crescente importanza oggi, in particolare per il settore agroalimentare e soprattutto per le Indicazioni Geografiche (IG), che comprendono le Denominazioni di Origine Protetta (DOP) e le Indicazioni Geografiche Protette (IGP). La produzione delle IG agroalimentari è profondamente radicata all'interno di aree di produzione spesso molto ristrette, le cui caratteristiche possono essere alterate dal cambiamento climatico. Per capire se e come gli agenti coinvolti in queste produzioni si stanno adattando al cambiamento climatico, la presente ricerca si focalizza sul caso della Regione Veneto. Basandosi su 14 interviste semi-strutturate e 2 focus group, la ricerca evidenzia come, al variare del tipo di IG (prodotti animali o vegetali), del sistema culturale (colture annuali o permanenti), dell'altitudine della zona di produzione (pianura o montagna), siano diversi i livelli di attenzione rispetto agli effetti del cambiamento climatico nonché l'attuazione di specifiche misure di adattamento. In particolare, per facilitare tale adattamento, lo studio suggerisce: il riconoscimento giuridico delle funzioni dei Consorzi e delle Organizzazioni di Produttori (OP) nel coordinamento di tali strategie, il potenziamento di strategie di adattamento che vadano oltre i singoli sistemi produttivi, ad esempio attraverso la cooperazione, lo sviluppo di sistemi per veicolare conoscenza e nuove informazioni, basate su approcci partecipativi.

Questo testo è un breve riassunto, tradotto dall'inglese, del seguente articolo pubblicato dagli autori: Salpina D, Pagliacci F. (2022). Are We Adapting to Climate Change? Evidence from the High-Quality Agri-Food Sector in the Veneto Region. Sustainability. 2022; 14(18):11482.

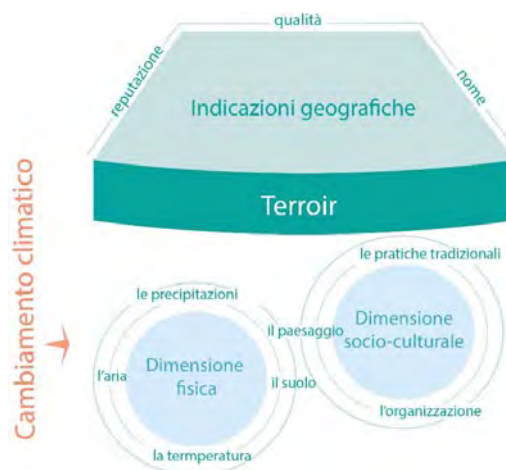
Introduzione: Indicazioni Geografiche e cambiamento climatico

In Europa, come nel resto del mondo, il cambiamento climatico sta impattando la produttività del settore agricolo e agroalimentare (EAA, 2019). In particolar modo, l'aumento della temperatura media, che determina eventi estremi più frequenti e più intensi, sta già causando perdite di raccolto sempre più ingenti nonché una riduzione della qualità dei prodotti agroalimentari (FAO, 2021). Pertanto, la necessità di adattarsi al cambiamento climatico rappresenta una questione di crescente interesse e preoccupazione per il settore agroalimentare mondiale (Funk et al., 2020, Ahmed et al., 2021, Belete et al., 2022, Megersa et al., 2022).

Benché gli impatti sull'agricoltura possano variare a seconda dei sistemi agricoli (Touzard et al., 2015) e della loro vulnerabilità al cambiamento climatico (Beltrán-Tolosa et al., 2020), i sistemi agricoli tradizionali, basati su piccole proprietà, sono considerati i più a rischio (Asayehegn et al., 2017). Nel caso delle IG, la vulnerabilità al cambiamento climatico risulta ancora maggiore, alla luce dei vincoli aggiuntivi che caratterizzano queste produzioni rispetto a quella delle commodities agro-alimentari (Clark and Kerr, 2017). In primo luogo, la loro produzione è basata sulle caratteristiche del loro terroir (un'area dove le condizioni naturali, fisiche e chimiche, nonché il clima permettono la realizzazione di un prodotto unico) (si veda Vaudour, et al., 2015). Tale terroir, in alcuni casi, rappresenta un'area di produzione molto ristretta. Dunque, per le IG, l'adattamento alle nuove condizioni climatiche non può passare attraverso uno spostamento della produzione in altre aree,

seguendo cioè le mutate condizioni climatiche. Infatti, la qualità, il nome e la reputazione delle IG si legano profondamente all'area di produzione identificata (Figura 1). In secondo luogo, ogni modifica delle pratiche agricole codificate nel Disciplinare di produzione (ad es., il periodo di semina e di raccolta), che si potrebbero rendere necessarie a seguito del cambiamento delle condizioni climatiche, è un processo che richiede tempo e risorse (Quiñones-Ruiz et al., 2018).

FIGURA 1
Indicazioni Geografiche e impatto del cambiamento climatico.



Oltre ai vincoli giuridici imposti dai singoli Disciplinari di produzione, l'adattamento delle IG al cambiamento climatico è spesso ostacolato da una complessa interazione di processi ed interessi ecologici, economici, politici e sociali: infatti, la modifica del Disciplinare richiede sempre un accordo ex ante tra tutti i produttori.

In questo contesto, è importante capire se e in che misura gli agenti economici coinvolti nella produzione delle IG agroalimentari (produttori, Consorzi, ...) si stanno adattando al cambiamento climatico. Occorre anche capire meglio quale ruolo possono giocare gli incentivi economici nel favorire tali azioni.

Il cambiamento climatico in Veneto

Secondo i dati raccolti da Ferrari e Gjergji (2020) a livello di singoli comuni, nella Regione Veneto si è registrata una crescita costante della temperatura media annua, in particolare a partire dagli anni Novanta (circa + 2 °C rispetto al periodo precedente, in media). Anche Arpav (2011) osserva un aumento delle temperature medie in Regione, sia per quelle estive sia per quelle invernali. Con riferimento alle precipitazioni, si osserva un andamento negativo delle precipitazioni annuali (soprattutto invernali) nel periodo 1956-2004 (Consiglio Regionale del Veneto, 2012), e una tendenza statisticamente significativa verso una loro maggiore concentrazione nel lungo termine (Sofia et al., 2017). Contestualmente, si osserva anche una tendenza verso una maggiore variabilità climatica inter-annuale. Ad esempio, le precipitazioni medie annue del 2010 e del 2014 rappresentano i massimi assoluti degli ultimi 60 anni (Arpav, 2017), mentre, nel 2017, le precipitazioni sono state il 16% in meno, rispetto alla media del periodo 1993-2016 (Regione Veneto, 2020).

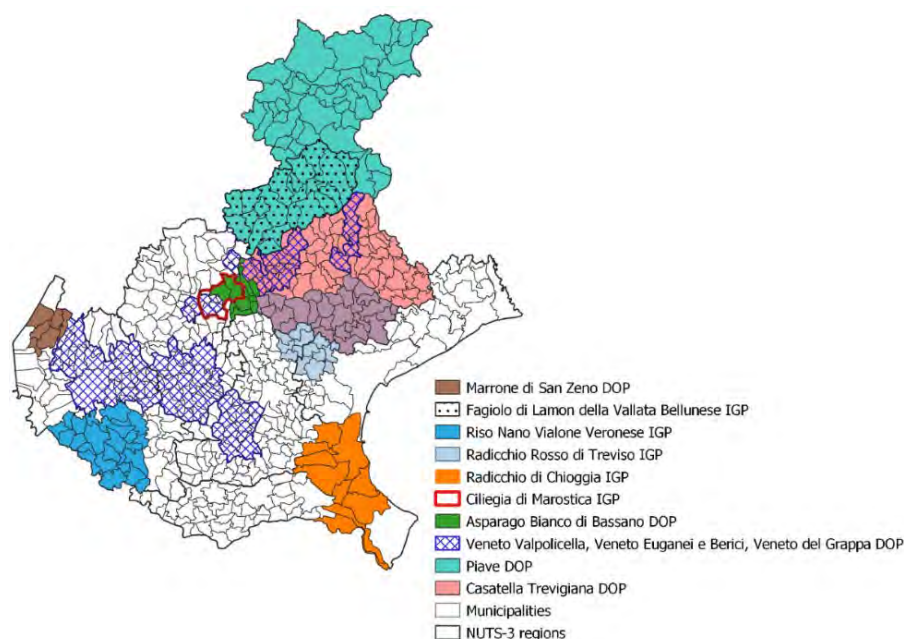
Tutti questi dati, dunque, confermano come la Regione Veneto sia, già oggi, fortemente interessata dal cambiamento climatico.

Anche in termini di esposizione al cambiamento climatico, la regione rappresenta un caso studio interessante, ospitando un grande numero di IG agroalimentari (36 in totale), che sono eterogenee sia in termini di certificazioni (DOP e IGP) che in termini di tipologie di prodotti (cereali, frutta e verdura, carne e formaggi).

Valore agricolo nazionale

La presente ricerca si focalizza su 11 IG agroalimentari in Veneto, che includono 3 DOP di origine animale, e 3 DOP e 5 IGP di origine vegetale. Il campione identificato garantisce la copertura di una certa eterogeneità delle IG Venete, anche in termini di distribuzione geografica (Figura 2).

FIGURA 2
Distribuzione geografica del campione.



Per capire se e come gli agenti coinvolti nella produzione delle IG agroalimentari si stanno adattando al cambiamento climatico, nel periodo giugno-dicembre 2021 sono state condotte 14 interviste semi-strutturate e due Focus Groups coinvolgendo produttori, Consorzi di tutela e OP. Il materiale raccolto è stato codificato usando RQDA (un'estensione del software R, per l'analisi dei dati qualitativi) (Huang, 2016) e successivamente analizzato tramite analisi tematica (Fereday et al., 2006).

Risultati

Effetti del cambiamento climatico sulle produzioni DOP e IGP

I risultati confermano che le osservazioni del cambiamento climatico variano a seconda del tipo di IG (prodotti animali o vegetali), del sistema colturale (colture annuali o permanenti) e dell'altitudine della zona di produzione (pianura o montagna).

Nel caso delle IG di origine animale la preoccupazione principale degli agenti riguarda le forti piogge concentrate, che, negli ultimi anni, hanno fortemente influenzato la disponibilità di foraggio nelle aree di produzione, specialmente in montagna. Spesso in quelle zone, le forti piogge

sono accompagnate da forti venti, tempeste e inondazioni. Con riferimento alla siccità, e alla conseguente perdita e/o riduzione del foraggio, questa risulta essere meno problematica per le IG di montagna rispetto a quelle di pianura.

Anche per le IG di origine vegetale, si registra una diversa osservazione degli effetti del cambiamento climatico, in funzione dell'altitudine. Ad esempio, come riportato da un produttore della Ciliegia di Marostica, le produzioni in zona collinare sono meno coinvolte da eventi di gelo (specialmente tardivo) rispetto a quelle poste in pianura.

Nel complesso, i produttori di IG vegetali riportano un più ampio ventaglio di osservazioni rispetto al cambiamento climatico. L'aumento dell'intensità e il prolungamento del periodo delle piogge sono tra le osservazioni più frequentemente citate per le IG vegetali. In particolare, gli intervistati esprimono la loro preoccupazione per l'aumento delle precipitazioni in primavera e in autunno (periodi critici per il ciclo vegetativo delle colture), con conseguenze sui volumi di produzione e in termini di ritardo della raccolta.

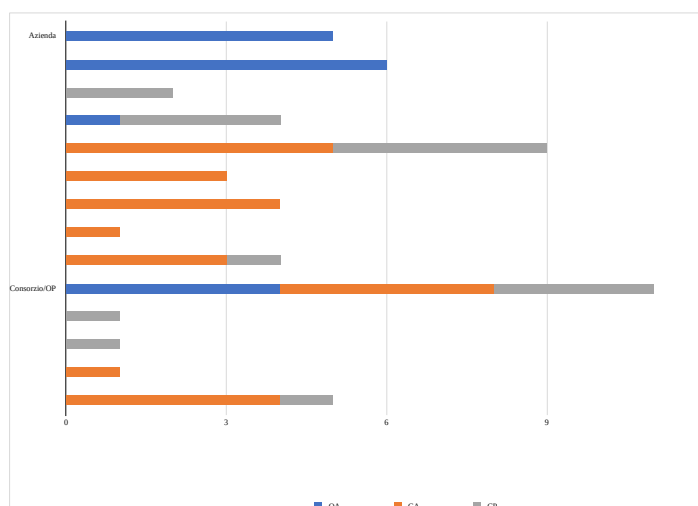
Un altro problema importante per la maggior parte delle IG vegetali sono gli improvvisi sbalzi delle temperature primaverili che possono causare ritardi nella semina (ad es., Riso Nano Vialone Veronese e Fagiolo di Lamon), una diminuzione dell'allegagione (ad es., per Ciliegia di Marostica), e la salita a seme nel caso del Radicchio di Chioggia. Inoltre, gli agricoltori di colture permanenti (ad esempio l'ulivo per la produzione di Olio Veneto) lamentano l'insorgenza di nuove malattie delle piante.

Adattamento al livello aziendale e al livello delle IG

Gli intervistati evidenziano anche alcune buone pratiche di adattamento ai cambiamenti climatici, individuando pratiche sia a livello di singola azienda sia a livello di Consorzio e/o OP. Tali misure variano considerevolmente in relazione al tipo di IG (Figura 3).

FIGURA 3.

Numero delle pratiche di adattamento distinte per tipologia: prodotti di origine animale (OA), colture vegetali annuali (CA), colture vegetali permanenti (CP).



Al livello di azienda, gli intervistati hanno delineato principalmente le misure di adattamento di tipo incrementale (Ingram, 2012, Fedele et al., 2019). In risposta alle precipitazioni prolungate (spesso accompagnate anche da venti forti), le pratiche di adattamento più comuni sono l'uso di coperture anti-grandine e anti-pioggia, nonché la modifica dei processi produttivi (es. semina

posticipata nel caso del Fagiolo di Lamon e del Riso Nano Vialone Veronese) e i metodi di coltivazione. Ad esempio, in Figura 4 è possibile osservare le modifiche al metodo di coltivazione tradizionale del Fagiolo di Lamon (Figura 4a) per far fronte ai venti forti (Figura 4b).

FIGURA 4.

Metodo di coltivazione del Fagiolo di Lamon e della Vallata Bellunese IGP: metodo tradizionale (a) e metodo innovativo per far fronte ai venti forti (b).



Inoltre, sono state evidenziate alcune misure di adattamento relative alle tecniche di irrigazione. In alcuni casi (tra cui il Fagiolo di Lamon), si ha la semplice introduzione di un sistema di irrigazione con tubo, laddove non usato in precedenza. In altri casi, sistemi più sofisticati sono stati introdotti (micro-irrigazione e irrigazione a goccia per gravità).

