

L'ingrediente Dop Igp

Nel mercato 13.000 prodotti alimentari trasformati con ingredienti italiani Dop Igp. Un valore di 260 milioni di euro per le Dop Igp destinate alla trasformazione, che supera un miliardo di euro stimato per l'industria e l'artigianato alimentare con 1.600 imprese coinvolte.

Cosa succede quando la Dop economy italiana incontra il mondo dell'industria e dell'artigianato alimentare? Questa è la domanda a cui Fondazione **Qualivita** prova a rispondere con uno studio approfondito sul segmento dei prodotti trasformati che usano ingredienti Dop Igp. I risultati parlano di un 68% Consorzi di tutela "attivi" che hanno concesso l'autorizzazione all'uso della Ig 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.

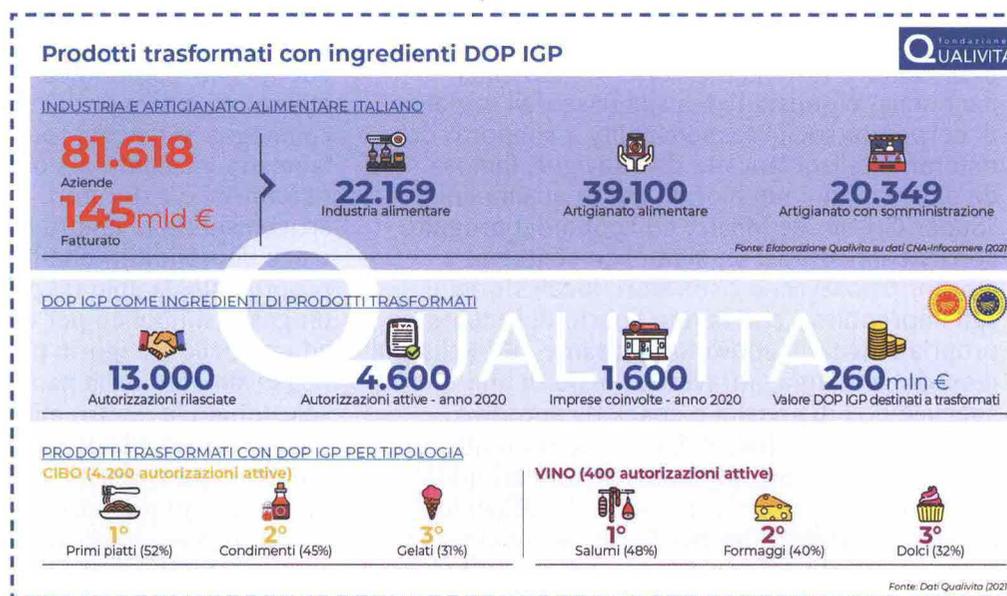
Le Dop Igp sono usate soprattutto in condimenti (42% delle Ig coinvolte) e primi piatti (41%), salumi (33%) e dolci (31%), seguono poi formaggi e gelati (25%), marmellate, pizze e bevande (23%).

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.

L'analisi rileva 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 Ig. La ricerca evidenzia anche una serie di buone pratiche e il grande potenziale del settore in termini di opportunità di mercato, e riporta delle linee guida operative per la gestione pratica delle procedure di autorizzazione e delle partnership con le aziende, per una coerente valorizzazione e tutela delle Ig da parte dei Consorzi di tutela e degli operatori.

“L'alto livello qualitativo, la bontà e la certezza dell'origine sono un valore aggiunto delle nostre Dop Igp”, evidenzia il sottosegretario alle Politiche agricole alimentari e forestali, Gian Marco Centinaio. “Un valore aggiunto che si mantiene tale anche quando diventano ingredienti di prodotti trasformati e si traduce in un plus ulteriore per i brand più famosi, che – a loro volta



– diventano uno strumento per far conoscere a un numero sempre maggiore di consumatori le eccellenze del nostro agroalimentare”.

Fonte: Fondazione **Qualivita**

