

Anno 2014

I PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG

■ 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 2014 sono 269 (8 in più rispetto al 2013); tra questi, quelli attivi¹ sono 257.

■ I settori con il maggior numero di riconoscimenti sono: gli Ortofrutticoli e cereali (103 prodotti), i Formaggi (49), gli Oli extravergine di oliva (43) e le Preparazioni di carni (38). Le Carni fresche e gli Altri settori comprendono, rispettivamente, 5 e 32 specialità.

■ Le regioni con più Dop e Igp sono l'Emilia-Romagna e il Veneto, rispettivamente con 41 e 36 prodotti riconosciuti.

■ Nel 2014 gli operatori certificati sono 79.848, 587 in meno rispetto al 2013 (-0,7%). Il 91,4% svolge esclusivamente attività di produzione e il 6,6% di trasformazione; il restante 2% effettua entrambe le attività.

■ Nel sistema di certificazione le nuove entrate di operatori (5.721) sono inferiori alle uscite (6.308).

■ Tra gli operatori prevale nettamente il genere maschile, cui appartiene l'80,1% dei produttori e l'86,3% dei trasformatori.

■ Prossima diffusione: gennaio 2017

■ I produttori (74.571), sono particolarmente numerosi nelle attività relative ai settori dei Formaggi (26.454, pari al 35,5% del totale), degli Oli extravergine di oliva (18.734, 25,1%) e degli Ortofrutticoli e cereali (17.279, 23,2%).

■ Anche i trasformatori (6.845) sono più presenti nei settori degli Oli extravergine (1.796, 26,2% del totale), dei Formaggi (1.555, 22,7%) e degli Ortofrutticoli e cereali (1.204, 17,6%).

■ Rispetto al 2013, gli allevamenti (41.412 strutture) si riducono dell'1,3% mentre la superficie investita (162.824 ettari) aumenta dello 0,4%.

■ I prodotti di qualità favoriscono lo sviluppo delle aree montane del Paese: il 28,2% dei produttori è localizzato in montagna a fronte del 17% di aziende agricole montane rilevate dal Censimento dell'agricoltura nel 2010.

■ Complessivamente il numero dei produttori registra un calo dello 0,8% tra il 2013 e il 2014, sintesi della diminuzione registrata al Nord (-1,7%) e al Centro (-1,0%), solo parzialmente compensata dall'aumento rilevato nel Mezzogiorno (+0,6%). In discesa anche il numero dei trasformatori (-3,5%), dovuto alla contrazione registrata nel Centro-Nord, che supera l'aumento rilevato nel Mezzogiorno (+3,3%).

OPERATORI DEI PRODOTTI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG PER SETTORE. Al 31 dicembre 2013 e 2014

SETTORI	PRODUTTORI				TRASFORMATORI				TOTALE OPERATORI (a)			
	2013	2014	Variazioni 2014/2013		2013	2014	Variazioni 2014/2013		2013	2014	Variazioni 2014/2013	
			assolute	%			assolute	%			assolute	%
Carni fresche	7.659	8.039	380	5,0	873	868	-5	-0,6	8.532	8.907	375	4,4
Preparazioni di carni	3.562	3.470	-92	-2,6	741	656	-85	-11,5	4.303	4.126	-177	-4,1
Formaggi	27.190	26.454	-736	-2,7	1.691	1.555	-136	-8,0	28.589	27.921	-668	-2,3
Altri prodotti di origine animale	240	253	13	5,4	33	29	-4	-12,1	250	261	11	4,4
Ortofrutticoli e cereali	17.076	17.279	203	1,2	1.165	1.204	39	3,3	17.830	18.062	232	1,3
Oli extravergine di oliva	19.083	18.734	-349	-1,8	1.863	1.796	-67	-3,6	20.058	19.655	-403	-2,0
Aceti diversi dagli aceti di vino	181	182	1	0,6	548	568	20	3,6	630	651	21	3,3
Prodotti di panetteria	28	25	-3	-10,7	48	56	8	16,7	64	80	16	25,0
Spezie	92	88	-4	-4,3	93	74	-19	-20,4	104	104	-	-
Oli essenziali	30	30	-	-	8	8	-	-	37	37	-	-
Prodotti ittici	10	10	-	-	7	7	-	-	13	13	-	-
Sale	5	7	2	40,0	3	3	-	-	8	10	2	25,0
Paste alimentari	-	-	-	-	17	21	4	23,5	17	21	4	23,5
Totale (b)	75.156	74.571	-585	-0,8	7.090	6.845	-245	-3,5	80.435	79.848	-587	-0,7

(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.

