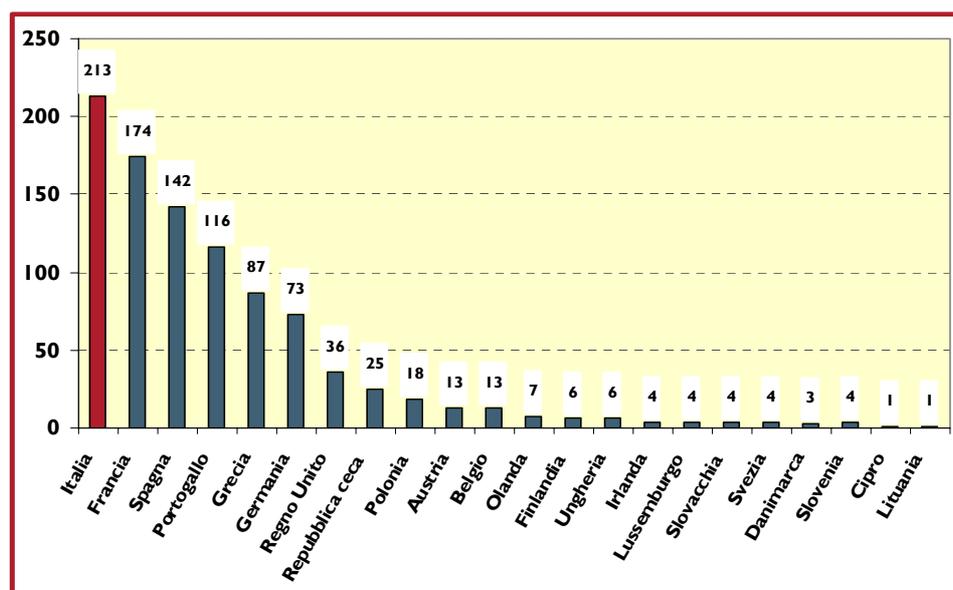


FONDAZIONE
EDISON

SFIDA QUALITÀ PER L'AGROALIMENTARE ITALIANO

Figura 1 - I prodotti di qualità dei paesi della Ue-27

(n° di prodotti che hanno ottenuto la certificazione comunitaria DOP, IGP o STG)



Fonte: elaborazione Fondazione Edison su dati Fondazione Qualivita

L'agroalimentare italiano, e in particolar modo *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. Come si evince dalla figura 1, in Italia sono ben 213 i prodotti che hanno ottenuto il riconoscimento comunitario Dop, Igp o Stg. Ci seguono in questa classifica la Francia con 174 prodotti e la Spagna con 142.

I prodotti certificati garantiscono al consumatore che ciò che si sta acquistando è stato prodotto secondo elevati standard qualitativi e ha superato rigidi controlli, in un'ottica condivisa dai produttori che ne fanno un fattore centrale di competitività.

Autori

Marco Fortis
Manuela Mazzoni

Sommario

Sfida qualità per l'agroalimentare italiano 2

Sfida qualità per l'agroalimentare italiano

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 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 tradizionalità del processo produttivo. Le particolari qualità e caratteristiche del prodotto devono essere dovute, esclusivamente o essenzialmente, all'ambiente geografico del luogo d'origine; inoltre 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 discipli-

nari 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 (Tabella 1). Un recente rapporto della Coldiretti rivela che il fatturato dei prodotti a denominazione di 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) ed i salumi (guidano la classifica il Prosciutto Crudo di Parma e San Daniele), ma sono cresciute anche altre categorie di prodotto come gli ortofrutticoli (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.

Tabella 1 - Dati economici generali relativi ai prodotti italiani certificati

	2008	Var % 2008/2007
Aziende	105.800	-1,6%
Fatturato alla produzione (mln di €)	5.300	0,3%
Fatturato al consumo (mln di €)	9.800	3,5%
Produzione (tonnellate)	1.840.000	-1,6%

Fonte: elaborazione su dati Fondazione Qualivita e Coldiretti

Sfida qualità per l'agroalimentare italiano

L'Italia vanta il primato europeo nei prodotti che si fregiano dei marchi di qualità comunitari (tabella 2). La banca dati Qualivita segnala che a settembre 2010 i prodotti certificati nell'Ue-27 sono 954, di cui circa 1/4 provenienti dal nostro Paese. Complessivamente i prodotti italiani registrati sono infatti 213: 133 a denominazione di origine

protetta, 78 ad 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).

