

consortium



ITALIA NEXT DOP

1° SIMPOSIO SCIENTIFICO
FILIERE DOP IGP

NUMERO SPECIALE
I PROTAGONISTI DELL'ITALIA NEXT DOP

QUALIVITA2030



Q DIVULGAZIONE
INTERNAZIONALE
MAGAZINE

Q COMUNICAZIONE
SCIENTIFICA IG
DIGITAL

Q FORMAZIONE
DI SETTORE
WORKSHOP

I PROTAGONISTI DELL'ITALIA NEXT DOP

Qualivita 2030 un progetto per il Paese



Abbiamo dedicato questo numero e questa copertina a tutti quei protagonisti del 1° Simposio Scientifico Filiere DOP IGP che in questi mesi si sono prodigati nel lavoro preparatorio dei contenuti. Un risultato innovativo che sicuramente contribuirà a consolidare la reputazione del nostro patrimonio agroalimentare e a dare ulteriore sviluppo al settore italiano delle IG.

In questi anni l'impegno di imprese, Consorzi di tutela e istituzioni nella costruzione di un nuovo modello qualitativo basato essenzialmente sulle Indicazioni Geografiche e sulla certificazione, ha portato uno dei contributi più rilevanti all'immagine e all'economia del nostro Paese.

Oggi il sistema produttivo alimentare italiano è di fronte a due grandi sfide. La prima è quella del *Green Deal*, che pone come obiettivo la neutralità climatica dell'Europa entro il 2050. In questo contesto la strategia *Farm to Fork*, che interessa lo sviluppo delle filiere in termini di innovazione e transizione ecologica, determinerà entro il 2030 un importante processo di evoluzione delle imprese del sistema agroalimentare. La seconda è il contrasto al massiccio attacco da parte di alcune lobbies internazionali che, attraverso informazioni supportate da una "pseudo-scienza", mirano a screditare il nostro cibo. Ne sono esempi il *Nutriscore*, l'avanzata degli health warning obbligatori sulle etichette dei vini e il cibo sintetico.

Alla luce di questo scenario, Fondazione Qualivita ha deciso, con il supporto del suo Comitato scientifico, di prendere una propria iniziativa che chiamasse a raccolta le menti migliori del sistema DOP IGP. È così che, mesi fa, nasce l'idea di Italia Next DOP, il primo simposio scientifico dedicato esclusivamente alle filiere di qualità come supporto nella transizione attraverso una connessione più diretta con la ricerca e per una vera cultura scientifica sul cibo.

Proprio nell'organizzazione di questo evento, supportati dall'entusiasmo della comunità scientifica e dei Consorzi di tutela, abbiamo capito che occorre un obiettivo più ambizioso che potesse guardare lontano. E così, tornando indietro nella storia, ci siamo ispirati al progetto del *National Geographic*, nato nel 1888 grazie a un gruppo di 30 scienziati visionari con l'obiettivo di migliorare e diffondere le conoscenze geografiche nel mondo. Con lo stesso spirito oggi vogliamo dar vita a una nuova iniziativa con l'intento di promuovere la conoscenza scientifica sulle Indicazioni Geografiche e sulla qualità agroalimentare, attraverso un approccio moderno e una visione internazionale.

Si chiamerà **QUALIVITA2030**, anche per tenere a mente l'anno di riferimento della strategia *Farm to Fork* e dell'agenda ONU per lo sviluppo sostenibile. Un progetto per il Paese che chiama a raccolta tutta la comunità scientifica, le filiere, i Consorzi di tutela, le istituzioni culturali.

Alla luce delle esperienze di successo che abbiamo realizzato in questi 23 anni di vita, **QUALIVITA2030** ha l'ambizione di diventare un riferimento per le IG a livello mondiale, un moderno sistema di informazione scientifica che si realizzerà attraverso una rivista internazionale di divulgazione, nuovi strumenti di comunicazione digitali, un simposio biennale e dei workshop tematici per la formazione. Una piattaforma che nasce in Italia e si apre al mondo intero per connettere ricerca e imprese, per educare il cittadino globale e per incrementare la diffusione della cultura scientifica.



Mauro Rosati

@qualigeo

Direttore Editoriale Consortium

Sommario

ITALIA NEXT DOP
Simposio

03

Fondazione Qualivita

44

ITALIA NEXT DOP
Keynote speaker

04

SOCIO FONDATORE QUALIVITA
CSQA

48

ITALIA NEXT DOP
Sessioni scientifiche

05

SOCIO FONDATORE QUALIVITA
Origin Italia

50

ITALIA NEXT DOP
Agorà della ricerca IG

09

SOCIO FONDATORE QUALIVITA
Agroqualità

52

ITALIA NEXT DOP
Premio ricerca IG

10

SOCIO FONDATORE QUALIVITA
IPZS

54

ITALIA NEXT DOP
Le Ricerche

11

ITALIA NEXT DOP
Programma

56

 **consortium**

Anno V - N. 18 - gennaio - marzo 2023
ISSN 2611-8440 cartaceo - ISSN 2611-7630 online

Rivista trimestrale a carattere scientifico
Iscritta nel Registro della Stampa del Tribunale di Roma al n. 111 del 27/6/2018

Direttore responsabile: Mauro Rosati

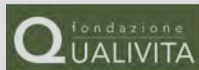
Proprietario ed editore:



Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato SpA
Via Salaria 691, 00138 Roma
www.ipzs.it



Ideazione e progettazione grafica:



Fondazione Qualivita
Via Fontebranda 69 - 53100 Siena
www.qualivita.it - www.qualigeo.eu



Comitato scientifico Qualivita:

Paolo De Castro (Presidente),
Simone Bastianoni, Stefano Berni,
Riccardo Cotarella, Riccardo Deserti,
Alessandra Di Lauro, Stefano Fanti,
Maria Chiara Ferrarese, Angelo Frascarelli,
Roberta Garibaldi, Antonio Gentile,
Luca Giavi, Gabriele Gorelli, Lucia Guidi,
Alberto Mattiacci, Christine Mauracher,
Luca Sciascia, Filippo Trifiletti, Lorenzo D'Archi,
Dario Bagarella

Chiuso in redazione Febbraio 2023

Stampa a cura

dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.
Sede legale e operativa: Via Salaria, 691 - 00138 Roma

© 2023 Riproduzione riservata

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - Libreria dello Stato

I diritti di traduzione, adattamento, riproduzione con qualsiasi
procedimento, della presente opera o di più parti della stessa, sono riservati
per tutti i Paesi.

L'Editore, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE
2016/679 (GDPR), in qualità di Titolare del trattamento
dati, informa che i dati personali forniti sono
necessari e saranno trattati per le finalità connesse agli
adempimenti dei rapporti contrattuali. Il cliente gode
dei diritti di cui agli artt. 15, 16, 17, 18, 20 e 21 del GDPR
e potrà esercitarli inviando raccomandata a.r. al Data
Protection Officer (DPO) Via Salaria 691 - 00138 Roma,
o e-mail all'indirizzo privacy@ipzs.it o utilizzando il
modulo disponibile sul sito www.garanteprivacy.it.
L'informativa completa è disponibile su
https://www.ipzs.it/docs/public/informativa_clienti.pdf



Consorzi di tutela, imprese delle filiere DOP IGP e mondo della ricerca scientifica insieme per una nuova visione della qualità agroalimentare italiana

“ITALIA NEXT DOP - 1° Simposio Scientifico Filiere DOP IGP” è la prima iniziativa nazionale, organizzata da Fondazione Qualivita in collaborazione con i soci fondatori Origin Italia, CSQA Certificazioni, Agroqualità, Poligrafico e Zecca dello Stato, per diffondere la ricerca scientifica nel settore agroalimentare italiano DOP IGP.

Il Simposio, nato per dare risposta ai numerosi input giunti dal settore, vuole essere un importante momento di condivisione fra mondo della ricerca e filiere DOP IGP per affrontare concretamente i temi della transizione e dell'innovazione. I destinatari sono gli operatori delle imprese DOP IGP, il management dei Consorzi di tutela, i ricercatori delle università, i professionisti del settore, il personale di istituzioni e organismi di controllo, i decisori politici nazionali, regionali ed europei. L'evento, concepito per essere una vera giornata di alta formazione professionale completamente dedicata ai temi strategici delle Indicazioni Geografiche, è strutturato in quattro parti.

UNA NUOVA VISIONE DELL'AGROALIMENTARE DI QUALITÀ

Di fronte a consumatori sempre più consapevoli ed esigenti, a regole nuove e alle più aggiornate ricerche scientifiche, il concetto di qualità risulta essere in continua evoluzione. Italia Next DOP vuole avviare una nuova visione della qualità agroalimentare, in grado di garantire un processo di sviluppo e innovazione condiviso fra tutti gli operatori del sistema DOP IGP e consolidare un linguaggio comune verso il consumatore e un sistema di regole facilmente percepibili.

I NUMERI



6

SESSIONI TEMATICHE

Ricerche e risultati sugli ambiti prioritari di innovazione per le IG



60

DESK ESPOSITIVI

Conoscenza diretta dei progetti di ricerca e innovazione del settore



50

SPEAKER

Esponenti di alto profilo del sistema agroalimentare e del mondo accademico



600

PARTECIPANTI

Stakeholder del settore DOP IGP, della ricerca e del sistema agroalimentare italiano



90

RICERCHE

Studi e progetti applicati alle filiere del cibo e del vino DOP IGP

CON IL PATROCINIO



Un ricco programma di interventi di alto profilo da parte di esperti internazionali del settore DOP IGP, del sistema agroalimentare, del mondo accademico e della ricerca

“ITALIA NEXT DOP – 1° Simposio Scientifico Filiere DOP IGP” propone un programma ricco di interventi e contenuti di alto profilo che prevede anche la partecipazione dell’**On. Francesco Lollobrigida**, Ministro dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste. Grazie al contributo di importanti esperti del settore DOP IGP e del sistema agroalimentare – provenienti dal mondo accademico e della ricerca, dai Consorzi di tutela e dall’universo produttivo – il Simposio vuole dare un impulso concreto per accelerare i processi di transizione del settore agroalimentare di qualità.

Nella **sessione introduttiva** il format del Simposio prevede dei brevi interventi di indirizzo per consegnare punti di vista da parte di osservatori privilegiati utili a orientare correttamente l’evoluzione della ricerca scientifica nel settore del cibo e del vino a Indicazione Geografica: dalla sostenibilità ambientale, all’innovazione tecnologica e digitale, dal turismo enogastronomico, alla certificazione. I temi trattati dagli speaker in apertura del Simposio e i vari aspetti approfonditi durante le sessioni scientifiche, rappresentano una vasta panoramica di stimoli, studi e risultati sul mondo della qualità agroalimentare DOP IGP in molteplici ambiti. Durante gli **interventi conclusivi** del Simposio, il compito dei relatori e in particolare di **Paolo De Castro**, Presidente del Comitato scientifico della Fondazione Qualivita, è quello di offrire una sintesi dei punti affrontati e delle priorità di sviluppo emerse, per delineare nuove linee strategiche di ricerca per le filiere DOP IGP. Una sintesi che può rappresentare anche un valido supporto per delineare un “dossier della ricerca delle IG italiane” come strumento di difesa e affermazione del sistema delle DOP IGP del nostro Paese in ambito internazionale.



MINISTERO DELL’AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



Francesco Lollobrigida

Ministro dell’Agricoltura, della Sovranità
Alimentare e delle Foreste

GLI SPEAKER



Cesare Mazzetti
Presidente Fondazione
Qualivita



Maurizio Martina
Vicedirettore Generale FAO



Attilio Scienza
Presidente Fondazione
Sanguis Jovis



Luca De Carlo
Presidente Commissione
Senato



Stefano Vaccari
Direttore Generale CREA



Mauro Rosati
Direttore Fondazione Qualivita



Sabrina Diamanti
Presidente CONAF



Filippo Renga
Direttore di ricerca
Osservatori Digital Innovation



Roberta Garibaldi
Prof.ssa Università di Bergamo



Angelo Riccaboni
Presidente Fondazione Prima



Carlo Alberto Pratesi
Prof. Università Roma Tre



Paolo De Castro
Presidente Comitato scientifico
Fondazione Qualivita



Nicola Battuello
Vicepresidente esecutivo Rina



Angelo Frascarelli
Presidente ISMEA



Luigi Lovaglio
AD Banca MPS



Cesare Baldrihi
Presidente Origin Italia



Riccardo Cotarella
Presidente Assoenologi



Dario Baroni
AD McDonald's Italia



Un percorso coordinato di approfondimento, con contributi selezionati dal Comitato scientifico della Fondazione Qualivita e suddiviso in sei sessioni tematiche

Nel corso del tempo le università e i centri di ricerca italiani, molto spesso in collaborazione con i Consorzi di tutela e le imprese, hanno prodotto un'ampia mole di studi sulle Indicazioni Geografiche, con risultati e applicazioni rilevanti per il sistema. Progetti che hanno contribuito ad approfondire la conoscenza e individuare ambiti di innovazione e sviluppo delle filiere produttive del cibo e del vino di qualità. Fondazione Qualivita, con il coordinamento del proprio Comitato scientifico, ha realizzato un attento lavoro di **monitoraggio dei migliori lavori di ricerca applicata nelle realtà DOP IGP** e di studi pubblicati nelle riviste scientifiche internazionali negli ultimi anni. Si tratta di progetti capaci di dare risposta alle istanze provenienti dal mondo dei Consorzi e degli operatori sulle criticità avvertite dalle filiere e sugli ambiti di innovazione prioritari per consentire una evoluzione concreta del settore.

Le ricerche selezionate per il Simposio sono state **organizzate in sei sessioni scientifiche in un programma coordinato di interventi realizzati in un format divulgativo** da parte di:

- esponenti del mondo della ricerca e delle università italiane impegnati nello studio applicato sulle DOP IGP,
- referenti dei Consorzi di tutela coordinatori di progetti condivisi nelle filiere,
- rappresentanti del sistema produttivo protagonisti di esperienze innovative di sviluppo, interessati alla condivisione di obiettivi e progetti di ricerca.

Il programma si configura come un percorso di approfondimento lungo una serie di temi chiave, per offrire alta formazione ai rappresentanti delle filiere, fornendo una panoramica generale e accrescendo le competenze sugli ambiti più evoluti del sistema delle Indicazioni Geografiche.

LE SESSIONI

1. QUALITÀ IG

Lucia Guidi, Stefano Fanti (COORDINATORI)
Alberto Continella, Angelo Zanella,
Marcello Mele, Pier Maria Saccani

2. NORMATIVA IG

Alessandra Di Lauro, Federico Desimoni (COORDINATORI)
Ferdinando Albisinni, Sonia Carmignani,
Carlotta Gori, Luigi Lucini

3. GOVERNANCE IG

Andrea Marescotti, Riccardo Deserti (COORDINATORI)
Marcello De Rosa, Fernando Cano Treviño,
Stefano Berni, Vladi Finotto

4. SOSTENIBILITÀ IG

Simone Bastianoni, Maria Chiara Ferrarese (COORDINATORI)
Filippo Arfini, Alessandro Gastaldo,
Francesco Pagiacci, Paolo Gerevini

5. MERCATI IG

Christine Mauracher, Luca Giavi (COORDINATORI)
Daniele Rama, Gabriele Scozzafava,
Nicola Bertinelli, Ettore Nicoletto

6. MARKETING IG

Alberto Mattiacci, Flavio Innocenzi (COORDINATORI)
Enrico Bonetti, Francesca Reich,
Andrea Ferrero, Fabio Babiloni

SESSIONE SCIENTIFICA 1

QUALITÀ IG

BIODIVERSITÀ | QUALITÀ ORGANOLETTICHE |
CAMBIAMENTO CLIMATICO | RINNOVO VARIETALE |
NUTRACEUTICA | INNOVAZIONE PRODUTTIVA |
QUALITÀ PERCEPITA | VALORIZZAZIONE SCARTI

La capacità di innovare la qualità dei prodotti e i processi di filiera, assume sempre maggiore rilievo anche per l'aumentata sensibilità dei consumatori rispetto a questa tematica. La sessione affronta l'ambito di ricerca, divenuto ormai fondamentale, finalizzato agli **aspetti nutrizionali e nutraceutici** degli alimenti DOP IGP, ma anche in grado di individuare e migliorare le proprietà nutrizionali e funzionali dei prodotti nonché nuove opportunità economiche. Allo stesso tempo, verranno trattati i temi legati agli sviluppi sulla parte produttiva, con le evoluzioni inerenti lo studio di nuove varietà, miglioramenti genetici, caratterizzazioni che garantiscono il **mantenimento di standard qualitativi di eccellenza** incidendo in maniera virtuosa sui disciplinari di produzione.

