

**PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG| ANNO 2018**

## In crescita i prodotti italiani di qualità riconosciuti dalla Ue

Il numero di operatori certificati nel settore agroalimentare di qualità cresce del 3,4% tra il 2017 e il 2018.

In aumento i produttori (+4,4%), in particolare quelli attivi nella preparazione di carni (+53,2%), grazie anche al traino di 5 prodotti: il Prosciutto di Norcia in Umbria e Capocollo, Pancetta, Salsiccia e Soppressa provenienti dalla Calabria.

I trasformatori si riducono dell'1,2%.

Prosegue il calo della presenza femminile fra i produttori (14,5% nel 2018 contro 16,2% dell'anno precedente) e i trasformatori (12,6% contro 13,8%).

# 299

**I prodotti agroalimentari italiani di qualità riconosciuti nell'Ue al 31 dicembre 2018.**

+1,4% rispetto al 2017

# Oltre 90%

**La quota di Comuni di Valle d'Aosta, Umbria ed Emilia-Romagna con almeno una produzione Dop, Igp o Stg.**

# 4.981

**I Comuni in cui è presente almeno un settore di prodotti di qualità.**

Il 52% nell'Italia settentrionale

*www.istat.it*

**UFFICIO STAMPA**  
tel. +39 06 4673.2243/4  
ufficiostampa@istat.it

**CENTRO DIFFUSIONE DATI**  
tel. +39 06 4673.3102



## In crescita la produzione agroalimentare di qualità

I prodotti Dop, Igp e Stg rappresentano l'eccellenza del settore agroalimentare italiano e un fattore di forte competitività per le realtà produttive agricole. La valenza di questo comparto è sottolineata dal primato del Paese per numero di riconoscimenti Dop, Igp e Stg conferiti dall'Unione europea. Nel 2018 si arriva al numero di 299, quattro riconoscimenti in più sull'anno precedente, con l'ingresso della Pitina Igp (in Friuli-Venezia Giulia) e della Lucanica di Picerno Igp (in Basilicata) nel settore della Preparazione di carni, del Marrone di Serino/Castagna di Serino Igp (in Campania) negli Ortofrutticoli e cereali, e del Cioccolato di Modica Igp (in Sicilia) nei Prodotti di panetteria.

## Pecorino romano in pole position tra i prodotti di qualità di origine animale

Tra i principali prodotti di origine animale con oltre 3.000 allevamenti sono da evidenziare il Pecorino romano - con oltre 13mila produttori che gestiscono altrettanti allevamenti (+17,4% rispetto al 2017) - e il Pecorino sardo per il quale sia i produttori che le strutture superano le 7,2mila unità (+0,9%).

Nel settore delle Carni fresche confermano il loro primato l'Agnello di Sardegna (+4,8%) e il Vitellone bianco dell'Appennino Centrale (+1% per i produttori e +1,2% per gli allevamenti).

Nella Preparazione di carni – settore dove un allevamento può essere certificato contemporaneamente per più prodotti – il numero di produttori varia tra 2.790 (per il prodotto Valle d'Aosta Jambon de Bosses) e 3.123 (per il Ciauscolo).

Per i prodotti di origine vegetale, con oltre 3mila ettari di superficie, la SAU destinata alla coltivazione di Ortofrutticoli e cereali cresce del 15% rispetto al 2017. In questo settore, le maggiori quote di superficie sono dedicate alla produzione della Mela Alto Adige o Sudtiroler Apfel, al Fungo di Borgotaro e al Pomodoro di San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino. Complessivamente, queste tre coltivazioni ricoprono circa il 45% della SAU destinata a questo settore.

Sempre tra i prodotti di origine vegetale, una quota rilevante di SAU (oltre 135mila ettari, -9,8% rispetto al 2017) è impiegata per la produzione di Oli extravergine di oliva. Tra i primi 5 prodotti si collocano l'olio Toscano, la Terra di Bari, la Sicilia e l'Olio di Calabria. Complessivamente, per la coltivazione di questi prodotti, è impiegato circa il 73% della SAU totale di questo settore.

