



REGIONE CALABRIA PSR 2014/2020 MISURA 1 - TRASFERIMENTO DELLE CONOSCENZE E AZIONI DI INFORMAZIONE

**SEMINARIO
PRESENTAZIONE
PROGETTO**

mercoledì 17 aprile 2019
Grand Hotel Lamezia

**TAVOLO
TEMATICO**

**"Le produzioni certificate calabresi
come volano di sviluppo"**

coordina

Dott.ssa Agronomo Emanuela Milone

Cosa si intende per "produzioni certificate"?

- Per produzioni certificate si intendono tutte quelle produzioni normate dall'UE e riconosciute come di qualità.
- Sono esempi di produzione certificate per i prodotti agroalimentari DOP, IGP, STG, BIO e il CARTELLINO AZZURRO per le piante.

... ma che cos'è
la
QUALITA'

?

Secondo la definizione ufficiale **Norma ISO 8402** (anno 1986):

“ La qualità è l'insieme delle proprietà e delle caratteristiche del prodotto che gli conferisce l'attitudine a soddisfare i bisogni espressi o impliciti dei clienti”.


Peter Drucker ha fornito la seguente definizione di qualità:

“ La qualità di un prodotto o di un servizio non è ciò che il fornitore vi mette, ma è ciò che il cliente ne ricava e per cui è disposto a pagare.

Quindi la qualità non è un attributo del prodotto o del servizio, ma è relativa all'uso di tale prodotto o servizio, ovvero secondo la definizione di **M. Juran**:

“ La qualità è l'idoneità all'uso” (Fitness for use)

Quindi ...
...in agricoltura
la
QUALITA'
è



Per l'IMPRESARIO:
un'esigenza per poter competere
sul mercato e ottenere guadagno

Per il CONSUMATORE:
sicurezza alimentare

Per TUTTI:
attenzione all'ambiente

Certificato = qualità

- Valore aggiunto
- Strategia di differenziazione sul mercato
- Ma perché tutto questo funzioni è necessario che il prodotto venga riconosciuto in maniera inequivocabile e che il valore venga facilmente riconosciuto.

Dop (Denominazione di origine protetta)

- I prodotti Dop (Denominazione di origine protetta) rappresentano il livello più elevato della qualità certificata e protetta dall'Unione europea (Ue). Si contraddistinguono in quanto sono originari di una specifica zona geografica, presentano caratteristiche dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico (inclusi i fattori naturali e umani) e vengono prodotti e trasformati esclusivamente in un delimitato territorio.

Igp (Indicazione geografica protetta)

- I prodotti Igp (Indicazione geografica protetta) raggruppano le specialità agroalimentari di pregio riconosciute e tutelate dall'Ue. Si caratterizzano in quanto sono originarie di una specifica zona geografica, possiedono una determinata qualità, reputazione o altre caratteristiche attribuibili a uno specifico territorio, ossia vengono almeno prodotte e/o trasformate in una delimitata zona geografica.

Stg (Specialità tradizionale garantita)

- I prodotti Stg (Specialità tradizionale garantita) comprendono le preparazioni riconosciute e tutelate dall'Ue, le cui peculiarità non dipendono dall'origine geografica ma da una composizione tradizionale del prodotto, una ricetta tipica o un metodo di produzione tradizionale. Le singole specialità Stg si possono produrre sia nell'intero territorio nazionale sia negli altri Paesi Ue. Un medesimo prodotto Stg può essere certificato da più Organismi di controllo mentre ciascuna Dop o Igp viene certificata da un solo Organismo.

RAPPORTO 2017 ISMEA - QUALIVITA



#RAPPORTODOP2017



Comunicato stampa n°1 – 13.02.2018
Dati Generali

DOP IGP PATRIMONIO DA 15 MILIARDI, CRESCITA RECORD +6%

L'Italia mantiene il primato mondiale per numero di DOP, IGP e STG, con 818 prodotti nel comparto FOOD e WINE su 3005 totali nel mondo.

