

consortium

Tutela e valorizzazione delle Indicazioni Geografiche Italiane



n.19

GLI STRUMENTI DELLA PAC PER LE FILIERE DOP IGP

Un'analisi del CREA sul Piano Strategico Nazionale della PAC 2023/2027

Ricerca su qualità e proprietà
della produzione IG

Pagnotta del Dittaino DOP

Analisi su filiera IG, impatti
ambientali e sostenibilità

Cozza di Scardovari DOP

Studio sulla riconoscibilità
delle denominazioni

Aceto Balsamico di Modena IGP



#RIFORMAIG

La proposta del Parlamento UE per la riforma
del sistema delle Indicazioni Geografiche

PRINCIPALI NOVITÀ



**RAFFORZAMENTO
RUOLO COMMISSIONE**



**RAFFORZAMENTO
DEI GRUPPI**



**RAFFORZAMENTO
PROTEZIONE ONLINE**



**RAFFORZAMENTO NEI
PRODOTTI TRASFORMATI**



**INTRODUZIONE TEMA
SOSTENIBILITÀ**



LA SPINTA DEL PARLAMENTO EUROPEO PER IL NUOVO REGOLAMENTO SULLE IG



Un'ottima proposta per il sistema delle DOP IGP che dovrà confrontarsi con le posizioni di Consiglio e Commissione nei Triloghi

Questo numero di Consortium esce all'indomani dell'approvazione della bozza di Regolamento sulle Indicazioni Geografiche dell'Unione Europea da parte della Commissione per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale del Parlamento UE. Una proposta che porterà a una nuova visione politica delle IG, intese come uno dei pilastri di sviluppo agroalimentare dell'Unione. La Fondazione Qualivita fin dall'inizio di questo percorso ha sostenuto la grande opportunità derivante dalla nuova legislazione e la necessità di riconoscere l'importanza delle realtà consortili per il futuro delle IG. Al fianco del relatore della riforma, Paolo De Castro, e insieme ai Consorzi di tutela ci siamo impegnati per portare dentro al testo quei principi che, a nostro avviso, rappresenteranno una crescita del Sistema IG e di conseguenza della Dop economy che in Italia vale circa 20 miliardi di euro.

Inoltre, dopo aver supportato negli anni le numerose esperienze di turismo enogastronomico delle filiere DOP IGP italiane che hanno determinato la nascita del fenomeno "Turismo DOP", Qualivita ha sostenuto l'introduzione nel nuovo Regolamento anche degli aspetti legati al rafforzamento del ruolo dei Consorzi di tutela nella promozione e nelle funzioni di coordinamento in ambito turistico.

Nei prossimi mesi questo primo passo del percorso europeo, andrà finalizzato alla sua formalizzazione e non sarà facile con una presidenza, quella svedese del primo semestre 2023, che di sicuro non agevolerà il lavoro di consultazione nella prima fase dei Triloghi. È adesso che occorre far valere la posizione del nostro Paese. Per questo auspichiamo che in sede europea sia dimostrato tutto il peso della politica italiana, in particolare lo chiediamo al Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Francesco Lollobrigida, affinché i risultati ottenuti fino a oggi non vengano meno e si possa arrivare a un quadro legislativo che consolidi il sistema, ma anche che tuteli maggiormente i nostri prodotti al fine di evitare interpretazioni spesso contraddittorie da parte delle istituzioni nazionali e regionali dei Paesi membri. L'Italia in questo dovrà giocare un ruolo determinante per difendere lo strumento oggi più importante per tutelare e promuovere uno dei fiori all'occhiello del made in Italy nel mondo: il patrimonio agroalimentare.

Questo importante passaggio in Europa dimostra la natura evolutiva del sistema delle Indicazioni Geografiche, che sin dalla sua nascita ha concepito la qualità agroalimentare non solo come tradizione ma anche come sviluppo e innovazione. Come Fondazione Qualivita abbiamo sempre supportato il sistema DOP IGP nelle nuove sfide e per questo siamo convinti che in un momento come quello attuale, insieme ad un chiaro e più esauriente quadro normativo, sia fondamentale promuovere la ricerca scientifica nelle filiere, per affrontare la transizione ambientale con modelli e strumenti evoluti. In questo numero di Consortium, pertanto, proseguiamo il percorso di approfondimento delle ultime ricerche applicate al settore IG.



RIFORMA IG - ITER

Pagina web con gli aggiornamenti, i documenti e le notizie sulla Riforma del sistema delle Indicazioni Geografiche

Mauro Rosati
@qualigeo

Direttore Editoriale Consortium

03 Speciale Italia Next DOP
 Approfondimenti e focus dal 1° Simposio Scientifico filiere DOP IGP

15 Gli strumenti della PAC per le filiere DOP IGP
Analisi del CREA sul Piano Strategico Nazionale della PAC 2023/2027 sugli strumenti per rafforzare la competitività e la sostenibilità ambientale delle filiere IG
 Luigi Servadei

25 Qualità e proprietà della produzione IG
Qualità della semola rimacinata e proprietà chimico-fisiche del pane Pagnotta del Dittaino DOP
 Virgilio Giannone, Mariagrazia Giarnetti, Alfio Spina, Aldo Todaro, Biagio Pecorino, Michele Canale, Rosalia Sanfilippo, Ezio Li Puma, Antonella Pasqualone

35 Filiera IG e impatti ambientali
L'impronta di carbonio della Cozza di Scardovari: qualità e sostenibilità
 Arianna Martini, Riccardo Napolitano, Emanuele Rossetti, Domitilla Pulcini

45 Riconoscibilità delle denominazioni
Evocazione e tutela dell'individuo reale nei prodotti ad Indicazione Geografica
 Luca Secci, Federico Desimoni

50 Osservatorio Qualivita
 Normativa IG

54 Osservatorio Qualivita
 Sistema IG

56 Osservatorio Qualivita
 Nuove IG

 **consortium**

Anno VI - N. 19 aprile – giugno 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:


 POLIGRAFICO
 E ZECCA
 DELLO STATO
 ITALIANO
 Libreria dello Stato

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 Maggio 2023

Stampa a cura

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

Vai al sito della rivista - www.qualivita.it/consortium

© 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



Italia Next DOP, cultura scientifica delle Indicazioni Geografiche futuro dell'agroalimentare italiano: successo per la prima edizione

Oltre 800 stakeholder del settore agroalimentare di qualità, 6 sessioni scientifiche, uno spazio "Agorà della Ricerca IG" con 90 progetti di ricerca sulle DOP IGP italiane, una selezione del grande patrimonio scientifico agroalimentare sulle IG tracciato da Qualivita che comprende 200 ricerche attive e 18.000 presenze bibliografiche. Sono alcuni dei numeri che hanno caratterizzato "Italia Next DOP – 1° Simposio Scientifico filiere DOP IGP", la prima iniziativa nazionale nata per diffondere la ricerca scientifica nelle filiere DOP IGP tenuta a Roma, all'Auditorium della Tecnica, lo scorso 22 febbraio, organizzata da Fondazione Qualivita in collaborazione con i soci fondatori Origin Italia, CSQA Certificazioni, Agroqualità, Poligrafico e Zecca dello Stato alla presenza del Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida.

I numerosi contributi raccolti nella giornata di Italia Next DOP si configurano come primo step di una strategia di lungo periodo che aiuti ad affrontare le nuove sfide globali:

dai cambiamenti climatici, al nutriscore, dalle etichette di health warning, alle fake news, fino alla crisi energetica e alla concorrenza sleale sui mercati. Un percorso che sarà supportato da Qualivita 2030, la nuova iniziativa della Fondazione lanciata, sulla scia della strategia Farm to Fork e dell'agenda ONU per lo sviluppo sostenibile per promuovere la conoscenza scientifica sulle Indicazioni Geografiche. Un progetto che prevede la creazione di un moderno sistema di informazione scientifica da realizzare attraverso una rivista internazionale di divulgazione, nuovi strumenti di comunicazione digitali, un simposio biennale e dei workshop tematici per la formazione.

Le 50 relazioni presentate durante le sei sessioni scientifiche hanno offerto un'ampia fotografia del settore e dei suoi possibili sviluppi. Qualità, Normativa, Governance, Sostenibilità, Marketing. Questi gli argomenti sviluppati dai rispettivi panel durante la giornata di Roma, riassunti nelle pagine successive.



SESSIONE SCIENTIFICA 1

Qualità IG

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

La capacità di innovare la qualità dei prodotti e i processi di filiera, che assume sempre maggiore rilievo anche per l'aumentata sensibilità dei consumatori rispetto a quello che è diventato un aspetto fondamentale. La sessione 1 **Qualità IG** ha affrontato proprio le tematiche relative all'ambito di ricerca, in particolare sugli aspetti nutrizionali e nutraceutici degli alimenti DOP IGP. Anche in chiave di un miglioramento delle proprietà nutrizionali e funzionali dei prodotti nonché di opportunità economiche. Allo stesso tempo, sono stati 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.

La sessione è stata dedicata all'evoluzione del concetto di qualità applicato ai prodotti DOP IGP e alla funzione che la ricerca ricopre nell'identificare e rendere concreti sul piano produttivo i nuovi valori identificati dal consumatore moderno. Si va dalla biodiversità al rinnovo varietale, dalla nutraceutica all'innovazione produttiva. Si è parlato dell'analisi dei fattori in pre e post-raccolta per la qualità e l'innovazione dei frutti IG in relazione alle produzioni siciliane e anche del

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

rinnovo varietale volto ad una produzione sostenibile e resiliente nel rispetto della qualità della Mela Alto Adige IGP. In particolare si è discusso anche di formaggi. Delle caratteristiche nutraceutiche del Pecorino Toscano DOP che, grazie ad una alimentazione mirata delle pecore, presenta un ridotto contenuto in acidi grassi saturi a vantaggio di quelli insaturi.

Delle proprietà nutraceutiche dei prodotti di scarto ottenuti dalla lavorazione della Mozzarella di Bufala Campana DOP. Di fatto, da quanto emerso, le IG sono in grado di intercettare e interpretare i cambiamenti della società contemporanea. Accolgono, infatti, le sfide legate al cambiamento climatico e al benessere salutistico degli alimenti. Se si dovesse fare una sintesi spetta adesso ai Consorzi e al mondo della ricerca scientifica cogliere l'opportunità per migliorare ulteriormente la qualità dei prodotti IG. L'obiettivo è quello di consolidare un percorso di innovazione delle tecniche di produzione e trasformazione, che metta in luce gli aspetti nutraceutici di DOP e IGP e aiuti le produzioni nelle attuali sfide ambientali per la tutela dei territori di origine.



SESSIONE SCIENTIFICA 2

Normativa IG

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

Un sistema normativo al passo con i tempi e con le esigenze del mercato è elemento di forza delle produzioni a denominazione d'origine (DOP IGP). Per questo l'evoluzione delle regole e delle prassi a livello internazionale, di Unione Europea (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 2 **Normativa IG** ha preso in considerazione l'attuale quadro della tutela internazionale delle IG, sulla protezione dalle frodi e sugli sviluppi di nuove normative come quella relativa alle pratiche commerciali sleali. Allo stesso tempo ha analizzato 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.

La sessione dedicata alla ricerca e all'innovazione del settore delle IG vista dalla particolare prospettiva normativo-giuridico ha sviluppato il legame tra cambiamenti climatici, quantità del cibo, scelte consapevoli, leggi comunitarie e accordi transnazionali, pratiche sleali, notorietà del marchio, tecnologia per il rico-

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

noscimento della qualità e valore della ricerca. Con i cambiamenti climatici in atto diventa determinante la sostenibilità come indispensabile è coniugare nella maniera corretta diritto al cibo con quantità-qualità-adequazione oltre a informazione e scelte consapevoli-educazione. Senza dimenticare concorrenza e proliferazione di segni-lealtà.

Tutto questo non può non prescindere dallo scenario giuridico-normativo delle IG a livello nazionale e comunitario integrato nel contesto degli accordi multilaterali e bilaterali. In particolare non può essere sottovalutato il processo di attuazione dell'Atto di Ginevra e quello di riforma del sistema comunitario delle IG in corso. Determinante è la recente normativa in materia di pratiche commerciali sleali con particolare riferimento alle aste elettroniche a ribasso e alla vendita sottocosto, come è importante il rapporto tra notorietà e identità. In tutto questo la ricerca scientifica e le applicazioni tecnologiche offrono in supporto indispensabile al riconoscimento dell'autenticità delle IG, mondo della ricerca che deve ricevere input giusti per viaggiare di pari passo con i Consorzi di tutela.





SESSIONE SCIENTIFICA 3

Governance IG

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

Il sistema delle Indicazioni Geografiche è ampiamente studiato non soltanto per i suoi effetti sullo sviluppo locale, in termini di occupazione, preservazione delle tradizioni e del territorio. Ma anche per le sue caratteristiche di funzionamento. Come 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 e la gestione dei mercati). Elementi che possono portare a cambiamenti sostanziali in grado di creare sviluppo, anche all'interno di produzioni locali e di dimensioni medio-piccole. La sessione 3 **Governance IG** analizza i modelli di azione collettiva e le relative implicazioni di policy per i Consorzi proprio in relazione all'interazione con i singoli territori di riferimento e con il mercato.

La governance, che è quell'azione volontaria di un gruppo di soggetti accomunati dalla condivisione di interessi comuni e da modalità condivise per raggiungerli, assume una particolare importanza nei sistemi produttivi legati alle Indicazioni Geografiche per il crescente ruolo assegnato dalla normativa comunitaria ai "Gruppi di produttori". I temi affrontati nella sessione 3 hanno riguardato l'importanza della governance per determinare il "grado di utilizzo" delle IG, per affrontare in modo dinamico i cambiamenti in atto

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

e per assicurare una più equa distribuzione del valore aggiunto lungo la filiera, e la regolazione dell'offerta per la crescita produttiva del sistema IG.

In particolare una governance attraverso l'implementazione dei big data, è in grado di assicurare il raggiungimento degli obiettivi economici diretti delle imprese, e indiretti del territorio e degli stakeholders. Una corretta governance delle IG serve a costruire valore di sistema, intesi non solo come utili per le imprese, ma anche utili per il territorio e utili per il cittadino-consumatore e per creare rapporti con le istituzioni. Questo prestando attenzione a non creare una visione di filiera senza aver costruito la giusta affezione di tutti gli attori al modello, al progetto. E soprattutto a non perdere il filo dell'equa correlazione del valore nella filiera. Occorre quindi un sistema di governance illuminato che sappia cogliere le opportunità e che in sia in grado di fugare le paure dei sistemi IG di toccare temi vicini alla rappresentanza ed alle politiche interne alla filiera.



SESSIONE SCIENTIFICA 4

Sostenibilità IG

Simone Bastianoni, Maria Chiara Ferrarese (coordinatori)
Filippo Arfini, Alessandro Gastaldo,
Francesco Pagliacci, Paolo Gerevini

La sostenibilità delle filiere è ormai un tema di sviluppo fondamentale che richiede soluzioni innovative per dare risposta a problematiche complesse. L'obiettivo della sessione 4 **Sostenibilità IG** è stato 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. Oggi la sostenibilità è uno degli attributi imprescindibili della qualità di un prodotto, attributo che risponde alle richieste degli stakeholder di andare oltre i valori merceologici e di processo a favore di aspetti "immateriali", etici.

Anche il sistema delle IG non può prescindere dall'affrontare questa sfida. Che comporta la definizione di una nuova qualità dei prodotti per recepire la domanda dei nuovi input, scelte necessarie per mantenere la leadership delle produzioni di qualità italiane. L'attuale sistema delle IG è un modello di successo ma è diventato vulnerabile ai cambiamenti climatici e alla nuova sensibilità dei consumatori. Per questo occorre una maggiore consapevolezza del mercato con disciplinari in grado di coniugare il rispetto della tradizione con la creazione di filiere etiche e sostenibili.

Occorre una strategia collettiva affinché l'approccio alla sostenibilità sia rappresentativo delle IG e non comporti

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

una perdita di omogeneità e "valore". Ed è anche indispensabile identificare e applicare a livello di filiera i requisiti e gli indicatori di sostenibilità più significativi per ciascun settore merceologico. Infine è necessaria la disponibilità di professionisti competenti in grado di affrontare progettualità complesse lungo tutta la filiera.

Declinare "approccio collettivo" e competenza tecnica in chiave di sostenibilità vuol dire poter valorizzare i prodotti per imporsi sui mercati, e in particolare significa affermazione del modello di sostenibilità dei prodotti di qualità italiani. Oltre ovviamente a dare risposta alle politiche comunitarie e nazionali e offrire maggiore resilienza rispetto agli shock.

Ecco perché il sistema delle IG dovrà dotarsi di una strategia che preveda di intervenire sui "temi caldi" attraverso una visione comune, un approccio omogeneo. E quindi occorre lavorare in modo il più possibile omogeneo fra comparti merceologici: collaborazione in seno alla filiera e fra IG diverse dello stesso comparto. Questo perché la "schizofrenia" data dai molteplici approcci alla sostenibilità risulta inefficace ed inefficiente: la nuova qualità delle IG richiede un approccio complessivo omogeneo, partecipativo, collettivo, traguardato dai Consorzi.



SESSIONE SCIENTIFICA 5

Mercati IG

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

Nuovi modelli di consumo e un mutato sistema di valori legati alla percezione della qualità del cibo e del vino, aprono nuovi scenari per i prodotti DOP e IGP. Diventa così prioritario capire l'evoluzione dei mercati e individuare nuovi sbocchi commerciali per le aziende. La sessione 5 **Mercati IG**, ha analizzato le tendenze dei consumatori e l'evoluzione del loro legame con i marchi DOP e IGP. Si è anche soffermata sull'analisi di strategie di differenziazione di prodotto con indicazioni specifiche per i Consorzi di tutela. Oltre ad aver analizzato la strategia di internazionalizzazione e il ruolo dei Consorzi nella promozione del marchio collettivo e nel sostegno alle imprese.

Alla base ci sono i nuovi modelli di consumo sempre più attenti alla salute, all'etica e alla sostenibilità. Una realtà che chiama a numerose e diverse sfide il settore delle IG. E al tempo stesso impone a Consorzi e imprese di conoscere l'evoluzione della domanda, di individuare nuovi sbocchi commerciali e, talvolta, di ripensare al modo di stare sul mercato. Per questo è fondamentale comprendere a pieno i bisogni e le richieste del consumatore e conoscere il mercato in cui si opera. Questo attraverso un 'ascolto' costante teso a individuare i segnali deboli e riuscire ad anticipare i cambiamenti.

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

La sessione 5 Mercati IG si è confrontata con la segmentazione dell'offerta e della sua importanza per le IG. Soprattutto in considerazione del fatto che gli utenti finali sono caratterizzati da potenziali differenti in termini di bisogni, risorse, atteggiamenti e abitudini d'acquisto. Ma, oltre a scegliere i segmenti a cui rivolgersi, è necessario prendere decisioni sui modi per creare valore differenziato per segmenti e su quale posizione occupare in ciascuno di questi. Da non sottovalutare, poi, la politica di portafoglio e le strategie di prodotto declinate sulla prospettiva di una impresa che è chiamata a gestire molte IG. E da tenere di conto sono anche lo sviluppo dei mercati, il ruolo della pianificazione e la sfida rappresentata dall'upgrading di competenze.

Alla base delle scelte c'è l'esigenza di presidiare i mercati in modo coerente da parte delle aziende e dei Consorzi, ovviamente con strategia condivisa, e dove il ruolo dei Consorzi dovrà essere quello di organizzare un sistema di raccolta dati capillare, misurare e monitorare i risultati in modo da adeguare le strategie e, se necessario, anticipare i cambiamenti dei mercati. La ricerca dovrà fornire gli strumenti per capire e interpretare i comportamenti di consumo e le interazioni tra dinamiche della domanda e strategie di canale, con riferimento alle relazioni tra brand e trade (trade marketing).



SESSIONE SCIENTIFICA 6

Marketing IG

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

Il mercato, visto dalla prospettiva delle aziende e dei Consorzi, appare sempre più frammentato e pervaso da grandi correnti di cambiamento. Cambia velocemente la cultura di consumo e cambia la qualità della relazione richiesta al sistema d'offerta. Consorzi e aziende sono chiamati a dare risposte ai nuovi imperativi dei consumatori quali la trasparenza e verificabilità delle promesse o la chiarezza della value proposition. E per farlo occorre avviare l'adozione della blockchain e una comunicazione interattiva e dinamica. Il valore aggiunto della qualità vive l'avvio di una nuova stagione, dove la tecnologia a servizio del marketing (la Martech) potenzia le capacità delle IG e dei brand di mettersi in relazione con il consumatore in modo pieno e soddisfacente.

La parola transizione digitale è stato dunque il focus e insieme filo conduttore della sessione 6 **Marketing IG**. Se si alza lo sguardo oltre la quotidiana operatività del business, si può notare che l'incertezza domina gli scenari: abbondano infatti i fattori esogeni - cioè non controllabili - come le crisi energetiche e delle catene di fornitura, l'inflazione, la fragilità finanziaria delle nazioni e delle banche; si riducono i tempi fra il deflagrare di una crisi e l'emergere di una successiva, rendendo difficile l'adeguamento delle strategie e delle organizzazioni alle nuove sfide da esse portate. In tanta difficoltà l'economia comunque procede e, anzi, sta decisamente portando avanti una duplice transizione epocale, destinata

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

- quando compiuta - a modificare la faccia del capitalismo: la transizione energetico-ambientale; la transizione digitale. La digitalizzazione di massa ha messo chiunque nelle condizioni di interloquire in modo diverso coi soggetti d'offerta, facendo emergere nei mercati delle nuove parole chiave d'impatto strategico come trasparenza, verificabilità, influenza, semplicità. Tutto ciò impone nuove strategie di risposta, ai Consorzi come alle aziende, sapendo di poter contare, però, su straordinarie dotazioni tecnologiche innovative, sempre più accessibili economicamente (e perciò dal costo contenuto).