Coordinatori



Lucia Guidi
Università di Pisa



Stefano Fanti
Cons. Prosciutto di Parma DOP

Relatori



Alberto Continella
Università di Catania

"ANALISI FATTORI PRE E POST-RACCOLTA PER LA QUALITÀ E L'INNOVAZIONE DEI FRUTTI IG"



Angelo Zanella

Centro di Sperimentazione Laimburg
Cons. Mela Alto Adige IGP

"RINNOVO VARIETALE MIRATO PER UNA PRODUZIONE SOSTENIBILE E RESILIENTE DELLA QUALITÀ IG"



Marcello Mele

Università di Pisa

"TECNICHE DI ALLEVAMENTO E CARATTERISTICHE NUTRACEUTICHE DEI FORMAGGI DOP"



Pier Maria Saccani

Cons. Mozzarella di Bufala Campana DOP

"DALLE PROPRIETÀ NUTRACEUTICHE DELLA DOP ALLE OPPORTUNITÀ DI BUSINESS DEI PRODOTTI DI SCARTO"

SESSIONE SCIENTIFICA 2

NORMATIVA IG

MODELLI DI TUTELA | GOVERNANCE ISTITUZIONALE |
EQUITÀ | SLEALTÀ | NOTORIETÀ |
IDENTITÀ | IMPRONTA CHIMICA |
INTELLIGENZA ARTIFICIALE

Un sistema normativo evoluto e puntuale è elemento di forza delle produzioni DOP IGP: l'evoluzione delle regole e delle prassi a livello internazionale, unionale (PAC – strategia Farm to Fork, riforma delle IG), nazionale e regionale deve tenere conto delle innovazioni, delle dinamiche di competizione, degli obiettivi di tutela e di promozione, delle sfide della sostenibilità e delle strategie di comunicazione di valore. La sessione illustra alcuni studi sull'attuale quadro della **tutela internazionale delle IG**, sulla **protezione dalle frodi** e sugli sviluppi di **nuove normative** come quella relativa alle pratiche commerciali sleali; analizza inoltre il ruolo dei Consorzi nella capacità di **difesa dei marchi in ambito internazionale** e nello sviluppo di **applicazioni innovative** per il riconoscimento e la tutela delle produzioni.

Coordinatori



Alessandra Di Lauro
Università di Pisa



Federico Desimoni
Cons. Aceto Balsamico di Modena IGP

Relatori



Ferdinando Albinini
Università della Tuscia

"IGs E TUTELE: A CHE PUNTO DEL CAMMINO?"



Sonia Carmignani
Università di Siena

"PRATICHE COMMERCIALI SLEALI E DOP IGP, TRA PRICE TAKER E SELLER POWER"



Carlotta Gori

Cons. Vino Chianti Classico

"MARCHIO DI DENOMINAZIONE: LA TUTELA DEL GALLO NERO"



Luigi Lucini

Università Cattolica del Sacro Cuore

"TUTELA E APPLICAZIONI TECNOLOGICHE PER IL RICONOSCIMENTO DEL VERO PRODOTTO IG"

SESSIONE SCIENTIFICA 3

GOVERNANCE IG

MISURAZIONE | AFFEZIONE | GOVERNANCE TERRITORIALE |
VALORE ISTITUZIONALE | COSTRUZIONE DEL VALORE |
EQUA CORRELAZIONE | STRATEGIA DI PORTAFOGLIO |
IMPRENDITORIALITÀ ISTITUZIONALE

Il sistema delle Indicazioni Geografiche è ampiamente studiato non solo per i suoi effetti sullo sviluppo locale, in termini di occupazione, preservazione delle tradizioni e del territorio, ma anche per le sue peculiarità di funzionamento. La capacità dei produttori della filiera di dotarsi di specifici **modelli di governance** – rapporti interni e deleghe di funzioni, coordinamento dei comportamenti per la qualità del prodotto – può portare a cambiamenti sostanziali in grado di creare sviluppo, anche all'interno di produzioni locali e di dimensioni medio-piccole. La sessione illustra analisi sui **modelli di azione collettiva** e le relative **implicazioni di policy per i Consorzi** al fine di integrare più istanze nell'ambito della **rete territoriale** di riferimento e approfondisce alcuni **specifici strumenti operativi e di organizzazione** dei Consorzi per implementare azioni di coesione interna e di sviluppo come la regolazione dell'offerta.

Coordinatori



Andrea Marescotti
Università di Firenze



Riccardo Deserti
Cons. Parmigiano Reggiano DOP

Relatori



Marcello De Rosa
Università di Cassino

"CONSORZI DI TUTELA E MODELLI DI AZIONE COLLETTIVA PER LA VALORIZZAZIONE DELLE IG"



Fernando Cano Treviño

Consejo Regulador del Tequila Geographical Indication

"CREAZIONE DEL VALORE, DAL BRAND GLOBALE ALLA TUTELA DEI PRODUTTORI: UN ESEMPIO DI GESTIONE STRATEGICA DI UNA IG EXTRA UE"



Stefano Berni

Cons. Grana Padano DOP

"REGOLAZIONE DELL'OFFERTA: OPPORTUNITÀ, STRUMENTI E ORGANIZZAZIONE DEI CONSORZI DI TUTELA"



Vladi Finotto

Università Ca' Foscari Venezia

"DINAMICA EVOLUTIVA DELLE IG E SVILUPPO ECONOMICO TERRITORIALE: IL RUOLO DEI CONSORZI NELLA GOVERNANCE"

SESSIONE SCIENTIFICA 4

SOSTENIBILITÀ IG

METRICHE | REGOLE E TERRITORI |
BENESSERE ANIMALE | BIOSICUREZZA |
VULNERABILITÀ | ADATTAMENTO |
RISPARMIO SUOLO E ENERGIA | INVESTIMENTI

La sostenibilità delle filiere è ormai un **tema di sviluppo centrale** che necessita di soluzioni innovative in risposta a problematiche complesse. L'obiettivo della sessione "Sostenibilità IG" è quindi quello di trasferire, dal settore ricerca al mondo produttivo, esempi di studi e di applicazioni pratiche che coinvolgono le singole aziende, la filiera e il territorio. Un altro utile strumento di dibattito riguarda la misurazione degli impatti e le certificazioni ambientali e sociali, la cui adozione è imprescindibile per mantenere aziende e denominazioni competitive sul mercato.

Coordinatori



Simone Bastianoni
Università di Siena



Maria Chiara Ferrarese
CSQA Certificazioni

Relatori



Filippo Arfini
Università di Parma

"LA SOSTENIBILITÀ NEI PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA: DEFINIRE, MISURARE, RIPRODURRE E COMUNICARE"



Alessandro Gastaldo

Fondazione CRPA Studi Ricerche ETS

"ALTI STANDARD E DISCIPLINARI TECNICI PER LA CREAZIONE DI FILIERE IG ETICHE"



Francesco Pagliacci

Università di Padova

"INDICAZIONI GEOGRAFICHE E CAMBIAMENTI CLIMATICI: IMPATTI, BARRIERE E STRATEGIE PER LE IG"



Paolo Gerevini

Cons. Melinda - Mela Val di Non DOP

"SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE: CONSORZI DI TUTELA AL CENTRO DI PROGETTI DI SINERGIA TERRITORIALE"

SESSIONE SCIENTIFICA 5

MERCATI IG

COMPORTAMENTO CONSUMATORI | SEGMENTAZIONE |
DIFFERENZIAZIONE VERTICALE | STRATEGIA DI CRESCITA |
SVILUPPO MERCATI | COMPETENZE E PIANIFICAZIONE |
POLITICA PORTAFOGLIO | STRATEGIA DI PRODOTTO

L'affermazione di nuovi modelli di consumo e il mutato sistema di valori legati alla percezione della qualità del cibo e del vino, aprono nuovi scenari per i prodotti DOP e IGP. In questo contesto diventa prioritario dare nuovo impulso alla comprensione dell'evoluzione dei mercati e all'individuazione di nuovi sbocchi commerciali per le aziende. La sessione illustra i risultati di **studi sui consumatori**, l'evoluzione del loro **legame con i marchi DOP IGP** e l'analisi di **strategie di differenziazione** di prodotto con indicazioni specifiche per i Consorzi di tutela; analizza inoltre la **strategia di internazionalizzazione** e il ruolo dei Consorzi nella promozione del marchio collettivo e nel sostegno alle imprese, anche attraverso progetti supportati da misure come l'OCM o il Reg. UE 1144/2014.

Coordinatori



Christine Mauracher
Università Ca' Foscari Venezia



Luca Giavi
Cons. Prosecco DOP

Relatori



Daniele Rama
Università Cattolica del Sacro Cuore

"CONSUMATORI ITALIANI E
PRODOTTI DOP IGP: CONOSCENZA,
CONSAPEVOLEZZA E PROPENSIONE
ALL'ACQUISTO"



Gabriele Scozzafava
Università di Firenze

"DIFFERENZIAZIONE TRAMITE
IG MULTILIVELLO E PERCEZIONE
DELLA QUALITÀ DA PARTE DEL
CONSUMATORE"



Nicola Bertinelli
Cons. Parmigiano-Reggiano DOP

"MERCATO INTERNO ED EXPORT:
IL RUOLO DEL CONSORZIO NELLA
STRATEGIA DI PROMOZIONE INTERNA
E DI INTERNAZIONALIZZAZIONE DI
UNA IG"



Ettore Nicoletto
Angelini Wines & Estates

"STRATEGIE DIFFERENZIALI PER
DENOMINAZIONE: ANALISI DELLE
PERFORMANCE, ATTESE DEI MERCATI,
SOLUZIONI PER CANALE"

SESSIONE SCIENTIFICA 6

MARKETING IG

TOUCH POINT | SMATERIALIZZAZIONE | CERTEZZA |
PHYGITAL | ARTIFICIAL INTELLIGENCE |
BUSINESS INTELLIGENCE | ACCESSIBILITÀ |
PERCEZIONE

Il mercato, osservato dalla prospettiva delle aziende e dei Consorzi, appare sempre più frammentato e pervaso da **grandi correnti di cambiamento**. Cambia incessantemente la cultura di consumo degli individui e la qualità della relazione richiesta al sistema d'offerta; nuovi imperativi di domanda (es. la trasparenza e verificabilità delle promesse; la chiarezza della value proposition) impongono nuove risposte alle aziende e ai Consorzi (es. l'adozione della blockchain, una comunicazione interattiva e dinamica). Il valore aggiunto della qualità sta perciò vivendo l'avvio di una nuova stagione, dove la tecnologia a servizio del marketing (la Martech) potenzia le capacità delle IG e dei brand di relazionarsi in modo pieno e soddisfacente con il consumatore. Mai come oggi, di conseguenza, la parola innovazione diviene mantra del marketing.

Coordinatori



Alberto Mattiacci
Sapienza Uni Roma



Flavio Innocenzi
Cons. Asiago DOP

Relatori



Enrico Bonetti
Università della Campania

"LA BLOCKCHAIN COME STRUMENTO
DI MARKETING PER LE IG"



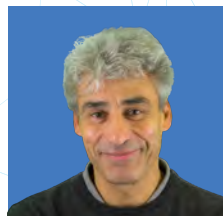
Francesca Reich
Poligrafico e Zecca dello Stato

"TUTELA E VALORIZZAZIONE DELLE
DOP IGP: SOLUZIONI TECNOLOGICHE
DI ANTICONTRAFFAZIONE E
TRACCIABILITÀ"



Andrea Ferrero
Cons. Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani

"PININWINE. MARKET & BUSINESS
INTELLIGENCE PER UNA TUTELA 4.0
SUL WEB"



Fabio Babiloni
Sapienza Uni Roma

"TECNOLOGIE E METODOLOGIE DI
NEUROMARKETING PER MISURARE
L'ESPERIENZA DI CONSUMO DI VINO"



Uno spazio espositivo interamente dedicato ai progetti di ricerca scientifica italiana sui prodotti DOP IGP realizzati da università, Consorzi di tutela e centri di ricerca

L'Agorà della Ricerca IG è un'area espositiva interamente dedicata a condividere le novità e i risultati raggiunti nelle filiere DOP IGP da parte dei rappresentanti di università, enti di ricerca, Consorzi di tutela e imprese.

60 desk espositivi per divulgare gli studi e i progetti appositamente selezionati per il Simposio, grazie al confronto con i ricercatori di settore con modalità accessibili anche a un pubblico di non specialisti.

L'Agorà della Ricerca IG rappresenta per gli stakeholder del mondo DOP IGP **un'opportunità unica di interscambio per conoscere da vicino l'innovazione del comparto agroalimentare di qualità**, incontrando i referenti di progetti focalizzati su varie filiere italiane – dal vitivinicolo, all'olio di oliva; dai formaggi, ai prodotti a base di carne; dagli ortofrutticoli, alle carni fresche – incentrati su molteplici ambiti di applicazione – dagli studi per i miglioramenti qualitativi, alle implementazioni tecnologiche per la tutela giuridica; dai processi di sostenibilità per il benessere animale, all'innovazione di processo per le filiere; dai modelli di economia circolare, ai nuovi strumenti di analisi dei mercati.

Un'importante occasione anche per il mondo della ricerca e i referenti delle università, per illustrare e promuovere gli studi e i progetti realizzati e i risultati raggiunti a un ampio pubblico di operatori interessati a conoscere e implementare l'innovazione nelle filiere.

IL PODCAST DELLA RICERCA IG

Fondazione Qualivita ha prodotto e diffuso il podcast Italia Next DOP, un format divulgativo per raccontare una nuova visione della qualità agroalimentare attraverso le voci dei protagonisti dei Consorzi di tutela, delle università e delle imprese coinvolti nei progetti di ricerca e innovazione delle filiere del cibo e del vino DOP IGP.

LE PIATTAFORME

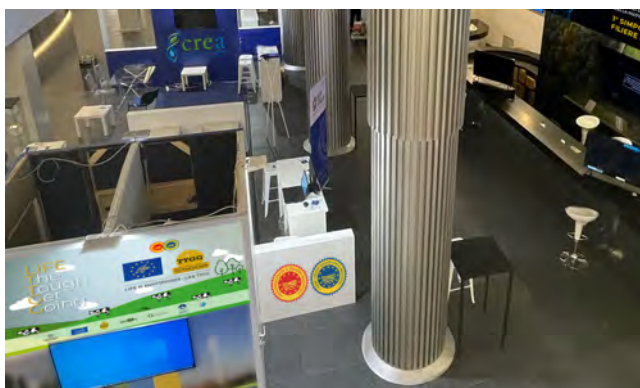
Il podcast Italia Next DOP è disponibile sulle principali piattaforme di streaming e sui canali della Fondazione Qualivita



Spreaker Spotify



Q fondazione
UALIVITA





Un premio per la divulgazione scientifica nelle filiere, riservato ai progetti selezionati nello spazio Agorà, per incentivare un dialogo efficace fra ricerca e aziende DOP IGP

Il “Premio Ricerca IG – Italia Next DOP” è un’iniziativa promossa da Fondazione Qualivita, con il patrocinio di Banca Monte dei Paschi di Siena nell’ambito del progetto MPS Agroalimentare, per sensibilizzare gli attori della ricerca applicata alle filiere DOP IGP e incentivare un dialogo efficace con gli stakeholder e le imprese del comparto.

Al premio parteciperanno tutti i soggetti selezionati nell’Agorà della Ricerca IG di “ITALIA NEXT DOP – 1° Simposio Scientifico Filiere DOP IGP”. Si tratta di un riconoscimento riservato a università, enti di ricerca e Consorzi di tutela come impulso per supportare la disseminazione della ricerca scientifica e delle sue applicazioni operative fra le imprese del settore.

Nello specifico, infatti, l’oggetto di valutazione per l’assegnazione del premio, è l’attività di disseminazione realizzata per i progetti e le ricerche presentate nello spazio Agorà, in termini di materiali e azioni messe in campo per divulgare i risultati raggiunti verso il pubblico di riferimento, in particolare le imprese delle filiere produttive. Il soggetto vincitore riceverà dalla Fondazione Qualivita un contributo economico per il pagamento di spese relative a future iniziative di disseminazione e divulgazione dei risultati dell’attività di ricerca.

CON IL PATROCINIO DI:



MPS AGROALIMENTARE

MPS Agroalimentare è un progetto realizzato da Banca MPS per la valorizzazione delle imprese del settore primario attraverso l’offerta di servizi e prodotti dedicati e una rete di centri specialistici, dislocati nei principali distretti agroalimentari italiani, con esperti di settore e soluzioni mirate.

LA GIURIA

La giuria composta da rappresentanti della Fondazione Qualivita, da referenti dei Centri di MPS Agroalimentare e da giornalisti di settore, selezionerà un progetto fra quelli esposti nello Spazio Agorà della Ricerca IG.

GIORNALISTI DI SETTORE

- Alessandra Moneti
- Sandro Capitani
- Luigi Chiarello
- Pietro Di Lazzaro
- Alessandro Maurilli

ESPERTI DELLA FONDAZIONE QUALIVITA

- Luca Sciascia
- Valentina Tepedino
- Dario Bagarella
- Michele Zema
- Chiara Fisichella

MPS AGROALIMENTARE

- Maria Chiara Sartore
- Sergio Lorenzini
- Luigi Aprea
- Carlo Fredducci
- Simone Filippi

I CRITERI DI VALUTAZIONE

- Valutazione generale del progetto in relazione alla specificità delle filiere IG
- Valutazione del materiale di divulgazione prodotto disponibile online (sito internet, canali social, articolo pubblicato in rivista etc)
- Valutazione dei contenuti relativi all’intervista del responsabile del progetto
- Valutazione materiali informativi presenti al desk riferiti alla ricerca (brochure, video, libri, etc).



