

Anno 2013

## I PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ

■ L'Italia si conferma il primo Paese per numero di riconoscimenti Dop, Igp e Stg conferiti dall'Unione europea (Ue). I prodotti agroalimentari di qualità riconosciuti al 31 dicembre 2013 sono 261 (13 in più rispetto al 2012); di questi, 252 risultano attivi<sup>1</sup>.

■ I settori con il maggior numero di riconoscimenti sono gli ortofrutticoli e cereali (101 prodotti), i formaggi (47), gli oli extravergine di oliva (43) e le preparazioni di carni (37). Le carni fresche e gli altri settori comprendono, rispettivamente, cinque e 28 specialità.

■ Le regioni con più Dop e Igp sono Emilia-Romagna e Veneto, rispettivamente con 39 e 36 prodotti riconosciuti.

■ Nel 2013 gli operatori certificati sono 80.435, in aumento di 204 unità (+0,3%) rispetto al 2012. Di questi, il 91,2% svolge esclusivamente attività di produzione e il 6,6% di trasformazione; il restante 2,2% effettua entrambe le attività.

■ Nel sistema di certificazione le nuove entrate di operatori (8.809) superano, anche se di poco, le uscite (8.605).

■ Tra gli operatori prevale nettamente il genere maschile, cui appartiene l'80,7% dei produttori e l'86% dei trasformatori.

■ I produttori (75.156 unità), il cui numero è stabile rispetto al 2012, sono particolarmente numerosi nelle attività relative ai settori dei formaggi (27.190 unità, pari al 36,2% del totale), degli oli extravergine di oliva (19.083, 25,4%) e degli ortofrutticoli e cereali (17.076, 22,7%).

■ Anche i trasformatori (7.090 unità, l'1,1% in più del totale rispetto al 2012) sono più consistenti nei settori degli oli extravergine (1.863, 26,3% del totale), dei formaggi (1.691, 23,9%) e degli ortofrutticoli e cereali (1.165, 16,4%).

■ Rispetto al 2012, gli allevamenti (41.955 strutture) si riducono del 2% mentre la superficie investita (162.154 ettari) aumenta dell'1,6%.

■ I prodotti di qualità favoriscono lo sviluppo delle aree montane del Paese: il 27,8% dei produttori è localizzato in montagna a fronte del 17% di aziende agricole montane rilevate dal Censimento dell'agricoltura nel 2010.

■ Complessivamente la stabilità del numero dei produttori riscontrata tra il 2012 e il 2013 è la risultante della diminuzione registrata nel Nord (-4,2%) e nel Centro (-1%) a fronte dell'aumento rilevato nel Mezzogiorno (+7,5%). Il leggero aumento dei trasformatori si deve all'incremento nel Centro-nord che supera il calo del Mezzogiorno.

Prossima diffusione settembre 2015

PROSPETTO 1. OPERATORI DEI PRODOTTI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG PER SETTORE – al 31 dicembre 2012 e 2013

SETTORI	PRODUTTORI				TRASFORMATORI				TOTALE OPERATORI (a)				
	2012	2013	Variazioni 2013/2012		2012	2013	Variazioni 2013/2012		2012	2013	Variazioni 2013/2012		
			assolute	%			assolute	%			assolute	%	
Carni fresche	6.984	7.659	675	9,7	804	873	69	8,6	7.788	8.532	744	9,6	
Preparazioni di carni	3.872	3.562	-310	-8,0	683	741	58	8,5	4.555	4.303	-252	-5,5	
Formaggi	27.747	27.190	-557	-2,0	1.743	1.691	-52	-3,0	29.196	28.589	-607	-2,1	
Altri prodotti di origine animale	243	240	-3	-1,2	33	33	-	-	255	250	-5	-2,0	
Ortofrutticoli e cereali	16.767	17.076	309	1,8	1.170	1.165	-5	-0,4	17.442	17.830	388	2,2	
Oli extravergine di oliva	19.192	19.083	-109	-0,6	1.879	1.863	-16	-0,9	20.142	20.058	-84	-0,4	
Aceti diversi dagli aceti di vino	175	181	6	3,4	531	548	17	3,2	614	630	16	2,6	
Prodotti di panetteria	32	28	-4	-12,5	63	48	-15	-23,8	83	64	-19	-22,9	
Spezie	93	92	-1	-1,1	90	93	3	3,3	100	104	4	4,0	
Oli essenziali	28	30	2	7,1	9	8	-1	-11,1	35	37	2	5,7	
Prodotti ittici	10	10	-	-	7	7	-	-	13	13	-	-	
Sale	5	5	-	-	3	3	-	-	8	8	-	-	
Paste alimentari	-	-	-	-	-	17	17	-	-	17	17	-	-
<b>TOTALE (b)</b>	<b>75.148</b>	<b>75.156</b>	<b>8</b>	<b>..</b>	<b>7.015</b>	<b>7.090</b>	<b>75</b>	<b>1,1</b>	<b>80.231</b>	<b>80.435</b>	<b>204</b>	<b>0,3</b>	

(a) - Un operatore può essere contemporaneamente produttore e trasformatore.

(b) - Un operatore presente in due o più settori viene conteggiato due o più volte.

1 - I prodotti attivi sono quelli per cui viene effettuata, controllata e certificata la produzione e/o la trasformazione nell'anno di riferimento.

### Quattro nuovi prodotti a Denominazione di origine protetta

I prodotti Dop (Denominazione di origine protetta) rappresentano il meglio della qualità certificata e protetta dall'Ue. Si contraddistinguono in quanto sono originari di una specifica zona geografica, presentano caratteristiche dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico (inclusi i fattori naturali e umani) e vengono prodotti e trasformati esclusivamente in un delimitato territorio. Al 31 dicembre 2013 i prodotti Dop italiani riconosciuti dall'Ue sono 158 (quattro in più rispetto al 31 dicembre 2012) (Tavole 1 e 5). Nel corso del 2013 conseguono due nuove denominazioni il settore dei formaggi e una ciascuna gli ortofrutticoli e cereali e i prodotti ittici. Le Dop attive sono 153 (una in più rispetto al 2012), mentre quelle non attive salgono da due a cinque.

