



RICERCA QUALIVITA – “DOP IGP VALORE TRASFORMATI”

## FOCUS SULLA RICERCA



### Il contesto di riferimento

Il nostro Paese, come noto, vanta il **primato mondiale di prodotti agroalimentari e vitivinicoli DOP 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, vi 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 IGP e prodotti trasformati negli ultimi anni è andata consolidandosi e rappresenta una via di crescita sempre più rilevante per molte produzioni territoriali di qualità e per le imprese della trasformazione.



### Ricerca qualitativa e quantitativa

Lo studio sul campo si è sviluppato in due parti: una prima **ricerca qualitativa**, svolta attraverso interviste a testimoni privilegiati, ha messo in luce il **grande potenziale del settore** in termini di opportunità di mercato e di marketing e l'emergere di **buone pratiche** con progettualità specifiche, attività di co-marketing e risorse dedicate allo sviluppo del settore dei trasformati per le DOP IGP; una seconda parte di **ricerca quantitativa** è basata sui dati raccolti attraverso un'indagine diretta a tutti i Consorzi di tutela riconosciuti e alle informazioni fornite dal Ministero delle politiche agricole per le DOP IGP senza Consorzio autorizzato.

I risultati parlano di un **68% Consorzi di tutela "attivi"**, che hanno cioè concesso almeno un'autorizzazione all'utilizzo della propria IG come ingrediente (73% per il Cibo e 58% per il Vino). Nel complesso si contano circa **13.000 autorizzazioni rilasciate** negli anni dai Consorzi di tutela 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 IGP sono usate soprattutto in **condimenti** (42% delle IG coinvolte) e **primi piatti** (41%), mentre circa una IG 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 IG 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 1 Consorzio su 5 destina alla trasformazione oltre il 10% della produzione certificata totale. Nel complesso, si stima un **valore alla produzione DOP IGP destinato a prodotti** trasformati pari a 260 milioni di euro che supera il miliardo di euro per l'industria e l'artigianato alimentare.



### Scenario normativo

L'analisi relativa all'ambito giuridico di riferimento ha rilevato 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** previsto in capo ai Consorzi di tutela riconosciuti – o, in mancanza, al Mipaaf – per conferire una maggiore tutela alle IG.

In ambito UE l'esigenza di regolare l'uso delle DOP IGP come ingredienti è emersa con il **Libro Verde del 2008**, mentre il **Reg. 1151/2012** introduce per la prima volta la protezione delle IG come ingredienti contro impieghi commerciali volti a **sfruttarne la notorietà** e contro qualsiasi **usurpazione, imitazione o evocazione**. Una protezione simile è ricavata in via interpretativa anche per i vini DOP IGP dal **Reg. 1308/2013 (OCM)**. Tuttavia ad oggi persiste un **vuoto giuridico sull'uso specifico delle IG nell'eti-**

chettatura, presentazione e pubblicità di prodotti alimentari. Le **linee guida elaborate dalla Commissione nel 2010** si limitano a dettare **criteri non vincolanti** e in mancanza di norme specifiche **si applica la disciplina generale del Reg. 1169/2011** inerente alle informazioni ai consumatori sugli alimenti. In contrasto con la tendenza europea, la **normativa italiana risulta più evoluta** grazie alle disposizioni previste dal **D.Lgs. 297/04** e dal **T.U. sul vino del 2016**, a cui si aggiungono dettagliati criteri contenuti in due **circolari del Mipaaf**. La soluzione italiana spicca per essere l'unica ad aver introdotto un **meccanismo di autorizzazione** in capo ai Consorzi di tutela: un **primato italiano** che si deve al **lavoro comune** svolto dalla rete dei Consorzi, dal mondo dell'industria alimentare e dal Mipaaf, in particolare dalla DG per la promozione della qualità e dal POAI che, in questi anni, hanno provveduto a colmare le principali lacune giuridiche delineando un quadro di riferimento e modalità operative chiare per gli operatori del settore.



## Usi illeciti

La ricerca ha anche analizzato i principali usi illeciti delle IG come ingredienti riscontrati sul mercato, quali lo sfruttamento indebito della notorietà, l'evocazione, le indicazioni false ed ingannevoli sulle qualità essenziali, la mancanza dell'autorizzazione, la violazione del requisito minimo convenuto sulla quantità, lo sfruttamento indebito dell'identità visiva o della reputazione.

### Principali usi illeciti

- 1 SFRUTTAMENTO INDEBITO DELLA NOTORIETÀ DELLA IG
- 2 EVOCAZIONE DEL NOME IG
- 3 INDICAZIONI FALSE O INGANNEVOLI SULLE QUALITÀ ESSENZIALI DEL PRODOTTO FINALE, COME IL SUO SAPORE
- 4 MANCANZA DELL'AUTORIZZAZIONE CONSORTILE O MINISTERIALE
- 5 VIOLAZIONE DEL REQUISITO MINIMO SULLA QUANTITÀ DI IG UTILIZZATA COME INGREDIENTE
- 6 SFRUTTAMENTO INDEBITO DELL'IDENTITÀ VISIVA O DELLA REPUTAZIONE DELLE IG

#### Alcuni Esempi

- 1 SFRUTTAMENTO INDEBITO DELLA NOTORIETÀ DELLA IG



- 3 INDICAZIONI FALSE O INGANNEVOLI SULLE QUALITÀ ESSENZIALI DEL PRODOTTO FINALE, COME IL SUO SAPORE



- 4 MANCANZA DELL'AUTORIZZAZIONE CONSORTILE



- ALTRI CASI DI USO ILLECITTIMO DI IG COME INGREDIENTE



## Conclusioni

- **Linee Guida.** Alla luce dei risultati emersi, la ricerca riporta delle linee guida operative con indicazioni puntuali sull'iter da seguire e sulle attività da considerare da parte dei Consorzi di tutela per l'utilizzo delle DOP IGP nei prodotti trasformati: uno strumento pratico per la gestione delle procedure di autorizzazione e delle partnership con le aziende per una coerente valorizzazione e tutela delle IG.
- **Opportunità.** La ricerca evidenzia un'ampia gamma di opportunità per le DOP IGP nel settore dei trasformati: diffusione più ampia su scala nazionale e internazionale, aumento dei canali distributivi, ingresso in nuovi settori merceologici, possibilità di destagionalizzazione, aumento della notorietà, rafforzamento della reputazione, vantaggi in termini di packaging, di export e di sviluppo sul mercato web.
- **Normativa.** In ambito normativo, emerge la necessità di un confronto costruttivo fra le parti per delineare un intervento più in linea con le potenzialità del settore da parte dei *policy maker*, al fine di regolare la materia in modo uniforme e garantire certezza giuridica agli operatori della filiera DOP IGP.