

Anno 2012

## I PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG

■ L'Italia si conferma primo Paese per numero di riconoscimenti Dop, Igp e Stg conferiti dall'Unione europea (Ue): 248 i prodotti di qualità riconosciuti al 31 dicembre 2012 (nove in più rispetto al 31 dicembre 2011). Di questi, 243 risultano attivi<sup>1</sup>.

■ I settori con il maggior numero di riconoscimenti sono gli ortofrutticoli e cereali (98 prodotti), i formaggi (45), gli oli extravergine di oliva (43) e le preparazioni di carni (36). Le carni fresche e gli altri settori comprendono, rispettivamente, quattro e 22 specialità.

■ Le regioni con più Dop e Igp sono Emilia-Romagna e Veneto, con 36 e 35 prodotti riconosciuti.

■ Nel 2012 gli operatori certificati sono 80.231, in calo del 4,7% rispetto al 2011. Di questi, il 91,5% svolge esclusivamente attività di produzione e il 6,3% solo trasformazione; il restante 2,2% effettua entrambe le attività.

■ Nel sistema di certificazione gli operatori fuoriusciti (13.410) superano i nuovi entrati (9.493).

■ Tra gli operatori prevale la componente maschile: il 79,8% dei produttori e l'86,3% dei trasformatori sono uomini.

■ I produttori (75.148 unità, -5,1% rispetto al 2011) sono particolarmente numerosi nelle attività relative ai settori dei formaggi (27.747, 36,9% del totale), degli oli extravergine di oliva (19.192, 25,5%) e degli ortofrutticoli e cereali (16.767, 22,3%).

■ I trasformatori (7.015 unità, +2,6% rispetto al 2011) sono più consistenti nei settori degli oli extravergine (1.879, 26,8% del totale), dei formaggi (1.743, 24,8%) e degli ortofrutticoli e cereali (1.170, 16,7%).

■ Gli allevamenti (42.804 strutture) si riducono dell'8,8% mentre la superficie (159.548 ettari) aumenta del 5,2%.

■ I prodotti di qualità favoriscono lo sviluppo delle aree montane del Paese: il 29,3% 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 una battuta d'arresto nel Centro-Sud, mentre nel Nord dove i prodotti Dop e Igp sono storicamente più radicati, il calo risulta più contenuto.

■ Prossima diffusione settembre 2014

PROSPETTO 1. OPERATORI DEI PRODOTTI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG PER SETTORE. 31 dicembre 2011 e 2012

SETTORI	PRODUTTORI				TRASFORMATORI				TOTALE OPERATORI (a)			
	2011	2012	Variazioni 2012/2011		2011	2012	Variazioni 2012/2011		2011	2012	Variazioni 2012/2011	
			assolute	%			assolute	%			assolute	%
Carni fresche	6.594	6.984	390	5,9	834	804	-30	-3,6	7.428	7.788	360	4,8
Preparazioni di carni	3.996	3.872	-124	-3,1	678	683	5	0,7	4.674	4.555	-119	-2,5
Formaggi	31.116	27.747	-3.369	-10,8	1.663	1.743	80	4,8	32.554	29.196	-3.358	-10,3
Altri prodotti di origine animale	240	243	3	1,3	34	33	-1	-2,9	255	255	-	-
Ortofrutticoli e cereali	16.621	16.767	146	0,9	1.092	1.170	78	7,1	17.178	17.442	264	1,5
Oli extravergine di oliva	20.278	19.192	-1.086	-5,4	1.855	1.879	24	1,3	21.230	20.142	-1.088	-5,1
Aceti diversi dagli aceti di vino	167	175	8	4,8	512	531	19	3,7	591	614	23	3,9
Prodotti di panetteria	45	32	-13	-28,9	60	63	3	5,0	97	83	-14	-14,4
Spezie	93	93	-	-	94	90	-4	-4,3	96	100	4	4,2
Oli essenziali	29	28	-1	-3,4	6	9	3	50,0	35	35	-	-
Prodotti ittici	8	10	2	25,0	6	7	1	16,7	10	13	3	30,0
Sale	-	5	5	-	-	3	3	-	-	8	8	-
<b>TOTALE (b)</b>	<b>79.187</b>	<b>75.148</b>	<b>-4.039</b>	<b>-5,1</b>	<b>6.834</b>	<b>7.015</b>	<b>181</b>	<b>2,6</b>	<b>84.148</b>	<b>80.231</b>	<b>-3.917</b>	<b>-4,7</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.