## I NUMERI CHIAVE DEL SETTORE AGROALIMENTARE DI QUALITÀ.

Anni 2017 e 2018

	2017	2018	Var. 2017/2018
<b>Produttori</b>	80.169	83.734	4,4
<b>Allevamenti</b>	40.043	44.714	11,7
<b>Superficie impiegata (ettari) (*)</b>	232.803	229.912	-1,2
<b>Trasformatori</b>	8.050	7.956	-1,2
<b>Operatori</b>	85.592	88.490	3,4
<b>Numero medio di allevamenti per produttore</b>	1,0	1,1	3,2
<b>Superficie media per produttore</b>	5,7	5,5	-2,0

(\*) La superficie in ettari impiegata comprende tutte le aree su cui vengono realizzate le produzioni vegetali che, tal quali o trasformate, costituiscono prodotti Dop e Igp; viene compresa anche la superficie utilizzata per la produzione del Sale marino di Trapani.

A partire dal 2007 il settore agroalimentare dei prodotti di qualità ha registrato una continua crescita, soprattutto delle superfici agricole utilizzate e, tranne la leggera flessione nel 2008, anche dei trasformatori. Rimane sostanzialmente invariato il numero dei produttori mentre, tra il 2011 e il 2017, si riducono gli allevamenti che soltanto nel 2018 tornano a riallinearsi sui livelli del 2007.

### Nord-ovest e Mezzogiorno le aree più dinamiche

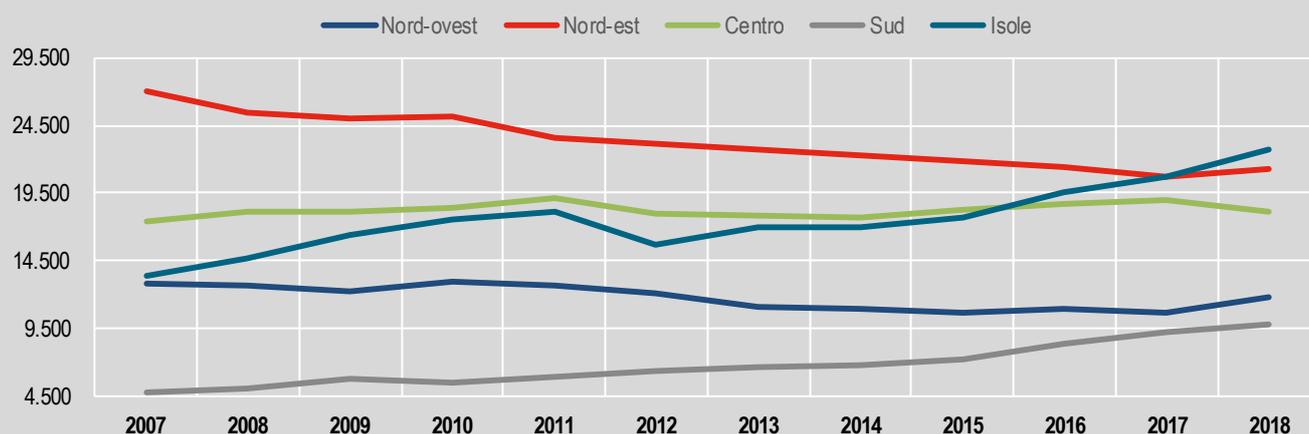
A livello territoriale negli ultimi due anni il numero dei produttori aumenta soprattutto nelle regioni del Nord-ovest (+11,3%) e del Mezzogiorno (+9%), in particolare in Sicilia e Sardegna (+9,8%). Per una corretta lettura dei dati, va sottolineato che questo andamento è dovuto anche all'aumento di riconoscimenti dell'Ue di prodotti meridionali e al conseguente incremento dei loro produttori. Il Nord-est segna un aumento del 2,3%.

Gli allevamenti sono in netto aumento nel Nord-ovest (+30,5%), più bassa la crescita nel Mezzogiorno (+8,5%, +8,7% nelle Isole).

La superficie utilizzata segna invece una flessione dell'1,2% a livello nazionale per effetto della contrazione registrata nel Nord-est e nel Centro.

