

Agroalimentare

LO STUDIO La ricerca della Fondazione **Qualivita**. La tutela e le partnership con le aziende

Dop e Igp valore aggiunto per i prodotti trasformati

Denominazioni e indicazioni geografiche destinate a questi cibi vale un miliardo per industria e artigianato alimentare

Monica Sommacampagna

●● Dop e Igp oggi contribuiscono a dare valore aggiunto ai prodotti trasformati nell'ambito di una fattiva collaborazione tra consorzi di tutela e aziende. Nel bene e nel male: se positivo è il caso della colomba Bauli con crema al cioccolato di Modica Igp, per fare un esempio, e il Consorzio di tutela del radicchio rosso di Treviso Igp e variegato di Castelfranco Igp evidenzia gli usi virtuosi degli ortaggi sul sito, la nuova ricerca della Fondazione **Qualivita** mette in luce non solo le opportunità di marketing ma anche l'obbligo di richiedere autorizzazioni agli enti di tutela. Un caso per tutti, quello denunciato nel 2019 nell'ambito di un monitoraggio, in cui la dicitura Prosecco figurava tra gli ingredienti di patatine con «polvere di prosecco».

I numeri per Dop e Igp, che il sottosegretario al Mipaaf Gian Marco Centinaio non esita a definire «valori aggiunti per il made in Italy, emergono dalla ricerca: «In un momento con crescente attenzione del consumatore verso l'origine delle materie prime e una sempre maggiore richiesta di made in Italy, il sodalizio con l'industria

Un caso del 2019 sotto la lente: la «polvere di prosecco» era tra gli ingredienti di alcune patatine

può accrescerne notorietà e distribuzione». Nel 2020 il 68% dei consorzi di tutela ha concesso l'autorizzazione all'uso di Indicazioni Geografiche come ingrediente. 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. Dop e Igp sono ricercate soprattutto per i condimenti (42% delle Ig coinvolte) e primi piatti (41%), salumi (33%) e dolci (31%), formaggi e gelati (25%), marmellate, pizze e bevande (23%).

Si stima un valore alla produzione destinato a prodotti trasformati pari a 260 milioni, oltre il miliardo di euro per industria e artigianato alimentare. «È il primo studio completo sul settore», evidenzia Cesare Mazzetti, presidente della Fondazione **Qualivita**. «Un punto di partenza per un confronto sullo sviluppo futuro delle Ig in questo comparto, per partecipare alla costruzione di regole e procedure per valorizzare e proteggere le Dop e Igp, sfruttando le potenzialità che la ricerca ha evidenziato».

L'analisi rileva anche un quadro normativo europeo frammentato, in cui l'Italia è l'unico Paese ad aver introdotto un meccanismo di autorizzazione in capo ai consorzi per conferire maggiore tutela alle Ig. Oltre a fornire buone pratiche e linee guida operative per partnership con le aziende, la ricerca ha anche analizzato i principali usi illeciti delle Ig come ingredienti riscontrati sul mercato.



Dop e Igp ricercate soprattutto per pizze, dolci e altri alimenti