LE RICERCHE

60 desk espositivi di Consorzi di tutela, università e centri di ricerca che illustrano 90 studi e progetti applicati alle filiere del cibo e del vino DOP IGP

I DESK

01. Consorzio del Prosciutto di Parma
02. Università Roma Tre – Dipartimento di Economia
03. AGRIS Sardegna
04. Consorzio di Tutela della DOC Prosecco
05. Consorzio di Tutela del Pane Toscano
06. Consorzio Arancia Rossa di Sicilia IGP
07. Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano
08. Università degli Studi di Firenze – Dipartimento DAGRI
09. Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP
10. Consorzio Tutela Arancia di Ribera DOP
11. Università di Palermo – Dipartimento SAAF
12. Consorzio Burrata di Andria IGP
13. Consorzio di Tutela Olio DOP Riviera Ligure
14. Università degli Studi di Napoli Federico II
15. Università di Verona – Dip. di Management
16. Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio
17. Consorzio del Prosciutto di San Daniele
18. Centro Ricerche Produzioni Animali
19. Consorzi di Tutela vini campani
20. Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina
21. Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola
22. Consorzio Olio di Roma IGP
23. Università degli Studi di Padova – Dipartimento TESAF
24. Università degli Studi di Bari – Dipartimento DiSSPA
25. Consorzio di tutela del Pomodoro San Marzano
26. Consorzio per la Tutela dell'Asti
27. Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano
28. Università di Padova – Dipartimenti BCA e DAFNAE
29. Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano
30. Consorzio Tutela Formaggio Asiago
31. Sapienza Roma – Dipartimento di Management
32. Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano
33. Consorzio di Tutela del Vermentino di Gallura Docg
34. Consorzio di Tutela del Pomodorino del Piennolo
35. Consorzio dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP
36. Consorzio per la Tutela della IGP Agnello di Sardegna
37. Università degli studi di Modena e Reggio Emilia
38. Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena
39. Consorzio della Cipolla Bianca di Margherita IGP
40. Consorzio per la Tutela del Formaggio Ragusano DOP
41. Consorzio di Tutela della Lenticchia di Altamura IGP
42. Consorzio di Tutela della Cozza di Scardovari DOP
43. Consorzio di Tutela Vini Etna DOC
44. Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP
45. Consorzio di Tutela Vini del Trentino
46. Università degli Studi di Parma
47. Eco Research
48. Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG
49. Consorzio Garda DOC
50. Università di Pisa
51. Cons. Radicchio Rosso di Treviso e Variegato Castelfranco
52. Consorzio di Tutela IGP Carota Novella di Ispica
53. Consorzio Tutela DOP Mela Val di Non
54. CREA
55. CREA
56. CREA
57. CREA
58. ISMEA
59. Università Cattolica del Sacro Cuore
60. Università Ca' Foscari Venezia

01 CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI PARMA

Preaffettato e sostenibile: il Prosciutto di Parma DOP in vaschetta accetta la sfida ecologica con un progetto di ricerca sui packaging riciclabili

Con l'obiettivo di rafforzare la sostenibilità ambientale e l'economia circolare del Prosciutto di Parma DOP, il Consorzio ha realizzato ricerche per testare diversi materiali eco-sostenibili per il confezionamento del Parma pre-affettato. Sono state effettuate prove di shelf-life con imballaggi provenienti da più fonti e con differenti modalità di riciclaggio quali la carta, il PET riciclabile e bioplastiche compostabili. Dai risultati sono emerse soluzioni innovative da utilizzare in base alle esigenze del mercato, alla tipologia del pre-affettato e alla disponibilità delle materie prime.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA) – Parma



SOSTENIBILITÀ IG



www.prosciuttodiparma.com



02 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI ROMA TRE, DIPARTIMENTO DI ECONOMIA

Indicazioni Geografiche: opportunità per i territori

Per identificare gli effetti di sviluppo socio-economico – diretti e indiretti – che le IG generano a livello territoriale, il Dipartimento di Economia dell'Università degli Studi Roma Tre ha confrontato i risultati ottenuti da diversi studi. Questi evidenziano come le IG si siano dimostrate capaci di supportare la crescita della popolazione e la ricomposizione dei sistemi produttivi locali a favore di settori a più alto valore aggiunto nelle aree rurali, l'internazionalizzazione dei territori tramite l'attrazione di investimenti esteri e il supporto alle esportazioni e l'attrattività turistica dei territori.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- London School of Economics and Political Science (LSE), Department of Geography and Environment, London, UK

LINK AL PROGETTO:

www.regions.regionalstudies.org; www.tandfonline.com
www.sciencedirect.com; www.gi2021.sciencesconf.org; www.sciencedirect.com



GOVERNANCE IG



MERCATI IG



www.economia.uniroma3.it



03 AGRIS SARDEGNA

TechCare e Green Sheep: gestione del benessere animale e allevamento sostenibile

3A - TechCare

TechCare è un progetto “multi-actor approach” che ha l’obiettivo di valutare approcci innovativi e modelli di business appropriati per il monitoraggio di indicatori di benessere animale.

LINK AL PROGETTO
www.techcare-project.eu



3B - Green Sheep

L’obiettivo del progetto LIFE GREEN SHEEP è ridurre l’impronta di carbonio della carne e del latte ovino del 12% entro 10 anni.

LINK AL PROGETTO
www.life-green-sheep.eu



LIFE GREEN SHEEP



SOSTENIBILITÀ IG



Agris

Agente per la ricerca in agricoltura
 Agenzia regionale per la ricerca in agricoltura

urp@agrisricerca.it



04 CONSORZIO DI TUTELA DELLA DOC PROSECCO

Modello econometrico per la gestione della Denominazione Prosecco

Obiettivo del Consorzio è conferire durabilità all’economia della Denominazione, ovvero del Territorio di origine e della Filiera diretta e indiretta, pertanto, con il supporto di alcuni centri di ricerca, sta sviluppando un modello econometrico che – considerando le dinamiche dell’offerta, della domanda e quelle congiunturali dei principali mercati di destinazione – riesca non solo a prevedere l’andamento futuro dei consumi, ma anche a simulare situazioni imprevedibili oppure altre determinate da precise scelte della filiera. Con tali informazioni, attraverso gli strumenti messi a disposizione della normativa, il Consorzio intende contribuire ad un miglior coordinamento dell’immissione di Prosecco DOP sul mercato e a gestire le produzioni per soddisfare le esigenze dei consumatori.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università degli Studi di Padova
- Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
- Nomisma – Wine Monitor



MERCATI IG



GOVERNANCE IG



PROSECCO DOC
 ITALIAN GENIO

www.prosecco.wine



05 CONSORZIO TUTELA DEL PANE TOSCANO DOP

Pane + Days: il progetto per allungare i tempi di conservazione del Pane Toscano DOP

PANE+ DAYS è un progetto innovativo che ha l'obiettivo di allungare i tempi di conservazione del Pane Toscano a lievitazione naturale DOP. Attraverso una mirata modifica della composizione della materia prima e tramite l'utilizzo della tecnologia MAP (Modified Atmosphere Packaging) la ricerca ha concluso che è possibile incrementare la shelf-life del pane, senza alterare il suo elevato livello qualitativo e nutrizionale.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università degli Studi di Firenze – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI)
- Università di Pisa - Facoltà di Agraria

LINK AL PROGETTO
www.paneplusdays.it



QUALITÀ IG



www.panetoscanodop.it



06 CONSORZIO ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP

Gli effetti benefici delle antocianine dell'Arancia Rossa di Sicilia IGP

Lo studio relativo agli effetti benefici sulla salute mentale attraverso una dieta ricca di antocianine è stato effettuato su un campione di individui residenti in Sicilia rappresentativi della popolazione generale. L'obiettivo è stato quello di analizzare l'associazione tra il consumo di una dieta di frutti ricchi di antocianine, tra cui l'Arancia Rossa di Sicilia, e lo stato di salute mentale dei partecipanti allo studio. I flavonoidi, in particolare gli antociani, hanno dimostrato di esercitare effetti benefici sull'attività cerebrale attraverso la modulazione della neuroinfiammazione, neurogenesi e modulando il microbiota intestinale. Nel caso specifico dell'Arancia Rossa di Sicilia viene riportata un'associazione significativa per qualità del sonno, stress percepito e per sintomi depressivi.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università di Catania – Facoltà di Scienze Biomediche e Biotecnologiche



QUALITÀ IG



www.tutelaaranciarossa.it



07 CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO PECORINO ROMANO

LIFE MAGIS: valorizzare i prodotti italiani con le migliori prestazioni ambientali e supportare la diffusione dello schema "Made Green in Italy"

LIFE MAGIS (MAde Green in Italy Scheme) è un progetto che ha l'obiettivo di rendere riconoscibili sul mercato i prodotti italiani di alta qualità ambientale, tramite la diffusione del marchio "Made Green in Italy" nelle filiere DOP IGP. Sulla base della metodologia PEF, il progetto ha supportato il Consorzio nello sviluppo e test delle Regole di Categoria di Prodotto – RCP, nella definizione delle procedure di verifica e nella comunicazione delle informazioni ambientali.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Enea
- CNR-IBE
- Scuola Universitaria Superiore Sant'Anna di Pisa

LINK AL PROGETTO
www.lifemagis.eu



SOSTENIBILITÀ IG



CONSORZIO PER LA TUTELA
DEL FORMAGGIO PECORINO ROMANO

www.pecorinoromano.com



08 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FIRENZE, DIPARTIMENTO DAGRI

La valorizzazione delle razze suine autoctone: il progetto TREASURE

Lo scopo del progetto *Diversity of local pig breeds and production systems for high quality traditional products and sustainable pork chains*, finanziato dall'UE nell'ambito del programma Horizon 2020, è stato quello di migliorare le filiere suine sostenibili esistenti e crearne di nuove basate sulle risorse genetiche autoctone. Tali progetti sono stati realizzati alla valutazione delle performance di razze suine locali in sistemi di produzione differenti, alla valutazione della qualità di carne e salumi tradizionali, allo studio delle attitudini dei consumatori insieme all'analisi costi/benefici e strategie di marketing. L'ambizione è stata quella di migliorare le reti esistenti e crearne di nuove, tra partner accademici e non accademici, e affrontare la catena del valore per i prodotti suini regionali di alta qualità.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP

LINK AL PROGETTO
<https://treasure.kis.si/>



QUALITÀ IG

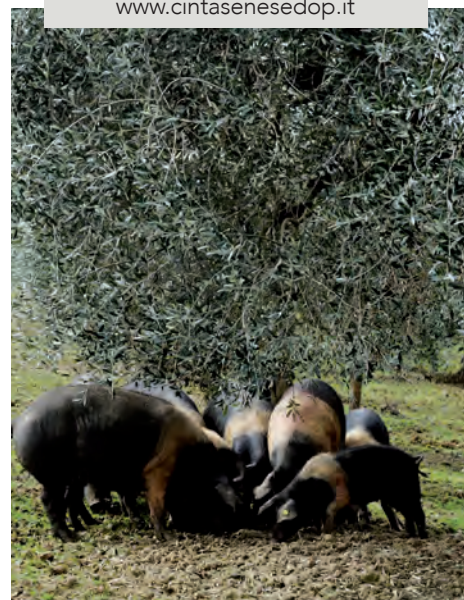


SOSTENIBILITÀ IG

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE
DAGRI
DIPARTIMENTO DI SCIENZE
E TECNICHE AGRO-ALIMENTARI, AMBIENTALI E FORESTALI
www.dagri.unifi.it



www.cintasenesedop.it



09 CONSORZIO TUTELA PECORINO TOSCANO DOP

Precision Sheep, innovazione per l'efficienza della filiera del latte ovino

Il progetto Precision Sheep ha avuto l'obiettivo di incrementare l'efficienza della filiera produttiva del latte ovino del Pecorino Toscano DOP, tramite l'introduzione di pratiche di agricoltura di precisione e di strumenti innovativi. Attraverso uno specifico approccio a livello aziendale, il progetto si è occupato di trasferire al mondo produttivo le soluzioni innovative già acquisite dal mondo accademico. Grazie a una metodologia di trasferimento partecipativa e multi-attore è stata favorita in particolare l'adozione di pratiche di precision farming e di precision feeding per ottimizzare l'utilizzo delle risorse e incrementare l'efficienza tecnica e la competitività delle aziende ovine del territorio.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università di Pisa – Dip. Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali
- Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa
- AEDIT

LINK AL PROGETTO

<https://precisionsheep.it/>



QUALITÀ IG



www.pecorinotoscanodop.it



10 CONSORZIO TUTELA ARANCIA DI RIBERA DOP

Arancia di Ribera DOP: la gestione della biodiversità del germoplasma agrumicolo

Il progetto di ricerca ha un duplice obiettivo legato alla conservazione, gestione e valorizzazione della biodiversità del germoplasma agrumicolo dell'Arancia di Ribera DOP. In primis, monitorare la biodiversità agrumicola, con particolare interesse per le varietà della DOP, attualmente disponibili nel comprensorio di Ribera ed in altri comprensori di produzione delle arance in Sicilia. Il secondo obiettivo è sviluppare strumenti che possano individuare profili (genetici, biochimici, ecc.) caratteristici delle principali cultivar coltivate presso l'areale di interesse della filiera DOP e del Consorzio di tutela.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Istituto di Bioscienze e BioRisorse del CNR – Palermo
- Università Mediterranea degli Studi di Reggio Calabria – Dip. di Agraria



SOSTENIBILITÀ IG

Consorzio di tutela
Arancia di Ribera DOP

www.aranciadiriberadop.it



11 UNIVERSITÀ DI PALERMO, DIPARTIMENTO SAAF

Canestrum casei, valorizzazione dei formaggi DOP IGP storici del meridione d'Italia

Il Progetto di ricerca “Canestrum casei” ha avuto l’obiettivo di mettere a punto di strategie comuni di comunicazione, promozione e marketing dei formaggi DOP IGP del Sud Italia. Lo studio si è occupato della caratterizzazione chimica e nutrizionale dei formaggi mettendo in campo quelle strategie di comunicazione innovative, quali il neuromarketing, per il miglioramento della comunicazione di questi formaggi. Ai produttori è stato infine proposto un nuovo approccio di promozione e marketing per fare apprezzare al consumatore la qualità della propria selezione.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Consorzio di Tutela del Pecorino Siciliano DOP
- Consorzio per la Tutela del Formaggio Ragusano DOP
- Consorzio di Tutela della Vastedda della Valle del Belice DOP

LINK AL PROGETTO

www.prodottilattierocaseari.progettoager.it



MARKETING IG

SAAF 80
DIPARTIMENTO
SCIENZE
AGRICOLE
ALIMENTARI
E FORESTALI
1942
2022

www.unipa.it



12 CONSORZIO BURRATA DI ANDRIA IGP

“Burrata”, mild technologies conservative per la shelf life della Burrata di Andria IGP

L’obiettivo del progetto “Burrata” è ottenere un significativo prolungamento della shelf-life della Burrata di Andria IGP il cui attuale limite impedisce o limita l’approccio a mercati più lontani dove sono presenti, invece, prodotti imitativi che utilizzano conservanti ed addensanti chimici. Nel rispetto del disciplinare di produzione, si punta ad aumentare la redditività delle aziende della filiera che potranno così approcciare i mercati esteri anche lontani garantendo le caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche della IGP.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università degli Studi di Foggia
- Università degli Studi di Bari Aldo Moro
- Dare Puglia Srl

LINK AL PROGETTO

www.innovarurale.it



QUALITÀ IG

BURRATA DI ANDRIA I.G.P.



www.burratadiandria.it



13 CONSORZIO TUTELA OLIO RIVIERA LIGURE DOP

Intelligenza Artificiale per tutelare origine e autenticità dell'olio Riviera Ligure DOP

Questo studio ha avuto lo scopo di integrare le firme fenoliche e steroliche non mirate, con l'analisi discriminante multivariata supervisionata (OPLS-DA) e le reti neurali artificiali (ANN), per tracciare l'autenticità della Taggiasca Ligure e dell'Olio Riviera Ligure DOP. Sulla base di tre anni di campionatura georeferenziata del Consorzio di tutela, sono stati analizzati migliaia di composti chimici naturali analizzati ed è stato creato un modello previsionale basato su reti neurali artificiali che aiutasse la filiera a riconoscere il prodotto DOP autentico e la sua origine combattendo le numerose frodi e i tentativi di contraffazione.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università Cattolica del Sacro Cuore – Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali – DISTAS



NORMATIVA IG



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE

www.olorivieraligure.it



14 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

Le proprietà salutistiche per valorizzare i prodotti DOP IGP

L'obiettivo degli studi è stato quello di valorizzare le proprietà salutistiche di prodotti DOP e IGP: il Parmigiano Reggiano DOP, il vino Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOP (14 A) e il Radicchio Rosso di Treviso IGP (14 B). Infatti, vista la costante ricerca da parte dei consumatori di alimenti salutistici, tali prodotti rappresentano degli esempi in cui lo studio approfondito della composizione chimica e delle proprietà salutistiche che ne derivano ha permesso di valorizzarli ulteriormente. Un approccio simile potrebbe essere applicato anche ad altri alimenti DOP e IGP contribuendo alla loro valorizzazione presso i consumatori a livello nazionale e internazionale.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Consorzio formaggio Parmigiano Reggiano
- Baqiyatallah University of Medical Sciences
- University of Tehran



QUALITÀ IG



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI
FEDERICO II

www.farmacia.unina.it



15 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI VERONA, DIPARTIMENTO DI MANAGEMENT

I Consorzi di tutela e la Governance: studio cross-country Italia-Germania

Il progetto ha avuto l'obiettivo di analizzare le dinamiche di governance, centrifughe e centripete, di vari regimi delle Indicazioni Geografiche in un'ottica cross-country. Nella prima fase lo studio è stato incentrato sulla proprietà culturale, successivamente, sulla base di questi risultati è stato analizzato come l'affinamento delle pratiche meta culturali all'interno di grandi e piccoli Consorzi di tutela delle Indicazioni Geografiche siano in grado di proporsi come uno strumento di governance utile a diversi livelli. In particolare si sono dimostrati efficaci a redimere conflitti e attenuare le esternalità negative del cambiamento climatico di matrice antropogenica incentivando la sostenibilità nutrizionale delle comunità territoriali.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università di Goettingen
- Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano
- Consorzio Tutela Formaggio Piave DOP
- Consorzio tutela Allgäuer Emmentaler DOP
- Consorzio tutela Odenwälder Frühstückskäse DOP
- Strade del vino regione Veneto

