



Selezione di alcuni studi inerenti il settore delle IG pubblicati o in corso di pubblicazione su riviste scientifiche

Ricerche segnalate: tre studi sulle Indicazioni Geografiche analizzano i fattori che rendono i prodotti certificati più sostenibili di quelli generici; altri due studi sul settore vino evidenziano l'importanza delle azioni collettive, della buona governance e della valutazione delle prestazioni di sostenibilità nel promuovere la transizione ecologica. Uno studio italiano sull'introduzione del Nutriscore mette in luce le problematiche associate a un'etichettatura nutrizionale troppo semplicistica. Due studi hanno osservato il comportamento dei consumatori rispetto al prezzo dei prodotti IG, valutando l'importanza della zona di origine, della dimensione del gruppo e della longevità della IG. Infine un lavoro di tesi sugli effetti del cambiamento climatico sul Prosciutto di Parma DOP e uno studio sullo sviluppo microbico e i relativi effetti sulla qualità della Toma Piemontese DOP.



L'importanza della regione d'origine negli spumanti: un'analisi internazionale della percezione dei consumatori

N. Casolani, A. Ciccarelli, M.A. Perito, E. Chiodo

ABSTRACT. La percezione della regione d'origine da parte dei consumatori rappresenta una questione fondamentale per costruire un business di valore e sostenibile nel settore vitivinicolo. Lo scopo di questo studio è quello di indagare il ruolo della regione d'origine negli spumanti italiani, confrontando la percezione dei consumatori dei vini emergenti a Denominazione d'Origine in regioni non tradizionalmente legate alla produzione di vino spumante (Abruzzo e Romagna), con un'affermazione affermata marchio (Prosecco) e con il generico spumante italiano. Vengono presi in considerazione i tre mercati più importanti per gli spumanti italiani (Italia, USA e Regno Unito). Non vi è alcun effetto cumulativo della percezione dei vini a Denominazione di Origine Protetta nei tre mercati poiché i consumatori che percepiscono positivamente una specifica denominazione non estendono questa percezione positiva ad altri rispetto allo spumante generico.

INFORMAZIONI

Ente di ricerca: Università degli Studi di Teramo

Anno: 2023

Pubblicato: Sustainability 2024, 16(1)

Link: <https://doi.org/10.3390/su16010390>

Parole chiave: Protected Designation of Origin; sparkling wines; consumers' perception; brand reputation; conjoint analysis



Come può l'azione collettiva sostenere la transizione agroecologica nei vigneti a Indicazione Geografica? Approfondimenti dalla zona vinicola della Valle della Loira

F. Ruggieri, C. Coulon-Leroy, A. Mazé

ABSTRACT. Pochi studi hanno esaminato la transizione agroecologica in viticoltura, che coinvolge processi di trasformazione, soprattutto a scala territoriale dove l'azione collettiva gioca un ruolo chiave nella diffusione delle strategie di transizione. L'azione collettiva nella transizione agroecologica deve essere studiata al fine di incoraggiare e accelerare i cambiamenti nelle pratiche. In questo studio, l'azione collettiva viene analizzata per comprendere come le strutture di governance influenzano lo sviluppo di strategie collettive di transizione agroecologica. I quadri di analisi istituzionale e sviluppo e dei sistemi socio-ecologici di Elinor Ostrom sono stati applicati all'area vinicola Anjou-Saumur nella Valle della Loira, dove quasi l'80% della produzione di vino è a Denominazioni di Origine Protetta. I dati sono stati raccolti attraverso sette interviste semi-strutturate, che sono state analizzate qualitativamente al fine di identificare i principali attori e le strategie collettive nella transizione agroecologica. Lo studio ha dimostrato che la struttura policentrica della governance nel sistema delle Denominazioni di Origine protette consente agli attori istituzionali di coordinare collettivamente le loro azioni.