Il palinsesto ha cercato di mettere in fila il passato e il futuro di quanto concerne questo argomento, troppo spesso visto come futuribile, ma assolutamente attuale e contemporaneo. Sono state dunque presentate le soluzioni tecnologiche per l'anticontraffazione e la tracciabilità del Poligrafico dello Stato, cosa già viene fatto attraverso la blockchain nel mondo delle IG. È stato poi illustrato il sistema di monitoraggio per la mappatura dei prodotti IG sui mercati online e le metodologie mutuata dalle neuroscienze per misurare l'esperienza di consumo. Il quadro che è emerso è straordinariamente stimolante. Il quadro emerso mette in luce che molto c'è, molto sta crescendo (basti pensare all'AI), ma lo scenario di riferimento è immenso e guarda a un completo ridisegno del sistema economico e tecnico delle filiere IG, pensato e realizzato mediante un utilizzo estensivo e intensivo del digitale.





Premio Ricerca IG per valorizzare la divulgazione e il trasferimento della conoscenza scientifica

Durante Italia Next DOP è stato assegnato il “Premio Ricerca IG”, un riconoscimento alla divulgazione scientifica nelle filiere, riservato ai progetti selezionati nello spazio Agorà del Simposio 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. Alla prima edizione del premio, che si è svolto lo scorso 22 febbraio in occasione di “Italia Next DOP – 1° Simposio Scientifico Filiere DOP IGP”, hanno partecipato tutti i soggetti che per l’occasione sono stati selezionati nell’Agorà della Ricerca IG, lo spazio di avvicinamento alle progettualità del settore. 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.

L’oggetto di valutazione per l’assegnazione del premio, è stata l’analisi dell’**attività di divulgazione e trasferimento realizzata** per i singoli 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. A giudicare gli studi presenti una giuria

composta da rappresentanti della Fondazione Qualivita, da referenti dei Centri di MPS Agroalimentare e da giornalisti di settore, che alla fine ha selezionato un progetto fra quelli esposti in occasione del Simposio.

A rispondere pienamente ai parametri di giudizio è stato il progetto internazionale **LIFE Green Sheep**: per un allevamento ovino sostenibile e a basse emissioni di carbonio. Un’iniziativa di ricerca che ha l’obiettivo di ridurre l’impronta di carbonio della carne e del latte ovino del 12% entro 10 anni, garantendo la sostenibilità degli allevamenti nei cinque Paesi che fanno parte della ricerca: Italia, Francia, Irlanda, Romania e Spagna. Grazie a questo premio, il progetto ha ricevuto un contributo economico per il pagamento di spese relative a future iniziative di disseminazione e divulgazione dei risultati dell’attività di ricerca.



Agris

Agenzia pro sa chiara in agricoltura
Agenzia regionale per la ricerca in agricoltura





MPS patrocina il Premio e si pone come punto di riferimento per le aziende agrifood italiane

a cura di Banca Monte dei Paschi di Siena

Da 550 anni Banca Monte dei Paschi di Siena è accanto agli agricoltori e al territorio e accompagna le imprese agroalimentari italiane verso il cambiamento, proponendosi come partner affidabile nel percorso di innovazione e sostenibilità.

Per questo la Banca ha partecipato con convinzione a “Italia Next DOP”, primo simposio scientifico delle filiere DOP e IGP organizzato da Fondazione Qualivita, patrocinando il “Premio Ricerca IG” per promuovere i temi strategici delle Indicazioni Geografiche.

Il riconoscimento, assegnato a **LIFE Green Sheep**, il progetto del Consorzio per la Tutela della IGP Agnello di Sardegna e di AGRIS Sardegna, è stato consegnato dall'**Amministratore Delegato di Banca MPS Luigi Lovaglio** che ha voluto ribadire il forte impegno della Banca nella DOP economy, vero motore della crescita e della valorizzazione dei territori e volano per lo sviluppo del settore.

Presenti nella giuria anche 5 referenti MPS che hanno potuto apprezzare i quasi 90 progetti candidati per i loro elementi innovativi e per la loro capacità di elevare la qualità dell'offerta nei territori, contribuendo allo sviluppo del patrimonio agroalimentare italiano.

Banca MPS si propone come punto di riferimento delle imprese agrifood con **MPS Agroalimentare**: 15 centri specialistici nei territori a maggior vocazione agricola per offrire consulenza specialistica, servizi finanziari strategici su misura e soluzioni mirate utili a intraprendere un percorso di transizione sostenibile, con attenzione al mondo DOP e IGP.

Strumento importante per le imprese di settore sono i “**contratti di filiera e di distretto**” su cui MPS può essere un punto di riferimento, essendo banca finanziatrice e asseveratrice nell'ambito della convenzione con CDP e Masaf.



La consegna del Premio Ricerca IG. Da sinistra: On. Francesco Lollobrigida (Ministro dell'Agricoltura), Battista Cualbu (Presidente del Consorzio per la tutela della IGP Agnello di Sardegna), Nathania Zevi (Presentatrice), Luigi Lovaglio (AD Banca MPS), Cesare Mazzetti (Presidente Fondazione Qualivita).

CON IL PATROCINIO DI:



MPS AGROALIMENTARE

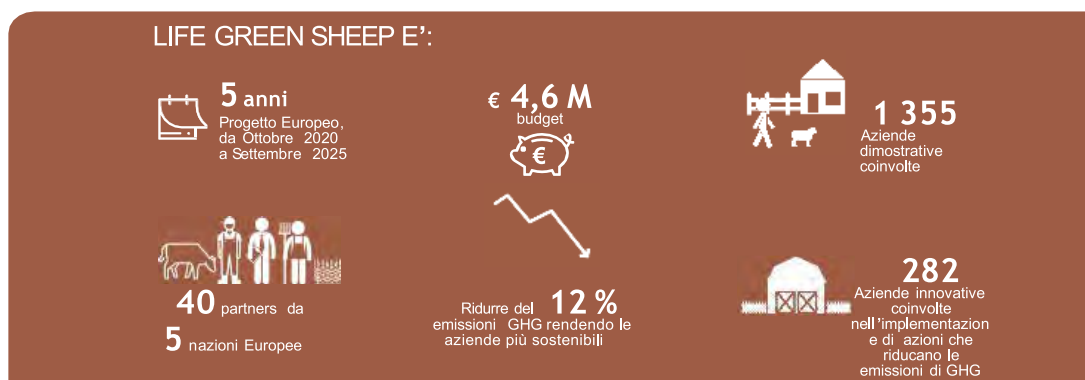
Life Green Sheep: così le emissioni degli allevamenti ovini diventano alleate del clima

Uno studio sugli allevamenti ovini in Europa sta portando alla gestione sostenibile oltre 1.300 aziende zootecniche. Non solo miglioramento ambientale, ma anche genetico e di prodotto finale

Da rischio a opportunità per il miglioramento ambientale e strutturale delle imprese del settore. Lo studio delle emissioni da allevamento potrebbe infatti diventare un vero e proprio strumento non solo per ridurre la carbon foot print, ma addirittura per migliorare i territori in cui si trovano impianti zootecnici. Il perché il come sono al centro dello studio del progetto internazionale Life Green Sheep che ha come obiettivo finale quello di ridurre in dieci anni del 12% a livello europeo l'impronta di carbonio derivante dalla produzione di latte e carne ovina. L'equipe internazionale, dopo una fase preliminare, sta portando i risultati degli studi di impatto sugli allevamenti stessi. Il progetto coinvolge 5 Paesi europei: Francia, Irlanda, Italia, Romania e Spagna, che rappresentano rispettivamente il 47% e il 63% della produzione di carne e latte ovino dell'Unione Europea.

Tutto è partito dalla premessa che i piccoli ruminanti, in particolare gli ovini allevati per la produzione di latte e carne, producono gas a effetto serra (GHG) attraverso i loro processi digestivi fisiologici. Queste emissioni rappresentano il 6,5% delle emissioni di gas serra del settore zootecnico europeo secondo i dati della Fao (anno 2016). L'analisi preliminare del team (composto da 143 ricercatori in tutto) ha messo in evidenza tuttavia che gli allevatori in generale hanno scarsa idea di come si possano limitare le emissioni, anche attraverso piccoli accorgimenti. Non solo. L'allevamento ovino può contribuire anche a regolare il clima tramite l'immagazzinamento del carbonio nei pascoli. Ciò conferisce all'allevamento ovino un ruolo importante nella mitigazione dei cambiamenti climatici e nel mantenimento della redditività delle aziende. Infine, gli studi condotti finora in Europa dimostrano che, essendoci una significativa variabilità delle tecniche di allevamento, il margine di miglioramento e di mitigazione è ampio. Il progetto, partito nel 2020 e che finirà nel 2025, prevede cinque step. La prima azione nello specifico ha riguardato lo sviluppo iniziale. Quindi il raggiungimento di una metodologia comune per il confronto quantitativo degli strumenti: tre casi di studio per sistema di produzione (aziende da latte e da carne) per ogni Paese coinvolto nel progetto. Tra le prime attività anche quella che ha portato alla valutazione delle performances di sostenibilità aziendale attraverso un inventario dei metodi/indicatori esistenti e quindi la scelta di indicatori comuni ai cinque Paesi coinvolti. Una volta individuati questi parametri, il progetto è passato alla seconda azione, ovvero quella di dare una metodologia di ricerca agli enti coinvolti per ogni Paese. Il terzo step ha riguardato la creazione di un osservatorio europeo delle prestazioni ambientali e di sostenibilità e di schede di riferimento per presentare i risultati per tipo di sistema di allevamento (carne o latte) e per ogni singola regione. Questa azione consentirà di raggiungere un obiettivo di riduzione delle emissioni di gas serra del 5% alla fine del progetto (2025) per le aziende zootecniche coinvolte. In tutto sono 1.355 le cosiddette "aziende dimostrative". Tra queste, siamo al quarto momento del progetto Life Green Sheep, sono state selezionate 282 aziende innovative in Europa per arrivare alla realizzazione di una valutazione dell'impatto ambientale dettagliata con dei risultati che hanno evidenziato il calcolo dei vantaggi ambientali, economici e sociali. L'ultimo step ha previsto l'individuazione di singole strategie che in ogni Paese porteranno, entro 10 anni, all'obiettivo di ridurre del 12% le emissioni degli allevamenti ovini.

FIGURA 1



Ecco le azioni per ridurre l'impatto degli ovini sull'impronta di carbonio

Le analisi preliminari del progetto Life Sheep Green hanno evidenziato i cosiddetti “drivers” su cui poter intervenire. A partire da quello relativo alla gestione del gregge con la scelta delle razze, la selezione genetica, il tipo di struttura del gregge e la sua gestione della salute e della fertilità. In questo caso la soluzione messa in campo è stata quella di incrementare l'efficienza produttiva attraverso controlli individuali. Anche la parte riproduttiva è stata efficientata attraverso un servizio veterinario preventivo. Alle aziende partecipanti al progetto è stato chiesto l'utilizzo di tecniche di lavorazione del suolo a basso input (con tecniche come il minimum tillage), così come di equipaggiarsi con macchine e attrezzi proporzionati alle reali necessità aziendali. Il potenziamento dell'uso di fonti energetiche rinnovabili è un altro degli ambiti di miglioramento da parte delle singole aziende. Il secondo driver è invece quello relativo all'utilizzo delle deiezioni come fertilizzanti naturali nei pascoli e nei terreni coltivati oltre all'adattamento degli impianti di stoccaggio di queste. L'equipe ha poi analizzato un terzo fattore di miglioramento, quello relativo alla produzione di degli alimenti e del loro utilizzo con una raccolta precoce, l'incremento dei foraggi autoprodotti e nell'uso di concentrati locali. Un maggiore interesse alla coltivazione di pascoli e prati permanenti e all'utilizzo di alimenti provenienti da agricoltura sostenibile. Si è dimostrato che con l'utilizzo di additivi alimentari si ha la riduzione della produzione di gas (metanogenesi), con l'uso di blocchi alimentari si può ovviare l'utilizzo di foraggi scadenti e maggiormente impattanti. Questo aspetto è collegato all'ultimo driver esaminato e messo in sperimentazione, ovvero quello relativo alla manipolazione delle fermentazioni enteriche.



In Italia riflettori sull'Agnello di Sardegna IGP

Ogni Paese coinvolto nel progetto ha un coordinatore di progetto e vari partner. In Italia lo studio è stato effettuato in Sardegna, regione nota per la sua propensione all'allevamento ovino di qualità, e in particolare la società Agris, agenzia regionale per la ricerca in agricoltura, è la capofila del progetto che vede come partner l'Università degli Studi di Sassari e l'Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura (LAORE). Il partner tecnico è stato invece il Consorzio dell'Agnello di Sardegna IGP che ha messo a disposizione la struttura per coinvolgere numerosi soci e aziende zooteniche. Marco Acciaro, di Agris, è il coordinatore per l'Italia. Acciaro è ricercatore, laureato in Scienze Agrarie e con un dottorato di ricerca sulla gestione dell'alimentazione bovina e la qualità delle carni presso l'Università di Sassari. In Sardegna in particolare sono stati messi in evidenza la valutazione della qualità di carne e latte, lo studio dell'alimentazione e del comportamento dei ruminanti al pascolo attraverso anche l'utilizzo di sistemi GPS per la loro localizzazione e quindi un pascolo più sostenibile.



Gli strumenti della PAC per le filiere DOP IGP

**FOCUS - UN'ANALISI SUL PIANO
STRATEGICO NAZIONALE DELLA
PAC 2023/2027**



TITOLO DELLA RICERCA

Gli strumenti del Piano Strategico Nazionale della PAC 2023/2027 per rafforzare la competitività e la sostenibilità ambientale delle filiere DOP IGP



AUTORI

Luigi Servadei



ENTI

CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria



OBIETTIVO DELLA SINTESI

Individuazione delle principali linee di finanziamento destinate ai regimi di qualità DOP IGP



FOCUS ANALISI

Descrizione dei principali strumenti di finanziamento, interventi settoriali di sviluppo rurale del Piano Strategico Nazionale



PRINCIPALI RISULTATI

La ricerca illustra le opportunità di crescita e sviluppo per le filiere DOP IGP attraverso un'analisi degli strumenti disponibili utili alla transizione ecologica, per il miglioramento e potenziamento delle pratiche di sostenibilità ambientale, oltre a mettere in evidenza le misure di sostegno alla competitività e alla promozione dei Sistemi IG

Gli strumenti del Piano Strategico Nazionale della PAC 2023/2027 per rafforzare la competitività e la sostenibilità ambientale delle filiere DOP IGP

Luigi Servadei – Ricercatore

CREA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria

Il Piano Strategico Nazionale della PAC 2023/2027 si propone di promuovere un sistema agroalimentare sostenibile, migliorare la competitività delle filiere agricole e garantire la qualità dei prodotti e la sicurezza alimentare. Per quanto riguarda i prodotti di qualità, il Piano intende rafforzare il ruolo delle produzioni a Indicazione Geografica. Infatti, tali produzioni assicurano elevati standard di qualità e sono caratterizzati da una rigorosa tracciabilità, che ne garantisce la sicurezza alimentare e la provenienza delle materie prime. Inoltre, il sistema delle Indicazioni Geografiche contribuisce a promuovere l'economia locale e la tutela dell'ambiente, visto il profondo legame che i prodotti hanno con il territorio di origine.

Il Piano, attraverso gli interventi settoriali per il settore ortofrutticolo, vitivinicolo e olivicolo, sostiene la partecipazione e l'attuazione dei regimi di qualità DOP e IGP, la loro promozione e il miglioramento della loro tracciabilità e sostenibilità. Inoltre, tali interventi consentono di rafforzare il ruolo dei Consorzi di tutela e le loro capacità di aggregazione e sviluppo. Gli interventi settoriali agiscono in modo sinergico con quelli dello sviluppo rurale che includono ulteriori misure di sostegno per la competitività e sostenibilità ambientale delle filiere e delle imprese del settore agroalimentare e per la partecipazione e la promozione dei regimi di qualità. La transizione ecologica e la sostenibilità ambientale delle filiere DOP e IGP rappresenta una grande sfida per il Piano, e per tutto il settore agroalimentare, ma, al tempo stesso anche un'importante opportunità economica. Per promuovere la transizione ecologica e migliorare la sostenibilità ambientale delle filiere DOP e IGP è necessario incoraggiare l'adozione di standard ambientali più elevati, utilizzare nuove tecnologie e processi più sostenibili e promuovere la ricerca e l'innovazione.

Lo scorso 2 dicembre scorso è stato approvato dalla Commissione Europea il Piano Strategico Nazionale della PAC (PSP) 2023/2027.

Il Piano, sulla base di quanto previsto dal regolamento (UE) n. 2115/2021, riunisce, per la prima volta, in un unico documento di programmazione il sistema dei pagamenti diretti del primo pilastro della PAC, gli interventi settoriali in agricoltura per i settori vitivinicolo, ortofrutticolo, olivicolo, apistico e pataticolo e gli interventi dello sviluppo rurale (Tabella 1).

Il PSP si inserisce nel contesto delle sfide ambientali, economiche e sociali proposte dal Green Deal Europeo, dalla Strategia Farm to Fork e dalla Strategia Europea sulla Biodiversità, nella convinzione che la competitività del settore agricolo e agroalimentare è strettamente collegata alla capacità di migliorare le performance ambientali, riducendo la pressione sulle risorse naturali e aumentando la qualità e la sicurezza dei prodotti. L'obiettivo principale del Piano è quello di promuovere la transizione verso un'agricoltura e un sistema agroalimentare sostenibili, rafforzare la competitività del settore agricolo, garantire la qualità dei prodotti e la sicurezza alimentare, migliorare la salute e il benessere degli animali e rafforzare la resilienza sociale e ambientale. Il Piano si propone, inoltre, di incentivare il ricambio generazionale e potenziare le politiche in favore dei giovani.

In particolare, per quanto riguarda la qualità dei prodotti e la sicurezza alimentare, il Piano ha

L'obiettivo di rafforzare il ruolo delle certificazioni biologiche e di quelle relative alla sostenibilità, e, soprattutto, delle produzioni a Indicazione Geografica.

Il PSP sostiene la partecipazione e l'attuazione dei regimi di qualità dei prodotti DOP e IGP, l'informazione, la loro promozione e commercializzazione sul mercato nazionale e internazionale e il rafforzamento della loro tracciabilità.

Un altro obiettivo del Piano è quello di promuovere i processi di organizzazione, integrazione e aggregazione delle imprese, delle filiere e dell'offerta dei prodotti agroalimentari, nonché l'innovazione e la digitalizzazione del settore. Il PSP prevede di supportare anche una crescita rurale più sostenibile e inclusiva e di migliorare la sostenibilità ambientale dell'agricoltura.

A questo riguardo, il Piano contribuirà al raggiungimento degli obiettivi UE 2030 relativi all'aumento della superficie agricola nazionale ad agricoltura biologica e alla riduzione dell'utilizzo dei prodotti fitosanitari. L'agricoltura biologica è riconosciuta dal PSP come la tecnica di produzione privilegiata per concorrere al raggiungimento di questi obiettivi ambientali, con l'intenzione di raggiungere il 25% della superficie a biologico entro il 2027.

Nel complesso il Piano fornisce una visione unitaria e coordinata degli interventi della PAC, al fine di assicurare che le risorse a disposizione siano investite in modo efficiente e sostenibile.

Le risorse finanziarie mobilitate nel periodo 2023/2027 ammontano a circa 37 miliardi di euro. Più del 50% di questi fondi è dedicato ai pagamenti diretti e agli interventi settoriali del primo pilastro della PAC, mentre la restante parte è assegnata agli interventi dello sviluppo rurale (Tabella 1).

TABELLA 1
Gli strumenti di sostegno e la dotazione finanziaria del PSP 2023/2027

Tipo di pagamento/ intervento	Pagamento/Settore/Intervento	RISORSE DISPONIBILI (mld di euro)
Pagamenti diretti	• Sostegno di base al reddito per la sostenibilità • Regimi per il clima e l'ambiente e il benessere degli animali • Sostegno redistributivo complementare al reddito per la sostenibilità • Sostegno accoppiato	17,61
Interventi settoriali	• Settore ortofrutticolo • Settore vitivinicolo • Settore olivicolo • Settore patatologico • Settore apistico	3,36
Interventi dello sviluppo rurale	• Impegni ambientali, climatici e altri impegni di gestione • Vincoli naturali o altri vincoli territoriali specifici • Svantaggi territoriali specifici derivanti da determinati requisiti obbligatori • Investimenti • Insediamento di giovani agricoltori e nuovi agricoltori e avvio di imprese rurali • Strumenti di gestione del rischio • Cooperazione • Scambio di conoscenze e diffusione di informazioni	15,93 (spesa pubblica)



Gli interventi settoriali della PAC a supporto delle filiere DOP IGP

Il PSP sostiene gli agricoltori e il settore agroalimentare attraverso il sistema dei pagamenti diretti e gli interventi settoriali. I pagamenti diretti sono di diversi tipi: sostegno di base al reddito per la sostenibilità, regimi per il clima e l'ambiente e il benessere degli animali, sostegno redistributivo complementare al reddito per la sostenibilità e sostegno accoppiato. Inoltre, il Piano prevede interventi settoriali di sostegno ai settori ortofrutticolo, vitivinicolo, olivicolo, pataticolo e apistico (Tabella 1).

È proprio sugli interventi settoriali che sarà posta l'attenzione nel seguito, dove saranno analizzate nel dettaglio le misure di sostegno per consolidare il ruolo dei prodotti a Indicazione Geografica e per rafforzare i Consorzi di tutela.