Nel caso delle IG di origine animale, sono state implementate alcune misure per fronteggiare i periodi di siccità (importazione del foraggio fresco dalle aree di montagna, ricorso all'alpeggio). Nel caso della produzione di formaggi DOP, molti produttori hanno iniziato ad installare alcuni sistemi di raffreddamento per le stalle (docce con acqua distillata e ventilatori) per contrastare le elevate temperature durante l'estate.

Mentre a livello aziendale sono state individuate alcune pratiche di tipo trasformativo e sistemico di lungo periodo, i risultati delle interviste e dei Focus Groups suggeriscono anche un ruolo decisivo per Consorzi e OP nel coordinamento delle strategie comuni relative al cambiamento climatico. Queste strategie comprendono modifiche al Disciplinare, promozione dell'innovazione, misure di sostegno del mercato e servizi di consulenza per i produttori.

Modifiche al Disciplinare sono state apportate in tutte le tipologie di IG. Nel caso delle IG vegetali, ad esempio, le modifiche non minori riguardano l'ampliamento della gamma varietale, le modalità di produzione (modifica dei periodi di raccolta e di trapianto) e dei parametri del prodotto (lunghezza o spessore del prodotto). Nel caso delle IG di origine animale (in particolare, i formaggi DOP), sono state introdotte o previste modifiche temporanee (minori) riguardanti la possibilità di importare il foraggio anche dall'esterno dell'area di produzione, per percentuali superiori a quelle massime consentite dal Disciplinare stesso (ad esempio, il 30% per il formaggio Piave DOP).

Nel caso delle IG vegetali, grazie ad un rapporto più diretto tra Consorzi e produttori, i primi forniscono spesso un supporto di consulenza, svolgendo il ruolo di intermediari dell'innovazione e collaborando con gli organismi di ricerca e con le università (ad esempio, ricerche su nuove varietà più resistenti al cambiamento climatico). Nel caso delle IG di origine animale, invece, l'interazione tra Consorzi e allevatori risulta mediata dai produttori di formaggio e dunque i primi svolgono unicamente attività legate alla vendita e alla promozione delle IG.

Come emerso dalle interviste e dai focus group, oltre ai Consorzi, anche le OP svolgono un ruolo di carattere strategico nell'adattamento al cambiamento climatico. Ad esempio, nel caso dell'Olio Veneto DOP, l'OP fornisce il supporto consultivo periodico agli agricoltori sulla base delle fasi fenologiche delle colture e dei dati provenienti da stazioni meteorologiche realizzate ad hoc.

Conclusioni

La ricerca ha dimostrato che il livello di preoccupazione e le principali osservazioni del cambiamento climatico variano in relazione al tipo di IG, al sistema colturale e all'altitudine dell'area di produzione. Alla luce dell'eterogeneità di questi sistemi agroalimentari, non esiste un metodo universale di adattamento al cambiamento climatico per tutte le IG. Sulla base degli ostacoli evidenziati dagli intervistati, si possono formulare alcune raccomandazioni.

In primo luogo, il ruolo di Consorzi e OP può essere ulteriormente rafforzato. Il riconoscimento giuridico delle loro attuali funzioni nel coordinamento delle strategie di adattamento potrebbe facilitare l'adozione di tali strategie. In secondo luogo, anche gli incentivi economici svolgono un ruolo cruciale. Proprio la mancanza di incentivi economici per le aziende agricole più piccole e per quelle condotte dai giovani, la difficoltà di accesso ai fondi pubblici, gli elevati oneri amministrativi e la mancanza di sostegno al mercato sono tra le barriere all'adattamento più spesso evidenziate dagli intervistati.

Infine, potrebbe essere utile favorire strategie di adattamento condivise tra più sistemi produttivi di IG, ad esempio fornendo sistemi di consulenza, anche basati su approcci partecipativi, che consentano una maggiore condivisione delle conoscenze tra i produttori. Questo richiede una cooperazione più stretta e reti istituzionalizzate, soprattutto tra quei sistemi IG che presentano caratteristiche e rischi simili. Attualmente, invece, le collaborazioni tra IG sembrano riguardare unicamente alcuni progetti promozionali e di tutela.

Riferimenti

1. Ahmed, Z., Guha, G.S., Shew, A.M., Alam, G.M., (2021). Climate change risk perceptions and agricultural adaptation strategies in vulnerable riverine char islands of Bangladesh. *Land Use Policy*, 103, 105295. <https://doi.org/10.1016/j.landusepol.2021.105295>
2. ARPAV (2017). A Proposito di ...Cambiamenti Climatici (Seconda Edizione). Savio, F., Carta, M. (eds.). Available online: <https://www.arpa.veneto.it/arpavinforma/pubblicazioni/a-proposito-di-...-cambiamenti-climatici-seconda-edizione>
3. ARPAV (2011). Atlante Agroclimatico del Veneto: Temperature, Regione Veneto. Direzione Agroambiente e Servizi per l'Agricoltura, Teolo, Available online: <https://www.arpa.veneto.it/temi-ambientali/agrometeo/file-e-allegati/atlante>
4. Asayehegn, K., Temple, L., Sanchez, B., Iglesias, A. (2017). Perception of climate change and farm level adaptation choices in central Kenya. *Cahiers Agricultures*, 26, 25003. <https://doi.org/10.1051/cagri/2017007>.
5. Belete, Y., Shimelis, H., Laing, M. (2022) Wheat Production in Drought-Prone Agro-Ecologies in Ethiopia: Diagnostic Assessment of Farmers' Practices and Sustainable Coping Mechanisms and the Role of Improved Cultivars. *Sustainability*, 14, 7579. <https://doi.org/10.3390/su14137579>.
6. Beltrán-Tolosa, L.M., Navarro-Racines, C., Pradhan, P., Cruz-Garcia, G.S., Solis, R., Quintero, M. (2020) Action needed for staple crops in the Andean-Amazon foothills because of climate change. *Mitigation and Adaptation Strategies for Global Change*, 25, 1103–1127. <https://doi.org/10.1007/s11027-020-09923-4>
7. Clark, L., Kerr, W. (2017). Climate change and terroir: The challenge of adapting geographical indications. *J. World Intel Prop.* 2017, 20,88–102. <https://doi.org/10.1111/jwip.12078>

8. Consiglio Regionale del Veneto (2012). Eventi meteorologici estremi, Dati e Valutazioni Sulla Radicalizzazione del Clima in Veneto. Veneto Tendenze, 2. Available online: <https://www.yumpu.com/it/document/read/15065933/eventi-meteorologici-estremi-consiglio-regionale-veneto>
9. EEA (European Environmental Agency) (2019). Climate Change Adaptation in the Agriculture Sector in Europe, EAA Report, EEA, pp. 1–108 Luxembourg. Available online: <https://www.eea.europa.eu/publications/cc-adaptation-agriculture/#page=80> (accessed on 20 June 2022).
10. Fedele, G., Donatti, C., Harvey, C., Hannah, L., Hole, D. (2019). Transformative adaptation to climate change for sustainable socioecological systems. *Environmental Science & Policy*, 101, 116–125. <https://doi.org/10.1016/j.envsci.2019.07.001>.
11. Fereday, J., Muir-Cochrane, E. (2006). Demonstrating rigor using thematic analysis: A hybrid approach of inductive and deductive coding and theme development. *International Journal of Qualitative Methods*, 5, 80–92.
12. Ferrari, L., Gjergji, O. (2020) Il Riscaldamento Climatico in Europa, Comune per Comune. European Data Journalism Net-Work. European Data Journalism Network. Available online: <https://www.europeandatajournalism.eu/ita/Notizie/Data-news/Il-riscaldamento-climatico-in-Europa-comune-per-comune>
13. Food and Agriculture Organisation (FAO) (2021). The Impact of Disasters and Crises on Agriculture and Food Security, FAO: Rome, Italy. <https://doi.org/10.4060/cb3673en> (accessed on 21 June 2022)
14. Funk, Ch., Raghavan, S.A., Winker, P., Breuer, L. (2020) Changing climate - Changing livelihood: Smallholder's perceptions and adaption strategies. *Journal of Environmental Management*, 259, 109702. <https://doi.org/10.1016/j.jenvman.2019.109702>
15. Huang, R. (2016). RQDA: R-based Qualitative Data Analysis. R package version 0.2-8, Available online: <http://rqda.r-forge.r-project.org>
16. Ingram, J. (2012). Agricultural adaptation to climate change: New approaches to knowledge and learning. In *Climate change Impact and Adaptation in Agricultural Systems*, CAB International: Wallingford, UK, pp. 253–270, ISBN 9781780642895.
17. Megersa, G.G., Jaleta, M., Tesfaye, K., Getnet, M., Tana, T., Lakew, B. (2022). Perceived Climate Change and Determinants of Adaptation Responses by Smallholder Farmers in Central Ethiopia. *Sustainability*, 14, 6590. <https://doi.org/10.3390/su14116590>
18. Quiñones-Ruiz, X., Edelmann, H., Penker, M., Belletti, G., Marescotti, A., Scaramuzzi, S., Broscha, K., Braitto, M., Altenbuchner, Ch. (2018) How are food Geographical Indications evolving? – An analysis of EU GI amendments. *British Food Journal*, 120, 1876–1887. <https://doi.org/10.1108/BFJ-02-2018-0087>.
19. Regione Veneto (SISTAR). (2021). I Cambiamenti Climatici Ormai Tangibili. Statistiche Flash. Available online: https://statistica.regione.veneto.it/Pubblicazioni/StatisticheFlash/statistiche_flash_ottobre_2021.pdf
20. Sofia, G., Roder, G., Dalla Fontana, G., Tarolli, P. (2017). Flood dynamics in urbanised landscapes: 100 years of climate and humans' interaction. *Scientific Reports*, 7, 40527. <https://doi.org/10.1038/srep40527>
21. Touzard, J.-M., Temple, L., Guy, F., Bernard, T. (2015) Innovation Systems and Knowledge Communities in the Agriculture and Agrifood Sector: A Literature Review. *Journal of Innovation Economics & Management*, 17, 117–142. <https://doi.org/10.3917/jie.017.0117>
22. Vaudour, E., Costantini, E., Jones, G. V., Mocali, S. (2015). An overview of the recent approaches to terroir functional modelling, footprinting and zoning. *Soil*, 1, 287–312.
23. Vitali, A., Segnalini, M., Esposito, S., Lacetera, N., Nardone, A., Bernabucci, U. (2019). The changes of climate may threat the production of Grana Padano cheese: Past, recent and future scenarios. *Italian Journal of Animal Science* 18, 922–933, <https://doi.org/10.1080/1828051X.2019.1604087>



RAPPORTO ISMEA - QUALIVITA 2022

SULLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI E VITIVINICOLE ITALIANE DOP, IGP E STG



VAI ALLA
PUBBLICAZIONE





Il 22 novembre 2022 si è tenuta a Roma la presentazione del Rapporto Ismea-Qualivita 2022, con la partecipazione dell'on. Francesco Lollobrigida, Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e di numerosi rappresentanti delle istituzioni, dei Consorzi di tutela, degli organismi di controllo e degli stakeholder del sistema DOP IGP italiano. Un utile momento di incontro e confronto fra i protagonisti del settore, alla luce dei dati aggiornati sulla Dop economy italiana presentati nel corso dell'iniziativa.



RAPPORTO ISMEA-QUALIVITA 2022

SULLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI E VITIVINICOLE ITALIANE DOP, IGP E STG



On. Francesco Lollobrigida - *Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste*

Tutelare le eccellenze agroalimentari del nostro territorio, difendere la loro unicità e territorialità, affermare un modello centrato sulla qualità del prodotto e del lavoro sono al centro dell'impegno del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste. L'analisi del XX Rapporto Ismea-Qualivita dimostra ancora una volta come grazie alla distintività e alla tradizione delle nostre produzioni il made in Italy si dimostri vincente in Italia e all'estero, con numeri in netta crescita rispetto agli scorsi anni. Proprio per questo siamo convinti che la difesa di un modello che mette al centro i produttori e i consumatori possa contribuire a valorizzare ancor di più il prezioso lavoro dei Consorzi e promuovere la Dieta mediterranea, sinonimo di cibo salutare e sicuro. È mia ferma intenzione proteggere le nostre eccellenze, patrimonio della nostra comunità nazionale, e contrastare in ogni sede qualsiasi produzione che rischia di spezzare il legame millenario tra agricoltura e cibo, fino alle omologazioni alimentari, di cui il cibo sintetico rappresenta la forma più estrema.

Cesare Mazzetti - *Presidente Fondazione Qualivita*

Di fronte ai rapidi mutamenti che il sistema agroalimentare di qualità italiano si trova ad affrontare, per le imprese e i Consorzi di tutela DOP e IGP appare sempre più necessario avere a disposizione strumenti adeguati ad analizzare le sfide emergenti, così come innovazioni e modelli per intervenire in tempo utile. I dati del Rapporto Ismea-Qualivita 2022 ci indicano una strada per lo sviluppo delle Indicazioni Geografiche: dobbiamo proseguire con il rafforzamento del Sistema delle IG non solo in sede comunitaria ma anche nazionale per offrire alle aziende uno strumento di tutela e valorizzazione del nostro patrimonio agroalimentare sempre più competitivo. D'altra parte, siamo convinti che questo studio possa anche costituire una base solida su cui creare un ponte fra ricerca, organizzazioni, Consorzi di tutela e filiere DOP e IGP che intercetti le nuove conoscenze scientifiche sul settore e permetta uno sviluppo sostenibile. Una visione che la Fondazione è determinata a perseguire con forza, a partire dal prossimo "Simposio scientifico filiere DOP IGP" che si terrà a febbraio del 2023.

Angelo Frascarelli - *Presidente ISMEA*

Il Rapporto Ismea Qualivita ci restituisce un quadro puntuale su un settore che è tornato a crescere energicamente, superando i 19 miliardi di euro di valore alla produzione, facendo perno sul legame fra tradizione, connotazione territoriale e innovazione. Le imprese delle filiere DOP e IGP hanno superato la crisi pandemica e stanno affrontando l'incremento dei costi energetici, con segnali molto positivi sul fronte delle esportazioni ed anche dei consumi interni. Questi dati ci confermano che la distintività è la leva di successo dell'agroalimentare italiano, anche in un periodo di grandi crisi e cambiamenti come quello attuale.

Cesare Baldrighi - *Presidente oriGIn Italia*

I dati in crescita del nuovo Rapporto Ismea-Qualivita 2022 aiutano ancora una volta a consolidare il sistema dei prodotti di qualità DOP IGP italiano in un contesto di profondi cambiamenti. Segnato dalle emergenze legate ai costi dell'energia, delle materie prime e delle condizioni climatiche, il settore è in cerca di risposte importanti dalla Riforma europea sulle Indicazioni Geografiche, per impostare una visione di sviluppo sostenibile nel lungo periodo e migliorare gli aspetti amministrativi ministeriali dei processi regolatori. Sono necessarie regole e risorse alla pari di tutti gli altri settori, ma soprattutto di risposte concrete in tempi rapidi. Per affrontare un momento così particolare per chi vuole fare qualità, con produzioni certificate sulla base di standard elevati, e deve confrontarsi con il forte aumento dei costi di numerosi fattori produttivi.

