

# GDOWEEK

13-2025

15 settembre

GDOWEEK 2025 - Settimanale - New Business Media s.r.l. - via Eritrea, 21 - 20157 MILANO  
ISSN 2421-3497 - Poste Italiane S.p.A.



## RETAIL&RETAIL

Nasce Unicoop Etruria:  
una nuova forza  
nel Centro Italia

Pag. 16

## RETAIL&INDUSTRIA

Conserve rosse,  
una categoria sempre  
al servizio dei consumatori

Pag. 52

# DRUGSTORE TUTTE LE DIREZIONI PER LA CRESCITA



## Contesto

» Le conserve di pomodoro italiane rappresentano un'eccezione mondiale, grazie a condizioni climatiche, varietà locali e tecnologie di trasformazione non replicabili da Paesi concorrenti come Cina, USA, Spagna e Portogallo, le cui esportazioni, pur rilevanti, offrono una qualità generalmente inferiore. **Il pomodoro italiano si distingue per colore, dolcezza e aroma**, con produzioni DOP come il San Marzano

dell'Agro Sarnese-Nocerino. **Zone come la Puglia, parte della Basilicata e della Campania offrono un microclima unico, che consente una maturazione omogenea** della bacca, tipica del pomodoro pelato. Normative nazionali (es. D.M. 24/2017, D.M. 23.09.2005, D.M. 16.11.2017) stabiliscono requisiti minimi di qualità e regole sull'indicazione di origine, costituendo il riferimento per individuare e contestare eventuali frodi.

## Frodi

» Le frodi nel pomodoro da industria colpiscono l'intera filiera. **Tra le più comuni: la falsa indicazione d'origine** (es. prodotti esteri spacciati per italiani o DOP); l'uso di materia prima scadente (pomodori acerbi o di scarto); **la diluizione del concentrato con acqua per l'ottenimento di passata**, che invece deve essere prodotta da pomodoro fresco; l'aggiunta indebita di zuccheri per alterare il grado Brix che deve essere, invece, il prodotto della concentrazione; **la reimmissione in commercio di prodotti scaduti o danneggiati**. Anche il ricorso a manodopera irregolare costituisce frode, poiché genera vantaggi economici illeciti, alterando la concorrenza e danneggiando l'intera filiera.

## Prevenzione

» La prevenzione inizia dall'acquisto presso fornitori affidabili e certificati secondo standard internazionali (BRC, IFS, ISO 22000). La blockchain, registro digitale sicuro e tracciabile, rappresenta uno strumento promettente, sebbene ancora poco diffuso. **I controlli di laboratorio più avanzati includono analisi isotopiche e dei microelementi, utili a verificare l'origine geografica della materia prima e a rilevare eventuali diluizioni**. Completano il quadro le analisi del grado Brix, del pH, delle muffe e dell'acido lattico, fondamentali per accertare la salubrità della materia prima e, di conseguenza, la qualità intrinseca del prodotto finito.

## Il punto con Areté al 23/07/25

» Sottolinea Areté - The Agrifood Intelligence Company - che la campagna 2025/26 si avvia con premesse ancor meno favorevoli rispetto alle precedenti. **Gli ultimi dati del World Processing Tomato Council confermano le prime previsioni di produzione a livello globale** (intorno ai 39,6 mln t) con un calo del 14% rispetto al 2024. A trainare la flessione è la Cina, mentre negli Stati Uniti, a oggi, rimane confermata la previsione di 9,3 Mio t, in calo del 7% rispetto la campagna 2024/25. Anche per i Paesi dell'area AMITOM (Associazione Mediterranea del Pomodoro da Industria), la previsione di produzione per il 2025 è in calo del 2% rispetto a quella dello scorso anno. Fa eccezione l'Italia (+6% rispetto al 2024).

## Prospettive

» Il comparto resta in una fase di monitoraggio, **con fattori di rischio ancora presenti sul fronte climatico e produttivo, a cui si affianca la possibile imposizione di dazi** da parte degli Stati Uniti a completare un quadro di fattori destinati ad influenzare l'equilibrio del mercato. Nel 2024 gli Stati Uniti sono stati destinazione di circa il 7% dei volumi esportati di trasformati del pomodoro da parte dell'Italia (il 10% delle esportazioni di polpa). **Nel Sud Italia la stagione si è finora svolta in modo generalmente favorevole**, con problematiche agronomiche meno frequenti rispetto al 2023.