INFORMAZIONI

Ente di ricerca: GRAPPE (Ecole Supérieure des Agricultures), INRAE

Anno: 2023

Pubblicato: Sustainability 2023, 15(12)

Link: <https://doi.org/10.3390/su15129371>

Parole chiave: agroecology; Geographical Indications; viticulture; product specification; IAD/SES; polycentric governance



Effetti ambientali delle Indicazioni Geografiche e dei loro fattori influenti: una revisione delle prove empiriche

M. Zattoni Milano, A.A. Cazella

ABSTRACT. Le Indicazioni Geografiche (IG) sono etichette che riconoscono prodotti con identità specifiche, legate alle caratteristiche ambientali e culturali dei luoghi di origine. In questo articolo esploriamo la relazione tra IG agroalimentari e sostenibilità ambientale, sulla base di una revisione integrativa della letteratura scientifica. In teoria, le IG relative ai prodotti agroalimentari sono riconosciute per favorire sistemi di produzione più sostenibili e fanno parte di un insieme di strategie che mirano a contrastare la nozione di cibo come merce e promuovere lo sviluppo territoriale. Da una ricerca sistematica, sono stati selezionati e analizzati 28 studi con evidenza empirica dei risultati delle GI. Abbiamo identificato 16 effetti ambientali positivi e 5 negativi, con gli effetti positivi prevalenti nel Nord del mondo e gli effetti negativi più comuni nel Sud del mondo. Abbiamo inoltre individuato sei fattori che favoriscono l'emergere di effetti positivi.

INFORMAZIONI

Ente di ricerca: Universidade Federal de Santa Catarina

Anno: 2021

Pubblicato: Current Research in Environmental Sustainability, Volume 3, 2021,

Link: <https://doi.org/10.1016/j.crsust.2021.100096>

Parole chiave: Products of origin, Sustainable territorial development, Conservation of agrobiodiversity, GovernanceTerroir



La performance economica, ambientale e sociale degli alimenti certificati europei

V. Bellassen, M. Drut, et al.

ABSTRACT. Per identificare se il cibo certificato dall'UE – in questo caso indicazioni biologiche e geografiche – è più sostenibile di un riferimento convenzionale, abbiamo sviluppato 25 indicatori che coprono i tre pilastri della sostenibilità. I dati originali sono stati raccolti su 52 prodotti a livello di azienda agricola, trasformazione e vendita al dettaglio, consentendo la stima di circa 2000 valori di indicatori. La cosa più sorprendente è che, nel nostro campione, il cibo certificato supera il suo riferimento non certificato sulla maggior parte degli indicatori economici e sociali. Per quanto riguarda i principali indicatori ambientali – impronta di carbonio e idrica – le loro prestazioni sono simili. Sebbene il cibo certificato sia più costoso del 61%, la performance extra per euro è simile agli interventi politici classici per migliorare la sostenibilità della dieta come sussidi o tasse. Nel complesso, i nostri risultati legittimano le recenti iniziative di standard per coprire aspetti di sostenibilità più ampi.

INFORMAZIONI

Ente di ricerca: INRAE, Università di Parma, Università di Belgrado, et al.

Anno: 2022

Pubblicato: Ecological Economics, Volume 191

Link: <https://doi.org/10.1016/j.ecolecon.2021.107244>

Parole chiave: Certified FoodSustainabilityPerformanceOrganic FarmingGeographical Indications



Indicazioni Geografiche e sviluppo locale: la forza del radicamento territoriale

R. Crescenzi, F. De Filippis, M. Giua, C. Vaquero-Piñeiro

ABSTRACT. Le Indicazioni Geografiche (IG) possono promuovere lo sviluppo economico locale nelle zone rurali? Questo documento esplora l'impatto delle IG che identificano e sostengono i prodotti agroalimentari strettamente radicati nel territorio da cui provengono. L'esame del vino italiano protetto da IG attraverso un dataset innovativo e mediante modelli di abbinamento dei punteggi di propensione e di differenza nelle differenze consente di confrontare le traiettorie di sviluppo economico locale dei comuni rurali dotati di IG con le corrispondenti dinamiche di un gruppo controfattuale di comuni simili senza status IG dal 1951. I comuni rurali con IG sperimentano una crescita demografica e una riorganizzazione economica verso settori non agricoli, che spesso comportano attività a maggior valore aggiunto.