### Nove nuovi prodotti a Indicazione geografica protetta

I prodotti Igp (Indicazione geografica protetta) raggruppano le specialità agroalimentari di pregio riconosciute e tutelate dall'Ue. Si caratterizzano in quanto sono originarie di una specifica zona geografica, possiedono una determinata qualità, reputazione o altre caratteristiche attribuibili a uno specifico territorio, ossia vengono almeno prodotte e/o trasformate in una delimitata zona geografica. Al 31 dicembre 2013 le Igp italiane riconosciute dall'Ue sono 101, nove in più rispetto al 31 dicembre dell'anno precedente. Nel 2013 ottengono due nuovi riconoscimenti i settori ortofrutticoli e cereali, prodotti ittici e paste alimentari e uno ciascuno i settori carni fresche, preparazioni di carni e prodotti di panetteria (Tavole 1 e 6). I prodotti Igp attivi sono 97 (otto in più rispetto al 2012), mentre quelli non attivi passano da tre a quattro.

### Mozzarella e Pizza napoletana le uniche specialità tradizionali garantite dall' Ue

I prodotti Stg (Specialità tradizionale garantita) comprendono le preparazioni riconosciute e tutelate dall'Ue, le cui peculiarità non dipendono dall'origine geografica ma da una composizione tradizionale del prodotto, una ricetta tipica o un metodo di produzione tradizionale. Le specialità Stg si possono produrre sia nell'intero territorio nazionale sia negli altri Paesi Ue. Un medesimo prodotto Stg può essere certificato da più Organismi di controllo, mentre ciascuna Dop o Igp viene certificata da un solo Organismo. Anche nel 2013 la Mozzarella e la Pizza napoletana si confermano le uniche specialità tradizionali italiane riconosciute dall'Ue e attive (Tavole 1 e 20).

**PROSPETTO 2. PRODOTTI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG PER SETTORE E STATO DI ATTIVITÀ**  
- al 31 dicembre 2012 e 2013

SETTORI	PRODOTTI ATTIVI				PRODOTTI NON ATTIVI				TOTALE PRODOTTI			
	2012		2013		2012		2013		2012		2013	
	assolute	%	assolute	%	assolute	%	assolute	%	assolute	%		
Carni fresche	4	5	1	25,0	-	-	-	-	4	5	1	25,0
Preparazioni di carni	36	37	1	2,8	-	-	-	-	36	37	1	2,8
Formaggi	44	45	1	2,3	1	2	1	100,0	45	47	2	4,4
Altri prodotti di origine animale	4	4	-	-	-	-	-	-	4	4	-	-
Ortofrutticoli e cereali	95	99	4	4,2	3	2	-1	-33,3	98	101	3	3,1
Oli extravergine di oliva	42	42	-	-	1	1	-	-	43	43	-	-
Aceti diversi dagli aceti di vino	3	3	-	-	-	-	-	-	3	3	-	-
Prodotti di panetteria (*)	8	8	-	-	-	1	1	-	8	9	1	12,5
Spezie (*)	4	4	-	-	-	-	-	-	4	4	-	-
Oli essenziali	1	1	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-
Prodotti ittici	2	2	-	-	-	3	3	-	2	5	3	150,0
Sale	1	1	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-
Paste alimentari	-	2	2	-	-	-	-	-	-	2	2	-
<b>TOTALE</b>	<b>243</b>	<b>252</b>	<b>9</b>	<b>3,7</b>	<b>5</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>80,0</b>	<b>248</b>	<b>261</b>	<b>13</b>	<b>5,2</b>

(\*) In base allo specifico Regolamento comunitario la "Liquirizia di Calabria" è compresa sia nel settore prodotti di panetteria sia nel settore spezie, mentre nel totale dei prodotti è conteggiata una volta sola.

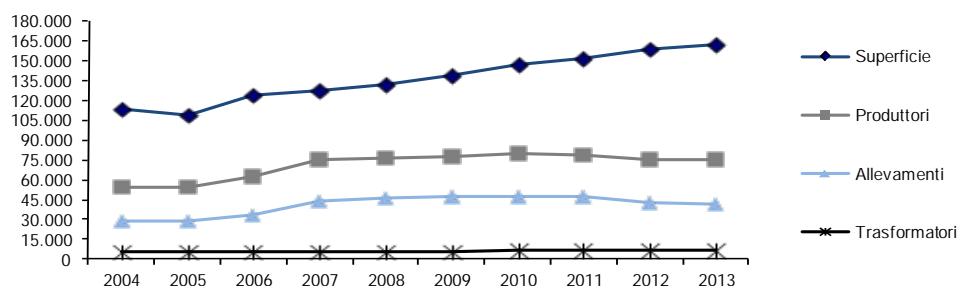
## Aumentano i prodotti, stabile il numero dei produttori

I prodotti Dop, Igp e Stg si confermano componente significativa della produzione agroalimentare italiana e fattore di competitività delle realtà agricole locali. Pur mantenendo talune caratteristiche tipiche dei prodotti di nicchia, e nonostante la mancata crescita dei produttori registrata nel 2013, il comparto dei prodotti di qualità va assumendo nel tempo connotazioni sempre più importanti.

Complessivamente, nel periodo 2004-2013 si registra un consistente aumento del numero delle specialità riconosciute e di quelle attive, dei produttori e delle strutture produttive (allevamenti e superficie); più contenuto, invece, l'incremento dei trasformatori.

In particolare, tra il 2004 e il 2013, le Dop, Igp e Stg riconosciute dall'Ue passano da 146 a 261 e le specialità attive da 129 a 252. I produttori salgono da 54,2 a 75,2 mila unità (+38,7%) e gli allevamenti da 29 a 42 mila strutture (+46,9%). La superficie passa da 113 a 162 mila ettari (+43%) e i trasformatori da 5.700 a 7.100 unità (+23,4%) (Tavola 7 e Figura 1).

FIGURA 1. INDICATORI DEL COMPARTO AGROALIMENTARE DI QUALITÀ DOP, IGP E STG.  
Anni 2004-2013, superficie in ettari



## Nel 2013 i nuovi operatori superano quelli usciti

Diversamente da quanto accaduto nel 2012, nel corso del 2013 i nuovi soggetti che entrano nel sistema di certificazione superano leggermente quelli che escono: tra gli operatori i nuovi entrati sono 8.809 (8.122 produttori e 887 trasformatori), che compensano gli 8.605 usciti (8.114 produttori e 812 trasformatori) (Tavola 4). Il tasso di rinnovamento, pur inferiore a quello dell'anno precedente, permane sostenuto: i nuovi ingressi fra gli operatori si registrano prevalentemente nel settore dei formaggi (3.623) e degli ortofrutticoli e cereali (1.967). Le cessazioni più consistenti caratterizzano il settore dei formaggi (4.230 operatori) e degli oli extravergine (1.725 operatori); questo andamento influisce sull'intero comparto dei prodotti di qualità, che registra complessivamente un saldo positivo di 204 unità, tra operatori entrati e usciti dal sistema di certificazione (Tavola 3), a fronte di un saldo negativo di 3.917 operatori rilevato nel 2012.

