

QUALI VITA<sup>®</sup>

# ANTEPRIMA DOP

Le nuove produzioni agroalimentari italiane DOP IGP STG

Con il patrocinio di



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



Mercoledì 7 maggio 2014 - ore 11.30



# I NUMERI



# Numeri Europa - le IG\*



**FOOD**

**1250**

di cui 17 da Paesi terzi



**WINE**

**1752**

Totale compresi Paesi terzi:  
2885



**SPIRITS**

**334**

336 compresi Paesi terzi

Totale:

**3336**

(esclusi vini Paesi terzi)

**4471 TOTALI**

Valore commerciale comparto IG\*\*

**54,3** MLD €



**FOOD**

**15,8**



**WINE**

**30,4**



**SPIRITS**

**8,1**

\*al 30/04/2014

\*\*Dati Commissione europea 2010

# Numeri Europa - le IG Food\*



DOP  
**600**



IGP  
**604**



STG  
**46**

Totale:

**1250**

17 IG di Paesi Terzi



**15,8** MLD €\*\*

\*al 30/04/2014

\*\*Dati Commissione europea 2010

# Numeri Italia - le IG Food\*

1° Paese UE per numero totale di IG riconosciute:

# 264



**DOP**  
**160**



**IGP**  
**102**



**STG**  
**2**

## Denominazioni per principali comparti



**Formaggi**

**48**



**Prodotti a base  
di carne**

**37**



**Oli  
extravergine  
di oliva**

**43**



**Ortofrutticoli  
e cereali**

**102**



**Altre categorie**

**34**

# Principali valori - le IG Food



**Operatori\***: **80.231**  
**Superficie utilizzata\***: **159.550 ettari**  
**Produzione certificata\*\***: **1,3 mln ton**  
**Fatturato alla produzione\*\***: **7 mld €**  
**Fatturato al consumo naz.\*\***: **8,9 mld €**



**Produzione esportata\*\***: **418.512 ton** →  
**32% produzione tot**  
**Fatturato da export \*\***: **2,5 mld €** →  
**35,7% fatturato prod.**



**Controlli organismi di certificazione\*\*\***:

- **58.074 visite ispettive**
- **79.193 controlli analitici**



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



# ANTEPRIMA DOP



Le nuove produzioni agroalimentari italiane DOP IGP STG

Cozza di Scardovari DOP

Maccheroncini di Campofilone IGP

Melone Mantovano IGP

Miele Varesino DOP

Pasta di Gragnano IGP

Patata dell'Alto Viterbese IGP

Pecorino di Picinisco DOP

Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì DOP

Strachitunt DOP

Trote del Trentino IGP



QUALITÀ





# COZZA DI SCARDOVARI DOP



CONSORZIO COOPERATIVE  
PESCATORI DEL POLESINE



## ZONA DI PRODUZIONE



## CARATTERISTICHE DISTINTIVE

- Mollusco bivalente dalla forma allungata specie *Mytilus galloprovincialis*
- Conchiglia di colore nero-violaceo
- Parte edibile abbondante, carne dolce, per il basso contenuto in sodio, morbida e fondente



## DATI SULLA PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE

- 1000 tonnellate (potenziale 2014)
- 350 allevatori (potenziali 2014)



# MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE



ASSOCIAZIONE PRODUTTORI  
MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE



## ZONA DI PRODUZIONE



## CARATTERISTICHE DISTINTIVE

- Pasta all'uovo secca con taglio finissimo
- Da 7 a 10 uova per ogni kg di semola di grano duro o di farina di grano tenero
- Tempo di cottura estremamente ridotto
- Ideali per assorbire il condimento



## DATI SULLA PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE

- 50 tonnellate (2014)
- 6 pastifici (2014)



# MELONE MANTOVANO IGP



CONSORZIO DEL MELONE  
MANTOVANO



## ZONA DI PRODUZIONE



## CARATTERISTICHE DISTINTIVE

- Frutti da cultivar di varietà botaniche melone *cantalupo* e *melone retato*
- Forma ovale o tonda, buccia crema o verde
- Polpa arancio-salmone, particolarmente dolce e succosa



