

# PALATIPICO MODENA

## TRADIZIONE & CULTURA

### **Le Produzioni Agroalimentari Modenesi D.O.P. e I.G.P.**

Corso “30560 –MARKETING STRATEGICO”  
Laurea in “Economia e marketing nel sistema agro-industriale”  
Facoltà di Agraria  
ALMA MATER STUDIORUM – UNIVERSITA' di BOLOGNA  
23 aprile 2012

# Lo Scenario Nazionale

- •Il 2010 è il primo anno in cui l'Italia si avvale di un quadro legislativo completo per quanto riguarda le riforme introdotte dalla PAC
- •Il settore agro-alimentare,insieme al resto dell'economia,stenta ad innescare un deciso per corso di crescita
- •I consumi alimentari calano dello 0,6% (Ismea)
- •Le vendite alimentari al dettaglio segnano un debole incremento nella grande distribuzione (+0,4%) e una riduzione per le piccole superfici (-1,4%)
- •Decollano le esportazioni agro-alimentari (+13%)
- •Nel 2010 si è rischiato il disimpegno automatico dei Fondi per lo Sviluppo Rurale e da giugno 2010 vi è stata una forte accelerazione nei ritmi di erogazione
- fonte dati Unione Camere di Commercio Emilia-Romagna

# I PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI DI QUALITA'

- **Agricoltura biologica:**
  - Attive 2.698 aziende agricole (2,5%del totale regionale) e 805 imprese che effettuano la trasformazione o la commercializzazione di prodotti biologici alla fine 2009
  - -76.083 ha (-5,45%),trend in continua riduzione
  - -l'Emilia-Romagna è la quarta Regione italiana e la prima nell'Italia settentrionale per numero di operatori biologici
  - **Denominazioni d'origine:**
  - -l'Emilia-Romagna è la Regione economicamente più rappresentativa
  - -nel 2010 registrate la Patata di Bologna e l'Aglio di Voghiera
  - -2 miliardi di euro di valore alla produzione (40%del totale nazionale)
  - -5.776 aziende agricole, 1.186 trasformatori, 166 sia produttori che trasformatori
- 
- fonte dati Unione Camere di Commercio Emilia-Romagna

# Il settore agricolo Regionale

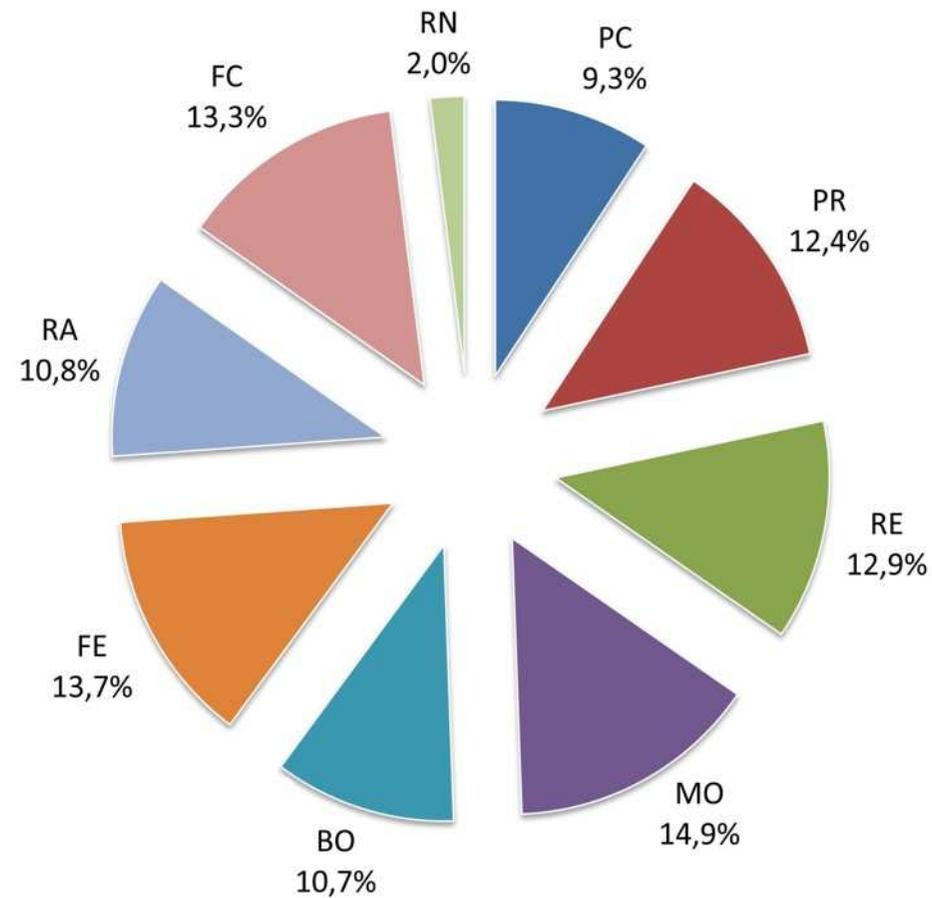
- •PLV agricola:+11,1%
- •PLV coltivazioni legnose:+11,2%
- •PLV coltivazioni erbacee:+13,3%
- •PLV zootecnica:+9,7%
- •Il risultato è determinato:
  - dall'aumento dei prezzi (+8,9%) (soprattutto di cereali e frutticoli) e dalla riduzione dei volumi
  - (-2,4%) delle produzioni vegetali
  - Dall'aumento del prezzo del latte vaccino, cresciuto tra il 2009 ed il 2010 del 20%
- fonte dati Regione Emilia-Romagna

