



Consorzio Produttori Aglio di Voghiera: “priorità alla qualità”

Aglio di Voghiera DOP, una filiera che vale 1 milione di euro

Scelto CSQA come nuovo ente di certificazione per effettuare i controlli sulle 430 tonnellate della filiera DOP

L'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi (ICQRF) dei prodotti agroalimentari del Ministero dell'Agricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste (Masaf) ha affidato, con Decreto Ministeriale, l'autorizzazione a CSQA ad effettuare i controlli per la **Denominazione di Origine Protetta Aglio di Voghiera** per i prossimi tre anni.

L'Aglio di Voghiera DOP rappresenta una delle eccellenze certificate dell'**Emilia-Romagna**, regione che si conferma tra le prime in Italia per impatto economico delle produzioni DOP e IGP. Il comparto agroalimentare regionale può contare su **74 prodotti certificati**, un valore economico complessivo pari a quasi 4 miliardi di euro e oltre **15.000 operatori** coinvolti nelle filiere, con un'incidenza delle Indicazioni Geografiche regionali pari al **26% del valore dell'agroalimentare regionale** (Dati Rapporto Ismea-Qualivita 2025).

Registrato come DOP nel **2010**, l'**Aglio di Voghiera DOP** affonda le proprie radici nella tradizione agricola del territorio ferrarese, dove condizioni pedoclimatiche peculiari e saperi produttivi consolidati contribuiscono a definirne le caratteristiche distintive. Oggi la filiera è composta da **17 operatori**, con una produzione certificata di **430 tonnellate** e un valore alla produzione pari a **1 milione di euro**, confermando il ruolo dell'Aglio di Voghiera DOP come prodotto identitario e di qualità del sistema agroalimentare regionale.

A guidare la filiera è il **Consorzio Produttori Aglio di Voghiera** che salvaguarda e valorizza questa eccellenza dal 2000. Tra i principali compiti c'è l'impegno alla promozionalizzazione dell'Aglio di Voghiera e alla tutela dei soci del Consorzio, che ad oggi conta 24 soci ordinari e un socio speciale. Tra i progetti in corso, oltre alla partecipazione a diverse fiere e sagre locali, c'è l'organizzazione della storica Fiera dell'Aglio, che si terrà dal 7 al 9 agosto 2026.

L'ingresso di CSQA come organismo di controllo della DOP Aglio di Voghiera si inserisce in un più ampio percorso di crescita e consolidamento del Gruppo, rafforzato dall'acquisizione del 100% del capitale sociale di Check Fruit, precedente ente di controllo del prodotto e soggetto di riferimento nel settore ortofrutticolo. Un'operazione strategica che punta alla creazione di un polo di eccellenza nella certificazione agroalimentare, valorizzando competenze specialistiche e garantendo un servizio sempre più qualificato alle filiere.

CSQA Certificazioni Srl - Thiene (VI)
Via S. Gaetano, 74, 36016 Thiene (VI)
T: +39 0445 313011 / **F:** +39 0445 313070
Email: csqa@csqa.it / **P.Iva:** 02603680246

Roma
Via XX Settembre, 98/G, 00187 Roma (RM)
T: +39 06 92918874 / **F:** +39 06 92912391
Email: roma@csqa.it



“CSQA”, ha affermato **Monia Dalla Libera**, Presidente del Consorzio, “*rappresenta per noi la naturale prosecuzione di un percorso fatto di competenza, terzietà, rigore e affidabilità, elementi fondamentali per un sistema di controllo credibile ed efficace. I controlli non sono soltanto un adempimento, ma uno strumento essenziale per tutelare la qualità dell’Aglio di Voghiera DOP, valorizzare il lavoro dei produttori e, soprattutto, rafforzare la fiducia dei consumatori nei confronti del nostro prodotto*”.

“L’affidamento a CSQA dei controlli per l’Aglio di Voghiera DOP rappresenta un riconoscimento importante del nostro impegno nel garantire qualità, trasparenza e affidabilità lungo le filiere agroalimentari – ha dichiarato Maria Chiara Ferrarese, Direttrice Generale e AD di CSQA. – In questo contesto si inserisce anche il percorso di crescita del nostro Gruppo che, con l’acquisizione di Check Fruit, rafforza ulteriormente le proprie competenze nel settore ortofrutticolo. Si tratta di un passaggio strategico che ci consente di sviluppare sinergie, valorizzare know-how consolidati e offrire alle produzioni DOP e IGP un sistema di controllo sempre più solido, specializzato e vicino alle esigenze dei territori e delle imprese”.

La **DOP Aglio di Voghiera** conferma il valore del portfolio di prodotti DOP IGP certificato da CSQA, che conta ad oggi **83 Indicazioni Geografiche**: un dato che sottolinea la volontà di accompagnare sempre di più lo sviluppo delle filiere agroalimentari di qualità, simbolo del made in Italy e della vocazione dei territori.

[>> CONSULTA LA SCHEDA DELL’AGLIO DI VOGHIERA DOP <<](#)

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, Servizi Digitali e Sicurezza IT, Pubblica Amministrazione, Servizi Formativi/Tecnici/Turistici/Pubblici, Foreste, Legno e Servizi Ecosistemici. CSQA è il principale Organismo di Certificazione in Italia nel settore agricolo e alimentare con 83 prodotti DOP, IGP, STG controllati (elenco completo: [CSQA - DOP / IGP / STG](#)) e decine di migliaia di aziende certificate in ambito volontario.

Ufficio Stampa CSQA

E-mail: comunicazione@csqa.it

Tel. 0577 1503049

CSQA Certificazioni Srl - Thiene (VI)

Via S. Gaetano, 74, 36016 Thiene (VI)

T: +39 0445 313011 / **F:** +39 0445 313070

Email: csqa@csqa.it / **P.Iva:** 02603680246

Roma

Via XX Settembre, 98/G, 00187 Roma (RM)

T: +39 06 92918874 / **F:** +39 06 92912391

Email: roma@csqa.it