VALORI SISTEMA DOP IGP


14,8 mld €
valore alla produzione
+6,2% su 2015


11%
peso DOP IGP su
industria agroalimentare


8,4 mld €
valore all'export
+5,8% su 2015


22%
peso DOP IGP su
export agroalimentare

NUMERI SISTEMA DOP IGP


818
numero prodotti
+4 su 2016


264
consorzi autorizzati


70
organismi di controllo


10.000
controlli pubblici

VALORE COMPARTO FOOD


6,6 mld €
valore alla produzione
+3,3% su 2015


13,6 mld €
valore al consumo
+3,0% su 2015


3,4 mld €
valore all'export
+4,4% su 2015


+5,6%
vendite peso fisso
GDO Italia

VALORE COMPARTO WINE


3 mld
bottiglie
produzione imbottigliata
+5,4% su 2015


8,2 mld €
valore alla produzione
+7,8% su 2015


4,97 mld €
valore all'export
+6,2% su 2015


+1,8%
vendite peso fisso
GDO Italia



Infografica 1.2 prodotti DOP IGP STG Paesi UE



FOOD
1.393

+36

2.979
Europa

+43



WINE
1.586

+7



ITALIA

FOOD WINE
295 523*
(526)



FRANCIA

FOOD WINE
246 435



SPAGNA

FOOD WINE
196 131



GRECIA

FOOD WINE
106 147



PORTOGALLO

FOOD WINE
138 40

* Oltre alle 523 denominazioni registrate a livello europeo, per le elaborazioni del comparto Wine italiano si considerano anche le 4 autorizzazioni a livello nazionale all'etichettatura transitoria (ai sensi dell'Art. 72 del Reg. 607/2009) e la cancellazione di una denominazione, per un totale di 526 denominazioni.

Infografica 1.3 prodotti DOP IGP STG Paesi UE

DOP



623
FOOD



1.148
WINE



1.771

IGP



714
FOOD



438
WINE



1.152

STG



56
FOOD



56

Infografica 1.5 prodotti DOP IGP STG Italia

 FOOD
295

+4

818

ITALIA



WINE
523*
(526) 

** Oltre alle 523 denominazioni registrate a livello europeo, per le elaborazioni del comparto Wine italiano si considerano anche le 4 autorizzazioni a livello nazionale all'etichettatura transitoria (ai sensi dell'Art. 72 del Reg. 607/2009) e la cancellazione di una denominazione, per un totale di 526 denominazioni.*

DOP



167
FOOD



405 (408)
WINE



572 (575)

IGP



126
FOOD



118
WINE



244

STG



2
FOOD



2

Tabella 1.1 Food e Wine: DOP IGP STG per regione italiana

DENOMINAZIONE	FOOD				WINE			IG FOOD & WINE	
	DOP	IGP	STG	IG FOOD	DOP	IGP	IG WINE		
Toscana	16	15	2	33	52	6	58	91	1*
Veneto	18	18	2	38	42 ⁽²⁾	10	52 ⁽²⁾	90 ⁽²⁾	1*
Piemonte**	14	9	2	25	58 ⁽²⁾	0	58 ⁽²⁾	83 ⁽²⁾	2*
Lombardia	20	14	2	36	27 ⁽²⁾	15	42 ⁽²⁾	78 ⁽²⁾	3*
Emilia-Romagna	18	25	2	45	20 ⁽²⁾	9	29 ⁽²⁾	74 ⁽²⁾	4*
Lazio	16	11	2	29	30	6	36	65	5*
Sicilia	17	13	2	32	24	7	31	63	6*
Puglia*	12	8	2	22	32	6	38	59	7*
Campania	14	9	2	25	19	10	29	55	8*
Sardegna	6	2	2	10	18	15	33	43	9*
Calabria	12	6	2	20	9	10	19	39	10*
Marche*	6	7	2	15	20	1	21	36	11*
Umbria	4	5	2	11	15	6	21	32	12*
Abruzzo	6	4	2	12	9	8	17	29	13*
Trentino-Alto Adige	9	5	2	16	8 ⁽²⁾	4	12 ⁽²⁾	28 ⁽²⁾	13*
Friuli-Venezia Giulia	5	1	2	8	14 ⁽²⁾	3	17 ⁽²⁾	25 ⁽²⁾	14*
Liguria*	2	3	2	7	8	4	12	19	15*
Basilicata*	5	5	2	12	5	1	6	18	16*
Molise	5	1	2	8	4	2	6	14	17*
Valle d'Aosta	4	0	2	6	1	0	1	7	18*
ITALIA	167	126	2	295	405⁽²⁾⁽³⁾	118	523⁽²⁾⁽³⁾	818⁽²⁾⁽³⁾	-