# Aziende in Emilia-Romagna

Province	Aziende 2010	Aziende 2000	Variaz. assolute	Variaz. %	SAU 2010	SAU 2000	Variaz. assolute	Variaz. %
Piacenza	6.341	8.828	-2.487	<b>-28,2</b>	118.346,44	125.579,83	-7.233,39	<b>-5,8</b>
Parma	7.131	10.597	-3.466	<b>-32,7</b>	125.619,94	134.109,37	-8.489,43	<b>-6,3</b>
Reggio Emilia	7.762	11.076	-3.314	<b>-29,9</b>	102.106,72	107.409,73	-5.303,01	<b>-4,9</b>
Modena	10.533	14.256	-3.723	<b>-26,1</b>	127.550,30	137.027,40	-9.477,10	<b>-6,9</b>
Bologna	10.785	16.689	-5.904	<b>-35,4</b>	173.593,99	187.031,38	-13.437,39	<b>-7,2</b>
Ferrara	7.769	10.782	-3.013	<b>-27,9</b>	177.706,48	179.158,63	-1.452,15	<b>-0,8</b>
Ravenna	9.001	11.738	-2.737	<b>-23,3</b>	116.806,86	117.234,12	-427,26	<b>-0,4</b>
Forlì-Cesena	9.675	14.654	-4.979	<b>-34,0</b>	89.664,55	98.434,91	-8.770,36	<b>-8,9</b>
Rimini	4.444	7.743	-3.299	<b>-42,6</b>	35.377,89	43.332,55	-7.954,66	<b>-18,4</b>
<b>Emilia-Romagna</b>	<b>73.441</b>	<b>106.363</b>	<b>-32.922</b>	<b>-31,0</b>	<b>1.066.773,17</b>	<b>1.129.317,92</b>	<b>-62.544,75</b>	<b>-5,5</b>

