

**MACFRUT**

MACFRUT 2013

25 - 26 - 27 SETTEMBRE



**L'ATTIVITÀ DI BIOGEST – SITEIA PER IL COMPARTO  
ORTOFRUTTICOLO: COSA STUDIA, COSA PROPONE**

**DETERMINAZIONE DELLE  
QUALITÀ SPECIFICHE  
PER I RICONOSCIMENTI DOP-IGP**



**MACFRUT**

MACFRUT 2013  
25 - 26 - 27 SETTEMBRE



**GIUSEPPE MONTEVECCHI**  
**GIUSEPPE VASILE SIMONE**  
**FRANCESCA MASINO**  
**ANDREA ANTONELLI**  
Gruppo Chimica e Tecnologia

degli Alimenti

Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia  
via G. Amendola 2 (Padiglione Besta) – Reggio Emilia  
Laboratori via J.F. Kennedy 17/I – Reggio Emilia



**biogest**  
**siteia**





**DOP**



**IGP**

**Reg. CE n. 1151/2012**  
**Sui regimi di qualità dei prodotti**  
**agricoli e alimentari**





## DOP – TUTTE

### Art. 5

#### MARCHIO DI TUTELA GIURIDICA DELLA DENOMINAZIONE

Attribuito ad alimenti le cui peculiari (**TUTTE**) **CARATTERISTICHE QUALITATIVE** dipendono dal territorio d'origine.

Il territorio d'origine comprende sia **FATTORI NATURALI** (clima, caratteristiche ambientali), che **FATTORI UMANI** (tecniche di produzione tramandate nel tempo, artigianalità) i quali, se combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto **INIMITABILE** al di fuori di una determinata zona produttiva.

Affinché un prodotto sia una **DOP**, (**TUTTE**) le fasi di **PRODUZIONE**, **TRASFORMAZIONE** ed **ELABORAZIONE** devono avvenire in un'area geografica delimitata.





## IGP – ANCHE SOLO UNA Art. 5

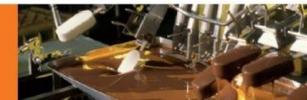
### MARCHIO DI TUTELA GIURIDICA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA

Attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali

- una **DETERMINATA QUALITÀ**
- la **REPUTAZIONE**
- o un'**ALTRA CARATTERISTICA**

dipende dall'origine geografica

la cui **PRODUZIONE** e/o **TRASFORMAZIONE** e/o  
**ELABORAZIONE** avviene in un'area geografica determinata.



## D.O.P. E I.G.P. ITALIANI 252 PRODOTTI

Carni fresche (e frattaglie)

Formaggi

Oli e grassi

Olio essenziale

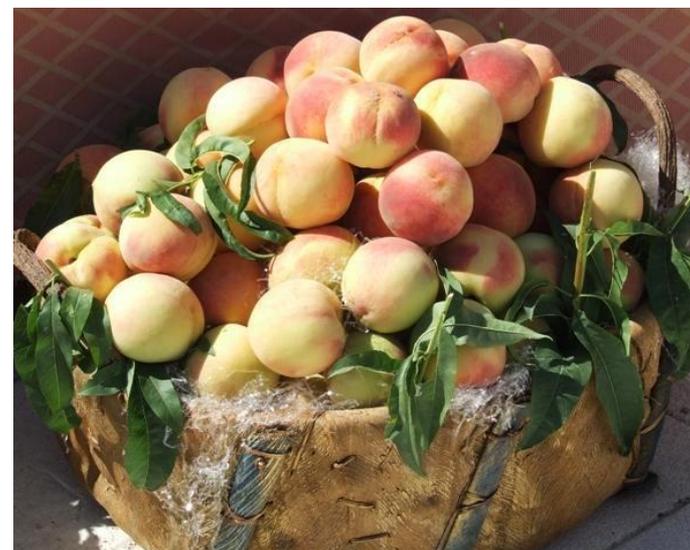
Ortofrutticoli e cereali

Pesci, molluschi, crostacei freschi

Prodotti a base di carne

Prodotti di panetteria, pasticceria

Altri prodotti



Elenco dei prodotti a DOP e IGP aggiornato al 19 settembre 2013

<http://www.politicheagricole.it/>



# PROTEZIONE TRANSITORIA NAZIONALE

## D.O.P.-P.T.N. e I.G.P.-P.T.N. 11 prodotti



Riconosciuto il marchio con decreto ministeriale transitoriamente valido sul territorio nazionale nell'attesa che l'istanza, già presentata alla Commissione europea, se accolta, consenta la registrazione del prodotto come D.O.P. o I.G.P.