Gli interventi settoriali si propongono di sviluppare filiere competitive e sostenibili, migliorare la qualità delle produzioni, ammodernare le strutture produttive, promuovere l'innovazione dei processi di produzione, trasformazione e commercializzazione, rafforzare i sistemi di tracciabilità e introdurre sistemi di certificazione ambientale. Per il settore vitivinicolo gli specifici obiettivi del PSP sono quelli di migliorare la sostenibilità economica, la competitività dei produttori vitivinicoli, il rendimento globale delle aziende vitivinicole e il loro adeguamento alle richieste di mercato, rafforzare la promozione dei prodotti di qualità, aumentare la sostenibilità ambientale dei processi di produzione e promuovere il risparmio energetico. Gli interventi di sostegno per il settore includono investimenti in sistemi colturali viticoli, impianti di trattamento, infrastrutture vinicole, strutture e strumenti di commercializzazione, nonché interventi di ristrutturazione e di riconversione dei vigneti.

Tra gli interventi per il settore vitivinicolo, una particolare attenzione è rivolta alle produzioni ad Indicazione Geografica. È previsto, infatti, un apposito sostegno per realizzare attività di informazione e promozione dei vini a Denominazione d'Origine e ad Indicazione Geografica nei Paesi terzi al di fuori dell'UE, allo scopo di favorire il miglioramento della competitività del settore e l'apertura, la diversificazione e il consolidamento dei mercati di riferimento (Tabella 2).

Per quanto riguarda il settore ortofrutticolo, la strategia di intervento del PSP è basata sui programmi operativi predisposti dalle organizzazioni dei produttori.

L'obiettivo del PSP è quello di rafforzare la competitività del settore ortofrutticolo attraverso il miglioramento della pianificazione e dell'organizzazione della produzione, l'ottimizzazione dei costi di produzione, la concentrazione dell'offerta, la promozione della ricerca e dell'innovazione e lo sviluppo di metodi e tecniche di produzione sostenibili. Inoltre, gli obiettivi prioritari del PSP sono il miglioramento della qualità, l'incremento del valore commerciale e lo sviluppo e promozione dei prodotti ad Indicazione Geografica. A questo riguardo, il PSP sostiene le attività di promozione, comunicazione e commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli protetti da regimi di qualità volte a renderli maggiormente riconoscibili dal consumatore, nonché a diversificare e consolidare i mercati di riferimento. Le attività di promozione e comunicazione sono rivolte al mercato interno dell'UE e a quello esterno.

Il PSP, inoltre, sostiene anche l'attuazione di regimi di qualità e l'adozione di sistemi di tracciabilità e di certificazione della qualità. Questo intervento consente di promuovere percorsi di certificazione che portino allo sviluppo di prodotti protetti da regimi di qualità riconosciuti a livello comunitario e nazionale. L'intervento finanzia i costi di prima certificazione, per la predisposizione di disciplinari di produzione e per la registrazione di marchi commerciali. Mentre, l'intervento di attuazione dei sistemi di tracciabilità e certificazione è finalizzato a garantire una maggiore sicurezza e un maggior controllo degli standard di qualità dell'intero processo di produzione.

Con tale azione, possono essere finanziati la progettazione e la realizzazione di sistemi di tracciabilità di filiera certificati e l'applicazione di schemi volontari ambientali e di sistemi di certificazione volontaria.

TABELLA 2

Gli strumenti di sostegno del PSP 2023/2027 per l'attuazione e la promozione dei regimi di qualità e per la competitività delle filiere DOP IGP

Tipo di pagamento/ intervento	Pagamento/Settore/Intervento	
Pagamenti diretti	Pagamento accoppiato alla superficie olivicola ad Indicazione Geografica	
Interventi settoriali	Settore vitivinicolo	PROMOWINE - Promozione realizzata nei Paesi terzi
	Settore ortofrutticolo	PROMO - Promozione, comunicazione e commercializzazione QUAL - Attuazione di regimi di qualità dell'Unione e nazionali TRACE - Attuazione di sistemi di tracciabilità e certificazione
	Settore olivicolo	PROMO - Promozione, comunicazione e commercializzazione QUAL - Attuazione di regimi di qualità dell'Unione e nazionali TRACE - Attuazione di sistemi di tracciabilità e certificazione
Interventi dello sviluppo rurale	• Partecipazione a regimi di qualità (SRG 03) • Promozione dei prodotti di qualità (SRG 10) • Investimenti produttivi agricoli per la competitività dell'azienda agricola (SRD 01) • Investimenti produttivi agricoli per ambiente, clima e benessere animale (SRD 02) • Investimenti per la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti (SRD 13) • Investimenti produttivi non agricoli in aree rurali (SRD 14) • Progetti integrati di filiera	

Per quanto riguarda il settore olivicolo, gli obiettivi del PSP sono quelli di rafforzare la competitività, migliorare la qualità della produzione, promuovere l'innovazione tecnologica e la digitalizzazione e garantire una migliore sostenibilità ambientale. Al fine di migliorare la sostenibilità ambientale del settore olivicolo, il PSP promuove l'utilizzo di pratiche di produzione biologiche, che consentono di preservare la qualità del suolo attraverso tecniche di coltivazione sostenibile, la valorizzazione del patrimonio varietale nazionale e la conservazione del patrimonio genetico degli uliveti tradizionali.

Inoltre, al fine di ridurre l'impatto ambientale dei processi di produzione, sono incentivati la gestione efficiente dei reflui e il riutilizzo degli scarti e dei sottoprodotti di lavorazione.

Una priorità del settore olivicolo è quella di rafforzare i regimi di qualità riconosciuti a livello comunitario e nazionale. A riguardo, analogamente a quanto già visto per il settore dell'or-



tofrutta, il PSP finanzia le attività di promozione, comunicazione e commercializzazione dei regimi di qualità nel mercato interno ed esterno, l'attuazione di regimi di qualità e l'attuazione di sistemi di tracciabilità certificata (Tabella 2).

In particolare, l'intervento di attuazione di regimi di qualità comunitari e nazionali ha l'obiettivo di accrescere l'adesione volontaria dei produttori a sistemi di qualità riconosciuti, come le Indicazioni Geografiche, e di aumentare la quota di prodotto certificata presente sul mercato. Attraverso questo intervento, i gruppi di produttori possono aumentare l'adesione dei soci e sviluppare la commercializzazione, garantendo un'adeguata retribuzione alle produzioni certificate.

Per sostenere ulteriormente le produzioni di qualità del settore olivicolo, in aggiunta agli interventi settoriali, il Piano concede agli olivicoltori, oltre al pagamento di base a sostegno del reddito nell'ambito dei pagamenti diretti della PAC, anche un pagamento accoppiato alla superficie olivicola ad Indicazione Geografica per migliorare la qualità e la distintività della produzione e per incrementare la quota di produzione IG. Nel loro complesso, gli interventi del PSP per i settori vitivinicolo, ortofrutticolo e olivicolo prevedono importanti strumenti di sostegno per rafforzare la competitività delle filiere agroalimentari e delle imprese del settore agroalimentare. Inoltre, sono previsti interventi specifici per promuovere l'attuazione, la promozione e lo sviluppo di regimi di qualità ad Indicazione Geografica e per rafforzare il ruolo dei Consorzi di tutela e le loro capacità di aggregazione e sviluppo.

I pagamenti diretti e gli interventi settoriali del PSP, sopra descritti, dovranno agire in modo coordinato e sinergico con gli interventi dello sviluppo rurale, che includono ulteriori misure di sostegno per i regimi di qualità, per le filiere e per la competitività e la sostenibilità ambientale dell'agricoltura e del settore agroalimentare.

Gli interventi dello sviluppo rurale per la competitività e la sostenibilità delle produzioni DOP IGP

Il sostegno allo sviluppo rurale ha come obiettivo il miglioramento delle condizioni economiche, sociali e ambientali delle aree rurali, il rafforzamento della resilienza di questi territori e la promozione della competitività e sostenibilità delle aziende agricole e delle imprese.

In particolare, il PSP prevede i seguenti interventi di sviluppo rurale:

- impegni ambientali, climatici e altri impegni di gestione;
- vincoli naturali o altri vincoli territoriali specifici;
- svantaggi territoriali specifici derivanti da determinati requisiti obbligatori;
- investimenti;
- insediamento di giovani agricoltori e nuovi agricoltori e avvio di imprese rurali;
- strumenti di gestione del rischio;
- cooperazione;
- scambio di conoscenze e diffusione di informazioni.

Tali interventi, a differenza di quelli del I pilastro della PAC, saranno attuati attraverso bandi regionali. Il PSP, nell'ambito degli interventi di sviluppo rurale, sostiene la partecipazione a regimi di qualità e la promozione dei prodotti di qualità. Inoltre, attraverso gli interventi di sviluppo rurale, sono previsti investimenti per rafforzare la competitività e la sostenibilità ambientale delle aziende agricole e delle imprese agroalimentari (Tabella 2).

Il PSP sostiene anche l'attuazione di progetti integrati di filiera, un approccio che, già nella passata programmazione, ha portato alla creazione di filiere agroalimentari su tutto il territorio nazionale.

Nello specifico, la misura "Partecipazione a regimi di qualità" (SRG 03) sostiene la partecipazione ai regimi di qualità comunitari e a sistemi di qualità nazionali e regionali.

I regimi di qualità ammissibili al sostegno comprendono le denominazioni DOP e IGP, i prodotti STG, le produzioni biologiche, nonché ulteriori sistemi di certificazione riconosciuti a livello nazionale. I beneficiari della misura sono le associazioni di produttori o altre tipologie di organizzazioni di tipo cooperativo, aziende agricole e reti di imprese che aderiscono, per la prima volta, a regimi di qualità. La misura "Promozione dei prodotti di qualità" (SRG 10), strettamente connessa alla misura SRG 03, sostiene, invece, la realizzazione di iniziative di informazione e promozione sui regimi di qualità riconosciuti a livello comunitario e su quelli di qualità nazionali e regionali. L'obiettivo della misura è di aumentare la conoscenza e il consumo dei prodotti di qualità da parte dei consumatori.

I regimi di qualità oggetto delle attività di informazione e promozione sono le Indicazioni Geografiche, i prodotti STG, le produzioni biologiche e i prodotti certificati da altri sistemi di qualità nazionale. I beneficiari della misura SRG 10 sono i gruppi e le associazioni di produttori, compresi i Consorzi di tutela. Gli interventi dello sviluppo rurale, oltre a sostenere i produttori DOP e IGP e i Consorzi di tutela per la partecipazione a regimi di qualità e alla promozione di prodotti di qualità, consentono anche di realizzare investimenti nelle aziende agricole e nelle imprese agroalimentari per migliorarne la competitività e per rafforzarne la sostenibilità ambientale.

In particolare, attraverso la misura "Investimenti produttivi agricoli per la competitività dell'azienda agricola" (SRD 01) possono essere realizzati investimenti per l'incremento delle prestazioni climatiche e ambientali delle aziende, l'adeguamento qualitativo dei prodotti, l'introduzione di innovazioni tecniche e gestionali e la commercializzazione dei prodotti, anche nell'ambito di filiere corte e locali.

Un'altra misura è dedicata ad "Investimenti produttivi agricoli per ambiente clima e benessere animale" (SRD 02) con l'obiettivo di finanziare investimenti aziendali per promuovere la mitigazione dei cambiamenti climatici, rafforzare la tutela delle risorse naturali e aumentare il benessere animale e la biosicurezza. Invece, la misura "Investimenti per la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti" (SRD 13) finanzia gli investimenti dedicati al miglioramento tecnologico e dei processi di integrazione delle filiere, all'adeguamento e al potenziamento degli impianti, nonché all'introduzione di sistemi di gestione della qualità, di gestione ambientale, di rintracciabilità e di etichettatura del prodotto. Per quanto riguarda la commercializzazione dei prodotti, il PSP si propone anche di favorire la creazione di nuove opportunità di commercializzazione a livello locale, anche in modalità collettive e attraverso distretti del cibo o distretti biologici.

Inoltre, il PSP si propone di favorire la creazione di nuove opportunità di commercializzazione a livello locale, anche in modalità collettive e attraverso distretti del cibo o distretti biologici. In questo ambito, il PSP prevede anche la misura "Investimenti produttivi non agricoli in aree rurali" (SRD 14) per incentivare lo sviluppo di attività commerciali e di servizi, per migliorare la fruibilità e l'attrattività dei territori rurali e per ampliare i servizi turistici offerti. Il sostegno dello sviluppo rurale è fondamentale per far crescere e rivitalizzare le aree rurali, per fornire servizi di base alla popolazione e per promuovere la gestione sostenibile



del territorio. Infine, attraverso gli interventi dello sviluppo rurale si possono migliorare la competitività e la sostenibilità ambientale delle aziende agricole e delle imprese del settore agroalimentare e incentivare l'adesione, la partecipazione e la promozione dei regimi di qualità, rafforzando la qualità dei prodotti e il loro valore sul mercato.

La transizione ecologica e la sostenibilità ambientale delle filiere DOP IGP

Il PSP mira a promuovere un sistema alimentare sostenibile e a ridurre l'impatto ambientale dell'agricoltura e del settore agroalimentare. La transizione verso sistemi alimentari sostenibili rappresenta una grande sfida, per il PSP e per l'intero settore agroalimentare, ma, al tempo stesso, anche una ragguardevole opportunità economica. In tale contesto, un ruolo particolarmente importante viene assunto dalle filiere agroalimentari dei prodotti di qualità a Denominazione di Origine Protetta e ad Indicazione Geografica Protetta. I prodotti DOP e IGP assicurano elevati standard di qualità e sono caratterizzati da una rigorosa tracciabilità, che ne garantisce la sicurezza alimentare e la provenienza delle materie prime; oltre a contribuire a promuovere l'economia locale e la tutela dell'ambiente, visto il profondo legame che i prodotti hanno con il territorio di origine. La sostenibilità delle produzioni agroalimentari di qualità DOP e IGP rappresenta una sfida cruciale per garantire la continuità del settore e la sua crescita economica. Per rafforzare la sostenibilità delle filiere dei prodotti ad Indicazione Geografica è necessario intraprendere un percorso di cambiamento, finalizzato a ridurre l'impatto ambientale dei processi di produzione. La riduzione dell'impatto ambientale si può conseguire investendo in innovazioni tecnologiche, riducendo il consumo di materie prime, promuovendo l'utilizzo sostenibile delle risorse naturali e migliorando l'efficienza energetica (Tabella 3).

Inoltre, promuovendo la bioeconomia e l'economia circolare all'interno delle filiere, si può contribuire anche alla diminuzione della quantità di rifiuti prodotti, all'utilizzo di materiali riciclati, ad esempio per il packaging, e alla riduzione dello spreco alimentare.

Per rafforzare la sostenibilità delle produzioni di qualità, è, poi, necessario promuovere l'utilizzo di tecniche agronomiche sostenibili, come l'agricoltura biologica, limitare l'uso dei prodotti fitosanitari e di fertilizzanti di sintesi, incentivare la gestione sostenibile delle risorse idriche, incentivare la conservazione e la valorizzazione delle razze animali e delle varietà vegetali locali e il benessere animale. Il miglioramento della sostenibilità ambientale rappresenta una priorità per il settore delle produzioni agroalimentari e vitivinicole DOP e IGP, anche alla luce della proposta del regolamento comunitario, attualmente all'analisi del Parlamento Europeo, volto a modificare il sistema delle Indicazioni Geografiche per i prodotti vitivinicoli e agroalimentari, la cui disciplina è attualmente contenuta nei regolamenti n. 1308/2013 e n.1151/2012.

In particolare, tra le misure proposte per rafforzare il ruolo delle Indicazioni Geografiche e dei Consorzi di tutela è prevista la possibilità di includere, all'interno dei disciplinari di produzione, specifici "impegni di sostenibilità", che consistono nel rispetto di norme e standard ambientali più rigorosi di quelli prescritti dalla legislazione comunitaria e nazionale. Inoltre, per promuovere la sostenibilità ambientale delle filiere dei prodotti DOP e IGP è necessario incoraggiare l'adozione di standard di qualità e di certificazioni ambientali più elevati, rafforzare la tracciabilità lungo la filiera, promuovere la ricerca e l'innovazione, adottare nuove tecnologie e processi più sostenibili e sostenere gli investimenti nei settori agricolo e agroa-

limentare. In aggiunta, è importante sviluppare le attività di marketing e di promozione dei prodotti DOP e IGP, al fine rendere consapevoli i consumatori riguardo all'importanza di tali produzioni per la qualità del cibo e per la salvaguardia dell'ambiente.

In conclusione, le filiere agroalimentari dei prodotti di qualità DOP e IGP hanno la possibilità di intraprendere un percorso di cambiamento verso un modello di produzione sostenibile, poichè supportano l'agricoltura e le comunità rurali, garantiscono la qualità dei prodotti e salvaguardano la biodiversità. Inoltre, hanno la capacità di rafforzare i sistemi di produzione del territorio, creare posti di lavoro e incentivare la produzione di prodotti a filiera corta. Le sfide legate alla transizione ecologica delle filiere agroalimentari e vitivinicole DOP e IGP sono ancora molte e devono essere affrontate anche attraverso una maggiore cooperazione tra gli operatori della filiera e gli attori coinvolti, oltre a poter avere a disposizione risorse sufficienti per assicurare la qualità e la sostenibilità dei sistemi di produzione.

TABELLA 3
Criteri di sostenibilità associati ai processi di produzione dei prodotti DOP e IGP

Promuovere l'innovazione tecnologica e la digitalizzazione dei processi di produzione
Efficienza dei processi produttivi
Riduzione del consumo di materie prime
Efficienza energetica
Utilizzo di pratiche agricole a ridotto apporto di sostanze chimiche (es. agricoltura biologica)
Benessere animale
Tutela della biodiversità e del paesaggio
Utilizzo sostenibile delle risorse idriche
Promuovere la bioeconomia e l'economia circolare
Limitare la produzione di rifiuti e aumentare l'utilizzo di materiali riciclati(es: per il packaging)
Utilizzo di fonti di energia rinnovabili
Riduzione dello spreco alimentare
Introdurre certificazioni ambientali di processo e di prodotto
Promuovere la formazione del personale e i servizi di consulenza alle imprese



Bibliografia

- Piano Strategico Nazionale della PAC 2023/2027;
- Comunicazione della Commissione Europea - Una strategia «Dal produttore al consumatore» per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente 2021;
- Regolamento (UE) n. 2021/2115 del Parlamento europeo e del Consiglio del 2 dicembre 2021 sui Piani strategici della PAC;
- Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;
- Proposta di Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle Indicazioni Geografiche dell'Unione europea di vini, bevande spiritose e prodotti agricoli e ai regimi di qualità dei prodotti agricoli, 2022;
- XX Rapporto Ismea-Qualivita sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole DOP IGP STG;
- Magazine Consortium n. 2021/01 IG e transizione ecologica;
- Evaluation support study on Geographical Indications and Traditional Specialities Guaranteed protected in the EU, Commissione Europea, 2021;
- Evaluating Geographical Indications. Guide to tailor evaluations for the development and improvement of geographical indications, FAO, 2021.

Qualità e proprietà della produzione IG

SINTESI IN ITALIANO DI PARTE DELLA RICERCA PUBBLICATA SU FOOD CHEMISTRY



TITOLO DELLA RICERCA

Qualità della semola rimacinata e proprietà chimico-fisiche del pane Pagnotta del Dittaino DOP



PUBBLICAZIONE

Food Chemistry, Volume 241, 15 February 2018, Pages 242-249, <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.08.096>



AUTORI

Virgilio Giannone (a), Mariagrazia Giannetti (b), Alfio Spina (c), Aldo Todaro (a), Biagio Pecorino (d), Michele Canale (c), Rosalia Sanfilippo (c), Ezio Li Puma (c), Antonella Pasqualone (b)



ENTI

- a. Dipartimento SAAF, Università degli studi di Palermo
- b. Dipartimento Di.S.S.P.A., Università degli studi di Bari Aldo Moro
- c. CREA, Centro di Ricerca per la Cerealcoltura e le Colture Industriali
- d. Dipartimento Di3A, Università degli studi di Catania



OBIETTIVO DELLA RICERCA

Definizione delle caratteristiche qualitative della semola rimacinata utilizzata e valutazione delle proprietà chimico-fisiche della Pagnotta del Dittaino DOP



FOCUS ANALISI

La ricerca ha previsto la raccolta dei campioni di granella di frumento duro e di semola, le analisi fisico-chimiche della semola rimacinata, le analisi chimico-fisiche del pane e le analisi statistiche



PRINCIPALI RISULTATI

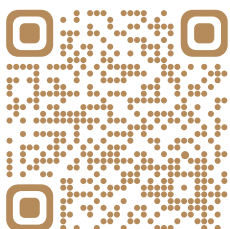
Definizione del livello qualitativo raggiunto e dell'ampiezza delle variazioni qualitative legate alla variabilità delle materie prime e alla natura intrinseca del processo produttivo artigianale



SUGGERIMENTI

Alcuni indici di qualità commerciale della semola rimacinata, come i parametri del farinografo, dell'alveografo e relativi al colore, potrebbero essere utili per stabilire uno standard di qualità per i produttori della Pagnotta del Dittaino DOP, senza avere la necessità di modificare la scheda tecnica ufficiale omologata a livello europeo

VAI ALLA
PUBBLICAZIONE



Qualità della semola rimacinata e proprietà chimico-fisiche del pane Pagnotta del Dittaino DOP

Virgilio Giannone^a, Mariagrazia Giarnetti^b, Alfio Spina^c, Aldo Todaro^a, Biagio Pecorino^d, Michele Canale^c, Rosalia Sanfilippo^c, Ezio Li Puma^c, Antonella Pasqualone^b

^a Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università degli studi di Palermo, Viale delle Scienze Ed. 4, 90128 Palermo.

^b Dipartimento di Scienze del suolo, delle piante e degli alimenti, Università degli studi di Bari Aldo Moro, Via Amendola, 165/A, 70126 Bari.