* + 1 nuovo prodotto nel 2017

** + 2 nuovi prodotti nel 2017

(1) L'Osservatorio Iamea-Qualivita nelle proprie analisi oltre ai 323 prodotti registrati a livello europeo, considera anche le 4 denominazioni autorizzate a livello nazionale all'estetizzazione transitoria (ai sensi dell'Art. 72 del Reg. 607/2009) **Pignone DOP** (Emilia-Romagna), **Nizza DOP** (Piemonte), **Friuli DOP** (Friuli-Venezia Giulia), **Delle Venezie DOP** (Trentino-Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia e Veneto) e la cancellazione a livello italiano delle denominazioni **Vall'Inferno DOP** (Lombardia) al fine di fornire una fotografia quanto più attuale del comparto produttivo vitivinicolo certificato.



 **18 food**

19 milioni €
valore alla produzione

0,3%
quota valore IG Italia
(**sedicesima** regione impatto economico)

COSENZA (1° - 8,4 mln €)

VIBO VALENTIA (2° - 7,6 mln €)

CATANZARO (3° - 1,5 mln €)

19 wine 

7,1 milioni €
valore alla produzione (sfuso)

0,2%
quota valore IG Italia
(**diciassettesima** regione impatto economico)

(4,9 mln € - **1° CROTONE**

(0,9 mln € - **2° COSENZA**

(0,6 mln € - **3° CATANZARO**

DOP FOOD

1. Caciocavallo Silano
2. Capocollo di Calabria
3. Fichi di Cosenza
4. Liquirizia di Calabria
5. Olio alto crotonese
6. Olio Bruzio
7. Olio Lametia
8. Olio essenziale di Bergamotto di Reggio Calabria
9. Pancetta di Calabria
10. Pecorino Crotonese
11. Salsiccia di Calabria
12. Soppresata di Calabria

DOP WINE

1. Bivongi
2. Cirò
3. Greco bianco
4. Lamezia
5. Melissa
6. S. Anna Isola Capo Rizzuto
7. Savuto
8. Scavigna
9. Terre di Cosenza

IGP FOOD

1. Clementine di Calabria
2. Cipolla Rossa di Tropea
3. Olio di Calabria
4. Patata della Sila
5. Limone di Rocca Imperiale
6. Torrone di Bagnara

IGP WINE

1. Arghillà
2. Calabria
3. Costa viola
4. Lipuda
5. Locride
6. Palizzi
7. Pellaro
8. Scilla
9. Valdamato
10. Val di Neto

Un prodotto Certificato Bio...