### Nuovi prodotti Dop: formaggi, carni fresche, ortofrutticoli e olio

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 sono prodotti e trasformati esclusivamente in un delimitato territorio. Al 31 dicembre 2012 i prodotti Dop riconosciuti dall'Ue sono 154 (cinque in più rispetto al 31 dicembre 2011, +3,4%) (Tavole 1 e 5). Nel corso del 2012 conseguono due nuove denominazioni il settore dei formaggi e una ciascuno le carni fresche, gli ortofrutticoli e cereali, gli oli extravergine. Le Dop attive sono 152 (sette in più rispetto al 2011, +4,8%), mentre quelle non attive sono due.

### Quattro nuovi riconoscimenti per i prodotti a indicazione geografica protetta

I prodotti Igp (Indicazione geografica protetta) sono 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 2012 le Igp riconosciute dall'Ue sono 92, con quattro nuovi riconoscimenti (+4,5%) rispetto al 31 dicembre dell'anno precedente, tre dei quali nel settore degli ortofrutticoli e cereali e uno per il sale (Tavole 1 e 6). I prodotti Igp attivi sono 89 (tre in più rispetto al 2011, +3,5%), mentre quelli non attivi passano da due a tre.

### Mozzarella e Pizza napoletana le uniche specialità tradizionali riconosciute 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 2012 la Mozzarella e la Pizza napoletana si confermano le uniche specialità tradizionali riconosciute e attive (Tavole 1 e 20).

### PROSPETTO 2. PRODOTTI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG PER SETTORE E STATO DI ATTIVITÀ.

31 dicembre 2011 e 2012

SETTORI	PRODOTTI ATTIVI				PRODOTTI NON ATTIVI				TOTALE PRODOTTI			
	2011		2012		2011		2012		2011		2012	
	assolute	%	assolute	%	assolute	%	assolute	%	assolute	%		
Carni fresche	3	4	1	33,3	-	-	-	-	3	4	1	33,3
Preparazioni di carni	36	36	-	-	-	-	-	-	36	36	-	-
Formaggi	41	44	3	7,3	2	1	-1	-50,0	43	45	2	4,7
Altri prodotti di origine animale	4	4	-	-	-	-	-	-	4	4	-	-
Ortofrutticoli e cereali	91	95	4	4,4	3	3	-	-	94	98	4	4,3
Oli extravergine di oliva	41	42	1	2,4	1	1	-	-	42	43	1	2,4
Aceti diversi dagli aceti di vino	3	3	-	-	-	-	-	-	3	3	-	-
Prodotti di panetteria (*)	8	8	-	-	-	-	-	-	8	8	-	-
Spezie (*)	4	4	-	-	-	-	-	-	4	4	-	-
Oli essenziali	1	1	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-
Prodotti ittici	2	2	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-
Sale	-	1	1	-	-	-	-	-	-	1	1	-
<b>TOTALE</b>	<b>233</b>	<b>243</b>	<b>10</b>	<b>4,3</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>-1</b>	<b>-16,7</b>	<b>239</b>	<b>248</b>	<b>9</b>	<b>3,8</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.