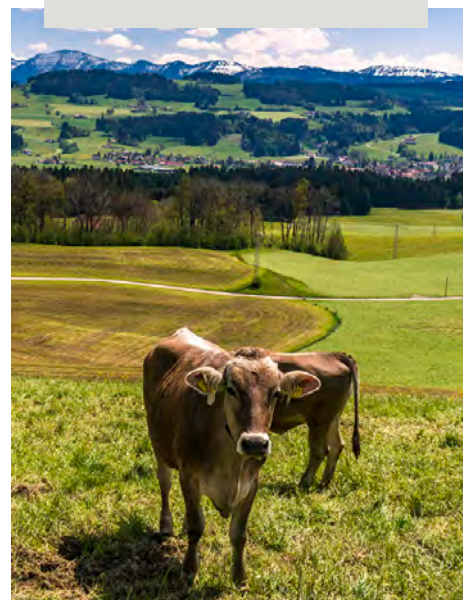


GOVERNANCE IG



UNIVERSITÀ
di VERONA
Dipartimento
di MANAGEMENT

www.univr.it



16 CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO MONTASIO

Montasio DOP, progetto di filiera per il rafforzamento di tipicità e sostenibilità

Il progetto ha avuto lo scopo di identificare soluzioni integrate per innovare la filiera del Montasio DOP nell'ottica di una maggiore sostenibilità. A tal fine sono state sviluppate azioni volte a ridurre l'incidenza dei difetti, a valorizzare la biodiversità e l'ecosistema microbico del latte di partenza, e a prolungare la shelf-life di formaggi porzionati e confezionati con materiali a basso impatto ambientale. Un intervento significativo per la filiera DOP ha riguardato il nuovo metodo per tenere sotto controllo il "gonfiore tardivo" senza l'impiego del lisozima. Il successo della selezione – dal Montasio DOP – e della sperimentazione di un pool di ceppi di "Lb casei", idonei come colture bio-protettive autoctone, ha portato infatti ad un loro uso su larga scala nei caseifici produttori della DOP. Le colture bio-protettive autoctone hanno limitato il rischio di fermentazioni anomale, senza alterare le dinamiche microbiche del prodotto tradizionale.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università di Udine – Dipartimento di Scienze Agro Alimentari Ambientali ed Animali



QUALITÀ IG



MONTASIO
FORMAGGIO DOP

www.burratadiandria.it



17

CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Prosciutto di San Daniele, nuovo impianto di recupero del sale esausto per la sostenibilità ambientale

Il progetto di sostenibilità del Consorzio del Prosciutto di San Daniele ha l'obiettivo di dotare dal 2023 la filiera DOP di un nuovo impianto di recupero del sale esausto utilizzato durante il processo di lavorazione del prosciutto ottimizzandone i processi di raccolta e riciclo. Scopo finale per il comparto e per le aziende è il recupero e la valorizzazione del sale esausto e delle salamoie al fine di destinare il materiale di scarto a un nuovo ciclo vitale, nel pieno rispetto dell'ambiente, osservando i principi di una corretta economia circolare.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

Promo San Daniele srl



SOSTENIBILITÀ IG



www.prosciuttosandaniele.it



18

CENTRO RICERCHE PRODUZIONI ANIMALI

Forage4Climate, sistemi foraggeri, riduzione dei gas serra e assorbimento di carbonio nel suolo

Il progetto concluso nel 2020 ha avuto l'obiettivo di dimostrare come i sistemi agricoli collegati alla produzione di latte delle DOP Parmigiano Reggiano e Grana Padano in aree agricole continentali e mediterranee possano essere attivi nella mitigazione del cambiamento del clima sia attraverso l'applicazione di buone pratiche utili a limitare le emissioni e a preservare e/o accrescere le riserve di carbonio dei terreni sia attraverso la messa a punto e la diffusione di strumenti di valutazione dei carbon stock e delle emissioni di gas ad effetto serra. Considerando le aziende con approccio "from cradle to farm gate" è stato valutato che gli interventi proposti nelle aree della Pianura Padana per i bovini, in Sardegna e Grecia per gli ovi-caprini, potranno ridurre di circa 520.000 t di CO₂ eq/anno le emissioni della produzione di latte vaccino e di 223.000 t quella di latte ovino-caprino.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università degli Studi di Milano
- Università degli Studi di Torino
- Università degli Studi di Sassari
- Agricultural University of Athens

LINK AL PROGETTO

<https://forage4climate.crpa.it>



SOSTENIBILITÀ IG

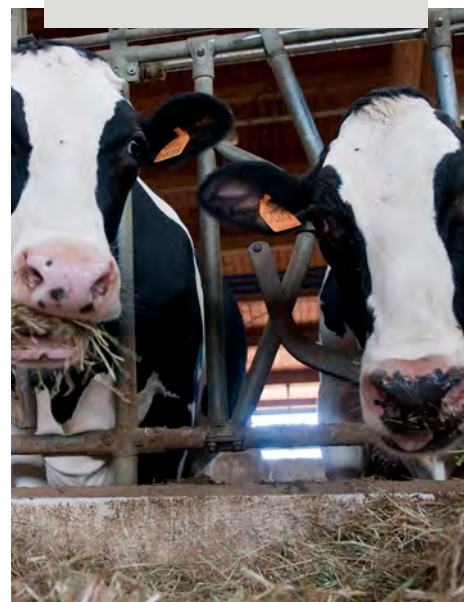


Forage systems for less GHG emission and more soil carbon sink in continental and Mediterranean agricultural areas



Centro Ricerche Produzioni Animali

www.crpa.it



19

CONSORZI DI TUTELA VINI CAMPANI

I progetti di ricerca dei Consorzi di tutela dei Campania Wine

19A - INNFARES

Il progetto ha come obiettivo la mitigazione degli effetti dei cambiamenti climatici sulla Falanghina del Sannio DOP.

LINK AL PROGETTO: innfares.it



19B - VI.B.RI.S.

Il progetto ha l'obiettivo di promuovere l'innovazione nella filiera vitivinicola del territorio, selezionando vitigni nativi adatti a una viticoltura sostenibile.

LINK AL PROGETTO: vibris.it



19C - INDIGENA

Dedicato all'area del Sannio nasce per valorizzare una viticoltura sostenibile realizzata a partire dalla selezione del vitigno autoctono la Camaiola.

LINK AL PROGETTO: sanniocamaiola.it



19D - AVERSA.WINE

Il progetto ha l'obiettivo la promozione dei vini IG attraverso nuove strategie di valorizzazione delle "Alberate aversane".

LINK AL PROGETTO: www.aversa.wine



CONSORZIO
VITA SALERNUM
VITES



www.sanniodop.it

www.consorziovinisalerno.it

www.vitica.it



20

CONSORZIO PRODUTTORI E TUTELA DELLA DOP FONTINA

Fontina DOP, colture starter di batteri lattici selezionati nell'areale

Dal 1996 questo studio, svolto negli alpeggi della Valle d'Aosta, ha avuto l'obiettivo di selezionare i ceppi di batteri lattici sulla base delle caratteristiche tecnologiche più adeguate alla produzione della Fontina DOP per poi testare in laboratorio una miscela in grado di costituire una coltura selezionata ad inoculo diretto. Dopo una prima fase di utilizzo sperimentale, caratterizzata da risultati soddisfacenti sulla qualità del formaggio, sul mantenimento di standard elevati di tipicità e sulle caratteristiche igienico-sanitarie delle produzioni è stata creata una coltura standardizzata nel rispetto delle specifiche condivise con il Consorzio di Tutela che si occupa dell'approvvigionamento e successiva distribuzione alle aziende di trasformazione oltre che di vigilare sulla qualità delle colture fornite.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Institut Agricole Régional
- Veneto Agricoltura



QUALITÀ IG



www.fontina-dop.it



21 CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

Manuale di corretta prassi operativa per il formaggio Gorgonzola DOP

Il progetto che ha portato alla realizzazione del Manuale ha avuto come scopo consentire ai singoli operatori della filiera produttiva del Gorgonzola DOP di introdurre, in tutte le fasi, le significative innovazioni alle procedure di autocontrollo introdotte dal cosiddetto “pacchetto igiene”.

In particolare agli operatori sono stati trasferiti cinque elementi fondamentali da applicare al proprio sistema: requisiti igienico-sanitari in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, sottoposti al controllo; requisiti in materia di controllo delle temperature degli alimenti; gestione catena del freddo; modalità di campionamento e analisi; criteri microbiologici stabiliti per i prodotti alimentari.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università di Parma – Dip. Alimentari e Farmaceutici-Area di microbiologia degli alimenti
- Assolatte



QUALITÀ IG

g
GORGONZOLA

www.gorgonzola.com



22 CONSORZIO OLIO DI ROMA IGP

Moniolitec: monitoraggio hi-tech per la gestione sostenibile dell'oliveto

Il progetto “Moniolitec” proposto da OP LATIUM SOC. COOP. AGR. ente promotore dell'Olio di Roma IGP si è focalizzato esclusivamente sul monitoraggio dei parassiti dell'olivo con l'obiettivo di aumentare il grado di conoscenza dell'ecosistema oliveto (location-aware system), consentendo l'adozione di sistemi di lotta integrata avanzati e il risparmio dell'uso dei fertilizzanti basato sul paradigma dell'agricoltura di precisione e delle tecniche di coltivazione che valorizzano le risorse native del terreno.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- CREA-IT Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari
- CREA-AA Agricoltura e Ambiente
- Università degli Studi della Tuscia DAFNE – Viterbo (VT)
- FOSAN – Fondazione per lo Studio degli Alimenti e della Nutrizione

LINK AL PROGETTO

www.agroambientelazio.it



SOSTENIBILITÀ IG



www.oliromaigp.it



23 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA, DIPARTIMENTO TESAF

Indicazioni Geografiche in Italia: tra sostenibilità economica e nuove sfide

I Paesi mediterranei confermano il primato nella registrazione di IG alimentari, con una maggiore propensione all'adozione nelle aree con svantaggi naturali e con elevato grado di cooperazione. Nel corso di numerosi studi è stato dimostrato che le IG apportano un contributo positivo all'economia rurale e delle imprese, con una variabilità che è espressione diretta delle specificità che le caratterizzano e differenziano. Dal lato del consumatore, le IG generano un significativo premio di prezzo, anche in sinergia con altri attributi di qualità (es. biologico). In questo contesto l'applicazione del Nutri-Score costituisce un rischio per la reputazione delle IG.



MERCATI IG



SOSTENIBILITÀ IG

TESAF

Dipartimento Territorio
e Sistemi Agro-Forestali
Università di Padova

www.tesaf.unipd.it



24 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO, DIPARTIMENTO DISSPA

Il sistema PAT come trampolino di lancio per le filiere degli ortaggi a IG

Lo studio ha avuto lo scopo di descrivere il percorso di valorizzazione dei prodotti agroalimentari italiani, partendo dal riconoscimento PAT come leva di promozione e apripista per la registrazione da prodotto tradizionale alla Denominazione di Origine. Infatti, è stato calcolato che circa il 40% dei prodotti agroalimentari italiani oggi registrati come IG siano stati in precedenza PAT; tra questi, spicca la Cipolla bianca di Margherita di Savoia IGP, prodotto di punta dell'agricoltura pugliese e fortemente rappresentativo del percorso di valorizzazione descritto.



MERCATI IG



GOVERNANCE IG



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO**
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO,
DELLA PIANTE E DEGLI ALIMENTI

www.uniba.it



25 CONSORZIO DI TUTELA DEL POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE – NOCERINO DOP

Selezione di una linea di pomodoro San Marzano migliorata

Il progetto di selezione di una linea di San Marzano migliorata ha come obiettivo la selezione di una varietà resistente al Tomato spotted wilt virus e Tomato mosaic virus, in ottica di ottimizzazione dell'uso delle risorse naturali nell'ecosistema agricolo e forestale.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante
- Consiglio Nazionale delle Ricerche



QUALITÀ IG



www.consorziopomodorosanmarzanodop.it



26 CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'ASTI

Asti DOP, strategie agronomiche per l'adattamento ai cambiamenti climatici

Il progetto di ricerca voluto dal Consorzio per la Tutela dell'Asti ha l'obiettivo di correlare l'espressione genica dell'uva Moscato bianco con l'andamento di sintesi dei composti terpenolici durante le fasi fenologiche che vanno dall'invasatura alla maturità tecnologica/aromatica. Le informazioni acquisite permetteranno alla filiera DOP di individuare le pratiche agronomiche adatte a mitigare gli effetti indesiderati dovuti ai cambiamenti climatici.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

Scuola Superiore Sant'Anna



SOSTENIBILITÀ IG



www.astidocg.it



27 CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GRANA PADANO

LIFE TTGG, efficienza energetica e ambientale nelle filiere DOP IGP

Il progetto LIFE–The Tough Get Going nasce da una sinergia tra università, start up, aziende produttrici, organismi di formazione e di ricerca con l'obiettivo di aiutare le aziende lattiero-caseario a migliorare l'efficienza della catena di approvvigionamento dei formaggi europei DOP in ottica di sostenibilità ambientale. Il Consorzio Tutela Grana Padano ha promosso il progetto, condividendo dati e informazioni sui processi produttivi, per trasferire alla filiera DOP le conoscenze e gli strumenti per affrontare la transizione verso modelli di produzione e consumo sostenibili. Tra i più importanti risultati, un software per la riduzione dell'impatto ambientale nelle aziende agricole; l'efficientamento energetico dei caseifici; il miglioramento delle performance ambientali nel confezionamento e la prevenzione dello spreco alimentare.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Politecnico di Milano
- Università Cattolica del Sacro Cuore – Piacenza
- Fondazione Qualivita
- orlGin
- Enersem
- Centre National Interprofessionnel De L'economie Laitière (Cniel)

LINK AL PROGETTO

www.lifettgg.eu



SOSTENIBILITÀ IG



www.granapadano.it

LIFE
The
Tough
Get
Going



LIFE 16 ENV/IT/000225 - LIFE TTGG

www.lifettgg.eu

28 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA, DIPARTIMENTI BCA E DAFNAE

PRO.VEN DOP: innovazione nella filiera di produzione del Prosciutto Veneto

Il progetto PRO.VEN DOP ha affrontato due tematiche principali proponendo interventi innovativi nella filiera di produzione del Prosciutto Veneto DOP come l'introduzione di nuovi approcci di sistemi di selezione dei riproduttori e, attraverso, l'introduzione di tre differenti tipologie di allevamento/alimentazione per l'innovazione delle strategie di produzione del suino pesante perseguendo obiettivi di sostenibilità tecnica, economica ed ambientale.

I risultati hanno evidenziato che è possibile adottare strategie di allevamento/alimentazione differenti da quella tradizionale con sensibili vantaggi nei costi di alimentazione, mantenendo o aumentando la qualità del prodotto e riducendo il potenziale impatto derivante dalla attività di allevamento.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

Consorzio di Tutela del Prosciutto Veneto DOP



SOSTENIBILITÀ IG

Consorzio di Tutela
del Prosciutto Veneto DOP



UNIVERSITY OF PADOVA
DAFNAE
Department of Agronomy Food Natural
resources Animals and Environment

www.dafnae.unipd.it

www.bca.unipd.it



29 CONSORZIO DEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

La prima Denominazione italiana con la certificazione di sostenibilità Equalitas DPS

Nel 2022 si è concluso il percorso che aveva l'obiettivo di rendere il Vino Nobile di Montepulciano DOP prima denominazione in Italia ad avere il marchio di certificazione di sostenibilità secondo lo standard Equalitas, l'unico a prevedere anche la certificazione di territorio. Si tratta di un protocollo basato su un numero elevato di requisiti ambientali, come la biodiversità, la misurazione dell'impronta carbonica e dell'impronta idrica, e socio economici, come la verifica del rispetto delle libertà sindacali e delle pari opportunità. Inoltre prevede anche il raggiungimento di obiettivi progressivi e la stesura di un bilancio di sostenibilità nel quale presentare e comunicare i risultati ottenuti.



SOSTENIBILITÀ IG



www.consorziovinonobile.it



30 CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO

Asiago Green – Progetto filiera sostenibile Asiago DOP

L'obiettivo del progetto è l'ottimizzazione delle risorse dell'intera filiera del formaggio Asiago DOP che comprendono sia l'analisi statistica del benessere animale su modello Classyfarm e sia lo sviluppo di un gestionale per lo studio dell'impronta ambientale e l'efficienza energetica nella produzione della denominazione. Parte integrante e fondamentale del progetto sono la stesura delle Regole di Categoria di Prodotto (RCP) che permetteranno di orientare le aziende verso il percorso di certificazione "Made Green in Italy".

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Politecnico di Milano
- Università Cattolica del Sacro Cuore
- Università degli Studi di Padova
- Enersem



SOSTENIBILITÀ IG



www.asiagocheese.it



31 SAPIENZA UNIVERSITÀ DI ROMA, DIPARTIMENTO DI MANAGEMENT

Valorizzazione e tracciabilità attraverso markers molecolari innovativi

Uno dei maggiori focus del Laboratorio di Merceologia del Dipartimento di Management dell'Università Sapienza di Roma è la valorizzazione e la tracciabilità delle filiere agroalimentari DOP e IGP italiane. Gli studi condotti mettono in luce la possibilità di utilizzare specifici indicatori di prodotto/processo per la promozione dell'autenticità e il miglioramento della qualità di prodotti come la Pasta di Gragnano IGP (31 A) e i vini del Veneto come l'Amarone DOC (31 B). L'individuazione di questi markers, unita allo sviluppo di tecniche analitiche e modelli statistici multivariati fornisce valore aggiunto ai prodotti, consentendo una valorizzazione oggettiva del made in Italy alimentare.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO
Trace Technologies



NORMATIVA IG



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

www.uniroma1.it



32 CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO

La misura e il miglioramento del livello di Benessere Animale (BA) ed il ruolo della ricerca per la sostenibilità degli allevamenti

32 A - Misura e miglioramento del Benessere Animale

Fra il 2018 ed il 2022 il Consorzio ha monitorato il livello di BA delle stalle della filiera effettuando 5.967 valutazioni tramite check list C.Re.N.B.A. ed acquisendo monitoraggio di tale parametro. È stato sviluppato un modello operativo – trasferibile anche in altre filiere ad Indicazione Geografica – che potrà aiutare i produttori latte della filiera nella convergenza verso strumenti operativi (come Classyfarm).