Giangiacomo Gallarati Scotti Bonaldi - *Presidente Federdoc*

I dati statistici confermano i nostri vini a DO protagonisti indiscussi nei mercati europei ed internazionali sul fronte dell'export, nonostante le difficoltà generate dal contesto socio-economico degli ultimi anni. Il Rapporto Ismea-Qualivita è uno strumento utile per conoscere i dati economici e le analisi di mercato del comparto vitivinicolo ed alimentare, permettendo ai Consorzi di tutela di definire efficaci e mirate strategie di crescita delle nostre produzioni vitivinicole con l'obiettivo di individuare un nuovo concetto di qualità, onnicomprensivo, più elevato che miri alla promozione di valori etici come la sostenibilità sociale, ambientale ed economica. Ai Consorzi di tutela spetta l'arduo compito di accompagnare il settore in questo processo di transizione ecologica, promuovendo le buone pratiche agronomiche sostenibili secondo i tre pilastri citati, ed è per questo che il mondo consortile necessita di ogni valido ausilio possibile e di un rafforzamento giuridico del ruolo dei Consorzi che attendiamo venga realizzato con la riforma delle Indicazioni Geografiche attualmente in discussione.

FOCUS - Dati Generali

DOP ECONOMY 'SOVRANA': RECORD DA 19,1 MILIARDI NEL 2021

DOPO LA TENUTA DEL 2020 IL SETTORE IG CRESCE DEL +16,1% E L'EXPORT VOLA A 10,7 MILIARDI

È molto più di una semplice ripresa della **Dop economy** italiana quella descritta dai dati del XX Rapporto Ismea-Qualivita: dopo un 2020 segnato dalla pandemia, nel quale il settore aveva comunque mostrato una buona capacità di tenuta e continuità produttiva, il comparto del cibo e del vino DOP IGP nel 2021 raggiunge un valore complessivo alla produzione pari a **19,1 miliardi di euro** (+16,1% su base annua) e un export da **10,7 miliardi di euro** (+12,8%). Sono risultati record che portano a quota 21% il contributo del comparto DOP IGP al fatturato complessivo del settore agroalimentare nazionale, un quadro che delinea una grande forza propulsiva da parte delle filiere dei prodotti DOP IGP, da sempre espressione di un patrimonio economico per sua natura **non delocalizzabile**, frutto del lavoro coeso di un sistema complesso e organizzato che in tutto il territorio nazionale coinvolge **198.842** operatori e **291** Consorzi di tutela autorizzati dal Ministero.



DOP ECONOMY
contributo del
21% all'economia
agroalimentare
nazionale

La produzione certificata DOP IGP agroalimentare e vinicola nel 2021 raggiunge un valore di **19,1 miliardi di euro**, un dato che, dopo il segnale di stop del 2020 (-2,0% su base annua), riprende con un +16,1% il trend di crescita degli ultimi dieci anni. Il comparto cibo DOP IGP sfiora gli **8 miliardi di euro** (+9,7%), mentre il settore vitivinicolo supera gli **11 miliardi di euro** (+21,2%), valori record che portano per la prima volta a quota **21%** il contributo della Dop economy al fatturato complessivo del settore agroalimentare nazionale: più di un euro su cinque del cibo e del vino italiano è generato da prodotti DOP IGP.

EXPORT DOP IGP
superata la soglia
dei 10 miliardi grazie
al recupero nei Paesi
Extra-UE

Sul fronte delle esportazioni, le DOP IGP agroalimentari e vitivinicole nel 2021 raggiungono i **10,7 miliardi di euro**, per un peso del **21%** nell'export agroalimentare italiano complessivo, un risultato che è somma di un "doppio record" con il cibo a **4,41 miliardi di euro** e un +12,5% su base annua e il vino a **6,29 miliardi di euro** (+13,0%). In particolare si registrano crescite a due cifre per le principali categorie, dai formaggi (+15%) agli aceti balsamici (+11%) ai prodotti a base di carne (+13%). Il vitivinicolo è trainato dai vini DOP (+16%), con in testa gli spumanti (+25%).

IMPATTO REGIONI
cresce da Nord
a Sud la Dop
economy italiana

Relativamente agli impatti economici delle filiere DOP IGP, il 2021 fa registrare una crescita per 18 regioni su 20, con oltre la metà dei casi che segnano variazioni percentuali a doppia cifra. Le quattro regioni del **Nord-Est** rafforzano il ruolo di traino economico, superando per la prima volta complessivamente i 10 miliardi di euro. Salgono anche **Nord-Ovest** (+10,8%) e **Centro** (+15,5%). Particolarmente significativo il dato per "**Sud e Isole**", unica area in crescita nel 2020 (del +7,5%), nel 2021 segna un ulteriore +13,2%.

I PRIMI 15 PRODOTTI DOP E IGP PER VALORE ALLA PRODUZIONE

COMPARTO CIBO	VALORE PRODUZIONE (milioni di euro)		
Prodotti	2020	2021	Var 21/20
Parmigiano Reggiano DOP	1.285	1.607	+25,1%
Grana Padano DOP	1.364	1.460	+7,0%
Prosciutto di Parma DOP	687	650	-5,4%
Mozzarella di Bufala Campana DOP	426	459	+7,8%
Aceto Balsamico di Modena IGP	364	402	+10,5%
Gorgonzola DOP	363	377	+3,8%
Mortadella Bologna IGP	301	342	+13,6%
Prosciutto di San Daniele DOP	309	333	+7,6%
Pecorino Romano DOP	228	302	+32,2%
Pasta di Gragnano IGP	239	245	+2,3%
Bresaola della Valtellina IGP	214	241	+12,4%
Asiago DOP	128	122	-4,6%
Mela Alto Adige IGP	125	116	-6,6%
Speck Alto Adige IGP	107	116	+8,6%
Mela Val di Non DOP	83	65	-21,4%

COMPARTO VINO	VALORE PRODUZIONE SFUSO (milioni di euro)		
Prodotti	2020	2021	Var 21/20
Prosecco DOP	608	887	+46,0%
Conegliano Valdobbiadene – Prosecco DOP	138	187	+35,1%
Delle Venezie DOP	154	184	+19,2%
Asti DOP	118	131	+11,0%
Puglia IGP	89	124	+39,5%
Amarone della Valpolicella DOP	98	123	+25,5%
Valpolicella Ripasso DOP	81	99	+22,7%
Chianti DOP	79	95	+20,0%
Barolo DOP	60	92	+51,6%
Alto Adige DOP	80	80	+0,8%
Chianti Classico DOP	69	77	+10,5%
Brunello di Montalcino DOP	69	74	+7,3%
Sicilia DOP	68	71	+4,5%
Emilia IGP	63	65	+3,4%
Veneto IGP	42	64	+53,3%

CIBO DOP IGP STG

agroalimentare IG risponde al post-pandemia con una crescita al +10%

L'agroalimentare italiano DOP IGP STG coinvolge 85.601 operatori, 167 Consorzi autorizzati e 43 organismi di controllo. Nel 2021 raggiunge i **7,97 miliardi di euro** di valore alla produzione mettendo a segno un incremento del **+9,7%** in un anno e del **+26%** nel decennio. Al consumo il comparto tocca quota **15,82 miliardi di euro** per un **+4,5%** su base annua. Prosegue anche nel 2021 la corsa dell'export con **4,41 miliardi di euro** (**+12,5%** sul 2020), un valore raddoppiato dal 2011 (+99,6%). I mercati principali si confermano gli **USA** (832 mln €), la **Germania** (791 mln €), la **Francia** (601 mln €), il **Regno Unito** (210 mln €) e la **Spagna** (205 mln €).

319
PRODOTTI
DOP IGP STG
agroalimentari
registrati in Italia

7,97 mld €
VALORE ALLA
PRODUZIONE
crescita del +9,7%
su base annua

15,82 mld €
VALORE AL
CONSUMO
crescita del +4,5%
su base annua

4,41 mld €
VALORE
ALLEXPORT
crescita del +12,5%
su base annua

-1,7%
VENDITE
CANALE GDO
calo in valore 2021
(+2,8% Gen-Set 2022)

85.601
OPERATORI
FILIERE IG
produttori e
trasformatori

167
CONSORZI
DI TUTELA
autorizzati
dal Ministero



VINO DOP IGP

2021 anno dei record per il vino italiano DOP IGP

Il settore vitivinicolo italiano DOP IGP coinvolge 113.241 operatori, 124 Consorzi autorizzati e 12 organismi di controllo. Nel 2021 si registrano **27 milioni di ettolitri** di vino imbottigliato (+10,9% in un anno), il valore della produzione sfusa raggiunge i **3,85 miliardi di euro** e segna un **+19,1%** sul 2020, mentre il valore del vino imbottigliato DOP e IGP nel 2021 supera gli **11,16 miliardi di euro** per un **+21,2%** su base annua. L'incremento del valore è attribuibile principalmente ai vini DOP (+22%) rispetto alle IGP (+16%) e sono soprattutto le grandi denominazioni che trainano la crescita del settore. L'export raggiunge **6,29 miliardi di euro**, per un **+13,0%** su base annua e un trend del +74% dal 2011, con un recupero dei Paesi Extra-UE a partire dagli **USA** (+17,6%), primo mercato di destinazione con 1,58 miliardi di euro, a cui seguono **Germania** (940 mln €), **Regno Unito** (707 mln €), **Svizzera** (376 mln €) e **Canada** (362 mln €).

526
PRODOTTI
DOP IGP
viticicoli
registrati in Italia

27,0 mln ettolitri
PRODUZIONE
IMBOTTIGLIATA
crescita del +10,9%
su base annua

11,16 mld €
VALORE ALLA
PRODUZIONE
dell'imbottigliato
+21,2% su base annua

6,29 mld €
VALORE
ALLEXPORT
crescita del +13,0%
su base annua

+1,7%
VENDITE
CANALE GDO
crescita in valore 2021
(-5,2% Gen-Set 2022)

113.241
OPERATORI
FILIERE IG
viticoli, vinificatori
e imbottiglieri

124
CONSORZI
DI TUTELA
autorizzati
dal Ministero



GDO ITALIANA

canale driver conferma la crescita nel post-pandemia

Dopo il balzo degli acquisti nella Grande Distribuzione Organizzata del **2020**, di riflesso alla pandemia e alle restrizioni sugli altri canali, che per il paniere DOP IGP si è tradotto in una progressione della spesa del **+6,4%** (+9,7% considerando le sole vendite a peso fisso), l'analisi del **2021** e dei primi nove mesi del **2022** mostra una **sorprendente tenuta dei risultati nella GDO**. Nel 2021 le vendite in valore di cibo e vino DOP IGP hanno registrato su base annua una lievissima flessione (-0,5%) che diventa variazione positiva considerando solo le vendite a peso fisso (+0,7%), un trend confermato anche nei primi nove mesi del 2022. Le vendite dei principali prodotti DOP IGP nella GDO italiana superano i **5 miliardi di euro** di giro di affari.

Friuli Venezia Giulia, un melting pot di culture all'origine del patrimonio agroalimentare

Stefano Zannier, Assessore regionale alle risorse agroalimentari, forestali, ittiche e di montagna della Regione, racconta a Consortium l'importanza della sostenibilità in un'accezione globale e comprensiva delle parti ambientali, economiche e sociali

Il territorio della Regione Friuli Venezia Giulia, terra di confine e di grandi influenze etniche, si caratterizza per una grande varietà di ambienti diversi che, nel tempo, hanno generato una tale ricchezza di tradizioni e usanze che si sono poi riversate nella nascita di eccellenze agroalimentari di considerevole valore. Di fatto, il paniere dei prodotti agroalimentari della Regione è molto diversificato e composto da prodotti di qualità, prodotti agroalimentari tradizionali e prodotti derivanti da produzioni locali che apportano un consistente valore aggiunto all'economia del territorio. Il settore vitivinicolo si caratterizza per l'esistenza di 9 DOC regionali (Friuli, Friuli Colli Orientali, Collio, Friuli Grave, Friuli Aquileia, Friuli Latisana, Friuli Annia, Friuli Isonzo, Carso), 3 DOCG (Ramandolo, Rosazzo, Colli Orientali del Friuli Picolit), 3 IGT (Venezia Giulia, Trevenezie, Alto Livenza), e 2 DOC interregionali (Prosecco e delle Venezie) di grande valore, comprendenti veri fenomeni quali le produzioni di Prosecco e Pinot Grigio, apprezzati a livello mondiale. Il settore agroalimentare ha 5 DOP, tra le quali le più famose riferite al Prosciutto di San Daniele e al formaggio Montasio a cui si aggiungono la Tergeste per l'olio e la Brovada; a queste si affiancano 2 IGP, Prosciutto di Sauris e Pitina. Nel paniere delle eccellenze regionali si annoverano anche diverse IG relative alle bevande spiritose (Grappa friulana/Grappa del Friuli, Kirsch Friulano/Kirschwasser Friulano, Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia, Williams friu-

lano/Williams del Friuli). In affiancamento ai classici marchi europei di qualità merita un rilievo il marchio regionale AQUA (Agricoltura, Qualità, Ambiente), marchio di certificazione dell'Unione, registrato a livello comunitario, nonché 181 prodotti agroalimentari tradizionali - PAT.

Assessore Zannier, il Friuli Venezia Giulia è un territorio delicato che va preservato, con molta zona di montagna. Quanto punta la Regione sulla sostenibilità?

I nostri prodotti di montagna sono espressione della qualità delle cosiddette terre alte, e sono proprio loro a rappresentare al meglio la sostenibilità economica, sociale e ambientale di un territorio delicato che va preservato e innovato. L'emergenza Coronavirus pare abbia favorito una svolta green nei comportamenti e nelle scelte dei cittadini, anche del nostro Paese: oggi un italiano su quattro acquista prodotti più sostenibili, o considerati "eco-friendly", in crescita rispetto al periodo precedente alla pandemia.

Ma quando è possibile definire un prodotto o, in una concezione più ampia, un'azienda come "sostenibile"?

Un prodotto è sostenibile quando le materie prime da cui proviene sono tali, ovvero coltivate con il minimo utilizzo di fitofarmaci, concimi ed acqua, sono vendute ad un prezzo equo in grado di remunerare in modo soddisfacente il lavoro che ne ha permesso la produzione. I pro-





Stefano Zannier,
Assessore regionale alle
risorse agroalimentari,
forestali, ittiche e di
montagna della Regione
Friuli Venezia Giulia



cessi di lavorazione sono rispettosi della materia prima e dell'ambiente, al fine di ottenere un prodotto salubre, di qualità non solo organolettica ma anche sociale, a sua volta venduto in modo da permettere la continuità e lo sviluppo dell'azienda. La filiera è inserita in modo proattivo nel contesto sociale in cui insiste, contribuendo al benessere del territorio.