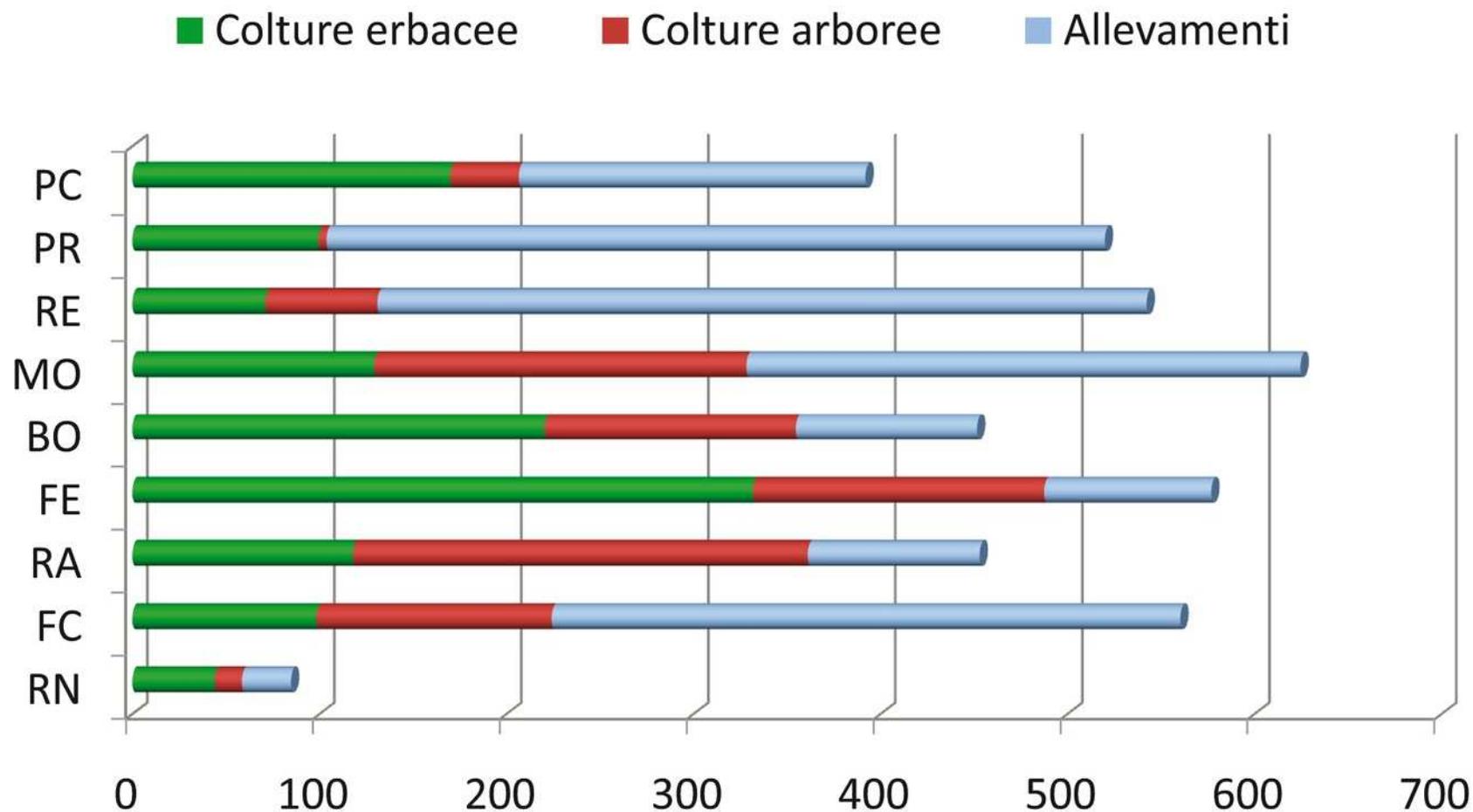
fonte: Istat Censimento 2010 - dati provvisori

# Distribuzione provinciale della PLV (2010)



PLV E-R: 4205,55 mil.

# Composizione delle PLV provinciali (milioni €, 2010)



# La Denominazione di Origine D.O.P. & I.G.P.

- Alcuni prodotti hanno più cose da raccontare di altri: da dove provengono, in quale modo sono prodotti, lavorati, trasformati, confezionati. Quali sono le caratteristiche e le peculiarità che li differenziano dalle produzioni a standard industriale.

## IL CRITERIO GENERALE DI *DENOMINAZIONE*

- Per *DENOMINAZIONE* si intende un nome connesso per geografia o per storia a un paese, ad una località o con una regione da cui il prodotto ha avuto origine o ha acquisito particolare tradizione e i cui caratteri sono dovuti esclusivamente o essenzialmente all'ambiente compresi tutti i fattori naturali e umani che vi ineriscono.

# L'origine

- I prodotti a D.O. sono legati alla tradizione, alla cultura di un territorio, appartengono quindi all'intera collettività che ha avuto la determinazione e la capacità di valorizzare un prodotto agroalimentare non riproducibile al di fuori della zona dove lo stesso prodotto ha avuto origine e acquisito una chiara fama. L'uomo ancora una volta si colloca al centro del sistema produttivo.