Tre nuovi prodotti a Denominazione di origine protetta

I prodotti Dop 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 2014 i prodotti Dop italiani riconosciuti dall'Ue sono 161 (tre in più rispetto a un anno prima) (Tavole 1 e 5). Nel corso del 2014 il settore dei Formaggi ha conseguito due nuove denominazioni, quello degli Altri prodotti di origine animale ne ha ottenuta una. Le Dop attive sono 155 (due in più rispetto al 2013) mentre quelle non attive salgono da cinque a sei.

I prodotti Igp 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 2014 le Igp italiane riconosciute dall'Ue sono 106, cinque in più rispetto al 31 dicembre dell'anno precedente. Nel 2014 ottengono nuovi riconoscimenti i settori Ortofrutticoli e cereali e Prodotti di panetteria (due riconoscimenti ciascuno) e le Preparazioni di carni (un riconoscimento) (Tavole 1 e 6). I prodotti Igp attivi raggiungono quota 100 (tre in più rispetto al 2013) mentre quelli non attivi salgono da quattro a sei.

I prodotti Stg (Specialità tradizionali garantite) 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 singole 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 2014 la Mozzarella e la Pizza napoletana si confermano le uniche specialità tradizionali italiane riconosciute dall'Ue e attive (Tavole 1 e 20).

PROSPETTO 1. PRODOTTI DI QUALITA' DOP, IGP E STG PER SETTORE E STATO DI ATTIVITÀ. Al 31 dicembre 2013 e 2014

SETTORI	PRODOTTI ATTIVI				PRODOTTI NON ATTIVI				TOTALE PRODOTTI			
	2013	2014	Variazioni 2014/2013		2013	2014	Variazioni 2014/2013		2013	2014	Variazioni 2014/2013	
			assolute	%			assolute	%			assolute	%
Carni fresche	5	5	-	-	-	-	-	-	5	5	-	-
Preparazioni di carni	37	38	1	2,7	-	-	-	-	37	38	1	2,7
Formaggi	45	47	2	4,4	2	2	-	-	47	49	2	4,3
Altri prodotti di origine	4	4	-	-	-	1	1	-	4	5	1	25,0
Ortofrutticoli e cereali	99	98	-1	-1,0	2	5	3	150,0	101	103	2	2,0
Oli extravergine di oliva	42	43	1	2,4	1	-	-1	-100,0	43	43	-	-
Aceti diversi dagli aceti di	3	3	-	-	-	-	-	-	3	3	-	-
Prodotti di panetteria (a)	8	10	2	25,0	1	1	-	-	9	11	2	22,2
Spezie (a)	4	4	-	-	-	-	-	-	4	4	-	-
Oli essenziali	1	1	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-
Prodotti ittici	2	2	-	-	3	3	-	-	5	5	-	-
Sale	1	1	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-
Paste alimentari	2	2	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-
Totale	252	257	5	2,0	9	12	3	33,3	261	269	8	3,1

(a) 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.

2004-2014: un decennio di crescita

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, il comparto dei prodotti di qualità va assumendo connotazioni sempre più rilevanti.

Complessivamente, fra il 2004 e il 2014 si registra un consistente aumento del numero delle specialità riconosciute e di quelle attive, con tassi di crescita elevati nel triennio 2009-2011; in particolare, nel biennio 2006-2007 è in deciso aumento il numero dei produttori e delle strutture produttive (allevamenti e superficie). La crescita dei trasformatori risulta più contenuta e raggiunge il massimo tra il 2012 e il 2013.

Nel decennio considerato, le Dop, Igp e Stg riconosciute dall'Ue passano da 146 a 269 e le specialità attive da 129 a 257. I produttori salgono da 54mila a 75mila (+37,6%) e gli allevamenti da 29mila a 41mila strutture (+45%). La superficie aumenta da 113mila a 163mila ettari (+43,6%) e i trasformatori da 5.700 a 6.800 (+19,1%) (Tavola 7 e Figura 1).

FIGURA 1. INDICATORI DEL COMPARTO AGROALIMENTARE DI QUALITÀ DOP, IGP E STG. Anni 2004-2014, superficie in ettari