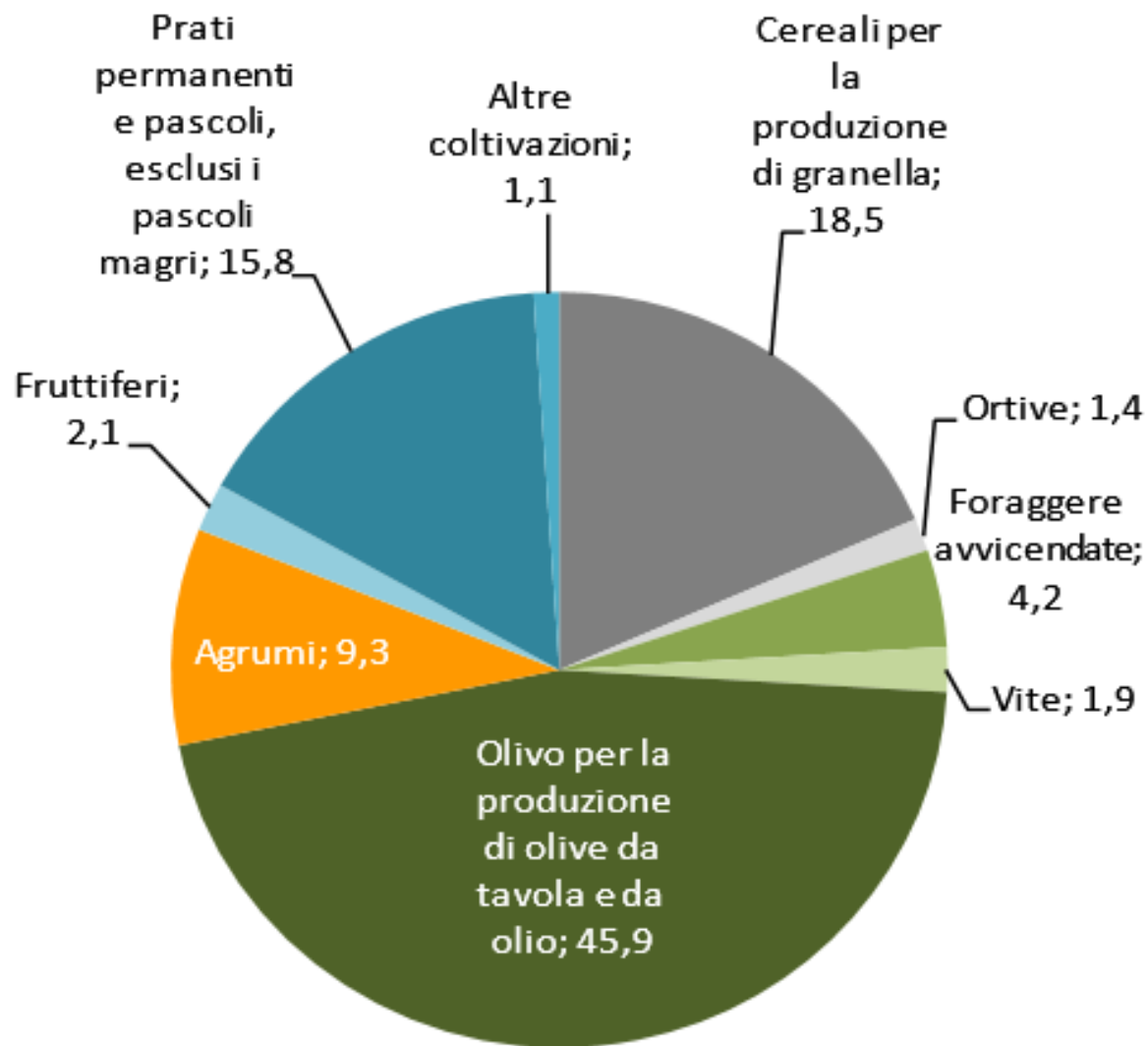
...Garantisce la conformità delle produzioni ottenute con metodo biologico in **tutte le fasi della filiera di produzione, dal campo alla tavola**, in conformità alle norme dell'Unione Europea (Reg. [CE 834/07](#) e [CE 889/08](#))

- Il termine **"agricoltura biologica"** indica un metodo di coltivazione e di allevamento che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, presenti cioè in natura, **escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica**(concimi, diserbanti, insetticidi). Agricoltura biologica significa sviluppare un modello di produzione che eviti lo sfruttamento eccessivo delle risorse naturali, in particolare del **suolo, dell'acqua e dell'aria**, utilizzando invece tali risorse all'interno di un **modello di sviluppo** che possa durare nel tempo.
- L'**agricoltura biologica** è un tipo di agricoltura che sfrutta la naturale fertilità del suolo favorendola con interventi limitati, vuole promuovere la biodiversità delle specie domestiche (sia vegetali, che animali), **esclude l'utilizzo di prodotti di sintesi e degli organismi geneticamente modificati (OGM)**.