Aggiornato al 24 maggio 2013

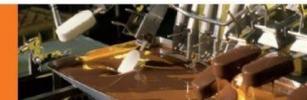


## RIFLESSI SULL'ECONOMIA

**Italia leader** in Europa per numero di prodotti certificati. Con quasi 1,3 milioni di tonnellate di prodotti certificati, il **fatturato alla produzione** è pari a quasi **6,5 miliardi €**. Cifre che convertite in **volume d'affari** generato con la commercializzazione è di **12 €**.

Un risultato positivo in periodo di crisi, dovuto proprio alla qualità percepita da un numero crescente di consumatori, dei 248 prodotti iscritti nel registro UE, di cui 154 DOP, 92 IGP e 2 STG (dati aggiornati al 12 dicembre 2012), che hanno portato l'Italia in vetta alle classifiche europee.

ISMEA: rapporto del dicembre 2012





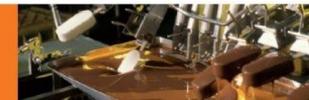
Centro di Ricerca Interdipartimentale  
BIOGEST - SITEIA



Il MiPAAF ha espresso parere favorevole alla richiesta di riconoscimento IGP, pubblicando il disciplinare di produzione (G.U.R.I. n. 125 del 30 maggio 2013)  
Si avvia a diventare la IV pesca IGP italiana

*pescabivona*

Si dice in giro che è la più buona!





ELSEVIER

## Food Research International

Volume 45, Issue 1, January 2012, Pages 123–131



### Physical and chemical characterization of *Pescabivona*, a Sicilian white flesh peach cultivar [*Prunus persica* (L.) Batsch]

Giuseppe Montevercchi<sup>a</sup>, , Giuseppe Vasile Simone<sup>b</sup>, Francesca Masino<sup>a, b</sup>, Cristina Bignami<sup>a, b</sup>, Andrea Antonelli<sup>a, b</sup>

## Fruits



### Fruits

New Content Alerts

CJO Widget

Fruits / Volume 68 / Issue 03 / May 2013, pp 195-207

© 2013 Cirad/EDP Sciences

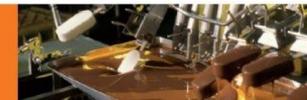
Published online by Cambridge University Press: 05 June 2013

DOI: <http://dx.doi.org/10.1051/fruits/2013067> (About DOI)

[About Widg](#)

