



## IGP POMODORO PELATO DI NAPOLI

### ANICAV: “PIENO SOSTEGNO ALLA IGP. IL RICONOSCIMENTO RIGUARDA IL PRODOTTO TRASFORMATO, NON IL FRESCO”

#### LAVORIAMO INSIEME A VANTAGGIO DELL'INTERA FILIERA

**Napoli, 19 marzo 2021** - *“Riteniamo sia giusto fare chiarezza dopo le polemiche generate dalla pubblicazione in Gazzetta Ufficiale della richiesta di riconoscimento del Pomodoro Pelato di Napoli IGP. L'indicazione geografica protetta, come si evince molto chiaramente dal Disciplinare di produzione, non riguarda assolutamente la materia prima ma il prodotto trasformato, appunto il pomodoro “pelato”. Per questo motivo non si fa alcun riferimento alla provenienza del pomodoro fresco, che tutti sanno venire per la maggior parte dalla Puglia.”* Questo il commento del Presidente di ANICAV, **Antonio Ferraioli**.

*“Anche dal punto di vista formale – aggiunge **Giovanni De Angelis**, Direttore Generale di ANICAV - il riconoscimento di una IGP deve essere legato ad una sola delle fasi di ottenimento del prodotto (produzione, trasformazione o elaborazione) che deve avvenire in una specifica area geografica e in questo caso, ribadisco ancora una volta, ci riferiamo alla zona dove il pomodoro viene storicamente trasformato. È il caso di ricordare che la delimitazione geografica dell'area di trasformazione del pelato IGP, di cui discutiamo, include oltre la Regione Campania, dove viene trasformato oltre l'80% del pelato lungo, anche l'Abruzzo, il Molise, la Basilicata e la stessa Puglia”.*

*“La questione sollevata, che pare essere la denominazione “Napoli” - continua De Angelis - non tiene conto né della esigenza di una denominazione che abbia una comprovata storicità né della enorme riconoscibilità che “Napoli”, non solo come città ma come simbolo del Mezzogiorno d'Italia, come filosofia e stile di vita, rappresenta in Italia e nel mondo”.*

*“Faccio appello alla Regione Puglia e a quanti in queste ore stanno levando scudi - conclude Antonio Ferraioli - di mettere da parte ogni tipo di polemica. Lavoriamo nella stessa direzione, cercando di fare sistema nell'interesse dell'intera filiera. È innegabile che il riconoscimento di una IGP per il pomodoro pelato potrà portare vantaggi non solo alla parte industriale ma anche a chi coltiva pomodoro lungo da industria”.*



\*\*\*

#### **ANICAV**

L'ANICAV, Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali, nata a Napoli il 5 febbraio 1945, è la più grande associazione di rappresentanza delle imprese di trasformazione di pomodoro al mondo per numero di imprese aderenti e quantità di prodotto trasformato. Essa associa 80 aziende su 110 operanti sul territorio nazionale che trasformano circa il 70% di tutto il pomodoro lavorato in Italia e la quasi totalità del pomodoro pelato intero prodotto nel mondo, con un fatturato, nel 2019, di 2,5 miliardi di euro (pari ad oltre il 75% del fatturato totale del comparto italiano della trasformazione del pomodoro). Circa il 60% delle produzioni è destinato all'esportazione sia verso l'Europa (Germania, Francia, Regno Unito) che verso gli altri Paesi (USA, Giappone, Australia) facendo del pomodoro un ambasciatore dell'eccellenza del made in Italy nel mondo.

#### **Ufficio stampa ANICAV**

**Andrea Pascale**, 393 8138965, [andrea.pascale@mediatyche.it](mailto:andrea.pascale@mediatyche.it)