

Consortio di tutela: *“La collaborazione dei due enti ha reso possibile l’avvio del progetto relativo al Passaporto Digitale dell’Aceto Balsamico di Modena”*

Aceto Balsamico di Modena IGP, dalla filiera certificata 1 mld di valore al consumo

Dopo il record dei 100 milioni di litri certificati IGP arriva la conferma di CSQA come ente di controllo

L’Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi (ICQRF) dei prodotti agroalimentari del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ha rinnovato, con Decreto Ministeriale 322481 del 20 Luglio 2022, l’autorizzazione a **CSQA** ad effettuare i controlli per l’Indicazione Geografica Protetta **Aceto Balsamico di Modena**.

Uno dei grandi prodotti dal prestigio internazionale della food valley dell’**Emilia-Romagna**, una regione che vanta **44 prodotti agroalimentari DOP IGP** e genera un valore economico pari a **2.779 milioni di euro** ponendosi al primo posto tra le regioni italiane per impatto economico del food ad Indicazione Geografica (Dati Rapporto Ismea-Qualivita 2021).

L’**Aceto Balsamico di Modena IGP** – quinto prodotto italiano agroalimentare DOP IGP per valore alla produzione (Fonte: Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena, dati 2021) – contribuisce al paniere made in Italy con **100 milioni litri** di produzione certificata capaci di generare **400 milioni € di valore alla produzione**, tradotti in **1 miliardo € di valore al consumo**, grazie anche al valore generato dal prodotto destinato all’**export** che tocca quota **92%** del totale. A livello di produzione un dato interessante da segnalare è il crescente apprezzamento del prodotto invecchiato che dal 2014 è cresciuto in modo esponenziale fino ad arrivare nel 2021 ad una produzione di oltre 5,2 milioni di litri con una crescita del 33% rispetto al 2020.

Nonostante la necessaria ed evidente autonomia e indipendenza tra Organismo di Controllo e Consorzio di tutela che ha sempre caratterizzato la relazione dei due enti e il rispetto delle diverse attività istituzionali svolte dagli stessi, la necessità di valorizzare e di implementare sempre più strategie di tutela del prodotto ha spinto CSQA e il **Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena** a sviluppare anche progetti innovativi orientanti al miglioramento delle attività istituzionali e a un maggior coinvolgimento del consumatore. *“La collaborazione dei due enti ha reso possibile l’avvio del progetto relativo al Passaporto Digitale dell’Aceto Balsamico di Modena - afferma il **Direttore Federico Desimoni** - un programma innovativo e pionieristico nel campo della tracciabilità, sicurezza alimentare, legalità e trasparenza che approderà sul mercato nei prossimi mesi e che anticipa le politiche comunitarie in materia di passaporto digitale dei prodotti recentemente annunciato dalla Commissione Europea.”*

*“Siamo orgogliosi che un’eccellenza del made in Italy come l’Aceto Balsamico di Modena IGP confermi CSQA nei controlli - ha sottolineato **Pietro Bonato, Direttore Generale e AD di CSQA**. Questo a dimostrazione di un importante lavoro sul fronte dei controlli, volti alla garanzia e tutela di un prodotto storico e simbolo dell’Italia. La quota export*



raggiunta del 92% è a dimostrazione dello straordinario valore e riconoscibilità raggiunti sui mercati internazionali e l'apprezzamento da parte dei consumatori. L'Aceto Balsamico di Modena IGP è stato la prima tra le grandi Indicazioni Geografiche italiane ad avviare la sperimentazione del Passaporto Digitale, il sistema di tracciabilità agroalimentare realizzato in collaborazione con il Poligrafico dello Stato, CSQA e Fondazione Qualivita, la cui realizzazione è la conferma dell'impegno sul fronte dell'innovazione per i prodotti a denominazione di origine”.

L'Aceto Balsamico di Modena IGP conferma il valore del portfolio prodotti DOP IGP certificato da CSQA, che comprende ad oggi 71 Indicazioni Geografiche: un dato che sottolinea la volontà di accompagnare sempre di più lo sviluppo sostenibile delle filiere agroalimentari di **qualità**, simbolo del made in Italy e della **vocazione dei territori**.

>> SCHEDA ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP <<

CSQA Certificazioni

CSQA è un Organismo di Certificazione leader nel settore agroalimentare che svolge attività di **certificazione, ispezione, assessment e formazione**, attivo nei settori dell'Agroalimentare & Packaging, Sostenibilità, Life Sciences Sanità e Salute, Formazione e Servizi alla Persona, Sicurezza IT, Pubblica Amministrazione, Servizi Formativi/Tecnici/Turistici/Pubblici, Foreste, Legno e Carta. CSQA è il principale Organismo di Certificazione in Italia nel settore agricolo e alimentare con 71 prodotti DOP, IGP, STG controllati (elenco completo: <http://bit.ly/CSQA-IG>) e decine di migliaia di aziende certificate in ambito volontario.

Ufficio Stampa CSQA

E-mail: comunicazione@csqa.it

Tel. 0577 1503049