^c Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA), Centro di Ricerca per la Cerealicoltura e le Colture Industriali, Corso Savoia 190, 95024 Acireale.

^d Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A) Università degli studi di Catania, Via Santa Sofia 100, 95123 Catania.

Abstract:

In questo lavoro vengono definite le caratteristiche qualitative della semola rimacinata utilizzata per la produzione della Pagnotta del Dittaino DOP. La semola è stata valutata per contenuto proteico (12,0-12,3 g/100 g s.s.), contenuto in glutine (9,7-10,5 g/100 g s.s.), indice di giallo (18,0-21,0), assorbimento idrico (59,3-62,3 g/100 g), stabilità dell'impasto al farinografo (171-327 s), W alveografo (193-223 J × 104) e P/L (2,2-2,7). Sono state caratterizzate le proprietà chimico-fisiche della "Pagnotta del Dittaino", un pane di grano duro a lievitazione naturale, insignito del marchio di Denominazione di Origine Protetta. In questo contesto sono stati valutati l'umidità della mollica (41,4-46,2 g/100 g), il volume specifico (2,28 – 3,03 mL/g), il colore di crosta e mollica, la durezza (16,4-28,5 N), l'elasticità (4,5-5,7 mm), la resilienza (0,89-0,96) e la masticabilità (88,2-109,2 N × mm). Dai risultati raccolti si evince che una più dettagliata caratterizzazione della qualità del prodotto finale e della sua materia prima può non solo migliorare la consapevolezza tecnica da parte dei produttori ma anche la qualità e l'apprezzamento dei consumatori.

Parole chiave:

Pane di grano duro, marchio di qualità, semola rimacinata, controllo di qualità, analisi di struttura.

1. Introduzione

Partendo dalla coltivazione del grano duro, tutte le fasi di lavorazione della Pagnotta del Dittaino DOP (Fig. 1), avvengono all'interno dell'area strettamente circostante la città di Enna, lungo il fiume Dittaino. In particolare, la zona di produzione interessa i comuni di Agira, Aidone, Asso-ro, Calascibetta, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe e Villarosa in provincia di Enna, ed i comuni di Castel di Iudica, Raddusa, e Ramacca, in provincia di Catania. La produzione segue una ricetta molto semplice e genuina, esclusivamente a base di semola rimacinata, acqua, lievito madre e sale marino, senza l'aggiunta di zucchero, malto o estratto di malto, grassi o qualsiasi altro additivo. Nello specifico, per la produzione di questo pane devono essere utilizzate, per almeno il 70% della semola totale, le cultivar di grano duro Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo,

Bronte, Iride e Sant'Agata, da soli o in combinazione. La fermentazione dell'impasto (Fig. 2) si basa sull'equilibrio dinamico tra lieviti e batteri lattici tradizionali, del lievito madre (Tipo I) (De Vuyst & Neysens, 2005), con *Lactobacillus sanfranciscensis* (*Lactobacillus brevis* ssp. *lindneri*), *Candida milleri* e *Saccharomyces exiguus* come principale specie microbica (European Commission, 2014b; Minervini et al., 2012). Infine, la Pagnotta del Dittaino DOP viene cotta in forno a 230 °C per 60 min (Fig. 3), tradizionalmente come pagnotta rotonda di peso compreso tra 500 e 1100 g, caratterizzata da una crosta ben sviluppata di colore marrone scuro, molto consistente, e da mollica uniformemente porosa di colore giallo paglierino.



FIGURA 1

Mezza pagnotta affettata del pane Pagnotta del Dittaino DOP



FIGURA 2

Pagnotte a fine lievitazione pronte per essere infornate



FIGURA 3

Pagnotta del Dittaino DOP all'uscita del forno

La scheda tecnica ufficiale della Pagnotta del Dittaino DOP riporta le principali caratteristiche chimico-fisiche del frumento duro di partenza, della semola e del pane (Commissione europea, 2014). In particolare, la semola rimacinata deve avere un contenuto proteico $\geq 10,5\%$ s.s., ceneri

= 0,70-0,90% s.s. e Falling Number = 480-800 s. Le pagnotte di pane devono avere uno spessore della crosta di 3-4 mm e un contenuto di umidità $\leq 38\%$. Tuttavia, una più dettagliata caratterizzazione della qualità del prodotto finale e della sua materia prima potrebbe non solo migliorare la consapevolezza tecnica da parte dei produttori ma anche la qualità e l'apprezzamento dei consumatori.

Lo scopo di questa ricerca è stato quello di definire le caratteristiche qualitative della semola rimacinata utilizzata e valutare le proprietà chimico-fisiche della Pagnotta del Dittaino DOP.

2. Materiali e Metodi

2.1. Raccolta dei campioni di granella di frumento duro e di semola

Sono stati prelevati 5 campioni di granella di frumento duro e di semola, utilizzati nella produzione della Pagnotta del Dittaino DOP (codificati A-E), durante un periodo di due mesi, nei panifici locali della zona del Dittaino (Enna). I pani sono stati prodotti secondo la procedura ufficiale della Pagnotta del Dittaino DOP (Commissione europea, 2014), che prevede l'utilizzo di lievito madre naturale (Tipo I) (De Vuyst & Neysens, 2005) derivato da uno starter rinnovato quotidianamente. Il procedimento di rinnovo prevede l'impasto di lievito madre, semola rimacinata e acqua in rapporto 1:4:2 (2,5 kg lievito madre, 10 kg semola rimacinata, 5 L di acqua) e riposo per 12-14 h a circa 15 °C, quindi si raddoppia il volume.

L'impasto finale era formato da semola rimacinata di grano duro (100 kg), acqua (62,5 L), lievito madre rinnovato (circa 18 kg) e NaCl (2 kg). Dopo 10-12 min di miscelazione mediante impastatrici a bracci tuffanti, l'impasto è lasciato riposare per 1 h a temperatura ambiente, poi è stato ridimensionato in porzioni del peso di circa 1100 g (bisogna tenere conto della perdita di peso dovuta all'evaporazione dell'acqua durante la cottura). Le porzioni sono state quindi modellate come pagnotte rotonde e fatte lievitare per due ore e mezza a 32-34 °C. La cottura è stata effettuata a 240°C per 60 minuti in forno alimentato a gas.

2.2. Analisi fisico-chimiche della semola rimacinata

Il contenuto proteico è stato determinato mediante Infratec 1241 Grain Analyzer (Foss Tecator, Höganäs, Svezia), basato sulla trasmissione del vicino infrarosso. In precedenza, è stata creata una curva di calibrazione (intervallo 8,3%-15,3%) impostata sui risultati dell'azoto ottenuto col metodo Kjeldahl e validata secondo il metodo ISO 12099:2010 (ISO, 2010) su un ampio set di campioni. Il contenuto in ceneri e l'umidità sono stati determinati, rispettivamente, secondo l'AACC 44-19 e AACC 08-01 (AACC, 2000). Il glutine secco è stato determinato utilizzando un sistema Glutomatic, consistente di Glutomatic 2200, Centrifuge 2015 e Glutork 2020 (Pertin Instruments AB, Huddinge, Svezia), secondo il metodo UNI 10690 (UNI, 1979). I parametri colorimetrici L^* , a^* , b^* sono stati determinati mediante Chroma meter CR-300 (Minolta, Osaka, Giappone), sotto l'illuminante D65. L'indice di bruno è stato calcolato come $100 - L^*$.

Gli indici farinografici sono stati determinati secondo il metodo AACC 54-21 (AACC, 2000) mediante un farinografo (strumento Brabender, Duisburg, Germania), dotato del software Farinograph® (Brabender Instrument, Duisburg, Germania). Sono stati rilevati l'assorbimento d'acqua necessario a raggiungere la consistenza dell'impasto di 500 ± 20 Unità Brabender (U.B.) (A), il tempo di sviluppo dell'impasto (B), e la stabilità dell'impasto (CD), è stata misurata la caduta dopo 12 minuti (E12). Le prove alveografiche sono state eseguite secondo il metodo AACC 54-30A

(AACC, 2000) utilizzando un alveoconsistografo, dotato del software Alveolink NG (Tripette et Renaud, Villeneuve-la-Garenne, Francia). Tutte le analisi sono state effettuate in triplo.

2.3. Analisi chimico-fisiche del pane

Il contenuto di umidità della mollica del pane è stato determinato mediante essiccazione in forno a 105°C fino a peso costante. L'attività dell'acqua (a_w) è stata determinata mediante Hygropalm 40 AW (Rotronic Instruments Ltd, Crawley, UK), secondo le istruzioni del produttore. Per queste determinazioni, sono state utilizzate tre fette di pane (spessore 11 ± 1 mm) e un campione di mollica quadrato (40 mm $\times$ 40 mm) è stato prelevato dal centro di ogni fetta. L'analisi del profilo strutturale (TPA) del pane è stata effettuata per mezzo di un texturimetro (Instron, modello 3344, Norwood, MA, USA), dotato di sonda cilindrica di diametro 5.0 cm, 2000 N cella di carico e software Bluehill® 2 (Instron, Norwood, MA, USA), riportate in Giannone et al. (2016).

Il volume specifico è stato determinato dallo spostamento del colza, come previsto secondo il metodo AACC 10-10 (AACC, 2000). I parametri colorimetrici di mollica e crosta sono stati determinati nello spazio colore L^* , a^* , b^* mediante Chroma meter CR-300 (Minolta, Osaka, Giappone), sotto l'illuminante D65. L'indice di bruno è stato calcolato come $100 - L^*$. I pigmenti carotenoidi totali sono stati determinati secondo il metodo approvato AACC 4-50.01 (AACC, 2000) con lievi modifiche: la mollica di pane è stata liofilizzata e macinata in un mortaio, quindi, 1 g è stato estratto da ciascun campione con 5 mL di alcol n-butilico saturo di acqua e un agitatore orbitale per 3 h a 260 rpm. I campioni sono stati centrifugati per 7 min a $2400 \times g$, e l'assorbanza degli estratti di alcol n-butilico è stata misurata a 435,8 nm mediante uno spettrofotometro UV-Vis Cary 60 (Agilent Technologies Inc., Santa Clara, CA, USA). Il contenuto totale di carotenoidi è stato espresso come β -carotene e i calcoli sono stati realizzati sulla base del coefficiente di estinzione di 1,6632 per una soluzione di 1 mg di β -carotene in 100 mL di alcool n-butilico saturo di acqua. Tutte le analisi sono state effettuate in triplo.

2.4. Analisi statistiche

Le analisi statistiche sono state eseguite utilizzando il Software statistico CoStat Anova versione 6.311 (Cohort, Monterey, CA, USA) per Windows. I dati sono stati sottoposti all'analisi della varianza (ANOVA) utilizzando il test di Duncan.

3. Risultati e discussione

3.1. Caratteristiche della semola rimacinata

Per valutare la qualità di una semola, vengono utilizzati diversi parametri, tra i quali: contenuto e qualità proteica e in glutine, forza del glutine (W alveografico), equilibrio estensibilità/tenacità (rapporto P/L alveografico), capacità di assorbimento dell'acqua, comportamento dell'impasto alla miscelazione (tempo di sviluppo dell'impasto, stabilità al farinografo, e indice di rammollimento). La semola rimacinata utilizzata nella produzione della Pagnotta del Dittaino DOP è stata, quindi, controllata per i parametri sopra menzionati, nonché per gli indici colorimetrici e per la distribuzione granulometrica (Tabella 1). Il contenuto proteico è sempre stato superiore a 10,5 g/100 g, come richiesto dal disciplinare ufficiale (Commissione Europea, 2014). Allo stesso modo, il contenuto in ceneri soddisfa i requisiti legali di base essendo compreso nel range 0,70-0,90 g/100 g. Com'è noto, il contenuto proteico ha un effetto positivo sul volume della pagnotta (Goesaert et al., 2005). I livelli proteici osservati erano simili a quelli riportati in una precedente indagine sulle caratteristiche qualitative di semola rimacinata di grano duro del Sud Italia (11,0-

12,9 g/ 100 g s.s.), zona di maggior molitura del grano duro italiano (Pasqualone, Caponio, & Simeone, 2004). Il contenuto di glutine era compreso tra 9,7 g/100 g e 10,5 g/100 g, con valori leggermente inferiori a quelli osservati nelle rilevazioni precedenti (Pasqualone et al., 2004). Differenze significative del contenuto di glutine erano rilevati tra i campioni di semola raccolti, relativi a significative differenze osservate anche nei livelli proteici. Il comportamento alla miscelazione è stato valutato mediante farinografo. Il tempo di sviluppo dell'impasto, cioè il tempo necessario per raggiungere la coppia massima, era nel range 93-114 s, evidenziando l'assenza di ostacoli alla formazione del glutine. Prolungata stabilità dell'impasto e limitato calo di consistenza (indice di rammollimento), entrambi essenziali per la propagazione della pasta madre, sono stati osservati in particolare nel campione A, che ha mostrato valori migliori rispetto a quelli riportati per l'inizio dalla semola rimacinata utilizzata nella produzione di un altro pane tradizionale a pasta madre, Pane di Altamura DOP (Raffo et al., 2003). La capacità di assorbire acqua, determinata al farinografo, dipende dal contenuto di proteine e di amido danneggiato (Raffo et al., 2003), così come dalla forza del glutine, ed è noto per essere positivamente correlata alla produzione di pane. L'assorbimento d'acqua era elevato in tutti i campioni, ma con differenze significative tra loro e con il valore più elevato nel set di campioni A. È stato esercitato un effetto sui dati del farinografo anche dall'amido danneggiato, che è noto per aumentare l'assorbimento dell'acqua e abbreviare il tempo di sviluppo del farinografo (Sapirstein, David, Preston e Dexter, 2007). Le proprietà viscoelastiche ben bilanciate e il glutine forte sono essenziali per consentire uno sviluppo ottimale del pane. Nel grano tenero, il rapporto alveografico P/L dovrebbe essere compreso tra 0,4 e 0,8. Un glutine tenace invece è atteso nella semola rimacinata di grano duro e sono tollerati valori alveografici P/L superiori a 1,0. In particolare, i valori fino a 2,5 sono stati osservati nella semola rimacinata commerciale in indagini precedenti (Pasqualone et al., 2004). Nella semola rimacinata destinata alla produzione della Pagnotta del Dittaino DOP sono stati accertati valori di P/L da 2,2 a 2,7, che indica un impasto molto tenace per tutti i campioni. Il P/L, infatti, è da correlare negativamente con il volume specifico del pane (Pasqualone et al., 2004). D'altra parte, l'indice alveografico W era compreso tra 193×10^{-4} J e 223×10^{-4} J, indicando la presenza di glutine sufficientemente forte, in grado di sopportare i tempi di lievitazione prolungati richiesti dalla panificazione a base di lievito madre. Tuttavia, le differenze osservate nelle proprietà reologiche dell'impasto sono state misurate (principalmente P/L) a costante assorbimento d'acqua (poiché il protocollo alveografico richiede un'idratazione costante), così che sono stati influenzati anche dal contenuto di amido danneggiato (Hatcher, Anderson, Desjardins, Edwards, & Dexter, 2002). Un'altra caratteristica qualitativa della semola rimacinata di grano duro è il colore giallo ambrato, in parte trasferito al pane e dovuto ai pigmenti carotenoidi. La mollica giallastra è molto apprezzata dai consumatori di pani di grano duro; quindi, l'indice di giallo iniziale dovrebbe essere alto. Piuttosto basso osservato nei set di campioni C, D ed E, mentre un valore notevolmente elevato è stato trovato nel campione A. In ogni caso, il contributo trascurabile di indice di rosso, abbinato a valori di indice di bruno notevolmente inferiori a quelli in semola integrale (Pasqualone et al., 2015), ha permesso di percepire un colore brillante e luminoso in tutti i campioni. Complessivamente le caratteristiche qualitative dei campioni di semola sono risultate variabili, ma si sono mantenute entro i range richiesti dalla scheda ufficiale della Pagnotta del Dittaino DOP (Commissione europea, 2014). Tuttavia, si deve segnalare che alcuni parametri, come gli indici alveografico e farinografico, nonché l'indice di giallo, pur essendo fortemente relativi

alla qualità del pane, non sono inclusi nell'elenco ufficiale dei prerequisiti per la produzione di questo tipo di pane. La loro futura inclusione sarebbe molto utile per migliorare la qualità e mantenerla più costante. In questa prospettiva, la semola “A” potrebbe essere assunta come riferimento di qualità superiore, con i più alti valori di indice di giallo, proteine e contenuto di glutine, e valori ottimali degli indici alveografico e farinografico.

TABELLA 1

Caratteristiche chimiche e reologiche della semola rimacinata di grano duro utilizzata nella produzione della Pagnotta del Dittaino DOP

Parametro	Campioni				
	A	B	C	D	E
Proteine (g/100 g base secca)	12,3 ± 0,1 ^A	12,2 ± 0,1 ^{AB}	12,2 ± 0,1 ^{AB}	12,0 ± 0,1 ^B	12,1 ± 0,1 ^{AB}
Glutine secco (g/100 g base secca)	10,5 ± 0,1 ^A	10,0 ± 0,1 ^B	10,0 ± 0,1 ^B	9,7 ± 0,1 ^C	9,9 ± 0,1 ^B
Ceneri (g/100 g base secca)	0,88 ± 0,01 ^{AB}	0,87 ± 0,01 ^{a.C.}	0,89 ± 0,01 ^A	0,87 ± 0,01 ^{a.C.}	0,86 ± 0,01 ^C
Parametri alveografici					
Rapporto tenacità/estensibilità	2,4 ± 0,1 ^{a.C}	2,7 ± 0,1 ^A	2,2 ± 0,2 ^C	2,6 ± 0,1 ^{AB}	2,7 ± 0,1 ^A
Energia di deformazione (J×10 ⁻⁴)	223 ± 4 ^A	208 ± 5 ^B	210 ± 5 ^B	212 ± 4 ^B	193 ± 4 ^C
Parametri del farinografo					
Assorb. acqua a 500 BU (g/100 g)	62,3 ± 0,4 ^A	60,9 ± 0,7 ^{AB}	60,1 ± 0,2 ^B	59,6 ± 0,2 ^C	59,7 ± 0,2 ^{a.C}
Tempo di sviluppo impasto (s)	93 ± 4 ^C	108 ± 1 ^B	101 ± 2 ^C	114 ± 1 ^A	111 ± 4 ^{AB}
Stabilità dell'impasto (s)	327 ± 14 ^A	306 ± 16 ^A	197 ± 14 ^B	171 ± 15 ^B	180 ± 14 ^B
Grado di rammollimento (U.B.)	46 ± 1 ^C	59 ± 1 ^B	59 ± 1 ^B	66 ± 2 ^A	61 ± 2 ^B
Indici di colore					
Indice giallo (b*)	21,0 ± 0,1 ^A	19,2 ± 0,2 ^B	18,4 ± 0,2 ^C	18,0 ± 0,1 ^C	18,1 ± 0,1 ^C
Indice rosso (a*)	-2,3 ± 0,1 ^C	-1,9 ± 0,1 ^B	-1,6 ± 0,3 ^{AB}	-1,5 ± 0,1 ^A	-1,4 ± 0,1 ^A
Indice bruno (100 - L*)	10,7 ± 0,1 ^C	10,6 ± 0,1 ^C	11,0 ± 0,2 ^{a.C}	11,2 ± 0,1 ^B	11,6 ± 0,1 ^A

Lettere diverse nella stessa riga indicano differenza significativa per $p \leq 0,05$. U.B. = Unità Brabender

3.2. Caratteristiche della Pagnotta del Dittaino DOP

L'umidità della mollica e l'attività dell'acqua libera (a_w) (Tabella 2) erano all'interno del range tipico per pagnotte da forno da 1 kg (Licciardello et al., 2017; Pasqualone et al., 2007; Raffo et al., 2003), ma con valori significativamente più alti in A e B che negli altri campioni. Secondo la procedura ufficiale della Pagnotta del Dittaino DOP (Commissione Europea, 2014) la quantità di acqua aggiunta alla semola deve essere 62,5 L, quindi la differenza dell'umidità della mollica e l' a_w erano attribuibili alla diversa capacità di assorbimento idrico dei campioni di semola (con il valore più elevato nel campione A) e a lievi variazioni degli effetti termici durante la cottura. Sarebbe utile specificare nella procedura ufficiale che l'acqua dovrebbe essere aggiunta sulla base dell'assorbimento determinato dal farinografo, invece di indicare una quantità fissa.

Il colore della mollica era giallo e rifletteva il colore della semola, con il campione A che mostra l'indice di giallo più elevato. Il colore giallo è tipico, con intensità variabile, di tutti i pani di grano duro, come il "Pane di Altamura" (Brescia et al., 2007; Pasqualone et al., 2007), il "Pane di Laterza" e il "Pane di Matera" (Brescia et al., 2007). Pigmenti carotenoidi sono stati rilevati in livelli compresi tra 2,30 e 3,65 mg/kg, nel range osservato in altri pani di grano duro (Pasqualone et al., 2004). Il colore della crosta era bruno scuro, con qualche riflesso tendente al rossastro, dovuto al prolungato processo di cottura necessario per consentire al calore di raggiungere la parte interna delle pagnotte di grandi dimensioni. I set di campioni A, B e C avevano una crosta più scura degli altri, infatti, la presenza combinata di amido danneggiato e amilasi determina un aumento degli zuccheri riducenti e un sistema più reattivo verso la reazione di Maillard.