I produttori utilizzano una superficie di 162.154 ettari (+1,6% rispetto al 2012), le cui produzioni formano, tal quali o trasformate, 152 specialità Dop e Igp attive (Tavola 3 e Prospetto 4). Inoltre, essi gestiscono 41.955 allevamenti (-2%), le cui produzioni zootecniche costituiscono altri 82 prodotti di qualità attivi (Prospetto 3 e Tavola 3).

L'esame del numero di prodotti Dop, Igp e Stg attivi (cfr. nota 1) per classe di operatori, produttori, trasformatori, allevamenti e superficie permette di analizzare la consistenza delle filiere per gruppi di denominazioni (Prospetti 3-4 e Tavola 9). I prodotti realizzati da meno di 500 operatori sono 206 (81,8% del totale), mentre quelli ottenuti da almeno 3 mila operatori sono 19 (7,5%). In particolare, le produzioni zootecniche con almeno 3 mila allevamenti sono 18 (7,1% del totale), mentre in campo vegetale le specialità con almeno 3 mila ettari sono appena 8 (3,2% del totale).

**PROSPETTO 3. PRODOTTI AGROALIMENTARI DOP, IGP E STG ATTIVI PER CLASSE DI OPERATORI, PRODUTTORI, TRASFORMATORI E ALLEVAMENTI - 31 dicembre 2013**

CLASSI DI OPERATORI	PRODOTTI		CLASSI DI PRODUTTORI	PRODOTTI		CLASSI DI TRASFORMATORI	PRODOTTI		CLASSI DI ALLEVAMENTI	PRODOTTI	
	Numero	%		Numero	%		Numero	%		Numero	%
Senza operatori	-	-	Senza produttori	18 (a)	7,1	Senza trasformatori	4 (b)	1,6	Senza allevamenti	170 (c)	67,5
1 - 499	206	81,8	1 - 499	189	75,0	1 - 499	246	97,6	1 - 499	46	18,3
500 - 2.999	27	10,7	500 - 2.999	26	10,4	500 - 2.999	2	0,8	500 - 2.999	18	7,1
3.000 ed oltre	19	7,5	3.000 ed oltre	19	7,5	3.000 ed oltre	-	-	3.000 ed oltre	18	7,1
<b>TOTALE</b>	<b>252</b>	<b>100,0</b>	<b>TOTALE</b>	<b>252</b>	<b>100,0</b>	<b>TOTALE</b>	<b>252</b>	<b>100,0</b>	<b>TOTALE</b>	<b>252</b>	<b>100,0</b>

(a) Sono prodotti per cui si realizza il solo processo di trasformazione (es. Bresaola della Valtellina, Coppa di Parma, ecc.)

(b) Sono prodotti che non subiscono alcun processo di trasformazione (es. Marrone di Rocca d'Aspide, ecc.)

(c) Sono prodotti per i quali non è prevista la fase di allevamento (Prodotti solo trasformati e/o vegetali).

**PROSPETTO 4. PRODOTTI AGROALIMENTARI DOP, IGP E STG ATTIVI E RELATIVA SUPERFICIE PER CLASSE DI SUPERFICIE - al 31 dicembre 2013, superficie in ettari**

CLASSI DI SUPERFICIE	PRODOTTI		SUPERFICIE (b)	
	Numero	%	Ettari	
Senza superficie	100 (a)	39,7	-	-
0,01 - 499,99	114	45,2	13.799,46	8,5
500 - 2.999,99	30	11,9	29.230,38	18,1
3.000 ed oltre	8	3,2	118.973,58	73,4
<b>TOTALE</b>	<b>252</b>	<b>100,0</b>	<b>162.154,27</b>	<b>100,0</b>

(a) Sono prodotti per i quali non è prevista una superficie di riferimento.

(b) Il totale della superficie non corrisponde alla somma delle superfici delle singole classi, in quanto, fra gli oli extravergine, una medesima superficie ad olivo, è certificata per due distinti oli, ricadendo nello stesso territorio stabilito da entrambi i Disciplinari di produzione; inoltre, la "Liquirizia di Calabria", in base al riconoscimento europeo, è compresa sia nel settore spezie sia in quello prodotti di panetteria.

### Il Mezzogiorno l'area con il più alto incremento di operatori, produttori e allevamenti

Rispetto al 2012 gli incrementi maggiori di operatori (+1.669 unità, +7,1%), produttori (+1.648 unità, +7,5%) e allevamenti (+1.507 strutture, +9,9%) si verificano nel Mezzogiorno. Nel Centro diminuiscono leggermente i produttori (-173 unità, -1%) mentre cresce la superficie (+1,3 mila ettari, +1,7%). Nel Nord è più consistente il calo sia dei produttori (-1.467 unità, -4,2%) sia degli allevamenti (-2.393 strutture, -10,5%), mentre aumentano i trasformatori (+89 imprese, +2,7%) e gli impianti di trasformazione (+67 strutture, +1,3%) (Tavola 10).

Gli operatori risultano equamente ripartiti fra Nord e Centro-sud: il 44,9% dei produttori e il 47,4% dei trasformatori sono localizzati nelle regioni settentrionali (Tavola 10 e Prospetto 5). Il 48,2% degli impianti di trasformazione e il 48,7% degli allevamenti sono ubicati nel Nord, mentre i tre quarti della superficie (75,3%) sono concentrati nelle regioni centro-meridionali (il 46,9% nel Centro e il 28,4% nel Mezzogiorno).

I dati confermano che i produttori, pur presenti in tutto il territorio nazionale, risultano fortemente concentrati in talune aree; oltre la metà (52,3%) è localizzato in tre regioni: Sardegna, Toscana, e Trentino-Alto Adige, con un peso pari, rispettivamente, al 19,3%, al 17,1% e al 15,9% del totale nazionale (Tavola 10). Lombardia, Veneto ed Emilia-Romagna comprendono il 21,7% dei produttori, mentre il restante 26% è distribuito nelle rimanenti 14 regioni. In particolare, in Trentino-Alto Adige prevale nettamente il settore frutticolo, in Toscana l'olivicolo e in Sardegna il lattiero-caseario.