32 B - Ricerca per la sostenibilità degli allevamenti

Sviluppo di un progetto pilota di valutazione degli impatti ambientali attraverso un campione rappresentativo di 60 caseifici e 247 allevamenti. L'analisi ha adottato come metrica di riferimento l'analisi del ciclo di vita (LCA, Life Cycle Assessment). Dai risultati emersi il progetto si pone alla base di un piano di azione e miglioramento che si svilupperà a partire dal 2023, andandosi a inserire nel processo di transizione che vedrà coinvolta tutta la filiera.



SOSTENIBILITÀ IG



www.parmigianoreggiano.com



33 CONSORZIO DI TUTELA DEL VERMENTINO DI GALLURA DOCG

Il ruolo del Consorzio di Tutela nella costituzione del Distretto Agroalimentare di Qualità

Il Consorzio di Tutela è promotore e capofila del progetto per la costituzione del Distretto Agroalimentare di Qualità del Vermentino di Gallura DOCG. Si tratta di uno strumento strategico che ha l'obiettivo di favorire lo sviluppo territoriale, la coesione e l'inclusione sociale, favorendo l'integrazione di attività nei pressi del territorio. Lo scopo più ampio dei distretti è quello di garantire la sicurezza alimentare, diminuire l'impatto ambientale delle produzioni e la riduzione dello spreco alimentare, oltre a salvaguardare il territorio e il paesaggio rurale attraverso le attività agricole e agroalimentari.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università degli studi di Sassari (Dipartimento di Agraria)
- Istituto di Economia agraria
- Istituto di Patologia vegetale
- Confagricoltura
- Camera di Commercio nord Sardegna
- Laore – Agenzia Regione Sardegna per lo sviluppo in agricoltura



GOVERNANCE IG



www.vermentinogallura.wine



34 CONSORZIO DI TUTELA DEL POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP

Tomato Trace: tracciabilità geografica e miglioramento della qualità

Il progetto Tomato Trace ha come obiettivo la valorizzazione del Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e il rafforzamento del legame dello stesso con il territorio di produzione attraverso lo sviluppo di modelli di tracciabilità basati su analisi sensoriali, spettroscopiche e multielementari. Come impatto diretto sulla filiera è atteso un rafforzamento del sistema dei controlli e, di conseguenza, del posizionamento commerciale del prodotto DOP prevedendo per lo stesso una significativa espansione produttiva in risposta al previsto andamento della domanda.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università degli Studi di Napoli "Federico II" (Dipartimento di Agraria)
- Centro Interdipartimentale di Ricerca Lupt "Raffaele D'ambrosio"

LINK AL PROGETTO

www.tomatotrace.it



NORMATIVA IG



www.piennolovesuviodop.it



35 CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP

Tracciabilità degli Oli EVO "Toscano IGP" tramite raccolta e analisi dei profili metabolici

Lo studio ha eseguito per la prima volta un'analisi su larga scala degli oli di oliva monocoltivar toscani IGP mediante spettroscopia ¹H NMR e analisi statistiche multivariate (MVA), sono state colmate alcune lacune riguardanti le caratteristiche delle cultivar del Toscano IGP. Dopo la caratterizzazione genetica di 217 campioni di foglie provenienti da 24 aree geografiche selezionate, distribuite su tutto il territorio toscano, è stato studiato un numero di 202 campioni di olio ottenuto da micromoliture di cui almeno 10 da cultivar IGP. I risultati hanno confermato la necessità di campioni EVOO monocoltivar geneticamente certificati per la costruzione di database di profili metabolici ¹H-NMR adatti per la valutazione della cultivar e/o dell'origine geografica. Tali database specifici di EVOO IGP possono essere impiegati come strumenti utili per giustificare l'elevato valore aggiunto del prodotto e la sostenibilità della relativa filiera.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- CREA – Centro di Ricerca per Olivicoltura Frutticoltura Agrumicoltura
- Università del Salento – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali
- Certified Origins Italia Srl
- CNR – Istituto delle Scienze Neurologiche



NORMATIVA IG



www.oliotoscanoigp.it



36 CONSORZIO PER LA TUTELA DELLA IGP AGNELLO DI SARDEGNA

Neutry Food: filiera IGP a bilancio certificato Zero emissioni di CO₂

La certificazione Neutry Food per la filiera del comparto agro-zootecnico dell'Agnello di Sardegna IGP ha l'obiettivo di realizzare un bilancio certificato di zero emissioni di CO₂ delle produzioni IG. La certificazione garantisce un duplice risultato: da una lato sarà strumento di tracciabilità per il consumatore, dall'altro permetterà alle aziende aderenti un processo produttivo realmente sostenibile da valorizzare.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università degli studi di Sassari
- BSGreen

LINK AL PROGETTO

www.neutryfood.it



www.agnellodisardegnaigp.eu

**È NATO IL PRIMO AGNELLO SOSTENIBILE
DEL MONDO:
BUONO PER IL PALATO,
BUONO PER IL PIANETA.**

Agnello IGP di Sardegna certificato Neutry Food®
allevato a emissioni di CO₂ interamente compensate



SOSTENIBILITÀ IG

37 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MODENA E REGGIO EMILIA

MOUNTAIN product: metodologie analitiche per coniugare IDentità, sostenibilità e valore (MOUNTAIN ID)

Lo studio MountainID ha l'obiettivo di sviluppare nuove metodologie analitiche innovative per individuare i caratteri identitari dei prodotti di montagna, tipici del territorio, al fine di garantirne l'identità, la sostenibilità ed il valore e, allo stesso tempo, di studiare il grado di conoscenza e percezione del brand "prodotto di montagna" da parte della domanda intermedia, costituita dai ristoratori, e finale, relativa ai consumatori. Testando le caratteristiche identitarie di alcuni prodotti a denominazione di qualità con tecniche foodomics e chemiometriche, in abbinamento ad un'analisi sul comportamento della domanda, il valore dell'autenticità e della sostenibilità percepita è indagato come base su cui attivare politiche di migliore valorizzazione del prodotto sul mercato.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Dipartimento di Scienze Chimiche e Geologiche
- Dipartimento di Economia Marco Biagi
- Dipartimento di Scienze della Vita



MERCATI IG



QUALITÀ IG



38 CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO DI MODENA

DOP e IGP: il fenomeno dell'abbreviazione dei nomi composti e l'ampliamento del concetto di evocazione

Attraverso l'analisi del comportamento di acquisto dei consumatori di tre Paesi europei di fronte a sei differenti prodotti DOP e IGP accomunati dalla particolarità di avere denominazioni composte da almeno due parole, si è dimostrato come il consumatore medio sia comunemente portato a semplificare tali denominazioni utilizzando delle abbreviazioni come sinonimi delle stesse, omettendo nella maggioranza dei casi il riferimento geografico insito nella denominazione. Gli esiti della ricerca invitano quindi ad una riflessione sul concetto di evocazione, ampliando e rivisitando gli argomenti e gli strumenti di tutela a disposizione dei Consorzi di Tutela.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

Eumetra



MERCATI IG



39 CONSORZIO PER LA VALORIZZAZIONE E LA TUTELA DELLA CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA IGP

Cipomar: Innovazioni per il miglioramento produttivo della Cipolla di Margherita IGP

L'obiettivo generale del Progetto di ricerca Cipomar – voluto dal Consorzio di tutela della Cipolla Bianca di Margherita IGP – è quello di ottenere risultati utili alla standardizzazione del prodotto, al prolungamento della qualità commerciale delle selezioni varietali di questa cipolla, la riduzione dei costi di produzione e dell'impiego di fitofarmaci. L'ottimizzazione di questi elementi rappresenta un importante passo avanti in grado di migliorare e valorizzare il prodotto IGP che è già riferimento sul piano delle caratteristiche di qualità, sostenibilità e legame al territorio di provenienza.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università degli studi di Foggia (Dipartimento di scienze agrarie, alimentari, risorse naturali e ingegneristiche)
- DARE Puglia (Distretto Tecnologico Agroalimentare)

LINK AL PROGETTO

www.gocipomar.it



QUALITÀ IG



SOSTENIBILITÀ IG



Consorzio di Tutela e Valorizzazione della CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA IGP

www.cipollabiancaigp.it



40 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO, DIPARTIMENTO DISSPA

Tradizioni produttive casearie a basso impatto ambientale

Il progetto è finalizzato a diffondere l'uso sostenibile degli scarti della filiera del formaggio Ragusano DOP e al loro reinserimento nei sistemi di produzione secondo i criteri dell'economia circolare e della crescita sostenibile. Il progetto impatterà sulla filiera sia garantendo il riutilizzo delle acque reflue grazie a due nuovi impianti di fito-depurazione sia la produzione di nuovi prodotti – quali birra e formaggi a pasta pressata affinati con la stessa birra – dallo scarto di produzione casearia (siero e scotta).

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

CSEI Catania

LINK AL PROGETTO

www.tpcbias.it



SOSTENIBILITÀ IG



www.consorzioragusanodop.it



41 CONSORZIO DI TUTELA E VALORIZZAZIONE DELLA LENTICCHIA DI ALTAMURA IGP

Individuazione di progenie di pianta da ecotipi antichi per nuove varietà di lenticchia

Il progetto ha avuto come obiettivo lo sviluppo di due nuove varietà vegetali di lenticchia (specie *Lens culinaris* Medik.) in modo da affiancare o a sostituire completamente le varietà attualmente impiegate per la produzione della Lenticchia di Altamura IGP. Le nuove varietà sono derivate geneticamente da due linee antiche. La prima, microsperma, è stata conservata dagli anni '60 dall'IBBR del CNR di Bari e la seconda invece è stata conservata nella banca del seme del USDA. Dopo anni di moltiplicazioni e sperimentazioni in campo ed in camere fitotroniche delle linee pure, le linee varietali sono al vaglio per il secondo ed ultimo anno presso i campi sperimentali del Ministero in modo da ottenere la validazione e la registrazione al prossimo raccolto.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università degli Studi di Bari Aldo Moro
- CNR – IBBR
- Isea Agroservice spa



QUALITÀ IG



LENTICCHIA DI
ALTAMURA
IGP

www.lenticchiadialtamura.it



42 CONSORZIO DI TUTELA DELLA COZZA DI SCARDOVARI DOP

Servizi ecosistemici della molluschicoltura e gestione delle acque lagunari

42A - Acquaculture 2020 e VALUE SHELL

Il Consorzio di Tutela ha partecipato ai Progetti Acquaculture 2020 e VALUE SHELL, finanziati dal MASAF, per la messa a punto di un modello LCA con l'obiettivo di valutare l'impatto ambientale del mitilo e della vongola verace allevati nella Sacca di Scardovari.

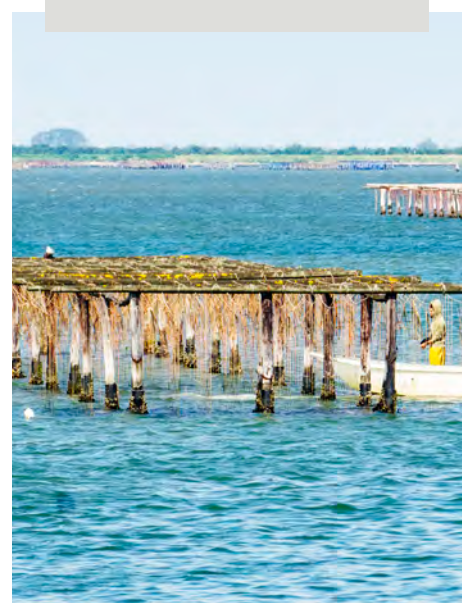
LINK AL PROGETTO: acquacolturacrea.fish

42B - Studio ecologico delle acque

Il Consorzio ha recentemente avviato uno studio ecologico sulle dinamiche della comunità fitoplanctonica all'interno della Sacca, in relazione ai parametri ambientali e all'attività di filtrazione dei lamellibranchi, che può avere implicazioni nella gestione delle acque lagunari e nella tutela di un'area particolarmente sensibile ai cambiamenti climatici in atto.



SOSTENIBILITÀ IG



43 CONSORZIO DI TUTELA VINI ETNA DOC

La mappatura delle Contrade dell'Etna

Lo studio ha avuto l'obiettivo di fotografare il territorio etneo attraverso la mappatura dell'eterogeneo mosaico delle Contrade che rappresentano l'areale di produzione dell'Etna DOC. La mappa è stata realizzata a partire da rilievi topografici che sono stati poi sovrapposti a layer cartografici costruiti attraverso più rilevamenti con strumentazioni GIS (Geographic Information System), in modo da identificare i confini e la posizione esatta di 142 Contrade (133 delle quali già presenti nel disciplinare di produzione. Il fine ultimo del lavoro è stato quello di porre le basi per un ulteriore lavoro di zonazione.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università degli Studi di Catania
- Regione Siciliana - Dipartimento dell'Agricoltura



QUALITÀ IG



www.consorzioetnadoc.com



44 CONSORZIO PER LA TUTELA DELLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

La Mozzarella di Bufala Campana DOP: un alimento capace di proteggere e rigenerare l'intestino

La Mozzarella di Bufala Campana DOP, grazie a numerosi studi condotti in collaborazione con l'Università Federico II di Napoli, può essere definita come un alimento "funzionale", ossia capace di apportare benefici sulla salute dell'uomo in base alle quantità previste dalle linee guida per una sana e corretta alimentazione. Attraverso la collaborazione continuativa con attivata dal Consorzio con l'Università è stato confermato che il prodotto è capace di rilasciare, dopo la digestione gastro-intestinale, dei piccoli frammenti di proteine, definiti peptidi, in grado di esercitare un potente effetto protettivo nei confronti delle cellule intestinali. Tali peptidi, presenti nel liofilizzato di siero di scarto della produzione, possono essere proposti come utile supporto alla farmacoterapia classica.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università degli Studi di Napoli Federico II – Dipartimento di Farmacia
- Mbc Service



QUALITÀ IG



CONSORZIO DI TUTELA

www.mozzarelladop.it



45

CONSORZIO DI TUTELA VINI DEL TRENTINO

Nuovi disciplinari per la produzione integrata di filiera certificata

Attraverso l'adesione al Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI) il Consorzio Vini del Trentino ha concretizzato un percorso virtuoso di diversi anni con l'obiettivo di realizzare disciplinari di produzione attenti alla sostenibilità e alla salubrità. Sotto la guida del Consorzio, 6.000 aziende trentine produttrici d'uva, tra cui 37 cantine hanno seguito questo impegnativo percorso, che testimonia il cammino virtuoso intrapreso da una filiera a Denominazione di Origine per una viticoltura attenta alla sostenibilità ambientale, alla salubrità del prodotto e alla sicurezza del consumatore.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- CSQA Certificazioni srl
- MPA Solutions



SOSTENIBILITÀ IG



Vini del Trentino

CONSORZIO DI TUTELA

www.vinideltrentino.com



46

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA

Valutazione della sostenibilità dei prodotti a Denominazione Geografica

Per contribuire alla valutazione della sostenibilità sociale, economica e ambientale dei prodotti a Denominazione Geografica l'Università di Parma partecipa in alcuni progetti europei come Strenght2food e Food Improv'iders. Il primo progetto, oltre a valutare la sostenibilità, ha esaminato il contributo dei diversi regimi di qualità nelle economie rurali e nella coesione territoriale al fine di aiutare i responsabili politici e le altre parti interessate a migliorare l'efficacia delle politiche. Mentre, Food Improv'iders studierà i modelli innovativi per la catena alimentare in modo da ottenere una posizione più adeguata per i produttori e svilupperà materiale didattico per facilitare la replicazione di modelli di catena alimentare più equi.

LINK AL PROGETTO

www.strength2food.eu



www.foodimproviders.eu



www.unipr.it



GOVERNANCE IG

47 ECO RESEARCH

Il progetto TIOMI per la caratterizzazione della Mela Alto Adige IGP

Il progetto TIOMI “Tecniche isotopiche per tracciare l’origine dei prodotti agro-forestali altoatesini e migliorare l’utilizzo delle risorse idriche” ha studiato l’uso del rapporto isotopico dello stronzio come marker di origine per la “Mela Alto Adige IGP”. Attraverso la caratterizzazione del legame suolo-mela ed il confronto con prodotti provenienti da altre zone di produzione sono state confermate le potenzialità. L’utilizzo di questo strumento di analisi obiettivo ed efficace permette la tutela e la valorizzazione dei prodotti DOP e IGP garantendo un impatto positivo sia sui produttori che sui consumatori.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Centro di Sperimentazione Laimburg
- Libera Università di Bolzano
- Consorzio Mela Alto Adige



NORMATIVA IG



48 CONSORZIO DI TUTELA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

Lotta alla flavescenza dorata attraverso l’utilizzo del drone

Il progetto ha permesso di quantificare la distribuzione geografica della Flavescenza dorata sul territorio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG e di investigare una serie di fattori ambientali che potessero indicare una relazione di dipendenza con la variabilità spaziale della stessa. Sono stati utilizzati speciali droni RTK dotati di sensori multispettrali ottenendo delle ortofoto RGB successivamente analizzate. La difesa ora si concentrerà sulle aree più colpite dove è stato studiato un apposito protocollo basato anche sui risultati dei sorvoli.