Il volume specifico della Pagnotta del Dittaino DOP era piuttosto basso (2,28-3,03 mL/g), a causa dell'effetto combinato della pasta acida (Martínez-Anaya, Pitarch, Bayarri e Benedito de Barber, 1990) e del glutine tenace. Il campione di pane E ha mostrato il valore più basso di volume specifico, probabilmente a causa dell'ulteriore effetto negativo della bassa attitudine fermentativa della semola. Dati relativi alla texture, ottenuti per mezzo di compressioni a doppio ciclo al 40% di profondità, evidenziano valori di durezza e masticabilità moderatamente elevati, con differenze significative tra i campioni. In particolare, la durezza variava da 16,4 N a 27,1 N, e la masticabilità da 88,2 N × mm a 109,2 N × mm. Le differenze erano in conformità con il volume specifico: i campioni di pane A e C, che erano i più morbidi e meno gommosi, avevano anche il volume specifico più elevato. I valori osservati di resilienza ed elasticità indicano una buona capacità di tutti i campioni di pane di riguadagnare la posizione originale dopo la compressione, sempre con valori significativamente migliori nei campioni A e C. È noto che la resilienza e l'elasticità diminuiscono con il tempo di conservazione, con tendenza del pane a diventare più friabile e a perdere la sua coesione strutturale.

TABELLA 2
Principali caratteristiche chimico-fisiche della Pagnotta del Dittaino DOP. (Parametri rilevati su tre pani)

Parametro	Campioni				
	A	B	C	D	E
Umidità mollica (g/100 g)	46,2 ± 0,4 ^A	45,6 ± 0,6 ^A	41,9 ± 0,2 ^{aC}	41,4 ± 0,4 ^C	42,5 ± 0,3 ^B
Mollica aw	0,964 ± 0,002 ^A	0,963 ± 0,003 ^A	0,929 ± 0,003 ^B	0,924 ± 0,003 ^B	0,930 ± 0,002 ^B
Pigmenti carotenoidi (mg/kg)	3,65 ± 0,14 ^A	2,87 ± 0,19 ^B	2,36 ± 0,11 ^C	2,41 ± 0,15 ^C	2,30 ± 0,13 ^C
Volume specifico (mL/g)	3,03 ± 0,12 ^A	2,67 ± 0,15 ^B	2,97 ± 0,17 ^{AB}	2,69 ± 0,16 ^B	2,28 ± 0,21 ^C
Indici di colore della mollica Indice giallo (b*)	21,6 ± 0,5 ^A	20,2 ± 0,6 ^B	19,3 ± 0,5 ^B	19,9 ± 0,7 ^B	19,2 ± 0,4 ^B
Indice rosso (a*)	-2,5 ± 0,1 ^A	-3,1 ± 0,1 ^B	-2,6 ± 0,1 ^A	-3,0 ± 0,2 ^B	-3,2 ± 0,2 ^B
Indice di bruno (100 - L*)	27,4 ± 0,5 ^B	25,6 ± 0,4 ^C	25,3 ± 0,9 ^C	24,2 ± 1,3 ^C	29,2 ± 1,0 ^A
Indici di colore della crosta Indice giallo (b*)	26,8 ± 0,2 ^A	26,0 ± 1,9 ^{AB}	28,5 ± 0,7 ^A	23,6 ± 0,9 ^B	26,9 ± 0,6 ^A
Indice rosso (a*)	10,1 ± 0,6 ^B	12,8 ± 0,8 ^A	13,1 ± 0,5 ^A	12,8 ± 0,8 ^A	9,2 ± 0,1 ^C
Indice di bruno (100 - L*)	52,8 ± 2,0 ^{AB}	55,6 ± 2,5 ^A	54,6 ± 2,1 ^A	49,7 ± 1,8 ^{aC}	47,1 ± 3,0 ^C
Parametri strutturali Durezza (N)	17,3 ± 0,5 ^C	27,1 ± 1,0 ^A	16,4 ± 0,4 ^C	23,7 ± 0,6 ^B	26,0 ± 0,1 ^A
Elasticità (mm)	5,7 ± 0,2 ^A	4,5 ± 0,4 ^C	5,6 ± 0,1 ^A	5,3 ± 0,1 ^{AB}	4,6 ± 0,5 ^{aC}
Resilienza	0,95 ± 0,01 ^A	0,89 ± 0,02 ^B	0,96 ± 0,01 ^A	0,87 ± 0,02 ^B	0,89 ± 0,02 ^B
Masticabilità (N × mm)	93,7 ± 7,1 ^B	108,5 ± 4,8 ^A	88,2 ± 5,3 ^B	109,2 ± 5,7 ^A	106,4 ± 8,8 ^{AB}

Lettere diverse nella stessa riga indicano significatività per $p \leq 0,05$.

4. Conclusioni

I risultati ottenuti hanno permesso di caratterizzare dal punto di vista chimico-fisico e reologico la semola rimacinata di partenza e di valutare le proprietà chimico-fisiche del pane Pagnotta del Dittaino DOP. In particolare, questi dati hanno anche permesso di definire il livello qualitativo raggiunto e l'ampiezza delle variazioni qualitative legati alla variabilità delle materie prime e alla natura intrinseca di un processo produttivo artigianale. Si tratta, infatti, di prodotti agroalimentari artigianali di nicchia, con caratteristiche di alta qualità e genuinità ottenuti secondo ricette e lavorazioni tradizionali. Tuttavia, uno sforzo per mantenere la qualità costante deve essere reso possibile anche in un processo artigianale. Con questo obiettivo, alcuni indici di qualità commerciale della semola rimacinata, come i parametri del farinografo, dell'alveografo e relativi al colore, potrebbero essere utili per stabilire uno standard di qualità per i produttori della Pagnotta del Dittaino DOP, senza avere la necessità di modificare la scheda tecnica ufficiale omologata a livello europeo. Questi suggerimenti potrebbero migliorare la qualità del pane e aumentare ulteriormente l'apprezzamento degli utenti finali.

Bibliografia

1. AACC International (2000). Approved methods of analysis (10th ed.). St Paul, MN: American Association of Cereal Chemists.
2. Brescia, M. A., Sacco, D., Sgaramella, A., Pasqualone, A., Simeone, R., Peri, G., & Sacco, A. (2007). Characterisation of different typical Italian breads by means of traditional, spectroscopic and image analyses. *Food Chemistry*, 104, 429–438.
3. De Vuyst, L., & Neysens, P. (2005). The sourdough microflora: Biodiversity and metabolic interactions. *Trends in Food Science and Technology*, 16, 43–56.
4. European Commission (2014b). Commission implementing regulation (EU) no. 613/2014 of 3 June 2014 approving a minor amendment to the specification for a name entered in the register of protected designations of origin and protected geographical indications [Pagnotta del Dittaino (PDO)]. *Official Journal of the European Union*, L168, 68–72.
5. Goesaert, H., Brijs, K., Veraverbeke, W. S., Courtin, C. M., Gebruers, K., & Delcour, J. A. (2005). Wheat flour constituents: How they impact bread quality, and how to impact their functionality. *Trends in Food Science and Technology*, 16, 12–30.
6. Hatcher, D. W., Anderson, M. J., Desjardins, R. G., Edwards, N. M., & Dexter, J. E. (2002). Effects of flour particle size and starch damage on processing and quality of white salted noodles. *Cereal Chemistry*, 79, 64–71.
7. Licciardello, F., Giannone, V., Del Nobile, M. A., Muratore, G., Summo, C., Giarnetti, M., Pasqualone, A. (2017). Shelf-life assessment of industrial durum wheat bread as a function of packaging system. *Food Chemistry*, 224, 181–190.
8. Martínez-Anaya, M. A., Pitarch, B., Bayarri, P., & Benedito de Barber, C. (1990). Microflora of the sourdoughs of wheat flour bread $\times$ interactions between yeasts and lactic acid bacteria in wheat doughs and their effects on bread quality. *Cereal Chemistry*, 67, 85–91.
9. Minervini, F., Di Cagno, R., Lattanzi, A., De Angelis, M., Antonielli, L., Cardinali, G., ...Gobbetti, M. (2012). Lactic acid bacterium and yeast microbiotas of 19 sourdoughs used for traditional/typical Italian breads: Interactions between ingredients and microbial species diversity. *Applied and Environmental Microbiology*, 78, 1251–1264.
10. Pasqualone, A., Caponio, F., & Simeone, R. (2004). Quality evaluation of re-milled durum wheat semolina used for bread-making in Southern Italy. *European Food Research and Technology*, 219, 630–634.
11. Pasqualone, A., Piarulli, L., Mangini, G., Gadaleta, A., Blanco, A., & Simeone, R. (2015). Quality characteristics of parental lines of wheat mapping populations. *Agricultural and Food Science*, 24, 118–127.
12. Pasqualone, A., Summo, C., Bilancia, M. T., & Caponio, F. (2007). Variation of the sensory profile of durum wheat Altamura PDO (Protected Designation of Origin) bread during staling. *Journal of Food Science*, 72, S191–S196.
13. Raffo, A., Pasqualone, A., Sinesio, F., Paoletti, F., Quaglia, G., & Simeone, R. (2003). Influence of durum wheat cultivar on the sensory profile and staling rate of Altamura bread. *European Food Research and Technology*, 218, 49–55.
14. Sapiirstein, H. D., David, P., Preston, K. R., & Dexter, J. E. (2007). Durum wheat bread-making quality: Effects of gluten strength, protein composition, semolina particle size and fermentation time. *Journal of Cereal Science*, 45, 150–161.
15. UNI (1979). UNI method no. 10690. Durum wheat and semolina. Determination of gluten quality. Gluten index method. Milan, Italy: UNI.

Filiera IG e impatti ambientali

FOCUS – GRUPPO DI RICERCA SETTORE IG



TITOLO DELLA RICERCA

L'impronta di carbonio della Cozza di Scardovari: qualità e sostenibilità



AUTORI

Arianna Martini (a), Riccardo Napolitano (a), Emanuele Rossetti (b), Domitilla Pulcini (a)



ENTI

a. CREA, Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria
b. Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine



OBIETTIVO DELLA RICERCA

Quantificare le performance ambientali della filiera mitilicola della Cozza di Scardovari DOP



FOCUS ANALISI

L'approccio utilizzato è quello del Life Cycle Assessment (LCA), con particolare attenzione ai risultati riguardanti la Carbon Footprint



PRINCIPALI RISULTATI

La Cozza di Scardovari DOP è caratterizzata da una Carbon Footprint bassa, collocando la filiera tra le più virtuose nel settore della produzione di proteine di origine animale



SUGGERIMENTI

Presidiare la Cozza di Scardovari DOP che ha dimostrato di avere impatti positivi sulla biodiversità, l'economia locale e l'ambiente, con particolare attenzione alla gestione della conchiglia, il cui mancato smaltimento provocherebbe la perdita dei vantaggi associati al sequestro di carbonio (carbon sink)

L'impronta di carbonio della Cozza di Scardovari: qualità e sostenibilità

**Arianna Martini^a, Riccardo Napolitano^a, Emanuele Rossetti^a,
Domitilla Pulcinia**

^a CREA-Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, Centro di Ricerca Zootecnia e Acquacoltura, Via Salaria 31, 00015 Monterotondo (RM), <https://acquacolturacrea.fish/>

^b Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine – Via della Sacca 11, 45018 Scardovari (RO)

Abstract:

L'allevamento di molluschi bivalvi è una delle principali attività che caratterizzano l'area del Delta del Po. La Cozza di Scardovari DOP è una produzione di grande pregio, che fornisce diversi servizi ecosistemici oltre all'approvvigionamento di cibo dalle ottime qualità nutrizionali. In questo articolo si riportano i risultati di uno studio volto a quantificare le performance ambientali di questa particolare filiera mitilicola. L'approccio utilizzato è quello del *Life Cycle Assessment* (LCA), una metodologia standardizzata (ISO 14040/14044) per la quantificazione dei potenziali impatti ambientali della produzione di un bene o servizio. Si riportano in particolare i risultati riguardanti la *Carbon Footprint*, parametro che quantifica le emissioni potenziali di gas climalteranti. I risultati evidenziano che la produzione della Cozza di Scardovari è caratterizzata da una *Carbon Footprint* bassa, collocando questa filiera tra quelle più virtuose nel settore della produzione di proteine di origine animale.

La molluschicoltura della Sacca di Scardovari

Uno dei fiori all'occhiello della Regione Veneto e dell'area del Delta del Po, è l'allevamento dei molluschi bivalvi, settore che domina l'acquacoltura nella zona. La raccolta del mitilo (*Mytilus galloprovincialis*) in quest'area era già praticata nei primi anni '60, ma è negli anni '70 che il settore si struttura e nascono i primi allevamenti. All'inizio degli anni '80, viene avviato anche l'allevamento della vongola verace filippina (*Ruditapes philippinarum*), specie a più rapida crescita rispetto alla vongola verace autoctona (*Ruditapes decussatus*) [1]. Più recentemente, nell'area del Polesine si è sviluppato l'allevamento dell'ostrica del Pacifico (*Crassostrea gigas*). Il Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine O.P., che opera nella Sacca di Scardovari, è una delle principali realtà italiane per la produzione di molluschi bivalvi e coinvolge 14 cooperative, per un totale di 1.450 operatori del settore, il 48% dei quali sono donne [2].

La Sacca di Scardovari è uno specchio d'acqua costiero, situato nell'area meridionale del Delta del Po, che copre una superficie di circa 3.200 ettari, con una profondità media di 1,5 m [3,4] e rappresenta una delle lagune costiere più produttive d'Italia. I molluschi prodotti dal Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine, sia nella Sacca che in impianti off-shore, rappresentano oltre il 10% (con 8.669 tonnellate prodotte nel 2021, Raccolta dati ai sensi del Reg. CE 762/2008) della produzione italiana (85.354 nel 2021). Le caratteristiche idromorfologiche della Sacca sono ciò che rendono questo ambiente estremamente vocato per la molluschicoltura: l'ambiente lagunare costiero nasce dall'incontro di acqua dolce marina; cordoni sabbiosi proteggono la sacca dall'Adriatico e due bocche consentono gli scambi tra l'ambiente lagunare e quello di mare aperto. La Sacca di Scardovari rappresenta, quindi, un ambiente caratterizzato da salinità, temperatura, idrodinamismo e trofismo peculiari e ideali per l'allevamento di molluschi bivalvi.



FIGURA 1

Le “Cavane” della Sacca di Scardovari, tipiche palafitte all’interno delle quali si svolgono le operazioni di reincalzo delle reste di mitili e pulizia di mitili e vongole; B) una delle piccole imbarcazioni utilizzate dagli allevatori per raggiungere gli impianti di allevamento di mitili (strutture a pali fissi) e vongole (vivai). C) tipica struttura a “pali fissi”, o impianto a riquadro, per l’allevamento della Cozza di Scardovari; D) Particolare di una delle strutture a pali fissi del Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine O.P.

La Cozza D.O.P. e gli altri molluschi allevati

Il Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine alleva nella Sacca di Scardovari le tre più importanti specie di bivalvi: il mitilo, la vongola verace filippina e l’ostrica del Pacifico. Negli anni, il consorzio ha ottenuto numerose certificazioni [2]: nel 2022 è stata conferita la certificazione di “Acquacoltura Sostenibile” (Masaf, art. 4, comma 3 D.M. 01/03/2011 n. 4337); nel 2019 quella di IFS (International Food Standard), che garantisce il rispetto dei requisiti di qualità e sicurezza dell’intera filiera. Vongole veraci e mitili hanno ottenuto la Certificazione Biologica, che assicura sostenibilità ed ecocompatibilità della molluscoltura polesana. Ma il primo riconoscimento ottenuto dal Consorzio, e vero motivo di orgoglio, è stato quello del 2013 di Denominazione di Origine Protetta per la “Cozza di Scardovari” allevata all’interno della Sacca, unico D.O.P. italiano per l’acquacoltura conferito dalla Comunità Europea. La Cozza di Scardovari è tale se rispetta una serie di requisiti morfologici ed organolettici, come descritto nel relativo Disciplinare, che acquisisce solamente se viene allevata all’interno della Sacca e depurata con acqua proveniente dalla Sacca stessa. Questo perché le caratteristiche chimico-fisiche delle acque di questo particolare ambiente lagunare conferiscono proprietà uniche agli organismi che vi si accrescono.

Servizi ecosistemici della molluschicoltura

La molluschicoltura fornisce importanti servizi ecosistemici: di supporto, di approvvigionamento, di regolazione, e culturali. I principali servizi offerti dai molluschi sono stati estesamente descritti da [5], e vengono qui brevemente riassunti.

I servizi di supporto sono quelli su cui si basano tutti gli altri servizi ecosistemici [5]. I molluschi bivalvi sono organismi filtratori che si nutrono del fitoplancton naturalmente presente negli ambienti acquatici. Alimentandosi di specie autotrofe e producendo di conseguenza feci e pseudofeci, i molluschi bivalvi rivestono un ruolo chiave nello stoccaggio e ricircolo dei nutrienti e nell'arricchimento dei sedimenti, favorendo l'incremento di biodiversità dell'infauna [6]. Il contributo dei molluschi bivalvi all'aumento della biodiversità locale è legato anche al fatto che le aggregazioni di molluschi, naturali o derivanti da attività di acquacoltura, forniscono un substrato di adesione e una fonte di alimentazione ad un alto numero di specie a diversi livelli trofici, come ad esempio altri molluschi, ascidie, policheti, crostacei ed echinodermi [6]. Questi ambienti "modellati" dai molluschi permettono di incrementare anche la presenza di altre specie di interesse commerciale, come pesci o altri invertebrati, target della piccola pesca ricreativa, con un importante risvolto economico [7, 8].

I **servizi di approvvigionamento** sono quelli che si basano sui flussi di materia o energia prodotti da un sistema e che possono essere oggetto di un mercato o consumati [5]. La molluschicoltura fornisce cibo, ricco in sostanze nutritive di elevata qualità, come proteine e acidi grassi polinsaturi omega-3 [9,10], e materiale di scarto, che può essere impiegato come fertilizzante o biomateriale, come ad esempio le conchiglie. La Cozza di Scardovari presenta un elevato contenuto proteico (50.5% di proteine sul peso secco) e un contenuto percentuale di acidi grassi che, seppur non molto elevato (12.2% sul peso secco), presenta una elevata percentuale relativa di acidi grassi polinsaturi (19%) (risultati conseguiti nell'ambito del Progetto AQUACULTURE2020).

I **servizi di regolazione** sono quei servizi che portano benefici diretti o indiretti alle attività e ai singoli individui, comunità o popolazioni che vivono a contatto con il sistema in oggetto. I molluschi sono in grado di modificare i cicli biogeochimici filtrando la biomassa microalgale e la sostanza organica nella colonna d'acqua [11]. Attraverso questa strategia alimentare, riescono a sottrarre all'ambiente acquatico grandi quantità di azoto e fosforo, che vengono utilizzate per la crescita della conchiglia e del mollusco. Una parte di questi nutrienti viene poi escreta sotto forma di feci e pseudofeci, che raggiungono il sedimento, lo arricchiscono di sostanze e, creando un ambiente anossico, aumentano il potenziale di denitrificazione da parte di batteri [12]. Attraverso i processi di denitrificazione, i prodotti finali (NO₂ e/o N₂) vengono infine reimmessi in atmosfera e sottratti dall'ambiente acquatico. Questo rende la molluschicoltura un'attività che favorisce la mitigazione di fenomeni di eutrofizzazione [13]. Nonostante questo tema sia ancora ampiamente dibattuto, un altro importante servizio di regolazione offerto dalla molluschicoltura è il sequestro di anidride carbonica, uno tra i principali gas climalteranti. La conchiglia dei molluschi è composta per circa il 95% da carbonato di calcio, il quale si forma attraverso la reazione chimica tra ione idrogenocarbonato (HCO₃⁻, la forma idratata dell'anidride carbonica disciolta in acqua) e ione calcio (Ca²⁺) (Equazione 1).



EQUAZIONE 1

Sebbene la reazione porti ad un rilascio di CO₂, potenzialmente la conchiglia ha la capacità di immagazzinare CO₂ sotto forma di carbonato di calcio (CaCO₃). Inoltre, la CO₂ precipitata nella conchiglia viene definitivamente rimossa dal sistema acquatico al momento della raccolta del prodotto da inviare alla depurazione ed è in una forma chimicamente stabile. Ovviamente, di particolare rilevanza è il destino della conchiglia dopo il consumo.

Infine, i **servizi culturali** sono quelli che nascono dall'interazione tra l'ambiente naturale e la comunità che vi interagisce. I servizi culturali sono benefici non materiali, che possono modificarsi nel tempo attraverso influenze culturali o sociali. Tra i servizi culturali offerti dalla molluschicoltura si possono annoverare la pesca ricreativa, la pesca storica artigianale, l'educazione e il turismo, le festività e le attività simboliche e spirituali. Non si può non citare la Sagra della Cozza di Scardovari, che si tiene generalmente nel mese di maggio, evento cui la comunità partecipa attivamente.

Life Cycle Assessment e impatti ambientali

I servizi ecosistemici associati alle attività di molluschicoltura sono, quindi, molteplici. Un aspetto altrettanto importante da tenere in considerazione è quello relativo alle performance ambientali della produzione dei molluschi bivalvi. Esse risultano infatti essere buone sotto il profilo di emissioni di gas ad effetto serra, di azoto e fosforo (queste ultime emissioni negative), tra le migliori nel vasto panorama della produzione di proteine di origine animale e non [14] (Figura 2). Nonostante questo, in linea con le principali strategie nazionali e internazionali (European Green Deal e la Farm to Fork strategy, Piano Strategico Nazionale per l'Acquacoltura italiana 2021-2027), è importante identificare le maggiori pressioni ambientali associate alla molluschicoltura, al fine di prendere provvedimenti correttivi mirati a migliorarne le performance e a rendere il settore ancora più efficiente e virtuoso.

A questo scopo, nell'ambito dei progetti AQUACULTURE2020 e VALUESHELL, finanziati dalla Direzione Generale della Pesca Marittima e l'Acquacoltura (DG PEMAC) del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (Masaf), il Centro di Ricerca Zootecnica ed Acquacoltura del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria (CREA) ha condotto alcuni studi con l'obiettivo specifico di quantificare i costi ambientali associati alle principali filiere di produzione di molluschi bivalvi in Italia. Tra questi, uno studio si è concentrato specificatamente sulla valutazione delle performance ambientali della produzione della Cozza di Scardovari [15].

