

Bruxelles 4 february 2010

Agriculture of quality and regional brand of controlled quality Emilia-Romagna

Daniele Govi



Assessorato Agricoltura
Servizio Produzioni Vegetali

L'Emilia-Romagna



- Superficie tot.: 22.123 Km
- Aziende agricole: 82.000
- SAU utilizzata: 1.150.000 ha
- SAU media: 12,9 ha
- Occupati tot.: 79.000



Le produzioni regionali e il loro valore

Anno 2008		
	Mil. €	incidenza%
Produzioni erbacee:		
Cereali	551,61	14%
Patate e ortaggi	486,83	12%
Colture industriali	80,37	2%
Altre	122,65	3%
totale erbacee	1.241,47	31%
Produzioni arboree:		
Frutticole	732,37	19%
Altre	267,6	7%
totale arboree	999,96	25%
Totale produzioni vegetali	2.241,43	57%
Produzioni zootecniche:		
Carni	822,76	21%
Latte	686,49	17%
Uova	190,19	5%
Altre	14,84	0%
Totale produzioni zootecniche	1.714,27	43%
Totale PLV regionale	3.955,71	



- L'agricoltura emiliano-romagnola è caratterizzata da una forte integrazione con le attività industriali di trasformazione e commercializzazione;
- L'industria di trasformazione agroalimentare conta 9513 imprese, pari al 16,4% del settore manifatturiero regionale;
- I prodotti emiliano-romagnoli coprono circa un sesto dell'export nazionale in campo agroalimentare con un trend in crescita: +4,11% nel 2004; +5,25% nel 2005; +10,14 nel 2006; +5,23% nel 2007; +10.8% nel 2008;
- Sempre nel 2008 il valore delle esportazioni agroalimentari dell'Emilia-Romagna ammontava a 4.064 milioni di Euro.



Emilia-Romagna è tra le regioni italiane che più e meglio, ha saputo esaltare i propri prodotti e il loro legame con il territorio e la tradizione produttiva e la propria biodiversità.

Attualmente in regione si contano 30 prodotti Dop e Igp (il primato europeo) pari a quasi il 20% del numero nazionale, ma con un valore economico corrispondente a poco più del 40% del totale nazionale.

Nel nostro territorio sono presenti 20 zone di produzione di vini DOC e DOCG, 15 "Strade dei vini e dei Sapori", 15 presidi Slow Food e più di 200 prodotti tradizionali iscritti nell'apposito Atlante del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.



I prodotti DOP e IGP



Emilia Romagna

Prodotti DOP

1. Parmigiano-Reggiano
2. Grana padano
3. Provolone Valpadana
4. Prosciutto di Parma
5. Prosciutto di Modena
6. Culatello di Zibello
7. Coppa piacentina
8. Salame piacentino
9. Pancetta piacentina
10. Salamini italiani alla cacciatora;
11. Olio di Brisighella
12. Olio Colline di Romagna
13. Aceto balsamico tradizionale di Modena
14. Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia
15. Formaggio di Fossa di Sogliano

30 DOP-IGP

15 DOP

15 IGP

di cui 9 interregionali

Prodotti IGP

1. Vitellone bianco dell'Appennino centrale
2. Mortadella Bologna
3. Zampone Modena
4. Cotechino Modena
5. Salame Cremona
6. Fungo di Borgotaro
7. Marrone di Castel del Rio
8. Scalogno di Romagna
9. Pera dell'Emilia-Romagna
10. Pesca nettarina di Romagna
11. Asparago verde di Altedo
12. Coppia ferrarese
13. Aceto balsamico di Modena
14. Amarene brusche di Modena
15. Riso del Delta del Po



