

NICOLA BALDRIGHI*

Importanza dei DOP: fattore di qualità

Il mercato mondiale dei formaggi ha registrato alla fine del 2012 un giro di affari di 72 miliardi di USD, è destinato a crescere ulteriormente e dovrebbe raggiungere secondo gli specialisti i 118 miliardi di USD nel 2019, con un aumento del 63%. Si affacciano al consumo di questo alimento popolazioni e paesi che tradizionalmente non lo consumavano. L'UE è leader a livello di macroarea nella produzione mondiale di formaggi con 8 milioni di ton prodotte nel 2013. In quest'ambito vi sono produzioni ad alto valore aggiunto come quelle rappresentate dalle filiere DOP tipiche dell'area Europea.

Il panorama produttivo Europeo nell'agro alimentare è estremamente variegato. È la conseguenza della produzione di cibo o meglio di cibi in situazioni territoriali molto differenziate dal punto di vista pedoclimatico, che hanno inevitabilmente risentito degli eventi storici e culturali legati all'evoluzione delle popolazioni e allo sviluppo delle entità politiche nazionali. Ciascuna zona geografica, ciascuna vallata, potremmo dire ogni campanile, in funzione delle disponibilità di alimenti, delle tradizioni e delle condizioni ambientali ha finito per identificarsi con ben definite preparazioni alimentari strettamente legate al territorio. Queste preparazioni alimentari, spesso erano il risultato della messa a punto di particolari tecnologie di conservazione degli alimenti (formaggi per il latte, salumi per le carni, conserva per i vegetali, ecc.), rappresentano la base dei prodotti a Denominazione di Origine. A questi prodotti, che si sono sviluppati in un contesto culturale ben definito, vengono implicitamente riconosciuti aspetti qualitativi consolidati nel tempo che comprendono la sostenibilità, la tradizionalità, il rispetto del benessere animale, la tutela del territorio, la sicurezza alimentare.

* *Presidente AFIDOP (Associazione Formaggi Italiani DOP e IGP)*

Negli ultimi decenni si è assistito a una progressiva evoluzione delle politiche di qualità della EU nel settore agroalimentare che hanno portato a un sistema di tutela e valorizzazione dell'autenticità dei prodotti agroalimentari, a partire dai primi tentativi dell'inizio del secolo scorso.

In quest'ambito un ruolo di particolare rilievo riveste il sistema delle "Indicazioni Geografiche" che riguarda il "Food" (es. formaggi, salumi, ortaggi, ecc.), i "Wine" (vini) e gli "Spirits" (bevande spiritose) ai quali fanno riferimento i vari Regolamenti Comunitari.

Le «indicazioni Geografiche di origine» riguardano la denominazione di un prodotto agroalimentare che possiede caratteristiche superiori contenute in un Disciplinare approvato a livello comunitario. Si tratta in ogni caso di prodotti con un fortissimo legame con il territorio (DOP-IGP)».

I prodotti a denominazione di origine nelle loro varie articolazioni DOP e IGP rispondono a una precisa domanda dei consumatori legati a una idea di cibo nel quale si ricerca Tracciabilità, Sicurezza, Trasparenza espressa nella qualità caratterizzata dal legame a un territorio.

In quest'ambito la qualità, la varietà della produzione agricola italiana rappresentano un punto di forza, un vantaggio competitivo importante e sono parte integrante del nostro patrimonio culturale e gastronomico.

I "regimi UE definiti" sono stati introdotti per incoraggiare la produzione agricola diversificata, con la finalità di proteggere i nomi dei prodotti da abusi, imitazioni e aiutare i consumatori fornendo loro informazioni sul carattere specifico dei prodotti DOP-IGP-STG.

I prodotti a Denominazione di Origine nell'UO svolgono un ruolo molto rilevante anche se vi è una notevole differenziazione da paese a paese e per tipologia di prodotto. Le DOP-IGP italiane nel loro complesso superano i 12 miliardi di euro al consumo a partire da un valore alla produzione stimato da ISMEA di circa 7 miliardi.