Assessore ma si tratta di un'utopia?

Absolutamente no: è una realtà sempre più diffusa nelle aziende agroalimentari della nostra regione grazie al consolidamento di una nuova consapevolezza di responsabilità ambientale e sociale. Nel panorama delle certificazioni, d'altra parte, ci sono già diverse opzioni per definire un prodotto o un'azienda "sostenibile", si tratta però sempre di approcci limitati al settore ambientale che, sebbene importante, è riduttivo rispetto all'impronta che un'attività lascia: non è sufficiente dare alla sostenibilità un'accezione soltanto ambientale, bensì globale, comprensiva dell'essenziale parte economica e sociale. Questi ultimi elementi ad oggi non sono oggettivamente misurabili e dunque sono ancora criteri soggettivi e difficilmente collocabili su una scala che renda comparabili le "performance" tra aziende.

Cos'è il marchio "Io sono Friuli Venezia Giulia"?

Il marchio "Io sono Friuli Venezia Giulia" descritto nel sito www.iosonofvg.it, lanciato due anni fa dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia in collaborazione con Agrifood FVG, vuole essere l'inizio di un percorso nella direzione della sostenibilità, attraverso la valorizzazione di quelle produzioni regionali fatte da imprese che si impegnano con questo obiettivo. Una sostenibilità che non sia soltanto ambientale, ma che si declina anche nelle componenti economica e sociale. Lo scopo è quello di invitare tutti i cittadini e gli imprenditori del settore agroalimentare, della distribuzione e della ristorazione, a far squadra e a essere protagonisti di un sistema che punta a migliorare la qualità dei prodotti e il valore della filiera. Nella frase contenuta nel marchio c'è una dichiarazione d'amore per questa regione e l'invito a fare ciascuno la propria parte affinché in Friuli Venezia Giulia sia possibile puntare con successo a consolidare una crescita qualitativa e quantitativa in un'ottica di sostenibilità.

Le aziende e i loro prodotti, infatti, parlano e dicono con orgoglio "Io sono FVG". Essere Friuli Venezia Giulia è qualcosa che va al di là delle proprie origini e della propria storia. In una regione che da sempre è crocevia di culture e tradizioni, questa dichiarazione ci parla di amore per la terra in cui viviamo. La pandemia del Coronavirus, ma anche la crisi energetica più recente, hanno rivoluzionato la nostra vita, ma ci hanno anche dato l'occasione di riscoprire prodotti e produttori che lavorano ogni giorno vicino alle nostre case, in Friuli Venezia Giulia.

Ed è per questo che i marchi sono due, e si dividono in:



Marchio Azienda e Servizi

Destinato alle imprese agroalimentari che si impegnano nella sostenibilità ambientale, economica e sociale; ai rivenditori e ristoratori che si riforniscono da imprese produttrici già marchiate.



Marchio Prodotto

Si trova sui prodotti delle imprese marchiate che garantiscono almeno il 50% di materia prima regionale. Il marchio è sempre abbinato a un QR-code attraverso il quale si può scoprire da dove vengono tutte le materie prime.

Io sono Friuli Venezia Giulia

Il marchio "Io Sono FVG" si sviluppa dall'iniziativa #iocomproFVG nata in tempo di lockdown. La campagna aveva l'obiettivo di sensibilizzare tutti i cittadini all'acquisto a km0, a sostegno delle aziende produttrici del territorio. Nasce così un marchio collettivo, che vuole rappresentare un'intera comunità e i suoi valori, contribuendo attraverso la spesa quotidiana con la scelta di aziende che si impegnano nella filiera locale del Friuli Venezia Giulia. Il successo del sistema deve trasformarsi nel successo anche della più piccola realtà della regione e attraverso il Marchio collettivo si è tentato di rendere riconoscibili e premiare quelle aziende che danno valore alla filiera, garantendo la massima trasparenza in cosa e come producono.

Per approfondire

www.regione.fvg.it - www.iosonofvg.it

Caciocavallo Silano DOP, patrimonio della tradizione casearia del Sud Italia



*Il formaggio dalla tipica forma “a pera”,
prodotto principalmente lungo la fascia
dell’Appennino centro-meridionale, è tuttora
lavorato a mano da esperti casari*



Il presidente Pace: "Dalla comunicazione alla tutela, il Consorzio propone le linee guida ai soci e offre supporto tecnico per migliorare gli standard produttivi".

a cura della redazione

Ne ha fatta di strada il Consorzio del Caciocavallo Silano DOP, da quel lontano dicembre 1993, anno della sua nascita e dall'ottenimento della Denominazione di Origine Protetta europea, arrivato tre anni dopo e che ha permesso al Caciocavallo Silano di entrare di diritto nel gotha dei prodotti che possono fregiarsi dei marchi di tutela comunitari. Quasi trenta anni in cui i cambiamenti, anche nel settore dell'allevamento e della produzione casearia, sono stati enormi, con una nuova sensibilità verso l'attenzione al benessere animale e all'economia circolare delle aziende; produzioni sempre più green e attente al riutilizzo del materiale di scarto per nuove forme di energia, oggi tematica centrale per tutto il comparto agricolo e dell'allevamento. Il Caciocavallo Silano DOP ha forma ovale o tronco-conica, con testina o senza, con presenza di insenature in corrispondenza della posizione dei legacci. Su ogni forma deve essere impresso termicamente il marchio a fuoco, che raffigura il logo della DOP, unitamente al numero identificativo del produttore, rilasciato dal Consorzio di tutela. Consortium ha incontrato **Vito Pace**, presidente del Consorzio dal maggio 2011.

Presidente Pace, come si è arrivati a ottenere il marchio Caciocavallo Silano DOP?

Il Consorzio è nato tre anni prima di ottenere la denominazione, con lo scopo preciso e principale di tutelare la produzione e iniziare l'iter di ottenimento della DOP. Così, grazie all'iniziativa di alcuni allevatori, nel dicembre del 1993 nacque il Consorzio, che dopo numerosi confronti e riunioni, presentò la domanda per il riconoscimento della DOP al Ministero delle politiche agricole. In seguito a una consultazione con Bruxelles, con Reg. CE 1296/96 il Caciocavallo Silano ottenne l'ambita DOP.

Che tipo di formaggio è il Caciocavallo Silano DOP e qual è il latte utilizzato?

Il Caciocavallo Silano DOP è un formaggio semiduro, a pasta filata, dalla consistenza omogenea e con qualche piccola sfoglia, con una crosta sottile, liscia, di colore giallo paglierino. La superficie può presentare leggere insenature in prossimità dei lacci di legatura. È consentito l'utilizzo di trattamenti delle forme, superficiali, esterni e trasparenti, privi di coloranti. Il latte utilizzato è di diverse razze di vacca come Bruna, Alpina, Frisona, Pezzata, Meticcia e loro incroci, oltre che di Podolica, una tipica razza autoctona delle aree interne dell'Appennino meridionale.

Da quanti soci è formato il Consorzio e quali sono le Regioni che ne fanno parte?

Attualmente i soci sono 20, tutti distribuiti tra le cinque regioni riconosciute e identificate nel disciplinare di produzione: Molise, Campania, Puglia, Basilicata e Calabria. Le zone di produzione del Caciocavallo Silano DOP, comprendono le aree interne delle province di Crotone, Vibo Valentia, Catanzaro e Cosenza, nella regione Calabria; Avellino, Benevento, Caserta e Napoli, nella regione



Vito Pace, presidente del Consorzio Tutela Formaggio Caciocavallo Silano



Campania; Isernia e Campobasso, nella regione Molise; Bari, Taranto e Brindisi, nella regione Puglia; Matera e Potenza nella regione Basilicata. Il mio auspicio, ad ogni modo, è che nel prossimo futuro nel Consorzio possano entrare altre aziende.

Presidente Pace, ci parli brevemente del disciplinare di produzione.

Il disciplinare di produzione è una sorta di bibbia per noi consorziati. Depositato a Bruxelles a suo tempo, rappresenta l'intero processo di lavorazione, minuziosamente definito nella norma, che affonda le sue radici nella più nobile tradizione casearia meridionale. Questo regolamento deve essere osservato minuziosamente dai soci per l'ottenimento del prodotto finito, a partire dalla produzione, fino alla marchiatura e all'etichettatura. Per ottenere un buon prodotto è importante tutto il metodo di lavorazione, a partire dalla mungitura per arrivare a quel prodotto che tutti noi apprezziamo. La base per ogni Caciocavallo Silano DOP è il latte appena munto oppure, all'occorrenza, termizzato nei nostri caseifici, fino a 58 gradi per 30 secondi. Nel caso della termizzazione, il processo è obbligatoriamente indicato nell'etichetta e si tratta di non più di quattro munte consecutive dei due giorni precedenti a quelli del-

la caseificazione, proveniente da allevamenti ubicati nella zona geografica. La fase della mungitura, quindi, è la più delicata, poiché tiene conto della salute e della cura dei nostri animali, rispettando la fisiologia delle vacche e il grande contributo che danno per la realizzazione del vero Caciocavallo Silano DOP. Senza di loro, non potremmo portare il sapore della nostra terra sulle tavole dei tanti estimatori di questo prodotto sparsi nel mondo. Il Caciocavallo Silano DOP è ancora oggi un formaggio lavorato a mano dall'esperienza dei nostri casari, a partire proprio dai primissimi step della produzione il cui procedimento, passato di generazione in generazione, è così antico da essere tuttora protetto dal Consorzio di tutela.

Quali sono i vantaggi che reca il Consorzio di tutela ai suoi associati?

Per i soci, il Consorzio rappresenta un valore aggiunto in ogni suo aspetto. Concretamente si occupa della comunicazione e della tutela del prodotto, propone le linee guida alle aziende associate e offre il proprio supporto tecnico in modo da favorire alle diverse aziende associate il miglioramento dello standard produttivo, con anche il compito di aggiornare periodicamente sulle nuove normative riguardanti il settore della DOP.

Caciocavallo o provolone? Come aiutare il consumatore a riconoscerlo

Generalmente con il termine caciocavallo si indica il formaggio composto da due parti tondeggianti, una più voluminosa a forma di pera e una più piccola come una pallina, con forme che hanno un peso tra 1 kg e 2,5 kg. Il collegamento fra le due parti deriva dalla pressione delle corde che legano le forme quando vengono poste a stagionare appese a coppie, a cavallo di un'asta orizzontale di legno.

Nel caso del Caciocavallo Silano DOP, la denominazione 'silano' si riferisce ovviamente alle origini geografiche del prodotto, legate all'altopiano della Sila. Il consumatore può però facilmente confondersi fra caciocavallo e provolone, che sono due formaggi a pasta filata, tutti e due originari del sud Italia, con caratteristiche simili che li accomunano. La differenza più evidente sta nella forma e nelle dimensioni. Tutti i caciocavalli vengono messi a stagionare appesi a coppie con una corda legata attorno alla strozzatura della forma, ma esistono delle eccezioni,

quali ad esempio il Ragusano DOP, un formaggio siciliano detto anche Caciocavallo ragusano, che però ha la forma di un parallelepipedo. Ma caciocavallo e provolone sono diversi tra di loro soprattutto per la zona di origine: il primo viene principalmente prodotto lungo la fascia dell'Appennino centro-meridionale, mentre il provolone, che può avere dimensioni molto più grandi, ha origini campane, anche se da anni si produce soprattutto nel nord Italia, fatta eccezione il Provolone del Monaco DOP, che viene ancora prodotto in Campania.



**Consorzio Tutela Formaggio
Caciocavallo Silano**

Via Forgitelle
87052 Camigliatello Silano (CS)

www.caciocavallosilano.it

caciocavallosilano@tiscali.it

[f](#) [t](#) [i](#) [#caciocavallosilanoDOP](#)

Il Consorzio di Tutela Formaggio Caciocavallo Silano, nato nel dicembre del 1993, comprende la totalità della filiera DOP del Caciocavallo Silano e si occupa della tutela, della valorizzazione e della vigilanza della Denominazione d'Origine Protetta. Il Consorzio promuove e attua iniziative e ricerche tendenti, nel rispetto della tradizione, al perfezionamento ed al miglioramento qualitativo del formaggio Caciocavallo Silano DOP, dando ai consorziati le necessarie direttive ed adeguata

assistenza di carattere tecnico, anche con prescrizioni e consulenze sull'alimentazione delle vacche produttrici del latte destinato alla trasformazione per il formaggio. Il tutto favorendo l'istruzione professionale delle maestranze. Il Consorzio fornisce assistenza tecnica alle aziende della filiera produttiva del Caciocavallo Silano DOP per favorire il miglioramento dello standard produttivo e aggiorna periodicamente i consorziati sulle nuove normative riguardanti il settore della DOP.

I principali numeri del Consorzio



1993

Anno costituzione
del Consorzio



20

Numero soci
del Consorzio



13 mln €

Valore della
produzione



20,2 mln €

Valore al
consumo



650 mila €

Fatturato
dell'export

Fonte: Consorzio di tutela

Un'iniziativa di particolare successo

Il Consorzio di tutela ha promosso l'utilizzo del Caciocavallo Silano DOP nel mercato tedesco, alla manifestazione fieristica Anuga, a Colonia, invitando il famosissimo e pluripremiato chef stellato Franco Pepe, noto pizzaiolo, per un cooking show dimostrativo allo stand del Consorzio, su come usare questo prodotto con la pizza. La fantasia e la creatività del

maestro pizzaiolo ha conquistato i palati tedeschi, soprattutto con la pizza-calzone "Il Casolare", una pizza a libretto ripiegata e chiusa ai bordi, farcita di Caciocavallo Silano DOP, dal sapore deciso, che ha offerto, a chi ha avuto la fortuna di gustarla, l'esperienza di un intero territorio, quello della dorsale appenninica meridionale.