Oltre la metà dei trasformatori (53,1%) opera in quattro regioni del Centro-nord: Emilia-Romagna (21,2%), Toscana (16,4%), Lombardia (8,2%) e Veneto (7,3%) (Tavola 10). In Emilia-Romagna e Lombardia prevalgono i trasformatori di prosciutti e insaccati (macellatori, porzionatori ed elaboratori), in Toscana gli operatori oleari (molitori e imbottigliatori) e in Veneto i confezionatori ortofruttili.

**PROSPETTO 5. OPERATORI DEI PRODOTTI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG PER RIPARTIZIONE  
GEOGRAFICA, ZONA ALTIMETRICA E GENERE – al 31 dicembre 2013, superficie in ettari**

RIPARTIZIONI GEOGRAFICHE	PRODUZIONE						TRASFORMAZIONE				TOTALE	
	PRODUTTORI (a)		ALLEVAMENTI		SUPERFICIE		TRASFORMATORI		IMPIANTI		OPERATORI (b)	
ZONE ALTIMETRICHE (c) GENERE (d)	Numero	%	Numero	%	Ettari	%	Numero	%	Numero	%	Numero	%
Nord	33.768	44,9	20.418	48,7	40.040,40	24,7	3.358	47,4	5.101	48,2	36.398	45,3
Centro	17.794	23,7	4.827	11,5	75.983,15	46,9	1.923	27,1	2.962	28,0	18.995	23,6
Mezzogiorno	23.594	31,4	16.710	39,8	46.130,72	28,4	1.809	25,5	2.516	23,8	25.042	31,1
Montagna	20.915	27,8	7.747	18,5	36.244,90	22,3	1.305	18,4	2.025	19,1	21.660	26,9
Collina	36.857	49,0	18.519	44,1	98.096,66	60,5	3.740	52,8	5.353	50,6	40.008	49,7
Planura	17.884	23,8	15.689	37,4	27.812,71	17,2	2.155	30,4	3.201	30,3	19.767	24,6
Maschi	60.660	80,7	37.275	88,8	122.625,53	75,6	6.097	86,0	9.197	86,9	65.399	81,3
Femmine	14.496	19,3	4.680	11,2	39.528,74	24,4	993	14,0	1.382	13,1	15.036	18,7
<b>ITALIA</b>	<b>75.156</b>	<b>100,0</b>	<b>41.955</b>	<b>100,0</b>	<b>162.154,27</b>	<b>100,0</b>	<b>7.090</b>	<b>100,0</b>	<b>10.579</b>	<b>100,0</b>	<b>80.435</b>	<b>100,0</b>

(a) Un produttore può condurre uno o più allevamenti.

(b) Un operatore può essere contemporaneamente produttore e trasformatore.

(c) I produttori, i trasformatori e gli operatori sono ripartiti per zona altimetrica ove sono ubicati gli allevamenti, le superfici e/o gli impianti; pertanto la somma dei dati può non corrispondere ai totali nazionali delle singole variabili.

(d) Per l'attribuzione del genere si considera: per il produttore, il sesso del titolare (persona fisica) o del responsabile (società o ente), per il trasformatore il sesso del titolare (persona fisica) dell'impresa o del responsabile (società o ente).

**PROSPETTO 6 . PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ  
DOP E IGP ATTIVI PER REGIONE - al 31 dicembre 2013**

REGIONI	PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP E IGP		TOTALE
	DOP	(a) (b) IGP	
Piemonte	13	8	21
Valle d'Aosta	4	-	4
Lombardia	17	12	29
Trentino A.A.	9	5	14
Bolzano	3	2	5
Trento	8	3	11
Veneto	18	18	36
Friuli Venezia G.	5	1	6
Liguria	2	1	3
Emilia-Romagna	19	20	39
Toscana	13	13	26
Umbria	4	4	8
Marche	6	6	12
Lazio	15	10	25
Molise	5	1	6
Abruzzo	6	3	9
Campania	13	9	22
Puglia	11	5	16
Basilicata	5	4	9
Calabria	11	4	15
Sicilia	17	11	28
Sardegna	6	1	7
<b>ITALIA</b>	<b>158</b>	<b>101</b>	<b>259</b>

(a) Per ciascuna preparazione di carne, si considerano solamente le regioni, indicate nei relativi Disciplinari di produzione, ove si realizza la trasformazione della materia prima in prodotti finiti.

(b) Le Stg non sono considerate in quanto non legate a un determinato territorio.

A livello regionale, i maggiori incrementi si segnalano in Sardegna (+1.484 produttori, +11,4% e +1.394 allevamenti, +10,6%), Emilia-Romagna (+112 trasformatori, +8,1% e +137 impianti, +6,7%) e Puglia (+1,6 mila ettari, +8,3%) (Tavola 10).

Gli allevamenti sono particolarmente concentrati in Sardegna (34,7% delle strutture), Lombardia (16,9%), Emilia-Romagna (10,9%) e Veneto (9%), ossia nelle aree geografiche del Paese storicamente specializzate nell'allevamento suinicolo e nella produzione lattiero-casearia di qualità (Tavola 10). L'unica contrazione rilevante si riscontra in Lombardia (-1.313 strutture, -15,7%).

La superficie interessata alle Dop e Igp, coltivata principalmente a ortofrutta e olivo, è concentrata in due sole regioni: Toscana (41,5%) e Trentino-Alto Adige (13,7%), seguono Puglia (12,8%) e Sicilia (9,9%) (Tavola 10). In particolare, si conferma la netta prevalenza della melicoltura in Trentino-Alto Adige, dell'olivicoltura da olio in Toscana, dell'ortofrutta e olivicoltura in Puglia e Sicilia. L'unico calo significativo di superficie si registra in Sicilia (-879 ettari).

Le specialità Dop e Igp sono ampiamente diffuse sul territorio<sup>2</sup>. Alcune regioni sono particolarmente ricche di Dop e Igp<sup>3</sup>; in Emilia-Romagna e Veneto i prodotti sono rispettivamente 39 e 36 (Prospetto 6 e Tavola 8). Nel Nord spiccano anche Lombardia e Piemonte con 29 e 21 specialità, mentre Liguria e Valle d'Aosta dispongono rispettivamente di soli tre e quattro riconoscimenti.