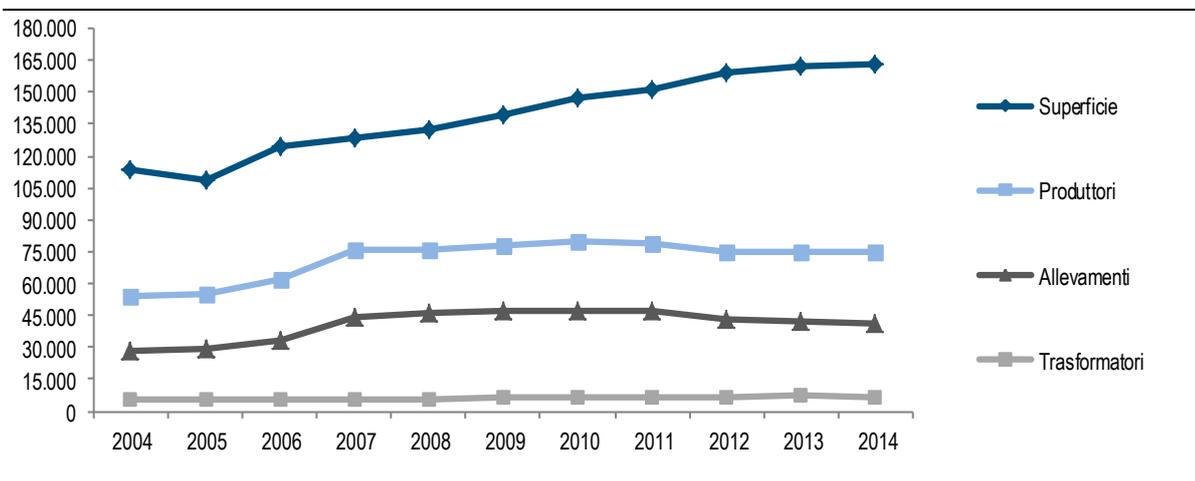
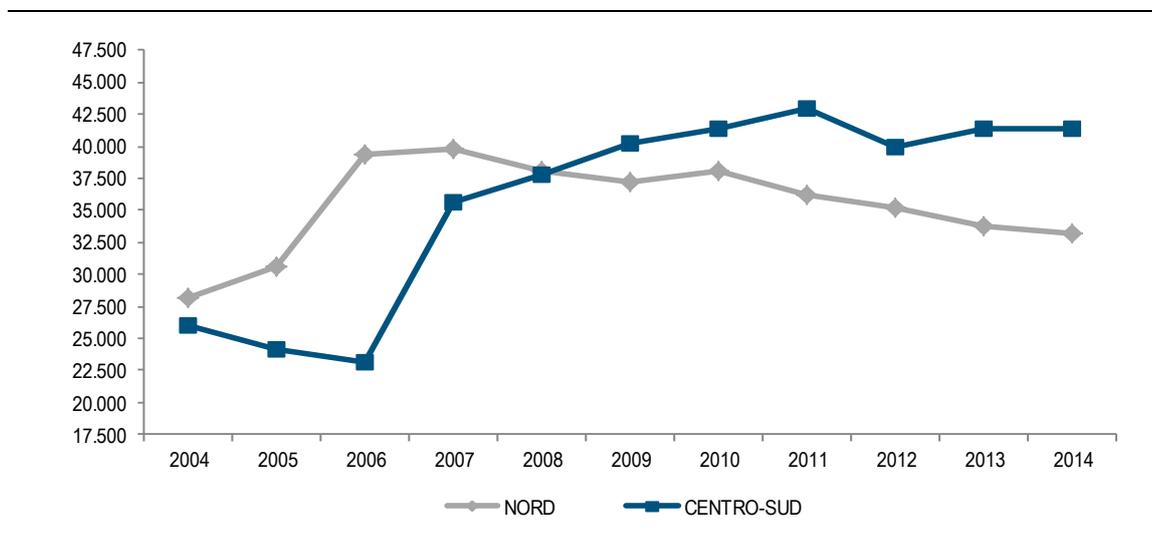
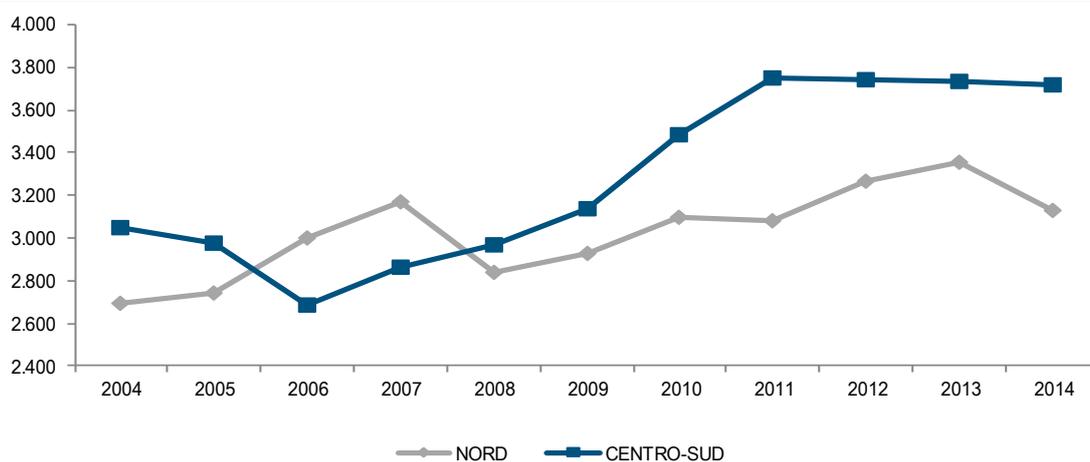


FIGURA 2. PRODUTTORI PER MACROAREA. Anni 2004-2014



Nel decennio considerato, i produttori, storicamente più radicati nelle regioni settentrionali, crescono più rapidamente nel Centro-Sud superando, dal 2009 in poi, quelli del Nord, che invece risultano in calo (Figura 2). I trasformatori sono più numerosi nelle regioni centro-meridionali rispetto a quelle settentrionali (Figura 3), tranne che nel biennio 2006-2007.

