



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

DISEI
DIPARTIMENTO DI
SCIENZE PER L'ECONOMIA
E L'IMPRESA

Economia dell'impresa agroalimentare (A-L)

Anno accademico 2019/20 - 2 sem

MODULO 4 - NUOVE FORME DI CREAZIONE DEL VALORE

GIOVANNI BELLETTI

Dipartimento di Scienze dell'economia e dell'impresa

Università di Firenze

Tel. 055 2759560

E-mail: giovanni.belletti@unifi.it

Sito: www.webalice.it/belletti

Lucidi delle lezioni

Rel. 16.05.2020



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

DISEI
DIPARTIMENTO DI
SCIENZE PER L'ECONOMIA
E L'IMPRESA

Economia dell'impresa agroalimentare (A-L)

Anno accademico 2019/20 - 2 sem.

Lezione n. 25 (21-05-2020)

Lezione registrata

Disclaimer

Il presente contenuto è stato prodotto per far fronte alle esigenze di didattica a distanza resasi necessarie per l'emergenza legata alla diffusione del virus COVID-19.

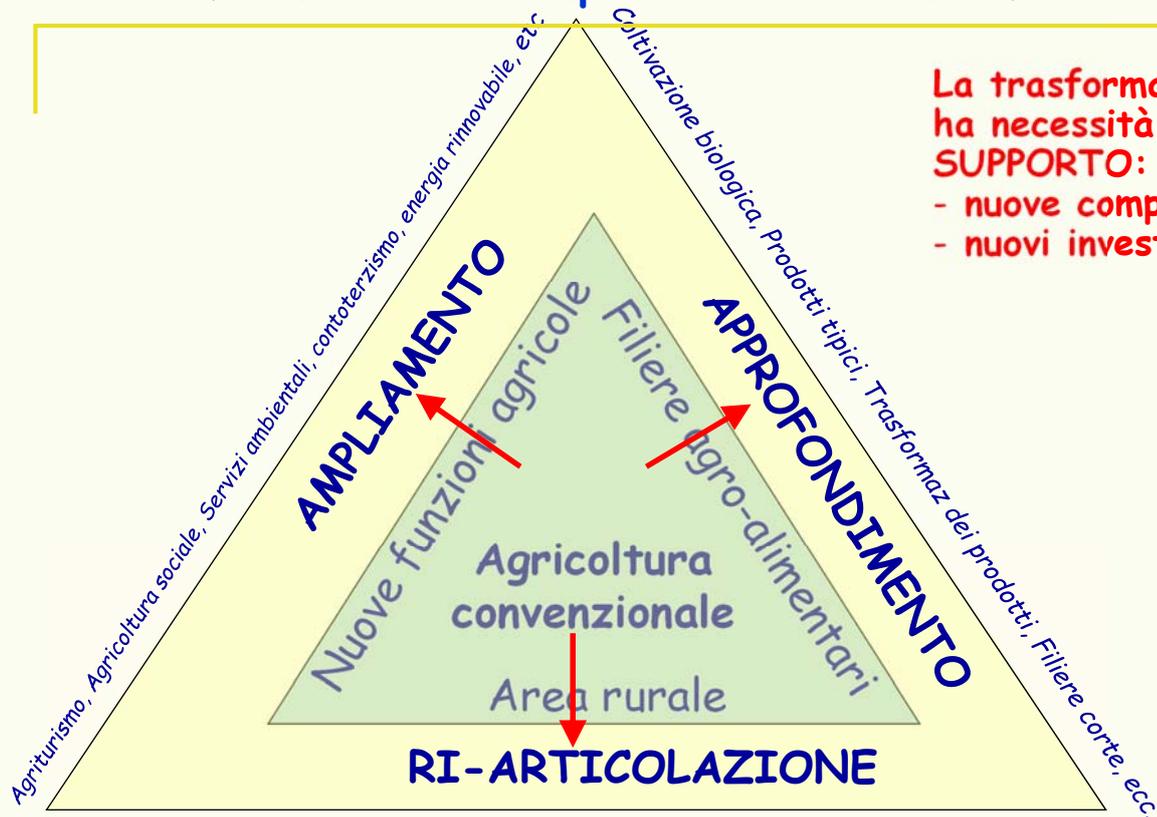
Il contenuto ha una finalità esclusivamente didattica, e viene rilasciato **in uso esclusivo agli studenti e alle studentesse del corso di laurea in Economia aziendale dell'Università di Firenze** sotto licenza:
Creative Commons BY-NC-ND
Attribuzione – Non commerciale – Non opere derivate



Per l'attribuzione, l'autore del contenuto è: **Giovanni Belletti**

Firenze, marzo 2020

Le trasformazioni dell'impresa verso la multifunzionalità



La trasformazione ha necessità di un **SUPPORTO**:

- nuove competenze
- nuovi investimenti

Attività non agricole integrate nel rurale, Pluriattività e redditi extra-agricoli, Adesione e reti rurali, ...

PRODOTTI TIPICI E DENOMINAZIONI DI ORIGINE

TIPICITA', ORIGINE E SEGNI DI QUALITA'

Legame tra **PRODOTTO** e **TERRITORIO**:

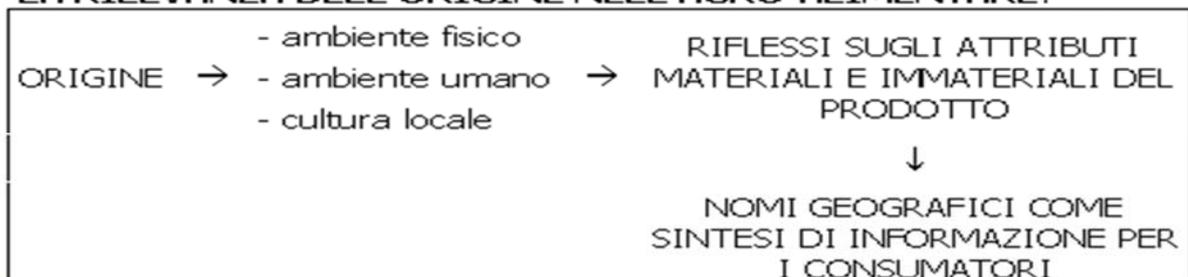
Tradizionalmente esiste un legame del prodotto agro-alimentare con il "territorio", inteso come sintesi di:

- elementi di carattere climatico, pedologico e biologico (presenza di cultivar-razze specifiche)
- elementi di carattere antropico (tecniche di produzione e saper fare che derivano dalla particolare esperienza maturata in quel territorio)

→ LA TERMINOLOGIA:

- **Prodotto tradizionale**: richiama l'impiego di metodi di produzione in uso da tempo e opposti a quelli "moderni" e "industriali", in grado di garantire alimenti più genuini (collegamento col passato)
- **Prodotto tipico** si riferisce invece più direttamente all'origine del prodotto da una determinata area, dotata di caratteri peculiari rispetto alla produzione di quel determinato prodotto (differenza con prodotti omologhi).

