

**IL DISTRETTO**

La miniera dell'italian food

L'Italia vanta il primato europeo nei prodotti che si fregiano dei marchi di qualità comunitari: nella Ue-27 sono 954, di cui circa un quarto provenienti dal nostro paese. Complessivamente i prodotti italiani registrati sono infatti 213, di cui quattro riferibili alla provincia di Caserta.

di Marco Fortis ▶ pagina 20

**Caserta**  
 ECONOMIA E TERRITORIO

**Tutele.** L'anno scorso nel nostro paese effettuati 27mila controlli molto rigidi

**Lotta alla contraffazione.** Le frodi legate all'«italian food» creano danni all'immagine

# Ricco menu di riconoscimenti

## Italia leader nelle produzioni certificate - In provincia sono quattro

 di **Marco Fortis**  
 e **Manuela Mazzoni**

L'agroalimentare italiano, in particolare l'*italian food*, riceve apprezzamenti in tutto il mondo. Molti prodotti nazionali rappresentano infatti il fiore all'occhiello, in termini di qualità, del panorama agroalimentare internazionale; ricoprono inoltre un ruolo importante sia dal punto di vista economico, perché producono ricchezza, sia per lo sviluppo della nostra cultura e dei territori, con produzioni focalizzate spesso in aree distrettuali coerenti con i valori ambientali e paesaggistici locali e capaci di caratterizzare l'identità dei luoghi.

Il sistema dei riconoscimenti Dop e Igp a tutela della tipicità dei prodotti agroalimentari, secondo quanto stabilito dall'Unione europea nei Regolamenti 2081/92, 509/2006 e 510/2006, garantisce la qualità e l'origine

### IL BUSINESS DELLE SPECIFICITÀ

L'agroalimentare con denominazione d'origine nel 2009 ha sfiorato i 10 miliardi di fatturato: nel settore operano più di 98mila aziende agricole e oltre 7mila strutture di trasformazione

delle produzioni attraverso un regime di rintracciabilità e controlli molto rigorosi. Questa struttura regolatoria ha suscitato decise contrapposizioni tra i paesi - in particolare dell'area mediterranea - che possiedono prodotti fortemente qualificati dalla provenienza territoriale e che da sempre sostengono le norme che difendono e disciplinano la denominazione d'origine dei prodotti, e quelli che, al contrario, hanno pochi prodotti legati a specifiche aree geografiche e il cui interesse è prevalentemente industriale o quello di imitare produzioni tipiche estere.

La Dop offre garanzie su diversi livelli del

processo produttivo: origine, provenienza delle materie prime, localizzazione e tradizione del processo produttivo. Le particolari qualità e caratteristiche del prodotto devono essere dovute, esclusivamente o essenzialmente, all'ambiente geografico del luogo d'origine; in secondo luogo, la produzione delle materie prime e la loro trasformazione fino al prodotto finito devono essere effettuate nella regione delimitata di cui il prodotto porta il nome. La certificazione

Igp prevede norme meno stringenti rispetto alla Dop, che si concretano in un legame con il territorio più blando e con disciplinari di produzione molto più flessibili. A queste due più conosciute certificazioni si affianca la Stg, che nasce con l'obiettivo di tutelare e definire alcune produzioni la cui specificità è connessa alla ricetta o a particolari metodi di produzione e non alla zona di origine di un prodotto, anche se viene sempre richiesto un requisito di tradizionalità.

Nel nostro paese, nel settore delle Dop e delle Igp, operano 98.200 aziende agricole e allevamenti e 7.600 strutture di trasformazione artigianali e industriali. Un recente rapporto della Coldiretti rivela che il fatturato dei prodotti a denominazione d'origine made in Italy ha sfiorato nel 2009 i 10 miliardi di euro, realizzati per quasi il 20% sui mercati esteri. I prodotti più consumati sono i formaggi (in testa **Parmigiano Reggiano** e **Grana Padano**) e i salumi (guidano la classifica il Prosciutto crudo di Parma e il San Daniele), ma sono cresciute anche altre categorie di prodotto come gli ortofruttili (in particolare mele della Val di Non e dell'Alto Adige, arance rosse di Sicilia e pesche nettarine della Romagna) e gli oli extravergini. La Coldiretti ha inoltre diffuso il dato relativo all'export di Parmigiano Reggiano e Grana Padano nel primo semestre 2010, pari al +23%, con un rilevante effetto traino per l'intero settore.