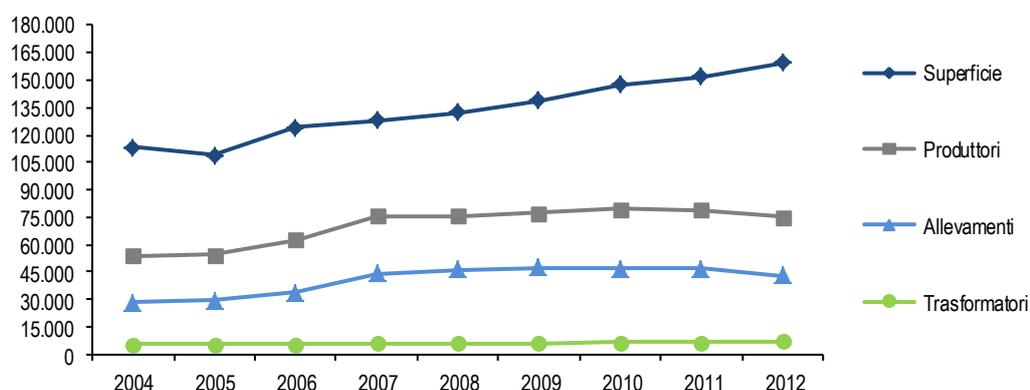
### Cresce la filiera dei prodotti di qualità, ma diminuiscono i produttori

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 il calo dei produttori registrato nel 2012, il comparto dei prodotti di qualità va assumendo nel tempo dimensioni sempre più importanti.

Nel periodo 2004-2012 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 2012, le Dop, Igp e Stg riconosciute dall'Ue passano da 146 a 248 (102 prodotti in più, +69,9%) e le specialità attive da 129 a 243 (114 prodotti in più, +88,4%). I produttori salgono di 20.955 unità (+38,7%) e gli allevamenti di 14.245 strutture (+49,9%). La superficie aumenta di 46.138 ettari (+40,7%) e i trasformatori di 1.270 unità (+22,1%) (Tavola 7 e Figura 1).

**FIGURA 1. INDICATORI DEL COMPARTO AGROALIMENTARE DI QUALITÀ DOP, IGP E STG.**  
Anni 2004-2012, superficie in ettari



### Gli operatori fuoriusciti superano i nuovi entrati

Nel corso del 2012 entrano nel sistema delle certificazioni 9.493 nuovi operatori (8.854 produttori e 1.114 trasformatori), che compensano solo parzialmente l'uscita di 13.410 operatori (12.893 produttori e 933 trasformatori) (Tavola 4). Il tasso di rinnovamento permane piuttosto sostenuto: i nuovi ingressi fra gli operatori si registrano prevalentemente nel settore dei formaggi (4.631) e degli ortofrutticoli e cereali (1.789). Le cessazioni risultano più consistenti nel settore dei formaggi (7.989 operatori) e degli oli extravergine (2.627 operatori); questo andamento influisce sull'intero comparto dei prodotti di qualità, che registra complessivamente un saldo negativo di 3.917 unità tra operatori entrati e fuoriusciti dal sistema di certificazione (Tavola 3).

I produttori utilizzano una superficie di 159.548 ettari (+5,2% rispetto al 2011), le cui produzioni formano, tal quali o trasformate, 148 specialità Dop e Igp attive. Inoltre, essi gestiscono 42.804 allevamenti (-8,8%), le cui produzioni zootecniche, insieme ad altre per cui non è prevista la delimitazione del territorio di allevamento, costituiscono altri 78 prodotti di qualità attivi (Prospetti 1 e 2, Tavole 3 e 10).

L'esame del numero di prodotti Dop, Igp e Stg attivi (cfr. nota 1) per classe di operatori, produttori, trasformatori, allevamenti e superficie consente di analizzare la consistenza delle filiere per gruppi di denominazioni (Prospetti 5-6 e Tavola 9). I prodotti realizzati da meno di 500 operatori sono 202 (83,1% del totale), mentre quelli realizzati da almeno 3 mila operatori sono 19 (7,8%). In particolare, i prodotti con almeno 3 mila allevamenti sono 18 (7,5% del totale), mentre in campo vegetale le specialità con almeno 3 mila ettari sono appena nove (3,7% del totale).

Rispetto al 2011 le contrazioni maggiori di operatori (-1.984 unità, -7,8%), produttori (-1.973 unità, -8,2%) e allevamenti (-2.269 strutture, -13%) si verificano nel Mezzogiorno. Nel Centro diminuiscono i produttori (-1.113 unità, -5,8%) mentre cresce la superficie (+4,8 mila ettari, +6,8%). Nel Nord il calo dei produttori è più contenuto (-953 unità, -2,6%), mentre aumentano i trasformatori (+189 imprese, +6,1%) e gli impianti di trasformazione (+579 strutture, +13%) (Tavola 10).

