



## Vent'anni del sistema comunitario DOP e IGP: bilanci e prospettive future

Roma, Istat – Aula Magna, 18 settembre 2012

\* \* \* \* \*

### Abstract intervento del Presidente di AICIG

**Giuseppe Liberatore**

#### **al Convegno ISTAT: “Agricoltura di qualità: i numeri di un settore in evoluzione”**

L'Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche è costituita tra la maggioranza dei Consorzi di tutela riconosciuti dal Mipaaf ai sensi dell'art. 14 della Legge 21 dicembre 1999, n. 526. Il sistema associativo messo in piedi da tali realtà consortili, realizzato per la prima volta in Italia, intende fornire sostegno ai distretti Dop e Igp e ad oggi rappresenta, in valore economico, oltre il 90% del fatturato dell'interno comparto. Proprio per la trasversalità delle filiere e categorie merceologiche rappresentate, Aicig costituisce un unicum a livello europeo.

I vent'anni dal varo del primo impianto normativo comunitario - il Regolamento 2081/1992, successivamente sostituito dal Reg. 510/06 - che istituisce un sistema di protezione per i prodotti IG a livello europeo, forniscono uno spunto interessante alla discussione sull'efficacia delle misure fino ad oggi adottate.

In effetti, volendo tracciare un bilancio sulla solidità del settore, non si può omettere di rilevare come l'attenzione delle istituzioni europee, ed in particolar modo del nostro Paese, alla difesa delle denominazioni d'origine risalga fin dai tempi della Convenzione di Stresa del lontano 1951 (primo accordo internazionale sulle designazioni d'origine dei formaggi) ed è proseguita con l'adozione di successivi provvedimenti ed accordi bilaterali riguardanti altre filiere. In questi anni

**AICIG - Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche**

Via Valadier, 42 - 00193 Roma - tel. +39 06 4420.2718 - fax +39 06 4426.5620 - info@aicig.it - www.aicig.it

■ Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP ■ Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP ■ Asiago DOP ■ Bra DOP ■ Bruzio DOP ■ Caciocavallo Silano DOP ■ Castelmagno DOP ■ Chianti Classico DOP ■ Clementine di Calabria IGP ■ Dauno DOP ■ Fontina DOP ■ Garda DOP ■ Gorgonzola DOP ■ Grana Padano DOP ■ La Bella della Daunia DOP ■ Limone Costa d'Amalfi IGP ■ Limone di Sorrento IGP ■ Mela Alto Adige IGP ■ Montasio DOP ■ Monti Iblei DOP ■ Mortadella Bologna IGP ■ Mozzarella di Bufala Campana DOP ■ Nocciola del Piemonte IGP ■ Oliva Ascolana del Piceno DOP ■ Pane di Altamura DOP ■ Parmigiano Reggiano DOP ■ Pecorino Romano DOP ■ Pecorino Toscano DOP ■ Piave DOP ■ Pomodoro di Pachino IGP ■ Pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP ■ Prosciutto di Modena DOP ■ Prosciutto di Parma DOP ■ Prosciutto di San Daniele DOP ■ Prosciutto Toscano DOP ■ Provolone Valpadana DOP ■ Quartirolo Lombardo DOP ■ Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco IGP ■ Raschera DOP ■ Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP ■ Riviera Ligure DOP ■ Robiola di Roccaverano DOP ■ Sabina DOP ■ Salame Brianza DOP ■ Salame Cremona IGP ■ Salamini Italiani alla Cacciatora DOP ■ Speck Alto Adige IGP ■ Stelvio DOP ■ Taleggio DOP ■ Terra di Bari DOP ■ Terra d'Otranto DOP ■ Terre di Siena DOP ■ Toma Piemontese DOP ■ Val di Mazara DOP ■ Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ■ Zampone Modena Cotechino Modena IGP



l'Italia ha altresì fornito ai Consorzi di tutela il supporto richiesto in azioni legali per la difesa dei nostri marchi più imitati sui mercati internazionali.

A conferma della validità della strada intrapresa sul piano legislativo, si può senza dubbio affermare che, nonostante le problematiche legate ad una recente compressione dei consumi interni, la bontà di scelte strategiche di stimolo alla crescita complessiva delle denominazioni nei vari comparti ha determinato, con riferimento ad un arco temporale sufficientemente ampio (ad esempio gli anni tra il 2004 e il 2010), un andamento tendenziale dei principali indicatori economici costantemente positivo e, dunque, un sostanziale consolidamento del settore.

E' pur vero che alle eccellenti performance economiche ottenute in questi anni si contrappone una proliferazione talvolta ingiustificata delle Dop e Igp registrate: in alcune occasioni, infatti, si è assistito a riconoscimenti di prodotti privi di qualsiasi struttura e giustificazione ma voluti a soli scopi politici locali. Questo fenomeno, se non contenuto, potrebbe incidere negativamente sulla credibilità dell'intero sistema.

Le attese riposte dagli operatori interessati e dai Consorzi di tutela rispetto alle novità normative in discussione in sede comunitaria indubbiamente creano apprensione e incertezza sulle decisioni che di fatto ridisegneranno lo scenario delle politiche della qualità per il prossimo futuro. Alla soddisfazione manifestata per l'adozione della cosiddetta tutela ex-officio, nonché per il riconoscimento del ruolo delle associazioni di produttori (disposizioni contenute nel Pacchetto Qualità), fa da contraltare la preoccupazione per il rinvio della discussione sul tema della facoltà di regolamentazione dei volumi produttivi da collocare sul mercato. Tali provvedimenti, auspicati dagli addetti ai lavori coinvolti, potrebbero contribuire ad infondere nuova linfa vitale a tutto il comparto.