I sistemi produttivi evoluti in Emilia Romagna



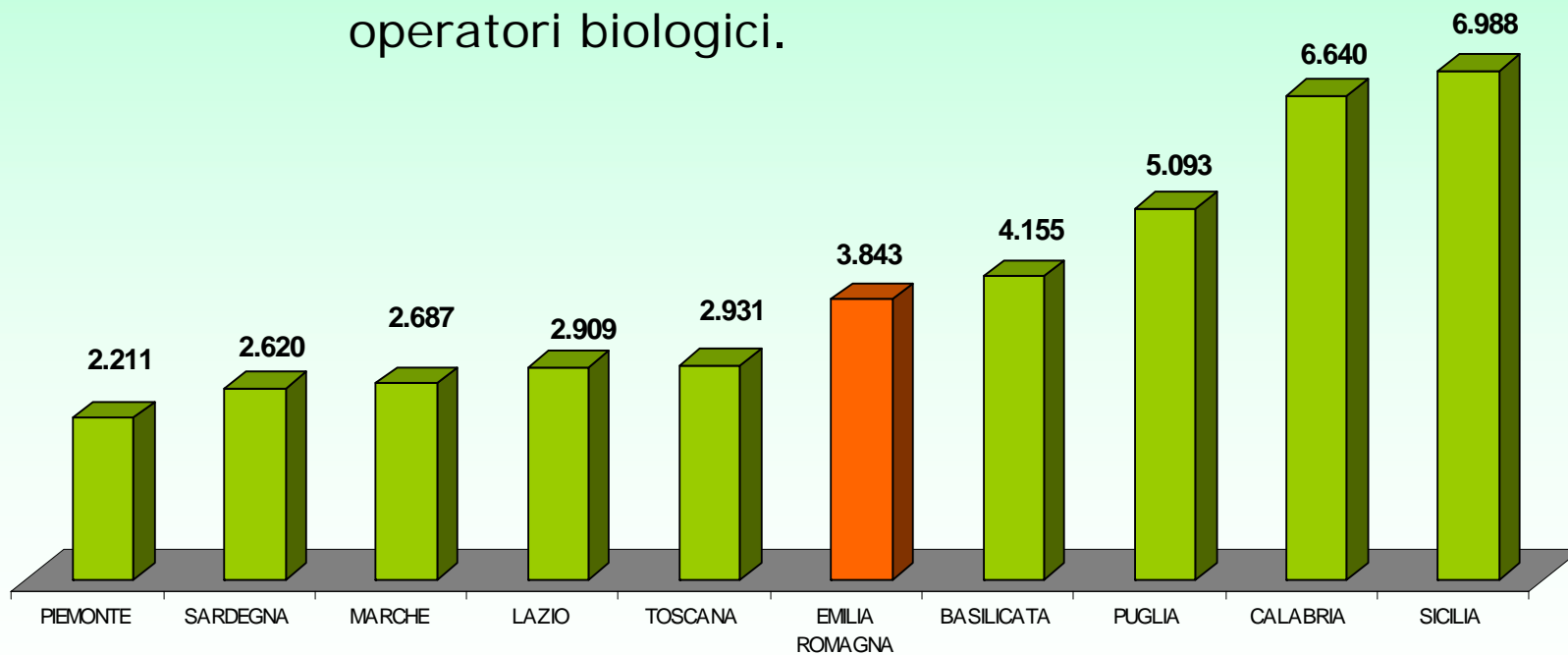
Il biologico

- 3.843 operatori (di cui 2.772 aziende agricole)
- circa 80.000 Ha (7% della SAU regionale)
- circa il 2,4 % PLV regionale
- valore 90 MLN €