Gli operatori risultano equamente ripartiti fra Nord e Centro-Sud: il 46,9% dei produttori e il 46,6% dei trasformatori sono localizzati nelle regioni settentrionali (Tavola 10 e Prospetto 3). Il 47,9% degli impianti di trasformazione e il 53,3% degli allevamenti sono ubicati nel Nord, mentre i tre quarti della superficie (75,4%) sono concentrati nelle regioni centro-meridionali (il 46,8% nel Centro e il 28,6% nel Mezzogiorno).

Per quanto presenti in tutto il territorio nazionale, i produttori risultano fortemente concentrati in alcune regioni; oltre la metà (51%) sono localizzati in tre regioni: Toscana, Sardegna e Trentino-Alto Adige, con un peso pari, rispettivamente, al 17,5%, 17,3% e 16,2% del totale nazionale (Tavola 10). Lombardia, Veneto e Emilia-Romagna comprendono il 22,9% dei produttori, mentre il restante 26,1% 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 (19,8%), Toscana (16,9%), Lombardia (8,2%) e Veneto (8,2%) (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 imbottigiatori) e in Veneto i confezionatori ortofruttili.

A livello regionale, i maggiori incrementi si segnalano in Campania (+248 produttori, +9,8%), Lazio (+369 allevamenti, +26,5%), Veneto e Calabria (entrambe con +85 trasformatori) e Toscana (+6 mila ettari, +10%).

**PROSPETTO 3. OPERATORI DEI PRODOTTI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG PER RIPARTIZIONE GEOGRAFICA, ZONA ALTIMETRICA E GENERE.** 31 dicembre 2012, superficie in ettari

RIPARTIZIONI GEOGRAFICHE ZONE ALTIMETRICHE (c) GENERE (d)	PRODUZIONE						TRASFORMAZIONE				TOTALE	
	PRODUTTORI (a)		ALLEVAMENTI		SUPERFICIE		TRASFORMATORI		IMPIANTI		OPERATORI (b)	
	Numero	%	Numero	%	Ettari	%	Numero	%	Numero	%	Numero	%
Nord	35.235	46,9	22.811	53,3	39.256,42	24,6	3.269	46,6	5.034	47,9	37.736	47,0
Centro	17.967	23,9	4.790	11,2	74.683,59	46,8	1.908	27,2	2.981	28,4	19.122	23,8
Mezzogiorno	21.946	29,2	15.203	35,5	45.608,28	28,6	1.838	26,2	2.494	23,7	23.373	29,2
Montagna	21.990	29,3	8.707	20,3	36.800,02	23,1	1.332	19,0	2.061	19,6	22.734	28,3
Collina	34.432	45,8	16.492	38,5	94.660,78	59,3	3.691	52,6	5.361	51,0	37.085	46,2
Pianura	19.325	25,7	17.605	41,1	28.087,49	17,6	2.116	30,2	3.087	29,4	21.124	26,3
Maschi	60.003	79,8	37.475	87,6	119.704,59	75,0	6.052	86,3	9.157	87,1	64.591	80,5
Femmine	15.145	20,2	5.329	12,4	39.843,70	25,0	963	13,7	1.352	12,9	15.640	19,5
<b>ITALIA</b>	<b>75.148</b>	<b>100,0</b>	<b>42.804</b>	<b>100,0</b>	<b>159.548,29</b>	<b>100,0</b>	<b>7.015</b>	<b>100,0</b>	<b>10.509</b>	<b>100,0</b>	<b>80.231</b>	<b>100,0</b>

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

(b) Un operatore può essere contemporaneamente sia produttore sia 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 4. PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ  
DOP E IGP ATTIVI PER REGIONE. al 31 dicembre 2012

REGIONI	PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP E IGP (a) (b)		
	DOP	IGP	TOTALE
Piemonte	13	7	20
Valle d'Aosta	4	-	4
Lombardia	17	9	26
Trentino A.A.	8	3	11
Bolzano	2	2	4
Trento	7	1	8
Veneto	17	18	35
Friuli Venezia G.	5	1	6
Liguria	2	1	3
Emilia-Romagna	19	17	36
Toscana	13	11	24
Umbria	4	3	7
Marche	6	4	10
Lazio	14	9	23
Molise	5	1	6
Abruzzo	6	2	8
Campania	13	8	21
Puglia	11	5	16
Basilicata	5	4	9
Calabria	11	4	15
Sicilia	16	11	27
Sardegna	6	1	7

(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.