I numeri del biologico in Calabria

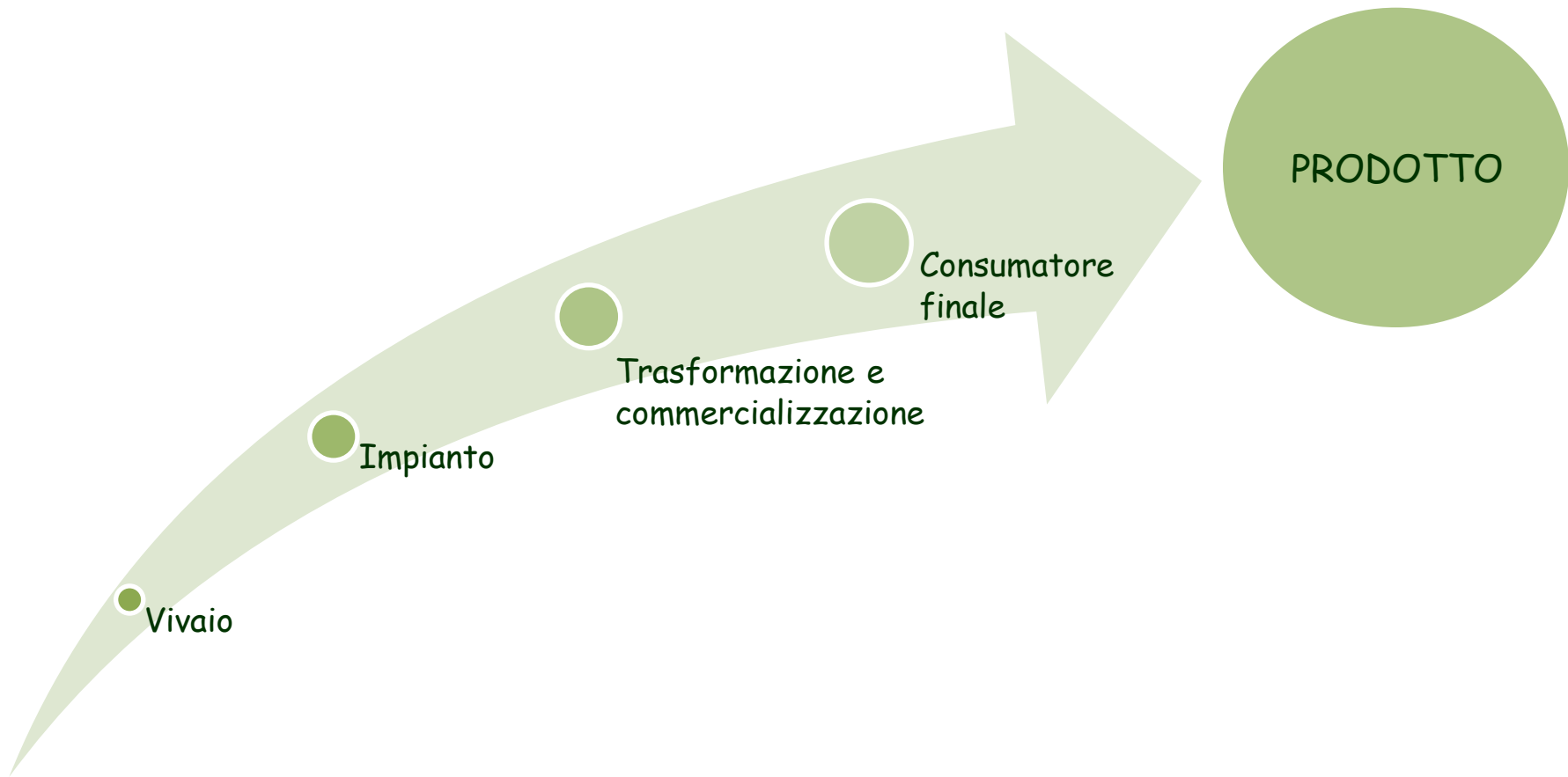
- Il 5% delle aziende adotta il metodo di produzione biologica
-
- In Calabria sono presenti 6.769 aziende con superficie e/o allevamenti biologici . Di queste, 6.690 destinano 97.149 ettari di superficie a coltivazioni di tipo biologico mentre 669 adottano tale metodo nell'allevamento del bestiame.