I settori con il maggior numero di riconoscimenti sono gli ortofrutticoli, i cereali, i formaggi, gli oli extravergine di oliva e le preparazioni di carni.

Le differenti tipologie di protezione sono ben definite dalla normativa comunitaria:

DOP - Denominazione di Origine Protetta: copre i prodotti agricoli e alimentari la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avviene in una determinata area geografica, con un know-how riconosciuto.

Ai sensi del reg. 1151/2012:

Ai fini del presente regolamento, «denominazione di origine» è un nome che identifica un prodotto: originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati; la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute

essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico e ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

IGP - Indicazione Geografica Protetta: copre i prodotti agricoli e alimentari strettamente legati alla zona geografica. Almeno una delle fasi di produzione, trasformazione o elaborazione avviene nella zona.

Ai sensi del reg. 1151/2012: «indicazione geografica» è un nome che identifica un prodotto: originario di un determinato luogo, regione o paese; alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche; e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

STG - Specialità Tradizionale Garantita: mette in evidenza il carattere tradizionale, sia nella composizione o nei mezzi di produzione.

Ai sensi del reg. 506/2009: «specialità tradizionale garantita», prodotto agricolo o alimentare tradizionale la cui specificità è riconosciuta dalla Comunità attraverso la registrazione in conformità del presente regolamento.



L'Unione Europea ha registrato oltre 1.200 prodotti con marchi DOP, IGP e STG; di questi, ben 261 (158 DOP, 101 IGP e 2 STG) sono di origine italiana, ovvero circa il 22% dell'intero mercato europeo.

Il comparto garantisce la qualità anche attraverso 112 consorzi di tutela e 49 Organismi di Certificazione autorizzati.

La distribuzione dei prodotti DOP nei vari paesi nell' EU è molto varia e l'Italia si pone al primo posto come prodotti a denominazione di origine (fig. 1).

FORMAGGI NEL PANORAMA AGROALIMENTARE

I formaggi nel panorama dell'Agro Alimentare globale svolgono un ruolo di grande rilievo. Al primo posto come produttori si pongono gli USA (5 mi-