Nel Centro la maggiore consistenza di denominazioni si rileva in Toscana e Lazio (con 26 e 25 specialità). Nel Mezzogiorno le regioni con più riconoscimenti sono la Sicilia con 28 prodotti e la Campania con 22, seguono la Puglia e la Calabria, rispettivamente, con 16 e 15 prodotti

### **Carni fresche: aumentano gli allevamenti ovini**

Il settore delle carni fresche riguarda cinque prodotti Dop e Igp, tutti attivi: il Vitellone bianco dell'Appennino centrale (allevato in Emilia-Romagna e nelle regioni del Centro, Abruzzo, Molise e Campania), l'Abbacchio romano nel Lazio, l'Agnello di Sardegna e la Cinta Senese in Toscana (Tavole 2 e 6). Nel corso del 2013, con il conferimento dell'Igp, diventa attiva la filiera ovina dell'Agnello del Centro Italia. Nel settore rientra anche la componente zootecnica della filiera produttiva dell'Oliva Ascolana del Piceno. Gli animali allevati, bovini, suini e ovini, si utilizzano per la produzione di carne, distribuita come prodotto fresco dopo la lavorazione.

Il settore comprende 8.532 operatori, di cui 7.659 produttori/allevatori che gestiscono 7.727 allevamenti, con 20 mila bovini, 931 mila ovini e 5.300 suini, e 873 trasformatori con 1.837 impianti (Tavola 11). Rispetto all'anno precedente si registra un incremento di 675 produttori (+9,7%), 686 allevamenti (+9,7%), 69 trasformatori (+8,6%) e 54 impianti di trasformazione (+3%) (Tavola 3). Alla stabilità delle strutture del Vitellone bianco e della Cinta Senese si associa l'incremento degli allevamenti ovini; in particolare, gli agnelli aumentano da 650 a 931 mila capi (+43,4%). A tale andamento contribuisce anche l'entrata in attività dell'Agnello del Centro Italia. Nel corso del 2013 entrano nel settore 1.221 nuovi operatori a fronte di 477 usciti (Tavola 4).

Il 95,3% degli allevamenti si concentra nelle regioni centro-meridionali mentre il 68,2% dei trasformatori si trova nelle aree collinari. Non si rileva la presenza di produttori che svolgano contemporaneamente anche l'attività di trasformazione (Tavola 11). I produttori/allevatori si confermano per l'83% uomini e per il 17% donne (Tavola 11).

A livello territoriale, il maggior numero di allevamenti bovini si riscontra in Toscana e Umbria; la filiera ovina si concentra prevalentemente in Sardegna e Lazio, mentre i suini sono presenti solo in Toscana e Marche (Tavola 11).

<sup>2</sup> Il territorio di ciascun prodotto Dop e Igp è definito con esattezza dalla legislazione comunitaria e nazionale, che delimita l'area entro cui la singola specialità può essere prodotta e/o trasformata. Per ciascun prodotto agroalimentare Dop e Igp, il territorio interessato può comprendere da un solo comune a più regioni; ad esempio, mentre per numerosi prodotti ortofruttili e cereali la coltivazione si deve svolgere in una sola provincia, per talune preparazioni di carni la trasformazione è consentita in più regioni.

<sup>3</sup> Per ciascuna preparazione di carne si considerano solamente le regioni, indicate nei relativi Disciplinari di produzione, ove si realizza la trasformazione della materia prima in prodotti finiti.



### **Preparazioni di carni: diminuiscono i produttori**

Le preparazioni di carni (prosciutti, insaccati, carne di maiale macellata e prodotti a base di carne bovina e suina) comprendono 37 specialità (21 Dop e 16 Igp), tutte attive (Tavole 2, 5 e 6). Nel corso del 2013 è stato riconosciuto un nuovo prodotto Igp, il Salame Felino.

La maggior parte dei produttori e dei trasformatori risulta iscritta contemporaneamente a più prodotti Dop e Igp in quanto, per le diverse esigenze di mercato, più parti dello stesso animale allevato e macellato vengono destinate alla trasformazione in differenti prodotti di qualità. Le specialità riconosciute comprendono sia prodotti molto diffusi (Prosciutto di San Daniele, Prosciutto di Parma, ecc.), sia prodotti di nicchia (Lardo di Colonnata, Salame di Varzi, ecc.).

Al 31 dicembre 2013 il settore, complessivamente in calo rispetto all'anno precedente, raggruppa 4.303 operatori, di cui 741 trasformatori con 1.080 impianti di lavorazione e 3.562 produttori, che gestiscono 4.614 allevamenti (Tavole 3 e 12).

Si registra una diminuzione sia dei produttori/allevatori (-310 unità, -8%), sia degli allevamenti (-711 strutture, -13,4%); risultano in diminuzione anche le scrofe (-17%) e i posti ingrasso (-15,6%) (Tavole 3 e 12).

A fronte del calo della produzione zootecnica si riscontra un incremento dei trasformatori (+58 unità, +8,5%) e degli impianti (+110 strutture, +11,3%) (Tavola 3). Nel 2013 entrano nel settore 276 nuovi operatori a fronte di 528 usciti (Tavola 4).

Oltre i tre quarti dei produttori (78,8%) e degli allevamenti (78%) sono ubicati in pianura mentre il 73,7% dei trasformatori e il 71,7% degli impianti si trovano nelle aree collinari e montane (Tavola 12). Tra i produttori, gli uomini (94,2% del totale) prevalgono nettamente sulle donne (5,8%); fra i trasformatori la presenza femminile (3,9%) risulta ancora più limitata (Tavola 12).

Analogamente al settore delle carni fresche, anche per quello delle preparazioni di carni non si rilevano operatori che svolgano contemporaneamente la funzione sia di allevatore sia di trasformatore.

La quasi totalità dei produttori e relativi allevamenti è coinvolta nella produzione degli insaccati e dei prosciutti (Tavola 13), mentre l'86,9% degli operatori è interessato anche alla carne di maiale macellata.

Il numero degli allevamenti risulta superiore a quello degli allevatori: infatti una quota di produttori, localizzati principalmente in Lombardia, Emilia-Romagna e Piemonte, gestisce contemporaneamente più allevamenti. Nel Nord si concentra il 79,5% dei trasformatori e oltre il 90% dei produttori, degli allevamenti, delle scrofe e dei posti ingrasso (Tavola 12).

Le regioni con la maggior consistenza produttiva sono: Lombardia (1.453 allevatori e 1.947 allevamenti), Piemonte (774 e 969) ed Emilia-Romagna (572 e 799) (Tavola 12).

La consistenza degli operatori è estremamente ridotta nel Mezzogiorno, anche se va segnalata la presenza di un piccolo nucleo sia di allevatori e trasformatori che producono e lavorano quattro rinomate specialità (Capocollo, Pancetta, Salame e Soppresata di Calabria), sia di alcuni trasformatori che elaborano il Salame Sant'Angelo (Tavola 20).