FIGURA 3. TRASFORMATORI PER MACROAREA. Anni 2004-2014



Gli operatori certificati che escono superano i nuovi entrati

Il tasso di rinnovamento rimane sostenuto, anche se inferiore a quello dell'anno precedente. Diversamente da quanto accaduto nel 2013, nel corso del 2014 il numero di nuovi soggetti che entrano nel sistema di certificazione è inferiore rispetto al numero di coloro che ne fuoriescono: tra gli operatori i nuovi entrati sono 5.721 (5.169 produttori e 701 trasformatori), che compensano solo parzialmente i 6.308 fuoriusciti (5.754 produttori e 946 trasformatori) (Tavola 4). Il comparto dei prodotti di qualità registra complessivamente un saldo negativo di 587 unità, tra operatori entrati e fuoriusciti dal sistema di certificazione (Tavola 3), a fronte di un saldo positivo di 204 operatori rilevato nel 2013. Fra gli operatori, i nuovi ingressi sono prevalenti nei settori Formaggi (1.710) e Ortofrutticoli e cereali (1.564), le cessazioni sono più numerose nei settori Formaggi (2.378) e Oli extravergine (1.663).

I produttori utilizzano una superficie di 162.824 ettari (+0,4% rispetto al 2013), le cui produzioni formano, tal quali o trasformate, 151 specialità Dop e Igp attive (Tavola 3 e Prospetto 3). Inoltre, essi gestiscono 41.412 allevamenti (-1,3%), le cui produzioni zootecniche costituiscono altri 85 prodotti di qualità attivi (Prospetto 1 e Tavola 3).

PROSPETTO 2. PRODOTTI AGROALIMENTARI DOP, IGP E STG ATTIVI PER CLASSE DI OPERATORI, PRODUTTORI, TRASFORMATORI E ALLEVAMENTI. Al 31 dicembre 2014

CLASSI DI OPERATORI	Prodotti		CLASSI DI PRODUTTORI	Prodotti		CLASSI DI TRASFORMATORI	Prodotti		CLASSI DI ALLEVAMENTI	Prodotti	
	Numero	%		Numero	%		Numero	%		Numero	%
Senza operatori	-	-	Senza produttori	21	8,2	Senza trasformatori	1	0,4	Senza allevamenti	172	66,9
1 - 499	211	82,1	1 - 499	191	74,3	1 - 499	253	98,4	1 - 499	49	19,1
500 - 2.999	26	10,1	500 - 2.999	25	9,7	500 - 2.999	3	1,2	500 - 2.999	17	6,6
3.000 ed oltre	20	7,8	3.000 ed oltre	20	7,8	3.000 ed oltre	-	-	3.000 ed oltre	19	7,4
Totale	257	100,0	Totale	257	100,0	Totale	257	100,0	Totale	257	100,0

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 2-3 e Tavola 9). I prodotti realizzati da meno di 500 operatori sono 211 (82,1% del totale) mentre quelli ottenuti da almeno 3mila operatori sono 20 (7,8%). In particolare, le

produzioni zootecniche con almeno 3mila allevamenti sono 19 (7,4% del totale) mentre in campo vegetale le specialità con almeno 3mila ettari sono nove (3,5% del totale).

PROSPETTO 3. PRODOTTI AGROALIMENTARI DOP, IGP E STG ATTIVI E RELATIVA SUPERFICIE PER CLASSE DI SUPERFICIE. Al 31 dicembre 2014, superficie in ettari

CLASSI DI SUPERFICIE	Prodotti		Superficie (b)	
	Numero	%	Ettari	%
Senza superficie	106 (a)	41,2	-	-
0,01 - 499,99	114	44,4	14.865,41	9,1
500 - 2.999,99	28	10,9	26.888,74	16,5
3.000 ed oltre	9	3,5	120.989,67	74,4
Totale	257	100,0	162.824,34	100,0

(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.