LA RILEVANZA DELL'ORIGINE NELL'AGRO-ALIMENTARE:



I prodotti tipici

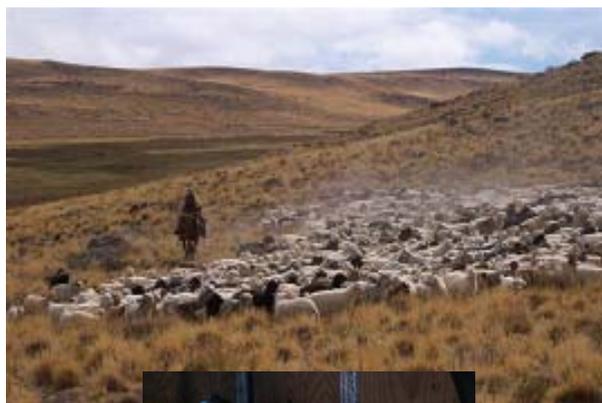
Il legame del prodotto tipico al territorio è **multidimensionale** e caratterizzato:

1. dalla **specificità delle risorse locali** utilizzate:
 - 1.1 risorse naturali
 - 1.2 risorse antropiche
2. dalla **storia**, le **tradizioni** e l'**identità** legate alla popolazione locale
3. dalla **dimensione collettiva** e da una **conoscenza condivisa** a livello della produzione, trasformazione e consumo

1.1. Risorse specifiche locali di tipo naturale: suoli, clima, razze, varietà, ...



1.2. Risorse specifiche locali di tipo antropico: know-how, competenze, abilità ...



2. Storia e tradizione collegate alla popolazione locale



3. Dimensione collettiva e conoscenze di produzione e di consumo condivise da molti soggetti



Importante conseguenza:

Il prodotto tipico (il know-how, il nome con cui viene denominato) non può «appartenere» a un singolo, ma è un bene condiviso da una collettività territoriale

Le denominazioni geografiche

→ LA PROBLEMATICA:

- grande ricorso da parte delle imprese ai valori di tipicità e di tradizione, con ampio riferimento alla connessione con il luogo di produzione
- si tratta però di attributo di tipo "fiducia": impossibilità di verifica ➔
- "fallimento" del mercato (mercato dei bidoni): il "falso" prodotto caccia quello buono

→ NECESSITA' DI UNA GARANZIA DI TIPO ISTITUZIONALE:

- la tutela dei consumatori
- la difesa dei produttori (onesti)
- il supporto alle aree rurali marginali e ai processi di sviluppo rurale

INDICAZIONI DI PROVENIENZA	Operano un semplice collegamento tra un prodotto e un luogo	- <i>made in</i>
DENOMINAZIONI GEOGRAFICHE	segnalano una specificità di un prodotto derivante dalla sua origine territoriale ↓ prodotto "tipico"	- <i>Indicazioni geografiche protetta</i> - <i>Denominazioni di origine protetta</i>

L'uso di queste denominazioni è riservato alle produzioni per le quali sia possibile dimostrare un **nesso riconoscibile** tra le caratteristiche del prodotto e l'origine geografica/territoriale.

Ancor di più, la DOP e la IGP sono, nelle intenzioni dell'U.E., **segni distintivi privilegiati** mediante i quali garantire l'origine territoriale del prodotto agli occhi del consumatore.

Un'imitazione del formaggio «Asiago»

ASIAGO

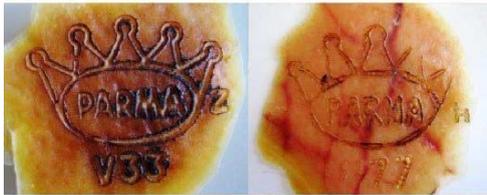


Mozzarella cinese «fresh buffalo»



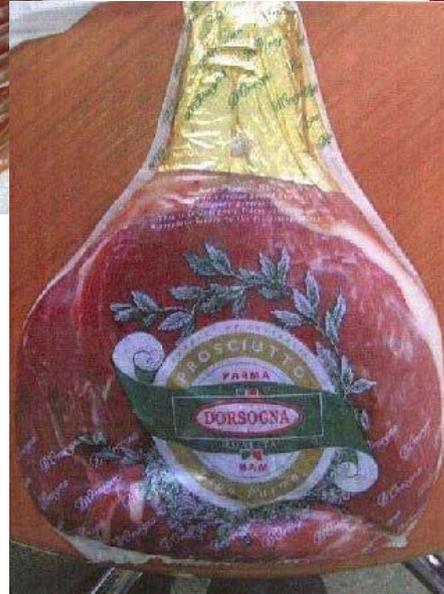
RIFERIMENTI ALL'ORIGINE → Falsi «Parmesan»





Marchio originale

Marchio contraffatto



EIAA A-L

17

La tutela delle
denominazioni attraverso
le DOP e IGP nell'UE

Informazione asimmetrica e protezione delle IG

Oggi c'è un aumento nell'uso dei termini "tipicità", "tradizione", e dei nomi geografici associati alla commercializzazione di prodotti agro-alimentari da parte delle imprese nelle loro attività di marketing e comunicazione.

Le giustificazioni degli abusi e del consumatore sono le motivazioni più importanti per giustificare la protezione e regolare l'uso delle indicazioni geografiche per i prodotti tipici

A causa del fatto che molti degli attributi di qualità legati ai prodotti tipici ricadono nella categoria degli **attributi di fiducia** (credence attributes, la cui presenza non può essere apprezzata dal consumatore nemmeno dopo il consumo, se non eventualmente a costi elevati), i consumatori non hanno possibilità di controllare la veridicità del messaggio comunicativo associato ai prodotti tipici sul mercato



Rischio di "**fallimento di mercato**". I "buoni" produttori (alta qualità ad alti costi) non sono protetti dai "cattivi" produttori (bassa qualità a bassi costi di produzione), e rischiano di scomparire dal mercato



Di conseguenza, c'è bisogno di proteggere i produttori onesti dai comportamenti opportunistici degli "imbrogliatori" (**giustificazione degli abusi**), e proteggere i consumatori dai prodotti "falsi" o di bassa qualità venduti come se fossero di alta qualità (**giustificazione del consumatore**)

Perché le denominazioni di origine sono importanti?

- La **PROTEZIONE E TUTELA DEL NOME GEOGRAFICO** (all'interno e all'esterno dell'area):
 - Diritto alla esclusività nell'uso del nome
 - Difesa della reputazione
 - Sanzioni per imitazioni e comportamenti scorretti

Spesso si pensa solo alla protezione, in realtà è talvolta ancora più importante la regolazione (l'IG e la sua reputazione sono beni «non privati»):

- La **REGOLAZIONE DELLA PRODUZIONE**:
 - Caratterizzazione del prodotto e dei legami con il territorio
 - Standard di riferimento per le imprese → disciplinare
 - Base per la costruzione della reputazione

Strumenti di protezione e supporto dei prodotti tipici e tradizionali

1. Livello UE → DOP e IGP

FOOD: Reg. 2081/92 → Reg.510/06 → Reg. 1151/12

WINE: L. 164/92 - vini: DOCG DOC IGT → NUOVA
OCM VINO → Reg. 1308/13 DOP e IGP

2. STG (specialità tradizionale garantita) → REG.
2082/92 → REG.511/06 → Reg. 1151/12

3. LEGGE MARCHI ITALIANA : marchi privati
collettivi geografici

4. D. Lgs 173/98 e D. MiPAF 350/99 "Prodotti agro-
alimentari tradizionali" ← *non è protezione*

Il Regolamento CEE 1151/2012: Obiettivi

TITOLO II

DENOMINAZIONI DI ORIGINE PROTETTE E INDICAZIONI GEOGRAFICHE PROTETTE

Articolo 4

Obiettivo

È istituito un regime di denominazioni di origine protette e di indicazioni geografiche protette al fine di aiutare i produttori di prodotti legati a una zona geografica nei modi seguenti:

- a) garantendo una giusta remunerazione per le qualità dei loro prodotti;
- b) garantendo una protezione uniforme dei nomi in quanto diritto di proprietà intellettuale sul territorio dell'Unione;
- c) fornendo ai consumatori informazioni chiare sulle proprietà che conferiscono valore aggiunto ai prodotti.