FIGURA 13. SUPERFICIE BIOLOGICA PER TIPO DI COLTIVAZIONE. Calabria, anno 2010, composizione percentuale

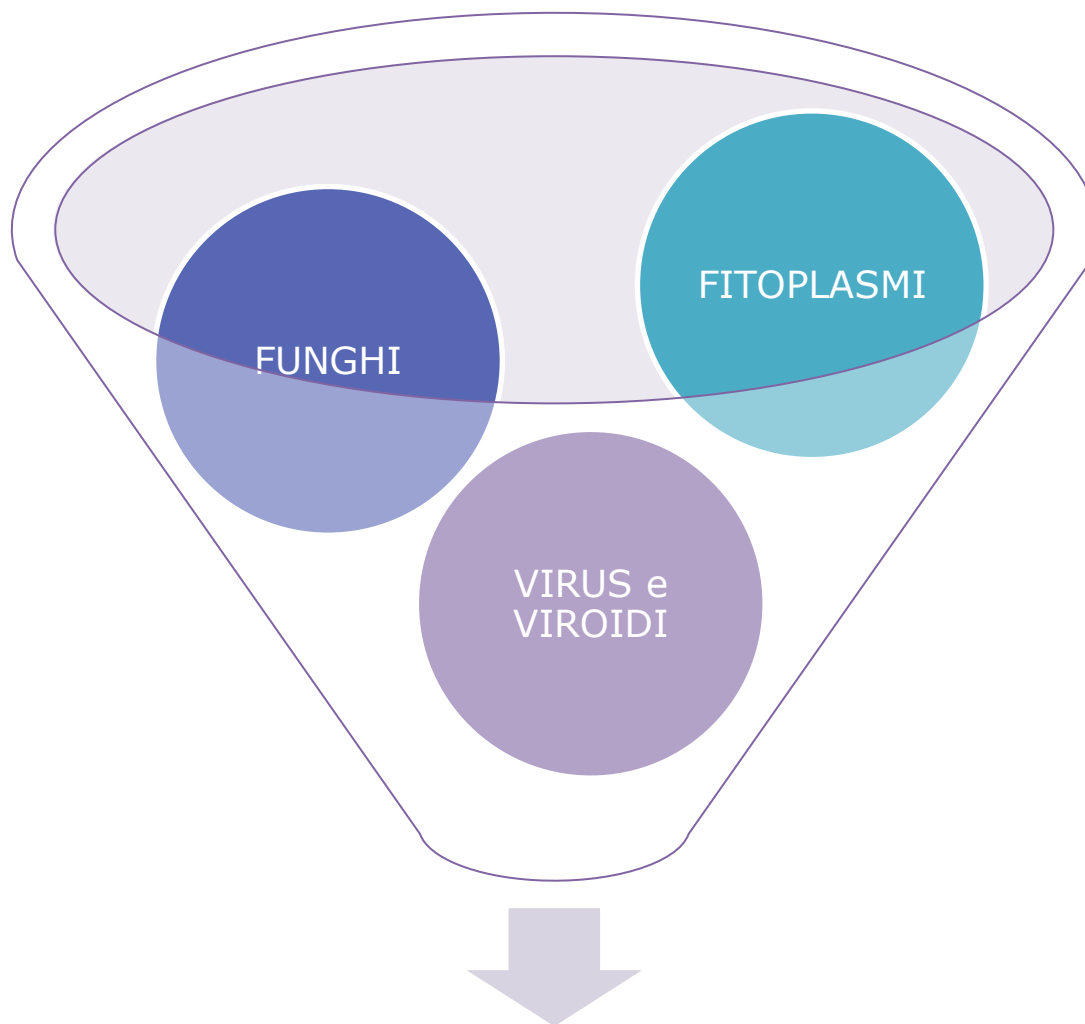


- In particolare, quasi metà della superficie biologica calabrese è destinata alla coltivazione dell'olivo per la produzione di olive da tavola e da olio (45,9%). Le altre coltivazioni biologiche rappresentative del territorio calabrese riguardano i cereali per la produzione di granella (a cui è destinato il 18,5% della SAU biologica), i prati permanenti e pascoli, esclusi i pascoli magri (15,8% di SAU) e gli agrumi (9,3%)

La certificazione vivaistica



Il Vivaismo è il punto di partenza di tutte le filiere produttive:
solo una pianta di qualità può portare a un prodotto di qualità.



**ORGANISMI NOCIVI RESPONSABILI DELLA PERDITA DI QUALITA'
DELLE PRODUZIONI**

accomunati dalla possibilità di trasmissione per materiale di propagazione e non si possono controllare con metodi comuni.



PREVENZIONE

CERTIFICAZIONE



Per **MATERIALE CERTIFICATO** si intende quanto deriva da piante capostipiti ottenute per **selezione sanitaria e clonale** (se necessaria) ed eventualmente **risanamento**, singolarmente **saggiate** per l'esenzione da agenti trasmissibili attraverso il materiale di propagazione e sottoposte a verifiche per la corrispondenza varietale.