Tre operatori su quattro lavorano in montagna e collina

Rispetto al 2013, gli unici incrementi di operatori (+249, +1%), produttori (+152, +0,6%) e trasformatori (+60, +3,3%) si verificano nel Mezzogiorno. Anche gli impianti di trasformazione aumentano solo nel Mezzogiorno (+37 strutture, +1,5%). Gli allevamenti crescono solo nel Centro (+141 strutture, +2,9%). Il calo della superficie rilevato nel Centro (-3,5mila ettari, -4,6%) viene compensato dall'incremento registrato nel Mezzogiorno (+2,8mila ettari, +6,2%) e nel Nord (+1,4mila ettari, +3,4%) (Tavola 10).

Gli operatori risultano equamente ripartiti fra Nord e Centro-Sud: il 44,5% dei produttori e il 45,7% dei trasformatori sono localizzati nelle regioni settentrionali (Tavola 10 e Prospetto 4). Il 46,6% degli impianti di trasformazione e il 47,7% degli allevamenti risultano ubicati nel Nord mentre circa i tre quarti della superficie (74,6%) sono concentrati nelle regioni centro-meridionali (il 44,5% nel Centro e il 30,1% nel Mezzogiorno).

PROSPETTO 4. OPERATORI DEI PRODOTTI DI QUALITA' DOP, IGP E STG PER RIPARTIZIONE GEOGRAFICA, ZONA ALTIMETRICA E GENERE. Al 31 dicembre 2014, superficie in ettari

	PRODUZIONE						TRASFORMAZIONE				Totale	
	Produttori (a)		Allevamenti		Superficie		Trasformatori		Impianti		operatori (b)	
	Numero	%	Numero	%	Ettari	%	Numero	%	Numero	%	Numero	%
RIPARTIZIONI GEOGRAFICHE												
Nord	33.209	44,5	19.752	47,7	41.391,22	25,4	3.129	45,7	4.764	46,6	35.815	44,9
Centro	17.616	23,6	4.968	12,0	72.456,87	44,5	1.847	27,0	2.898	28,4	18.742	23,5
Mezzogiorno	23.746	31,9	16.692	40,3	48.976,25	30,1	1.869	27,3	2.553	25,0	25.291	31,7
ZONE ALTIMETRICHE (c)												
Montagna	21.047	28,2	7.898	19,1	37.012,51	22,7	1.121	16,4	1.741	17,0	21.813	27,3
Collina	35.673	47,8	17.448	42,1	97.427,38	59,9	3.695	54,0	5.359	52,5	38.400	48,1
Pianura	18.278	24,5	16.066	38,8	28.384,45	17,4	2.139	31,2	3.115	30,5	20.163	25,3
GENERE (d)												
Maschi	59.716	80,1	36.331	87,7	123.006,66	75,5	5.908	86,3	8.913	87,3	64.465	80,7
Femmine	14.855	19,9	5.081	12,3	39.817,68	24,5	937	13,7	1.302	12,7	15.383	19,3
Italia	74.571	100,0	41.412	100,0	162.824,34	100,0	6.845	100,0	10.215	100,0	79.848	100,0

(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).

La distribuzione per zona altimetrica mostra la netta prevalenza dei produttori ubicati in montagna e collina, che costituiscono insieme oltre i tre quarti (76%) del totale. Si conferma dunque il contributo dei prodotti Dop e Igp, così come avviene per l'agriturismo, al mantenimento e al rafforzamento degli insediamenti umani e dell'attività agricola in zone spesso svantaggiate (Prospetto 4).

Tra i produttori, le donne sono circa due su dieci (19,9%, +0,6 punti percentuali sul 2013) e ancora di meno nei principali settori zootecnici, 17% nelle Carni fresche, 12,4% nei Formaggi e 4,9% nelle Preparazioni di carni (Prospetto 4 e Tavole 11, 12, 14). I settori dove la presenza femminile risulta più consistente sono quelli vegetali, in particolare Oli extravergine (33,6%) e Ortofrutticoli e cereali (20,8%) Tavole 16 e 18). Sembra quindi confermata la difficoltà delle donne a inserirsi in settori in cui è più difficile conciliare produzione, rapporto con il mercato ed esigenze familiari.

PROSPETTO 5. PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITA' DOP E IGP RICONOSCIUTI DALL'UE PER REGIONE. Al 31 dicembre 2014

REGIONI	PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP E IGP (a) (b)		
	DOP	IGP	Totale
Piemonte	13	8	21
Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste	4	-	4
Lombardia	19	12	31
Trentino Alto Adige	9	5	14
Bolzano	3	2	5
Trento	8	3	11
Veneto	18	18	36
Friuli - Venezia Giulia	5	1	6
Liguria	2	1	3
Emilia-Romagna	19	22	41
Toscana	13	13	26
Umbria	4	4	8
Marche	6	6	12
Lazio	15	11	26
Molise	5	1	6
Abruzzo	6	3	9
Campania	13	9	22
Puglia	11	5	16
Basilicata	5	4	9
Calabria	12	5	17
Sicilia	17	12	29
Sardegna	6	1	7
Italia	161	106	267

(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.