# Il Valore della D.O.

- Modena è leader nelle produzioni agroalimentari a D.O. con 10 DOP e 9 IGP
- La ***Denominazione di Origine*** è riconosciuta **proprietà intellettuale** dello Stato membro dell'Unione Europea
- Ciò ha consentito la valorizzazione del territorio rurale con l'integrazione e il consolidamento le produzioni agroalimentari tradizionali e di creare **“Valore Aggiunto”** con un beneficio economico che ricade sull'intera collettività

# Modena: elenco produzione a D.O. DOP & IGP

## **Produzione D.O.P.**

### **VINI**

Lambrusco di Sorbara  
Lambrusco Salamino di Santa Croce  
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro  
Lambrusco di Modena  
Reno  
Colli Bolognesi

### **CONDIMENTI**

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

### **CARNI E SALUMI**

Prosciutto di Modena  
Salami Cacciatori Italiani

### **FORMAGGI**

Parmigiano-Reggiano

## **Produzione I.G.P.**

### **VINI**

Emilia  
Bianco di Castelfranco Emilia

### **CONDIMENTI, SALSE, ecc.**

Aceto Balsamico di Modena  
Confettura di Amarene Brusche di Modena

### **CARNI E SALUMI**

Zampone di Modena  
Cotechino di Modena  
Mortadella Bologna

### **FRUTTA E VERDURA**

Pera dell'Emilia Romagna  
Ciliegia di Vignola

# Obiettivi delle Denominazioni di Origine

- Individuare i prodotti che danno visibilità nazionale ed internazionale al sistema
- Delimitare le zone geografiche in base alla storia e alla tradizione produttiva
- Valorizzare le produzioni agroalimentari
- Elevare la qualità delle produzioni
- Dare identità ad un sistema che ha delle grandi potenzialità sia dal punto di vista culturale-turistico che imprenditoriale

# Elementi che la D.O. pone in evidenza

- La D.O. esprime un territorio riconducibile a un nome geografico.
- Il territorio, le caratteristiche del prodotto, la metodologia produttiva, i fattori naturali e umani, sono descritti e riportati nel

***Disciplinare di Produzione***

# Denominazione di Origine Protetta e Indicazione Geografica Protetta

- Per **denominazione di origine protetta (DOP)** si intende il nome geografico di una zona particolarmente vocata utilizzato per designare un prodotto di qualità e rinomato, le cui caratteristiche sono connesse essenzialmente o esclusivamente
- Per **indicazione geografica protetta (IGP)** si intende il nome geografico di una zona utilizzato per designare il prodotto che ne deriva e che possieda qualità, notorietà e caratteristiche specifiche attribuibili a tale zona.

# Denominazione di Origine Protetta D.O.P.

- Con la sigla Denominazione di Origine Protetta (**D.O.P.**) si identifica un prodotto la cui produzione, trasformazione ed elaborazione devono aver luogo in un'area geografica ben delimitata e caratterizzata da un disciplinare di produzione nel quale devono essere precisati:
- la delimitazione della zona geografica da cui deriva la materia prima di origine agricola;
- le modalità di controllo e di attestazione sull'origine della materia prima e le caratteristiche organolettiche del prodotto all'atto dell'immissione al consumo;
- gli elementi che comprovano l'ottenimento di determinate qualità e caratteristiche in relazione all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani.

# Indicazione Geografica Protetta I.G.P.

- Con la sigla Indicazione Geografica Protetta (**I.G.P.**) si identifica il prodotto il cui legame con il territorio si concretizza in almeno una fase tra produzione, trasformazione, elaborazione e confezionamento, o la cui reputazione commerciale o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica. E' il caso della frutta coltivata secondo un metodo locale in un'area delimitata e indicata nel disciplinare di produzione che può essere frigoconservata al di fuori del territorio di origine e immessa al consumo senza particolari preparazioni.

# Specialità Tradizionale Garantita S.T.G.

- L'attestazione di specificità (**S.T.G.**) si traduce nell'attribuzione di una menzione "**S**pecialità **T**radizionale **G**arantita" la quale non fa riferimento ad un'origine ma ha per oggetto la valorizzazione di una composizione tradizionale del prodotto o di un metodo di produzione tradizionale. Questo potrebbe essere il caso della Pizza Napoletana che può essere prodotta in ambito europeo purchè venga rispettata la ricetta: farina 0 o doppio 0, pomodoro S.Marzano, mozzarella di bufala, olio di oliva, basilico, cottura in forno a legna

# La Normativa di Riferimento

- Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- Decreto 12 aprile 2000 recante le “Disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei Consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP)”.
- DECRETO 12 maggio 2010 recante le disposizioni generali in materia di verifica delle attività attribuite ai Consorzi di tutela in **agricoltura**.

# Ruolo dei Consorzi di Tutela

- Tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore, cura generale della **Denominazione di Origine (D.O.P.-I.G.P.)**;
- Stabilire regole di commercializzazione per l'offerta dei prodotti a **D.O.**;
- Contribuire alla gestione delle rese produzione: superfici agricole, capi di bestiame allevato, etc.
- Scelta dell'organismo di controllo.