Il Regolamento CEE 1151/2012: DOP e IGP

Denominazione d'Origine Protetta (DOP)	Indicazione Geografica Protetta (IGP)
E' un nome che identifica un prodotto:	
1. originario di un determinato luogo, regione, o, in casi eccezionali, paese	
2. la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali ed umani	2 alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche
3. le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.	3. la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica determinata.

DOP e IGP sono due denominazioni protette che differiscono per la modalità e l'intensità del collegamento tra il prodotto e la zona geografica:

RISPETTO AGLI ATTRIBUTI DEL PRODOTTO

DOP deve esistere un collegamento oggettivo e molto stretto tra gli attributi propri del prodotto e l'ambiente geografico (inteso come insieme di fattori naturali e di fattori umani). IGP è sufficiente un collegamento più blando tra il prodotto e la regione da cui questo prende il nome, collegamento che può riflettersi solamente in una determinata caratteristica o nel fatto che la sola reputazione del prodotto sia legata alla sua origine geografica;

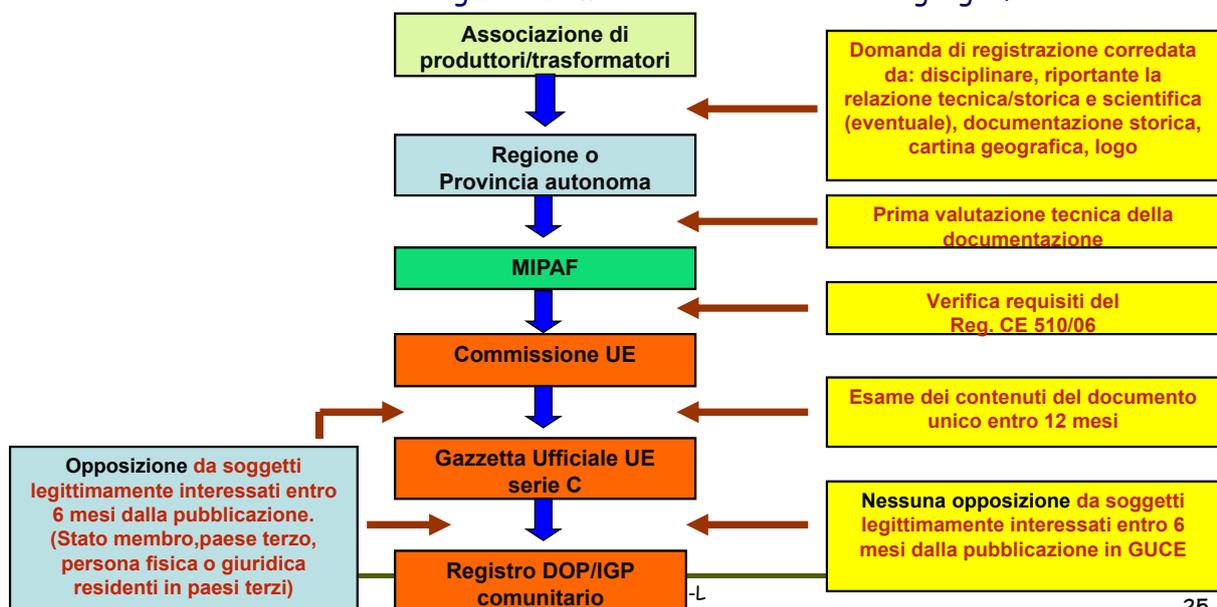
RISPETTO ALLA UBICAZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO

DOP si applica a produzioni il cui intero ciclo produttivo è localizzato in un'area delimitata, ivi compresa la produzione della materia prima. IGP può essere concessa anche nel caso in cui solamente una delle fasi del processo produttivo viene svolto in un'area delimitata

24

La PROCEDURA DI REGISTRAZIONE

- È IDENTICA PER DOP E IGP
- iniziativa di un gruppo di produttori e redazione di un **Disciplinare**: istanza di riconoscimento presentata da una organizzazione (sotto forma di associazione, cooperativa, consorzio, o altra forma giuridica) composta da produttori agricoli e/o trasformatori appartenenti alla filiera del prodotto, e della quale possono far parte anche altre parti interessate (ad esempio commercianti).
- intervento delle **Istituzioni** nella procedura: Regione, Stato, UE
- a **conclusione**: iscrizione nel Registro Comunitario delle indicazioni geografiche



25

IL DISCIPLINARE

→ E' il documento base di riferimento della DOP-IGP

→ Deve obbligatoriamente contenere

- il nome del prodotto agricolo o alimentare
- la delimitazione dell'area di produzione
- la definizione dei caratteri del processo di produzione e delle materie prime utilizzate
- la definizione dei caratteri del prodotto, con l'indicazione di eventuali caratteristiche specifiche che esso deve possedere al termine del processo di produzione
- l'etichettatura e le modalità di presentazione del prodotto al consumo

Un esempio

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA <PECORINO TOSCANO>

Art. 1

La denominazione di origine del formaggio "Pecorino Toscano" è riservata al prodotto avente i requisiti fissati con il presente disciplinare con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art.3.

Art. 2

La denominazione di origine "Pecorino Toscano" è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche:

formaggio a pasta tenera o a pasta semi dura, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione.

L'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita da foraggi verdi o affienati derivati dai pascoli naturali della zona con eventuali integrazioni di fieno e di mangimi semplici concentrati.

Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 33° e i 38° con aggiunta di caglio di vitello onde ottenere la coagulazione del latte entro 20-25 minuti.

Il latte può essere utilizzato crudo o può subire un trattamento termico fino alla pastorizzazione e può essere inoculato con colture di fermenti lattici autoctoni, naturali o selezionati. Presso il Consorzio di tutela incaricato alla vigilanza è conservata la ceppoteca dei fermenti selezionati dal latte ovino della zona delimitata, accompagnata dalle schede della caratterizzazione dei singoli ceppi. Tale ceppoteca potrà essere aggiornata periodicamente attraverso nuove ricerche validate dal Consorzio di tutela e trasmesse al Ministero competente.

.. Segue ...

Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e nella lavorazione si provvede alla rottura della cagliata fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola per il formaggio a pasta tenera, e di un chicco di granoturco per quello a pasta semidura.