Orcia DOC, la strategia di crescita del "vino più bello del mondo"



*Il vino è espressione di un territorio
Unesco ad alta vocazione turistica, con
il 65% delle aziende vitivinicole della
DOC impegnate anche nell'ospitalità
con agriturismo o servizi di ristorazione*

La presidente Zamperini: "Promozione e coesione territoriale per diventare l'icona enologica del paesaggio simbolo della Toscana nel mondo".

a cura della redazione

Nata nel febbraio del 2000, l'Orcia DOC raccoglie nella sua area di produzione dodici comuni a sud di Siena (Buonconvento, Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, San Quirico d'Orcia, Trequanda, parte dei territori di Abbazia San Salvatore, Chianciano Terme, Montalcino, San Casciano dei Bagni, Sarteano e Torrita di Siena). Si tratta di un paesaggio culturale iscritto nella lista dei siti Unesco, fatto di spazi agricoli e pastorali, ma anche città, villaggi e case coloniche, solcato dalla via Francigena, costellata di abbazie, locande, santuari e ponti. I Vini Orcia DOC sono espressione di un territorio che è connubio di arte e paesaggio, spazio geografico ed ecosistema, in equilibrio fra le caratteristiche naturali e la testimonianza della gente che vi abita. Il paesaggio duro, accidentato delle crete, si alterna a quello più morbido delle colline con la macchia mediterranea, vigneti e uliveti; la Val d'Orcia è un eccezionale esempio di disegno del paesaggio nel Rinascimento. Il disciplinare di produzione della denominazione prevede le tipologie: "Orcia" (uve rosse con almeno il 60% di Sangiovese) e "Orcia Sangiovese" (con almeno il 90% di Sangiovese) entrambe anche con la menzione Riserva in base a un prolungato invecchiamento (rispettivamente 24 e 30 mesi tra botte di legno e bottiglia). Fanno inoltre parte della DOC il bianco, il rosato e il Vin Santo. A oggi sono 153 gli ettari di vigneti dichiarati su un totale potenziale di 400 ettari. La produzione media annua si attesta intorno alle 255mila bottiglie realizzate dalle circa 60 cantine nel territorio, di cui oltre 30 socie del Consor-

zio di tutela, che dal 2014 ha l'incarico di vigilanza e promozione Erga Omnes nei confronti di tutti i produttori della denominazione. Il Consorzio di tutela si occupa di promuovere la denominazione attraverso azioni varie, dal web alla segnaletica sul territorio, passando per incoming di giornalisti e buyers da tutto il mondo. Sono ormai di riferimento eventi territoriali tra cui proprio l'Orcia Wine Festival.

Dal 2022 a presiedere il Consorzio dei produttori dell'Orcia DOC è la giovanissima **Giulitta Zamperini**. Classe 1990, nata a Siena, ma cresciuta a San Quirico d'Orcia, la nuova presidente del Consorzio della DOC Orcia è perito chimico. L'amore per la terra e per il vino le arrivano dal padre Luca, che ha fondato l'azienda nel 1999. Nel 2011 Giulitta Zamperini è stata tra i fondatori della delegazione Onav Siena, della quale tutt'oggi fa parte.

"Al termine del mio secondo mandato come vicepresidente – racconta a Consortium Giulitta Zamperini – grazie al sostegno dimostratosi dagli altri consiglieri e all'opportunità di crescita che mi è stata data nell'affiancare una presidente come Donatella Cinelli Colombini, ho deciso, seppur con un po' di timore, di rendermi disponibile a questo passaggio di testimone, ottenendo l'incarico per portare avanti insieme al Consiglio, gli importanti obiettivi per la crescita della Denominazione e contando sulla continuità dell'ottimo lavoro svolto sino a oggi dal precedente percorso".

Quali sono gli obiettivi di questa "emergente" denominazione toscana?

Tra i principali obiettivi c'è sicuramente quello della salvaguardia del paesaggio agricolo, uno tra i più belli del mondo, meritatamente sito Unesco. Un paesaggio che crea valore economico e dove si registrano ogni anno, in media circa 1,4 milioni di presenze turistiche, con un milione di escursionisti, molti dei quali sono anche gli stranieri che hanno case di proprietà nella zona. Non a caso il 65% delle aziende vitivinicole dell'Orcia DOC è impegnato anche nell'ospitalità con un agriturismo o un servizio di



*Giulitta Zamperini,
presidente del Consorzio di tutela
del vino a Denominazione di
Origine Orcia*



ristorazione. Senza contare che la maggior parte di queste strutture è come un museo all'aria aperta, un "museo del paesaggio" con punti panoramici unici al mondo.

Ma cosa si intende per "vino più bello del mondo"?

Siamo stati i primi a coniare il termine e da questo punto di vista siamo stati dei visionari che hanno però saputo cogliere l'evoluzione di un territorio che negli ultimi trent'anni si è imposto agli occhi del mondo come esempio di Buongoverno e meta sempre più ambita dai turisti. Occorrerà quindi rafforzare e consolidare il rapporto tra vino, paesaggio ed enoturismo perché essere parte di una DOC che si estende all'interno di un sito Unesco è un onore quanto un onere, e proprio per questo motivo dovremo attivare azioni per intercettare i nuovi consumer che corrispondono al profilo degli "Orcia lovers" partendo dal potenziamento della sinergia tra cantine, strutture ricettive, produttori e, naturalmente, il Consorzio. Il tutto attraverso un'attenta programmazione delle attività pianificate nel tempo.

Quali azioni state portando avanti nello specifico?

Intanto stiamo lavorando molto sulla promozione, anche integrata, del territorio. A questo proposito per esempio abbiamo organizzato un evento dedicato alla stampa generalista e di settore in occasione del Festival del Tartufo delle Crete Senesi. Una dozzina di giornalisti da tutta Italia sono arrivati nel territorio per conoscere i vini, ma soprattutto

le persone che sono alla loro origine e altre eccellenze come il tartufo appunto. A questo abbiamo poi legato una masterclass in novembre, sempre dedicata alla stampa, in questo caso più di settore, per raccontare le "sfumature" del nostro Sangiovese. In questa ottica poi abbiamo già in programma azioni di incoming di stampa entro il primo semestre dell'anno 2023.

Insomma presidente Zamperini, promozione con gioco di squadra sono i vostri segreti per cercare di emergere sempre più.

L'Orcia DOC, secondo il nuovo Consiglio, deve ambire a diventare e ad essere percepita come l'icona enologica del paesaggio simbolo della Toscana nel mondo. Il prossimo mandato consortile sarà caratterizzato anche per l'attivazione di canali di informazione interna e il coinvolgimento diretto di tutti i soci già appartenenti al Consorzio, perché possano sentirsi parte di un ingranaggio indispensabile per il perfetto funzionamento della struttura; d'altra parte, saranno attivate forme di dialogo e coinvolgimento diretto delle aziende che ancora non sono all'interno del Consorzio, per ampliarne la base associativa e crescere nei numeri e nei soci. Per quanto riguarda i progetti, sarà portato avanti e a conclusione il progetto di inserimento della "Toscana" nell'etichetta della DOC, già partito con la precedente amministrazione, per potenziare la riconoscibilità nei mercati esteri. Mentre, come obiettivo più a lungo termine, sarà avviato il percorso per il passaggio da DOC a DOCG.



Consorzio del Vino Orcia
Consorzio di Tutela del Vino a Denominazione di Origine Orcia
 Via Borgo Maestro, 90
 53023 Rocca d'Orcia - Castiglione d'Orcia (SI)
www.consorziovinoorcia.it
info@consorziovinoorcia.it
    #orciadoc

Dopo un primo e parziale riconoscimento del valore dei vini del territorio della Val d'Orcia (con l'introduzione IGT Orcia nel 1995), agli inizi del 2000 è giunta l'importante attribuzione della Denominazione di Origine Controllata, che ha portato subito alla nascita del Consorzio come libera associazione di produttori. Il 25 luglio 2014 il Consorzio del Vino Orcia ha ricevuto dal Ministero delle politiche agricole

il riconoscimento per la vigilanza e la promozione per il vino Orcia DOC. Il Consorzio ha l'obiettivo di tutelare e promuovere l'immagine di questo vino e di diffonderne la conoscenza in Italia e nel mondo, favorendo la partecipazione alle manifestazioni più qualificate a livello nazionale ed internazionale dei produttori associati, ma anche coagulando aziende piccole e grandi in vista di una strategia comune.

I principali numeri del Consorzio



2000

Anno costituzione del Consorzio



30

Numero dei Soci del Consorzio di tutela



2.5 mln €

Valore alla produzione



3 mln €

Valore al consumo



20%

Export sul fatturato

Fonte: Consorzio di tutela

Orcia DOC: la cartolina liquida del territorio

Cantinette a misura di *winelover*: è la strategia di marketing intrapresa dal Consorzio del Vino Orcia, grazie ai finanziamenti legati a un Progetto integrato di filiera (Pif) della Regione Toscana. In tutto il territorio della denominazione infatti, grazie a un accordo tra il Consorzio e quindi le cantine socie e vari altri protagonisti della filiera (supermercati, enoteche, ristoranti, wine bar), sono state distribuite gratuitamente cantinette e contenitori piramidali, a temperatura ottimale per i vini della DOC "più bella del mondo". L'obiettivo è quello di avvicinare

ancora di più il consumatore finale, che per questa denominazione toscana, unico caso in Italia, rappresenta "l'export sotto casa" dal momento che per lo più si tratta di turisti internazionali in visita nel territorio targato Unesco, la Val d'Orcia per l'appunto. All'esterno delle cantinette sono posizionati dei display in cui scorrono le immagini delle cantine alternate al paesaggio e alle città d'arte che costellano l'area di produzione dell'Orcia. La frase sottotitolata in due lingue, parla direttamente ai turisti, rendendo più esplicita l'azione di marketing "Sei nel territorio dell'Orcia, il vino più bello del mondo, bevilo".





ECONOMIA
Focus filiere IG

Da nord a sud, il patrimonio delle patate DOP IGP italiane

IN ITALIA SI MANGIANO MENO PATATE, MA IL CONSUMATORE SCEGLIE LA QUALITÀ DOP IGP

a cura della redazione

Con una produzione mondiale di circa 400 miliardi di chili all'anno la patata è il prodotto ortofrutticolo non cereale numero uno nel mondo, al quarto posto tra gli alimenti agricoli più coltivati sul pianeta dopo mais, riso e frumento (Sandro Fuoco, patatem.it). La facilità della sua coltivazione e il suo grande contenuto energetico l'hanno resa un valido prodotto commerciale per milioni di agricoltori. Fino all'85% della pianta è commestibile per l'uomo, contro il 50% dei cereali.

Originaria dell'America meridionale e centrale, oggi è diffusa ovunque. In Italia, la patata, grazie alla notevole capacità di adattamento agli elementi del clima, può essere coltivata da nord a sud, in diversi periodi dell'anno e a diverse altitudini. Le particolari condizioni climatiche di alcune aree e l'adattabilità della coltura ai cicli extra-stagionali consentono di avere inoltre un calendario di produzione di patate quasi continuo, fino a coprire praticamente tutto l'anno.

I cambiamenti climatici in corso e il previsto calo delle risorse idriche dei prossimi anni, pongono le patate in una posizione vantaggiosa rispetto ad altre colture alimentari perché grazie alle numerose qualità specifiche, possono crescere nelle più svariate condizioni climatiche. A differenza dei principali cereali, solo una parte della produzione di patate entra nel commercio internazionale e i prezzi, in generale, sono determinati dai costi locali di produzione, e non dalla fluttuazione del mercato mondiale. Questo rende la loro coltivazione indicata per la sicurezza alimentare, in quanto può aiutare gli agricoltori a basso reddito e i consumatori vulnerabili, ad attraversare l'attuale momento di instabilità tra l'offerta e la domanda di prodotti alimentari.

La produzione italiana di patate comuni negli ultimi anni varia dai 13 ai 15 milioni di quintali tra patate novelle, da consumo fresco e tuberi destinati all'industria. Un dato in forte calo rispetto a 20 anni fa, quando se ne producevano 20 milioni di quintali. Il trend negativo registrato da alcuni anni nel consumo di patate è imputabile a diversi fattori, fra cui abitudini alimentari che portano a scegliere prodotti considerati più dietetici. Oggi l'escalation dei costi delle materie prime mette a ulteriore rischio il settore delle patate made in Italy e dal comparto viene segnalata la necessità di trovare un punto di equilibrio con i rappresentanti delle catene della grande distribuzione per un approccio condiviso. Il settore risente dell'aumento generalizzato dei costi di energia, trasporti e materiali di imballaggio, nonché dei rincari dei concimi e dell'acqua. Inoltre, la mancanza di risorse idriche

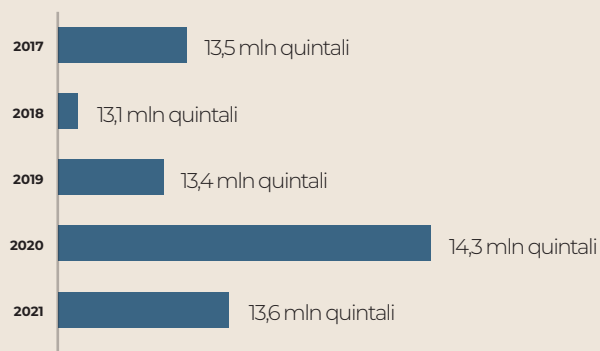
durante la torrida estate 2022, abbinata agli effetti delle alte temperature, sta comportando una significativa diminuzione delle rese produttive di oltre il -15%. Anche la guerra in Ucraina, per diversi motivi, avrà molto probabilmente un notevole impatto sul mercato delle patate.

La produzione pataticola nazionale non è sufficiente rispetto ai consumi interni e l'Italia importa dai 5 ai 7 milioni di quintali all'anno di patate provenienti principalmente da Francia e Germania. Le superfici complessive destinate alla pataticoltura sono calate negli ultimi due decenni, passando da 70 a 50 mila ettari (fonte quotidiano.net/economia).

focus

patate comuni produzione raccolta Italia

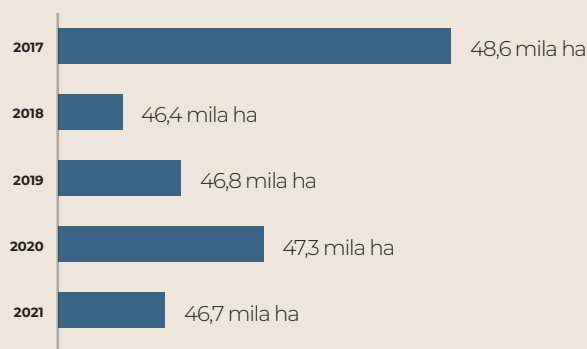
Osservatorio economico della Filiera Pataticola
(Ismea - 2021)



focus

superfici pataticole in Italia

Osservatorio economico della Filiera Pataticola
(Ismea - 2021)



Il trend attuale per la produzione di patate in Italia sembra puntare più sull'eccellenza che sulla quantità e, a fronte di minori consumi, le persone scelgono la qualità. Fra le 319 IG italiane del cibo, la patata, ha ben sei DOP IGP, legate ai territori più vocati per la coltivazione. Nel dicembre 2021 la Borsa Patate felsinea (produttori e commercianti), ha aggiornato il prezzo delle patate destinate allo stoccaggio, fissando

per il secondo anno consecutivo, il valore più elevato mai raggiunto (0,32 euro al kg per il prodotto di prima qualità).

“Un riconoscimento che premia la valorizzazione fatta nell'ambito del contratto quadro con le produzioni di elevata qualità presenti sul mercato e riconosciuti ormai come top di gamma per le patate fresche” come cita una nota della Borsa.