Gli allevamenti sono particolarmente concentrati in Sardegna (30,8% delle strutture), Lombardia (19,6%), Emilia-Romagna (11,1%) e Veneto (9,6%), ossia nelle aree geografiche del Paese storicamente specializzate nell'allevamento suinicolo e nella produzione lattiero-casearia di qualità (Tavola 10). Si riscontrano cali significativi in Sardegna (-2.271 strutture, -14,7%) e Lombardia (-1.255 strutture, -13%).

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 36 e 35) (Prospetto 4 e Tavola 8). Nel Nord spiccano anche Lombardia e Piemonte con 26 e 20 specialità, mentre Liguria e Valle d'Aosta dispongono rispettivamente di tre e quattro riconoscimenti.

Nel Centro la maggiore consistenza di denominazioni si rileva in Toscana e Lazio (con 24 e 23 specialità). Nel Mezzogiorno le regioni con più riconoscimenti sono la Sicilia con 27 prodotti e la Campania con 21; risultano ben piazzate anche Puglia e Calabria (con 16 e 15 prodotti).

<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 ortofrutticoli 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.

**PROSPETTO 5. PRODOTTI AGROALIMENTARI DOP, IGP E STG ATTIVI PER CLASSE DI OPERATORI, PRODUTTORI, TRASFORMATORI E ALLEVAMENTI. 31 dicembre 2012**

CLASSI DI OPERATORI	PRODOTTI		CLASSI DI PRODUTTORI	PRODOTTI		CLASSI DI TRASFORMATORI	PRODOTTI		CLASSI DI ALLEVAMENTI	PRODOTTI	
	N	%		N	%		N	%		N	%
Senza operatori	-	-	Senza produttori	17 (a)	7,0	Senza trasformatori	1 (b)	0,4	Senza allevamenti	165 (c)	67,9
1 - 499	202	83,1	1 - 499	185	76,1	1 - 499	239	98,4	1 - 499	44	18,1
500 - 2.999	22	9,1	500 - 2.999	22	9,1	500 - 2.999	3	1,2	500 - 2.999	16	6,5
3.000 ed oltre	19	7,8	3.000 ed oltre	19	7,8	3.000 ed oltre	-	-	3.000 ed oltre	18	7,5
<b>TOTALE</b>	<b>243</b>	<b>100,0</b>	<b>TOTALE</b>	<b>243</b>	<b>100,0</b>	<b>TOTALE</b>	<b>243</b>	<b>100,0</b>	<b>TOTALE</b>	<b>243</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) E' un prodotto che non subisce alcun processo di trasformazione (Marrone di Rocca d'Aspide)

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

**PROSPETTO 6. PRODOTTI AGROALIMENTARI DOP, IGP E STG ATTIVI E RELATIVA SUPERFICIE PER CLASSE DI SUPERFICIE. 31 dicembre 2012 (superficie in ettari)**

CLASSI DI SUPERFICIE	PRODOTTI		SUPERFICIE (b)	
	Numero	%	Ettari	%
Senza superficie	95 (a)	39,1	-	-
0,01 - 499,99	109	44,9	12.696,79	8,0
500 - a 2.999,99	30	12,3	28.496,45	17,8
3.000 ed oltre	9	3,7	118.355,05	74,2
<b>TOTALE</b>	<b>243</b>	<b>100,0</b>	<b>159.548,29</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.

La superficie interessata alle Dop e Igp, coltivata principalmente a ortofrutta e olivo, è concentrata in due sole regioni: Toscana (41,3%) e Trentino-Alto Adige (14,2%); seguono Puglia (12,1%) e Sicilia (10,6%) (Tavola 10). In particolare, si rileva la netta prevalenza delle mele 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 nel Lazio (-1.340 ettari).