Per la preparazione di quest'ultimo la cagliata potrà altresì essere sottoposta ad un trattamento termico (cottura) a 40-42° per 10-15 minuti.

Dopo la rottura e l'eventuale cottura, la cagliata viene messa in apposite forme per lo sgrondo del siero. Lo spurgo o sineresi viene effettuato tramite pressatura manuale oppure con stufatura a vapore.

La salatura è effettuata in salamoia al 17-19% di cloruro di sodio, pari a 15-17 gradi Baumé.

La permanenza, riferita a kg di peso, è di almeno otto ore per il pecorino a pasta tenera e di almeno 12-14 ore per il pecorino a pasta semidura. La salatura può essere eseguita anche con l'aggiunta diretta di sale.

Il tempo di permanenza maggiore è riservato al formaggio a pasta semidura.

Il Pecorino Toscano può essere trattato esternamente con un antimuffa e deve essere maturato in idonee celle ad una temperatura di 5-12° C con umidità relativa del 75-90%.

Il periodo di maturazione è di almeno 20 giorni per il tipo a pasta tenera e deve essere non inferiore a quattro mesi per il tipo a pasta semidura.

E' usato come formaggio da tavola o da grattugia.

Presenta le seguenti caratteristiche:

forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;

dimensioni: diametro delle facce da 15 a 22 centimetri, altezza dello scalzo da 7 a 11 centimetri con variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione, fermo restando che lo scalzo non deve mai superare la metà del diametro. Gli scalzi più elevati rispetto al diametro, saranno preferiti nelle forme a pasta semidura;

peso: da 0,75 a 3,50 kg;

confezione esterna: crosta di colore giallo con varie tonalità fino al giallo carico nel tipo a pasta tenera; il colore della crosta può eventualmente dipendere dai trattamenti subiti;

colore della pasta: di colore bianco leggermente paglierino per il tipo a pasta tenera, di colore leggermente paglierino o paglierino per il tipo a pasta semidura;

struttura della pasta: pasta a struttura compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura, con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita;

sapore: fragrante accentuato, caratteristico delle particolari procedure di produzione;

grasso sulla sostanza secca: per il prodotto a pasta semidura non inferiore al 40% e per il prodotto a pasta tenera non inferiore al 45%.

28

GLI EFFETTI DELLA REGISTRAZIONE

→ DUE PRINCIPALI EFFETTI GIURIDICI DIRETTI DELLA REGISTRAZIONE:

- Diritto di privativa nell'uso del nome geografico riservato ai produttori che rispettano il Disciplinare → *coloro che non si adeguano al Disciplinare non possono più utilizzare la denominazione protetta nella commercializzazione del proprio prodotto*
- Possibilità di impiegare il logo comunitario e i termini DOP e IGP nella designazione commerciale del prodotto

Tali benefici non concernono i soli prodotti realizzati dai membri della organizzazione che le abbia proposte (il cui ruolo di fatto viene dunque meno con l'iscrizione): chiunque produca, nella regione geografica specificata, un prodotto conforme al disciplinare, può far uso del "nome" riservato e beneficerà della protezione assicurata sull'intero territorio della Comunità.

La tutela giuridica opera ex-officio, ovvero su iniziativa dell'organismo pubblico (NAS, Repressione frodi, ecc) in tutta l'UE (non è necessaria l'iniziativa del danneggiato, né la dimostrazione del danno); sono previste severe sanzioni.

Dagli effetti giuridici conseguono effetti economici, sia per le imprese singolarmente considerate che per il sistema di produzione del prodotto tipico.

GLI EFFETTI DELLA REGISTRAZIONE

Articolo 13

Protezione

1. I nomi registrati sono protetti contro:
 - a) qualsiasi impiego commerciale diretto o indiretto di un nome registrato per prodotti che non sono oggetto di registrazione, qualora questi ultimi siano comparabili ai prodotti registrati con tale nome o l'uso di tale nome consenta di sfruttare la notorietà del nome protetto, anche nel caso in cui tali prodotti siano utilizzati come ingrediente;
 - b) qualsiasi usurpazione, imitazione o evocazione, anche se l'origine vera dei prodotti o servizi è indicata o se il nome protetto è una traduzione o è accompagnato da espressioni quali «stile», «tipo», «metodo», «alla maniera», «imitazione» o simili, anche nel caso in cui tali prodotti siano utilizzati come ingrediente;
 - c) qualsiasi altra indicazione falsa o ingannevole relativa alla provenienza, all'origine, alla natura o alle qualità essenziali del prodotto usata sulla confezione o sull'imballaggio, nel materiale pubblicitario o sui documenti relativi al prodotto considerato nonché l'impiego, per il confezionamento, di recipienti che possano indurre in errore sulla sua origine;
 - d) qualsiasi altra pratica che possa indurre in errore il consumatore sulla vera origine del prodotto.

Se una denominazione di origine protetta o un'indicazione geografica protetta contiene il nome di un prodotto considerato generico, l'uso di tale nome generico non è considerato contrario al primo comma, lettera a) o b).

2. Le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette non diventano generiche.

Articolo 14

Relazioni fra marchi, denominazioni di origine e indicazioni geografiche

1. Qualora una denominazione di origine o un'indicazione geografica sia registrata ai sensi del presente regolamento, la registrazione di un marchio il cui uso violerebbe l'articolo 13, paragrafo 1, e che riguarda un prodotto dello stesso tipo è respinta se la domanda di registrazione del marchio è presentata dopo la data di presentazione della domanda di registrazione relativa alla denominazione di origine o all'indicazione geografica presso la Commissione.

I marchi registrati in violazione del primo comma sono annullati.

Le disposizioni del presente paragrafo si applicano in deroga alle disposizioni della direttiva 2008/95/CE.

2. Fatto salvo l'articolo 6, paragrafo 4, un marchio il cui uso violi l'articolo 13, paragrafo 1, di cui sia stata depositata la domanda di registrazione, che sia stato registrato o, nei casi in cui ciò sia previsto dalla legislazione pertinente, acquisito con l'uso in buona fede sul territorio dell'Unione anteriormente alla data di presentazione alla Commissione della domanda di protezione della denominazione di origine o dell'indicazione geografica, può continuare a essere utilizzato e rinnovato per il prodotto di cui trattasi nonostante la registrazione di una denominazione di origine o di un'indicazione geografica, purché non sussistano motivi di nullità o decadenza del marchio ai sensi del regolamento (CE) n. 207/2009 del Consiglio, del 26 febbraio 2009, sul marchio comunitario (!), o ai sensi della direttiva 2008/95/CE. In tali casi l'uso della denominazione di origine protetta o dell'indicazione geografica protetta, nonché l'uso dei marchi in questione, è consentito.