Il Nord-ovest si caratterizza anche per l'aumento dei trasformatori (+11,8%), che invece sono in calo in tutte le altre ripartizioni territoriali con la sola eccezione del Sud (+2%). Nel complesso, i trasformatori chiudono il 2018 con una flessione dell'1,2% mentre gli impianti di trasformazione aumentano del 2,6%. Il ricorso a un impiego più estensivo degli impianti di trasformazione è una realtà che caratterizza soprattutto le aree del Nord-ovest (+13,2%) e del Sud (+4,4%).

**FIGURA 1. PRODUTTORI PER RIPARTIZIONE GEOGRAFICA. Anni 2007-2018**



## Si rafforza la presenza dei produttori nel Mezzogiorno

Nel 2018, come per l'anno precedente, i produttori si localizzano prevalentemente, oltre che nel Nord (39,1%), anche nelle aree del Mezzogiorno (38,9%, con un incremento di quasi due punti percentuali rispetto al 2017) e, soprattutto, nelle Isole (27,2%); segue il Nord-est (25,4%).

Nel Mezzogiorno continua ad essere rilevante anche l'attività legata alla zootecnia che copre una quota del 45,7% (nel Nord 42,6%).

Oltre i tre quarti della superficie impiegata si ripartisce nelle regioni centro-meridionali (26,1% nel Centro e 49,6% nel Mezzogiorno); al Nord prevale l'area del Nord-est (18,4%). L'attività di trasformazione si concentra invece per il 41,6% nelle regioni del Nord (27,4% nel Nord-est) mentre si arriva al 25,4% nel Centro.

A livello regionale, data anche la tradizione produttiva di qualità e tipicità apprezzata ancor prima del riconoscimento delle certificazioni Dop o Igp, i produttori continuano a localizzarsi in Trentino-Alto Adige (13,4%), in Toscana (14,7%) ma, soprattutto, in Sardegna (21,5%), dove i produttori aumentano, dal 2017 al 2018, del 9,4%. Sempre in Sardegna, prevalentemente specializzata nel settore lattiero-caseario di qualità, si localizza il 40,1% degli allevamenti.

In considerazione dello stretto legame tra i prodotti e il territorio, la distribuzione della superficie impiegata vede la Sicilia (15,7%), la Puglia (19,2%) e la Toscana (21,5%) coprire il 56,4% di quella nazionale, regioni in cui prevalgono attività legate all'olivicoltura da olio oltre che all'ortofrutta (soprattutto in Sicilia).

Nell'attività di trasformazione, spiccano l'Emilia-Romagna (18,6%) e la Toscana (15,2%). La prima regione è specializzata nelle attività di trasformazione dei prosciutti e insaccati (macellatori, elaboratori e porzionatori); la seconda nei molitori e imbottigliatori legati alla filiera olivicola-olearia. Da sottolineare la crescita dei trasformatori in Lombardia che, rispetto al 2017, segnano un +14,6% chiudendo il 2018 con il 7% della quota nazionale. Come per l'Emilia-Romagna, anche in questa regione prevale la specializzazione legata alla trasformazione di prosciutti e insaccati.

**FIGURA 2 PRODUTTORI, TRASFORMATORI E OPERATORI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG PER RIPARTIZIONE GEOGRAFICA al 31 dicembre 2018 <sup>(a)</sup>. Composizione percentuale**



(a) Un produttore può condurre uno o più allevamenti. Un operatore può essere contemporaneamente produttore e trasformatore. 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 e ente).

## Carni fresche: prosegue la crescita del settore

Nel 2018 gli operatori nel settore delle carni fresche sono 10.012 (+3,4% rispetto al 2017), di cui 9.003 produttori (+2,7%) che gestiscono 9.050 allevamenti (+2,7%). I trasformatori sono 1.142 (+13%) attivi in 2.455 impianti (+14,3%); ogni trasformatore gestisce, in media, due impianti.

La maggior parte dei produttori si distribuisce tra il Lazio (12,8%) e la Sardegna (54,1%). I trasformatori sono territorialmente più 'diffusi', anche se risultano comunque concentrati per il 27,1% in Campania, il 18,2% in Toscana e il 10,4% nelle Marche.

## Preparazione di carni: salgono i produttori scendono i trasformatori

La preparazione di carni è un comparto caratterizzato prevalentemente dalla presenza di produttori e trasformatori che possono contemporaneamente essere iscritti a più prodotti Dop e Igp, poiché le diverse parti di uno stesso animale, allevato e macellato, si possono utilizzare per prodotti diversi.