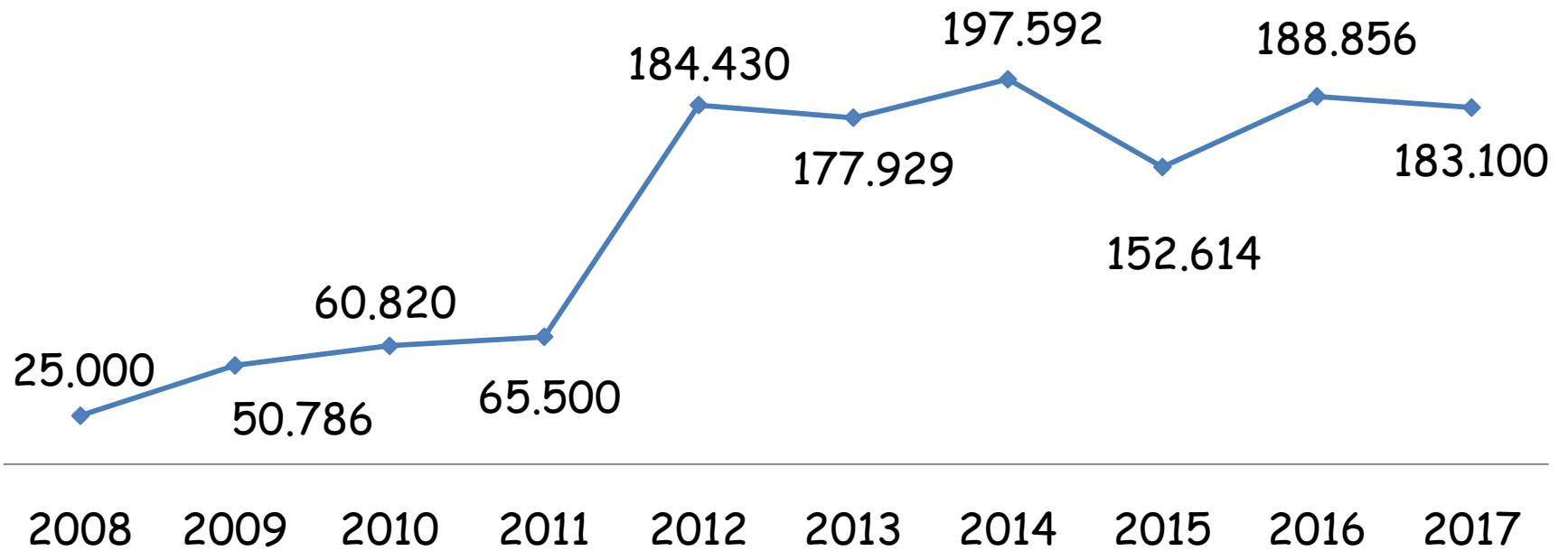
SANO

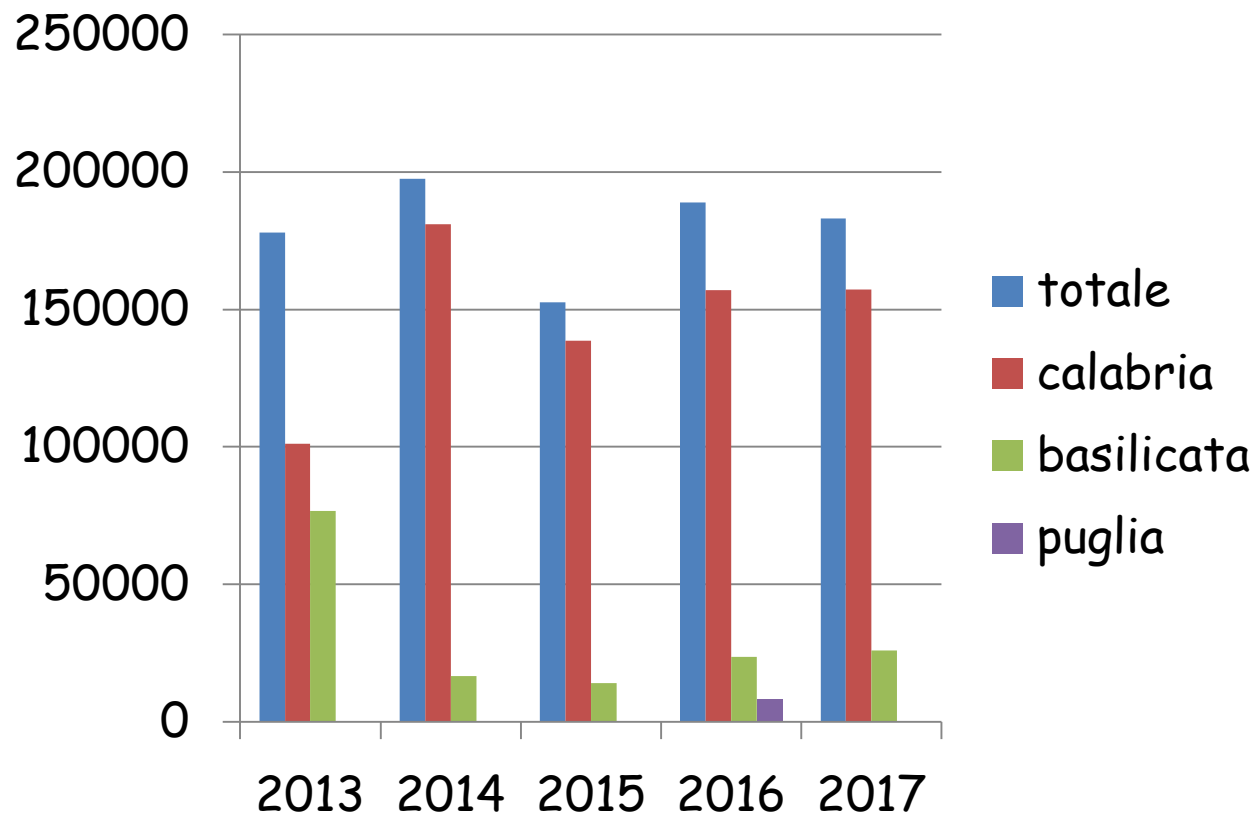


CERTO
GENETICAMENTE

Produzione di piante di Agrumi certificate in Italia

—◆ Serie 1





Annata 2017/2018. su un totale di 183.100 piante di agrumi certificate prodotte in Italia, 157.250 , cioè oltre l'85% della produzione certificata nazionale è stata fatta in Calabria, più precisamente a Lamezia Terme.