I produttori, pur presenti su tutto il territorio nazionale, risultano fortemente concentrati in talune aree; oltre la metà (51,8%) è localizzata in tre regioni: Sardegna, Toscana, e Trentino-Alto Adige, con un peso pari, rispettivamente, al 19,1%, al 16,8% e al 15,9% del totale nazionale (Tavola 10). Lombardia, Veneto ed Emilia-Romagna comprendono il 21,2% dei produttori mentre il restante 27% 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 (52,9%) opera in quattro regioni del Centro-nord: Emilia-Romagna (21,7%), Toscana (16,6%), Lombardia (7,5%) e Veneto (7,1%) (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 ortofrutticoli.

A livello regionale, i maggiori incrementi si segnalano in Lazio (+198 produttori, +8,4% e +140 allevamenti, +7,7%), Sicilia (+1,9mila ettari, +11,8%), Campania (+39 trasformatori, +9,8%) e Sardegna (+40 impianti di trasformazione, +18,9%). Viceversa, le contrazioni maggiori si riscontrano in Veneto (-251 produttori, -5,5%), Lombardia (-223 allevamenti, -3,2% e -164 impianti di trasformazione, -15,9%), Toscana (-3,1mila ettari, -4,6%) e Valle d'Aosta (-81 trasformatori, -45,5%) (Tavola 10).

Gli allevamenti sono particolarmente concentrati in Sardegna (34,8% delle strutture), Lombardia (16,5%), Emilia-Romagna (10,5%) e Veneto (9,1%), ossia nelle aree geografiche del Paese storicamente specializzate nell'allevamento suinicolo e nella produzione lattiero-casearia di qualità (Tavola 10).

La superficie interessata alle Dop e Igp, coltivata principalmente a ortofrutta e olivo, è concentrata in due sole regioni: Toscana (39,4%) e Trentino-Alto Adige (13,8%), seguono Puglia (13,3%) e Sicilia (11%) (Tavola 10). In particolare, si conferma la netta prevalenza della melicoltura in Trentino-Alto Adige, dell'olivicoltura da olio in Toscana e Puglia e dell'ortofrutta in Sicilia e Emilia-Romagna.

Le specialità Dop e Igp riconosciute dall'Ue sono ampiamente diffuse sul territorio². Alcune regioni sono particolarmente ricche di Dop e Igp³; in Emilia-Romagna e Veneto i prodotti riconosciuti sono rispettivamente 41 e 36 (Prospetto 5 e Tavola 8). Nel Nord spiccano anche Lombardia e Piemonte con 31 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, entrambe con 26 specialità. Nel Mezzogiorno le regioni con più riconoscimenti sono la Sicilia con 29 prodotti e la Campania con 22, seguono Calabria e Puglia, rispettivamente, con 17 e 16 prodotti.

Carni fresche: in crescita 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 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 8.907 operatori, di cui 8.039 produttori/allevatori che gestiscono 8.104 allevamenti, con 20mila bovini, 948mila ovini e 6mila suini, e 868 trasformatori con 1.874 impianti (Tavola 11). Rispetto all'anno precedente si registra un incremento di 380 produttori (+5%), 377 allevamenti (+4,9%) e 37 impianti di trasformazione (+2%) (Tavola 3). Solo i trasformatori calano leggermente di cinque unità (-0,6%). Alla stabilità delle strutture del Vitellone bianco e della Cinta Senese si associa l'aumento degli allevamenti ovini; in particolare quelli dell'Agnello di Sardegna. Nel corso del 2014 entrano nel settore 749 nuovi produttori, a fronte di 369 fuoriusciti (Tavola 4).

Il 95,9% degli allevamenti si concentra nelle regioni centro-meridionali mentre il 64,9% dei trasformatori si trova nelle aree collinari. Non si rileva la presenza di produttori che svolgono 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).

² 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 ortofrutticoli e cereali la coltivazione si deve svolgere in una sola provincia, per talune preparazioni di carni la trasformazione è consentita in più regioni.

³ 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: prosegue il calo degli operatori

Le Preparazioni di carni (prosciutti, insaccati, carne di maiale macellata e prodotti a base di carne bovina e suina) comprendono 38 specialità (21 Dop e 17 Igp), tutte attive (Tavole 2, 5 e 6). Nel corso del 2014 è stato riconosciuto un nuovo prodotto Igp, la Salama da sugo.

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.).

Il settore raggruppa 4.126 operatori, di cui 656 trasformatori con 1.005 impianti di lavorazione e 3.470 produttori, che gestiscono 4.354 allevamenti (Tavole 3 e 12).