Tabella 2- I prodotti di qualità dei paesi della Ue-27

	DOP	IGP	STG	TOTALE
ITALIA	133	78	2	213
Francia	77	97	0	174
Spagna	75	64	3	142
Portogallo	58	58	0	116
Grecia	64	23	0	87
Germania	30	43	0	73
Regno Unito	16	18	2	36
Repubblica ceca	6	19	0	25
Polonia	5	7	6	18
Austria	8	5	0	13
Belgio	3	5	5	13
Olanda	5	1	1	7
Finlandia	2	1	3	6
Ungheria	3	3	0	6
Irlanda	1	3	0	4
Lussemburgo	2	2	0	4
Slovacchia	0	4	0	4
Svezia	0	2	2	4
Danimarca	0	3	0	3
Slovenia	1	0	3	4
Cipro	0	1	0	1
Lituania	0	0	1	1
TOTALE	489	437	28	954

Fonte: elaborazione Fondazione Edison su dati Fondazione Qualivita e Coldiretti

Sfida qualità per l'agroalimentare italiano

Guardando alle categorie merceologiche dei prodotti italiani certificati (Tabella 3), figurano al primo posto gli ortofruttili 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. Nell'area centrale spicca la Toscana, al Sud la Sicilia e la Campania. Quest'ultima regione possiede 17 produzioni certificate, di cui 4 riconducibili alla provincia di Caserta: caciocavallo silano, melannurca campana, mozzarella e ricotta di bufala campana.

Tabella 3- Le principali categorie merceologiche dei prodotti italiani certificati

	N° PRODOTTI
Ortofrutticoli e cereali	79
Formaggi	40
Oli e grassi	40
Prodotti a base di carne	33
Prodotti di panetteria e pasticceria	7
Altri prodotti	6
Carni fresche	3
Pesci, molluschi, crostacei e derivati	2
Altri prodotti di origine animale	2
Oli essenziali	1
DOP	133
IGP	78
STG	2
TOTALE	213

Tabella 4- Numerosità per regione dei prodotti certificati: anno 2009

	DOP	IGP	TOTALE
Veneto	14	17	31
Emilia Romagna	15	15	30
Lombardia	14	7	21
Toscana	11	9	20
Sicilia	11	7	18
Campania	9	8	17
Piemonte	12	5	17
Lazio	10	6	16
Puglia	10	3	13
Calabria	10	2	12
Trento-Bolzano	7	3	10
Marche	6	4	10
Abruzzo	6	2	8
Sardegna	5	1	6
Umbria	2	3	5
Basilicata	3	2	5
Molise	4	1	5
Friuli Venezia Giulia	4	0	4
Valle d'Aosta	4	0	4
Liguria	2	1	3

Fonte: elaborazione Fondazione Edison su dati Fondazione Qualivita

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 sono stati effettuati infatti più controlli, da parte delle autorità e da parte dei consorzi di tutela: basti pensare che nel 2009 nel nostro Paese si contano circa 27.000 ispezioni, sono stati controllati oltre 21.000 operatori e più di 62.000 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 di 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 e, dall'altro, a far sì che i consumatori sappiano cosa stanno acquistando e consumando.

Sfida qualità per l'agroalimentare italiano



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 al consumatore 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, vi sono eccellenze alimentari che continuano a crescere
- Esistono diversi eventi e fiere che propongono nuovi stili di produzione e consumo agroalimentare e promuovono il gusto made in Italy nel mondo



PUNTI DI MIGLIORAMENTO

- Rafforzare la proiezione internazionale delle imprese agroalimentari
- Razionalizzare la filiera agroalimentare, riducendo il numero di intermediari, in modo da poter offrire sul mercato prodotti di qualità a prezzi più contenuti
- Rafforzare la lotta alla contraffazione in ogni sua forma, nel settore agricolo e alimentare, a tutela sia degli operatori economici sia dei consumatori
- Diffondere una cultura legata alle produzioni enogastronomiche di qualità promuovendo i prodotti che si fregiano dei marchi certificati
- Promuovere una maggior integrazione tra produzioni agroalimentari e fenomeni culturali e turistici



OSTACOLI ALLO SVILUPPO

- Il comparto agroalimentare ha tempi di risposta lenti rispetto alla rapidità dei cambiamenti dello scenario di mercato
- Difficoltà del comparto ad andare oltre il mercato locale
- Insufficiente innovazione tecnologica ed organizzativa di molte imprese agricole ed agroalimentari ed inadeguata formazione professionale di alcuni addetti del comparto
- 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 e, di conseguenza, i valori distintivi che tali loghi comunitari sottendono



FONDAZIONE
EDISON

Approfondimenti Statistici

QUADERNO N° 72, OTTOBRE 2010

Coordinamento scientifico: Marco Fortis

Direttore Responsabile: Beatrice Biagetti

Redazione: Stefano Corradini, Monica Carminati, Manuela Mazzoni, Cristiana Crenna

Realizzazione grafica: Stefano Corradini

Registrazione Tribunale di Milano n° 919 del 2 dicembre 2005

Direzione, Redazione, Amministrazione:

Foro Buonaparte, 31 - 20121 Milano

Tel. +39.02.6222.7455

Fax. +39.02.6222.7472

info@fondazioneedison.it

<http://www.fondazioneedison.it>