INFORMAZIONI

Ente di ricerca: London School of Economics and Political Science, Università degli Studi Roma Tre

Anno: 2020

Pubblicato: Regional Studies, 56:3, 381-393

Link: <https://doi.org/10.1080/00343404.2021.1946499>

Parole chiave: Geographical Indications, rural development, European Union policies, local development, propensity score matching, difference-in-differences



Indicazioni Geografiche e viticoltura sostenibile: prospettive empiriche e teoriche

T. Reinhardt, Y. Ambrogio

ABSTRACT. La produzione del vino deve affrontare numerose sfide in termini di sostenibilità. La spina dorsale della normativa europea sul vino è il quadro delle Indicazioni Geografiche (IG), attualmente in fase di riforma come parte dell'Agenda Farm-to-Fork dell'UE. Un aspetto importante della riforma è rafforzare la prestazione di sostenibilità delle IG consentendo l'integrazione degli "impegni di sostenibilità" nelle specifiche dei prodotti IG. Il nostro articolo valuta questo approccio politico sulla base delle valutazioni delle parti interessate della regione vinicola tedesca della Franconia e della regione italiana dell'Alto Adige. Utilizziamo un approccio a metodi misti, combinando interviste semistrutturate e un'indagine quantitativa tra i produttori di vino. Interpretiamo i nostri risultati attraverso la lente analitica dei Principi di progettazione di Elinor Ostrom per la governance sostenibile delle risorse comuni. I nostri risultati mostrano che la regolamentazione localizzata "dal basso verso l'alto" nel quadro delle IG corrisponde a molte esigenze pratiche e teoriche riguardanti la governance della sostenibilità. Tuttavia, le IG sembrano affrontare alcuni aspetti della sostenibilità meglio di altri.

INFORMAZIONI

Ente di ricerca: University of Bayreuth

Anno: 2023

Pubblicato: Sustainability 2023, 15(23)

Link: <https://doi.org/10.3390/su152316318>

Parole chiave: Sustainable wine production; Geographical Indications; institutional economics



Prezzi delle Indicazioni Geografiche e margini di commercializzazione: il ruolo della dimensione del gruppo, della longevità e delle decisioni produttive

F. Bimbo, A. Bonanno, R. Viscecchia

ABSTRACT. Le etichette di Indicazione Geografica (IG) mirano a migliorare il reddito degli agricoltori e dei trasformatori. Questo articolo studia come le caratteristiche relative ai gruppi IG e la loro reputazione (ad esempio la dimensione del gruppo di produttori, la longevità e le decisioni di produzione) sono correlate ai prezzi all'origine, ai prezzi finali (al consumo) e ai margini di marketing. Gli autori utilizzano 8 anni di dati annuali per il mercato IG dell'olio extravergine di oliva italiano (EVOO) che comprende 46 EVOO IG. I parametri stimati che caratterizzano la relazione tra le caratteristiche del gruppo dell'IG e i prezzi (all'origine e al consumo) sono ottenuti tramite i minimi quadrati a tre stadi (3SLS). I risultati mostrano che il numero di operatori IG è correlato ai prezzi al consumo, mentre è debolmente correlato ai prezzi all'origine. L'età delle IG non è associata a prezzi al consumo più elevati, mentre i prezzi all'origine sono inferiori per le IG più vecchie rispetto a quelle più giovani.

INFORMAZIONI

Ente di ricerca: Università degli Studi di Foggia

Anno: 2023

Pubblicato: British Food Journal, Vol. 125 No. 1, pp. 286-301.

Link: <https://doi.org/10.1108/BFJ-09-2021-1000>

Parole chiave: Geographical Indications, Prices, Collective actions, marketing management, extra virgin olive oil



La dieta dei saldi - Perché il Nutri-score non è una buona idea

F. Adinolfi, R. Fargione, M. Masi, Y. Vecchio

ABSTRACT. In Europa da tempo il dibattito è concentrato sull'opportunità di adottare il Nutri-score, un sistema che esprime, attraverso colori e lettere, il giudizio sulle qualità nutrizionali degli alimenti. Il Paper ha l'obiettivo di fare chiarezza sui potenziali rischi di questo sistema di etichettatura fuorviante. Il primo fra tutti è di incentivare il consumo di prodotti ultra-trasformati. Il sistema, infatti, non tiene conto delle trasformazioni subite dai prodotti e il paradossale risultato è che i cibi ultra-processati risultano migliori di quelli naturali. Il Paper, dunque, pur sottolineando l'importanza di introdurre un'etichettatura nutrizionale che informi il consumatore, evidenzia il fatto che il Nutri-score non sia ancora un sistema pronto per essere utilizzato e ne rimarca i suoi limiti e rischi.