L'Italia vanta il primato europeo nei pro-



dotti che si fregiano dei marchi di qualità comunitari. La banca dati Qualivita segnala che a settembre 2010 i prodotti certificati nella Ue-27 sono 954, di cui circa un quarto provenienti dal nostro paese. Complessivamente i prodotti italiani registrati sono infatti 213: 133 a denominazione di origine protetta, 78 a identificazione geografica protetta e 2 specialità tradizionali garantite. Ci seguono in questa classifica, distanziati: Francia (174 prodotti: 77 Dop e 97 Igp), Spagna (142 prodotti: 75 Dop, 64 Igp e 3 Stg), Portogallo (116 prodotti: 58 Dop e 58 Igp), Grecia (87 prodotti: 64 Dop e 23 Igp) e Germania (73 prodotti: 30 Dop e 43 Igp).

Guardando alle categorie merceologiche dei prodotti italiani certificati, figurano al primo posto gli ortofrutticoli con 79 prodotti, seguono l'olio extravergine di oliva e i formaggi e caseari, entrambi con 40 prodotti, mentre al terzo posto vi sono 33 prodotti a base di carne. In merito alla distribuzione regionale, al nord abbiamo il maggior numero di riconoscimenti per il Veneto, l'Emilia Romagna e la Lombardia. Nel Centro Italia spicca la Toscana, al sud la Sicilia e la Campania. Quest'ultima regione possiede 17 produzioni certificate, di cui quattro riconducibili alla provincia di Caserta: caciocavallo silano, melannurca campana, mozzarella e ricotta di bufala campana.

Gli effetti della crisi economica hanno investito l'agroalimentare italiano, seppure con dinamiche meno pesanti rispetto ad altri comparti. Da un dossier di Federalimentare relativo alla spesa dei consumatori in tempo di crisi, emerge infatti che sono relativamente pochi gli italiani che hanno ridotto la propria spesa alimentare, a fronte di tagli ben più importanti programmati per altre voci del budget familiare. Inoltre i consumatori continuano ad avere notevole fiducia nei prodotti di marca, che danno garanzie maggiori sulla sicurezza di ciò che si acquista. Sui prodotti certificati infatti sono stati effettuati più controlli, da parte delle autorità e da parte dei consorzi di tutela: basti pensare che nel 2009 nel nostro paese si contano circa 27mila ispezioni, sono stati controllati oltre 21mila operatori e più di 62mila prodotti. Il risultato di questa attività ispettiva ha portato a 352 sequestri di prodotti alimentari, per un valore di 19 milioni di euro. Dunque la qualità dei prodotti italiani non si limita alla bontà e alla genuinità, ma dà garanzie anche in termini di sicurezza e salubrità.

Le frodi alimentari non sono purtroppo un fenomeno circoscritto: a fronte di esportazioni per 20 miliardi di euro, la contraffazione nei paesi stranieri, giocata su nomi e marchi che richiamano l'Italia, è stimata in ben 60 miliardi di euro (dati Coldiretti). Oltre al danno economico per il nostro paese, perché riduce le vendite, la contraffazione comporta un danno d'immagine, perché il prodotto contraffatto non avrà mai i requisiti di qualità e sicurezza del vero made in Italy. Inoltre c'è il rischio, specie nei paesi in cui i prodotti della cucina italiana non sono ancora fortemente radicati, che si diffonda una cultura del "falso made in Italy" ancor prima di quello "vero".

Occorre dunque continuare a sostenere, in ambito nazionale e comunitario, tutte quelle azioni che mirino, da un lato, ad assicurare la difesa dei nostri prodotti sul mercato, dall'altro, a far sì che i consumatori sappiano cosa stanno acquistando e consumando.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## La pagella



### I PUNTI DI FORZA

- I prodotti made in Italy rappresentano una formula di successo in grado di coniugare gusto e sana alimentazione
- L'industria agroalimentare italiana garantisce che ciò che si sta acquistando è stato prodotto secondo elevati standard qualitativi e ha superato rigidi controlli
- Grande diversificazione dei prodotti esportati
- La spesa alimentare in tempo di crisi non ha subito grossi cali, anzi, ci sono eccellenze alimentari che continuano a crescere
- Esistono eventi e fiere che propongono nuovi stili di produzione e consumo agroalimentare e promuovono il gusto made in Italy nel mondo



### I PUNTI DI MIGLIORAMENTO

- Rafforzare la proiezione internazionale delle imprese agroalimentari
- Razionalizzare la filiera agroalimentare così da poter offrire sul mercato prodotti di qualità a prezzi più contenuti
- Rafforzare la lotta alla contraffazione
- Promuovere i prodotti con marchi certificati
- Promuovere l'integrazione tra produzioni agroalimentari e fenomeni culturali e turistici



### GLI OSTACOLI ALLO SVILUPPO

- Il comparto agroalimentare ha tempi di risposta lenti rispetto alla rapidità dei cambiamenti dello scenario di mercato
- Difficoltà ad andare oltre il mercato locale
- Insufficiente innovazione tecnologica e organizzativa di molte imprese agroalimentari
- Criticità legate alla quasi totale assenza di strumenti finanziari studiati per soddisfare le esigenze delle aziende agroalimentari
- Molti consumatori non conoscono ancora a sufficienza i marchi Dop, Igp e Stg