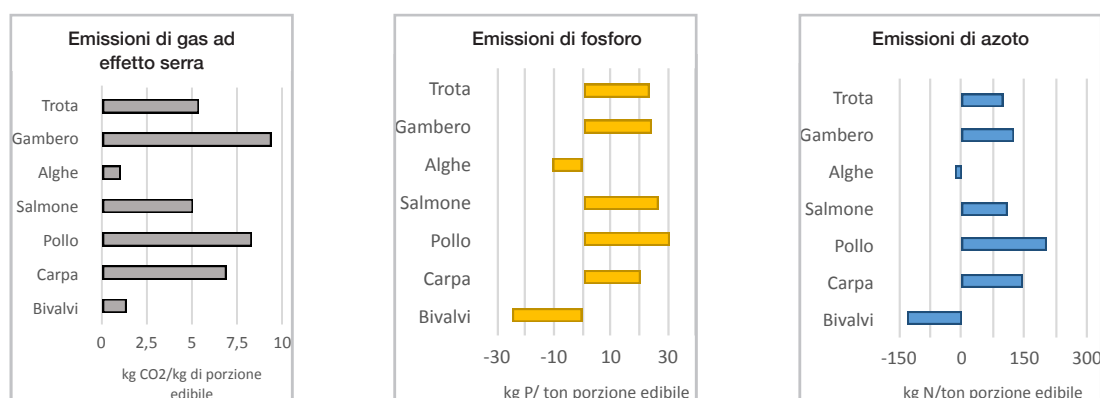


FIGURA 2

Emissioni di gas ad effetto serra, fosforo e azoto di alcuni sistemi di produzione di proteine animali da allevamento. Modificato da Gephart et al., 2021

Per la valutazione delle performance ambientali della molluschicoltura è stato applicato un approccio di “valutazione del ciclo di vita” o “*Life Cycle Assessment*” (LCA). Il LCA è una metodologia standardizzata a livello internazionale (ISO 14040 e 14044) e fornisce il miglior quadro di riferimento per la valutazione dei potenziali impatti ambientali dei prodotti o servizi attualmente disponibile.

In particolare, con la metodologia LCA si quantificano, tenendo conto dell'intero ciclo di vita di un prodotto 1) le pressioni ambientali, 2) i benefici ambientali e 3) i compromessi e gli hotspot, ovvero quei processi all'interno della filiera per quali esiste un certo margine di miglioramento degli impatti.

Questo studio è stato svolto utilizzando un approccio LCA “dalla culla al cancello”, ovvero analizzando tutti i flussi di materia ed energia, in ingresso e uscita dal sistema, associati alle principali fasi della produzione di bivalvi: dal reperimento del seme all'ottenimento del prodotto pronto per la vendita.

L'approccio LCA segue le linee guida del Joint Research Centre della Commissione Europea [16] ed è organizzato secondo quattro fasi standardizzate: obiettivo e campo di applicazione, inventario del ciclo di vita (Life Cycle Inventory), *valutazione dell'impatto* del ciclo di vita (Life Cycle Impact Assessment) e *interpretazione* dei risultati.

L'obiettivo di questo studio è stato quello di documentare le prestazioni ambientali della mitilicoltura nella Sacca di Scardovari e identificare le potenziali aree di miglioramento della filiera produttiva. Particolare attenzione è stata data all'analisi dei flussi di carbonio attraverso il sistema. A tal fine, sono stati considerati e calcolati anche i flussi di carbonio biogenico derivanti dal processo di biocalcificazione responsabile della formazione del guscio dei mitili. Il lavoro qui presentato riporta i risultati dell'analisi del ciclo di vita in termini di Carbon Footprint.

Per il caso studio della Cozza di Scardovari, lo studio ha compreso l'analisi dei flussi di materia ed energia attraverso il sistema di produzione nel sito di allevamento in area di classe B (Reg. UE 2019/627) e durante le fasi di depurazione (Fig. 3).

Sono stati considerati i seguenti processi: 1) semina e coltivazione, 2) raccolta e trasporto a terra e 3) depurazione in Italia e Francia (circa il 50% del prodotto raccolto viene infatti venduto in Francia prima della depurazione). I confini del sistema includono i processi sopra citati e tutti gli input e gli output di materiale ed energia che passano attraverso i sistemi (Fig. 3). Nello studio sono stati inclusi tutti gli input relativi alla produzione dei beni strumentali dei sistemi di allevamento “a pali fissi” e le attrezzature utilizzate nei processi di raccolta e nella fase di depurazione. I dati relativi alla produzione di imbarcazioni e alla costruzione di edifici sono stati esclusi dall'analisi perché il loro ciclo di vita supera i 40 anni e le informazioni disponibili non sono affidabili. Inoltre, anche il materiale di scarto è stato escluso dall'analisi perché la sua quantificazione dettagliata è difficile e non è sembrata essere abbondante durante l'ispezione dell'azienda. L'unità funzionale (FU), unità di riferimento a cui i dati in entrata ed uscita verranno normalizzati, è 1 chilogrammo di cozze fresche, comprensive di guscio e al netto del liquido intervalvare, idonee alla vendita.

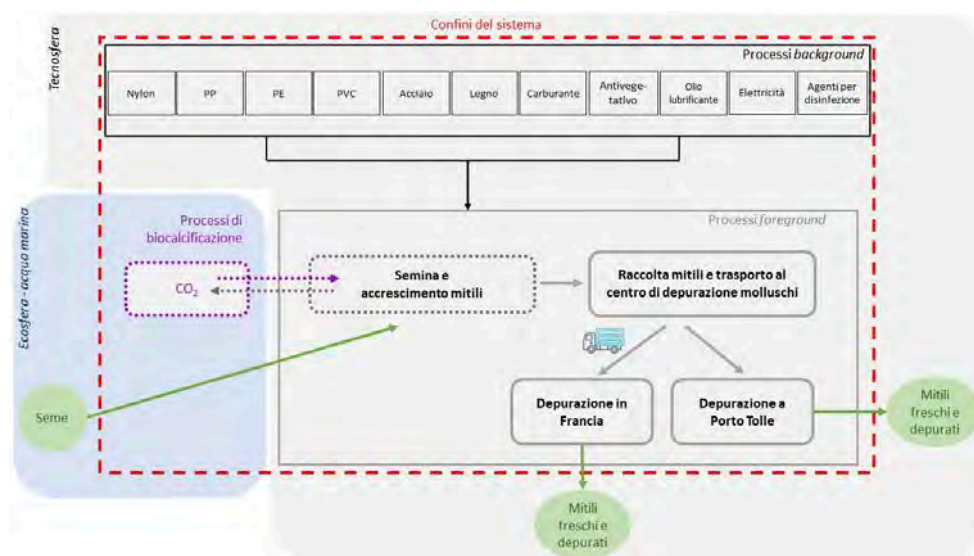


FIGURA 3

Confini del sistema (riquadro rosso tratteggiato) identificati per la valutazione di impatto ambientale relativa alla produzione di mitili nella Sacca di Scardovari. Alla tecnosfera (area grigia) appartengono i processi di produzione di materiali e combustibili (background processes, riquadri neri) impiegati nei processi di semina e crescita dei mitili, raccolta e trasporto a terra dei mitili e i processi di depurazione in impianto italiano e francese (foreground processes, riquadri grigi). I cerchi verdi identificano i prodotti, esterni ai confini del sistema. Le frecce indicano i flussi di materia. Il simbolo "veicolo" indica il processo di trasporto al centro di depurazione in Francia dei mitili non depurati.

Per la compilazione dell'*inventario del ciclo di vita*, i *foreground data* (dati specifici sui consumi di materia ed energia), riferiti ad un'annualità, sono stati forniti dagli allevatori e dal personale tecnico del Centro Depurazione Molluschi (CDM) attraverso questionari e interviste, mentre il database Ecoinvent 3 è stato utilizzato per raccogliere dati sulla produzione di elettricità, carburante, materie prime e trasporto (background data). È stato assunto che il protocollo di depurazione adottato nel CDM sito in Francia sia lo stesso di quello italiano. Si rimanda a [15] per la consultazione dell'*inventario* dettagliato. La valutazione dell'impatto del ciclo di vita (LCIA) è stata effettuata utilizzando il software SimaPro 9.1.0.7 (PRé Consultants), adottando il metodo ReCiPe 2016 (H). I flussi di carbonio biogenico relativi alla biocalcificazione (formazione della conchiglia) sono stati calcolati attraverso le seguenti equazioni:

$$\text{CO}_2 \text{ rilasciata} = \text{massa della conchiglia} \times \Psi \times \% \text{CaCO}_3 \text{ conchiglia} / \text{CO}_2 \text{ massa molecolare} \times \text{CaCO}_3 \text{ massa molecolare}$$

EQUAZIONE 2

$$\text{CO}_2 \text{ sequestrata} = \text{massa CaCO}_3 \text{ conchiglia} \times \text{CO}_2 \text{ massa molecolare} / \text{CaCO}_3 \text{ massa molecolare}$$

EQUAZIONE 3

Nell'Equazione 2, Ψ indica il rapporto tra CO_2 rilasciata per ogni CaCO_3 precipitata in funzione della capacità tampone dell'acqua marina [17]. I dati ambientali necessari per il calcolo di Ψ (pH, salinità, temperatura dell'acqua di mare e pressione parziale di CO_2 , specifici per il sito di allevamento in esame) sono stati ottenuti tramite la piattaforma online AquaX (Colombosky, <https://gis.aquaexploration.com>).

I dati sul rapporto del peso della conchiglia sull'intero mollusco sono stati misurati in campioni forniti dall'azienda. Sugli gli stessi individui è stata quantificata la percentuale di carbonato di calcio all'interno della conchiglia attraverso calcimetria.

Servizi ecosistemici della molluschicoltura

In Tabella 1 è mostrata la *Carbon Footprint* relativa alla Cozza di Scardovari allevata in zona di allevamento di classe B e depurata nel CDM di Porto Tolle e nel CDM francese.

TABELLA 1

Carbon Footprint della filiera del mitilo della Sacca di Scardovari. I risultati sono riferiti all'unità funzionale: 1 chilogrammo di cozze fresche, comprensive di guscio e al netto del liquido intervalvare, idonee alla vendita

	Unità	Allevamento e accrescimento in area di classe B	Depurazione in Italia	Trasporto e depurazione in Francia	Totale
Carbon Footprint	kg CO ₂ eq/kg mitili	0.162	0.103	0.336	0.601

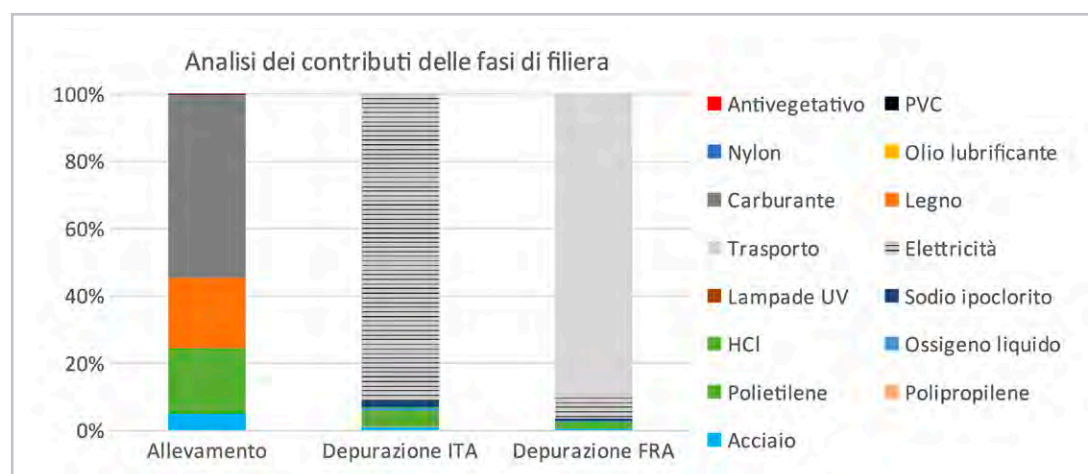


FIGURA 4

Analisi dei contributi per le diverse fasi di filiera: allevamento in zona di classe B, depurazione in CDM di Porto Tolle, depurazione in CDM francese

La *Carbon Footprint* della fase di allevamento è determinata maggiormente dall'utilizzo di carburante per lo svolgimento delle operazioni di semina e gestione dell'impianto, che contribuisce per il 54% alla valutazione di impatto. Seguono, in termini di contributo alla Carbon Footprint, l'utilizzo di legno per la costruzione dell'impianto a riquadro e il polietilene utilizzato per le calze. Per quanto riguarda la fase di depurazione in Italia, il contributo maggiore (91%) è dato dal consumo di elettricità da rete nazionale, mentre, per quanto riguarda la fase di depurazione in Francia, il trasporto dei mitili dal CDM in Italia a quello francese risulta essere il *driver* principale (89%). Consumo di carburante, elettricità e trasporto possono quindi essere considerati i principali hotspot di filiera che potrebbero essere migliorati adottando azioni volte a favorire l'utilizzo di energie da fonti rinnovabili.

TABELLA 2

Dati sui rapporti tra massa di conchiglia rispetto alla massa totale del mollusco (al netto del liquido intervalvare), il valore Ψ sito-specifico per la Sacca di Scardovari calcolato con il pacchetto R seacarb utilizzando dati ambientali ottenuti dalla piattaforma online AquaX, e i valori dei flussi di carbonio biogenico (anidride carbonica rilasciata e anidride carbonica equivalente sequestrata). Il bilancio negativo netto dei flussi di carbonio biogenico relativi alla biocalcificazione è mostrato in grassetto. I dati si riferiscono a 1 kg di cozze fresche. I valori sono stati arrotondati alla seconda cifra decimale

Mytilus galloprovincialis – Sacca di Scardovari

Unità funzionale (kg)	1
Rapporto della massa della conchiglia su massa totale mollusco (al netto del liquido intervalvare)	0.46
Rapporto quantità di CaCO_3 su peso conchiglia	0.92
Ψ (sito-specifico)	0.61
Massa di CO_2 equivalente sequestrata (kg)	0.19
Massa di CO_2 rilasciata durante la biocalcificazione (kg)	0.11
Bilancio netto dei flussi di CO_2 relativi alla biocalcificazione (kg)	-0.08

Proprio per via dell'accesso dibattito scientifico sul ruolo della biocalcificazione nel sequestro di anidride carbonica [15,18-22], uno degli obiettivi di questo studio è stato proprio quello di contribuire a definire una procedura per il calcolo del sequestro di carbonio a lungo termine all'interno della conchiglia dei mitili. Considerando quindi il bilancio netto dei flussi di CO_2 relativi alla biocalcificazione, la Carbon Footprint relativa alla produzione di un chilogrammo di mitili allevati in Sacca di Scardovari e depurati in CDM italiano e francese diminuirebbe di circa il 13%, mentre relativamente alla sola fase di allevamento, la riduzione potenziale è pari al 49%. Essendo la Cozza di Scardovari allevata in zone di classe B, la fase di depurazione è richiesta ai sensi del Reg. UE 2019/627. Qualora la comunità scientifica arrivi alla conclusione che il sequestro di carbonio nella conchiglia dei molluschi bivalvi possa essere considerato effettivamente come un meccanismo di carbon sink, a seconda dei siti di produzione, è importante tenere in considerazione il destino finale delle conchiglie alla fine della filiera. Nel caso in cui queste fossero smaltite come rifiuto generico e quindi destinate all'inceneritore, i vantaggi associati al sequestro di carbonio relativo alla formazione della conchiglia verrebbero persi. Sarebbe comunque importante cercare di trovare delle soluzioni per la valorizzazione di questo prodotto di scarto.

L'allevamento della Cozza di Scardovari è risultato essere estremamente efficiente sotto il profilo di emissioni di gas climalteranti, nonostante gli impatti della fase di depurazione e del trasporto di parte del prodotto in un altro Stato. Inoltre, il Life Cycle Assessment si conferma un approccio scientificamente valido per la valutazione delle performance della molluschicoltura e per l'identificazione di processi le cui prestazioni ambientali possano essere migliorate al fine di diminuire gli impatti ambientali dell'intera filiera. La crescita dell'Economia Blu passa necessariamente attraverso lo sviluppo di attività agroalimentari a basso impatto ambientale e che forniscano servizi ecosistemici utili alla mitigazione dei cambiamenti climatici. In questo contesto, la Cozza DOP di Scardovari rappresenta un connubio perfetto tra qualità e sostenibilità.

Riferimenti:

- [1] <http://www.galgargano.com/wp-content/uploads/2019/10/Scardovari.pdf>
- [2] <https://www.scardovari.org/>
- [3] <https://www.watermuseumofvenice.com/network/rete-delta-po/sacca-degli-scardovari/>
- [4] Disciplinary production D.O.P. Cozza di Scardovari, revisione 19 ottobre 2011
- [5] van der Schatte Olivier, A., Jones, L., Vay, L. L., Christie, M., Wilson, J., & Malham, S. K. (2020). A global review of the ecosystem services provided by bivalve aquaculture. *Reviews in Aquaculture*, 12(1), 3-25.
- [6] Mainwaring, K., Tillin, H., Tyler-Walters, H. (2014). Assessing the Sensitivity of Blue Mussel Beds to Pressures Associated with Human Activities. JNCC Report 506, pp. 96.
- [7] Coen, L.D., Brumbaugh, R.D., Bushek, D., Grizzle, R., Luckenbach, M.W., Posey, M.H., et al. (2007). Ecosystem services related to oyster restoration. *Marine Ecology Progress Series* 341:303–307.
- [8] Northern Economics, (2009). Valuation of ecosystem services from shellfish restoration, enhancement and management: a review of the literature. Prepared for Pacific Shellfish Institute.
- [9] Surm, J. M., Prentis, P. J., & Pavasovic, A. (2015). Comparative analysis and distribution of Omega-3 lcPUFA biosynthesis genes in marine molluscs. *PLoS One*, 10(8), e0136301.
- [10] Monroig, Ó., Tocher, D. R., & Navarro, J. C. (2013). Biosynthesis of polyunsaturated fatty acids in marine invertebrates: recent advances in molecular mechanisms. *Marine drugs*, 11(10), 3998-4018.
- [11] Kellog, L.M., Cornwell, J.C., Owens, M.S., Paynter, K.T. (2013). Denitrification and nutrient assimilation on a restored oyster reef. *Marine Ecology Progress Series* 480:1–19.
- [12] Newell R, Fisher T, Holyoke R, Cornwell J (2005) Influence of Eastern Oysters on Nitrogen and Phosphorus Regeneration in Chesapeake Bay, USA. Springer, Dordrecht.
- [13] Petersen JK, Hasler B, Timmermann K, Nielsen P, Tørring DB, Larsen MM et al. (2014) Mussels as a tool for mitigation of nutrients in the marine environment. *Marine Pollution Bulletin* 82: 137–143.
- [14] Gephart, J. A., Henriksson, P. J., Parker, R. W., Shepon, A., Gorospe, K. D., Bergman, K., ... & Troell, M. (2021). Environmental performance of blue foods. *Nature*, 597(7876), 360-365.
- [15] Martini, A., Calì, M., Capoccioni, F., Martinoli, M., Pulcini, D., Buttazzoni, L., ... & Pirlo, G. (2022). Environmental performance and shell formation-related carbon flows for mussel farming systems. *Science of The Total Environment*, 831, 154891.
- [16] JRC, C. (2010). ILCD Handbook-General guide on LCA-Detailed guidance. Constraints. <https://doi.org/10.2788/38479>.
- [17] Frankignoulle, M., Canon, C., & Gattuso, J. P. (1994). Marine calcification as a source of carbon dioxide: Positive feedback of increasing atmospheric CO₂. *Limnology and Oceanography*, 39(2), 458-462.
- [18] Aubin, J., Fontaine, C., Callier, M., & Roque d'orbcastel, E. (2018). Blue mussel (*Mytilus edulis*) bouchot culture in Mont-St Michel Bay: potential mitigation effects on climate change and eutrophication. *The International Journal of Life Cycle Assessment*, 23, 1030-1041.
- [19] Suplicy, F. M. (2020). A review of the multiple benefits of mussel farming. *Reviews in Aquaculture*, 12(1), 204-223.
- [20] Álvarez-Salgado, X. A., Fernández-Reiriz, M. J., Fuentes-Santos, I., Antelo, L. T., Alonso, A. A., & Labarta, U. (2022). CO₂ budget of cultured mussels metabolism in the highly productive Northwest Iberian upwelling system. *Science of the Total Environment*, 849, 157867.
- [21] Alonso, A. A., Álvarez-Salgado, X. A., & Antelo, L. T. (2021). Assessing the impact of bivalve aquaculture on the carbon circular economy. *Journal of Cleaner Production*, 279, 123873.
- [22] Tamburini, E., Turolla, E., Lanzoni, M., Moore, D., & Castaldelli, G. (2022). Manila clam and Mediterranean mussel aquaculture is sustainable and a net carbon sink. *Science of The Total Environment*, 848, 157508.