# Consorzi di Tutela - Obiettivi

- Semplificazione: co-gestione delle superfici vitate e della produzione; il patrimonio “vigneto” per valorizzare e vincolare le aree rurali.
- Tutela legale delle D.O.: monitoraggio e vigilanza internazionale sul corretto utilizzo delle D.O.
- Controlli alle aziende consorziate: scelte agronomiche, controllo qualità sulla produzione dei consorziati
- Vigilanza sul prodotto in commercio: acquisto di campioni nei punti vendita
- Sviluppo di Iniziative promozionali a favore delle D.O.: attività promopubblicitaria, manifestazioni, fiere e iniziative



# Promozione, Divulgazione Informazione



Consorzio Tutela  
del Lambrusco di Modena



25-28 MARZO 2012 • VINITALY • VERONA  
Padiglione 1, Enoteca Regionale Emilia-Romagna, stand C1

modena  
e  
milia  
romagna



ITALY  
TRADE  
AGENCY



Camera di Commercio  
Raggio Emilia

# Promozione, Divulgazione Informazione



Modena e Reggio Emilia: arte, Lambrusco, bella la vita!  
*Modena and Reggio Emilia, ars, Lambrusco,  
that's good life!*



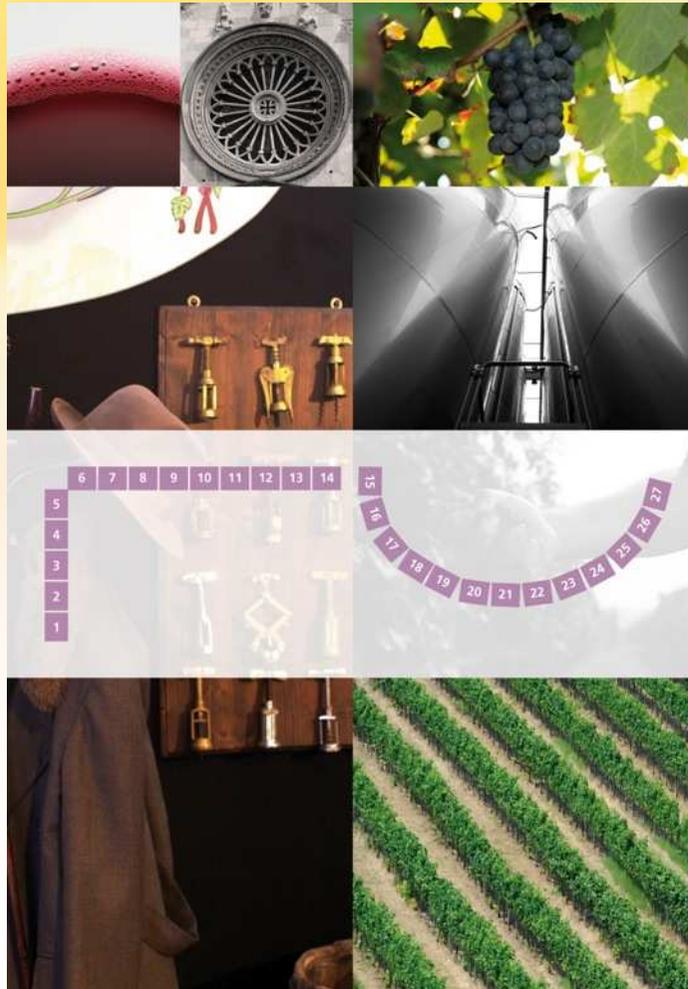
Consorzio Tutela  
del Lambrusco di Modena