## DATI SULLA PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE

- 800 tonnellate (2014)
- 5 confezionatori e 9 az. agricole (2013)



# MIELE VARESINO DOP



CONSORZIO QUALITÀ  
MIELE VARESINO



## ZONA DI PRODUZIONE



## CARATTERISTICHE DISTINTIVE

- Miele monoflorale di Acacia
- Consistenza liquida, cristallizzazione rara, trasparente, giallo paglierino
- Sapore dolce, aroma confettato e vanigliato



## DATI SULLA PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE



# PASTA DI GRAGNANO IGP



SOC. CON. GRAGNANO  
CITTÀ DELLA PASTA



## ZONA DI PRODUZIONE



## CARATTERISTICHE DISTINTIVE

- Semola di grano duro e acqua della falda acquifera locale
- Superficie rugosa, trafilatura al bronzo
- Colore giallo paglierino, consistenza elastica e soda che tiene la cottura
- Sapore di grano duro



## DATI SULLA PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE

- 900 tonnellate al giorno (stimate 2014)
- 13 aziende di produzione (2014)



# PATATA DELL'ALTO VITERBESE



CO.P.A.VIT. SOC.  
COOP.AGR.



## ZONA DI PRODUZIONE



## CARATTERISTICHE DISTINTIVE

- Da tuberi della specie *Solanum tuberosum*
- Varietà Monalisa, Ambra, Agata, Vivaldi, Finka, Marabel, Universa, Chopin, Arizona e Agria
- I terreni di origine vulcanica ne determinano l'alto contenuto di potassio



## DATI SULLA PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE

- 5500 tonnellate
- 89 az. agricole e 5 confezionatori (2013)



# PECORINO DI PICINISCO DOP



ASSOCIAZIONE DEI PRODUTTORI  
PECORINO DI PICINISCO



## ZONA DI PRODUZIONE



## CARATTERISTICHE DISTINTIVE

- Formaggio prodotto a pasta cruda con latte ovino crudo
- Caglio in pasta di capretto o di agnello
- Due le tipologie: Scamosciato e Stagionato



## DATI SULLA PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE

—



# PUZZONE DI MOENA SPRETZ TZAORI DOP



ASSOCIAZIONE PER LA RICHIESTA  
DELLA DOP PER IL FORMAGGIO  
PUZZONE DI MOENA



## ZONA DI PRODUZIONE



## CARATTERISTICHE DISTINTIVE

- Formaggio a crosta lavata stagionato da 90 giorni a 10 mesi
- Di latte vaccino crudo, da bovine di razza Bruna Frisona, Pezzata Rossa, Grigio Alpina, Rendena, Pinzgau
- Forte personalità aromatica



## DATI SULLA PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE

- 30.000 forme (potenziale)
- 4 caseifici sociali (potenziali)





# STRACCHITUNT DOP



CONSORZIO PER LA TUTELA DELLO  
STRACCHITUNT VAL TALEGGIO



## ZONA DI PRODUZIONE



## CARATTERISTICHE DISTINTIVE

- Formaggio stracchino erborinato di forma rotonda, prodotto con latte e con due cagliate distinte di bovine di razza Bruna
- Erborinatura naturale, profumo fragrante
- Sapore aromatico e intenso



## DATI SULLA PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE

- 16,8 tonnellate (potenziale)
- 11 operatori (potenziali)



# TROTE DEL TRENTINO IGP



ASTRO - ASSOCIAZIONE  
TROTICOLTORI TARENTINI



## ZONA DI PRODUZIONE



## CARATTERISTICHE DISTINTIVE

- Pesci salmonidi di specie Trota Iridea da ecotipo Trentino
- Dorso verdastro e fascia rosea, macchiette scure sul corpo e sulle pinne
- Carne bianca o salmonata, compatta, tenera e magra
- Sapore delicato



## DATI SULLA PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE

- 2.000 tonnellate (potenziali)
- 1 sola azienda (Astro associazione troticoltori trentini)



QUALI  ITA<sup>®</sup>



*@fqualivita*