Riconoscibilità delle denominazioni

FOCUS - LA CONSAPEVOLEZZA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI



TITOLO DELLA RICERCA

Evocazione e tutela dell'individuo reale nei prodotti ad Indicazione Geografica



AUTORI

Luca Secci (a), Federico Desimoni (b)



ENTI

a. Eumetra
b. Consorzio tutela Aceto Balsamico di Modena



OBIETTIVO DELLA RICERCA

Considerare l'eventuale consuetudine del consumatore (individuo reale) ad abbreviare i nomi delle denominazioni DOP e IGP, come un elemento rilevante nella valutazione dell'evocazione



FOCUS ANALISI

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



PRINCIPALI RISULTATI

Il nome utilizzato correntemente dall'individuo reale per definire i prodotti a tutela DOP e IGP è risultato essere frequentemente un'abbreviazione della denominazione completa. Maggiore è la diffusione e la notorietà del prodotto e maggiore è l'intensità con la quale questo fenomeno ricorre



SUGGERIMENTI

Gli strumenti legali di tutela dei consumatori e della proprietà intellettuale del sistema comunitario dovrebbero riuscire a garantire l'individuo reale e non il "consumatore ideale", appoggiandosi, quando necessario, a metodi di analisi e valutazione in grado di decodificare i principali meccanismi mentali dell'individuo reale



Consumatore ideale o individuo reale? Evocazione e tutela dei prodotti a marchio. Ecco cosa ha scoperto uno studio del Consorzio Aceto Balsamico di Modena IGP

Luca Secci^a, Federico Desimoni^b

^a Eumetra

^b Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena

Nel linguaggio del marketing, quando si parla dell'individuo in relazione alla sfera degli acquisti di beni di prima necessità lo si definisce “consumatore”. Questo termine, non particolarmente felice nei confronti di chi acquista un prodotto, pone l'accento sul puro atto funzionale del consumo, spogliandolo dell'immateriale che invece guida in maniera preponderante la vita dell'individuo e, conseguentemente, le sue scelte.

Non è solo una questione lessicale. Molto spesso, anche nel concreto, si guarda agli atteggiamenti e ai comportamenti di consumo come fossero indenni dalla complessità della persona.

Con buona pace degli “esperti di mercato” questo in realtà non corrisponde alla realtà. Come in molti altri casi, questa visione parziale non si traduce affatto in una semplificazione efficace. Al contrario, osservare la realtà con una lente che invece di ingrandirla la circoscrive, finisce per compromettere la possibilità di capirla appieno.

Tutto ciò è particolarmente evidente quando si parla di prodotti DOP e IGP.

La Denominazione di Origine Protetta e l'Indicazione Geografica Protetta tutelano i “consumatori” certificando l'origine di un prodotto da una determinata area geografica, seguendo uno specifico disciplinare e un protocollo di certificazione. Si concretizzano in un nome che riporta all'origine - ad esempio, Aceto Balsamico di Modena - e in uno specifico marchio apposto sulle confezioni: giallo e rosso (DOP) oppure giallo e blu (IGP). Di entrambi si possono fregiare unicamente i prodotti che superano un iter di certificazione. Il fine è semplificare la vita al “consumatore”, indicandogli quale prodotto abbia quella storia distintiva e quelle specifiche caratteristiche di qualità.

Le modalità in cui questa garanzia viene espressa sembrano a prova di bomba: ben due significanti - il nome e il marchio - rinviano il “consumatore” al concetto di uno specifico prodotto, attestando che si tratti esattamente di quello. Non solo, per impedire che altri prodotti possano beneficiare dei valori associati ai sigilli DOP ed IGP, la legge impedisce l'utilizzo improprio dei marchi e dei nomi, anche in termini di sola evocazione, cioè con il richiamo alla mente non per rappresentazione diretta ma tramite suggestione.

A sovvertire questi propositi oggettivamente encomiabili sta proprio la questione di base dalla quale principia questo ragionamento: “l'individuo reale” è cosa ben più complessa del “consumatore ideale”.

L'individuo va oltre le regole meccanicistiche di causa-effetto o di messaggio = consapevolezza. Talvolta le supera, in altri casi le disattende. Comunque, proprio per questa parziale antinomia, le modalità scritte per tutelare il “consumatore ideale” possono finire per non riuscire nella tutela dell'individuo reale, venendo meno - in sostanza - alla ratio che le dovrebbe determinare.

TABELLA 1

LA RICERCA IN SITESI

METODO DI INTERVISTA	 C.A.W.I. (WEB)
PAESI	
CAMPIONE	 6.000 ADULTI DAI 25 ANNI IN SU (2.000 A PAESE)
PERIODO DI RILEVAZIONE	 APRILE 2022

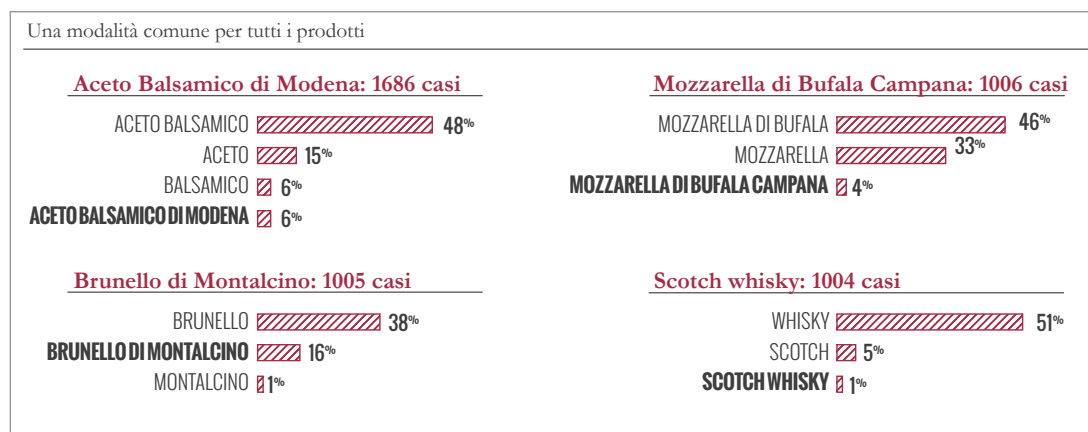
Una ricerca di mercato condotta di recente nei mercati di Italia, Francia e Germania dal Consorzio dell'Aceto Balsamico di Modena IGP in collaborazione con l'ente di ricerca Eumetra, dimostra come le regole per la tutela del "consumatore ideale" sul tema DOP e IGP siano insufficienti a proteggere l'individuo reale nelle sue scelte di consumo.

Con una batteria di domande messa a punto in anni di ricerche sul tema della protezione del marchio, gli intervistati sono stati posti nella condizione di chiamare i prodotti con il nome che quotidianamente utilizzano per citarli, per parlare di loro. L'indagine è stata poi estesa ad alcuni dei più diffusi prodotti a tutela (Scotch Whisky, Mozzarella di Bufala Campana, Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Aceto Balsamico di Modena e Brunello di Montalcino), osservando diverse referenze (singole varianti di prodotto che si differenziano in termini di formato e dimensione). Per completezza tutto è stato posto a confronto con quelle di prodotti generici loro competitor.

In tutti e tre i Paesi e nella totalità dei casi, il nome utilizzato correntemente per definire i prodotti a tutela è risultato essere un'abbreviazione della denominazione completa.

Questa evidenza è risultata schiacciante. Ad esempio, in Germania le bottiglie IGP di Scotch Whisky vengono chiamate "Scotch Whisky" solo dal 4% dei 1011 intervistati mentre il 53% le chiama semplicemente "Whisky". In Francia le referenze di Mozzarella di bufala campana DOP vengono chiamate con il nome completo unicamente dall'1% dei 1012 intervistati, mentre il 61% le chiama "mozzarella". In Italia, le referenze IGP di Aceto Balsamico di Modena vengono chiamate per esteso dal 6% dei 1686 intervistati, mentre il 48% utilizza un più colloquiale "Aceto balsamico".

FIGURA 1





È da notare che maggiore è la diffusione e la notorietà del prodotto e maggiore è l'intensità con la quale questo fenomeno ricorre. È come se, al crescere della dimestichezza, si finisse per forgiare un'abbreviazione confidenziale.

Tutto questo non avrebbe nulla di sbagliato in sé. Anzi, i profeti del marketing esulterebbero a sapere che un prodotto riesce talmente familiare al proprio pubblico da ritagliarsi un nome diverso, più semplice ed immediato.

Quale migliore prova di avere “bucato lo schermo”?

Già, perché va ricordato che oggi, non il “consumatore ideale” ma l'individuo reale - noi tutti - è bersagliato in continuazione da miliardi di messaggi, di input su caratteristiche e pregi dei prodotti. Le indagini di mercato più accurate dimostrano come questo generi conoscenza ma anche, e soprattutto, confusione. In un'entropia che li rende vicendevolmente inefficaci, tutti gli input che riceviamo finiscono per annullarsi, l'uno con l'altro.

Questa saturazione è dimostrata da un'altra ricerca, sempre a cura del Consorzio dell'Aceto Balsamico di Modena IGP, che ha evidenziato come circa il 23% degli italiani che ha appena messo nel carrello un dentifricio scegliendolo dallo scaffale del supermercato, non sia in grado di dire correttamente a quale marca appartenga.

Un dentifricio, prima di essere di una certa marca, prima di avere una certa funzione o di fornire una certa soluzione pubblicizzata, ai nostri occhi torna spesso ad essere unicamente un dentifricio. Viene scelto perché serve, magari in base al prezzo o al fatto che sia o no in promozione.

Non c'è molto da fare: sovraccaricando sempre di più il “consumatore” di messaggi, l'individuo ne coglie sempre meno.

D'altronde non ci restava che difenderci per sopravvivere a questo costante surplus informativo, peraltro non necessariamente richiesto. Non si poteva certo pretendere che ci applicassimo nel ricordare tutto, che diventassimo esperti di ciascun prodotto o che ponessimo un'attenzione spasmodica ad ogni acquisto fatto. Fatto sta che le cose vanno così, ad ulteriore riprova della validità delle teorie sull'evoluzione della specie.

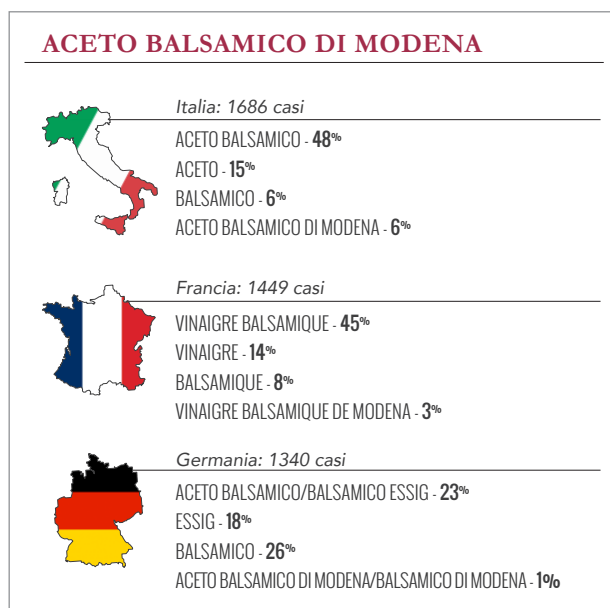
Per tornare ai prodotti a tutela, dunque, è chiaro che conquistare uno spicchio di attenzione - uno scampolo di intimità - in questa deriva confusiva è senz'altro un dato rilevante.

Ma ci sono anche dei lati negativi.

I marchi di tutela non solo identificano i prodotti che hanno determinate origini e processi produttivi. La loro assenza sottolinea in qualche modo i prodotti che non possono vantare le stesse caratteristiche, penalizzandoli. Le origini e le specifiche produttive tutelate sono innegabilmente un patrimonio. Così può accadere che prodotti generici - non provenienti da quella particolare area, non rispondenti alle specifiche del disciplinare e non sottoposti al processo di certificazione - possano cercare di confondersi con i primi, avvalendosi del portato positivo dell'immagine e della reputazione di DOP ed IGP.

Come detto uno dei due principi sui quali si basa la tutela del “consumatore ideale” è quello del nome, ad esempio “Aceto Balsamico di Modena”. Ma cosa succede se gli individui reali si riferiscono al prodotto autentico utilizzando un nome semplificato e abbreviato come ad esempio “aceto balsamico” o “il balsamico”?

FIGURA 2



Nei casi in cui questi nomi semplificati che riprendono solo una porzione della denominazione registrata e tutelata, normalmente usati dall'individuo reale per pensare e definire un prodotto DOP/IGP, vengono utilizzati come nomi commerciali di fantasia per contraddistinguere un prodotto generico (appartenente alla stessa categoria merceologica), è facile ipotizzare che il consumatore, proprio in forza di questa sovrapposizione dei termini utilizzati, sia indotto ad associare i prodotti generici con quelli autentici. È un'associazione mentale che attiva l'immaginazione provocata da automatismi mentali impliciti che, almeno in prima istanza, non sono di natura razionale.

Questo fenomeno, fatte le dovute precisazioni per ogni caso specifico, dovrebbe portare a considerare l'eventuale presenza della consuetudine dell'individuo reale ad abbreviare le denominazioni composte di certe DOP e IGP, come un elemento rilevante nella valutazione dell'evocazione. Questa sembra, peraltro, essere la strada intrapresa e suggerita dalla decisione della prima Commissione di ricorso dell'EUIPO (Ufficio dell'Unione Europea per la proprietà intellettuale) del 26 novembre 2022 che – nel valutare se il marchio Morellone sia o meno in grado di suscitare nella mente consumatore, come immagine di riferimento, il vino Morellino di Scansano – ha ritenuto che l'abitudine del consumatore di utilizzare solo il termine Morellino per pensare e definire il prodotto tutelato, costituisca un elemento di assoluta e decisiva rilevanza.

Pertanto, se nell'uso corrente l'individuo cambia uno dei due significanti che rinviano al concetto di prodotto DOP o IGP - cioè il nome – la tutela non potrà che aggiornare il perimetro in cui si riscontra la fattispecie dell'evocazione.

Infatti, gli strumenti legali di tutela dei consumatori e della proprietà intellettuale presenti e operanti nel sistema comunitario dovrebbero riuscire a garantire il vero soggetto che compie gli acquisti: l'individuo reale e non il “consumatore ideale” appoggiandosi, quando necessario, a metodi di analisi e valutazione in grado di decodificare i principali meccanismi mentali dell'individuo reale.



FOCUS – La Riforma del sistema delle IG in Europa

L'approvazione della ComAgri della bozza di Regolamento, porta numerose novità in grado di produrre sviluppo per il settore IG

a cura della redazione

L'**approvazione all'unanimità**, da parte della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del Parlamento europeo, della bozza di rapporto presentata dal Relatore Paolo De Castro il **20 aprile 2023**, rappresenta un passaggio importante verso l'attuazione della riforma del sistema delle Indicazioni Geografiche. A seguito di questo risultato, l'iter parlamentare prevede l'approvazione finale da parte della Plenaria il prossimo **31 maggio 2023**, con l'obiettivo di avviare entro giugno le negoziazioni con il Consiglio, raggiungendo un accordo finale sotto la Presidenza spagnola, nella **seconda metà del 2023**.

Il passaggio in ComAgri crea per la prima volta un vero **testo unico europeo sulle produzioni di qualità**, in grado di garantire maggiore allineamento e chiarezza tra tutti i settori, pur salvaguardando le specificità dei comparti. In particolare, è stato fatto uno sforzo per spostare nel Regolamento OCM alcune norme specifiche per il settore vitivinicolo (etichettatura, impegni di sostenibilità, riferimento ai principi generali di protezione). Al contempo sono state unificate nel nuovo regolamento IG per tutti i settori – cibo, vino e bevande spiritose – le **norme in materia di procedura, sui gruppi di produttori (Consorti)** e le novità in merito alla **protezione rafforzata**. Alcune modifiche interessano gli obiettivi stessi della riforma, che includeranno ad esempio la necessità di garantire un reddito adeguato ai produttori di qualità. Il lavoro del Parlamento è stato incardinato principalmente su quattro pilastri di seguito sintetizzati.

1. Rafforzamento del ruolo dei Consorti. I Consorti di tutela che rappresentano il motore di sviluppo delle IG, rimarranno in mano solo ai produttori, con maggiori e migliori responsabilità, tra cui la lotta alle prati-

che svalorizzanti e la promozione del turismo che può rivelarsi un vero volano per lo sviluppo dei territori. Per i criteri di riconoscimento dei Consorti, sono stati salvaguardati schemi nazionali, come quello italiano, che già funzionano in modo efficace. Agli Stati membri verrà inoltre riconosciuta la possibilità di introdurre sistemi di contributi obbligatori *erga-omnes*, che prevedano l'obbligo per tutti i produttori di sostenere i costi del Consorto.

2. Maggiore protezione. In quest'ambito i principali passi in avanti riguardano la protezione on-line, che dovrà diventare *ex-officio* grazie a un "alert system" sviluppato da EUIPO, e la protezione quando le IG vengono utilizzate come ingredienti, rendendo obbligatoria l'autorizzazione da parte del Consorto. Sono state poi eliminate le falle del sistema che consentono di sfruttare indebitamente la reputazione delle IG, tramite norme tecniche nazionali, come nel caso dell'aceto balsamico sloveno e cipriota, o addirittura strumenti unionali, quali le menzioni tradizionali, nel caso del Prošek made in Croazia. In particolare, è stato chiarito nella definizione di menzione tradizionale come queste non possano corrispondere o evocare IG riconosciute.

3. Semplificazione e chiarimento del ruolo dell'EUIPO. Per semplificare davvero l'iter sono stati definiti tempi certi per l'esame della richiesta di registrazione e delle modifiche dei disciplinari delle IG da parte della Commissione, riducendoli a 5 mesi, estendibili di ulteriori 3 solo in caso di giustificazioni circostanziate. Inoltre è stata limitata ulteriormente la lista di emendamenti che devono passare dall'approvazione della Commissione, riducendola solo a quelli che causano reali effetti sul mercato unico. Tutte le altre modifiche dovranno essere gestite esclusivamente a livello nazionale. Verranno

quindi ridotti in modo significativo i dossier analizzati a livello europeo e ciò rende non necessario un maggiore coinvolgimento dell'Ufficio europeo sulla proprietà intellettuale (EUIPO), che potrà tuttavia dare un importante supporto consultivo su questioni tecniche e contribuire alla tutela, in particolare tramite lo sviluppo di un registro europeo di tutte le IG nel mercato interno e nei Paesi terzi.

4. Sostenibilità e trasparenza. Su questo tema, per comunicare meglio ai consumatori l'impegno dei produttori, è stata inserita la richiesta di elaborazione da parte dei Consorzi di un rapporto di sostenibilità – inizialmente su base volontaria – che spieghi ciò che svolgono in termini di sostenibilità ambientale, economica, sociale e di rispetto del benessere animale. Al contempo, è stata eliminata la delega alla Commissione di definire tramite atti delegati le norme di sostenibilità in diversi settori e i criteri per il riconoscimento delle norme esistenti, in quanto ciò andrebbe contro la tutela delle specificità delle singole filiere. Sul tema della trasparenza, strettamente collegato alla sostenibilità, è stato inserito l'obbligo di indicare sull'etichetta di qualsiasi prodotto IG il nome del produttore. Allo stesso tempo, per i soli prodotti IGP, sarà obbligatorio indicare in etichetta l'origine della materia prima principale, nel caso provenga da un Paese differente rispetto allo Stato membro in cui si colloca l'areale di produzione.

“Il Parlamento europeo continua a far evolvere un sistema senza eguali nel mondo, capace di generare valore senza bisogno di investire alcun fondo pubblico, rafforzando il ruolo dei Consorzi, la protezione di DOP e IGP e la trasparenza verso i consumatori” commenta **Paolo De Castro**, Relatore della Riforma. “La Dop economy vale quasi 80 miliardi di euro a livello europeo, non si tratta di una semplice questione culturale, ma di un vero patrimonio economico, sociale e politico. Con questo regolamento creeremo un vero testo unico europeo sulle produzioni di qualità, che rafforzerà tutto il sistema IG”.