SOSTENIBILITÀ IG



Photo credit: Arcangelo Piai

49

CONSORZIO GARDA DOC

La sostenibilità della produzione attraverso lo studio della variabilità agro-climatica

Lo studio fornisce una caratterizzazione della zona di produzione della DOC Garda a supporto dell'areale gardesano delle province di Brescia, Mantova e Verona, costituito da 10 denominazioni storiche. L'analisi condotta permette di descrivere in termini quantitativi il clima dell'area viticola della DOC Garda. L'area ha una marcata variabilità agro-climatica interna che rappresenta una fonte di diversità enologica per le politiche di sviluppo, valorizzazione e comunicazione del prodotto. I risultati consentono di affermare che i caratteri agro-climatici dell'area viticola indagata concorrono ad una viticoltura di qualità.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università degli Studi di Milano
- Agrea Centro Studi



QUALITÀ IG



50

UNIVERSITÀ DI PISA

Nutraceutica e innovazione per i prodotti di qualità

50A - Proprietà dei prodotti DOP IGP

Per identificare le proprietà nutraceutiche sono state condotte numerose ricerche: nel latte del Pecorino Toscano DOP; valutazione degli effetti di diversi tipi genetici sulla qualità del Lardo di Colonnata IGP; studio delle proprietà del Parmigiano Reggiano DOP; screening dei lavori scientifici sulle caratteristiche nutrizionali e nutraceutiche dell'Aceto Balsamico di Modena IGP; creazione di un protocollo per il Pane Toscano DOP.



50B - Normativa e nuovi modelli di governance

Studi inerenti al cambiamento climatico, alle pratiche sleali, ai modelli di governance, di digitalizzazione e all'evoluzione delle conoscenze neuroscientifiche sui processi decisionali dei consumatori.



50C - Progetto MOVING

Il progetto analizza la sostenibilità dei sistemi produttivi della castagna in Toscana riguarda i prodotti di montagna a Denominazione di Origine e del Pane Toscano DOP.



50D - Tracciabilità

Studi mirati allo sviluppo di sistemi di tracciabilità basati su tecnologie blockchain e "internet delle cose", per arrivare alla digitalizzazione dei certificati e alla comunicazione ai consumatori di informazioni sicure.



51 CONSORZIO TUTELA RADICCHIO ROSSO DI TREVISO E VARIEGATO CASTELFRANCO IGP

La valorizzazione e la salvaguardia della biodiversità genetica

L'obiettivo delle azioni di ricerca recentemente attivate per il Radicchio sono la valorizzazione e la salvaguardia della biodiversità genetica. Infatti, attraverso il recupero, il miglioramento ed il mantenimento dei fattori di resistenza alle malattie e al cambiamento climatico vi è una riduzione della necessità di interventi con antiparassitari e l'aumento delle sostenibilità ambientale ed economica della coltura. Nella prima fase di ricerca applicata sono state rilevate le principali problematiche ed è stato aperto un tavolo di lavoro con gli enti di ricerca per impostare un piano di attività, ricerche e studi, con solide basi scientifiche.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università degli studi di Padova
- Veneto Agricoltura
- Istituto Agrario Sartor



SOSTENIBILITÀ IG



Consorzio tutela
Radicchio Rosso
di Treviso IGP e
Radicchio Variegato
di Castelfranco IGP

www.radicchioditreviso.it



52 CONSORZIO DI TUTELA IGP CAROTA NOVELLA DI ISPICA

L'impronta digitale chimica della Carota Novella di Ispica IGP

Lo studio ha riguardato il prodotto in tre campagne differenti attraverso l'identificazione di un'impronta digitale chimica e successivamente un confronto con carote provenienti da areali incogniti o differenti da quelli di coltivazione. Grazie al delineamento dell'impronta digitale chimica, attraverso tecniche di analisi chimica di spettrometria di massa atomica a plasma accoppiato induttivamente e spettroscopica ottica ad emissione atomica, è stata dimostrata la presenza di elementi chimici traccianti noti come elementi appartenenti al gruppo delle terre rare. Il loro reperimento all'interno dei campioni di suolo e in quelli della Carota Novella di Ispica ha confermato la possibilità di tracciare il prodotto in tutto il percorso della sua filiera.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università del Piemonte Orientale (Dipartimento di Scienze e Innovazione e Tecnologia)
- Analitica Italia
- Sata srl



NORMATIVA IG



www.carotanovaigp.it



53

CONSORZIO TUTELA DOP MELA VAL DI NON

Il ruolo delle celle ipogee per la frigo-conservazione

Per far fronte alle nuove esigenze di sostenibilità Melinda grazie al sostegno di numerosi enti di ricerca ha predisposto un unico impianto per la frigo-conservazione della frutta in ambiente ipogeo. Si tratta del primo ed unico impianto al mondo realizzato per tale scopo. L'impianto situato a 300 metri di profondità si trova all'interno di un ammasso roccioso costituito interamente da Dolomia. Al suo interno sono state realizzate 46 celle frigorifere, per una capacità di stoccaggio di circa 40.000 tonnellate di mele. I principali vantaggi risultano essere l'impatto zero sul paesaggio montano, la promozione dei principi di economia circolare, la riduzione dei consumi idrici e dell'impronta ambientale grazie al forte risparmio energetico ed al conseguente abbattimento delle emissioni di CO2.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Fondazione Edmund Mach
- Università degli Studi di Trento
- University of Trondheim
- Polo Tecnologico per l'Energia
- Gruppo Miniera San Romedio



QUALITÀ IG



SOSTENIBILITÀ IG



www.melinda.it



54

CREA – CENTRO DI RICERCA PER LA VITICOLTURA

Innovazione per le filiere vitivinicole

54A - AGEBA



54B - QUALITÀ RESILIENZA E SOSTENIBILITÀ



54C - PROGETTARE LA VITICOLTURA DEL DOMANI



54D - MIGLIORAMENTO GENETICO DELLA VITE



www.crea.gov.it



54

CREA – CENTRO DI RICERCA POLITICHE E BIOECONOMIA

Le attività di ricerca nel campo delle politiche agricole

54E - ECCELLENZE RURALI



54F - IL RUOLO DEI CONSORZI NEI PROCESSI DI COOPERAZIONE



54G - LIFE ADA



55

CREA – AGRICOLTURA E AMBIENTE
CREA – ALIMENTI E NUTRIZIONE

Definizione dei territori vitati e azioni valorizzazione e tutela dei prodotti di qualità

CREA – Agricoltura e Ambiente

55A - I territori vitati d'Italia



CREA – Alimenti e Nutrizione

55B - Le azioni per la valorizzazione e tutela dei prodotti di qualità



55

CREA – ORTICOLTURA E
FLOROVIVAISMO

Progetti legati alla valorizzazione delle risorse genetiche locali DOP e IGP

57C - PROGETTO PEPERONE DI PONTECORVO DOP



57D - LA QUALITÀ POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP



57E - AGRIDIGIT-AGROFILIERE E POFACS



www.crea.gov.it



56

CREA – INGEGNERIA E TRASFORMAZIONI
AGROALIMENTARI
CREA – ZOOTECCIA E ACQUACOLTURA

CREA – Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari

56A - ESPERA



CREA – Zootecnia e Acquacoltura

56B - La formazione nelle filiere dei formaggi DOP IGP



56C - NEWTECH



www.crea.gov.it



57 CREA – CENTRO DI RICERCA CEREALICOLTURA E COLTURE INDUSTRIALI

Caratterizzazione dei prodotti e soluzioni a basso impatto ambientale

57A - NURT



57B - INNORT 3.0



www.crea.gov.it

57 CREA – CENTRO DI RICERCA OLIVICOLTURA, FRUTTICOLTURA E AGRUMICOLTURA

Le attività di ricerca per il miglioramento delle filiere olivo, frutta e agrumi

57C - STUDIO SULL'OLIO DI CALABRIA IGP



57D - LA RICERCA NELL'AMBITO DEGLI AGRUMI IGP SICILIANI



57E - MELANNURCA CAMPANA IGP



58 ISMEA

ISMEA: al centro del sistema agroalimentare italiano

L'ISMEA – Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare – ente pubblico economico sottoposto alla vigilanza del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf), affianca le Istituzioni e sostiene le imprese agricole e agroindustriali nel loro percorso di crescita e consolidamento, con le proprie competenze e servizi. In un'ottica di sostenibilità economica, ambientale e sociale, l'Ente si occupa di migliorare la trasparenza del mercato, facilitare l'accesso alla terra, il ricambio generazionale e l'imprenditoria femminile, sostenere lo sviluppo e l'ammodernamento delle imprese, accrescere il livello di competitività del settore, agevolare il rapporto con le banche e le assicurazioni e ridurre i rischi delle attività produttive e di mercato.



www.ismea.it



MERCATI IG

59 UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE

La valorizzazione della Melannurca Campana IGP come alimento funzionale e nutraceutico

Grazie a numerose ricerche condotte sulla Melannurca Campana IGP è stato appurato che il suo elevato contenuto polifenolico, costituito soprattutto da procianidine, è nettamente superiore rispetto ad altre cultivar più convenzionali (Red Delicious, Golden Delicious, Fuji, Granny Smith). Gli studi clinici hanno dimostrato che il prodotto impiegato come tale, ed il suo estratto polifenolico microincapsulato in maltodestrina per aumentarne la biodisponibilità, sono in grado di controllare efficacemente il bilancio colesterolemico plasmatico, nonché di favorire la ricrescita e il rinfoltimento dei capelli.

ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Consorzio Melannurca Campana IGP



QUALITÀ IG



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

www.unicatt.it



60 UNIVERSITÀ CA' FOSCARI VENEZIA

Uno studio longitudinale dell'evoluzione delle Indicazioni Geografiche: il caso del Prosecco

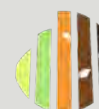
Il progetto esplora il Prosecco come caso emblematico di evoluzione delle Indicazioni Geografiche in risposta alle istanze dei territori e alle dinamiche di mercato. Tramite un'analisi longitudinale e multidimensionale della evoluzione della denominazione, lo studio si concentra sui meccanismi di raccordo tra stakeholder e sulla governance dell'estensione di una IG. In particolare, il progetto ripercorre le tappe della Denominazione di Origine Prosecco, esplorando la relazione tra identità collettiva, geografia e marchio. Inoltre, analizza la nascita e la coesistenza delle diverse denominazioni, esaminando le prospettive degli stakeholder e dei produttori delle diverse zone di produzione. Infine, individua nell'azione dei policy-maker, nella differenziazione e nell'azione dei Consorzi i principali fattori responsabili dello sviluppo della denominazione.



GOVERNANCE IG



MERCATI IG



AGRIFOOD
MANAGEMENT &
INNOVATION LAB



Università
Ca' Foscari
Venezia

Dipartimento di Management

www.unive.it



ITALIA
NEXT DOP

UNA NUOVA VISIONE



DELLA QUALITÀ AGROLIMENTARE



Q fondazione
QUALIVITA



Sistemi di conoscenza per le Indicazioni Geografiche

Nata oltre venti anni fa come organizzazione culturale e scientifica per valorizzare l'agroalimentare di qualità, Qualivita ha accompagnato l'evoluzione del settore DOP IGP

La Fondazione Qualivita è un'organizzazione culturale e scientifica che dal 2000 promuove, secondo la propria vision, il ruolo dei sistemi agroalimentari di qualità italiani ed europei per la preservazione del mondo rurale, dell'ambiente e del patrimonio culturale dei territori, per la tutela del consumatore, la distintività e la sicurezza del cibo.

Nata a Siena per volontà delle principali istituzioni locali, con il patrocinio del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e della Regione Toscana, dal 2014 ha visto subentrare progressivamente gli attuali soci fondatori Origin Italia, CSQA Certificazioni, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato e Agroqualità Spa. Oggi fanno parte del consiglio di amministrazione della Fondazione Cesare Mazzetti (Presidente), Pietro Bonato, Stefano Fontana, Carlo Perini, Nicola Cesare Baldrighi, Stefano Imperatori, Francesca Reich, Enrico De Micheli, Alberto Bambagini (Sindaco Unico), Mauro Rosati (Direttore Generale).

Inoltre il Comitato scientifico di Qualivita, coordinato dal presidente Paolo De Castro e composto da 20

personalità di comprovata esperienza e professionalità nei vari ambiti della ricerca e della cultura delle IG, contribuisce a guidare le attività della Fondazione contribuendo alla discussione culturale e scientifica sui nuovi paradigmi della qualità agroalimentare, grazie all'apporto profondo e variegato a partire dalle competenze sviluppate nei vari settori di intervento.

Le attività svolte da Qualivita a partire dalla sua costituzione sono state finalizzate alla realizzazione di sistemi di conoscenza per la valorizzazione delle produzioni DOP IGP. Questo ha reso la Fondazione un punto di riferimento autorevole per i produttori, per i consumatori e in particolar modo per i Consorzi di Tutela, gli organismi di controllo e gli enti pubblici preposti. Grazie al suo ruolo chiave di interlocutore tra le diverse organizzazioni nell'ambito delle attività di networking, Qualivita risulta essere il tessuto connettivo di numerosi attori che gravitano intorno al comparto agroalimentare. Gli eventi realizzati per la presentazione degli studi e delle iniziative di divulgazione e approfondimento a carattere tecnico, scientifico e culturale ne sono un'importante prova.

SOCI FONDATORI



Nello svolgimento delle proprie attività, Fondazione Qualivita ha stabilito negli anni una serie di collaborazioni con numerosi soggetti del settore agroalimentare, delle Indicazioni Geografiche e non solo: enti, organizzazioni, imprese, istituzioni e media con i quali realizzare in partnership molteplici progetti dedicati alla valorizzazione del comparto agroalimentare e vitivinicolo di qualità dei prodotti DOP IGP STG. L'implementazione sempre più evoluta dei sistemi di conoscenza, oltre a promuovere un maggior "riconoscimento" nel settore nei media e nel dibattito politico, ha anche rafforzato un trend di crescita economica dei prodotti di qualità certificata.

VISION

Affermare modelli produttivi in grado di tutelare cultura rurale e patrimonio ambientale, veicolando lo sviluppo e l'innovazione di sistemi territoriali inclusivi

Per svolgere la propria mission la Fondazione Qualivita opera in sei specifici settori: valorizzazione, ricerca, innovazione, formazione, editoria e networking.

I numerosi progetti realizzati negli anni hanno definito un set di competenze che oggi rappresentano un supporto strategico per molte delle attività di Consorzi di Tutela, Imprese, Istituzioni nazionali e territoriali, Organizzazioni internazionali ed enti di ricerca, promuovendo l'innovazione, la coesione, la conoscenza e la ricerca nel mondo delle Indicazioni Geografiche.

In ambito **valorizzazione** un grande impatto lo ha avuto il progetto "Qualità italiana", un percorso di valorizzazione

dei prodotti DOP IGP realizzato da Fondazione Qualivita e McDonald's Italia a partire dal 2008 fino ad oggi. Un progetto che ha permesso anche alle imprese di piccole e storiche filiere a Indicazione Geografica di raggiungere l'ampio target di consumatori italiani della ristorazione informale, in particolare giovani, per trasmettere alle nuove generazioni il racconto del cibo di qualità nazionale.

MISSION

La Fondazione è impegnata a livello nazionale e internazionale per la tutela e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari e vitivinicoli di qualità

Nel settore **ricerca**, grazie anche ad uno specifico osservatorio di settore, la Fondazione oltre a realizzare ricerche, monitoraggi e analisi di approfondimento su temi prioritari per lo sviluppo delle IG in collaborazione con Consorzi e Istituzioni, pubblica insieme ad Ismea l'esclusivo annuale Rapporto sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane DOP IGP STG.

Da sempre attiva per l'**innovazione** delle filiere, Qualivita ha come progetti principali la piattaforma digitale Qualigeo.eu – primo corpus enciclopedico online delle DOP IGP – e il Passaporto Digitale, il sistema anti-contraffazione e tracciabilità per l'agroalimentare a Indicazione Geografica creato in partnership con Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato e CSQA Certificazioni.

Nel settore **editoria**, Qualivita ha alle spalle un ventennale sistema di diffusione della conoscenza dell'agroalimentare di qualità che trova la sua massima espressione nell'Atlante Qualivita, primo e unico



Nel 2020 il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella ha ricevuto la Fondazione Qualivita in occasione dell'anniversario per i venti anni di attività, come segno di riconoscimento per il ruolo svolto nel diffondere la cultura dei prodotti agroalimentari italiani.

volume a livello europeo dedicato ai prodotti agroalimentari e vitivinicoli italiani DOP IGP STG e alle bevande spiritose IG. Dal 2020 la pubblicazione è realizzata insieme al prestigioso editore Treccani ed è stata oggetto di un incontro istituzionale con il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, in quanto elemento di alto valore per l'informazione tecnico-scientifica dedicata al sistema delle produzioni agroalimentari e vitivinicole di qualità italiane.

La Fondazione Qualivita è stata riconosciuta dal Ministero dell'agricoltura italiano come soggetto di elevata capacità tecnico-scientifica nell'ambito del settore delle produzioni DOP IGP.

Il **networking** è un settore di competenza che negli anni ha contribuito a creare e governare le relazioni e i rapporti di scambio con i vari soggetti del comparto dei prodotti agroalimentari e vitivinicoli DOP

IGP STG italiani e delle Indicazioni Geografiche internazionali. Oltre a numerosi impegni annuali sui temi della di approfondimento tecnico, scientifico e culturale, Qualivita organizza "il Forum Qualivita", un meeting periodico sul tema della qualità alimentare organizzato con i soggetti protagonisti europei del settore per monitorare l'andamento del comparto, analizzarne le evoluzioni e le prospettive future.

