



CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO RINNOVA IL SOSTEGNO A FAO E ORIGIN PER GARANTIRE LA MASSIMA SOSTENIBILITÀ ECONOMICA E SOCIALE DEI PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA

Le due organizzazioni internazionali hanno annunciato il lancio di “Developing a roadmap towards increased sustainability in geographical indication systems”, una guida di orientamento pratico per aiutare le IG a sviluppare il proprio programma di sostenibilità. Alla stesura ha partecipato anche il Consorzio, unica Dop italiana rappresentata nel gruppo di lavoro

Reggio Emilia, 22 marzo 2024 – Il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** rinnova il proprio sostegno a **FAO** e **OriGIn** che si sono concretamente impegnate per garantire i valori principali delle Indicazioni geografiche: la tutela di **sostenibilità, naturalità e legame con il territorio di origine**. Le due organizzazioni internazionali hanno annunciato il lancio di **Developing a roadmap towards increased sustainability in geographical indication systems** (trad. *Sviluppare una tabella di marcia verso una maggiore sostenibilità dei sistemi di indicazione geografica*), una **guida di orientamento pratico** per aiutare le organizzazioni di IG a sviluppare e implementare il proprio programma di sostenibilità su misura e specifico per il contesto, basato su processi partecipativi (sia all'interno dell'organizzazione che con stakeholder e alleati esterni), che consenta loro di affrontare le sfide globali e locali in continua evoluzione in tutte e quattro le dimensioni della sostenibilità dei sistemi IG: economica, sociale, ambientale e di governance. Alla stesura della guida e del toolkit associato ha partecipato anche il **Consorzio del Parmigiano Reggiano, unica DOP italiana rappresentata nel gruppo di lavoro**.

Le **Indicazioni geografiche** per definizione **non possono essere delocalizzate**. Pertanto, non sono solo un fattore economico per chi le produce, ma costituiscono un vero e proprio **elemento di sviluppo territoriale** per la zona di origine. Inoltre, la **sostenibilità è insita nel concetto di IG**, poiché le risorse territoriali devono essere preservate per garantire la fornitura duratura di prodotti di alta qualità e specifici per il territorio. Alla luce di ciò, nel 2017 l'assemblea generale mondiale di **OriGIn** (Organization for an International Geographical Indications Network, alleanza globale di Indicazioni geografiche che rappresenta circa 500 associazioni di produttori e istituzioni di 40 Paesi) ha approvato la **Strategia di Sostenibilità per le Indicazioni Geografiche (SSGI)**, in modo da evidenziare e rafforzare la correlazione tra i sistemi di IG e le politiche di sostenibilità, sensibilizzare gli stakeholder sul loro ruolo a livello locale e incrementare le performance dei sistemi di IG. Nello stesso anno si è insediato un gruppo di lavoro coordinato da FAO e OriGIn, composto da esperti di IG, università e istituzioni, compreso un rappresentante del Consorzio del Parmigiano Reggiano, che ha portato alla stesura di questa guida.

«La sostenibilità è uno dei pilastri principali della filiera del Parmigiano Reggiano», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio. «Siamo pertanto felici di aver dato il nostro contributo alla lodevole iniziativa di FAO e OriGIn. Per la nostra Dop, il territorio è il bene più prezioso e l'intento dichiarato è quello di impegnarsi sempre di più per preservarne le risorse naturali. Il Parmigiano Reggiano è un modello di sostenibilità, con un approccio fatto di rispetto non solo per

PARMIGIANO REGGIANO

l'ambiente, per il territorio e per le bovine, ma anche per le comunità sociali e per i cittadini, che meritano una corretta informazione per una sana alimentazione. La filiera si caratterizza storicamente per bassi input: innanzitutto idrici, dato che il fulcro del suo sistema sono i foraggi freschi o affienati (prevalentemente erba medica e prati stabili che necessitano di poca acqua); in secondo luogo, chimici, considerato che gli erbai necessitano di minime quantità di chimica e che nella filiera del latte si utilizza meno dell'1% dei farmaci veterinari; infine energetici, visto che si ara ogni 5 anni anziché ogni anno. Inoltre, il Parmigiano Reggiano è sostenibile anche perché contribuisce a fortificare l'economia e a preservare l'unicità della dorsale appenninica emiliana: è infatti il più importante prodotto Dop ottenuto in montagna. Basti pensare che oltre il 20% della produzione totale, circa 850.000 forme, si è concentrata negli 81 caseifici di montagna, che impiegano oltre 900 allevatori per una produzione annuale di oltre 4 milioni di quintali di latte. Ciò ha reso possibile il mantenimento di un'agricoltura in zone altrimenti abbandonate, invertendo una tendenza di decrescita che aveva colpito il comparto fino al 2014, e ha contribuito allo sviluppo di una società modernamente agricola e di un paesaggio riconoscibile e apprezzato sia dai suoi abitanti, sia dal circuito del turismo di qualità».