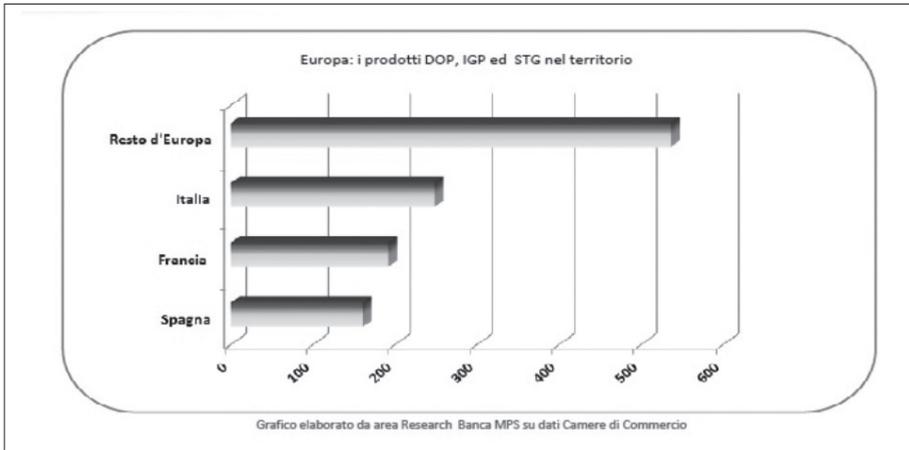


Fig. 1 Distribuzione europea dei prodotti DOP, IGP, STG

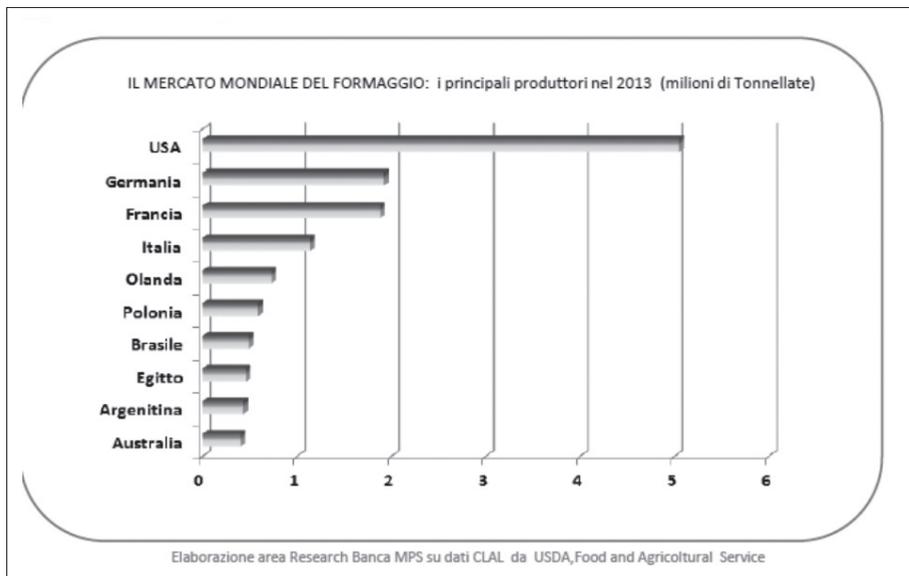


Fig. 2 Il mercato mondiale dei produttori di formaggio

lioni di ton annue), seguita dalla macroarea Europa (8 milioni di ton), l'Italia si pone al quarto posto dopo Germania e Francia. Germania e Francia sono equivalenti anche se la produzione di latte della Germania (30 milioni di ton) è decisamente superiore a quello della Francia (25 milioni di ton) [l'Italia ha una produzione di latte di 11 milioni di ton] (fig. 2).

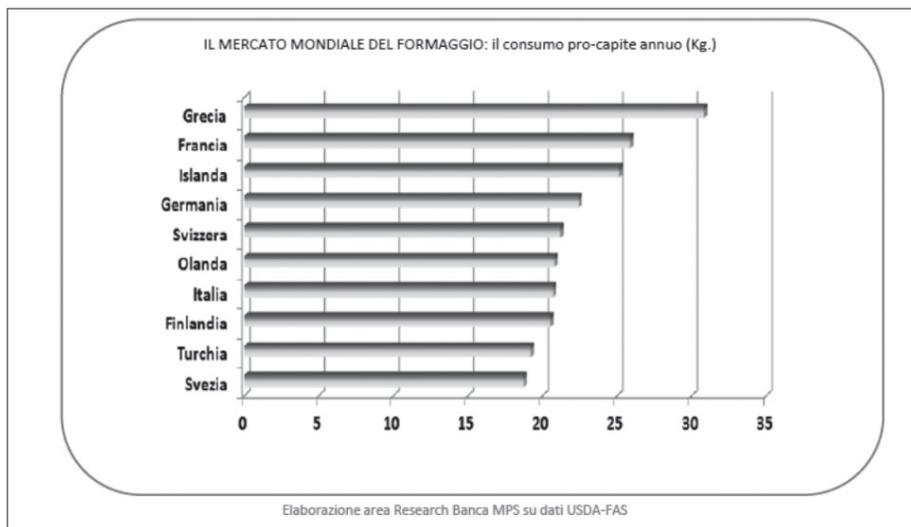


Fig. 3 *Il consumo mondiale pro-capite*

Alcuni dati sul consumo annuo pro capite mettono in luce, in Europa, una certa differenziazione. Al primo posto si pone la Grecia con oltre 30 kg seguita da Francia e Islanda con circa 25 kg e da un certo numero di paesi (Svizzera, Olanda Italia e Finlandia) con un consumo di poco superiore ai 20 kg, seguiti da Turchia e Svezia, poco sotto i 20 kg. I paesi anglofoni Canada e USA sono sui 15 kg, seguiti da Australia e Nuova Zelanda (fig. 3).