A ventitre anni dall'inizio del progetto, Fondazione Qualivita si è evoluta attraverso una nuova mission e una struttura organizzativa e scientifica più ampia, per supportare le esigenze di sviluppo emergenti del settore. Come testimonia "ITALIA NEXT DOP – 1° Simposio Scientifico Filieri DOP IGP", l'obiettivo della Fondazione è proporsi come centro di competenze per divulgare le conoscenze scientifiche utili al progresso del sistema delle Indicazioni Geografiche e dei Consorzi di tutela. Uno sviluppo legato, in particolare, ai temi strutturali delle strategie Green Deal promosse dall'Unione Europea quali la sostenibilità, la nutrizione, l'innovazione, la certificazione e la tracciabilità evoluta.

COMITATO SCIENTIFICO

Al centro dell'impegno scientifico e culturale, un comitato composto da 20 personalità di comprovata esperienza nei vari ambiti di ricerca sulle DOP IGP.



Paolo De Castro
Presidente del Comitato scientifico



Riccardo Cotarella
Presidente Assoenologi



Luca Sciascia
Responsabile Anticontraffazione e tracciabilità IPZS



Riccardo Deserti
Direttore Consorzio di Tutela Parmigiano Reggiano DOP



Lucia Guidi
Prof.ssa Università di Pisa



Alberto Mattiacci
Prof. Università Sapienza



Stefano Berni
Direttore Consorzio di Tutela Grana Padano DOP



Alessandra Di Lauro
Prof.ssa Università di Pisa



Christine Mauracher
Prof.ssa Università Ca' Foscari



Stefano Fanti
Direttore Consorzio di Tutela Prosciutto di Parma DOP



Maria Chiara Ferrarese
Vicedirettore CSA Certificazioni



Simone Bastianoni
Prof. Università di Siena



Gabriele Gorelli
Master of Wine



Filippo Trifiletti
Direttore Generale Accredia



Roberta Garibaldi
Prof.ssa Università di Bergamo



Luca Giavi
Direttore Consorzio di Tutela Prosecco



Antonio Gentile
Direttore Direzione Ingegneria e Innovazione IPZS



Angelo Frascarelli
Prof. Università di Perugia



Dario Bagarella
Responsabile del Centro Strategico Food di Rina Services



Lorenzo D'Archi
Responsabile certificazione regolamentata di Agroqualità

Q fondazione
UALIVITA

PROGETTI ISTITUZIONALI



Editoria

ATLANTE QUALIVITA
Dal 2007 il primo e unico volume a livello europeo dedicato alle produzioni italiane a Indicazione Geografica

TRECCANI



Ricerca

RAPPORTO ISMEA-QUALIVITA
Dal 2003 lo studio annuale di riferimento con dati e analisi economiche sul settore italiano dei prodotti DOP IGP



Editoria

CONSORTIUM
Dal 2018 la rivista ideata per raccontare le esperienze dei Consorzi di tutela e delle imprese del sistema DOP IGP



Ricerca

STUDI E RICERCHE
Dal 2000 analisi e indagini periodiche di approfondimento sui temi prioritari per lo sviluppo delle DOP IGP italiane



Editoria

EDIZIONI QUALIVITA
Dal 2007 il progetto editoriale multilingua per la pubblicazione di opere e ricerche sulle IG, dal 2018 in collaborazione con Treccani



Innovazione

PASSAPORTO DIGITALE
Sviluppato nel 2019 il sistema anticounterfeiting e tracciabilità DOP IGP con un contrassegno evoluto e una specifica App



Networking

FORUM QUALIVITA
Dal 2004, meeting internazionali con i protagonisti del settore in Europa per condividere le prospettive future



Valorizzazione

PROMOZIONE DOP IGP
Progetti in partnership con distribuzione e ristorazione per promuovere la conoscenza dei prodotti DOP IGP



Ricerca

OSSERVATORIO DOP IGP
Dal 2002, osservatorio con la raccolta, l'analisi e la diffusione di dati e ricerche organizzati in banche dati tematizzate



Formazione

PROFESSIONALIZZAZIONE
Percorsi e workshop di alta formazione per operatori e stakeholder con format didattici specifici



QUALIVITA2030

Qualivita 2030 è la nuova iniziativa della Fondazione per promuovere la conoscenza scientifica delle Indicazioni Geografiche e della qualità agroalimentare, attraverso un approccio moderno e una visione internazionale. Un progetto che coinvolge la comunità scientifica, le filiere, i Consorzi di tutela e le istituzioni culturali e che ha l'ambizione di diventare un riferimento per le IG a livello mondiale, un moderno sistema di informazione scientifica attraverso una rivista internazionale di divulgazione, nuovi strumenti di comunicazione digitali, un simposio biennale e dei workshop tematici per la formazione.

SOCIO FONDATORE QUALIVITA



Il punto di riferimento per le filiere agroalimentari di qualità

Eccellenza, sicurezza e sostenibilità nei prodotti e nei sistemi produttivi, per rendere evidente la garanzia delle qualità come impegno verso le filiere e i consumatori

CSQA è un Organismo di Certificazione 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, Sicurezza IT, Servizi Tecnici/Turistici/Pubblici, Foreste, Legno e Carta.

Presente a livello capillare sul territorio italiano con 14 filiali, più di 280 dipendenti e 500 Auditor professionisti di riferimento svolge attività di Audit in 31 Paesi nel mondo.

CSQA è il primo Organismo di Certificazione in Italia nel settore agroalimentare, sia per quanto riguarda i controlli sui prodotti a denominazione riconosciuti ufficialmente dall'Unione Europea (72 prodotti DOP, IGP e STG controllati), i Sistemi di Qualità Nazionale e la certificazione biologica; sia per quanto riguarda le certificazioni volontarie, dalle norme ISO agli standard che supportano le aziende nei mercati europei ed internazionali come BRC, IFS, Global.G.A.P.

I servizi offerti da CSQA sono orientati a supportare i nodi produttivi e distributivi della filiera, agevolando la loro integrazione per generare efficienza e valorizzando al meglio le produzioni del made in Italy.

Nel corso di più di trent'anni, CSQA ha saputo rinnovarsi e svilupparsi affiancando imprese e prodotti sia sul fronte dell'internazionalizzazione sia della responsabilità sociale e della valorizzazione dei territori, consapevole che la competitività e la qualità sono sfide da cogliere con una "responsabilità sociale condivisa",

garantendo percorsi virtuosi e vantaggiosi attenti ai mercati, ai consumatori, alle filiere e ai territori.

Sicurezza alimentare ed export

La produzione di alimenti sicuri e di qualità rappresenta, per gli operatori del settore alimentare e della distribuzione moderna, un aspetto fondamentale. La sicurezza del prodotto viene infatti percepita come un prerequisito dal consumatore al momento dell'acquisto. Per questo motivo si sono affermati sul mercato standard privati di certificazione della sicurezza e qualità degli alimenti. Nati come strumento di qualifica e monitoraggio dei fornitori di prodotti Private label della distribuzione moderna, si sono affermati come strumento principe dell'industria alimentare per infondere fiducia nei propri clienti. In Italia la scelta delle aziende ricade principalmente sugli standard internazionali riconosciuti GFSI - Global Food Safety Initiative: IFS Food, BRCGS Food (GSFS), GLOBAL.G.A.P. e FSSC 22000, in quanto permettono di proporsi con successo alla distribuzione moderna nazionale, europea ed extracomunitaria. Accanto a questi schemi principali sono disponibili standard complementari di sicurezza alimentare, applicabili ad altri settori della filiera quali la distribuzione e logistica (IFS Logistics, BRCGS Storage & Distribution), la produzione di materiali di imballaggio (BRCGS Packaging materials, FSSC 22000) e le attività di intermediazione e commercio (IFS Broker, BRCGS Agents & Brokers). L'implementazione di questi standard

permette alle aziende di dotarsi di sistemi efficaci per garantire la sicurezza alimentare e la qualità delle produzioni, accrescendo la fiducia degli stakeholder, la protezione del proprio marchio e favorendo l'accesso ai mercati internazionali.

Valorizzazione dei prodotti alimentari

La certificazione in ambito volontario è un atto formale con il quale CSQA afferma che il prodotto è conforme a quanto dichiarato in un documento tecnico di riferimento. La scelta, da parte dell'azienda, dei requisiti certificabili del prodotto si basa sulla volontà di informare il consumatore e la GDO di particolari e significative caratteristiche che differenziano il prodotto da quelli della stessa categoria merceologica.

Sostenibilità

La sostenibilità come approccio trasversale in tutte le attività CSQA. Servizi e soluzioni offerti sono studiati per raggiungere performance sostenibili avendo sempre il focus sugli obiettivi primari dell'azienda: qualità, ambiente, salute, sicurezza e responsabilità. Approvvigionamento responsabile, sostenibilità lun-

go la catena di fornitura, massimizzazione dell'efficienza delle risorse, condivisione delle conoscenze, creazione di valore attraverso la gestione della supply chain e crescente richiesta di verifiche e certificazioni sulle origini dei prodotti: sono questi i temi imprescindibili nell'odierno settore agroalimentare.

Formazione

Attraverso il Centro di Formazione, CSQA offre servizi di formazione a catalogo, su misura, in-house, e-learning, a diversi livelli di approfondimento, in Italia e all'estero. I docenti, selezionati sulla base di solide esperienze e adeguate capacità relazionali, garantiscono una preparazione efficace e specializzata. Il Centro organizza corsi online, webinar e seminari utili a conoscere e approfondire novità e cambiamenti in diversi ambiti. CSQA ha inoltre fondato la prima Scuola di Management Agroalimentare in Italia, un istituto pensato e progettato per mettere a punto prodotti formativi di reale interesse per il mercato, altamente professionalizzanti e con il coinvolgimento attivo delle principali imprese del settore. www.scuolacsqa.it



CSQA Certificazioni
Via S. Gaetano, 74
36016 Thiene (VI), Italia
T: +39 0445 313011
csqa@csqa.it
www.csqa.it



SERVIZI DI CERTIFICAZIONE E ISPEZIONE

- Regolamentato: DOP, IGP, STG
- Qualità e sicurezza alimentare: ISO 9001, GSFS, IFS, ISO 22000, FSSC 22000, QS, GMP+, FEFCO GMP
- Rintracciabilità e origine: ISO 22005
- Etichettatura: carni avicole e bovine
- Prodotto volontario e Filiere sostenibili: Cereali e Semi Oleosi Sostenibili (DTP 112), Olio Extra Vergine di Oliva Sostenibile (DTP 125), Filiera avicola controllata (DTP 126), Filiera suinicola controllata (DTP 134), Filiera bovina controllata (DTP 019), Mangimi (DTP 042), Qualità caffè per Vending (DTP 114), Equalitas, Benessere animale, Qualità Vegetariana, UTZ, UNI ISO/TS 26030.
- Prodotti "Free From": No OGM, Senza Glutine, Antibiotic Free, Lattosio Free, V-LABEL (prodotti vegetariani, vegani e raw vegan)
- Sistemi di qualità certificata: SQNZ, Marchi di Qualità regionali
- Biologico e agricoltura sostenibile: Biologico, Global.G.A.P., GRASP, SQNPI, Biodiversità
- Sostenibilità ambientale: ISO 14001, Carbon footprint, Water footprint, LCA, EPD, certificazioni forestali, Biodiversità
- Energia: ISO 50001, Sostenibilità dei biocarburanti (DM 23/01/2012), UNI CEI 11352

SOCIO FONDATORE QUALIVITA



L'organizzazione dei Consorzi di tutela delle IG agroalimentari

Soggetto di sintesi delle esigenze collettive dei Consorzi di tutela riconosciuti dal Ministero, rappresenta il 90% della produzione italiana agroalimentare a Indicazione Geografica

Origin Italia è la principale associazione di rappresentanza dei Consorzi di Tutela delle produzioni agroalimentari DOP IGP in Italia. Ad essa aderiscono attualmente 68 realtà consortili e due associazioni dei Consorzi, Afidop e Federdop Oli, che rappresentano complessivamente circa il 90% del valore delle produzioni italiane DOP IGP.

VISION

Affermare la crescita del sistema agroalimentare italiano attraverso la cultura della qualità, della certificazione e dello sviluppo sostenibile dei territori.

Origin Italia è, inoltre, associata a livello internazionale alle organizzazioni Origin Mondo, Origin Europa e Fondazione Qualivita e si pone come soggetto di sintesi delle esigenze collettive dei Consorzi di Tutela riconosciuti dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

L'Associazione mira ad affermare la crescita del sistema agroalimentare italiano attraverso la cultura della qualità, della certificazione e dello sviluppo dei territori, lavorando per favorire la crescita delle IG e dei Consorzi di Tutela attraverso la cooperazione e il coordinamento di tutti gli stakeholder. In quanto luogo di confronto tra piccole e grandi realtà consortili, collabora con le istituzioni per rappresentare gli interessi



∴ 51

SOCIO FONDATORE QUALIVITA

RINA AGROQ



Il punto di riferimento per le filiere agroalimentari di qualità

L'impegno per tutelare la sicurezza alimentare, garantire la genuinità e la tipicità dei prodotti, promuovere la sostenibilità, supportare le imprese nei mercati

Agroqualità, società di RINA Services e del Sistema Camerale Italiano specializzata nel settore agroalimentare, offre servizi di certificazione per tutelare la sicurezza alimentare, garantire la genuinità e la tipicità dei prodotti e promuovere l'impegno per la sostenibilità. L'azienda è presente con venti uffici su tutto il territorio nazionale ed è continuamente impegnata a sviluppare nuovi servizi per rispondere alle esigenze di un mercato in costante evoluzione.

Agroqualità, uno dei maggiori player sul mercato agroalimentare italiano, può essere definita glocal, quindi può supportare le imprese nazionali sui mercati esteri anche in virtù delle potenzialità di RINA, presente in settanta Paesi con duecento uffici.

I servizi offerti

Agroqualità offre servizi certificativi in ambito volontario (ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, ISO 22005, BRC, IFS, GLOBALG.A.P., VIVA, Equalitas, ecc.) e regolamentato (DOP, IGP, STG, BIOLOGICO, SQNPI, ecc.), fruibili dall'intera supply chain.

La società è impegnata giorno per giorno a fornire attività di controllo e certificazione sempre più avanzate ed efficienti grazie anche agli strumenti digitali innovativi. La transizione digitale, infatti, è una sfida che l'azienda ha colto per proporre al mercato nuove soluzioni ad alto valore aggiunto in grado di utilizzare i dati digitalizzati come parte delle evidenze oggettive necessarie per una maggiore efficacia nell'esecuzione di attività di verifica.

In quest'ottica, tra l'altro, è stato creato un esclusivo network dedicato ai digital solution provider, che diventano così certification digital partner di RINA. Il cliente può integrare le sue soluzioni digitali - fornite dai provider del network - con gli innovativi servizi di certificazione digitale che la società offre. Ciò porta benefici a tutta la filiera agroalimentare fino al consumatore finale, il quale potrà fruire di un prodotto sempre più controllato e di qualità.

Focus sul settore vitivinicolo e sugli oli extravergini d'oliva

Agroqualità, attiva in tutte le filiere (dall'acquacoltura alla pesca, dall'agricoltura all'allevamento), è sempre più un player di riferimento per i vini e per gli oli extravergini d'oliva (EVO) a Indicazione Geografica.

Nello specifico, Agroqualità è autorizzata a controllare 168 vini a Indicazione Geografica (DOCG, DOC, IGT) in nove regioni del Centro e Sud Italia, che rappresentano il 32% dei vini IG e controlla 19 oli EVO, che rappresentano il 39% degli oli IG. Complessivamente, la società verifica 65 prodotti DOP e IGP (ovvero il 20% del totale dei prodotti DOP e IGP italiani).

Agroqualità e agricoltura sostenibile

L'azienda ha iniziato da tempo a operare nel settore delle produzioni da agricoltura biologica e integrata, avendo creduto nell'agricoltura sostenibile. Agroqualità è infatti riconosciuta anche come organismo di certificazione per gli standard SQNPI, VIVA ed Equalitas.

litas che definiscono requisiti in materia ambientale, sociale ed economica, volti a garantire rispettivamente la sostenibilità del prodotto e dell'impresa.

Il consumatore è oggi sempre più portato a scegliere prodotti di aziende che rispettano le buone pratiche di responsabilità ambientale, sociale ed economica, come conferma una ricerca svolta dalle organizzazioni di consumatori di quattordici Paesi europei che evidenzia come per sette italiani su dieci sia molto importante adottare comportamenti in difesa dell'ambiente. Ed ecco che, in tal senso, costituisce un valore aggiunto intraprendere un percorso di certificazione della so-

stenibilità con un ente terzo che, al termine di un accurato processo di verifica, permetterà ai produttori di apporre sul packaging dei loro articoli il marchio di certificazione a beneficio del riconoscimento da parte del consumatore.

In conclusione, Agroqualità costituisce un riferimento autorevole in grado di fornire una gamma completa di servizi certificativi, essenziali oggi alle imprese agroalimentari per un'appropriata qualificazione dei prodotti, processi, organizzazioni e per un miglioramento della competitività su mercati nazionali ed esteri sempre più selettivi.