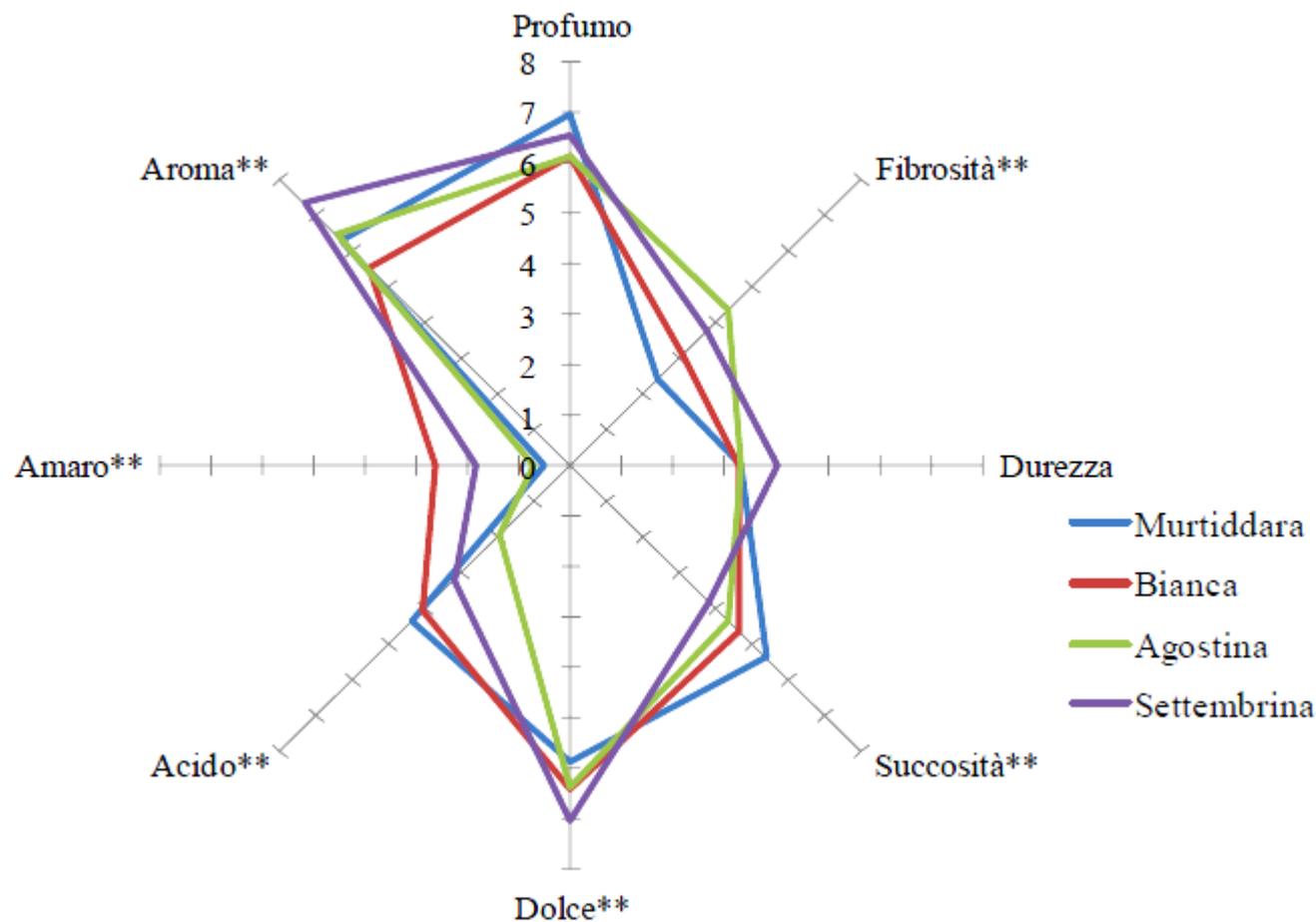
### Fruit sensory characterization of four *Pescabivona*, white-fleshed peach [*Prunus persica* (L.) Batsch], landraces and correlation with physical and chemical parameters

Giuseppe Montevercchi<sup>a1 c1</sup>, Giuseppe Vasile Simone<sup>a2</sup>, Maria Gabriella Mellano<sup>a3a4</sup>,  
Francesca Masino<sup>a1a2</sup> and Andrea Antonelli<sup>a1a2</sup>





## CONFRONTO FRA I PROFILI SENSORIALI DEI 4 ECOTIPI DI PESCABIVONA

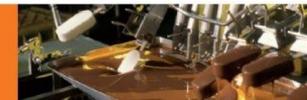
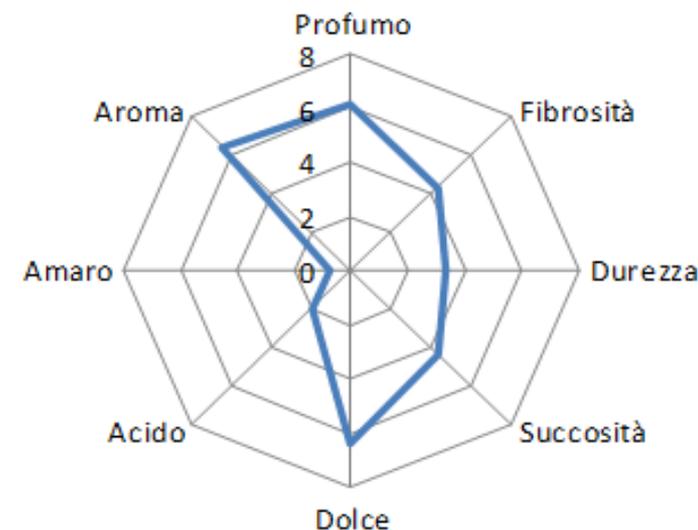


