

AGROECONOMY

13.000

Sono i prodotti Dop e Igp italiani utilizzati come ingredienti in prodotti trasformati. È quanto emerge dalla ricerca «Dop Igp, valore trasformati» realizzata dalla Fondazione Qualivita

- Servizio a pag. 25

RICERCA DELLA FONDAZIONE **QUALIVITA** CON IL MIPAAF SULL'IMPORTANZA DEI PRODOTTI TIPICI NAZIONALI

di **Marco Principini**

TREDICIMILA DOP E IGP NEI PRODOTTI TRASFORMATI



IL RUOLO DEI CONSORZI DI TUTELA

Il 68% dei Consorzi di tutela hanno concesso l'autorizzazione all'uso delle proprie Indicazioni Geografiche A sinistra, Cesare Boldrighi, presidente di Origin Italia

SONO 13.000 le Dop e Igp italiane utilizzate come ingredienti in prodotti trasformati. È quanto emerge dalla ricerca «Dop Igp, valore trasformati» realizzata dalla Fondazione **Qualivita** con il supporto del ministero delle Politiche agricole con l'obiettivo di analizzare il segmento dei prodotti trasformati con ingredienti caratterizzanti delle filiere italiane Dop Igp. I risultati parlano di un 68% di Consorzi di tutela attivi, ovvero che hanno concesso l'autorizzazione all'uso della propria IG come ingrediente (73% per il cibo e 58% per il vino). Nel complesso si contano 13.000 autorizzazioni rilasciate negli anni dai Consorzi e dal Mipaaf, di cui 4.600 attive nel 2020 che coinvolgono circa 1.600 imprese della trasformazione. Per quanto riguarda le tipologie di prodotto finale, le Dop e Igp sono usate soprattutto in condimenti (42% delle Igp coinvolte) e primi piatti (41%), mentre circa una Igp su tre è ingrediente per salumi (33%) o dolci (31%); seguono poi formaggi e gelati (25%) e marmellate, pizze e bevande (23%). Inoltre un prodotto Igp su dieci è ingrediente di cosmetici (11%). Oltre la metà dei Consorzi destina alla trasformazione tra l'1% e il 10% della produzione, ma si riscontra anche che un Consorzio su 5 destina alla trasformazione oltre il 10% della produzione certificata totale.

Nel complesso, si stima un valore alla produzione Dop e Igp destinato a prodotti trasformati pari a 260 milioni di euro che supera il miliardo di euro per l'industria e l'artigianato alimentare. L'Italia vanta il primato mondiale di prodotti agroalimentari e vitivinicoli Dop e Igp, con 840 filiere a qualità certificata che coinvolgono 180.000 operatori in tutta la penisola per una produzione che sfiora i 17 miliardi di euro. Accanto a questo asset portante del sistema agroalimentare, c'è il settore dell'industria e dell'artigianato alimentare italiano, un comparto da oltre 81.600 imprese con un fatturato di 145 miliardi di euro. La sinergia fra settore Dop e Igp e prodotti trasformati negli ultimi anni è andata consolidandosi e rappresenta una via di

LA FONDAZIONE QUALIVITA

Il presidente Cesare Mazzetti: «I prodotti trasformati rappresentano una via di crescita strategica per le produzioni territoriali di qualità»



crescita sempre più rilevante per molte produzioni territoriali di qualità e per le imprese della trasformazione. L'analisi rileva però un quadro normativo europeo frammentato e un primato italiano in termini di regolamentazione, con l'Italia unico Paese ad aver introdotto un meccanismo di autorizzazione, in capo ai Consorzi riconosciuti, per conferire una maggiore tutela alle Igp.

Cesare Mazzetti (in alto) presidente della Fondazione **Qualivita**, spiega che i prodotti trasformati «rappresentano una via di crescita strategica per le produzioni territoriali di qualità». Per Cesare Boldrighi, presidente di Origin Italia, l'indagine di **Qualivita** «conferma ancora una volta le straordinarie possibilità di sviluppo delle Dop e Igp anche nel settore dei prodotti trasformati e la struttura dei Consorzi di tutela rappresenta un asset strategico per le imprese della filiera, grazie alle attività che può mettere in campo in maniera coordinata e condivisa. Auspichiamo che il primato italiano sulla normativa dei trasformati possa consolidarsi attraverso un'evoluzione adeguata con forte attenzione alla tutela delle Indicazioni Geografiche».

© RIPRODUZIONE RISERVATA