Paolo De Castro, relatore della Riforma IG in UE



Riforma IG - Turismo DOP

Dalla riforma IG europea nuove opportunità per i Consorzi di tutela nello sviluppo del turismo enogastronomico

Una delle introduzioni più importanti della Riforma IG riguarda l'attribuzione di un ruolo istituzionale ai Consorzi di tutela nella promozione del “Turismo DOP”, ossia il turismo enogastronomico legato a progettualità autentiche sui prodotti a Indicazione Geografica. Mauro Rosati sottolinea: “Qualivita ha sostenuto con forza l'introduzione degli aspetti legati alla promozione del turismo e delle funzioni di coordinamento dei Consorzi, perché siamo convinti che il Turismo DOP in questa forma possa rivelarsi, anche per le piccole filiere IG, un vero volano per lo sviluppo delle produzioni e dei territori, come dimostrano i dati come quelli riportati nel ‘Rapporto sul Turismo Enogastronomico’ della Prof.ssa Roberta Garibaldi, che evidenziano una crescita impressionante negli ultimi anni del fenomeno nel nostro Paese”.



normativa IG

Le principali novità normative comunitarie e nazionali da gennaio a aprile 2023



Legislazione europea – prodotti italiani



PUBBLICAZIONE DOMANDA REGISTRAZIONE

Sebadas IGP, pubblicazione domanda registrazione – GUUE C 103 del 20/03/2023

Canelli DOP, pubblicazione domanda registrazione – GUUE C 43 del 06/02/2023

MODIFICHE DISCIPLINARI - CIBO

Ricotta di Bufala Campana DOP, approvazione modifica disciplinare – GUUE L 86 del 24/03/2023

Carota Novella di Ispica IGP, approvazione modifica disciplinare – GUUE C 107 del 23/03/2023

Aceto Balsamico di Modena IGP, approvazione modifica non minore disciplinare – GUUE L 71 del 09/03/2023

Strachitunt DOP, pubblicazione domanda approvazione modifica non minore disciplinare – GUUE C 82 del 06/03/2023

Prosciutto di San Daniele DOP, approvazione modifica non minore disciplinare – GUUE L 68 del 06/03/2023

Prosciutto di Parma DOP, approvazione modifica non minore disciplinare – GUUE L 68 del 06/03/2023

Carota dell'Altopiano del Fucino, pubblicazione domanda approvazione modifica non minore – GUUE C 80 del 03/03/2023

Riviera Ligure DOP – Olio EVO, domanda approvazione modifica non minore disciplinare – GUUE C 78 del 02/03/2023

Ciliegia di Marostica IGP, approvazione modifica disciplinare – GUUE C 70 del 27/03/2023

Pane Toscano DOP, approvazione modifica non minore disciplinare – GUUE L 53 del 21/02/2023

Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP, approvazione modifica non minore disciplinare – GUUE L 48 del 16/02/2023

Robiola di Roccaverano DOP, approvazione modifica non minore disciplinare – GUUE L 47 del 15/02/2023

Montefalco DOP, approvazione modifiche disciplinare – GUUE L 47 15/02/2023

Colline di Romagna DOP – Olio EVO, approvazione modifica non minore disciplinare – GUUE L 43 del 13/02/2023

Pesca e Nettarina di Romagna IGP, pubblicazione domanda approvazione disciplinare – GUUE C 41 del 03/02/2023

Pitina IGP, approvazione modifica non minore disciplinare – GUUE L 13 del 16/01/2023



MODIFICA DISCIPLINARE - VINO

Asolo – Prosecco DOP, domanda modifica disciplinare – GUUE C 87 del 09/03/2023

Garda Colli Mantovani DOP, pubblicazione comunicazione approvazione modifica ordinaria disciplinare – GUUE C 82 del 06/03/2023

Colli Bolognesi Classico Pignoletto DOP, approvazione modifiche disciplinare – GUUE L 65 del 02/03/2023

Bianco di Castelfranco Emilia IGP, pubblicazione domanda modifica disciplinare – GUUE C 60 del 17/02/2023

Monti Lessini DOP, pubblicazione domanda modifica disciplinare – GUUE C 36 del 31/01/2023

Tintilia del Molise DOP, pubblicazione della comunicazione approvazione modifica ordinaria disciplinare – GUUE C 6 del 09/01/2023





PUBBLICAZIONE DOMANDA REGISTRAZIONE

Casauria DOP, domanda registrazione – GURI n. 62 del 14/03/2023

Cavolfiore della Piana del Sele IGP, domanda registrazione – GURI n. 13 del 17/01/2023

MODIFICA DISCIPLINARE - CIBO

Ciliegia di Vignola IGP, proposta modifica disciplinare – GURI n. 95 del 22/04/2023

Finocchio di Isola Capo Rizzuto IGP, proposta modifica disciplinare – GURI n. 93 del 20/04/2023

Aceto Balsamico di Modena IGP, modifica non minore disciplinare – GURI n. 92 del 19/04/2023

Vitellone Bianco dell'Appennino centrale IGP, proposta modifica disciplinare – GURI n. 90 del 17/04/2023

Prosciutto di Parma DOP, modifica disciplinare – GURI n. 80 del 04/04/2023

Carota Novella di Ispica IGP, modifica ordinaria disciplinare – GURI n. 77 del 31/03/2023

Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP, proposta modifica disciplinare – GURI n. 74 del 28/03/2023

Aceto balsamico di Modena IGP, modifica non minore disciplinare – GURI n. 73 del 27/03/2023

Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP, registrazione modifica disciplinare – GURI n. 67 del 20/03/2023

Colline di Romagna DOP – Olio EVO, registrazione modifica disciplinare – GURI n. 67 del 20/03/2023

Robiola di Roccaverano DOP/Roccaverano DOP, registrazione modifica disciplinare – GURI n. 66 del 18/03/2023

Ciliegia di Marostica IGP, modifica ordinaria disciplinare – GURI n. 65 del 17/03/2023

Caciocavallo Silano DOP, proposta modifica disciplinare – GURI n. 65 del 17/03/2023

Pane Toscano DOP, approvazione modifica non minore disciplinare – GURI n. 58 del 09/03/2023

Salamini italiani alla Cacciatora DOP, modifica disciplinare – GURI n. 57 del 08/03/2023

Quartirolo Lombardo DOP, modifica temporanea disciplinare – GURI n. 57 del 08/03/2023

Strachitunt DOP, modifica temporanea disciplinare – GURI n. 57 del 08/03/2023

Piave DOP, modifica temporanea disciplinare – GURI n. 56 del 07/03/2023

Robiola di Roccaverano DOP, modifica temporanea disciplinare – GURI n. 56 del 07/03/2023

Salva Cremasco DOP, Modifica temporanea disciplinare – GURI n. 56 del 07/03/2023

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, proposta modifica disciplinare – GURI n. 50 del 28/02/2023

Salame Piemonte IGP, modifica ordinaria approvata disciplinare – GURI n. 48 del 26/03/2023

Valtellina Casera DOP, modifica disciplinare – GURI n. 46 del 23/02/2023

Coppa di Parma IGP, modifica disciplinare – GURI n. 32 del 08/02/2023

Salame Felino IGP, modifica disciplinare – GURI n. 31 del 07/02/2023

Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP, modifica disciplinare – GURI n. 31 del 07/02/2023

Pancetta Piacentina DOP, modifica disciplinare – GURI n. 29 del 04/02/2023

Salame Piacentino DOP, modifica disciplinare – GURI n. 29 del 04/02/2023

Prosciutto Toscano DOP, modifica disciplinare – GURI n. 29 del 04/02/2023

Coppa Piacentina DOP, modifica disciplinare – GURI n. 29 del 04/02/2023

Finocchiona IGP, modifica disciplinare – GURI n. 28 del 03/02/2023

Pitina IGP, modifica non minore disciplinare – GURI n. 28 del 03/02/2023

Culatello di Zibello DOP, modifica ordinaria disciplinare – GURI n. 28 del 03/02/2023

Miele della Lunigiana DOP, registrazione modifica disciplinare – GURI n. 27 del 02/02/2023

Liquirizia di Calabria DOP, modifica ordinaria disciplinare – GURI n. 19 del 24/01/2023

Prosciutto di Modena DOP, modifica disciplinare – GURI n. 19 del 24/01/2023

Prosciutto di San Daniele DOP, modifica disciplinare – GURI n. 5 del 07/01/2023

MODIFICA DISCIPLINARE - VINO

Vino Alto Adige DOP, proposta modifica disciplinare – GURI n. 95 del 22/04/2023

Chianti Classico DOP, proposta modifica ordinaria disciplinare – GURI n. 90 del 17/04/2023

Garda Colli Mantovani DOP, modifica ordinaria disciplinare – GURI n. 80 del 04/04/2023

Orvieto DOP, proposta modifica ordinaria disciplinare – GURI n. 63 del 15/03/2023

Arcole DOP, proposta modifica ordinaria disciplinare – GURI n. 62 del 14/03/2023

Maremma Toscana DOP, proposta modifica ordinaria disciplinare – GURI n. 62 del 14/03/2023

Rosso Orvietano DOP o Orvietano Rosso DOP, proposta modifica ordinaria disciplinare – GURI n. 62 del 14/03/2023

Torgiano DOP, proposta modifica disciplinare – GURI n. 45 del 22/02/2023

Montefalco Sagrantino DOP, proposta modifica ordinaria disciplinare – GURI n. 43 del 20/02/2023

Montefalco DOP, Proposta modifica ordinaria disciplinare – GURI n. 43 del 20/02/2023

Tintilia del Molise DOP, approvazione modifica ordinaria disciplinare – GURI n. 32 del 08/02/2023

Bianco di Custoza DOP, modifica disciplinare – GURI n. 30 del 06/02/2023

Montepulciano d'Abruzzo DOP, modifica ordinaria disciplinare – GURI n. 30 del 06/02/2023

Trebbiano d'Abruzzo DOP, modifica ordinaria disciplinare – GURI n. 30 del 06/02/2023

Cerasuolo d'Abruzzo DOP, modifica ordinaria disciplinare – GURI n. 30 del 06/02/2023

Abruzzo DOP, modifica ordinaria disciplinare – GURI n. 30 del 06/02/2023



sistema IG

Dati e novità del sistema italiano DOP IGP



CONSORZI CIBO

Giuseppe Boscolo Palo (1) è stato confermato per un quarto mandato presidente del Consorzio di Tutela del Radicchio IGP di Chioggia IGP, mentre **Modesto De Cet** (2) è stato nominato nuovo Presidente del Consorzio per la Tutela del Formaggio Piave DOP. Riconfermati alla presidenza **Attilio Fontana** (3) per il Consorzio di Tutela del Prosciutto Veneto DOP, **Carlo Siffredi** (4) per il Consorzio per la Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Riviera Ligure DOP e **Guido Veroni** (5) per il Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna.

CONSORZI VINO

Andrea Machetti (6) è il nuovo direttore del Consorzio del vino Brunello di Montalcino, mentre **Flavio Innocenzi** (7) è stato designato come nuovo direttore del Consorzio Tutela Vini DOC Delle Venezie. **Fabio Dei Micheli** (8), dopo tre mandati da consigliere, è stato eletto come nuovo presidente del Consorzio di tutela del Chiaretto e del Bardolino.

Nomine nel mondo DOP IGP

In questa sezione si segnalano i Consorzi di tutela e le associazioni di riferimento del settore che nel periodo gennaio - aprile 2023 hanno rinnovato i propri organismi.

23 marzo 2023

Il governo italiano candida "la cucina italiana tra sostenibilità e diversità bioculturale" come patrimonio immateriale dell'UNESCO

Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e il Ministero della cultura, lanciano la candidatura UNESCO della cucina italiana alla Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. A promuovere la candidatura, supportata dal Comitato scientifico presieduto dal prof. Massimo Montanari e approvata dal Consiglio Direttivo della Commissione Nazionale Italiana UNESCO, sono tre comunità: l'Accademia italiana della Cucina, la Fondazione Casa Artusi e La Cucina Italiana. "Con questa iniziativa vogliamo rilanciare la nostra Italia nel mondo, valorizzando quel patrimonio che abbiamo in tutti i settori – ha detto il Ministro Lollobrigida –. Dobbiamo solo saper raccontare, difendere e proteggere le nostre eccellenze, che rappresentano un valore aggiunto per la nostra nazione".



21 aprile 2023

Il Consorzio dell'Aceto Balsamico di Modena IGP celebra il suo trentennale

Nel Palazzo Ducale di Modena si sono svolte le celebrazioni per i 30 anni dalla costituzione del Consorzio di tutela. L'evento ha visto l'intervento delle istituzioni nazionali e locali – il Sen. Gian Marco Centinaio, il Sen. Luca De Carlo, l'Europarlamentare Paolo De Castro, il Governatore della Regione Stefano Bonaccini e il Sindaco Gian Carlo Muzzarelli – e dei rappresentanti del sistema IG – Mauro Rosati (Fondazione Qualivita), Nicola Cesare Baldrighi (Origin Italia), Riccardo Deserti (orGIN) e Nicola Bertinelli (Parmigiano Reggiano e Coldiretti). Nell'occasione la presidente Mariangela Grosoli e il presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Enrico Corsini hanno annunciato in anteprima assoluta la costituzione di un Consorzio di secondo livello tra le due realtà della IGP e della DOP attraverso il quale i due enti opereranno insieme per il bene dei prodotti e del territorio.



marzo 2023

L'educazione agroalimentare delle DOP e IGP arriva negli Istituti Alberghieri

I prodotti a marchio DOP e IGP d'Italia saranno protagonisti per la prima volta di un percorso di educazione agroalimentare per gli studenti dei bienni degli Istituti Alberghieri di tutta Italia, grazie all'impegno della Fondazione Qualivita che ha contribuito con la collaborazione del proprio Comitato scientifico alla stesura dei due volumi di testo editi da Treccani Giunti TVP dal titolo "Qualità in cucina – Corso di enogastronomia" e "Qualità in sala – Corso di sala e vendita" in uscita per il prossimo anno scolastico e presentati in anteprima in un webinar a oltre 200 docenti in tutta Italia.



18 aprile 2023

Il Consorzio del Prosciutto di Parma compie 60 anni di attività

Il 18 aprile 1963 presso la Camera di Commercio di Parma, 23 produttori costituirono su base privata e volontaria il Consorzio del Prosciutto di Parma e ne approvarono il relativo Statuto, per realizzare una più efficace salvaguardia e valorizzazione del loro prodotto tipico. "A distanza di sessant'anni, l'operazione compiuta da quel gruppo di 23 produttori di Prosciutto di Parma non perde il carattere eccezionale e innovativo che l'aveva segnata sin dall'inizio; al contrario, in un contesto inevitabilmente mutato, la scelta lucida e lungimirante di unire le forze per difendere e promuovere l'unicità del prodotto si conferma di costante attualità e ci consegna la responsabilità di tutelare il futuro delle generazioni che raccoglieranno il nostro testimone", il commento di Alessandro Utini, Presidente del Consorzio.



16 marzo 2023

Consorzi di tutela, Qualivita e McDonald's: una collaborazione di 15 anni

Si è tenuto a Roma all'Ara Pacis un incontro per sottolineare il percorso di valorizzazione del made in Italy di McDonald's, concretizzato anche grazie ai 19 ingredienti DOP e IGP, entrati in assortimento per la prima volta nel 2008 e di cui in 15 anni sono state acquistate 4.600 tonnellate. Presenti all'evento alcuni dei Consorzi di tutela che negli anni sono stati protagonisti dei menu di McDonald's: Asiago DOP, Caciocavallo Silano DOP, Montasio DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Toscano DOP, Provolone Valpadana DOP, Arancia Rossa di Sicilia IGP, Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, Aceto Balsamico di Modena IGP. In occasione dell'incontro è stato anche siglato, alla presenza del Ministro Francesco Lollobrigida, l'accordo di collaborazione fra McDonald's Italia, Fondazione Qualivita e Consorzio di tutela del Pomodoro di Pachino IGP, con il supporto di Origin Italia.

nuove IG

I prodotti iscritti nel registro europeo delle DOP IGP STG



Al 30 aprile 2023 si contano 3.091 prodotti cibo e vino DOP IGP STG nei Paesi UE, che raggiungono quota 3.306 considerando anche le 215 registrazioni in 19 Paesi Extra-UE. In Europa vi sono 1.482 prodotti del comparto cibo e 1.609 vini a cui si aggiungono 245 bevande spiritose IG, mentre nei Paesi Extra-UE si contano 203 cibi e 12 vini DOP IGP STG a cui si aggiungono 18 bevande spiritose IG. Nel periodo gennaio - aprile 2023 sono stati registrati 18 prodotti DOP, IGP e STG nel comparto cibo (di cui 15 in Paesi UE e 3 in Paesi Extra-UE), 1 vino DOP in Francia e 1 bevanda spiritosa in Italia.

Nuovi prodotti cibo

Nel periodo gennaio-aprile 2023, sono stati registrati 15 prodotti DOP IGP STG in UE nei seguenti Paesi: Croazia (4), Italia (2), Spagna (2), Svezia (2), Bulgaria (2), Francia (1), Portogallo (1) e Romania (1). In Italia sono stati iscritti ufficialmente nel registro UE due prodotti campani, la Ciliegia di Bracigliano IGP e l'Olio di Campania IGP, che portano a 33 il numero di prodotti DOP IGP per il comparto cibo della Campania. A questi nuovi prodotti UE si aggiungono le tre registrazioni DOP IGP in Paesi Extra-UE: una IGP in Turchia (la nona IG riconosciuta in UE), la seconda IGP in India e il primo prodotto DOP in Islanda. Ad aprile 2023 le categorie per numero di denominazioni in Europa sono: Ortofrutticoli e cereali (405), Formaggi (245), Prodotti a base di carne (202), Carni fresche (157), Oli e grassi (149), Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria (106), Altri prodotti dell'allegato I del trattato (57), Altre categorie (163).

PAESI UE

- Châtaigne des Cévennes DOP - Francia
Reg. Ue 2023/107 del 09/01/2023 - GUUE L 13 del 16/01/2023
- Lukanka Troyanska/Troyanska lukanka STG - Bulgaria
Reg. Ue 2023/120 del 11/01/2023 - GUUE L 16 del 18/01/2023
- Ciliegia di Bracigliano IGP - Italia
Reg. Ue 2023/184 del 23/01/2023 - GUUE L 26 del 30/01/2023
- Goranski Medun DOP - Croazia
Reg. Ue 2023/316 del 06/02/2023 - GUUE L 43 del 13/02/2023
- Cebolla de la Mancha IGP - Spagna
Reg. Ue 2023/493 del 28/02/2023 - GUUE L 69 del 07/03/2023
- Dalmatinska Janjetina DOP - Croazia
Reg. Ue 2023/504 del 01/03/2023 - GUUE L 70 del 08/03/2023
- Azeitona Galega da Beira Baixa IGP - Portogallo
Reg. Ue 2023/505 del 01/03/2023 - GUUE L 70 del 08/03/2023
- Sörmlands Ädel IGP - Svezia
Reg. Ue 2023/579 del 08/03/2023 - GUUE L 76 del 15/03/2023
- Sudzhuk Tarnovski/Tarnovski Sudzhuk STG - Bulgaria
Reg. Ue 2023/582 del 09/03/2023 - GUUE L 77 del 16/03/2023

- Olio Campania IGP - Italia
Reg. Ue 2023/666 del 16/03/2023 - GUUE L 84 del 23/03/2023
- Slavonska Kobasica IGP - Croazia
Reg. Ue 2023/678 del 17/03/2023 - GUUE L 86 del 24/03/2023
- Komiški Roga IGP - Croazia
Reg. Ue 2023/691 del 22/03/2023 - GUUE L 91 del 29/03/2023
- Plăcintă Dobrogeană IGP - Romania
Reg. Ue 2023/700 del 29/03/2023 - GUUE L 92 del 30/03/2023
- Aceite de Madrid DOP - Spagna
Reg. Ue 2023/732 del 28/03/2023 - GUUE L 95 del 04/04/2023
- Rökt Vättersik DOP - Svezia
Reg. Ue 2023/843 del 17/04/2023 - GUUE L 109 del 24/04/2023

PAESI EXTRA-UE

- Antakya Künefesi IGP - Turchia
Reg. Ue 2023/562 del 06/03/2023 - GUUE L 74 del 13/03/2023
- Íslenskt Lambakjöt DOP - Islanda
Reg. Ue 2023/563 del 06/03/2023 - GUUE L 74 del 13/03/2023
- Kangra Tea IGP - India
Reg. Ue 2023/690 del 22/03/2023 - GUUE L 91 del 29/03/2023

Nuovi prodotti vino e bevande spiritose

Nel periodo gennaio-aprile 2023 è stato registrato un prodotto vinicolo in Francia e una bevanda spiritosa in Italia, che raggiunge quota 35 Indicazioni Geografiche nel comparto:

- Corrèze DOP - Francia
Reg. Ue 2023/399 del 15/02/2023 - GUUE L 54 del 22/02/2023

- Grappa della Valle d'Aosta / Grappa de la Vallée d'Aoste IG - Italia
Reg. Ue 2023/452 del 24/02/2023 - GUUE L 67 del 03/03/2023



Ciliegia di Bracigliano IGP



Olio di Campania IGP

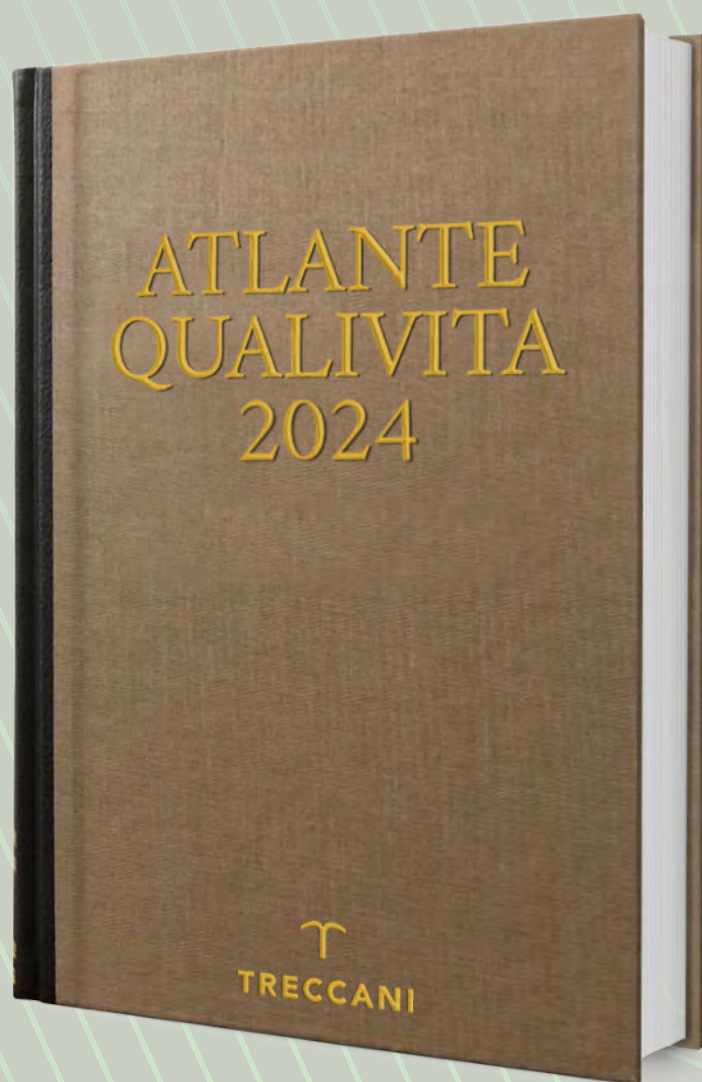


Grappa della Valle d'Aosta IG



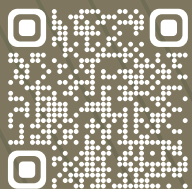
Rökt Vättersik DOP

nuova edizione
novembre 2023



Piano generale di revisione

ATLANTE QUALIVITA 2024



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
UALIVITA

www.qualivita.it - www.qualigeo.eu