**Carni fresche: raddoppiano gli allevamenti ovini**

Il settore delle carni fresche riguarda quattro prodotti Dop e Igp, tutti attivi: il Vitellone bianco dell'Appennino centrale, allevato in Emilia-Romagna, nelle regioni del Centro, in Abruzzo, Molise e Campania, l'Abbacchio romano nel Lazio, e l'Agnello di Sardegna (Tavole 2 e 6). Nel corso del 2012, con il conferimento della Dop, diventa attiva in Toscana la filiera della razza suina Cinta Senese. 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 7.788 operatori, di cui 6.984 produttori/allevatori che gestiscono 7.041 allevamenti, con 19 mila bovini, 650 mila ovini, 5 mila suini e 804 trasformatori con 1.783 impianti (Tavola 11). Rispetto all'anno precedente si registra un incremento di 390 produttori (+5,9%), 389 allevamenti (+5,8%) e 17 impianti di trasformazione (+1%) a fronte di un calo di 30 trasformatori (-3,6%) (Tavola 3). Il calo delle strutture del Vitellone bianco è largamente compensato dal raddoppio degli ovini allevati nel Lazio e Sardegna (Tavola 11) e all'entrata in attività degli allevamenti suinicoli della Cinta Senese. Nel corso del 2012 entrano nel settore 1.096 nuovi operatori a fronte di 736 fuoriusciti (Tavola 4).

Il 94,6% degli allevamenti è concentrato nelle regioni centro-meridionali e il 69,5% dei trasformatori è localizzato nelle aree collinari. Non si rileva la presenza di produttori che svolgano contemporaneamente anche la funzione di trasformazione (Tavola 11). I conduttori delle unità produttive sono per l'83% uomini e per il 17% donne (Tavola 11).

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

### Stabile il numero degli operatori nel settore delle preparazioni delle carni

Le preparazioni di carni (prosciutti, insaccati, carne di maiale macellata e prodotti a base di carne bovina e suina) comprendono 36 specialità (21 Dop e 15 Igp), tutte attive (Tavole 2, 5 e 6). Nel corso del 2012 non sono stati riconosciuti nuovi prodotti.

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 2012 il settore, complessivamente stabile rispetto all'anno precedente, raggruppa 4.555 operatori, di cui 683 trasformatori con 970 impianti di lavorazione e 3.872 produttori, che gestiscono 5.325 allevamenti (Tavola 12).

Si registra un lieve calo dei produttori/allevatori (-124 unità, -3,1%) a fronte di un modesto incremento di allevamenti (+12 strutture, +0,2%), trasformatori (+5 unità, +0,7%) e impianti (+51 strutture, +5,5%) (Tavola 3); aumentano anche le scrofe (+4,6%) e i posti ingrasso (+4,3%). Nel 2012 entrano nel settore 271 nuovi operatori a fronte di 390 fuoriusciti (Tavola 4).

Oltre i tre quarti dei produttori (78,9%) e degli allevamenti (78,4%) sono ubicati in pianura mentre il 74,5% dei trasformatori e il 73,2% degli impianti si trovano nelle aree collinari e montane (Tavola 12). I produttori maschi (94,9% del totale) prevalgono nettamente sulle femmine (appena il 5,1%); anche fra i trasformatori la presenza femminile (3,5%) è alquanto 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 produttore sia di trasformatore.

La quasi totalità dei produttori e relativi allevamenti è coinvolta nella produzione degli insaccati e dei prosciutti (Tavola 13), mentre il 72,8% 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 è concentrato il 77,7% 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 (1.630 produttori/allevatori e 2.407 allevamenti), Piemonte (769 produttori/allevatori e 1.005 allevamenti) ed Emilia-Romagna (647 produttori/allevatori e 940 allevamenti) (Tavola 12).

La consistenza degli operatori è estremamente ridotta nel Mezzogiorno, anche se in questo caso 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).

