

## La certificazione dei prodotti DOP, IGP e STG

*Eccellenze agroalimentari tutelate*

della Dott.ssa **Corina Pop**



23 giugno 2020

L'Italia è il **Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari siglati DOP<sup>1</sup>, IGP<sup>2</sup> e STG<sup>3</sup>** riconosciuti dall'Unione Europea ed è riuscita a farne un vero traino per l'economia e i territori.

Un'ulteriore dimostrazione è non solo della **grande qualità delle nostre produzioni** ma anche del forte legame delle eccellenze agroalimentari italiane con il proprio territorio di origine. Sono ben **311**, infatti, esclusi i vini, **i prodotti alimentari tutelati** in Italia sugli 836 protetti nell'Unione Europea.

Se nel 1992, ai tempi della loro istituzione, i marchi DOP, IGP e STG made in Italy erano considerati una nicchia di mercato oggi, come riporta il Sole 24 ore, sviluppano un **fatturato all'origine di oltre 7 miliardi di euro** che diventano circa **17 al consumo e un giro d'affari all'estero di 3,8 miliardi**.

Dal 2008 a oggi, il **fatturato alla produzione è aumentato del 46%**, quello al **consumo del 63%**, ma il vero e proprio boom è stato quello delle **esportazioni, più che triplicate**.

Un percorso eloquente in termini assoluti, il cui peso va però valutato tenendo conto, da un lato, della forte concentrazione del valore e, dall'altro, dell'effetto che hanno le denominazioni sui loro territori.

Infatti, se è vero che le prime sei DOP (Grana Padano, Parmigiano, Prosciutto di Parma, Aceto balsamico, Mozzarella di bufala e Prosciutto di San Daniele) **rappresentano quasi il 70% del fatturato al consumo**, è altrettanto vero che molti **altri prodotti tipici della cultura agroalimentare italiana si stanno strutturando** con progetti di crescita di grande rilievo che coinvolgono anche aree economicamente depresse come il Mezzogiorno.

Ad esempio, la DOP Liquirizia di Calabria, il Cioccolato di Modica IGP che ha un fatturato potenziale di 25 milioni di euro; e ancora l'arancia rossa di Sicilia IGP che ora viene utilizzata anche dai grandi marchi internazionali dell'industria delle bevande per la preparazione di aranciate.

Ci sono poi aziende e prodotti che, fino a qualche anno fa, andavano sul mercato solo con i brand aziendali e ora si sono riunite in consorzi come quello dell'Aceto Balsamico di Modena IGP, dei Cantuccini Toscani IGP, o della Piadina Romagnola IGP, **tutelando i loro prodotti** e dando un **forte impulso allo sviluppo commerciale di queste denominazioni**.

Altro elemento di rilievo emerso in questi anni è il **grande interesse** che i prodotti DOP, IGP e STG sono riusciti a suscitare **nei consumatori stranieri** dando nuovi impulsi economici ai territori d'origine e facendo nascere in paesi lontani una prima disciplina sulle denominazioni d'origine.

Il modello delle DOP, IGP e STG, infatti, non è solo economico, ma anche sociale e culturale in quanto attraverso la **promozione delle produzioni certificate**, si promuovono anche la storia e la bellezza dei territori, le aziende che vi operano, la gastronomia, il turismo.

La **qualità e la sicurezza** del prodotto vengono garantite da **processi ben identificati e controlli lungo tutta la filiera**.

**Il sistema di controllo punta a garantire il rigoroso rispetto del Disciplinare di Produzione.**

<sup>1</sup> Acronimo di Denominazione di Origine Protetta, ciò vuol dire che l'alimento è assolutamente legato e tipico del territorio da cui proviene. Le caratteristiche del prodotto e le sue qualità sono essenzialmente o esclusivamente dovute a fattori naturali o umani di una specifica area geografica, sia questa una regione o un paese, la cui produzione è avvenuta interamente in loco.

<sup>2</sup> Letteralmente l'acronimo di Identificazione Geografica Protetta, ciò significa che almeno una delle fasi di produzione del prodotto che avete tra le vostre mani viene riconosciuta e garantita in un'area geografica precisa. Per area geografica si intende una regione o un paese che legano al territorio la produttività dell'alimento riconoscendo in questo caratteristiche e peculiarità derivanti dalla stessa.

<sup>3</sup> Specialità Tradizionale Garantita, meno frequente ma non meno importante, con tale sigla si definisce un prodotto che si distingue dai suoi simili per le caratteristiche qualitative e tradizionali. Si fa riferimento ad un metodo di produzione tipico tradizionale di una specifica area geografica.

Si verifica dunque che il **metodo produttivo e il luogo di produzione** siano rispettati e che il prodotto abbia le caratteristiche previste dal disciplinare.

Generalmente **i produttori di ogni eccellenza DOP, IGP e STG sono riuniti nel rispettivo Consorzio di Tutela**, che rappresenta sempre più l'elemento fondamentale per la gestione, promozione e salvaguardia del prodotto. Attualmente ne sono presenti **285**.

Il Consorzio di tutela investe sia nella **valorizzazione e promozione della denominazione** che nell'adempimento dei **compiti di vigilanza e di verifica delle varie fasi di produzione nel corso di tutta la filiera**, anche con l'obiettivo di contrastare le frodi e le contraffazioni a tutela dei produttori e dei consumatori nazionali ed esteri.

Il compito degli enti certificatori è di svolgere **periodici controlli e sopralluoghi** presso tutte le industrie, piccoli laboratori e chioschi che aderiscono al marchio.

Gli ispettori, appositamente addestrati, hanno il compito di verificare:

- 1) La **produzione avvenga** esclusivamente nei Comuni rientranti **nella zona geografica** definita dal Consorzio.
- 2) Il **rispetto della ricetta tradizionale**, delle procedure di preparazione e cottura e confezionamento che conferiscono le caratteristiche di qualità freschezza definite dal disciplinare.
- 3) Il **rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare** e le registrazioni che permettono di tracciare le materie prime e la destinazione del prodotto finale.

La **corretta etichettatura** e comunicazione al consumatore. È evidente come le filiere produttive dei prodotti in regime di qualità permettono di:

- **Valorizzare e promuovere le nostre eccellenze agroalimentari** su tutti i mercati, sia a livello nazionale che internazionale
- **Tutelare e proteggere la denominazione di prodotti** che si sono guadagnati, in tanti anni, grande fama sui mercati internazionali da fenomeni di contraffazione e «Italian Sounding»
- **Incentivare un sistema economico e sociale strettamente legato alle tradizioni**, stabile, coeso che valorizza le imprese locali.