# Promozione, Divulgazione Informazione



# Promozione, Divulgazione Informazione



Consorzio Tutela  
del Lambrusco di Modena

## AZIENDE/COMPANIES

- 1 Righi Società Cooperativa Agricola
- 2 Cavicchioli U. & Figli
- 3 Cantina di S.Croce Società Agricola Cooperativa
- 4 Società Agricola Paltrinieri Gianfranco
- 5 Cantina Sociale Masone Campogalliano Società Cooperativa Agricola
- 6 Azienda Agricola Reggiana
- 7 Società Agricola Vezzelli Francesco
- 8 Azienda Agricola Moro di Rinaldini Paola
- 9 Corte Manzini dei F.lli Manzini Società Agricola
- 10 Donelli Vini
- 11 Fattoria Moretto di Fabio Altariva
- 12 Cantina Sociale Prato di Correggio
- 13 Azienda Agricola Cantina Barbolini
- 14 Cantina di Sorbara
- 15 Cantine Due Torri nella Val d'Enza
- 16 Cantina della Volta di Christian Bellei & C.
- 17 Società Agricola Zucchi
- 18 Cantina Formigine Pedemontana
- 19 Medici Ermete & Figli
- 20 Azienda Agricola Garuti Elio ed Eredi Garuti Romeo
- 21 Cantina Sociale d'Arceto
- 22 Cleto Chiarli
- 23 Azienda Agricola Pezzuoli
- 24 Ferrarini
- 25 Azienda Agricola La Battagliola di Alberto Salvadori
- 26 Cantina Sociale di San Martino in Rio
- 27 Nuova Cantina Sociale di Correggio

# Promozione, Divulgazione Informazione

Consorzio Tutela  
del Lambrusco di Modena



## 4 • SOCIETÀ AGRICOLA PALTRINIERI GIANFRANCO

Situata nel cuore di Sorbara, al centro della fertile provincia modenese, la Cantina Paltrinieri è un'azienda agricola a conduzione familiare dedita alla produzione di Lambrusco Sorbara DOC da tre generazioni.

L'attività della Cantina Paltrinieri infatti prende inizio a metà degli anni Venti del secolo scorso, quando Achille, stimato ed intraprendente chimico farmaceutico del paese, costruì la prima parte della cantina, poi ampliata e sviluppata dal figlio Gianfranco ed oggi gestita in uno straordinario connubio di saggezza antica e di moderne tecnologie dal nipote Alberto.

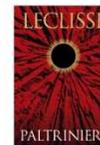
La Cantina Paltrinieri produce Lambrusco Sorbara DOC da uve accuratamente selezionate e sapientemente vinificate, provenienti esclusivamente dai vigneti di proprietà.

Entrando nella Cantina Paltrinieri ci si imbatte nel dosato contrasto tra tradizione antica e moderne tecniche produttive. Le operazioni fondamentali della tradizione vinicola sorbarese sono qui interpretate con scrupolo, ricercando e valorizzando al massimo la tipicità del Lambrusco di Sorbara e salvaguardando le sue caratteristiche principali quali il colore rosso rubino chiaro e la sua naturale acidità.

**Società Agricola Paltrinieri Gianfranco**  
Via Cristo, 49 - Sorbara (MO) - I  
Tel. +39 059 902047  
info@cantinapaltrinieri.it  
[www.cantinapaltrinieri.it](http://www.cantinapaltrinieri.it)

28

### Lambrusco di Sorbara DOC "Leclisse"



.....  
.....  
.....  
.....  
.....

### Lambrusco di Sorbara DOC "Sant'Agata"



.....  
.....  
.....  
.....  
.....

### Lambrusco di Sorbara DOC "Piria"



.....  
.....  
.....  
.....  
.....

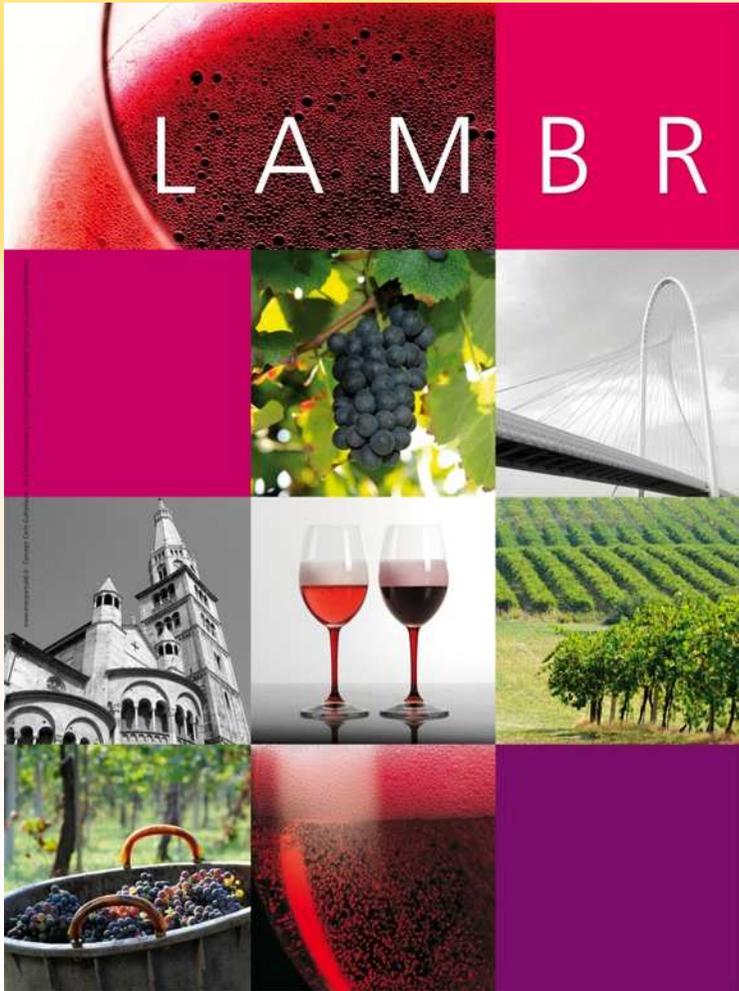
### Lambrusco di Modena DOC "Greto"