Nel 2014 prosegue il calo degli operatori già registrato negli anni precedenti. Rispetto al 2013, diminuiscono sia i produttori/allevatori (-92, -2,6%) che gli allevamenti (-260 strutture, -5,6%); risultano in diminuzione anche le scrofe (-17,5%) e i posti ingrasso (-5,8%) (Tavole 3 e 12). Al calo della produzione zootecnica corrisponde un decremento dei trasformatori (-85, -11,5%) e degli impianti (-75 strutture, -6,9%) (Tavola 3). Nel 2014 entrano nel settore 177 nuovi operatori a fronte di 354 fuoriusciti (Tavola 4).

Oltre i tre quarti dei produttori (78,4%) e degli allevamenti (77,8%) sono ubicati in pianura mentre il 75,9% dei trasformatori e il 73,8% degli impianti di lavorazione si trovano in aree collinari e montane (Tavola 12). Tra i produttori, gli uomini (95,1% del totale) prevalgono nettamente sulle donne (4,9%); fra i trasformatori la presenza femminile (3,0%) risulta ancora più limitata (Tavola 12).

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

La quasi totalità dei produttori e dei relativi allevamenti è coinvolta nella produzione di insaccati e prosciutti (Tavola 13) mentre l'87,1% è interessato anche alla carne di maiale macellata.

Il numero degli allevamenti risulta superiore a quello degli allevatori: infatti una quota di produttori (soprattutto in Lombardia, Emilia-Romagna e Piemonte), gestisce contemporaneamente più allevamenti. Nel Nord si concentra il 77,6% 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 (1.403 allevatori e 1.766 allevamenti), Piemonte (771 e 974) e Emilia-Romagna (547 e 750) (Tavola 12).

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

Formaggi: i nuovi operatori sono meno dei fuoriusciti

Il settore dei Formaggi comprende 49 prodotti (47 Dop, uno Igp e uno Stg), di cui 47 attivi al 31 dicembre 2014 (Tavole 2, 5 e 6). Nel corso del 2014 si registra il riconoscimento di due nuove Dop, il Pecorino Crotonese e lo Strachitunt.

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 2014, nella filiera lattiero-casearia di qualità sono coinvolti 27.921 operatori, di cui 26.454 produttori, che conducono 28.685 allevamenti, e 1.555 trasformatori con 2.571 impianti di trasformazione (Tavola 14). Prosegue, anche nel 2014, il calo dei produttori/allevatori (-736, -2,7%) e degli allevamenti (-672 strutture, -2,3%). Sempre nel 2014, come nell'anno precedente, si registra una contrazione dei trasformatori (-136, -8%) e degli impianti (-346 strutture, -11,9%) (Tavola 3). Nel corso dell'anno entrano nel settore lattiero-caseario 1.710 nuovi operatori che compensano solo parzialmente i 2.378 fuoriusciti (Tavola 4).

Il 60% degli allevamenti e il 57,3% degli impianti di trasformazione si trovano nelle aree montane e collinari (Tavola 14). Nel settore dei Formaggi, le donne, pur restando in netta minoranza rispetto agli uomini, salgono al 12,4% (+1,7 punti percentuali) 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 88 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 di ripartizione territoriale, 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 10.430 allevamenti che rappresentano il 36,4% 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 il 78% dei trasformatori è concentrato nel Nord, principalmente in Emilia-Romagna, Lombardia, Valle d'Aosta e Piemonte (Tavola 14).

Ortofrutticoli e cereali: oltre 18mila operatori

Gli Ortofrutticoli e cereali rappresentano il settore più numeroso, con 103 specialità riconosciute, 34 Dop e 69 Igp; solo cinque prodotti risultano ancora non attivi (Tavole 2, 5 e 6). Nel corso del 2014, fra gli otto nuovi riconoscimenti conseguiti dall'Italia, due sono ortofrutticoli e cereali; si tratta delle Igp Patata dell'Alto Viterbese e Pescabivona. Nel settore si contano prodotti molto diffusi (Mela Alto Adige o Südtiroler 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.).

Nel settore Ortofrutticoli e cereali gli operatori superano per la prima volta le 18mila unità nel 2014 (18.062). Di questi, 17.279 sono produttori, che utilizzano 55.458 ettari (in media 3,2 ettari per produttore) e 1.204 trasformatori con 1.269 impianti (Tavola 16). Rispetto al 2013, si registra un aumento dei produttori (+203, +1,2%) dei trasformatori (+39, +3,3%), degli impianti (+58 strutture, +4,8%) e della superficie (+2,7mila ettari, +5%) (Tavola 3). Nel corso del 2014, gli operatori entrati superano i fuoriusciti (1.564 contro 1.332, Tavola 4).

La gestione femminile, in leggero aumento rispetto al 2013 e superiore a quella rilevata per i settori zootecnici, riguarda il 20,8% delle unità produttive e il 15,1% 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%) dei trasformatori svolge contemporaneamente anche l'attività di produttore (Tavola 16).