### Due nuovi riconoscimenti tra i formaggi

Il settore dei formaggi comprende 45 prodotti (43 Dop, una Igp e una Stg), di cui 44 attivi al 31 dicembre 2012 (Tavole 2, 5 e 6). Nel corso del 2012 si registrano due nuovi riconoscimenti: lo Squacquerone di Romagna (ancora non attivo) e il Nostrano Valtrompia (già in produzione).

Una parte degli 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 2012 nella filiera lattiero-casearia sono coinvolti 29.196 operatori, di cui 27.747 produttori, che conducono 30.176 allevamenti, e 1.743 trasformatori con 2.990 impianti di trasformazione (Tavola 14). Continua il calo dei produttori/allevatori (-3.369 unità, -10,8%) e degli allevamenti (-4.545 strutture, -13,1%) a fronte di un aumento dei trasformatori (+80 unità, +4,8%) e degli impianti (+196 strutture, +7%) (Tavola 3). Nel corso dell'anno entrano nel settore caseario 4.631 nuovi operatori a fronte di 7.989 fuoriusciti (Tavola 4).

Circa il 60% delle strutture, sia di produzione (allevamenti) sia di trasformazione (impianti), è localizzato nelle aree montane e collinari (Tavola 14). Nel settore dei formaggi, le donne costituiscono appena il 13,1% 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 294 allevatori che svolgono congiuntamente anche l'attività di trasformazione.

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

A livello di ripartizione, il maggior numero di produttori e allevamenti del Nord si trova in Lombardia, Veneto e Emilia-Romagna, del Centro in Toscana e Lazio e del Mezzogiorno in Sardegna (Tavola 14). In particolare, in Sardegna sono presenti 9.939 allevamenti che rappresentano circa un terzo del totale nazionale delle strutture per animali. Le uniche due regioni prive di allevamenti certificati sono la Liguria e l'Abruzzo. Oltre il 60% dei trasformatori è concentrato in Emilia-Romagna, Lombardia e Valle d'Aosta (Tavola 14).

### **A quota 98 i riconoscimenti per ortofruttili e cereali**

Gli ortofruttili e cereali rappresentano il settore più numeroso, con 98 specialità riconosciute, 33 Dop e 65 Igp; solo tre Igp risultano ancora non attive (Tavole 2, 5 e 6). Nel corso del 2012, fra i nove nuovi riconoscimenti conseguiti dall'Italia, quattro sono ortofruttili e cereali; si tratta di diversi tipi di frutta (Uva di Puglia, Limone di Rocca Imperiale, Ciliegia di Vignola e Susina di Drò). Fra gli ortofruttili e cereali si contano prodotti molto diffusi (Mela Alto Adige o Sudtiroler Apfel, Mela Val di Non, Pesca e nettarina di Romagna, ecc.) accanto a tipiche produzioni di nicchia (Capperone di Pantelleria, Asparago verde di Altedo, ecc.).

L'attività di trasformazione consiste spesso solo nel confezionare (selezionare, calibrare, ecc.) le produzioni ortofruttili 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 ortofruttili e cereali comprende 17.442 operatori, di cui 16.767 produttori, che utilizzano 51.902 ettari (in media 3,1 ettari per produttore), e 1.170 trasformatori con 1.216 impianti (Tavola 16). Rispetto al 2011 si registra un aumento sia dei trasformatori (+78 unità, +7,1%) e degli impianti (+96 strutture, +8,6%), sia dei produttori (+146 unità, +0,9%) e della superficie (+2.086 ettari, +4,2%) (Tavola 3). Nel corso del 2012 entrano nel settore 1.789 nuovi operatori a fronte di 1.525 fuoriusciti (Tavola 4).

La gestione femminile riguarda il 21,4% delle unità produttive e il 15,8% delle imprese di trasformazione (Tavola 16). Il 73,2% dei produttori è localizzato in montagna e il 17,5% in collina. Oltre il 40% dei trasformatori svolge contemporaneamente anche l'attività di produttore (Tavola 16).

La coltura più estesa è il melo, coltivato sul 44,9% della superficie dal 67,1% dei produttori; segue l'arancio con il 9,9% dell'area utilizzata (Tavola 17).