.....  
.....  
.....  
.....  
.....

29

# Promozione, Divulgazione Informazione



L A M B R U S C O



Lambrusco  
MIO

La storia di un vitigno selvatico  
che a Modena e Reggio Emilia  
ha ottenuto sei riconoscimenti D.O.P.

Nelle province di Modena e di Reggio Emilia se si parla di vino significa che si sta disquisendo del Lambrusco e della famiglia di vitigni originariamente selvatici che nel tempo sono stati addomesticati sino ad ottenere sei riconoscimenti a Denominazione di Origine Protetta: *Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino di Santa Croce, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, Lambrusco di Modena, Lambrusco Reggiano, Lambrusco Colli di Scandiano e di Canossa*. In questo territorio ricco di storia, tradizione e di grandi eccellenze agroalimentari la viticoltura interessa 8.000 aziende viticole con una superficie di 14.800 ettari di vigneti in produzione di cui il 75% è costituito da vitigni Lambrusco. La scelta dei produttori di scegliere la D.O.P. non è casuale e non si limita ad essere uno strumento per valorizzare il prodotto e promuovere un territorio ma per il fatto che il Lambrusco significa cultura, identità, passione, questa scelta diventa un atto di lealtà e trasparenza per garantire al consumatore l'origine e la tradizione produttiva che si sprigionano in un calice di Lambrusco D.O.P.

Il Lambrusco è il vino italiano più commercializzato sui mercati nazionali ed esteri un traguardo che dà un'immagine di prestigio ai nostri territori e premia il lavoro e i considerevoli investimenti effettuati da tutte le imprese vitivinicole che hanno creduto nelle sue potenzialità e che si sono adoperate per migliorarne la qualità. Negli ultimi 10 anni si è infatti assistito alla ristrutturazione dei vigneti e al profondo rinnovamento degli impianti nelle aziende di prima trasformazione e nelle aziende di imbottigliamento.

Per divulgare la conoscenza e l'informazione sul Lambrusco D.O.P. sono attivi i **Consorzi di Tutela** che si occupano della vigilanza per il corretto utilizzo delle nostre D.O.P. difendendole dai numerosi tentativi di imitazione, mentre il **Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi** e il **Consorzio dei Marchi Storici dei Vini Reggiani** si occupano delle iniziative di informazione e divulgazione e del controllo qualità del Lambrusco D.O.P. prodotto dalle aziende consorziate.



Consorzio Tutela  
del Lambrusco di Modena



[www.lambrusco.net](http://www.lambrusco.net)  
[www.tutelalambrusco.it](http://www.tutelalambrusco.it)  
[www.vinireggiani.it](http://www.vinireggiani.it)

Lo stand LAMBRUSCO MIO è presente al VINITALY (25-28 marzo 2012)  
PADIGLIONE 1 - Enoteca Regionale Emilia-Romagna

# Promozione, Divulgazione Informazione



[www.lambrusco.net](http://www.lambrusco.net)

## MODENA, IL TERRITORIO DEI LAMBRUSCHI DOP

### AZIENDE CONSORZIATE

CHIARLI 1860

CANTINA DI S. CROCE

CANTINA SOCIALE LIMIDI SOLIERA E SOZZIGALLI

CANTINA SETTECANI-CASTELVETRO

CANTINA DI SORBARA

CANTINA SOCIALE DI CARPI

CAVICCHIOLI U. & FIGLI S.r.l.