RUOLO E SIGNIFICATO DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE

Dal punto di vista nutrizionale i formaggi svolgono un ruolo fondamentale, apportano nutrienti essenziali per l'organismo umano, in particolare calcio e proteine. Le proteine sono di elevata qualità e nei formaggi a lunga stagionatura sono in parte predigerite e trasformate in peptidi e aminoacidi, quindi a elevatissima digeribilità. Pochi grammi di formaggio coprono una porzione importante del fabbisogno giornaliero di Ca in forma molto bio-disponibile.

Il mondo dei formaggi è molto variegato e il fenomeno dei prodotti a denominazione di origine ha assunto un ruolo molto importante per il consumatore e per tutta la filiera produttiva.

I formaggi DOP italiani sono n. 46 (Europa n. 136) (tabb. 1-2), quelli IGP n. 1 (Europa n. 29) e rappresentano solo una parte della grande varietà di

STATI EUROPEI CON FORMAGGI DOP	NUMERO DOP
Italia	46
Francia	45
Spagna	26
Grecia	21
Portogallo	11
Regno Unito	10
Austria	6
Germania	4
Paesi Bassi	4
Slovenia	4
Polonia	3
Belgio	1
Irlanda	1

Tab. 1 *Formaggi DOP in Europa*

formaggi offerti nel nostro paese che, secondo un recente articolo, potrebbero essere oltre 400.

Ogni formaggio ha una sua specificità produttiva e un suo territorio di riferimento. La qualità e la varietà della produzione agricola italiana rappresentano un punto di forza e un vantaggio competitivo importante e sono parte integrante del suo patrimonio culturale e gastronomico.

In Italia il consumo di formaggi si è attestato in questi ultimi anni su kg 22,5 kg/pro-capite (in Europa nel 2013 è stato di circa 17 kg/pro-capite).

Il successo delle produzioni DOP e delle esportazioni è certamente dovuto alle competenze e alla determinazione degli agricoltori e dei produttori di tutta la filiera, che hanno saputo preservare le tradizioni, pur tenendo conto dell'evoluzione delle nuove esigenze produttive, a partire dalla fase primaria, fino alla fase finale della commercializzazione e, perché no, gastronomica. Hanno saputo operare secondo i principi di tracciabilità, sicurezza e trasparenza. Per garantire le esigenze di tipicità, tradizionalità e qualità richieste dal consumatore, il legislatore ha risposto con l'emanazione di vari Regolamenti Comunitari in materia di prodotti a *denominazione di origine protetta* (DOP), *indicazione geografica protetta* (IGP) e *specialità tradizionale garantita* (STG). Si sono così creati dei "marchi di qualità" regolamentati, marchi a cui il produttore accede per scelta volontaria, ma per i quali i criteri normativi di riferimento e i procedimenti di valutazione della conformità sono definiti da regole e controlli cogenti.

Per operare una semplificazione del *corpus* normativo costituito dai regolamenti che disciplinano la qualità dei prodotti agricoli e che si erano progres-

FORMAGGI DOP IN ITALIA	
Asiago	Pecorino Romano
Bitto	Pecorino Sardo
Bra	Pecorino Siciliano
Caciocavallo Silano	Pecorino Toscano
Canestrato Pugliese	Piacentinu Ennese
Casatella Trevigiana	Piave
Casciotta d'Urbino	Provolone del Monaco
Castelmagno	Provolone Valpadana
Fiore Sardo	Puzzone di Moena/Spretz tzaorì
Fontina	Quartirolo Lombardo
Formaggella del Luinese	Ragusano
Formaggio di Fossa di Sogliano	Raschera
Formai de Mur dell'Alta Valle Brembana	Robiola di Roccaverano
Gorgonzola	Salva Cremasco
Grana Padano	Spessa delle Giudicarie
Montasio	Squacquerone di Romagna
Monte Veronese	Stelvio; Stilfser
Mozzarella di Bufala Campana	Strachitunt
Murazzano	Taleggio
Nostrano Valtrompia	Toma Piemontese
Parmigiano Reggiano	Valle d'Aosta Fromadzo
Pecorino di Filiano	Valtellina Casera
Pecorino di Picinisco	Vastedda della Valle del Belice

Tab. 2 *Formaggi DOP in Italia*

sivamente stratificati negli anni, nel 2012 è stato introdotto il “Regolamento (UE) N. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari”.