Le misure protezionistiche non di rado adottate da paesi extra-UE impongono rapidità nelle scelte da effettuare e una visione più pragmatica delle problematiche da affrontare. La definizione di

#### **AICIG - Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche**

Via Valadier, 42 - 00193 Roma - tel. +39 06 4420.2718 - fax +39 06 4426.5620 - info@aicig.it - www.aicig.it

■ Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP ■ Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP ■ Asiago DOP ■ Bra DOP ■ Bruzio DOP ■ Caciocavallo Silano DOP ■ Castelmagno DOP ■ Chianti Classico DOP ■ Clementine di Calabria IGP ■ Dauno DOP ■ Fontina DOP ■ Garda DOP ■ Gorgonzola DOP ■ Grana Padano DOP ■ La Bella della Daunia DOP ■ Limone Costa d'Amalfi IGP ■ Limone di Sorrento IGP ■ Mela Alto Adige IGP ■ Montasio DOP ■ Monti Iblei DOP ■ Mortadella Bologna IGP ■ Mozzarella di Bufala Campana DOP ■ Nocciola del Piemonte IGP ■ Oliva Ascolana del Piceno DOP ■ Pane di Altamura DOP ■ Parmigiano Reggiano DOP ■ Pecorino Romano DOP ■ Pecorino Toscano DOP ■ Piave DOP ■ Pomodoro di Pachino IGP ■ Pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP ■ Prosciutto di Modena DOP ■ Prosciutto di Parma DOP ■ Prosciutto di San Daniele DOP ■ Prosciutto Toscano DOP ■ Provolone Valpadana DOP ■ Quartirolo Lombardo DOP ■ Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco IGP ■ Raschera DOP ■ Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP ■ Riviera Ligure DOP ■ Robiola di Roccaverano DOP ■ Sabina DOP ■ Salame Brianza DOP ■ Salame Cremona IGP ■ Salamini Italiani alla Cacciatora DOP ■ Speck Alto Adige IGP ■ Stelvio DOP ■ Taleggio DOP ■ Terra di Bari DOP ■ Terra d'Otranto DOP ■ Terre di Siena DOP ■ Toma Piemontese DOP ■ Val di Mazara DOP ■ Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ■ Zampone Modena Cotechino Modena IGP



accordi bilaterali per il riconoscimento e la tutela internazionale delle produzioni a denominazione, l'adozione di regole di etichettatura più stringenti, la definizione di una strategia di promozione più efficace operata anche con l'ausilio delle Istituzioni competenti, sono tra le iniziative che potrebbero consentire al sistema delle Indicazioni Geografiche di ottenere significativi risultati sui mercati e garantire una tenuta di tessuti produttivi particolarmente vitali per l'economia italiana.

Pur in presenza di un bilancio positivo, trascorsi venti anni dall'entrata in vigore del Reg. 2081/1992, oggi occorre più che mai ribadire la centralità del settore agroalimentare nella sua globalità, con tutti i record conquistati, affermatosi gradualmente quale pilastro imprescindibile per l'economia italiana (un solo dato: 30 miliardi di euro è il valore complessivo della produzione destinata ai mercati esteri stimato per il 2011, primato che colloca il comparto in vetta alla classifica dei settori trainanti la nostra economia). Al suo interno, i riconoscimenti Dop e Igp costituiscono l'eccellenza, la punta di diamante di una produzione improntata all'alta qualità. Una qualità sempre più apprezzata (e, nostro malgrado imitata) all'estero che necessita tuttavia di meccanismi legislativi ed operativi di tutela il più possibile efficaci, di risorse pubbliche adeguatamente dedicate, di maggiore coesione tra tutti i soggetti impegnati quotidianamente alla loro valorizzazione.

#### **AICIG - Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche**

Via Valadier, 42 - 00193 Roma - tel. +39 06 4420.2718 - fax +39 06 4426.5620 - info@aicig.it - www.aicig.it

■ Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP ■ Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP ■ Asiago DOP ■ Bra DOP ■ Bruzio DOP ■ Caciocavallo Silano DOP ■ Castelmagno DOP ■ Chianti Classico DOP ■ Clementine di Calabria IGP ■ Dauno DOP ■ Fontina DOP ■ Garda DOP ■ Gorgonzola DOP ■ Grana Padano DOP ■ La Bella della Daunia DOP ■ Limone Costa d'Amalfi IGP ■ Limone di Sorrento IGP ■ Mela Alto Adige IGP ■ Montasio DOP ■ Monti Iblei DOP ■ Mortadella Bologna IGP ■ Mozzarella di Bufala Campana DOP ■ Nocciola del Piemonte IGP ■ Oliva Ascolana del Piceno DOP ■ Pane di Altamura DOP ■ Parmigiano Reggiano DOP ■ Pecorino Romano DOP ■ Pecorino Toscano DOP ■ Piave DOP ■ Pomodoro di Pachino IGP ■ Pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP ■ Prosciutto di Modena DOP ■ Prosciutto di Parma DOP ■ Prosciutto di San Daniele DOP ■ Prosciutto Toscano DOP ■ Provolone Valpadana DOP ■ Quartirolo Lombardo DOP ■ Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco IGP ■ Raschera DOP ■ Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP ■ Riviera Ligure DOP ■ Robiola di Roccaverano DOP ■ Sabina DOP ■ Salame Brianza DOP ■ Salame Cremona IGP ■ Salamini Italiani alla Cacciatora DOP ■ Speck Alto Adige IGP ■ Stelvio DOP ■ Taleggio DOP ■ Terra di Bari DOP ■ Terra d'Otranto DOP ■ Terre di Siena DOP ■ Toma Piemontese DOP ■ Val di Mazara DOP ■ Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ■ Zampone Modena Cotechino Modena IGP