CONTROLUCE

### L'Unione europea della qualità in tavola

	Dop	Igp	Stg	Tot.		Dop	Igp	Stg	Tot.
 Italia	133	78	2	213	 Olanda	5	1	1	7
 Francia	77	97	0	174	 Finlandia	2	1	3	6
 Spagna	75	64	3	142	 Ungheria	3	3	0	6
 Portogallo	58	58	0	116	 Irlanda	1	3	0	4
 Grecia	64	23	0	87	 Lussemburgo	2	2	0	4
 Germania	30	43	0	73	 Slovacchia	0	4	0	4
 Regno Unito	16	18	2	36	 Svezia	0	2	2	4
 Rep. Ceca	6	19	0	25	 Danimarca	0	3	0	3
 Polonia	5	7	6	18	 Slovenia	1	0	3	4
 Austria	8	5	0	13	 Cipro	0	1	0	1
 Belgio	3	5	5	13	 Lituania	0	0	1	1
					 <b>TOTALE</b>	<b>489</b>	<b>437</b>	<b>28</b>	<b>954</b>

Fonte: elaborazione su dati Fondazione Qualivita

## DALLA FRUTTA ALL'OLIO UNA MINIERA DI DOP, IGP E STG

Guardando alle categorie merceologiche dei prodotti italiani certificati, figurano al primo posto gli ortofrutticoli con 79 prodotti. In merito alla distribuzione regionale, al nord abbiamo il maggior numero di riconoscimenti per Veneto, Emilia Romagna e Lombardia, nel Centro Italia spicca la Toscana, al sud la Sicilia e la Campania. Quest'ultima vanta 17 produzioni certificate, di cui quattro riconducibili alla provincia di Caserta: caciocavallo silano, melannurca campana, mozzarella e ricotta di bufala campana

### IL BUSINESS

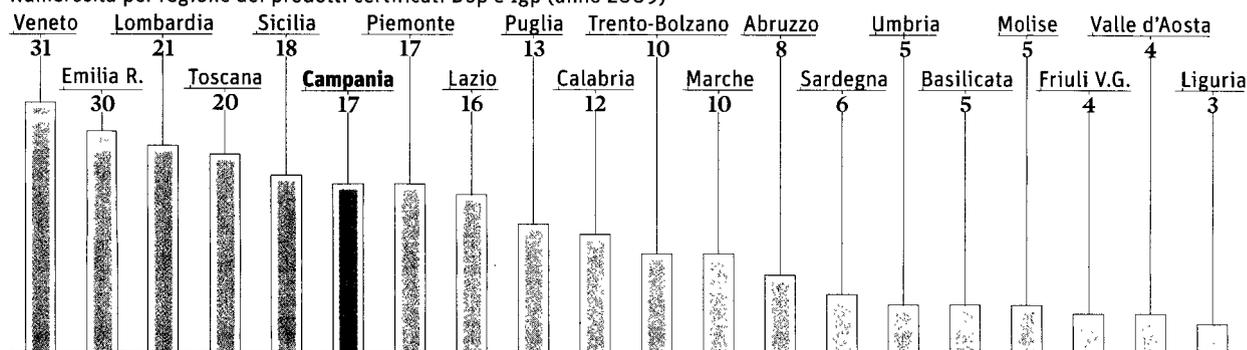
Dati economici generali relativi ai prodotti italiani certificati

	2008	Variaz. % 2008/ 2007
Aziende	105.800	-1,6
Fatturato alla produzione (milioni di euro)	5.300	0,3
Fatturato al consumo (milioni di euro)	9.800	3,5
Produzione (tonnellate)	1.840.000	-1,6

Fonte: elab. dati Fondazione Qualivita e Coldiretti

### LA MAPPA

Numerosità per regione dei prodotti certificati Dop e Igp (anno 2009)



Fonte: elaborazione su dati Fondazione Qualivita

### LE PRINCIPALI CATEGORIE

Le principali categorie merceologiche dei prodotti italiani certificati

Ortofrutticoli e cereali	79	Carni fresche	3
Formaggi	40	Pesci, molluschi, crostacei e derivati	2
Oli e grassi	40	Altri prodotti di origine animale	2
Prodotti a base di carne	33	Oli essenziali	1
Prodotti di panetteria e pasticceria	7	Dop	133
Altri prodotti	6	Igp	78
		Stg	2
		<b>TOTALE</b>	<b>213</b>

Fonte: elaborazione su dati Fondazione Qualivita