Con questo regolamento in un unico quadro normativo si raccolgono testi relativi alle STG e alla protezione di DOP e IGP [Reg. (CE) n. 509/2006 e (CE) n. 510/2006 e le disposizioni dei Reg. (CE) n. 509/2006 e (CE) n. 510/2006 che sono mantenute. Mentre sono abrogati i Regolamenti (CE) n. 509/2006 e (CE) n. 510/2006]. Il nuovo regolamento rappresenta la base di riferimento comune per tutti i sistemi di qualità certificata delle indicazioni Geografiche agroalimentari.

Di rilievo il fatto che vengono recepite istanze dei produttori:

- riconoscimento di un ruolo attribuito alle associazioni di produttori che, nella realtà italiana, ha portato al riconoscimento dei Consorzi di tutela;
- protezione ex officio per garantire condizioni equivalenti e di reciprocità di tutela dei prodotti DOP e IGP in tutti gli stati membri dell'UE.

L'UE prevede che per potere usufruire della protezione legata a una Denominazione di Origine e utilizzare il logo europeo il prodotto debba rispettare uno

specifico disciplinare di produzione, proposto dai singoli produttori o dai consorzi di produttori che definisce l'area di riferimento, nel caso dei formaggi, la tipologia di alimentazione ammessa per le vacche da latte, alcune caratteristiche tecniche per le modalità di gestione degli allevamenti, di raccolta e di controllo della filiera casearia, fino alla stagionatura e alla valutazione dei prodotti ai fini della commercializzazione, in sintesi tutti gli elementi possono essere così riassunti:

- nome del prodotto;
- descrizione del prodotto con le informazioni relative alle materie prime, alla caratteristiche chimico-fisico, microbiologiche e sensoriali;
- definizione dell'area geografica;
- evidenza della provenienza del prodotto dall'area geografica definita;
- modalità di ottenimento del prodotto e dettagli rilevanti sulle tecniche di produzione, trasformazione locale, packaging, ecc.;
- legame del prodotto all'area geografica definita;
- requisiti dell'etichettatura;
- requisiti definiti dalla UE o disposizioni nazionali.

I disciplinari sono approvati dal MiPAAF e dall'UO dopo consultazione pubblica a livello dei vari paesi membri. I disciplinari dei DOP italiani, nella versione integrale, sono consultabili nel sito del MiPAAF (www.politicheagricole.it) e significativo che si trovino nella sezione *qualità e sicurezza* a evidenziare questi due aspetti fondamentali dei DOP.

Ai *consorzi di tutela* è affidato il compito di controllo e di indirizzo delle differenti fasi della filiera.

Ai *organismi di controllo terzi* non dipendenti dai Consorzi (per l'Italia nominati dal MiPAAF) sono affidati compiti ispettivi e sanzionatori.

I controlli hanno la finalità di accertare la corrispondenza del prodotto ai requisiti specificati nel disciplinare in modo da assicurare che il consumatore finale abbia la certezza che quanto dichiarato in termini di provenienza, di metodologia di produzione e caratteristiche specifiche di tipicità, corrisponda al vero.

I controlli sono eseguiti sulla base dell'applicazione del Piano dei Controlli definito dal MiPAAF.

È questo il documento ufficiale che riassume tutti i requisiti della DOP/IGP/STG.

Ai produttori la responsabilità di rispettare il disciplinare di produzione della DOP e proporre alla commercializzazione un prodotto conforme alle specifiche. Ogni produttore è tenuto ad assicurare la tracciabilità della produzione e ad attivare sistemi di autocontrollo che consentano di evidenziare eventuali non conformità e di porvi rimedio.

Grazie anche a queste attenzioni da parte del legislatore i consumatori

stanno dando sempre più importanza alla provenienza e alle qualità degli alimenti, il che comporta una richiesta di prodotti con un'origine geografica certa e una filiera produttiva ben definita.