La coltura più estesa è il melo, coltivato sul 43,7% della superficie dal 65,3% dei produttori; segue l'arancio con l'11,3% 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 61,3% dei produttori (che coltiva il 40,6% della superficie certificata), grazie soprattutto agli impianti della Mela Val di Non in provincia di Trento e della Mela Alto Adige o Südtiroler Apfel in quella di Bolzano (Tavola 16). I trasformatori sono maggiormente presenti in Veneto e Calabria, con 220 e 205 imprese di lavorazione.

Oli extravergine: gestita da donne una unità produttiva su tre

Gli Oli extravergine di oliva raggruppano 43 prodotti, tutti attivi. Nel corso del 2014 non viene conseguito alcun nuovo riconoscimento (Tavole 2, 5 e 6); il settore registra l'entrata in attività dell'unico olio (Terre Aurunche) precedentemente inattivo. 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 19.655 operatori, di cui 1.796 trasformatori con 2.517 impianti e 18.734 produttori/olivicoltori, che coltivano 106.224 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, 1.010 esercitano attività di molitura e 1.461 quella di imbottigliamento; 875 operatori svolgono contemporaneamente la funzione di produttore e di trasformatore (Tavola 18).

Nel 2014 si registrano, come nell'anno precedente, un calo degli operatori e una contrazione della superficie olivicola; in particolare si riducono sia i produttori (-349, -1,8%) sia i trasformatori (-67 imprese, -3,6%) e gli impianti (-71 strutture, -2,7%). Risulta in diminuzione anche la superficie coltivata, che scende a 106mila ettari (quasi 2mila ettari in meno, -1,7%) (Tavola 3). Nel corso del 2014 si rileva l'entrata nel settore di 1.260 nuovi operatori a fronte di 1.663 fuoriusciti (Tavola 4).

La gestione femminile interessa un terzo delle unità produttive (esattamente il 33,6%) e oltre un quinto delle imprese di trasformazione (21,9%); 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 (80,8%) (Tavola 18).

Il 65,4% dei produttori olivicoli è localizzato nel Centro, il 21,7% nel Mezzogiorno e il restante 12,9% nel Nord. In particolare, nella sola Toscana si trovano 10.693 olivicoltori e 63,1mila ettari, che costituiscono, rispettivamente, il 57,1% delle unità produttive italiane e il 59,4% della superficie nazionale (Tavola 18). Sempre in Toscana spicca la realtà produttiva dell'Olio Toscano che, pur in calo rispetto al 2013, raggruppa da solo oltre 10mila produttori che coltivano quasi 60mila ettari a olivo (Tavola 20). Nel Mezzogiorno le regioni più rappresentate sono la Puglia (2.080 unità e 20,6mila ettari) e la Sicilia (1.057 olivicoltori e 7,3mila ettari). Le imprese di trasformazione sono presenti principalmente in Toscana e Puglia, rispettivamente con 791 e 210 unità.

Altri settori: aumentano ancora 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, Sale e paste alimentari. Al 31 dicembre 2014 gli Altri settori raggruppano complessivamente 31 specialità (16 Dop, 14 Igp e una Stg), di cui due non attive (Tavole 2, 5 e 6). Nel 2014 si registrano 3 nuovi riconoscimenti: la Dop Miele Varesino e le due Igp Piadina Romagnola e Torrione di Bagnara.

Tra gli Altri settori, quello con più riconoscimenti (11) è costituito dai Prodotti di panetteria, che comprendono tre Dop, sette Igp e una Stg.

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 1.177 operatori, di cui 595 produttori, con 1.142 ettari e 269 allevamenti, e 766 trasformatori con 984 impianti (Tavola 19). Nel 2014 si rileva un lieve incremento di produttori, trasformatori, allevamenti e impianti; solo la superficie è in diminuzione (Tavola 3).

Nel corso del 2014 entrano 129 nuovi operatori mentre ne escono 75 (Tavola 4). Le donne gestiscono il 22,7% delle unità produttive e il 14,2% delle imprese di trasformazione. Il 59,2% dei produttori si trova nelle zone montane e collinari (Tavola 19).

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.

Nota metodologica

L'indagine riguarda i prodotti agroalimentari di qualità Dop, Igp e Stg che, al 31 dicembre 2014, 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.

Tutti gli Organismi di controllo hanno inviato, come per le precedenti edizioni 2004-2013 i dati richiesti dalla rilevazione sui prodotti agroalimentari di qualità Dop, Igp e Stg al 31 dicembre 2014.

Sul sito dell'Istat, all'indirizzo <http://agri.istat.it/>, sono disponibili le tavole nazionali, regionali e provinciali dei prodotti di qualità dal 2004 al 2014. 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 fuoriusciti. 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.