## Agostina ecotipo *Pescabivona* a polpa bianca maturazione tardiva

colore	colore polpa	L*70,21	a*-3,34	b*19,32
	colore di fondo	L*70,71	a*-1,98	b*30,17
	epidermide	L*45,91	a*22,75	b*11,99
parametri chimico-fisici	sovracoloro epidermide	L*45,91	a*22,75	b*11,99
	consistenza della polpa	3,66 Kg/0,5 cm <sup>2</sup>		
	pH polpa	3,85		
	solidi solubili	12,27 °bx		
	acidità titolabile	0,46 g/100g di ac. malico		
acidi e zuccheri	Rapporto zuccheri/acidi	25,46		
	acido malico	398,06 mg/100g		
	acido citrico	87,62 mg/100g		
	saccarosio	5933,71 mg/100g		
	fruttosio	856,71 mg/100g		
sostanze aromatiche	glucosio	654,50 mg/100g		
	γ-decalattone e valore aromatico	1089 μg/Kg (98,97)		
	γ-dodecalattone e valore aromatico	1529 μg/Kg (218,43)		
	flavan-3-oli polpa	1473,65 mg/Kg come catechina		
polifenoli	acidi idrossicinnamici polpa	121,34 mg/Kg come ac. clorogenico		
	flavan-3-oli buccia	1751,85 mg/Kg come catechina		
	acidi idrossicinnamici buccia	239,12 mg/Kg come ac. clorogenico		

Ecotipo	Forma	Simmetria	Colore fondo	Sovracoloro (%)
<i>Agostina</i>	sferoidale	presente	bianco-verde	Rosso – 40-60

## Agostina (profilo sensoriale)



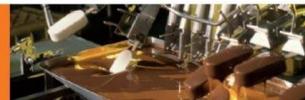
# INTERVENTI SUL DISCIPLINARE

## Art. 7. 1.b. Caratteristiche del prodotto

Pesche duracine a polpa bianca non fondente di forma sferoidale con colore di fondo della buccia bianco-giallo-verde e sovracoloro di tonalità rosso (l'ecotipo Settembrina presenta frutti con una striscia rossa lungo la linea di sutura).

Caratteristica peculiare è la **limitata estensione del sovracoloro rosso** dell'epidermide che deve essere inferiore al 50%.

L'**elevata dolcezza** di "Pescabivona" **accompagna una notevole consistenza della polpa.**



# INTERVENTI SUL DISCIPLINARE

## Art. 7. 1.f. Legame con la zona geografica

Legare le caratteristiche chimiche, fisiche e sensoriali della pesca a:

- territorio
- corsi d'acqua
- clima
- lavoro di selezione umana
- storia, cultura e tradizione
- economia locale e all'impegno economico pubblico per la valorizzazione del prodotto
- salvaguardia della biodiversità
- apprezzamento del consumatore
- riconoscimenti nella letteratura scientifica e divulgativa.

L'espressione fenotipica si origina dall'interazione tra genotipo, selezione umana ed ambiente.



# PROGETTO AGER PER LA SALVAGUARDIA E LA VALORIZZAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ DELLA VITE



ITALIAN VITIS DATABASE  
([HTTP://WWW.VITISDB.IT](http://www.vitisdb.it))

3 UVE IGP



Journal of the  
**Science of  
Food and Agriculture**



Research Article

**Ampelographic and chemical characterization of Reggio Emilia and Modena (northern Italy) grapes for two traditional seasonings: 'saba' and 'agresto'**

Giuseppe Vasile Simone<sup>1</sup>, Giuseppe Montevercchi<sup>2,\*</sup>, Francesca Masino<sup>1,2</sup>, Valentina Matrella<sup>1</sup>, Serena Anna Imazio<sup>1,2</sup>, Andrea Antonelli<sup>1,2</sup>, Cristina Bignami<sup>1,2</sup>

Article first published online: 2 AUG 2013

DOI: 10.1002/jsfa.6296

© 2013 Society of Chemical Industry

Issue



Journal of the Science of  
Food and Agriculture

Early View (Online Version of  
Record published before  
inclusion in an issue)