La sostenibilità ambientale è uno degli aspetti produttivi che rappresenta anche una leva di marketing tra le più importanti per le patate di eccellenza DOP e IGP italiane. È il caso di numerose aziende impegnate nella costante e concreta attenzione all'impatto ambientale, ad esempio attraverso impianti a biomasse per la produzione di energia rinnovabile dal biogas, alimentati dagli scarti della lavorazione delle patate, per limitare l'impatto della produzione sugli ecosistemi e sulle risorse naturali, cercando un impegno green in tutti i livelli della filiera: dal campo, allo stabilimento, fino agli imballaggi dei prodotti. Tra il 2010 e il 2016 due nuove DOP e quattro nuove IGP di patate hanno coinvolto più regioni italiane: la Calabria, l'Emilia-Romagna, il Lazio, la Puglia, l'Umbria, le Marche e l'Abruzzo, tracciando un ideale percorso del gusto da nord a sud.

Dal 2010 la Patata della Sila ha ottenuto il marchio IGP ed è coltivata nell'altopiano calabrese all'interno di un territorio piuttosto ristretto. Ha ottime caratteristiche culinarie ed è ideale per essere fritta, grazie alla forte presenza di sostanza secca. Sempre del 2010 è la certificazione DOP della Patata di Bologna, dal sapore delicato e particolarmente versatile. È una produzione economicamente molto interessante sul territorio al punto che esiste una Borsa Patate di Bologna. Nel 2014 viene registrata l'IGP della Patata dell'Alto Viterbese, prodotta dagli anni '70 nell'area intorno al Lago di Bolsena, su terreni vulcanici ricchi di potassio. La Patata Novella di Galatina in Puglia, coltivata nel Salento e sulle coste ioniche, è DOP dal 2015. L'80% dei tuberi della Patata Novella di Galatina DOP è destinato al mercato nord-europeo, in particolare quello tedesco, dove raggiunge le maggiori quotazioni rispetto ad altre varietà di patate novelle e nel quale si posiziona bene nel periodo fra aprile e giugno, quando le scorte di patate del vecchio raccolto locale sono esaurite o in via di esaurimento e non è ancora disponibile il nuovo prodotto. Lo stesso anno ottiene l'IGP la Patata Rossa di Colfiorito coltivata nell'area montana dell'Appennino Umbro-Marchigiano. Con buccia rossa e polpa gialla è una patata coltivata a partire dai 470 metri di altitudine e su terreni silicei. È nota per la compattezza e la tenuta della cottura, adatta per ogni tipo di preparazione. Nel 2016 arriva l'IGP per la Patata del Fucino, in Abruzzo, apprezzata per la sua sapidità e la capacità di conservazione. Si coltiva in diverse varietà, sia a buccia gialla che rossa, sopra i 600 metri di altitudine in 9 comuni della provincia dell'Aquila.

Il punto sulle produzioni di patate DOP IGP in Italia con i Consorzi di tutela



Patata del Fucino IGP

Favorevoli agli impianti a biomasse per produrre energia rinnovabile dal biogas, ma solo se di dimensioni contenute

Il Consorzio di Tutela Patata del Fucino IGP è stato costituito nel 2016, riconosciuto nel 2017, e rappresenta oltre l'80% della produzione certificata IGP. I produttori sono riuniti nel Consorzio per la valorizzazione di questo tubero, che in Abruzzo era originariamente conosciuto come 'Patata di Avezzano', poi registrata nel 2016 con il nome di Patata del Fucino IGP. Il prosciugamento e la bonifica del lago Fucino – voluto nella seconda metà del XIX secolo da Alessandro Torlonia – permise la coltivazione di patate, cereali, barbabietole da zucchero e altri prodotti orticoli come la Carota dell'Altopiano del Fucino, registrata IGP nel 2007, su una superficie iniziale di circa 15.000 ettari. La trasformazione lago-pianura ebbe nel territorio marsicano delle forti ripercussioni di carattere sociale, culturale ed economico. A cominciare dagli anni '60 l'avvento dell'imprenditoria, affiancata all'agricoltura di tipo tradizionale, trasformò l'economia della zona, grazie anche al miglioramento delle infrastrutture. **Mario Nucci** è il direttore del Consorzio di Tutela Patata del Fucino IGP.

Direttore, c'è stato incremento di associati negli anni?

Direi proprio di sì, attualmente contiamo 238 associati. Nel 2017 abbiamo iniziato su una coltivazione di 135 ettari, attualmente, nel 2022, siamo arrivati a coltivare una superficie registrata di 780 ettari.



Sulla destra Mario Nucci, direttore del Consorzio di Tutela Patata del Fucino

Gli agricoltori sono favorevoli alla certificazione?

Certamente, in considerazione del notevole impegno nella coltivazione. Il Consorzio associa produttori e confezionatori iscritti al piano dei controlli, uniti per tutelare la qualità, la storicità, l'appartenenza al territorio di provenienza.

Quanto è impegnato il vostro Consorzio nell'attenzione alla sostenibilità ambientale?

Il sistema di contratto adottato dal Consorzio garantisce sia il prodotto che l'ambiente. La sostenibilità costituisce un obiettivo irrinunciabile, con l'applicazione di tecniche di coltivazione e confezionamento a basso impatto ambientale. L'obbligo della rotazione quadriennale è un impegno concreto sulla sostenibilità ambientale.

Qual è la posizione del vostro Consorzio verso gli impianti a biomasse per la produzione di energia rinnovabile dal biogas alimentato dagli scarti della lavorazione delle patate?

Nulla *quaestio* sull'utilizzo di piccoli impianti limitati al fabbisogno energetico delle aziende confezionatrici. Non siamo favorevoli invece a grandi impianti che hanno bisogno di grossi quantitativi e di conseguenza vengono utilizzati anche da altri "scarti", tipo rifiuti urbani, che arrivano da città non vicine alla zona agricola di produzione, con un traffico di mezzi che causerebbe inquinamento.

Sono remunerative per i coltivatori le pratiche agromonomiche definite "naturali" o "a basso impatto", sia nella concimazione sia nella difesa da insetti e malattie?

A livello economico incidono sicuramente, ma ci si augura una maggiore remunerazione da un prodotto di qualità come la Patata del Fucino IGP.

Avete collaborazioni con centri di ricerca e Università per la sperimentazione e lo sviluppo di nuove tecnologie, con l'obiettivo di definire tecniche culturali sempre più efficienti e sostenibili?

Abbiamo un'ottima collaborazione con la Facoltà di Microbiologia dell'Università dell'Aquila con progetti di ricerca innovativi, tra cui il deposito di un brevetto con un nuovo metodo di tecnica culturale, con l'utilizzo di prodotti solubilizzatori di macro e micro elementi.

La siccità e l'attuale situazione di cambiamento climatico influiscono molto anche sulla coltivazione delle patate?

Per adesso non è un problema, perché il territorio di produzione è in una zona a 800 metri sul livello del mare e nell'alveo di un lago – prosciugato grazie a una soluzione ingegneristica straordinaria – in cui è stata effettuata una canalizzazione non finalizzata a far defluire le acque, ma studiata per farle rimanere nei canali, creando una continua umidità nel sottosuolo. Per la coltivazione delle patate, sono sufficienti solo due irrigazioni, che da sole garantiscono un ottimo prodotto come le Patate del Fucino IGP.



Patata dell'Alto Viterbese IGP

I cambiamenti climatici incidono molto sulla produzione: le alte temperature del giorno bloccano la crescita delle piante

Nei campi che circondano il lago di Bolsena e sulle colline circostanti, la patata è stata coltivata per centinaia di anni. Un prodotto che si è subito adattato a un territorio di origine vulcanica, ricco di potassio e di elementi chimici di primaria importanza per la produzione di tuberi di qualità. Lo speciale microclima dovuto al bacino lacustre e le componenti minerali del terreno conferiscono al prodotto specificità che lo contraddistinguono sui mercati nazionali. Dal 2014 la Patata dell'Alto Viterbese ha ottenuto la denominazione IGP. Il COPAVIT (Consorzio della Patata Alto Viterbese) oggi rappresenta un'importante realtà del comparto agroalimentare della Tuscia, con 5 cooperative e circa 150 aziende associate che operano nei comuni di San Lorenzo Nuovo, Bolsena, Grotte di Castro, Gradoli, Acquapendente e Latera. Consortium ha intervistato **Stefano Broccatelli**, presidente del Consorzio Patata dell'Alto Viterbese IGP.

Presidente Broccatelli, gli agricoltori sono favorevoli alla certificazione?

Sinceramente vivono ancora la certificazione come un peso, a causa dei troppi adempimenti burocratici; il problema non è adeguarsi al disciplinare per la produzione – anche il prodotto non IGP di fatto viene coltivato allo stesso modo – il problema è la burocrazia necessaria per ottenere la certificazione che scoraggia molti dei nostri produttori.

Quanto è impegnato il vostro Consorzio nell'attenzione alla sostenibilità ambientale?

La sensibilità ambientale c'è per quello che è possibile: tutte le nostre cooperative fanno la lotta integrata e come Consorzio siamo certificati per lavorare il biologico. Seguiamo le linee nazionali, cerchiamo di stare attenti. Quest'anno sono stati necessari pochi trattamenti, niente insetti e niente malattie fungine, forse anche per-

ché non ha piovuto. Sono stati necessari solo trattamenti di copertura.

Che posizione avete verso gli impianti a biomasse per la produzione di energia rinnovabile dal biogas alimentato dagli scarti della lavorazione delle patate?

Come Consorzio avevamo il progetto di realizzare un impianto, ma non abbiamo ancora trovato i finanziamenti. Per adesso ci stiamo appoggiando a impianti esterni dove smaltiamo gratuitamente i nostri rifiuti, ma abbiamo il costo del trasporto. Realizzarne uno nostro è un progetto che è sempre nelle nostre ambizioni, diventerebbe un guadagno, avremmo energia per autoconsumo.

Collaborate con centri di ricerca e Università per la sperimentazione e lo sviluppo di nuove tecnologie, con l'obiettivo di definire tecniche colturali sempre più efficienti e sostenibili?

Collaboriamo da anni con la facoltà di Agraria dell'Università della Tuscia, adesso è in corso un progetto sul prodotto semi disidratato che sarà finito nel 2023; sempre con l'Università della Tuscia siamo riusciti a mettere a punto le patate di IV gamma, destinate al canale Horeca con conservazione naturale: fresche, lavate, asciugate, tagliate e confezionate, pronte per essere cucinate. Questo tipo di lavorazione sta funzionando molto bene per mense, ospedali e ristorazione. Lavoriamo molto su Roma e siamo davvero soddisfatti.

La siccità influisce molto anche sulla coltivazione delle patate? Quanto incide l'attuale situazione di cambiamento climatico sul vostro settore?

La siccità influisce moltissimo, avremo produzione bassissima con solo patate piccole. Per noi il problema non è l'acqua, c'è il Consorzio di bonifica, i terreni sono tutti irrigui, ma con queste temperature le piante sono dormienti, anche se irrigate stanno ferme a causa del forte caldo durante il giorno. Sono bloccate tutto il giorno, riprendono un pochino solo all'alba e al tramonto quando si abbassano le temperature. Anche se annaffiamo si è





bloccata la crescita, non facendo la fotosintesi, la pianta non metabolizza. Siamo stati per un mese su una media di 35 gradi, ma abbiamo toccato anche 39 gradi.

Quanta parte della vostra produzione è destinata all'export? Come sono stati gli ultimi anni?

Noi abbiamo un mercato esclusivamente italiano, il Covid ci ha danneggiato tantissimo perché lavoriamo prevalentemente con il canale Horeca e con la pandemia le mense hanno chiuso, molti lavoratori sono ancora in smart working. Da 650 quintali di patate al mese pre Covid, adesso siamo scesi sui 350 quintali; stiamo cercando altri mercati Horeca privati, gruppi di acquisto, abbiamo una proposta in Svizzera, ma è difficile. Per noi la contrazione delle vendite non è stata causata da un diffuso stile di vita wellness, su di noi hanno pesato le chiusure delle aziende che fornivano mense.



Patata della Sila IGP

Dalla rete di monitoraggio alla ricerca su indicatori ambientali il forte impegno per la sostenibilità

Il Consorzio di tutela della Patata della Sila IGP si è costituito nel maggio 2012. I soci iscritti sono 27 e rappresentano il 66% della produzione. Nel 2021 la produzione valorizzata sui mercati è stata di circa 13.000 tonnellate con un valore alla produzione di circa 4,2 milioni di euro e 19 milioni al consumo finale. Il 90% della produzione è distribuito dalla GDO e la totalità del prodotto è venduta in Italia. **Pietro Tarasi** è presidente del Consorzio di tutela Patata della Sila IGP.

Presidente Tarasi, avete quote di mercato destinate all'export?

No, nulla è destinato all'export. La produzione della Sila è autunnale e quindi in linea con le produzioni Nord Europee che rendono difficile la penetrazione del nostro prodotto nei mercati stranieri.



Pietro Tarasi, presidente del Consorzio di tutela Patata della Sila IGP

Quanto prodotto certificate?

La certificazione ha avuto notevoli incrementi negli ultimi anni, investendo circa 650 ettari dell'areale, pari al 50% della superficie coltivata a patate sull'altopiano della Sila.

Qual è l'atteggiamento del vostro Consorzio nei confronti della sostenibilità ambientale?

Il Consorzio ha investito molto nella sostenibilità ambientale, promuovendo una serie di collaborazioni con l'ente Parco Nazionale della Sila e l'Università della Calabria, costruendo una rete di monitoraggio ambientale allo scopo di ridurre l'uso di fitofarmaci e razionalizzare l'utilizzo dell'acqua di irrigazione. Sempre con il Parco, l'Arsac e l'Università, si sono sviluppate ricerche su alcuni indicatori ambientali, quali la presenza di coleotteri nei coltivi o di impollinatori. Si stanno monitorando le patologie fungine e sperimentando tecniche di *cover crop*. Tutto ciò nell'ottica di ridurre gli impatti ambientali locali e per un più razionale utilizzo dei fitofarmaci e dei concimi che seguono un disciplinare di produzione volto alla gestione dei materiali al minimo, sia per alleviare i costi, sia per ridurre la pressione sui territori. Del resto la nostra patata è coltivata in un ambiente di pregio come il parco nazionale della Sila, che conferisce al prodotto le caratteristiche organolettiche che lo rendono particolarmente distinto nel panorama delle produzioni nazionali e, pur coprendo solo il 2% della superficie coltivata dell'areale, richiede particolare cura e attenzione.

Quanto influiscono sulla vostra produzione i cambiamenti climatici?