### **Formaggi: il settore non cresce**

Il settore dei formaggi comprende 47 prodotti (45 Dop, uno Igp e uno Stg), di cui 45 attivi al 31 dicembre 2013 (Tavole 2, 5 e 6). Nel corso del 2013 si registra il riconoscimento di due nuove Dop, ancora non attive: il Pecorino di Picinisco e il Puzzone di Moena-Spretz Tzaori.

Una quota di operatori risulta iscritta contemporaneamente a più formaggi Dop in quanto il latte prodotto in un medesimo allevamento può essere destinato alla trasformazione in differenti formaggi.

Molti prodotti caseari italiani vantavano già da tempo il riconoscimento di una qualità superiore: ancor prima dell'entrata in vigore della legislazione europea sui prodotti Dop e Igp (Regolamento Cee n. 2081/92), numerosi formaggi possedevano il marchio Doc (Denominazione di origine controllata), poi trasformato in Dop. Tra i formaggi, accanto a specialità assai diffuse (Parmigiano Reggiano, Grana Padano, ecc.) coesistono prodotti molto localizzati (Formai de Mut della Valle Brembana, Sprezza delle Giudicarie, ecc.).

Al 31 dicembre 2013 nella filiera lattiero-casearia sono coinvolti 28.589 operatori, di cui 27.190 produttori, che conducono 29.357 allevamenti e 1.691 trasformatori con 2.917 impianti di trasformazione (Tavola 14). Prosegue, anche se in misura ridotta rispetto al 2012, il calo dei produttori/allevatori (-557 unità, -2%) e degli allevamenti (-819 strutture, -2,7%); il calo di 1.709 allevamenti registrato nel Nord, viene in parte compensato dall'aumento di 1.028 strutture meridionali di cui 976 sono sarde. Sempre nel 2013, diversamente dall'anno precedente, si registra una lieve contrazione dei trasformatori (-52 unità, -3%) e degli impianti (-73 strutture, -2,4%) (Tavola 3). Nel corso dell'anno entrano nel settore caseario 3.623 nuovi operatori che compensano solo parzialmente i 4.230 usciti (Tavola 4).

Il 62,8% degli allevamenti e il 58,8% degli impianti di trasformazione si trovano nelle aree montane e collinari (Tavola 14). Nel settore dei formaggi, le donne costituiscono solo il 10,7% dei conduttori delle unità produttive (Tavola 14).

La maggior parte dei trasformatori esercita sia le attività di caseificazione sia quelle di stagionatura (Tavola 14). Si rileva anche la presenza di 292 allevatori che svolgono congiuntamente anche l'attività di trasformazione.

La maggioranza dei produttori/allevatori è coinvolta nella produzione di latte vaccino od ovino, entrambi destinati principalmente alla trasformazione in formaggi stagionati a pasta dura e cotta (Tavola 15).

A livello ripartizionale, il maggior numero di produttori e di allevamenti del Nord si trova in Lombardia, Veneto ed Emilia-Romagna, del Centro in Toscana e Lazio e del Mezzogiorno in Sardegna (Tavola 14). In particolare, in Sardegna sono presenti ben 10.915 allevamenti (+976, +9,8% rispetto al 2012) che rappresentano il 37,2% del totale nazionale delle strutture per l'allevamento di animali. Le uniche due regioni prive di allevamenti certificati sono la Liguria e l'Abruzzo. Oltre l'80% dei trasformatori sono concentrati nel Nord, principalmente in Emilia-Romagna, Lombardia, Valle d'Aosta e Piemonte (Tavola 14).

### **Ortofrutticoli e cereali: oltre 100 i riconoscimenti europei**

Gli ortofrutticoli e cereali rappresentano il settore più numeroso, con 101 specialità riconosciute, 34 Dop e 67 Igp; solo due prodotti (la Dop Ficodindia di San Cono e l'Igp Sedano bianco di Sperlonga) risultano ancora non attivi (Tavole 2, 5 e 6). Nel corso del 2013, fra i 13 nuovi riconoscimenti conseguiti dall'Italia, tre sono ortofrutticoli e cereali; si tratta di diversi tipi di frutta (Mela Rossa di Cuneo, Melone mantovano e Ficodindia di San Cono). Fra gli ortofrutticoli e cereali si contano prodotti molto diffusi (Mela Alto Adige o Sudtiroler Apfel, Mela Val di Non, Arancia Rossa di Sicilia, ecc.) accanto a tipiche produzioni di nicchia (Cappero di Pantelleria, Asparago verde di Altedo, ecc.).

L'attività di trasformazione consiste spesso solo nel confezionare (selezionare, calibrare, ecc.) le produzioni ortofrutticole e cerealicole che, tal quali, costituiscono prodotti Dop e Igp. Solo per pochi prodotti viene eseguita una fase di trasformazione (Farina di Neccio della Garfagnana, Oliva Ascolana del Piceno, ecc.).

Il settore degli ortofrutticoli e cereali comprende 17.830 operatori, di cui 17.076 produttori, che utilizzano 52.805 ettari (in media 3,1 ettari per produttore) e 1.165 trasformatori con 1.211 impianti (Tavola 16). Rispetto al 2012, a fronte di una sostanziale stabilità dei trasformatori e degli impianti, si registra un aumento dei produttori (+309 unità, +1,8%) e della superficie investita (+903 ettari, +1,7%) (Tavola 3). Nel corso del 2013 entrano nel settore 1.967 nuovi operatori che superano ampiamente i 1.579 fuoriusciti (Tavola 4).

La gestione femminile, in calo rispetto al 2012 ma superiore a quella rilevata per i settori zootecnici, riguarda il 20,6% delle unità produttive e il 14,9% delle imprese di trasformazione (Tavola 16). Oltre il 90% dei produttori e circa l'80% della superficie si trova nelle aree montane e collinari. Oltre un terzo (35,3%) dei trasformatori svolge contemporaneamente anche l'attività di produttore (Tavola 16).

La coltura più estesa è il melo, coltivato sul 45% della superficie dal 66,2% dei produttori; segue l'arancio con il 10,9% dell'area utilizzata (Tavola 17).



Le regioni più importanti nella filiera degli ortofrutticoli e cereali sono il Trentino-Alto Adige e la Sicilia. In Trentino-Alto Adige si concentra il 62,3% dei produttori che coltiva il 41,9% della superficie certificata, grazie soprattutto agli impianti della Mela Val di Non in provincia di Trento e della Mela Alto Adige o Sudtiroler Apfel in quella di Bolzano (Tavola 16). I trasformatori sono maggiormente presenti in Veneto e Sicilia con 252 e 191 imprese di lavorazione.

