



Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche

Comunicato stampa 27 maggio 2016

## **DAL CONGRESSO NAZIONALE DELLE DOP E IGP A BAGHERIA, FOCUS SUL RUOLO DI AICIG PER IL FUTURO: FORMAZIONE, RAPPORTO CON LE ISTITUZIONI E SOSTEGNO AI CONSORZI**

*In dieci anni il numero dei soci è cresciuto da 25 a 60, andando a rafforzare il ruolo dell'Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche, fondamentale sia sul piano nazionale che internazionale*

Formazione, rapporti con le istituzioni e sostegno alle attività svolte dai Consorzi: questi gli ambiti in cui AICIG ha e continuerà ad avere un ruolo fondamentale nel prossimo futuro. Se ne è parlato durante il Congresso Nazionale delle DOP e IGP a Bagheria (PA) che ha di fatto rappresentato l'evento celebrativo del decennale dell'Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche, i cui soci sono saliti in pochi anni da 25 a 60, testimoniando di fatto il ruolo di fondamentale importanza che viene ad essa riconosciuto nella difesa degli interessi dei Consorzi soci sia sul piano nazionale che internazionale.

*"Dieci anni di attività contraddistinte da risultati positivi che invitano a continuare il percorso avviato - ha commentato il **Presidente di AICIG Giuseppe liberatore** - abbiamo iniziato con l'adesione di 25 consorzi adesso siamo 60, rappresentiamo 62 prodotti per un fatturato stimato di 13,2 miliardi. In questo congresso nazionale abbiamo ci siamo misurati su varie tematiche - ha aggiunto - e i tavoli di lavoro costituiti per la prima volta a margine di questa assemblea sono una modalità di confronto che ha già prodotto importanti risultati, tracciando i temi su cui lavorare anche in futuro".*

L'incontro a Villa Ramacca si è svolto alla presenza dei Presidenti e Direttori dei Consorzi arrivati da tutta Italia e delle istituzioni locali e nazionali. Il Congresso Moderato dal Segretario di AICIG Leo Bertozzi ha avuto tra i relatori Salvatore Martorana del Consorzi di Tutela dell'Olio Val di Mazara, Riccardo Deserti del Parmigiano Reggiano, Stefano Fanti del Prosciutto di Parma e Stefano Fontana del Gorgonzola e ha visto la partecipazione, tra gli altri del Direttore di Qualivita Mauro Rosati, della rappresentante della Commissione Europea Ines Seront, del Direttore di OriGIn Massimo Vittori, e del responsabile CNAOL Paul Zindy. Durante al due giorni si è tenuta l'Assemblea dei Soci, i partecipanti si sono riuniti in tre tavoli di lavoro dedicati ad alcune tematiche di grande attualità, come l'evoluzione del sistema sanzionatorio, lo sviluppo dell'iter e del riconoscimento delle Ige e l'etichettatura dei prodotti garantiti. Tematiche che sono state riprese ed approfondite altresì nel convegno, facendo emergere interessanti prospettive soprattutto per quanto riguarda lo **sviluppo del sistema sanzionatorio e il suo efficientamento**, con la proposta di rivedere nel complesso il regolamento rispetto alle norme comunitarie, attualizzarlo ai prodotti odierni, renderne più chiara l'applicazione e aggiornare le sanzioni vere e proprie sia dal punto di vista procedurale che sostanziale, oltre che snellire il sistema di vigilanza con criteri definiti autonomamente ma stabiliti per decreto.

In merito all'**iter da seguire per i consorzi di tutela di nuova costituzione**, si è posta l'attenzione in particolare sulla tempistica di allineamento alla normativa cui sono sottoposti i Consorzi già

AICIG - Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche

Via XX Settembre, 98/G - 00187 Roma - tel. +39064420.2718 - fax +39 064426.5620 - [info@aicig.it](mailto:info@aicig.it) - [www.aicig.it](http://www.aicig.it)

■ Aceto Balsamico di Modena IGP ■ Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP ■ Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP ■ Arancia Rossa di Sicilia IGP ■ Asiago DOP ■ Basilico Genovese DOP ■ Bra DOP ■ Bruzio DOP ■ Caciocavallo Silano DOP ■ Carota Novella di Ispica IGP ■ Castelmagno DOP ■ Chianti Classico DOP ■ Ciliegia dell'Etna DOP ■ Cinta Senese DOP ■ Dauno DOP ■ Fontina DOP ■ Garda DOP ■ Gorgonzola DOP ■ Grana Padano DOP ■ La Bella della Daunia DOP ■ Limone Costa d'Amalfi IGP ■ Limone di Sorrento IGP ■ Mela Alto Adige IGP ■ Melone Mantovano IGP ■ Montasio DOP ■ Mortadella Bologna IGP ■ Mozzarella di Bufala Campana DOP ■ Nocciola del Piemonte IGP ■ Parmigiano Reggiano DOP ■ Patata della Sila IGP ■ Pecorino Romano DOP ■ Pecorino Toscano DOP ■ Pesca di Leonforte IGP ■ Piave DOP ■ Pomodoro di Pachino IGP ■ Pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP ■ Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP ■ Prosciutto di Parma DOP ■ Prosciutto di San Daniele DOP ■ Prosciutto Toscano DOP ■ Provolone Valpadana DOP ■ Quartirolo Lombardo DOP ■ Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco IGP ■ Raschera DOP ■ Riso del Delta del Po IGP ■ Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP ■ Riviera Ligure DOP ■ Sabina DOP ■ Salame Brianza DOP ■ Salamini Italiani alla Cacciatora DOP ■ Salva Cremasco DOP ■ Speck Alto Adige IGP ■ Stelvio DOP ■ Taleggio DOP ■ Terre di Siena DOP ■ Toma Piemontese DOP ■ Val di Mazara DOP ■ Vastedda della Valle del Belice DOP ■ Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ■ Zampone Modena Cotechino Modena IGP



Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche

riconosciuti: un massimo di cinque anni di tempo per organizzarsi ed essere equiparati sotto tutti gli aspetti a quelli già in essere, durante i quali saranno portate avanti regolarmente tutte le attività cui un Consorzio è deputato senza tuttavia essere sottoposti agli adempimenti di legge al pari di una start up.

Per quanto riguarda l'**etichettatura** infine, tre sono in particolare i punti emersi su cui lavorare: l'origine del prodotto, maggiori informazioni in etichetta a disposizione del consumatore - soprattutto per i prodotti di importazione - e la proposta di una etichetta unica con una linea comune in cui viene ripartito uno spazio ipotetico sulla stessa per il 50% alla denominazione di origine e il restante 50% al marchio privato produttore. Una soluzione che potrebbe portare a una maggior valorizzazione del prodotto DOP o IGP sullo scaffale rispetto al similare.

Durante il congresso inoltre, il **Direttore di Qualivita Mauro Rosati** ha sottolineato l'importanza del ruolo di AICIG per il mondo consortile: *"Spesso i Consorzi sono visti più come problema che come opportunità. Serve una riflessione culturale sul ruolo dei Consorzi, sulle loro funzioni e sulla necessità di strutture di questo genere per sostenere sistemi produttivi complessi. Un compito che AICIG può svolgere egregiamente"*.

**Ufficio Stampa AICIG - Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche**  
Marte Comunicazione, Marzia Morganti cell. 3356130800 [marzia.morganti@gmail.com](mailto:marzia.morganti@gmail.com),  
Niccolò Tempestini cell. 3398655400 [ntempestini@gmail.com](mailto:ntempestini@gmail.com),  
[www.martecomunicazione.com](http://www.martecomunicazione.com) - [www.aicig.it](http://www.aicig.it)

AICIG - Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche  
Via XX Settembre, 98/G - 00187 Roma - tel. +39064420.2718 - fax +39 064426.5620 - [info@aicig.it](mailto:info@aicig.it) - [www.aicig.it](http://www.aicig.it)

■ Aceto Balsamico di Modena IGP ■ Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP ■ Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP ■ Arancia Rossa di Sicilia IGP ■ Asiago DOP ■ Basilico Genovese DOP ■ Bra DOP ■ Bruzio DOP ■ Caciocavallo Silano DOP ■ Carota Novella di Ispica IGP ■ Castelmagno DOP ■ Chianti Classico DOP ■ Ciliegia dell'Etna DOP ■ Cinta Senese DOP ■ Dauno DOP ■ Fontina DOP ■ Garda DOP ■ Gorgonzola DOP ■ Grana Padano DOP ■ La Bella della Daunia DOP ■ Limone Costa d'Amalfi IGP ■ Limone di Sorrento IGP ■ Mela Alto Adige IGP ■ Melone Mantovano IGP ■ Montasio DOP ■ Mortadella Bologna IGP ■ Mozzarella di Bufala Campana DOP ■ Nocciola del Piemonte IGP ■ Parmigiano Reggiano DOP ■ Patata della Sila IGP ■ Pecorino Romano DOP ■ Pecorino Toscano DOP ■ Pesca di Leonforte IGP ■ Piave DOP ■ Pomodoro di Pachino IGP ■ Pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP ■ Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP ■ Prosciutto di Parma DOP ■ Prosciutto di San Daniele DOP ■ Prosciutto Toscano DOP ■ Provolone Valpadana DOP ■ Quartirolo Lombardo DOP ■ Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco IGP ■ Raschera DOP ■ Riso del Delta del Po IGP ■ Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP ■ Riviera Ligure DOP ■ Sabina DOP ■ Salame Brianza DOP ■ Salamini Italiani alla Cacciatora DOP ■ Salva Cremasco DOP ■ Speck Alto Adige IGP ■ Stelvio DOP ■ Taleggio DOP ■ Terre di Siena DOP ■ Toma Piemontese DOP ■ Val di Mazara DOP ■ Vastedda della Valle del Belice DOP ■ Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ■ Zampone Modena Cotechino Modena IGP