IL FUNZIONAMENTO POST-RICONOSCIMENTO

Dopo il riconoscimento di crea un sistema complesso di soggetti e regole: i produttori si devono conformare al Disciplinare e vengono controllati da un Organismo di certificazione accreditato dal Ministero dell'Agricoltura. Spesso i produttori si riuniscono anche in un Consorzio volontario, che può svolgere varie attività

SOGGETTI		AZIONI		REGOLE
Certificatore (ente terzo)	→	Verifica i requisiti delle imprese	→	Disciplinare
Imprese	→	Devono conformare comportamenti al Disciplinare	→	Tracciabilità e documentabilità
Certificatore	→	Codificare le procedure di controllo	→	Regolamento di controllo e Manuale tecnico
Certificatore	→	Accerta la conformità al disciplinare delle partite	→	Verifiche e analisi codificate
FUNZIONI AGGIUNTIVE				
Consorzio di tutela	→	Promozione collettiva, marchio collettivo, supporto tecnico alle imprese, informazione ...	→	Statuto consortile

L'ORGANIZZAZIONE COLLETTIVA

A livello UE, il ruolo dell'organizzazione collettiva (Gruppi di produttori) è stato riconosciuto fin dall'inizio ma fino al 2012 solo PRIMA della registrazione.

A partire dall'ultimo regolamento (Reg. 1151/2012 art. 18), i Gruppi di produttori hanno finalmente ricevuto una maggiore attenzione e il loro ruolo potenziato anche DOPO l'ottenimento della registrazione come DOP o IGP:

- a. contribute to ensuring that the quality, reputation and authenticity of their products are guaranteed on the market by monitoring the use of the name in trade;
- b. take action to ensure adequate legal protection of the GI;
- c. develop information and promotion activities to consumers;
- d. develop activities related to ensuring compliance of a product with its specification;
- e. Improve economic expertise, carry out economic analyses, disseminate information and provide advice to producers;
- f. take measures to enhance the value of products and, where necessary, take steps to prevent or counter any measures which are, or risk being, detrimental to the image of those products.

Il Consorzio di Tutela

I Consorzi sono **organismi interprofessionali NON OBBLIGATORI** che raccolgono, su base di adesione volontaria, i produttori interessati alle varie fasi di realizzazione del prodotto protetto.

Il Consorzio di tutela **non può esercitare attività di controllo** (in quanto ciò non risponderebbe ai principi di autonomia e imparzialità stabiliti), ma può svolgere un insieme di altre funzioni necessarie per la reale incisività della DOP/IGP:

- vigilanza e tutela del corretto uso del marchio;
- predisposizione di manuali di qualità per le imprese e assistenza tecnica alle imprese, al fine di agevolare il loro percorso di adeguamento alle disposizioni del Disciplinare;
- proposizione di eventuali modifiche e aggiornamenti del disciplinare, che dovranno comunque seguire lo stesso iter procedurale dell'istanza di riconoscimento;
- realizzazione di attività di autocontrollo (sul modello del sistema di qualità aziendale), utilizzando come riferimento la norma ISO9000;
- coordinamento delle attività produttive delle aziende aderenti;
- organizzazione di attività di diffusione della conoscenza di promozione commerciale collettiva dei prodotti, ripartendone i costi sui singoli associati.

In funzione dello svolgimento delle attività di promozione del prodotto DOP/IGP, il Consorzio di tutela **può registrare un proprio marchio collettivo**, comprendente la denominazione di origine o l'indicazione geografica di provenienza, e concederlo in uso alle imprese sue aderenti per i prodotti rispondenti al disciplinare DOP/IGP.

Le attività sono di norma finanziate con **l'esazione di un diritto sull'impiego del marchio consortile**.

Marchi consortili di prodotti DOP-IGP italiani



EIAA A-L

36

Case Study

Case study 8: Examples of collective advertising tools PARMIGIANO-REGGIANO CHEESE (Italy)



COOKING AND SERVING ADVICE FOR CONSUMERS

18 month maturation:

Ideally, it is diced and served with aperitifs, and in particular dry white wines, or as an accompaniment to fresh fruit such as pears and green apples.

22 month maturation:

It is an ideal accompaniment to quite firmly structured red wines and excellent when served as Parmesan petals in fruit salad drizzled with Balsamic vinegar.

30 month maturation:

For such a distinctive cheese, full-bodied, firmly structured red wines, white dessert wines from partially dried grapes and sipping wines are ideal.

RECIPES ON LINE

PARTNERS OF ITALIAN FOOTBALL TEAM



Source: Arfini et al [2006]

37

DOP e IGP Toscane - FOOD

Il cui areale produttivo ricade interamente (o quasi) in Toscana

- Prosciutto toscano DOP
- Cinta Senese IGP
- Finocchiona IGP
- Mortadella di Prato IGP
- Lardo di Colonnata IGP
- Pecorino Toscano DOP
- Pecorino delle balze volterrane DOP
- Olio EV di oliva toscano IGP
- Olio EV di oliva "Chianti Classico" DOP
- Olio EV di oliva "Terre di Siena" DOP
- Olio EV di oliva "Lucca" DOP
- Olio EV di oliva "Seggiano" DOP
- Castagna dell'Amiata IGP
- Marrone del Mugello IGP
- Marrone di Caprese M. IGP
- Farro della Garfagnana IGP
- Fagiolo di Sorana IGP

- Miele della Lunigiana DOP
- Farina di neccio della Garfagnana DOP
- Farina di castagna della Lunigiana DOP
- Zafferano di San Gimignano DOP
- Ricciarelli di Siena IGP
- Panforte di Siena IGP
- Cantuccini Toscani IGP
- Pane Toscano DOP

Il cui areale produttivo ricade in misura non secondaria o principalmente anche in altre regioni:

- Vitellone bianco dell'Appennino Centrale IGP
- Fungo di Borgotaro IGP
- Pecorino romano DOP
- Mortadella di Bologna IGP
- Salamini italiani alla cacciatora DOP

Vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Brunello di Montalcino	Montecucco Sangiovese
Carmignano	Morellino di Scansano
Chianti – Chianti Colli Aretini, Chianti Colli Fiorentini, Chianti Colline Pisane, Chianti Colli Senesi, Chianti Montalbano, Chianti Rufina e Chianti Montespertoli	Rosso della Val di Cornia o Val di Cornia Rosso
Chianti Classico	Suvereto
Elba Aleatico Passito o Passito Aleatico dell'Elba	Vernaccia di San Gimignano
	Vino Nobile di Montepulciano

Vini a Denominazione di Origine Controllata

Ansonica Costa dell'Argentario	Orcia
Barco Reale di Carmignano o Rosato di Carmignano o Vin Santo di Carmignano o Vin Santo di Carmignano Occhio di Pernice	Parrina
Bianco dell'Empolese	Pomino
Bianco di Pitigliano	Rosso di Montalcino
Bolgheri e sottozona Bolgheri Sassicaia	Rosso di Montepulciano
Candia dei Colli Apuani	San Gimignano
Capalbio	Sant'Antimo
Colli dell'Etruria Centrale	San Torpè
Colli di Luni (Interregionale Liguria-Toscana)	Sovana
Colline Lucchesi	Terratico di Bibbona
Cortona	Terre di Casole
Elba	Terre di Pisa
Grance Senesi	Val d'Arbia
Maremma toscana	Val d'Arno di Sopra o Valdarno di Sopra
Montecarlo	Valdichiana toscana
Montecucco	Val di Cornia
Monteregio di Massa Marittima	Valdinievole
Montescudaio	Vin Santo del Chianti
Moscadello di Montalcino	Vin Santo del Chianti Classico
	Vin Santo di Montepulciano

VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

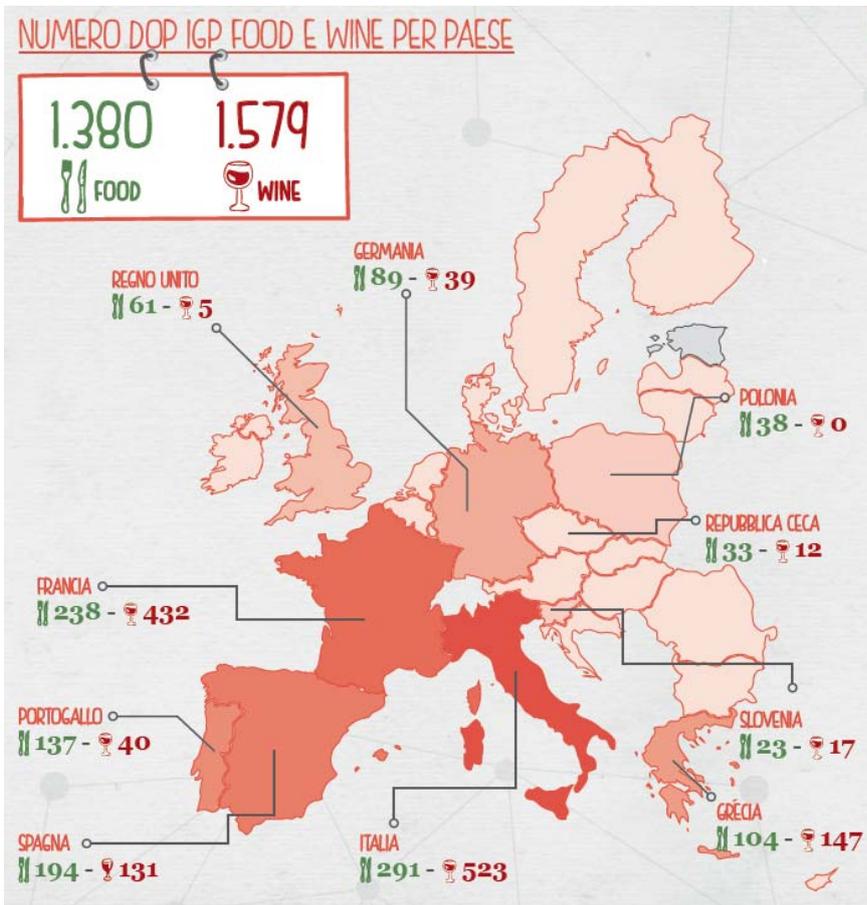
Alta Valle della Greve	Montecastelli
Colli della Toscana Centrale	Toscano o Toscana
Costa Toscana	Val di Magra

I vini a
denominazione in
Toscana →

Il sito della Regione Toscana sui prodotti tradizionali e tipici → <http://prodtrad.arsia.toscana.it/>