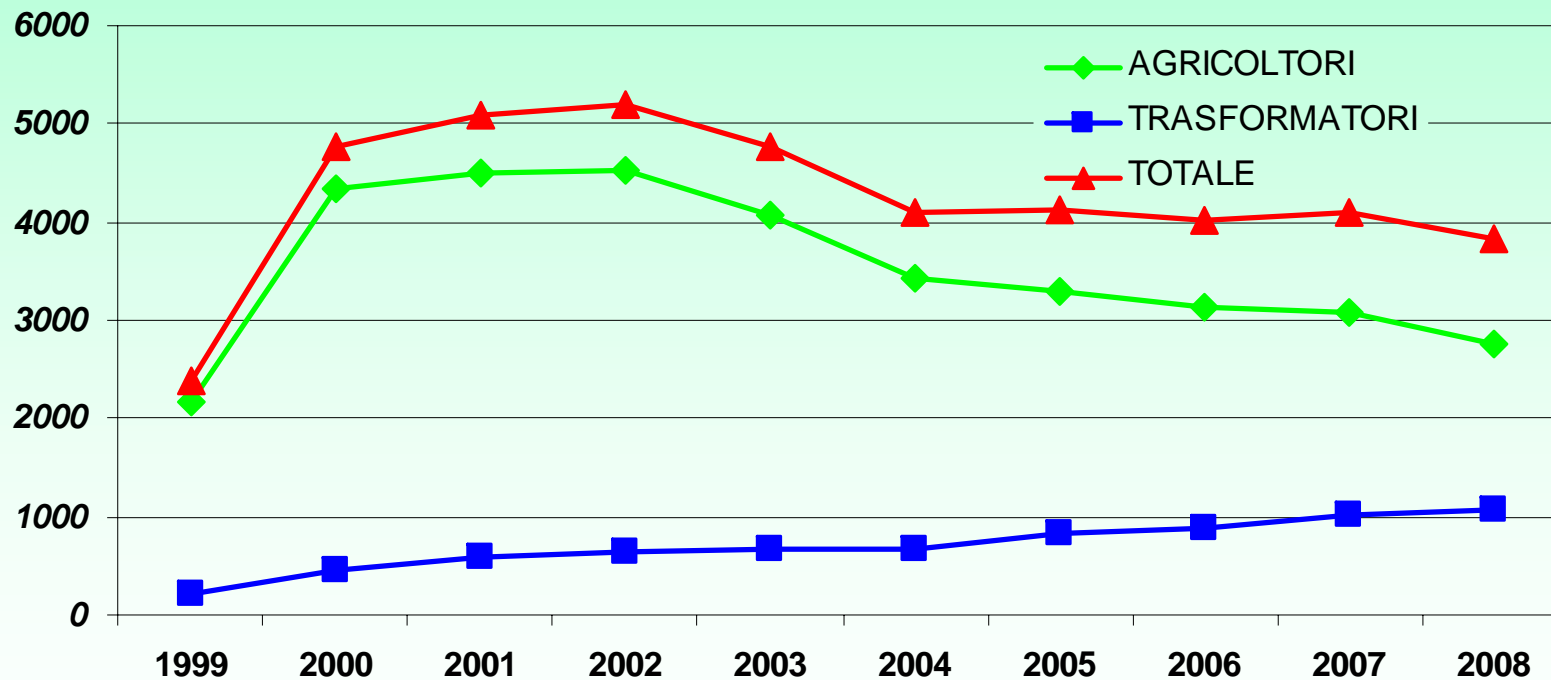
Numero operatori biologici in Italia 2008: n. 49.972 e con un giro di affari di 540 mln di Euro (1° Paese in Europa).

L'Emilia-Romagna è la quinta regione italiana per numero di operatori biologici.



Distribuzione operatori biologici in Emilia-Romagna 2008

Sono 2772 le aziende agricole, mentre raggiungono quota 1071 le imprese che effettuano la trasformazione o la commercializzazione di prodotti biologici.





La **Qualità Controllata** e la **Produzione integrata**

- circa 200.000 Ha (circa 17% della SAU regionale)
- applicazione prevalente su produzioni vegetali
- La norma regionale di produzione integrata prevede

l'esclusione delle varietà geneticamente modificate o l'impiego di prodotti geneticamente modificati





Qualità Controllata è un marchio depositato dalla Regione Emilia-Romagna che viene concesso a produttori e loro associazioni che decidono di produrre e allevare secondo determinati criteri di qualità usando tecniche di produzione integrata, rispettose della salute dell'uomo e dell'ambiente.



Sono tecniche che impiegano limitate quantità di prodotti fitosanitari, fertilizzanti, preparati chimici e acqua. Sono previste ulteriori specifiche quali il divieto di utilizzo di Ogm e di farine di origine animale. I prodotti contrassegnati col marchio QC garantiscono il consumatore attraverso adeguati controlli che assicurano il rispetto degli standard di qualità definiti da appositi disciplinari di produzione messi a punto dai tecnici della regione.



Il marchio QC disciplina tutto il processo produttivo. Dal metodo di coltivazione - tecnica agronomica, difesa fitosanitaria, diserbo, irrigazione, concimazione e di allevamento; la garanzia si estende anche alle fasi successive, ovvero alle operazioni di conservazione e trasformazione della materia prima, fino alla vendita del prodotto.



Tutte le fasi sono sottoposte al controllo da parte di organismi accreditati.

Si tratta di un sistema "misto", sia di autocontrollo sia di controllo super partes, che costituisce un elemento di massima garanzia per il consumatore. Infatti, con il marchio QC, viene fornita una ulteriore credenziale alle produzioni agroalimentari: al marchio di impresa o di provenienza viene associata la garanzia fornita da un Ente Pubblico, la Regione Emilia-Romagna, istituzionalmente impegnato nell'attività di tutela del cittadino/consumatore.



Il marchio QC si può utilizzare per: frutta, verdura, cereali e proteoleaginose, ma anche per altri alimenti come carni di: bovini di razza Romagnola e di razza Limousine, ovino (agnellone, agnello e castrato) coniglio, pollo, suino pesante; uovo da consumo fresco, miele e specialità ittiche allevate.



Grazie per l'attenzione

contatti:

dgovi@regione.emilia-romagna.it

lrizzi@regione.emilia-romagna.it

sito web: www.ermesagricoltura.it