L'UO pochi mesi fa, nel giugno del 2014, ha reso operative con specifici regolamenti delegati molto stringenti nuove norme in linea con quanto atteso dal consumatore. Il Reg. 664/2014 prescrive «nel caso dei prodotti di origine animale il cui nome è registrato come denominazione di origine protetta i mangimi provengono integralmente dalla zona geografica delimitata»; poi il legislatore tenendo conto di come si è evoluta la realtà produttiva in molte aree precisa «Nella misura in cui non sia tecnicamente possibile garantire la provenienza integrale dalla zona geografica delimitata, si possono aggiungere mangimi (N.B. per mangimi si intendo foraggi e mangimi concentrati) che non provengono da detta zona, a condizione che la qualità o le caratteristiche del prodotto dovute essenzialmente all'ambiente geografico non siano compromesse. I mangimi che non provengono dalla zona geografica delimitata non possono in ogni caso superare il 50 % di sostanza secca su base annuale». I consorzi di tutela e i singoli titolari delle DOP si stanno attivando per la messa a punto di adeguati metodi di verifica che assicurino il rispetto delle precise indicazioni del Regolamento delegato, come previsto dal Reg. di esecuzione 668/2014 impone norme specifiche relative alla prove di origine di mangimi, tanto che «Gli operatori devono poter individuare:

- a) il fornitore, la quantità e l'origine di tutte le partite di materie prime e/o di prodotti ricevuti;
- b) il destinatario, la quantità e la destinazione dei prodotti forniti;
- c) la correlazione fra ogni partita in entrata di cui alla lettera a) e ogni partita in uscita di cui alla lettera b)».

A maggiore tutela delle produzioni di zone specifiche di montagna il Reg. 665/2014 precisa che il «termine “prodotto di montagna” per i prodotti di origine animale, per evitare che i consumatori possano essere indotti in errore, rimarcando che questa indicazione facoltativa di qualità può essere applicata ai prodotti forniti da animali solo se allevati nelle zone di montagna e trasformati in tali zone».

ASPETTO ECONOMICO

I prodotti agricoli DOP e IGP nella EU oltre 800 raggiungono un fatturato prossimo ai 15 miliardi di questi 1/3 è rappresentato da formaggi. A livello

italiano i formaggi rappresentano il principale comparto delle DOP-IGP con un'incidenza nel 2012 del 59% sul fatturato alla produzione e del 52% sul fatturato al dettaglio nel mercato nazionale.

Di rilievo il trend positivo di questi ultimi anni nonostante la crisi. Nel 2012 la produzione di formaggi a denominazione di origine è aumentata del 5,5%. I maggiori incrementi hanno riguardato il Grana Padano (+11,2%), il Pecorino Romano (+9,8%), seguiti dal Parmigiano Reggiano (+4,4%) e Asiago (3,3%). Il Comparto dei formaggi DOP e IGP nel 2012 ha raggiunto un fatturato di 4,1 miliardi di euro alla produzione, per un valore al consumo di 1,5 miliardi sui mercati esteri e 4,7 sul mercato nazionale, per un totale al consumo di 6,2 miliardi. Si tratta di un mercato molto concentrato dato che i primi due prodotti, Grana Padano e Parmigiano Reggiano coprono il 75% della produzione e i primi cinque il 91%.

Per alcune tipologie di formaggi DOP la quota esportata sta assumendo un ruolo sempre più importante, data la progressiva penetrazione in mercati non tradizionalmente vocati al consumo di formaggi.

Nel caso dei due maggiori formaggi DOP italiani la quota esportata ha raggiunto per il Grana Padano DOP e Parmigiano Reggiano il 31% (media 2012-13).

Globalmente i formaggi DOP in Italia rappresentano dal punto di vista economico un valore di circa 4 miliardi di euro alla produzione. I due formaggi che occupano le prime due posizioni sono: il Grana Padano al consumo nazionale equivalgono a circa 1,5 miliardi e poco meno di 800 milioni all'esportazione; Parmigiano Reggiano con un fatturato al consumo nazionale di circa 1,2 miliardi e da export di poco meno 800 milioni.