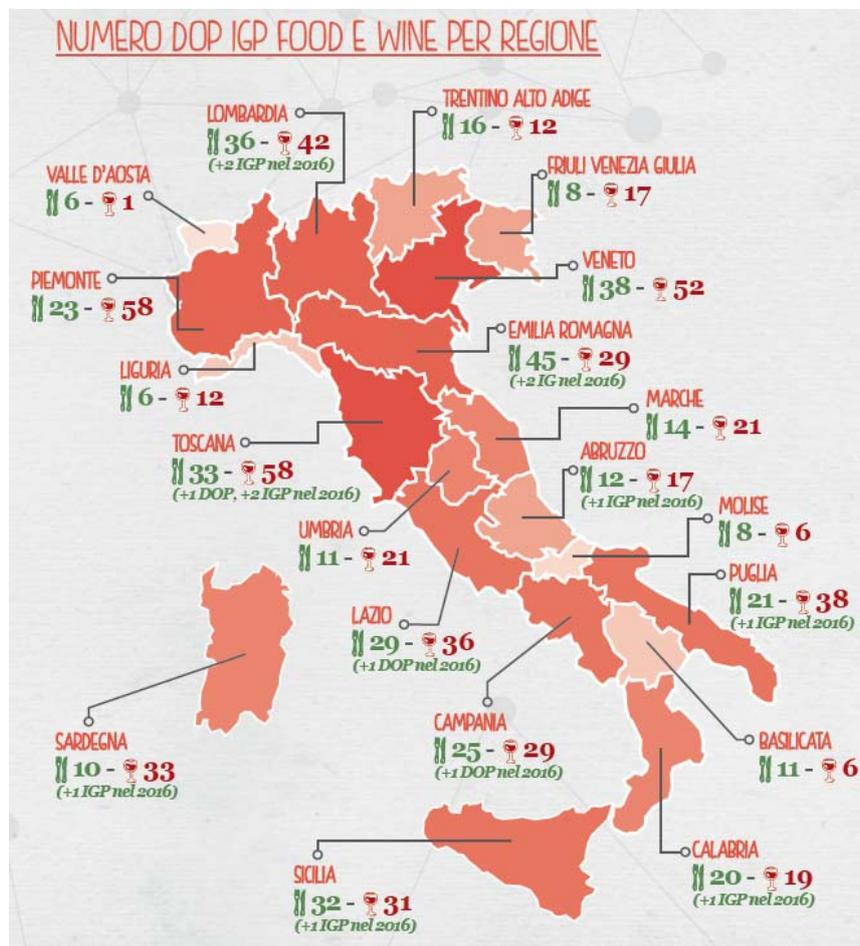
IL QUADRO NAZIONALE



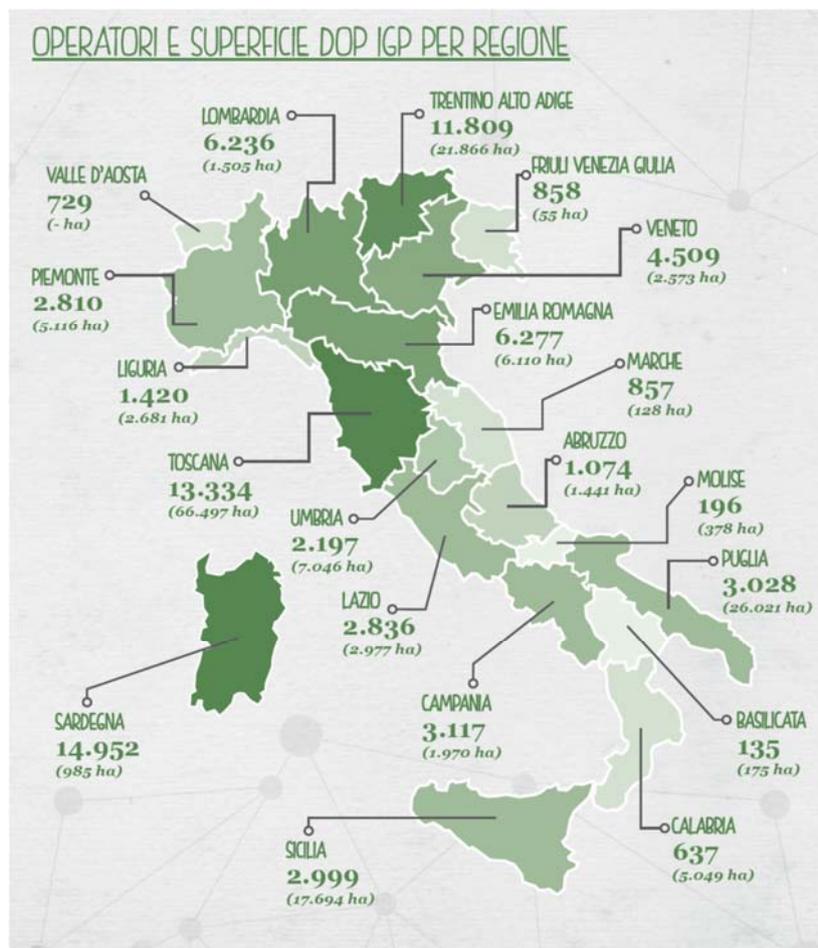
Fonte: Qualivita



Fonte: Qualivita



Fonte: Qualivita



Fonte: Qualivita

TAB.2.2 - PRIMI DIECI PRODOTTI DOP IGP PER VALORE ALLA PRODUZIONE (MILIONI DI EURO)

Denominazione	2014	2015	Peso % 2015	Var. 15/14
Grana Padano DOP	1.361	1.180	18,6%	-13,3%
Parmigiano Reggiano DOP	1.074	1.056	16,6%	-1,7%
Prosciutto di Parma DOP	701	667	10,5%	-5,0%
Aceto Balsamico di Modena IGP	390	372	5,9%	-4,6%
Mozzarella di Bufala Campana DOP	283	345	5,4%	21,7%
Mortadella Bologna IGP	277	317	5,0%	14,4%
Gorgonzola DOP	311	305	4,8%	-2,1%
Prosciutto di San Daniele DOP	311	287	4,5%	-7,8%
Pecorino Romano DOP	170	276	4,3%	62,4%
Bresaola della Valtellina IGP	213	215	3,4%	1,1%
Altri prodotti	1.359	1.336	21,0%	-1,7%
Totale	6.449	6.353	100,0%	-1,5%

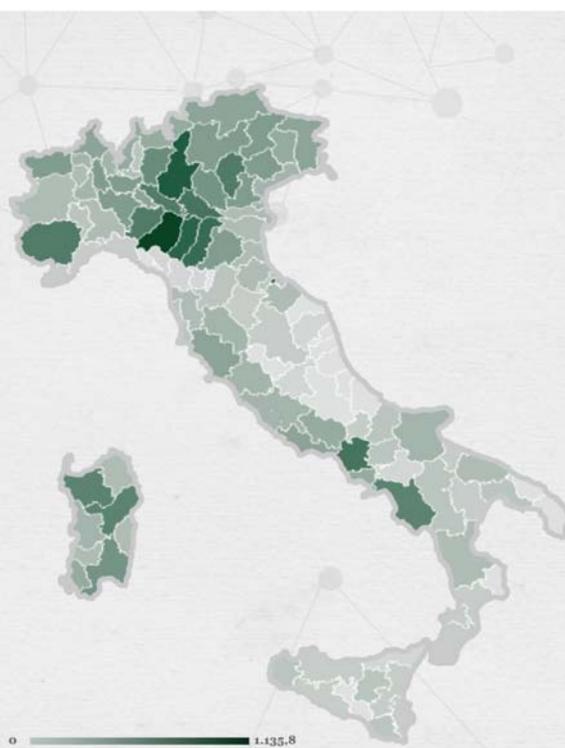
TAB.3.1 - LE PRIME DIECI DOP PER PRODUZIONE CERTIFICATA (MIGLIAIA DI ETTOLITRI)

Denominazione	2014	2015	Peso % 2015	Var. % 15/14
Prosecco DOP	2.294	2.648	19,3	15,4
Montepulciano d'Abruzzo DOP	872	858	6,3	-1,7
Chianti DOP	752	720	5,3	-4,2
Conegliano Valdobbiadene-Prosecco DOP	588	629	4,6	7,0
Asti DOP	711	627	4,6	-11,8
Soave DOP	489	423	3,1	-13,6
Chianti Classico DOP	303	413	3,0	36,6
Alto Adige DOP	293	300	2,3	5,6
Trentino DOP	292	308	2,2	5,4
Piemonte DOP	259	261	1,9	0,7
Altri vini DOP	6.494	6.519	47,5	0,4
Totale vini DOP	13.347	13.715	100,0	2,8