CANTINE RIUNITE & CIV - Stab. di Modena

CANTINA SOCIALE FORMIGINE PEDEMONTANA

C.A.V.I.R.O. - Stab. di Savignano sul Panaro (MO)

CANTINA SOCIALE MASONE-CAMPOGALLIANO - Stab. di Campogalliano (MO)



# Promozione, Divulgazione Informazione

**MODENA,  
IL TERRITORIO DEI LAMBRUSCHI DOP**

Lambrusco di Sorbara  
Lambrusco Salamino di Santa Croce  
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro  
Lambrusco di Modena

**AZIENDE CONSORZIATE**

**CHIARLI 1860**  
italia@chiarli.it - www.chiarli.it

**CANTINA DI S. CROCE**  
info@cantinasantacroce.it - www.cantinasantacroce.it

**CANTINA SOC. LIMIDI SOLIERA E SOZZIGALLI**  
cantinasocialelimidi@libero.it

**CANTINA SETTECANI-CASTELVETRO**  
info@cantinasettecani.it - www.cantinasettecani.it

**CANTINA DI SORBARA**  
info@cantinasorbara.it - www.cantinasorbara.it

**CANTINA SOC. DI CARPI**  
info@cantinasocialecarpi.it - www.cantinasocialecarpi.it

**CAVICCHIOLI U. & FIGLI S.r.l.**  
cantine@cavicchlioli.it - www.cavicchlioli.it

**CANTINA SOC. FORMIGINE PEDEMONTANA**  
info@lambruscodoc.it - www.lambruscodoc.it

**CANTINE RIUNITE & CIV - Stab. di Modena**  
info@civeciv.com - www.runate.it

**C.A.V.I.R.O. - Stab. di Savignano s. P. (MO)**  
cavro@cavro.it - www.cavro.it

**CANTINA SOC. MASONE-CAMPOGALLIANO**  
Stab. di Campogalliano (MO)  
info@cantinamasonecampogalliano.com  
www.cantinamasonecampogalliano.com



www.lambrusco.net

# I CONSORZI

**Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena**

[www.tutelalambrusco.it](http://www.tutelalambrusco.it)

[info@tutelalambrusco.it](mailto:info@tutelalambrusco.it)

**Consorzio Marchio Storico dei  
Lambruschi Modenesi**

[www.lambrusco.net](http://www.lambrusco.net)

[info@lambrusco.net](mailto:info@lambrusco.net)

Tel.+39059208610 Fax +39059208616

# I CONSORZI

**Consorzio Parmigiano Reggiano**

[www.parmigiano-reggiano.it](http://www.parmigiano-reggiano.it)

[sezionemo@parmigiano-reggiano.it](mailto:sezionemo@parmigiano-reggiano.it)

Tel.+39059208630 Fax +39059208635

# I CONSORZI

**Consorzio del Prosciutto di Modena**

[www.consorzioprosciuttomodena.it](http://www.consorzioprosciuttomodena.it)

[info@consorzioprosciuttomodena.it](mailto:info@consorzioprosciuttomodena.it)

**Tel.+39059343464 Fax +39059340543**

# I CONSORZI

**Consorzio Tutela**

**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

[www.balsamicotradizionale.it](http://www.balsamicotradizionale.it)

[balsamico.tradizionale@mo.camcom.it](mailto:balsamico.tradizionale@mo.camcom.it)

Tel.+39059208604 Fax +39059208606

# I CONSORZI

## **Consorzio Aceto Balsamico di Modena IGP**

[www.consorziobalsamico.it](http://www.consorziobalsamico.it)

[info@consorziobalsamico.it](mailto:info@consorziobalsamico.it)

Tel.+39059208621 Fax +39059208623

## **Consorzio Filiera Aceto Balsamico Modena IGP**

[www.consorziofiliera.it](http://www.consorziofiliera.it)

[info@consorziofiliera.it](mailto:info@consorziofiliera.it)

Tel.+39059237905 Fax +39059245123

# I CONSORZI

**Consorzio Cotechino e Zampone IGP**

[www.modenaigp.it](http://www.modenaigp.it)

[info@modenaigp.it](mailto:info@modenaigp.it)

**Consorzio Amarene Bruschette di Modena IGP**

[www.amarenebruschedimodena.it](http://www.amarenebruschedimodena.it)