L'aumentata incidenza dei cambiamenti climatici e le ripetute siccità che hanno caratterizzato le ultime estati, iniziano a destare preoccupazione e spesso rischiano di generare conflitti tra gli agricoltori. Per questo motivo è posta la massima attenzione sullo studio degli andamenti climatici e sul monitoraggio delle acque di superficie. Per quanto riguarda gli scarti di lavorazione, inviamo tutto il prodotto a impianti di biomasse dislocati nelle vicinanze della zona di produzione. Ultimamente, vista la concentrazione della produzione, si sta valutando la possibilità di un impianto di biomasse in loco. Inoltre, le aziende investono molto nell'utilizzo di pannelli fotovoltaici sui tetti dei capannoni.



Patata Novella di Galatina DOP

Con l'80% di export, la Patata Novella di Galatina DOP è al primo posto dell'export ortofrutticolo della provincia di Lecce

La Patata Novella di Galatina, iscritta nel registro europeo delle DOP dal 2014, oltre che a Galatina, viene prodotta anche in altri comuni del Salento, dove la varietà

Sieglinde salentina può esprimere le sue potenzialità di sviluppo per le caratteristiche dei terreni e la natura sabbiosa delle terre di coltivazione. La Patata Novella di Galatina DOP si presenta a buccia gialla o bruno-rossastra e a pasta giallognola, ha una forma allungata o ovale, di grandezza media, con buccia uniforme, facile allo sfaldamento ma priva di screpolature e, a causa della presenza di residui terrosi derivanti dalla coltivazione nelle terre rosse, può assumere un colore ruggine-cioccolato. La polpa è di colore giallognolo e ha una consistenza soda. L'intuizione di dedicarsi alla coltivazione della Patata Novella di Galatina risale al secondo dopoguerra e, all'inizio, la coltivazione interessava esclusivamente il comune salentino di Galatina, per poi estendersi anche ai comuni limitrofi, fino a diffondersi dalla costa adriatica a quella ionica. Interessante notare come lo sbocco commerciale principale della Patata Novella di Galatina DOP sia all'estero, in particolare nel Nord Europa, con più dell'80% dell'esportazione riservata ai mercati tedeschi, mentre la quota di mercato nazionale è quasi trascurabile. In Germania, la Patata Novella di Galatina DOP raggiunge quotazioni maggiori rispetto ad altre varietà di patate novelle prodotte in diverse zone dell'Italia meridionale e si posiziona particolarmente bene nel periodo di tempo fra aprile e giugno, quando le scorte di patate del vecchio raccolto tedesco sono esaurite o in via di esaurimento e non è ancora disponibile il nuovo prodotto locale. L'80% di export è un dato che pone la Patata Novella di Galatina DOP al primo posto per le esportazioni ortofrutticole della provincia di Lecce. La DOP costituisce un elemento di preferenza per il consumatore, per il richiamo alla cultura e alla tradizione e per la visibilità di tutto il settore. Il consumatore cerca sempre più sicurezza nelle sue scelte e la tracciabilità dal campo alla tavola esercita un elevato potere di rassicurazione. Per la filiera sarebbe importante costituire un Consorzio di tutela per regolamentare la produzione, mantenere una migliore remunerazione del produttore e informare meglio il consumatore sulle caratteristiche organolettiche e qualitative della Sieglinde salentina.

Come dichiara **Enzo Manni**, presidente dell'Associazione Produttori Patate Novelle di Galatina: "La DOP per la Patata Novella di Galatina è una straordinaria opportunità di sviluppo per il territorio".



Patata Rossa di Colfiorito IGP



Un successo iniziato negli anni 60, quando questa coltivazione ha completamente soppiantato quella della patata a pasta bianca

La Patata Rossa di Colfiorito IGP si riferisce al tubero maturo, a buccia rossa e polpa giallo-chiara, della specie *Solanum Tuberosum*. La zona di produzione ricade nell'area montana dell'Appennino Umbro-Marchigiano e comprende alcuni comuni delle province di Perugia, nella regione Umbria, e di Macerata, nella regione Marche. La Patata Rossa di Colfiorito IGP è caratterizzata da buccia rossa, opaca, sottile e ruvida, con polpa consistente giallo paglierino. Le prime testimonianze della coltivazione della patata rossa nella zona degli altipiani di Colfiorito e di Casenove risalgono alla seconda metà del XVIII secolo, quando la zona era una tappa obbligatoria per gli eserciti che dovevano raggiungere le Marche, e probabilmente la patata venne portata proprio dalle truppe imperiali durante il loro passaggio nello Stato Pontificio e nella successiva occupazione francese nel periodo napoleonico. Gli eserciti infatti facevano largo consumo della patata a livello alimentare. Per mantenere intatte le sue caratteristiche, la Patata Rossa di Colfiorito IGP deve essere conservata al riparo dalla luce e a bassa temperatura. Dal 1978, annualmente, nel mese di agosto, si svolge la sagra della Patata Rossa di Colfiorito IGP, che è la migliore occasione per gustare le moltissime preparazioni possibili. La stretta collaborazione con l'Ente Parco di Colfiorito (un parco regionale che è nato intorno a una palude, oggi di importanza internazionale sia dal punto di vista botanico che zoologico), ha fatto riscoprire il fascino di queste terre. La Patata Rossa di Colfiorito IGP ha contribuito in maniera sostanziale allo sviluppo della zona degli altipiani. Coltivata più intensivamente dal 1963, nel giro di pochi anni la patata a pasta rossa ha sostituito completamente la coltivazione della patata a pasta bianca che era tradizionale di quest'area geografica, qualità oggi preferita da tutti gli agricoltori della zona, perché molto più adatta alle condizioni climatiche e ambientali degli altipiani, con zone piovose, terreni sabbiosi e temperature basse; ha inoltre un'ottima resistenza ai parassiti e alle malattie. Da disciplinare, la Patata Rossa di Colfiorito IGP deve essere coltivata a un'altitudine uguale o maggiore di 470 metri, nell'area montana dell'Appennino Umbro-Marchigiano, tra l'area est della provincia di Perugia e l'area ovest della provincia di Macerata.



ITCA

ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane



La resilienza del vino italiano in Angola

La crescita del vino italiano, le potenzialità e l'interesse del mercato, nonostante la pandemia e la crisi economica

a cura di ICE Luanda - Angola

Uno dei prodotti capaci di resistere alla pandemia e alle varie crisi del mercato angolano, è stato sicuramente il vino, capace di restare a tavola dei consumatori indipendentemente dai vari fattori esterni che influenzano sia la produzione che la distribuzione.

In Angola, come in tutto il mondo, la pandemia ha avuto un impatto importante sul commercio del settore agro-alimentare, impatto relativamente minore per quanto riguarda le bevande. Come rivelano i dati sulla quantità di vino importato negli ultimi anni: 29,18 milioni di euro nel 2021 e 30,14 milioni di euro nel 2020, mentre nel 2019, prima della pandemia, l'Angola ha registrato un import di 42,59 milioni di euro, con grande predominanza dei vini portoghesi, che hanno una quota di mercato sempre superiore all'80% (86% nel 2019 e nel 2020, 82% nel 2021), secondo i dati della piattaforma Trade Data Monitor.

La variazione negativa del -29,23% dal

2019 al 2020 (-12.449.464 euro nel valore totale dell'import), non dipende soltanto dalla pandemia, ma soprattutto dalla crisi del prezzo del petrolio, principale prodotto di esportazione del Paese, che attualmente rappresenta il 95,3% delle esportazioni angolane, secondo i dati dell'Istituto Nazionale di Statistiche (www.ine.gov.ao).

Italia terzo fornitore di vino, prodotto chiave per promuovere il made in Italy nel Paese

La crisi del petrolio ha avuto un impatto significativo nel bilancio del Paese, considerata la riduzione della capacità di ottenimento di valuta estera proveniente dalle esportazioni, che ha influenzato non poco la capacità di importazione delle aziende locali. Infatti, solamente nel 2022, conside-

petrolio dovuto alla guerra in Ucraina, il Paese ha riacquisito la capacità di importazione di un tempo, avendo più disponibilità di valuta estera, derivante dall'export della sua commodity principale.

A prescindere da queste oscillazioni accentuate, al vino italiano va data una nota positiva, perché nonostante la variazione negativa del -34,4% dal 2019 al 2020, passando dai 956mila euro di export di vino per l'Angola nel 2019 ai 627mila euro nel 2020, ha registrato un aumento considerevole nel 2021, con una variazione positiva del +95,17%, per un totale di 1,22 milioni di euro, occupando adesso il terzo posto tra i principali partner commerciali del settore vinicolo.

La quota di mercato attualmente occupata dall'Italia è del 4,2%, che anche se apparentemente irrisoria, è decisamente importante, considerando che il mercato locale è storicamente dominato dal vino portoghese, anche

per motivi culturali, essendo l'Angola un ex colonia del Portogallo. Per capire meglio l'importanza della quota italiana, è sufficiente constatare che anche il Sudafrica, importante partner commerciale dell'Angola soprattutto per motivi di vicinanza geografica e grande produttore di vino a livello mondiale, occupa solamente una quota del 4,9%, non molto lontana da quella italiana.

Tra le categorie di vini italiani più apprezzati localmente, spiccano il Moscato e il Lambrusco, che si trovano in vendita pressoché in tutti i negozi di commercio di bevande alcoliche. La grande disponibilità e presenza di questi prodotti è basata sul fatto che il consumatore medio angolano ha una preferenza per i vini dolci e fruttati, considerando anche il numero elevato di consumatori di giovane età, sotto i 35 anni, che rappresentano più del 70% della popolazione, secondo i dati dell'Istituto Nazionale di Statistiche. Gli spumanti, in generale, rappresentano i vini più acquistati dagli importatori angolani, anche se il consumo dei vini fermi è in continua crescita.

Il vino in Angola viene commercializzato perlopiù nei supermercati e nelle cantine sparse un po' per tutto il Paese, non essendoci in vigore legislazioni che limitino il commercio di bevande alcoliche. Molto comune anche la vendita di vino nel mercato informale, dove il commercio viene effettuato senza lo scrupoloso rispetto delle normative tributarie e sanitarie, e perciò l'attenzione principale dei commercianti e degli acquirenti è indirizzata al prezzo del prodotto, di solito molto ridotto rispetto al

mercato formale. Il vino italiano, comunque, è posizionato quasi esclusivamente nel mercato formale, ad eccezione degli spumanti (in particolare il Moscato) che si possono trovare anche nel mercato informale. È in crescita anche il commercio di vino nei canali e-commerce, anche se i numeri sono ancora lontani da quelli dei negozi fisici.

Nonostante i quantitativi importati siano in costante aumento, i buyer locali si imbattono di frequente con le normative tributarie considerate penalizzanti per le aziende del settore. Infatti, per l'arrivo del prodotto, a parte la necessità di superare una procedura doganale lunga e burocratica, sono previste spese relativamente alte per l'importatore, con dazi doganali pari al 50% del valore della fattura, a cui si aggiungono le accise all'8%, l'IVA al 14% e gli emolumenti al 2%. Considerando l'inflazione locale significativamente elevata, superiore al 25% ogni anno (27% nel 2021), e i vari passaggi da importatori, distributori e commercianti al dettaglio, il prezzo della bottiglia non di rado supera il 100% del valore dell'acquisto dall'esportatore.

L'Ufficio ICE di Luanda ha individuato il vino come uno dei prodotti su cui puntare per promuovere il made in Italy localmente, tenendo conto del potenziale e dell'interesse del mercato. A questo fine, vengono svolte varie iniziative per promuovere il vino in loco, come corner nei supermercati, sessioni di formazione sul vino italiano rivolta agli importatori locali, incontri B2B, missioni in Italia per favorire contatti con potenziali esportatori.



Quadro dell'export di vino per l'Angola per Paesi




24 mln €
PORTOGALLO
(Quota merc. 82,9 %)


1,4 mln €
SUDAFRICA
(Quota merc. 4,95 %)


1,2 mln €
ITALIA
(Quota merc. 4,2 %)


1,1 mln €
SPAGNA (Dogana)
(Quota merc. 3,95 %)


1,0 mln €
FRANCIA (Dogana)
(Quota merc. 3,52 %)


0,57 mln €
KOSOVO
(Quota merc. 0,2 %)


0,37 mln €
CILE
(Quota merc. 0,13 %)


0,29 mln €
NAMIBIA
(Quota merc. 0,1 %)


0,14 mln €
BELGIO
(Quota merc. 0,05 %)


0,017 mln €
UNGHERIA
(Quota merc. 0,01 %)

sistema IG

Dati e novità del sistema italiano DOP IGP



Nomine nel mondo DOP IGP

In questa sezione si segnalano i Consorzi di tutela e le associazioni di riferimento del settore che nel periodo ottobre - dicembre 2022 hanno rinnovato i propri organismi.



CONSORZI CIBO



Giorgio Salimbeni (1) rieletto presidente del Consorzio per la Tutela delle IGP Clementine di Calabria; **Riccardo Pastore** (2) è il primo direttore del Consorzio per la tutela del Pecorino Romano; **Salvatore Daino** (3) nominato presidente del Consorzio di Tutela dell'Arancia di Ribera DOP.

CONSORZI VINO



Francesco Mazzei (4) confermato alla guida di A.VI.TO, l'Associazione Vini Toscani DOP e IGP; **Federico Giuntini Masseti** (5) eletto presidente del Consorzio Chianti Rufina; **Benedetto Renda** (6) nominato presidente del Consorzio per la Tutela del Vino Marsala.

*Nuovi ingressi nel Comitato Scientifico della Fondazione Qualivita. **Dario Bagarella** (7) e **Lorenzo D'Archi** (8), esperti in certificazione, entrano a far parte del board scientifico della Fondazione.*

Eliminati i criteri discriminatori per la promozione UE di carne rossa e salumi

La Commissione Europea ha eliminato i criteri discriminatori per la Promozione di carne rossa, salumi e vino, previsti nella bozza del Programma di Lavoro Annuale 2023. Inoltre, il budget per la Promozione delle IG nel mercato interno è stato aumentato di 2 milioni di euro, raggiungendo così un plafond di 7 milioni di euro. Evitato quindi il pericolo incombente su numerosi prodotti agroalimentari simbolo del made in Italy, a cui si aggiunge l'accoglimento della richiesta italiana di destinare più risorse alle Indicazioni Geografiche. Risultato importante raggiunto grazie al virtuoso e deciso lavoro del Ministro Francesco Lollobrigida, che, dopo pochi giorni dall'insediamento, aveva manifestato l'opposizione a tali criteri durante la riunione del 28 ottobre del Comitato degli Stati membri per l'OCM. Intervento che era stato invocato a gran voce da Origin Italia, che aveva chiesto di votare contro i criteri penalizzanti introdotti dalla Commissione, per difendere i prodotti italiani ormai oggetto di continui attacchi da parte di numerose politiche europee.