### **Oli extravergine: continua l'aumento della superficie investita**

Gli oli extravergine di oliva raggruppano 43 prodotti di cui uno solo non attivo (Terre Aurunche). Nel corso del 2013 non viene conseguito alcun nuovo riconoscimento (Tavole 2, 5 e 6). Gli oli extravergine comprendono tutti prodotti Dop, ad esclusione di una sola Igp, l'Olio Toscano, che, peraltro, è il prodotto oleario con il maggior numero di operatori e superficie coltivata (Tavola 20).

Il settore raggruppa 20.058 operatori, di cui 1.863 trasformatori (con 2.588 impianti) e 19.083 produttori/olivicoltori, che coltivano 108.085 ettari investiti a olivo per la produzione di olive da olio, con una media di 5,7 ettari per produttore (Tavola 18). Fra i trasformatori, 1.038 svolgono l'attività di molitura e 1.507 quella di imbottigliamento; 888 operatori svolgono contemporaneamente la funzione sia di produttore sia di trasformatore (Tavola 18).

Nel 2013 si registrano cali in progressiva attenuazione rispetto a quelli rilevati nell'anno precedente; in particolare, si riducono leggermente sia i produttori (-109 unità, -0,6%) sia i trasformatori (-16 imprese, -0,9%) e gli impianti (-57 strutture, -2,2%). Viceversa, risulta in aumento la superficie coltivata che sale a 108,1 mila ettari (+1,9 mila ettari, +1,8%) (Tavola 3). Nel corso del 2013 si rileva l'entrata nel settore di 1.641 nuovi operatori a fronte di 1.725 usciti (Tavola 4).

La gestione femminile interessa un terzo delle unità produttive (esattamente il 33,6%) e circa un quarto delle imprese di trasformazione (23%); per la presenza femminile, si tratta delle percentuali più elevate riscontrate fra tutti i settori dei prodotti di qualità. La grande maggioranza dei produttori si trova in collina (81,1%) (Tavola 18).

Il 66,2% dei produttori olivicoli è localizzato nel Centro, il 20,9% nel Mezzogiorno e il restante 12,9% nel Nord. In particolare, nella sola Toscana si trovano 11.032 olivicoltori e 66 mila ettari, che costituiscono, rispettivamente, il 57,8% delle unità produttive italiane e il 61,1% della superficie nazionale (Tavola 18). Nel Mezzogiorno le regioni più rappresentate sono la Puglia (1.992 unità e quasi 20 mila ettari) e la Sicilia (982 olivicoltori e 6.100 ettari). Le imprese di trasformazione sono presenti principalmente in Toscana e Puglia, rispettivamente con 816 e 217 unità.

### **Altri settori: aumentano le specialità di nicchia**

Gli altri settori comprendono: altri prodotti di origine animale, aceti diversi dagli aceti di vino, prodotti di panetteria, spezie, oli essenziali, prodotti ittici e sale; nel corso del 2013 si aggiunge un nuovo settore, quello delle paste alimentari. Al 31 dicembre 2013 gli altri settori raggruppano complessivamente 28 specialità (15 Dop, 12 Igp e una Stg), di cui quattro non attive (Tavole 2, 5 e 6). Nel 2013 si registrano sei nuovi riconoscimenti: tre prodotti ittici, un prodotto di panetteria e per la prima volta due paste alimentari (Maccheroncini di Campofilone e Pasta di Gragnano).

La Liquirizia di Calabria, in base allo specifico Regolamento comunitario, viene compresa sia tra i prodotti di panetteria sia tra le spezie, mentre nel totale degli altri settori è conteggiata una volta sola.

In generale, almeno dal punto di vista numerico, si tratta di specialità di nicchia che interessano complessivamente 1.123 operatori, di cui 586 produttori, con 1.276 ettari e 257 allevamenti, e 757 trasformatori con 946 impianti (Tavola 19). Nel 2013 i produttori rimangono stabili mentre si registra un lieve incremento di trasformatori e impianti; viceversa allevamenti e superficie risultano in calo (Tavola 3).

Nel corso del 2013 si rileva l'entrata di 81 nuovi operatori a fronte di 66 usciti (Tavola 4). Le donne gestiscono il 23% delle unità produttive e il 14,3% delle imprese di trasformazione. Il 62,5% dei produttori si trova nelle zone montane e collinari (Tavola 19).

## Nota informativa

L'indagine riguarda i prodotti agroalimentari di qualità Dop, Igp e Stg che, al 31 dicembre 2013, dispongono dei riconoscimenti comunitari: Denominazione di origine protetta, o Indicazione geografica protetta o Specialità tradizionale garantita. In particolare, vengono rilevati tutti gli operatori, distinti in produttori e trasformatori, controllati e certificati per la produzione e/o la trasformazione delle derrate primarie in prodotti agroalimentari di qualità riconosciuti dall'Ue in base al Regolamento UE n. 115/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

La rilevazione è censuaria e viene svolta per via amministrativa in collaborazione con il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (Mipaaf). Per ciascun prodotto vengono rilevati i dati relativi a ogni singolo operatore, produttore e/o trasformatore, certificato dall'apposito Organismo di controllo autorizzato.

La raccolta dei dati viene eseguita dal Mipaaf presso gli Organismi di controllo che, utilizzando i propri archivi amministrativi, provvedono a compilare, per ciascun prodotto di propria competenza, uno specifico modello in formato elettronico. A tale scopo l'Istat ha predisposto 13 distinti modelli, uno per ciascun settore in cui vengono suddivisi i prodotti Dop, Igp e Stg.

Per l'anno 2013 il tasso di risposta conseguito dalla rilevazione sui prodotti Dop, Igp e Stg risulta, come per le precedenti edizioni 2004-2012, pari al 100%.

Sul sito dell'Istat, all'indirizzo [www.istat.it](http://www.istat.it), sono disponibili le tavole nazionali, regionali e provinciali dei prodotti di qualità dal 2004 al 2013. Dall'edizione 2008 della rilevazione sono diffusi i dati relativi a operatori del settore per zona altimetrica e genere, produttori-trasformatori, consistenza dei capi per specie, impianti di trasformazione; dall'edizione 2009 sono disponibili anche i dati sui prodotti riconosciuti dall'Ue per Paese e settore, sugli operatori dei principali settori distinti per tipo di prodotto e per singolo prodotto. Dall'edizione 2010 si pubblicano anche i dati sia sui nuovi operatori entrati nel sistema delle certificazioni sia su quelli usciti. Dall'edizione 2012 sono disponibili anche un aggiornato *Glossario* e i dati sia dei prodotti Dop e Igp riconosciuti per regione sia il numero di prodotti per classe di operatori, produttori, trasformatori, allevamenti e superficie.