# STUDIO DEI METABOLITI SECONDARI DI VITIGNI EMILIANI



**Polifenoli  
(antociani e flavonoidi)**



**Aromi varietali**



# CATALOGO DELLA BIODIVERSITÀ PER SALVARE PIANTE E ANIMALI REGGIANI

Pera Spalèr  
Pera Nobile  
Pera Aval



Mela Campanino  
Mela Ferro  
Mela Francese  
Mela Rosa  
Mela Rosona

**2 PERE IGP**

**4 MELE IGP, 1 MELA DOP (mela della Val di Non)**



# STUDIO DEI CARATTERI PECULIARI DI PERE E MELE DELL'APPENNINO REGGIANO



## PROSPETTIVE PER PRODOTTI TRADIZIONALI



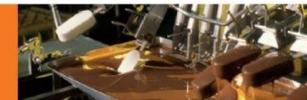
**SAVURETT**  
di Carpineti (RE).  
Conserva di frutta

Iscritto nel registro  
prodotti tipici regionali

Reg. CE n. 1151/2012 TITOLO IV  
INDICAZIONI FACOLTATIVE DI QUALITÀ

Articolo 31

“**PRODOTTO DI MONTAGNA**” da utilizzarsi esclusivamente per i prodotti ottenuti con materie prime e/o mangimi animali provenienti essenzialmente da aree di montagna ed il cui processo di trasformazione avvenga in tali aree



# PRUGNA DI LENTIGIONE (LENTIGIONE DI BRESCELLO – REGGIO EMILIA) ZUCHELLA

Susina antica e principalmente adatta alla trasformazione (marmellate), ma adatta anche per consumo fresco.

Il frutto fresco presenta un buon contenuto di zuccheri.

Associazione per la  
valorizzazione della prugna di  
Lentigione

1 susina DOP



## BANCA DEL GERMOPLASMA

Banca del germoplasma di piante di interesse agro-alimentare, in particolare le varietà di frumento tenero (*Triticum aestivum*)

### SCOPI

- Effettuare la selezione di popolazioni e/o ecotipi dotati di **SUPERIORI CARATTERISTICHE QUALITATIVE**, adattative e di resistenza alle avversità biotiche e abiotiche, meno dipendenti da sostanze chimiche per trattamenti
- Valorizzare le varietà autoctone per la produzione di prodotti tipici locali, a tutela delle tradizioni

6 prodotti di panetteria, pasticceria

4 IGP, 2 DOP

Pane di altamura

Pagnotta del Dittaino

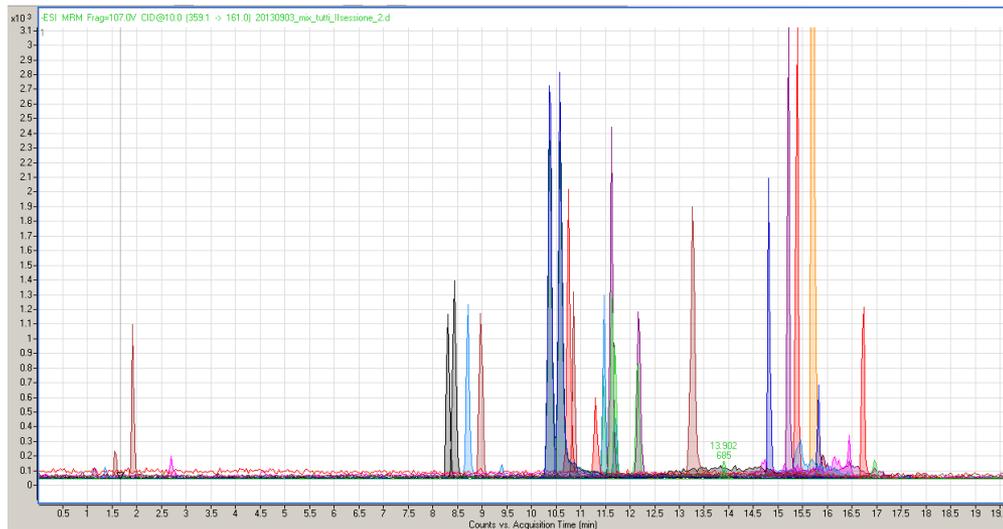
4 cereali

Farro 1 DOP e 1 IGP

Riso 1 DOP e 1 IGP



# ANALISI DEI POLIFENOLI



**MACFRUT**



**biogest  
siteia**

MACFRUT 2013

25 - 26 - 27 SETTEMBRE



**GIUSEPPE MONTEVECCHI**

[giuseppe.montavecchi@unimore.it](mailto:giuseppe.montavecchi@unimore.it)

Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia  
via G. Amendola 2 (Padiglione Besta) – Reggio Emilia  
Laboratori via J.F. Kennedy 17/I – Reggio Emilia