Il Consorzio Olio di Roma IGP adotta il Passaporto digitale e i nuovi contrassegni del Poligrafico dello Stato

Il Consorzio Olio di Roma IGP, in partenariato con il Poligrafico e Zecca dello Stato e Agroqualità, ha presentato alla stampa il nuovo sistema di garanzia che prevede l'adozione del Passaporto Digitale, i contrassegni antifrode e l'ingresso dei produttori certificati nel sistema Trust Your Food®, che dispone di una app dedicata. “L’innovazione digitale è una grande arma anti-pirateria, e noi abbiamo scelto il sistema offerto dal Poligrafico dello Stato per affermare e garantire l’autenticità dei nostri prodotti soprattutto sui mercati esteri, in particolare su quello statunitense, che sta già richiedendo quantità importanti di Olio di Roma IGP” ha dichiarato **David Granieri**, presidente del Consorzio Olio di Roma IGP. Accanto a lui **Sabrina Alfonsi**, Assessore all’ Agricoltura del Comune di Roma, ha sottolineato come “l’Olio IGP di Roma è un inizio importante per affermare la personalità della Capitale nei mercati esteri, ma anche nel grande sistema alimentare e della ristorazione che accoglie ogni anno milioni di visitatori”. Il Passaporto Digitale e il sistema integrato di tracciabilità presentato dall’Amministratore Delegato e Direttore Generale dell’Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato **Francesca Reich** che ha dichiarato: “Il Poligrafico ha realizzato un potente strumento, il Passaporto Digitale, che garantisce nuove opportunità di difesa e valorizzazione per i prodotti di qualità certificata. Provenienza, autenticità e tracciabilità del prodotto sono assicurate da un contrassegno, immediatamente riconoscibile e anticontraffazione, e da un’app – Trust your Food® – che interagendo con il contrassegno apre uno spazio di comunicazione diretto ed innovativo fra Produttore e Consumatore”. Enrico De Micheli, Amministratore Delegato di Agroqualità, l’Ente di Certificazione incaricato del controllo dell’Olio di Roma IGP, ha completato la presentazione illustrando come il sistema di tracciabilità digitale si integra in modo ottimale con la procedura di certificazione già in atto, fornendo in tempo reale informazioni sui lotti di prodotto e sulla provenienza ai consumatori e ai clienti professionali. “L’olio di Roma è il primo olio a denominazione ad adottare questo sistema, a garanzia dell’autenticità e della qualità del prodotto”.



Dal 1° gennaio 2023 fascetta di Stato sulle bottiglie di Primitivo di Manduria DOP

Dal 2023 i vini Primitivo di Manduria DOP e Primitivo di Manduria DOP Riserva, per essere immessi in commercio, dovranno essere muniti del contrassegno di Stato. Un ulteriore sistema a garanzia dell’autenticità, volto alla tutela di produttori e consumatori delle bottiglie a marchio DOC, accompagnerà i vini del rosso pugliese per tracciare tutte le fasi di vita di ciascuna bottiglia. Un percorso già avviato che ha riguardato il Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOP e quindi, dal primo gennaio, tutte le tipologie del Primitivo di Manduria avranno il contrassegno di Stato. “La scelta traccia un percorso obbligato volto alla massima tutela della nostra denominazione che rappresenta uno dei compiti fondamentali della nostra attività – commenta **Novella Pastorelli**, presidente del Consorzio di tutela – completando un iter che consentirà di tracciare tutte le fasi della vita delle nostre produzioni. La nostra scelta testimonia un processo di rigenerazione realizzato da un sistema di imprese – attualmente sono 67 le aziende socie e 160 gli imbottiglieri – che si è posto di portare all’interno di un bicchiere di Primitivo di Manduria il lavoro dei viticoltori, le peculiarità di un vitigno autoctono e il proprio sistema endogeno. L’introduzione delle fascette di Stato ha come scopo quello di proteggere il nostro vino in Italia ma soprattutto all’estero”. Il nuovo sistema sarà gestito da **Agroqualità**, società di certificazione specializzata nel settore agroalimentare del Gruppo Rina e del Sistema Camerale Italiano e le fascette saranno stampate dall’Istituto **Poligrafico e Zecca dello Stato**, utilizzano particolari sistemi di sicurezza che certificano l’autenticità del prodotto e contengono sistemi anticontraffazione visibili e invisibili con tracciabilità gestita da banche dati. Sono forniti da una indicazione di serie alfanumerica e di un numero di identificazione progressivo che identifica ogni singola bottiglia immessa al consumo.

normativa IG

Le principali novità normative comunitarie e nazionali da ottobre a dicembre 2022



Legislazione europea – prodotti italiani



NUOVA REGISTRAZIONE

Pizza Napoletana STG – iscrizione di un nome nel registro delle specialità tradizionali garantite – GUUE L 307 del 28/11/2022

MODIFICA DISCIPLINARE

Olio Campania IGP – Olio EVO – Pubblicazione di una domanda di registrazione - GUUE C 448 del 25/11/2022

Grappa della Valle d'Aosta IG – Pubblicazione di una domanda di registrazione - GUUE C 429 del 11/11/2022



MODIFICA DISCIPLINARE

Custoza DOP – Approvazione modifica al disciplinare di produzione - GUUE L 314 del 06/12/2022

Ricotta di Bufala Campana DOP – Approvazione modifica non minore al disciplinare di produzione - GUUE C 452 del 29/11/2022

Prosciutto di Parma DOP – Pubblicazione domanda di approvazione di una modifica non minore al disciplinare di produzione - GUUE C 429 del 11/11/2022

Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP – Pubblicazione domanda di approvazione di una modifica non minore al disciplinare di produzione - GUUE C 410 del 26/10/2022

Chianti Classico DOP – Approvazione modifica non minore al disciplinare di produzione - GUUE L 275 del 25/10/2022

Roero DOP – Approvazione modifica al disciplinare di produzione - GUUE L 275 del 25/10/2022

Rocaverano DOP – Pubblicazione domanda di approvazione di una modifica non minore al disciplinare di produzione - GUUE C 397 del 17/10/2022

Colline di Romagna DOP – Olio EVO - Pubblicazione domanda di approvazione di una modifica non minore al disciplinare di produzione - GUUE C 397 del 17/10/2022

Vicenza DOP – Approvazione modifica al disciplinare di produzione - GUUE L 268 del 14/10/2022



Sicilia DOP – Approvazione modifica non minore al disciplinare di produzione - GUUE L 268 del 14/10/2022

Scalogni di Romagna IGP – Approvazione modifica non minore al disciplinare di produzione - GUUE L 266 del 13/10/2022

Murazzano DOP – Approvazione modifica non minore al disciplinare di produzione - GUUE L 263 del 10/10/2022

Romagna DOP – Pubblicazione domanda di approvazione di una modifica non minore al disciplinare di produzione - GUUE C 386 del 07/10/2022

Colli Bolognesi Classico Pignoletto DOP – Pubblicazione domanda di approvazione di una modifica non minore al disciplinare di produzione - GUUE C 379 del 03/10/2022

Pane Toscano DOP - Pubblicazione domanda di approvazione di una modifica non minore al disciplinare di produzione - GUUE C 372 del 29/09/2022





UE-Sud Corea

In occasione della decima riunione del comitato per il commercio nell'ambito dell'accordo di libero scambio UE-Corea, svoltasi a Bruxelles, il vicepresidente esecutivo Dombrovskis e il ministro del Commercio coreano Ahn Dukgeun hanno firmato la decisione di proteggere altre 44 IG dell'UE in Sud Corea e 41 IG coreane nell'UE.



UE-Cile

Conclusi i negoziati sull'accordo quadro avanzato UE-Cile in un incontro cui hanno partecipato il Vicepresidente esecutivo e Commissario per il Commercio Valdis Dombrovskis, l'Alto rappresentante/Vicepresidente Josep Borrell e la Ministra degli Affari esteri cilena Antonia Urrejola. L'accordo proteggerà 216 nomi di IG dell'UE per prodotti alimentari in Cile e 18 IG per prodotti alimentari dal Cile nell'UE.



UE-Cina

Conformemente all'accordo tra l'Unione europea e il governo della Repubblica popolare cinese sulla cooperazione in materia di indicazioni geografiche e sulla loro protezione, l'Unione europea sta attualmente preparando la protezione delle 175 indicazioni geografiche cinesi elencate nell'allegato V dell'accordo.

Legislazione italiana

INCARICO CONSORZI

Sicilia IGP – Olio EVO, riconoscimento del Consorzio - GURI n. 287 del 09/12/2022

Vermentino di Gallura DOP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 286 del 07/12/2022

Terre di Cosenza DOP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 286 del 07/12/2022

Marino DOP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 286 del 07/12/2022

Quartirolo Lombardo DOP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 285 del 06/12/2022

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 285 del 06/12/2022

Limone di Rocca Imperiale IGP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 284 del 05/12/2022

Mela di Valtellina IGP, conferma incarico al Consorzio - GURI n. 284 del 05/12/2022

Carciofo Spinoso di Sardegna DOP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 283 del 03/12/2022

Asparago Bianco di Bassano DOP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 283 del 03/12/2022

Carota Novella di Ispica IGP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 283 del 03/12/2022

Terre Lariane IGP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 264 del 11/11/2022

Clementine di Calabria IGP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 263 del 10/11/2022

Colli Orientali del Friuli Picolit DOP, Ramandolo DOP, Rosazzo DOP, Friuli Colli Orientali DOP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 263 del 10/11/2022

Bosco Eliceo DOP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 263 del 10/11/2022

Agnello di Sardegna IGP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 263 del 10/11/2022

Val di Mazara DOP – Olio EVO, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 258 del 04/11/2022

Pomodoro di Pachino IGP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 258 del 04/11/2022

Prosciutto di Parma DOP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 258 del 04/11/2022

Finocchiona IGP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 257 del 03/11/2022

Gattinara DOP, Ghemme DOP, Boca DOP, Bramaterra DOP, Colline Novaresi DOP, Coste della Sesia DOP, Fara DOP, Lessona DOP, Sizzano DOP e Valli Ossolane DOP. Conferma incarico al Consorzio – GURI n. 257 del 03/11/2022

Abbacchio Romano IGP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 257 del 03/11/2022

Asolo Prosecco DOP, Montello DOP, Montello Asolo DOP, conferma incarico al Consorzio - GURI n. 254 del 29/10/2022

Consorzio Vini Venezia, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 251 del 26/10/2022

Ciliegia dell'Etna DOP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 238 del 11/10/2022

nuove IG

I prodotti iscritti nel registro europeo delle DOP IGP STG



Al 13 dicembre 2022 si contano 3.071 prodotti cibo e vino DOP IGP STG nei Paesi UE, che raggiungono quota 3.283 considerando anche le 212 registrazioni in 18 Paesi Extra-UE. In Europa vi sono 1.465 prodotti del comparto cibo e 1.606 vini a cui si aggiungono 244 bevande spiritose IG, mentre nei Paesi Extra-UE si contano 200 cibi e 12 vini DOP IGP STG a cui si aggiungono 18 bevande spiritose IG. Nel periodo settembre - 13 dicembre 2022 sono stati registrati 11 prodotti DOP, IGP e STG nel comparto cibo (di cui 9 in Paesi UE e 2 in Paesi Extra-UE) e 1 vino DOP in Francia.

Nuovi prodotti cibo

Nel periodo settembre - 13 dicembre 2022, sono stati registrati 9 prodotti DOP IGP STG in UE nei seguenti Paesi: Germania (2), Slovacchia (1), Grecia (1), Spagna (1), Finlandia (1), Lettonia (19), Croazia (1) e Italia (1) con l'iscrizione ufficiale nel registro UE della Castagna di Roccamonfina IGP, che è la 56° denominazione DOP IGP del Lazio, la numero 27 del comparto cibo della regione. A questi nuovi prodotti UE si aggiungono le due registrazioni di ottobre in Paesi Extra-UE, una DOP per l'Indonesia, secondo cibo indonesiano inserito nel registro europeo delle DOP IGP, e una STG per il Regno Unito. Al 13 dicembre 2022 le categorie per numero di denominazioni in Europa sono: Ortofrutticoli e cereali (399), Formaggi (244), Prodotti a base di carne (199), Carni fresche (155), Oli e grassi (147), Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria (105), Altri prodotti dell'allegato I del trattato (57), Altre categorie (161).

PAESI UE

Bardejovský Med/Med z Bardejova DOP – Slovacchia
Reg. Ue 2022/1672 del 23/09/2022 - GUUE L 252 del 30/09/2022

Αρνάκι Λήμνου/Arnaki Limnou IGP – Grecia
Reg. Ue 2022/1840 del 26/09/2022 - GUUE L 254 del 03/10/2022

Peitzner Karpfen IGP – Germania
Reg. Ue 2022/1849 del 28/09/2022 - GUUE L 257 del 05/10/2022

Vaca Gallega – Buco Gallego IGP – Spagna
Reg. Ue 2022/1861 del 29/09/2022 - GUUE L 259 del 06/10/2022

Oktoberfestbier IGP – Germania
Reg. Ue 2022/2075 del 21/10/2022 - GUUE L 280 del 28/10/2022

Aito saunapalvikinkku / Äkta basturökt skinka IGP – Finlandia
Reg. Ue 2022/2107 del 03/11/2022 - GUUE L 284 del 03/11/2022

Castagna di Roccamonfina IGP – Italia
Reg. Ue 2022/2126 del 31/10/2022 - GUUE L 285 del 07/11/2022

Salacgrīvas nēgi IGP – Lettonia
Reg. Ue 2022/2280 del 15/11/2022 - GUUE L 301 del 22/11/2022

Lumblija IGP – Croazia
Reg. Ue 2022/2281 del 15/11/2022 - GUUE L 301 del 22/11/2022

PAESI EXTRA-UE

Garam Amed Bali / Bunga Garam Amed Bali DOP – Indonesia
Reg. Ue 2022/1937 del 07/10/2022 - GUUE L 268 del 14/10/2022

Watercress STG – Regno Unito
Reg. Ue 2022/2000 del 18/10/2022 - GUUE L 274 del 24/10/2022



Bardejovský Med/Med z Bardejova DOP



Αρνάκι Λήμνου/Arnaki Limnou IGP



Peitzner Karpfen IGP



Vaca Gallega – Buco Gallego IGP

Nuovi prodotti vino

Nel settore vinicolo nel periodo settembre - 13 dicembre 2022 è stato registrato un prodotto in Francia, che raggiunge quota 437 denominazioni DOP IGP nel comparto vino:

Vézelay DOP – Francia
Reg. Ue 2022/1940 del 07/10/2022 - GUUE L 268 del 14/10/2022



Q fondazione
UALIVITA

ITALIA NEXT DOP

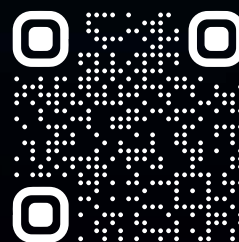
CONSORZI DI TUTELA, IMPRESE FILIERE DOP IGP, UNIVERSITÀ E RICERCA

1° SIMPOSIO SCIENTIFICO FILIERE DOP IGP



ROMA, 22 FEBBRAIO 2023

ISCRIVITI



in collaborazione con