Da un'analisi della situazione dei maggiori consorzi risulta che nel 2013 hanno raggruppato una produzione complessiva di ton 482.079 di formaggio derivanti dalla lavorazione di poco meno di 5 milioni di ton. di latte (tab. 3). In pratica il latte destinato a questi DOP rappresenta il poco meno del 50% del totale del latte nazionale. I primi 5 consorzi per livello produttivo raccolgono 418.293 ton di formaggio pari all'86% della produzione. Il valore economico complessivo di queste produzioni è pari 4 miliardi di euro.

I Consorzi di tutela investono annualmente milioni euro nell'adempimento ai compiti di vigilanza e tutela delle denominazioni e di verifica delle varie fasi di produzione nel corso di tutta la filiera, anche con l'obiettivo di contrastare le frodi e le contraffazioni a tutela dei produttori e dei consumatori.

Questo lavoro è fondamentale per mantenere la fiducia dei clienti soprattutto di quelli esteri. Tanto che l'esportazione di Grana Padano e Parmigiano Reggiano ha raggiunto come media 2012-2013 il 31% della produzione. Dal

CONSORZI FORMAGGI DOP	PRODUZIONE 2013 (tons)	LATTE LAVORATO 2013 (tons)
Grana Padano	173.917	2.318.895
Parmigiano Reggiano	132.189	1.762.520
Gorgonzola	50.107	591.582
Mozzarella di Bufala Campana	37.302	196.325
Pecorino Romano	24.778	159.858
Asiago	22.002	220.018
Taleggio	8.674	66.720
Montasio	6.054	71.221
Provolone Valpadana	5.878	62.532
Quartirolo Lombardo	3.756	30.048
Fontina	3.494	36.780
Pecorino Toscano	2.670	17.223
Piave	2.126	13.716
Pecorino Sardo	1.783	11.506
Valtellina Casera	1.200	10.801
Stelvio	1.177	12.260
Toma Piemontese	1.088	7.019
Raschera	720	7.200
Monte Veronese	717	6.809
Bra	705	6.865
Caciocavallo Silano	583	5.302
Casatella Trevigiana	487	4.869
Castelmagno	228	2.145
Bitto	226	2.132
Casciotta di Urbino	219	1.824
TOTALE	482.079	5.626.170

Tab. 3 *Produzione di Consorzi DOP*

2009 al 2014 si è registrato un continuo incremento delle esportazioni con andamento differenziato in vari paesi importatori.

Il paese che si trova al primo posto nelle importazioni è la Germania seguita dagli Stati Uniti, dalla Francia ecc. (fig. 4). Ormai cominciano ad affacciarsi paesi certamente non tradizionali consumatori di formaggi come i paesi dell'Estremo Oriente.

In pratica nel corso di un decennio le esportazioni di Grana padano e Parmigiano reggiano sono più che raddoppiate