Fonte: Qualivita

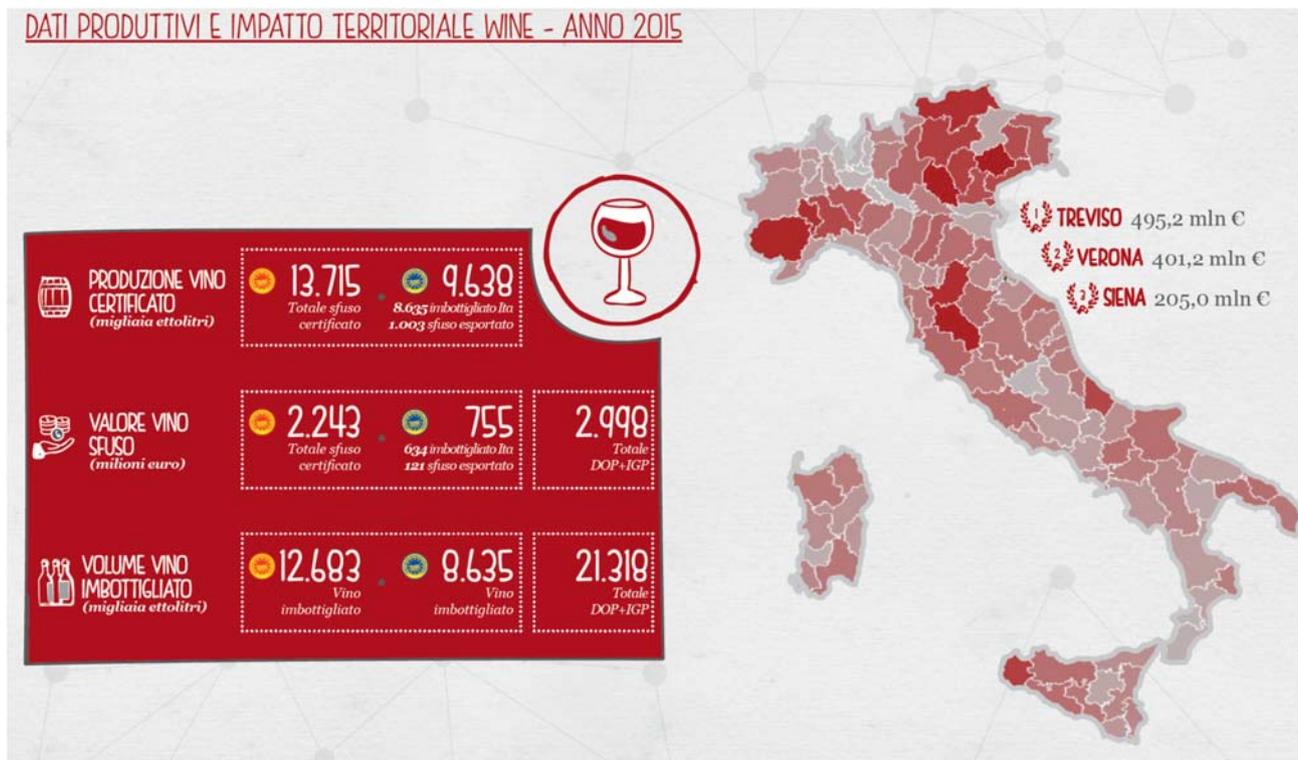
LE PRIME 20 PROVINCE PER IMPATTO ECONOMICO DOP IGP - FOOD

PROVINCIA	REGIONE	DOP-IGP	IMPATTO (mln €)
1° Parma	Emilia Romagna	12	1.135,8
2° Modena	Emilia Romagna	15	622,7
3° Reggio nell'Emilia	Emilia Romagna	13	544,1
4° Brescia	Lombardia	18	401,2
5° Bolzano	Trentino Alto Adige	5	314,3
6° Udine	Friuli Venezia Giulia	5	301,9
7° Mantova	Lombardia	12	241,2
8° Sondrio	Lombardia	9	226,5
9° Cremona	Lombardia	13	215,3
10° Caserta	Campania	6	208,8
11° Cuneo	Piemonte	17	182,5
12° Piacenza	Emilia Romagna	10	176,8
13° Vicenza	Veneto	12	171,8
14° Trento	Trentino Alto Adige	11	143,1
15° Salerno	Campania	13	114,7
16° Sassari	Sardegna	6	110,3
17° Nuoro	Sardegna	6	63,0
18° Verona	Veneto	15	62,0
19° Milano	Lombardia	11	59,6
20° Bergamo	Lombardia	15	57,5



Fonte: Qualivita

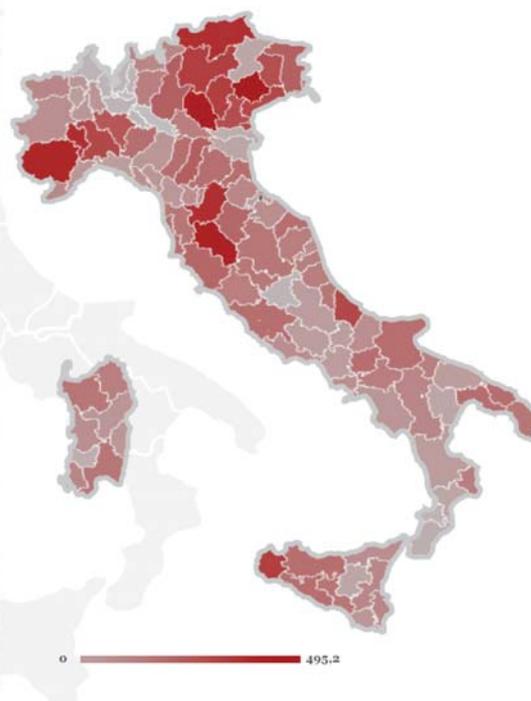
DATI PRODUTTIVI E IMPATTO TERRITORIALE WINE - ANNO 2015



Fonte: Qualivita

LE PRIME 20 PROVINCE PER IMPATTO ECONOMICO DOP IGP - WINE

PROVINCIA	REGIONE	DOP+IGP	IMPATTO (mln €)
1° Treviso	Veneto	18	495,2
2° Verona	Veneto	24	401,2
3° Siena	Toscana	21	205,0
4° Cuneo	Piemonte	18	181,5
5° Asti	Piemonte	26	110,8
6° Firenze	Toscana	10	104,5
7° Bolzano	Trentino Alto Adige	6	104,3
8° Trento	Trentino Alto Adige	14	77,2
9° Vicenza	Veneto	11	73,7
10° Trapani	Sicilia	11	73,3
11° Chieti	Abruzzo	12	67,1
12° Alessandria	Piemonte	18	67,1
13° Trieste	Friuli Venezia Giulia	4	64,8
14° Venezia	Veneto	11	64,1
15° Pordenone	Friuli Venezia Giulia	8	59,2
16° Padova	Veneto	12	54,8
17° Pavia	Lombardia	14	46,7
18° Udine	Friuli Venezia Giulia	11	39,8
19° Brescia	Lombardia	15	37,0
20° Modena	Emilia-Romagna	9	34,5



Fonte: Qualivita

PRODOTTI TIPICI E DENOMINAZIONI GEOGRAFICHE

Strumenti di tutela e valorizzazione

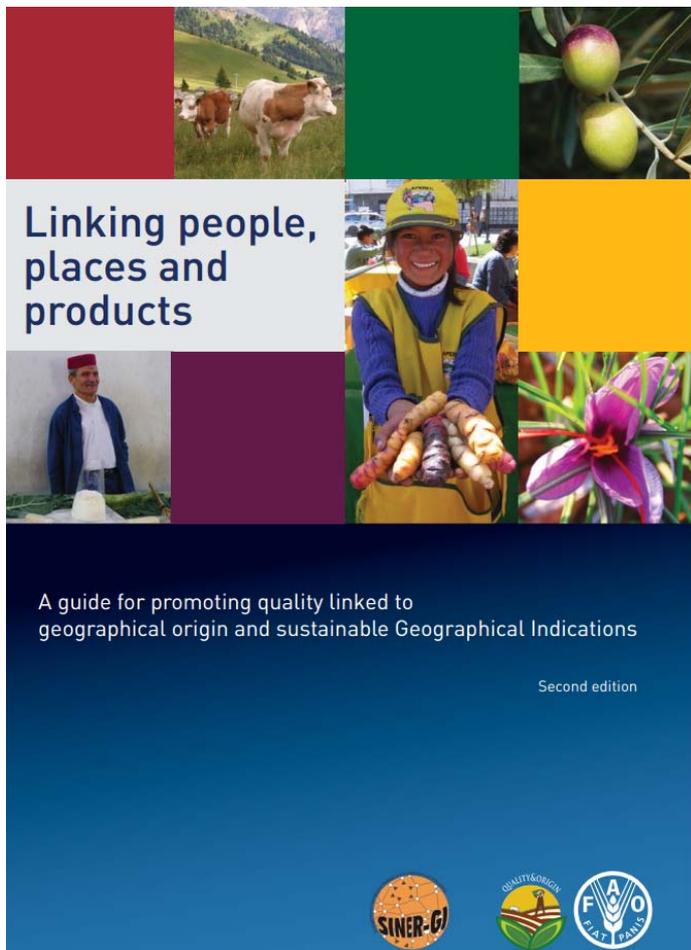
di Filippo Arfini, Giovanni Belletti e Andrea Marescotti



GRUPPO
2013 Quaderni



<http://www.arsia.toscana.it/vstore/pdf/GuidaAgroalim%E2%80%930%93completo.pdf>



<http://www.fao.org/docrep/013/i1760e/i1760e00.htm>

<http://www.fao.org/in-action/quality-and-origin-program/tools/linking-people-places-products/en/>

Fine corso
2020

BUON LAVORO ... E
BUONA ESTATE