## Glossario

**Allevamento:** attività di cura e mantenimento degli animali destinati alla riproduzione e/o alla produzione di prodotti zootecnici DOP e IGP tal quali (carni fresche e miele) o trasformati (preparazioni di carni, formaggi e altri prodotti di origine animale); l'allevamento si svolge normalmente in una struttura appositamente predisposta (stalla, porcilaia, ovile, pollaio, ecc.) in cui risiedono, e/o vengono accuditi e/o dormono gli animali. Un produttore/allevatore può condurre uno o più allevamenti.

**Altri settori:** raggruppano i seguenti 8 settori caratterizzati da un ridotto numero di operatori: Altri prodotti di origine animale, Aceti diversi dagli aceti di vino, Prodotti di panetteria, Spezie, Oli essenziali, Prodotti ittici, Sale e Paste alimentari.

**Classificazione dei prodotti Dop, Igp e Stg:** i prodotti italiani riconosciuti sono suddivisi nei seguenti 13 settori: Carni fresche, Preparazioni di carni, Formaggi, Altri prodotti di origine animale, Ortofrutticoli e cereali, Oli extravergine di oliva, Aceti diversi dagli aceti di vino, Prodotti di panetteria, Spezie, Oli essenziali, Prodotti ittici, Sale e Paste alimentari.

**Conduttore:** responsabile giuridico ed economico dell'attività di produzione e/o di trasformazione, può essere una persona fisica, una società o un ente.

**Denominazione di origine protetta:** identifica un prodotto: a) originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati; b) la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico e ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; c) le cui fasi di produzione (produzione, trasformazione o elaborazione) si svolgono nella zona geografica delimitata.

**Disciplinare di produzione per Denominazione di origine protetta:** specifico Regolamento dell'Unione europea che comprende, per ciascuna Dop riconosciuta, almeno i seguenti elementi: nome, descrizione del prodotto, definizione della zona geografica delimitata, elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica delimitata, descrizione del metodo di ottenimento del prodotto, il legame fra la qualità o le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico, nome e indirizzo dell'autorità o degli organismi che verificano il rispetto delle disposizioni del Disciplinare, qualsiasi regola specifica per l'etichettatura del prodotto.

**Disciplinare di produzione per Indicazione geografica protetta:** specifico Regolamento dell'Unione europea che comprende, per ciascuna Igp riconosciuta, almeno i seguenti elementi: nome, descrizione del prodotto, definizione della zona geografica delimitata, elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica delimitata, descrizione del metodo di ottenimento del prodotto, il legame fra una data qualità, la reputazione o un'altra caratteristica del prodotto e l'origine geografica, nome e indirizzo dell'autorità o degli organismi che verificano il rispetto delle disposizioni del Disciplinare; qualsiasi regola specifica per l'etichettatura del prodotto.

**Disciplinare di produzione per Specialità tradizionale garantita:** specifico Regolamento dell'Unione europea che comprende, per ciascuna Stg riconosciuta, i seguenti elementi: nome, descrizione del prodotto, descrizione del metodo di produzione, elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto.

**Dop:** vedi *Denominazione di origine protetta*

**Filiera:** comprende tutti gli operatori che realizzano un singolo prodotto riconosciuto o che fanno parte di un medesimo settore (carni fresche, formaggi, oli extravergine, ecc.).

**Genere:** per l'attribuzione si considera:

- per il *produttore*, il sesso del conduttore (persona fisica) o del responsabile (società o ente);
- per il *trasformatore*, il sesso del titolare (persona fisica) dell'impresa o del responsabile (società o ente).

**Igp:** vedi *Indicazione geografica protetta*

**Impianti di lavorazione:** vedi *Impianti di trasformazione*

**Impianti di trasformazione:** stabilimenti o strutture in cui vengono eseguite le operazioni di trasformazione o elaborazione delle materie prime in prodotti trasformati.

**Indicazione geografica protetta:** identifica un prodotto: a) originario di un determinato luogo, regione o paese; b) alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche; c) la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi (produzione, trasformazione o elaborazione) nella zona geografica delimitata.

**Operatori:** comprendono i produttori, i trasformatori, i produttori e trasformatori attivi nella produzione, trasformazione o elaborazione dei prodotti Dop, Igp e Stg.

**Organismo di certificazione:** vedi *Organismo di controllo*

**Organismo di controllo:** organo privato o pubblico, specificatamente autorizzato e abilitato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, al controllo e certificazione dei prodotti agroalimentari di qualità Dop, Igp e Stg, in base allo specifico Disciplinare di produzione di ciascun prodotto.

**Posti ingrasso:** spazi disponibili per l'allevamento dei suini destinati alla macellazione.

**Prodotti agroalimentari di qualità:** comprendono tutti i prodotti Dop, Igp e Stg, esclusi i vini Dop e Igp.

**Prodotto attivo:** prodotto Dop, Igp o Stg riconosciuto dall'Unione europea per cui viene effettuata, controllata e certificata la produzione e/o trasformazione nell'anno di riferimento.

**Prodotto riconosciuto:** prodotto Dop, Igp o Stg riconosciuto dall'Unione europea (Regolamento UE n. 115/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari) e iscritto nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette o nel Registro delle specialità tradizionali garantite.

**Produttore:** operatore che esercita l'attività di produzione delle materie prime che formano, tal quali o trasformate, prodotti Dop o Igp.

**Settori:** raggruppamenti in cui l'Unione europea suddivide i prodotti Dop, Igp e Stg, esclusi i vini, previsti dalla legislazione europea.

**Sistema di certificazione:** insieme delle norme comunitarie e internazionali e delle attività di certificazione e controllo svolte dalle società o enti autorizzati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

**Specialità tradizionale garantita:** identifica un prodotto ottenuto:

- a) o con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrispondono a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;
- b) o da materie prime e ingredienti utilizzati tradizionalmente.

**Stg:** vedi *Specialità tradizionale garantita*

**Trasformatore:** operatore che svolge l'attività di trasformazione o elaborazione delle materie prime in prodotti trasformati.