ASPETTO SOCIALE

La produzione a denominazione di origine è strettamente legata alla realtà

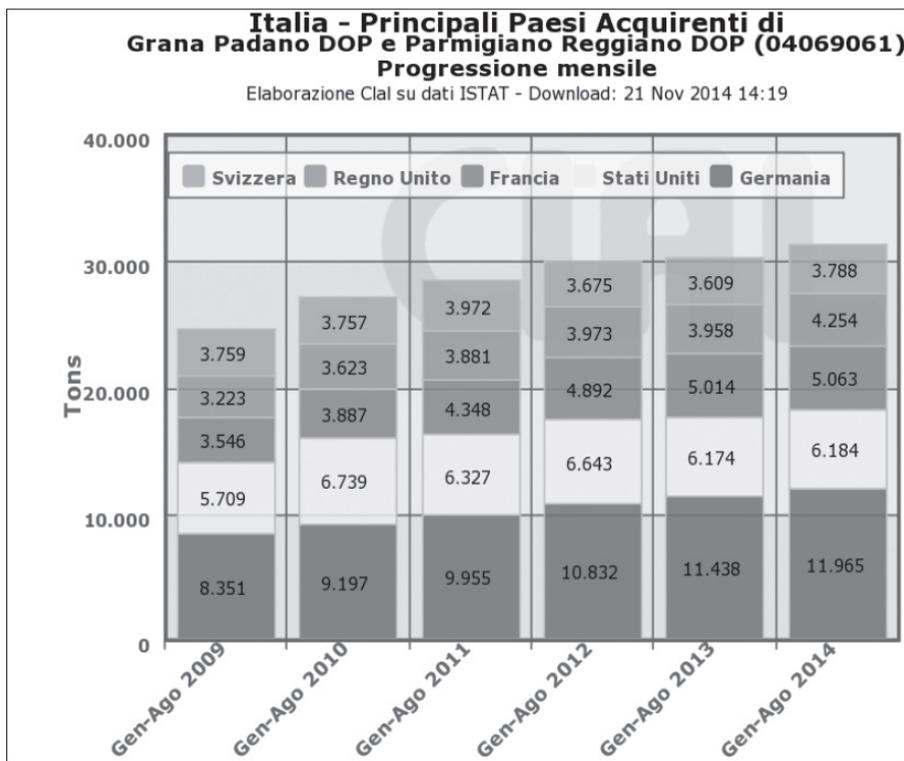


Fig. 4 *Andamento esportazioni 2009-2014*

agricola del territorio basti pensare che si stima che le due DOP maggiori coinvolgano nell'attività produttiva circa 100.000 addetti a vari livelli della filiera. Se consideriamo l'insieme delle persone che vivono sull'attività degli operatori delle due filiere si raggiunge e superano le trecentomila unità. L'attività dei 100.000 operatori della filiera comporta il raggiungimento di una PLV al consumo di oltre di 4,3 miliardi di euro.

L'esame del profilo dei due maggiori consorzi di tutela evidenzia che le aziende agricole zootecniche coinvolte sono circa 8.000 che allevano non meno di 500.000 vacche in produzione che comportano un valore di PLV alla produzione di 2.500 milioni di € che porta a un valore al consumo (interno + estero) di circa 4.300 € (tab. 4).

Nel complesso queste filiere produttive portano a un sistema sociale coeso, molto stabile strettamente legato alle tradizioni e che, oltre a essere fattore fondamentale per la produzione, fornisce garanzie di presidio e tutela del territorio.

Profilo Consorzi 2013	Parmigiano Reggiano DOP	Grana Padano DOP
PLV produzione milioni (€)	1.119	1.384
PLV al consumo Italia milioni (€)	1.183	1.570
PLV estero milioni (€)	789	787
PLV consumi complessivi (€)	1.972	2.357
Latte trasformato (q.li)	17.429.000	24.180.899
Vacche produttrici per formaggio (n.)	232.000	285.000
Quota produzione nazionale (%)	16	22
Forme prodotte (n.)	3.279.156	4.565.337
Forme esportate (%)	34	33
Caseifici produttori (n.)	373	146
Caseifici, stagionatori, pre-confezionatori (n.)	623	487
Addetti della filiera (n.)	50.000	50.000

Tab. 4 *Profili Consorzi P.R. e G.P. DOP*

Nonostante il sistema dei DOP dei formaggi sia in buona salute nel panorama agroalimentare italiano vi sono elementi che ne insidiano la stabilità.

Il grosso problema è rappresentato dalle contraffazioni e dai similari che usufruendo l'effetto traente sul consumatore delle DOP propongono prodotti sostitutivi qualitativamente non garantiti a basso costo. Si tratta di prodotti che non danno in termini di qualità e sicurezza le garanzie che danno i prodotti a denominazione di origine. Gli attuali regimi di qualità dell'Unione Europea sono fattore di sicurezza, e dovrebbero proteggere da imitazioni e falsificazioni che si stima pesino in termini economici per 54-55 miliardi di euro. Per la difesa di questi ultimi il nostro impegno e quello delle istituzioni deve essere prioritario, a livello nazionale e internazionale.

L'agroalimentare è un settore nel quale l'Italia sembra fare "sistema paese" con rilevanti margini di miglioramento. Gli unici pericoli sembrano venire dalle possibili contraffazioni dei marchi e dei prodotti italiani molto ricercati in tutto il mondo.