RINA AGROQ | 
Agroqualità S.p.A.
 Viale Cesare Pavese 305,
 00144 Roma - Italy
www.rina.org



**Agroqualità.
Dal campo alla tavola.**

SCHEDA SERVIZI

SISTEMI DI GESTIONE AZIENDALE

- ISO9001, ISO14001, ISO22000, GMP-HACCP, ISO45001, SA8000

FORNITORI DELLA GRANDE DISTRIBUZIONE

- Sicurezza Alimentare – BRCGS Food, IFS Food, FSSC22000, GLOBALG.A.P.
- Logistica e Broker – IFS Logistic, IFS Broker, BRCGS Storage & Distribution, BRCGS Agents & Broker
- Materiale e oggetti a contatto con alimenti - BRCGS Packaging

FILIERE DI COLTIVAZIONE, ALLEVAMENTO, PRODUZIONE

- Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - ISO22005

QUALITÀ SOSTENIBILE

- Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata - SQNPI
- Sostenibilità nel settore ittico – MSC “Marine Stewardship Council”, FOS “Friend of the Sea”, Sistema Qualità Nazionale Acquacoltura Sostenibile
- Ambiente - Water Footprint, Carbon Footprint, Dichiarazione ambientale di prodotto, ISSC Plus
- VIVA / EQUALITAS (sostenibilità nel settore vitivinicolo)

VALORIZZAZIONE DI PRODOTTO AGROALIMENTARE

- Certificazione di prodotto in regime volontario – Disciplinari Tecnici Food (Residuo Zero, Nichel free, Gluten free, Ogm free, Antibiotic free, Vegan, Halal)

AGRICOLTURA BIOLOGICA

- BIO - Reg. UE 2018/848

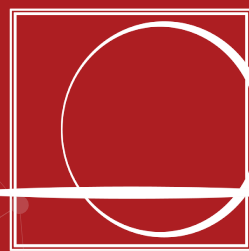
VALORIZZAZIONE DI PRODOTTI TIPICI, VINI, BEVANDE SPIRITOSE E TRADIZIONI

- Prodotti tipici - DOP, IGP, STG
- Vini – DOP, DOCG/DOC, IGP/IGT, Varietali
- Bevande Spiritose

ETICHETTATURA FACOLTATIVA DELLE CARNI

- Reg. (CE) n. 1760/00

SOCIO FONDATORE QUALIVITA



**POLIGRAFICO
E ZECCA
DELLO STATO
ITALIANO**

Tutela e valorizzazione delle Indicazioni Geografiche

La possibilità di tracciare l'autenticità dell'indicazione di origine, fattore chiave nella protezione del valore dei prodotti made in Italy certificati di qualità

La sicurezza e la consapevolezza nelle scelte di consumo quotidiane sono sempre più esigenze imprescindibili per i consumatori. Recenti indagini stimano che 2 italiani su 3 temono le frodi e la contraffazione alimentare percepite come un danno per la salute ed uno svantaggio per le imprese. In questa direzione, risultano rassicuranti i dati descritti dal Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF), il registro europeo per le allerte alimentari: nel 2020 si stima che l'81% degli alerts sono derivanti da prodotti provenienti dall'estero¹.

880 è il numero italiano delle Indicazioni Geografiche del cibo, del vino e delle bevande spiritose a inizio 2023, per un valore complessivo del settore superiore a 19 miliardi di euro, confermandosi come un sistema sicuro e di qualità. Tuttavia, nonostante i dati positivi che si aggiungono ai risultati dell'export agroalimentare italiano pari a 60 miliardi di euro di fatturato nel 2022, i fenomeni di contraffazione e Italian Sounding comportano enormi ricadute negative che frenano le potenzialità di crescita del made in Italy di qualità a livello nazionale ed internazionale. Il report Ambrosetti stima un danno pari a circa 80 miliardi di euro di mancato fatturato per le aziende del Paese derivante dall'Italian Sounding.

In generale, l'esportazione e la diffusione delle eccellenze agroalimentari italiane sono state storicamente limitate da pratiche commerciali basate sull'utilizzo non autorizzato della dicitura "made in Italy", nata negli anni '80 per tutelare e proteggere dalle imitazioni i prodotti che si affaccia-

vano in modo massivo sui mercati internazionali. Per tali ragioni, l'autenticità dell'indicazione di origine e l'annessa possibilità di tracciarla correttamente, rappresentano fattori chiave nella protezione del valore fondato su qualità e specificità territoriali delle produzioni agroalimentari italiane e del vantaggio competitivo da essi derivante. È pertanto un elemento cruciale continuare ad utilizzare sistemi efficaci di protezione, senza mai abbassare la guardia in un contesto di mercato caratterizzato da fenomeni distortivi. Tra i settori più colpiti dalla contraffazione nell'attuale contesto di mercato vi è quello della "Dop economy". Oggi una semplice etichetta commerciale non può essere più sufficiente a tutelare i produttori delle eccellenze italiane e i consumatori. La protezione in ambito agroalimentare può risultare efficace solo utilizzando sistemi e strumenti di identificazione certa e univoca a garanzia dell'autenticità dei prodotti certificati, ricorrendo a sistemi evoluti di tracciatura idonei a tutelare la sicurezza fisica della produzione e a rendere trasparente la storia nel percorso di filiera.

La certezza e la trasparenza sono valori essenziali, che permettono alle imprese e ai consumatori rispettivamente di guadagnare reputazione e percepire fiducia. Ogni momento, ogni luogo, ogni lavorazione diventano un elemento di valore. Tracciare un prodotto lungo la filiera crea una storia e un legame a cui ciascun soggetto interessato dovrebbe avere accesso come prova di autenticità e garanzia.

1. Italian Sounding: quanto vale e quali opportunità per le aziende agroalimentari italiane – Rapporto realizzato da The European House – Ambrosetti Spa e Assocamerestero 2022.

L'aumento dei prodotti certificati italiani è indicativo di una crescente consapevolezza culturale orientata sempre più su produzioni di qualità. Il Poligrafico e Zecca dello Stato, la cui mission principale, da quasi un secolo, è la tutela della fede pubblica attraverso lo sviluppo di prodotti e servizi di tracciabilità e contrasto della contraffazione, ha risposto sempre con prontezza alle richieste di una società in continuo cambiamento, realizzando e mettendo a disposizione dello Stato, dei produttori e dei cittadini italiani sistemi efficaci ed evoluti per la tutela dei prodotti made in Italy certificati.

Il contrassegno di Stato è oggi lo strumento più efficace adottato in Italia per la protezione delle produzioni a Denominazione di Origine, con oltre 2 miliardi di contrassegni prodotti e applicati su ogni singola bottiglia di vino a D.O. Lo dimostrano anche i numeri in costante crescita dei Consorzi di tutela che hanno scelto di aderire e adottare il sistema dei Contrassegni di Stato realizzato dal Poligrafico e Zecca dello Stato recanti, tra l'altro, l'emblema della Repubblica italiana, ulteriore elemento di protezione e deterrenza alla contraffazione da parte dello Stato.

Inoltre, per il settore agroalimentare, il Poligrafico ha sviluppato il Passaporto Digitale dei prodotti DOP e IGP, la cui soluzione si basa sul modello della tracciabilità dei vini e garantisce provenienza, autenticità e tracciabilità dei prodotti e del processo produttivo attraverso la combinazione virtuosa di 2 elementi: un marcatore fisico – ovvero un contrassegno personalizzato con le caratteristiche di sicurezza analoghe ai contrassegni di Stato progettato con

evoluti sistemi di stampa di sicurezza ed apposto su ogni singolo bene da proteggere, che garantisce l'immediata riconoscibilità di autenticità e l'anticontraffazione dello stesso – e l'App Trust your Food® – con la quale è possibile interagire con il contrassegno, attivando servizi di verifica e di comunicazione per produttori, Consorzi e autorità verso i consumatori.

Nel piano di sviluppo e innovazione in cui è costantemente impegnato il Poligrafico, il modello *Phygital*, ovvero la combinazione tra elemento fisico (il contrassegno) ed elemento digitale, è in fase di profonda evoluzione e semplificazione.

Tra le numerose iniziative innovative, è stato di recente presentato al Simposio Italia Next DOP un progetto che vede coinvolto il Consorzio Tutela del Cioccolato di Modica IGP come player e prevede l'introduzione di uno speciale Qrcode sui sigilli stampati con elementi di sicurezza, apposti su ciascuna confezione, attraverso il quale è possibile accedere tramite una semplice scansione del proprio smartphone al sito *Trustitaly* dove sono riportate informazioni di tracciabilità, dati di filiera specifici oltre a comunicazioni di marketing e possibilità di acquistare su canali e-commerce sicuri.

La tracciabilità delle produzioni italiane di qualità può essere ulteriormente garantita da sistemi tecnologici avanzati unici quali il Passaporto Digitale, che contribuisce a tutelare la sicurezza alimentare, rafforzando al contempo la fiducia e il valore della produzione percepito dal consumatore.

 POLIGRAFICO
E ZECCA
DELLO STATO
ITALIANO

Istituto Poligrafico e Zecca
dello Stato SpA
Via Salaria 691, 00138 Roma
informazioni@ipzs.it
www.ipzs.it



SETTORI DI ATTIVITÀ E PRODOTTI

NATURA GIURIDICA: società per azioni

SETTORE DI ATTIVITÀ: sicurezza e anticontraffazione, progettazione e realizzazione di documenti d'identità e carte valori, produzione di carte speciali, monetazione e medaglistica, editoria dello Stato

PRINCIPALI PRODOTTI: Carta di Identità Elettronica, Permesso di Soggiorno Elettronico, Passaporto Elettronico, Patente, Bollini Farmaceutici, Tasselli Tabacchi, Contrassegni Vini e Alcolici, Scontrini Gioco Lotto, Targhe, Carte speciali di sicurezza, Gazzetta Ufficiale cartacea e digitale, Portali per la P.A., Monetazione e Medaglistica

AMMINISTRATORE DELEGATO: Ing. Francesca Reich

1° Simposio Scientifico Filiere DOP IGP

PROGRAMMA

Ore 8.45 *Accreditati*

Ore 9.30 SALUTI ISTITUZIONALI

Cesare Mazzetti

Presidente Fondazione Qualivita

Luca De Carlo

Presidente 9ª Commissione Senato

Sabrina Diamanti

Presidente CONAF

Angelo Frascarelli

Presidente ISMEA

Ore 9.45 Interventi Keynote Speaker

Angelo Riccaboni

Presidente Fondazione Prima

Attilio Scienza

Presidente Fondazione Sanguis Jovis

Filippo Renga

Osservatori Digital Innovation

Nicola Battuello

Executive Vice Presidente Rina

Roberta Garibaldi

Università di Bergamo

Carlo Alberto Pratesi

Università Roma Tre

Maurizio Martina

Vice Direttore Generale FAO

Stefano Vaccari

Direttore Generale CREA

SESSIONI SCIENTIFICHE

Ore 10.30 Sessione 1 - Qualità IG

Lucia Guidi

Università di Pisa

Alberto Continella

Università di Catania

Angelo Zanella

Centro di Sperimentazione Laimburg

Marcello Mele

Università di Pisa

Pier Maria Sacconi

Consorzio Mozzarella di Bufala Campana DOP

Stefano Fanti

Consorzio Prosciutto di Parma DOP

Ore 11.15 Sessione 2 - Normativa IG

Alessandra Di Lauro

Università di Pisa

Ferdinando Albisinni

Università della Tuscia

Sonia Carmignani

Università di Siena

Carlotta Gori

Consorzio Vino Chianti Classico

Luigi Lucini

Università Cattolica del Sacro Cuore

Federico Desimoni

Consorzio Aceto Balsamico di Modena IGP

Ore 12.00 Sessione 3 - Governance IG

Andrea Marescotti

Università di Firenze

Marcello De Rosa

Università di Cassino e del Lazio Meridionale

Fernando Cano Treviño

Consejo Regulador del Tequila GI

Stefano Berni

Consorzio Grana Padano DOP

Vladi Finotto

Università Ca' Foscari Venezia

Riccardo Deserti

Consorzio Parmigiano Reggiano DOP

Ore 12.45 Sessione 4 - Sostenibilità IG

Simone Bastianoni

Università di Siena

Filippo Arfini

Università di Parma

Alessandro Gastaldo

Fondazione CRPA Studi Ricerche ETS

Francesco Pagliacci

Università di Padova

Paolo Gerevini

Consorzio Melinda - Mela Val di Non DOP

Maria Chiara Ferrarese

CSQA Certificazioni

Ore 13.30 LIGHT LUNCH

Ore 14.30 Sessione 5 - Mercati IG

Christine Mauracher

Università Ca' Foscari Venezia

Daniele Rama

Università Cattolica del Sacro Cuore

Gabriele Scozzafava

Università di Firenze

Nicola Bertinelli

Consorzio Parmigiano Reggiano DOP

Ettore Nicoletto

Angelini Wines & Estates

Luca Giavi

Consorzio Prosecco DOP

Ore 15.15 Sessione 6 - Marketing IG

Alberto Mattiacci

Sapienza Università di Roma

Enrico Bonetti

Università della Campania

Francesca Reich

Poligrafico e Zecca dello Stato

Andrea Ferrero

Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani

Fabio Babiloni

Sapienza Università di Roma

Flavio Innocenzi

Consorzio Asiago DOP

Ore 16.00 PREMIO RICERCA IG - ITALIA NEXT DOP

Luigi Lovaglio

AD Banca MPS

Cesare Mazzetti

Presidente Fondazione Qualivita

Ore 16.10 INTERVENTI CONCLUSIVI

Mauro Rosati

Direttore Fondazione Qualivita

Riccardo Cotarella

Presidente Assoenologi

Cesare Baldrighi

Presidente Origin Italia

Paolo De Castro

Presidente Comitato scientifico Fondazione Qualivita

Ore 16.40 Conclusioni

Francesco Lollobrigida

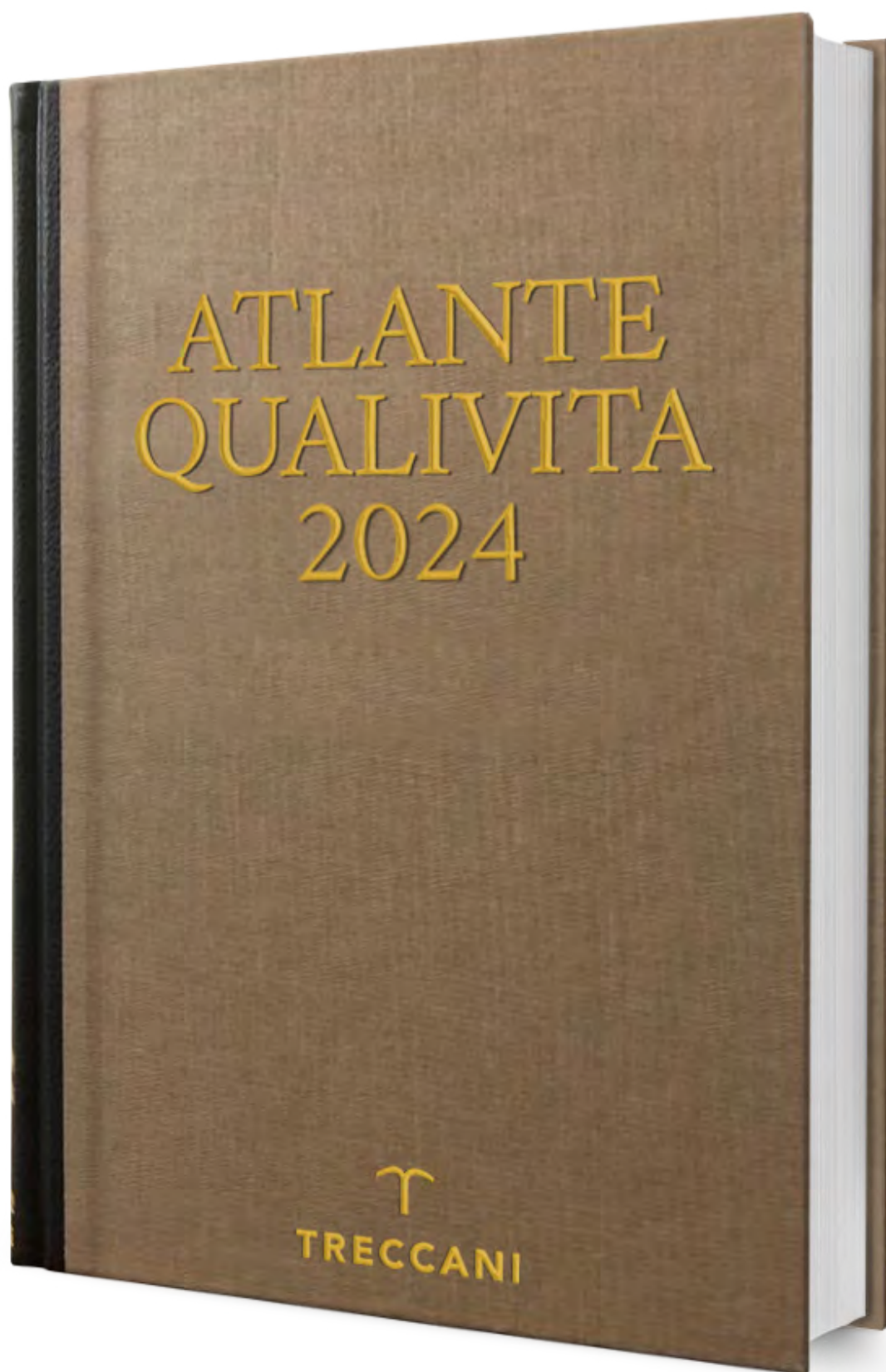
Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste

AREA ESPOSITIVA "AGORÀ DELLA RICERCA IG"

Ore 10.45 Apertura

Ore 15.30 Chiusura

2024
NUOVA EDIZIONE
Prenota online



ATLANTE QUALIVITA 2024

Prenota una copia dell'Atlante Qualivita 2024 - Edizione Treccani, l'unica opera completa dedicata ai prodotti agroalimentari e vitivinicoli italiani DOP IGP STG, i vini aromatizzati e le bevande spiritose IG

Q fondazione
UALIVITA

TRECCANI

Q fondazione QUALIVITA

SOCI FONDATORI



www.qualivita.it - www.qualigeo.eu

