













Comunicato stampa

I prodotti a certificazione di origine nell'era della transizione ecologica e digitale: riparte Enjoy European Quality Food, con prodotti garantiti e di qualità.

Dopo due anni di stop a causa della pandemia, riprende il Progetto EEQF, finalizzato alla valorizzazione in ambito europeo di prodotti enologici e agroalimentari a Denominazione di Origine, Indicazione Geografica e Specialità Tradizionale Garantita. La produzione di queste eccellenze si evolve anche a favore di processi più green e sostenibili, generando un maggior interesse del consumatore grazie alla filiera garantita e la qualità certificata.

Milano, 16 giugno 2022 – Nel 2020, anno della pandemia, la Dop Economy ha confermato l'importanza del suo ruolo nei territori. Il sistema ha tenuto su tutto il territorio nazionale grazie alla sua garanzia di qualità, con il settore italiano dei prodotti DOP IGP che nel 2020 ha raggiunto 16,6 miliardi di euro di valore alla produzione, secondo l'ultimo rapporto Ismea-Qualivita. Nel 2020, le esportazioni delle DOP e IGP agroalimentari e vitivinicole hanno raggiunto i 9.5 miliardi di euro, pari al 20% dell'export agroalimentare italiano. Attualmente sono stati riconosciuti 578 prodotti con la Denominazione DOP, di cui 170 prodotti agroalimentari e 408 vini. Sono 257 i prodotti ad Indicazione Geografica Protetta (IGP), di cui 139 agroalimentari e 118 vini. Tre le Specialità Tradizionali Garantite (STG): la Mozzarella, la Pizza Napoletana e l'Amatriciana Tradizionale.

Le imprese sul territorio – ha affermato Vittorio Emanuele Pisani, Capofila del Progetto EEQF - stanno investendo su un processo culturale e organizzativo, fondato sull'innovazione, che consente tracciabilità e sicurezza alimentare: obiettivi fondamentali del settore per prepararsi alla transizione ecologica. Sia il comparto food, dove il processo di adeguamento richiede più tempo, sia il comparto vitivinicolo sono in prima linea per raccogliere la sfida.

In questo scenario è stato rilanciato oggi presso l'Associazione della Stampa Estera, il progetto E.E.Q.F., *Enjoy European Quality Food*, co-finanziato dall'Unione Europea e dedicato all'informazione e alla valorizzazione di prodotti enogastronomici d'eccellenza. Sono sei i prodotti italiani partner del progetto, vino, olio, e formaggi: l'Asti DOCG, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, il Vino Nobile di Montepulciano DOCG, il Provolone Valpadana DOP, l'Olio Extravergine d'Oliva Toscano IGP, la Mozzarella STG. Si tratta di eccellenze territoriali la cui qualità è garantita da certificazioni quali la DOP, Denominazione di Origine Protetta, la DOCG, Denominazione di Origine Controllata e Garantita, la IGP, Indicazione Geografica Protetta e la STG Specialità







Tradizionale Garantita. Il progetto coinvolge quattro paesi, **Italia**, **Germania**, **Spagna** e **Polonia**, presso i quali, verranno organizzati eventi rivolti ad avvicinare consumatori, trade e opinione pubblica al mondo dell'enogastronomia di qualità.

"Anche il mercato del vino a denominazione di origine – ha affermato Riccardo Ricci Curbastro, Presidente Federdoc - nel 2021 ha registrato trend positivi crescendo del 5,9%, con un aumento del 20% del mercato delle bollicine. Secondo un quadro tracciato da Sace il vino rappresenta un quarto dell'export dell'agroalimentare Made in Italy e al 2021 riporta vendite in incremento del 12,4% rispetto all'anno precedente - ha concluso Ricci Curbastro.

La tracciabilità di filiera utilizzata dai Consorzi è il sistema che consente di mettere in risalto la provenienza di un prodotto, i suoi standard qualitativi e di sostenibilità ambientale, dunque la sua sicurezza alimentare, un tema al centro del lavoro dei Consorzi. Come confermano i dati pubblicati dall'**Osservatorio Smart Agrifood** del Politecnico di Milano, ha commentato *Chiara Corbo*, *Direttrice dell'Osservatorio* - le imprese italiane scommettono sempre di più sui progetti di tracciabilità blockchain per i loro prodotti. In poco tempo si è assistito a una crescita vertiginosa, a tal punto che il nostro Paese ospita il 9% dei progetti blockchain nell'agrifood a livello globale".

I consumatori italiani ed europei si dimostrano sempre più maturi ad apprezzare prodotti con certificazioni di qualità e provenienza e ricercano con crescente interesse alimenti con livelli qualitativi e standard di sicurezza più elevati, con un conseguente aumento della richiesta di prodotti alimentari certificati DOP, IGP, DOCG o STG. L'export UE del settore lattiero-caseario (formaggio, latte fresco, siero, panna, burro) è aumentato del 4%, raggiungendo una quota di circa 15,3 milioni di euro nel 2021".

EEQF, Enjoy European Quality Food:

Il progetto, cofinanziato dall'Unione Europea è una campagna di informazione e valorizzazione sui prodotti certificati di qualità in particolar modo su vino, olio e formaggi a Denominazione d'Origine, Indicazione Geografica e Specialità Tradizionale Garantita. All'iniziativa partecipano sei diverse realtà: Consorzio Tutela Provolone Valpadana, Consorzio per la Tutela Dell'Asti DOCG, Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, Consorzio Vino Nobile Montepulciano DOCG, Associazione Produttori Olivicoli Toscani e Latteria Soligo. Sono previsti eventi in Italia, Germania, Spagna e Polonia. Il progetto è finalizzato a inserire il consumatore all'interno di un percorso di informazione ed educazione verso i prodotti enogastronomici europei, con lo scopo di creare un approccio nuovo e senza preconcetti nei confronti dei prodotti certificati di qualità.

Info press: Consilium Comunicazione

Simona Bravi - <u>sbravi@consiliumcom.com</u> +39 3351833449; Michela Ardore - <u>mardore@consiliumcom.it</u>, +393488228731