Le regioni più importanti nella filiera degli ortofruttili e cereali sono Trentino-Alto Adige e Sicilia. In Trentino-Alto Adige è concentrato il 64,5% dei produttori che coltiva il 43,4% 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 Calabria con 314 e 205 imprese di lavorazione.

### **Oli extravergine: in aumento la superficie e i trasformatori, in calo i produttori**

Gli oli extravergine di oliva raggruppano 43 prodotti di cui uno solo non attivo (Terre Aurunche). Nel corso del 2012 viene conseguito un solo nuovo riconoscimento (Vulture) (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 20.142 operatori, di cui 1.879 trasformatori (con 2.645 impianti) e 19.192 produttori, che coltivano 106.153 ettari investiti a olivo per la produzione di olive da olio, con una media di 5,5 ettari per produttore (Tavola 18). Fra i trasformatori, 1.090 svolgono l'attività di molitura e 1.514 quella di imbottigliamento; 929 operatori svolgono contemporaneamente la funzione sia di produttore sia di trasformatore (Tavola 18).

Rispetto all'anno precedente si registra un calo dei produttori (-1.086 unità, -5,4%) a fronte di un incremento sia della superficie olivicola (+5,6 mila ettari, +5,6%), sia dei trasformatori (+24 imprese, +1,3%) e degli impianti (+98 strutture, +3,8%) (Tavola 3). Nel corso del 2012 si rileva l'entrata nel settore di 1.539 nuovi operatori a fronte di 2.627 fuoriusciti (Tavola 4).

La gestione femminile interessa un terzo delle unità produttive e il 22,4% delle imprese di trasformazione. La grande maggioranza dei produttori si trova in collina (80,1%) (Tavola 18).

Il 66,5% dei produttori olivicoli è localizzato nel Centro, il 20,3% nel Mezzogiorno e il restante 13,2% nel Nord. In particolare, nella sola Toscana si trovano 11.218 produttori e 64,6 mila ettari, che costituiscono, rispettivamente, il 58,5% delle unità produttive italiane e il 60,9% della superficie nazionale (Tavola 18). Nel Mezzogiorno le regioni più rappresentate sono Puglia (1.815 unità e 18,2 mila ettari) e Sicilia (1.067 olivicoltori e 7 mila ettari). Le imprese di trasformazione sono presenti principalmente in Toscana e Puglia, rispettivamente con 837 e 211 unità.

### **Un nuovo riconoscimento Igp: il Sale di Trapani**

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. Al 31 dicembre 2012 gli altri settori raggruppano complessivamente 22 specialità (14 Dop, sette Igp e una Stg), tutte attive (Tavole 2, 5 e 6). Nel corso del 2012 si registra un nuovo riconoscimento: il Sale di Trapani.

La Liquirizia di Calabria, in base allo specifico Regolamento comunitario, è 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 1.108 operatori, di cui 586 produttori, con 1.493 ettari e 262 allevamenti, e 736 trasformatori con 905 impianti (Tavola 19). Nel 2012 si registrano aumenti di produttori (+4), allevamenti (+7), trasformatori (+24), impianti (+56) e superficie (+150 ettari) (Tavola 3).

Nel corso del 2012 si rileva l'entrata di 167 nuovi operatori a fronte di 143 fuoriusciti (Tavola 4). Le donne gestiscono il 24,9% delle unità produttive e il 14,9% delle imprese di trasformazione. Il 63,8% dei produttori è localizzato 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 2012, 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 12 distinti modelli, uno per ciascun settore in cui vengono suddivisi i prodotti Dop, Igp e Stg.

Per l'anno 2012 il tasso di risposta conseguito dalla rilevazione sui prodotti Dop, Igp e Stg risulta, come per le precedenti edizioni 2004-2011, 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 2012. 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. Con l'edizione 2012 sono disponibili anche un aggiornato *Glossario* e i dati dei prodotti Dop e Igp riconosciuti per regione e 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 7 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 e Sale.

**Classificazione dei prodotti Dop, Igp e Stg:** i prodotti italiani riconosciuti sono suddivisi nei seguenti 12 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 e Sale.

**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.