INFORMAZIONI

Ente di ricerca: Centro Studi Divulga

Anno: 2023

Pubblicato: www.divulgastudi.it

Link: <https://www.divulgastudi.it/prodotti/la-dieta-dei-saldi/>

Parole chiave: Nutri-score, diet, labeling system, nutrition labels



Il cambiamento climatico e i suoi effetti sulla produzione del Prosciutto di Parma DOP. Il punto di vista degli informatori chiave

Y. Panicheva

ABSTRACT. Di fronte allo sviluppo dei sistemi agricoli, comprendere l'influenza dei cambiamenti climatici sulla qualità della produzione del Prosciutto di Parma è un fattore chiave. I prodotti tutelati con i marchi collettivi DOP (Denominazione Di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta) e STG (Specialità Tradizionale Garantita) sono cruciali nel settore agroalimentare italiano. Comprendere come i cambiamenti climatici incidono sui prodotti regionali di alta qualità, le Indicazioni Geografiche, è di primaria importanza sia per i produttori che per i consumatori. Attraverso interviste approfondite ai produttori di Prosciutto di Parma e ai membri del Consorzio del Prosciutto di Parma, questa tesi cerca di studiare la possibile influenza dei cambiamenti climatici sulla produzione del Prosciutto di Parma, ovvero una delle più importanti Indicazioni Geografiche, per fatturato. Sulla base dei dati raccolti, lo studio prevede di valutare l'impatto complessivo dei cambiamenti climatici sulla produzione del Prosciutto di Parma DOP. I risultati dimostrano che le condizioni climatiche sono già cambiate nella regione di Parma. Tuttavia, poiché le condizioni nelle aree di lavorazione vengono costantemente controllate e modificate per preservare il prodotto, i produttori sono in grado di mantenere e potenzialmente migliorare la qualità del Prosciutto di Parma. La ricerca sottolinea l'importanza della collaborazione industriale, dell'innovazione e del monitoraggio continuo al fine di mantenere la qualità e la reputazione del prodotto Prosciutto di Parma DOP.

INFORMAZIONI

Ente di ricerca: Università degli Studi di Padova

Anno: 2024

Pubblicato: Archivio tesi e dissertazioni di Padova

Link: <https://thesis.unipd.it/handle/20.500.12608/61905>

Parole chiave: Climate change, Prosciutto di Parma DOP, Parma region, quality, interview-based study, producers, Consortium of the Parma Ham



Controllo della crescita microbica e fungina e valutazione dei parametri di qualità durante la maturazione della Toma Piemontese DOP trattata con ozono gassoso

V. Eramo, C. Carboni, M. Lembo, R. Forniti, R. Botondi

ABSTRACT. Il periodo di maturazione del formaggio, in cui si verificano cambiamenti biochimici in specifiche condizioni di temperatura e umidità, è fondamentale per rendere commerciabile il prodotto finito. Tuttavia, la matrice alimentare può diventare un mezzo di crescita per lo sviluppo di microrganismi e funghi deterioranti. Negli stabilimenti lattiero-caseari, la contaminazione della zona della crosta può essere monitorata con diversi metodi dispendiosi in termini di tempo e dispendio di tempo, ad esempio l'uso di soluzioni saline e/o la spazzolatura delle forme di formaggio. Questo studio indaga l'efficacia di diversi trattamenti con ozono, 400 ppb, 8 ore (durante la notte) a giorni alterni fino alla fine della maturazione, e 300 ppb, 8 ore al giorno (durante la notte) per l'intera durata della maturazione rispetto al campione di controllo in atmosfera normale, nel controllo della crescita microbica e fungina durante la maturazione della Toma Piemontese DOP. I risultati hanno mostrato che i trattamenti con ozono influiscono in modo significativo sulla microflora deteriorata, preservando i parametri di qualità complessivi (ad esempio, perdita di peso, valore per il cliente e maggiori sfumature sensoriali).

INFORMAZIONI

Ente di ricerca: Università degli Studi della Tuscia

Anno: 2024

Pubblicato: Science & Engineering

Link: <https://doi.org/10.1080/01919512.2024.2312909>

Parole chiave: Cheese maturation, cheese storage, food spoilage, ozone technology, quality control, sensory analysis