

**I dialoghi di Bologna Award 2020
Webinar: Prodotti DOP e IGP e il ruolo dei mercati
ortofrutticoli all'ingrosso per la loro valorizzazione**

Le Dop e Igp in Emilia-Romagna

Alberto Ventura

Servizio Innovazione, Qualità, Promozione e
Internazionalizzazione del Sistema Agroalimentare

Dop e Igp

- Diversi “regimi di qualità”, tutti garantiti attraverso un sistema di certificazione:
 - Dop, Igp, Stg
 - Agricoltura biologica
 - Sistemi di Qualità Nazionali (produzione integrata, QC, zootecnia, ecc.)
 - Certificazioni volontarie di prodotto e di processo (sistemi di qualità, sistemi ambientali, etica, rintracciabilità, sicurezza alimentare, ecc.)

Dop e Igp - definizioni

La Dop, «denominazione di origine» è un nome che identifica un prodotto:

- a) originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati;
- b) la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; e
- c) le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

Le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono tutte nell'area geografica delimitata.

Dop e Igp - definizioni

L' Igp, «indicazione geografica» è un nome che identifica un prodotto:

- a) originario di un determinato luogo, regione o paese;
- b) alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche; e
- c) la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

Almeno una fase del processo produttivo avviene nell'area geografica delimitata.

N.B.: il confezionamento non è una fase del processo produttivo

Dop e Igp - disciplinare

Disciplinare e sistema di controllo

Il disciplinare contiene almeno:

- il nome da proteggere;
- la descrizione del prodotto;
- la definizione della zona geografica;
- gli elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica;
- la descrizione del metodo di ottenimento del prodotto;
- gli elementi che stabiliscono:
 - il legame fra la qualità o le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico;
 - se del caso, il legame fra una data qualità, la reputazione o un'altra caratteristica del prodotto e l'origine geografica;
- il nome dell'organismo di controllo;
- qualsiasi regola specifica per l'etichettatura

Dop e Igp - consorzi

Consorzio di tutela: gruppo che ha chiesto e ottenuto il riconoscimento ministeriale in quanto:

- rappresenta almeno i 2/3 della produzione certificata dal sistema di controllo;
- negli organi sociali i “produttori e utilizzatori” rappresentano il 66% delle quote.

Il consorzio di tutela:

- Svolge funzioni di promozione, tutela anche legale, vigilanza sui mercati, ecc.

I costi derivanti dalle attività attribuite ai consorzi di tutela sono posti a carico:

- di tutti i soggetti che aderiscono al Consorzio;
- dei soggetti, anche se non aderenti al Consorzio, qualificati come “produttori e utilizzatori”

Dop e Igp in Italia

Dop/Igp/Stg registrate in Italia n. 311 (dicembre 2020)

DOP 171; IGP 137; STG 3 – (Dop/Igp vini: 526)

% su totale UE e paesi terzi (n. 1440: 657 Dop, 783 Igp): 21%

Dop/Igp ortofrutticole: 116;

% su totale UE e paesi terzi (401): 29%

Aziende agricole Dop/Igp nel 2018 in Italia n. 81.442

Imprese di trasformazione nel 2018 circa n. 7.796

GIRO DI AFFARI IN ITALIA

Valore alla produzione (Ismea/Qualivita 2018) *Mln €* 7.260

Valore al consumo (Ismea/Qualivita 2018) *Mln €* 14.390

Valore dell'export (Ismea/Qualivita 2018) *Mln €* 3.570

Dop e Igp in Emilia-Romagna

Dop/Igp registrate n. 44

% su totale nazionale (n. 308) 14%

**Stima del fatturato alla produzione delle 6.406 imprese (di cui
1.469 trasformatori) emiliano-romagnole del circuito DOP-
IGP: oltre **Mln € 3.020****

% sul totale nazionale (Mln € 7.260) circa 42%

• (N.B. PLV agricola regionale 2019: 4.214,59 Mln €)

Dop in Emilia-Romagna

- 1. Parmigiano-Reggiano**
- 2. Grana padano**
- 3. Provolone Valpadana**
- 4. Prosciutto di Parma**
- 5. Prosciutto di Modena**
- 6. Culatello di Zibello**
- 7. Coppa piacentina**
- 8. Salame piacentino**
- 9. Pancetta piacentina**
- 10. Salamini italiani alla cacciatora**
- 11. Olio di Brisighella**
- 12. Olio Colline di Romagna**
- 13. Aceto balsamico tradizionale di Modena**
- 14. Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia**
- 15. Formaggio di Fossa di Sogliano**
- 16. Patata di Bologna**
- 17. Aglio di Voghiera**
- 18. Casciotta di Urbino**
- 19. Squacquerone di Romagna**



Igp in Emilia-Romagna



1. Vitellone bianco dell'Appennino centrale
2. Mortadella Bologna
3. Zampone Modena
4. Cotechino Modena
5. Salame Cremona
6. Fungo di Borgotaro
7. Marrone di Castel del Rio
8. Scalogno di Romagna
9. Pera dell'Emilia-Romagna
10. Pesca nettarina di Romagna
11. Asparago verde di Altedo
12. Coppia ferrarese
13. Aceto balsamico di Modena
14. Amarene brusche di Modena
15. Riso del Delta del Po
16. Coppa di Parma
17. Ciliegia di Vignola
18. Salame Felino
19. Agnello del Centro Italia
20. Melone mantovano
21. Salama da sugo
22. Piadina romagnola
23. Pampapato di Ferrara / Pampepato di Ferrara
24. Cappellacci di zucca ferraresi
25. Anguria reggiana

Dop e Igp in Italia

PDO/PGI	Value	PDO/PGI	Value
Parmigiano-Reggiano	1.343	Gorgonzola	356
Grana Padano	1.293	Prosciutto di San Daniele	304
Prosciutto di Parma	850	Mortadella Bologna	301
Mozzarella di Bufala Campana	391	Bresaola della Valtellina	224
Aceto balsamico di Modena	390	Pecorino Romano	155

Dato consolidato: 10 Dop-Igp italiane rappresentano circa 80% del valore alla produzione nazionale

Dop e Igp Ortofrutticole

- Valore alla produzione: 324 milioni
- Valore al consumo: 714 milioni
- Valore all'export: 223 milioni
- Prime per valore: Mela Alto Adige Igp, Mela della Val di Non Dop (sebbene con crollo della produzione)

Grazie
dell'attenzione!

Alberto Ventura
Regione Emilia-Romagna
Servizio Innovazione, qualità, promozione
e internazionalizzazione del sistema
agroalimentare

alberto.ventura@regione.emilia-romagna.it

051.5274466