In controtendenza con il dato del 2017, nel 2018 si registra un forte incremento dei produttori e delle componenti zootecniche; gli allevamenti proseguono invece la loro crescita. Quasi il 65% dei produttori e il 69,4% degli allevamenti si ripartisce tra il Piemonte e la Lombardia, segue l'Emilia-Romagna con valori pari, rispettivamente, al 19,8% e al 17,7%. In Lombardia, il numero medio di allevamenti gestiti da ciascun produttore sfiora le due unità. Parallelamente, i trasformatori segnano una flessione dello 0,8% (in particolare i macellatori), mentre gli impianti di lavorazione aumentano dello 0,6%.

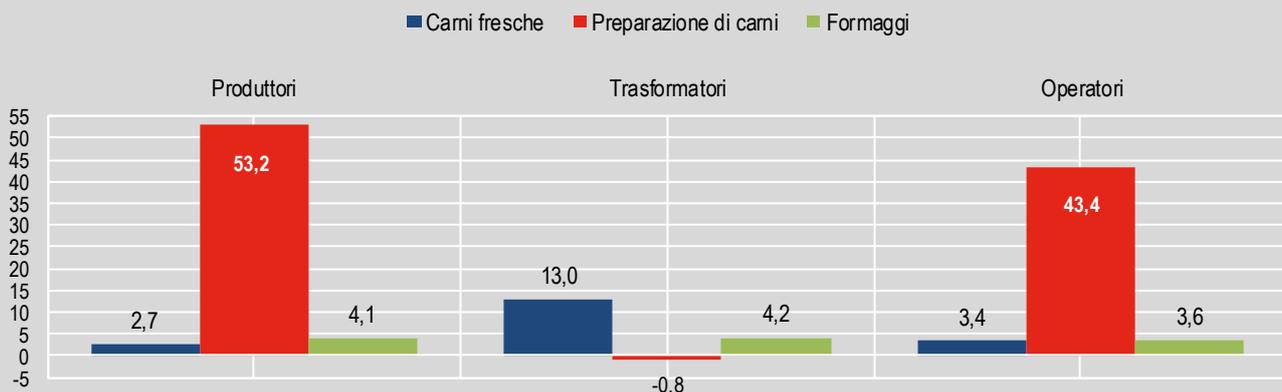
I trasformatori e i relativi impianti si localizzano prevalentemente in Emilia-Romagna (37% dei trasformatori e 36,6% degli impianti), in Lombardia (15,3% e 17,1%) e in Toscana (11,3% e 11,2%).

## Formaggi: cresce il comparto lattiero-caseario nel complesso

Come per la preparazione di carni, anche per il comparto lattiero-caseario il 2018 rappresenta un anno in controtendenza rispetto al 2017. Infatti, i produttori aumentano del 4,1% e gli allevamenti del 3,9%. Prosegue, invece, la crescita dei trasformatori (4,2%) e delle relative strutture (9,1%). Il 2018 chiude con una filiera lattiero-casearia di qualità in cui operano 27.576 produttori con 27.898 allevamenti localizzati soprattutto in Sardegna (47,1% dei produttori e 46,8% degli allevamenti), seguono la Lombardia (12,8% e 12,9%) e l'Emilia Romagna (10,4%).

I trasformatori e i relativi impianti si localizzano prevalentemente in Emilia-Romagna (30,4% e 26,1%) e Lombardia (20,9% e 22%).

**FIGURA 3 PRODUTTORI, TRASFORMATORI E OPERATORI DEI PRODOTTI DI CARNI FRESCHE, PREPARAZIONE DI CARNI E FORMAGGI.** Anno 2018/2017. Variazioni percentuali



## Ortofrutticoli e cereali: in calo i trasformatori

Quello degli ortofrutticoli e cereali continua a essere il settore più consistente in termini di numero di specialità riconosciute. Include prodotti molto diffusi insieme a tipiche produzioni di nicchia. Diversamente dal 2017, nel 2018 il settore chiude con una flessione degli operatori (-1,5%) che sono pari a 19.459. Di questi 18.882 sono produttori/coltivatori, e sono più presenti soprattutto in Trentino-Alto Adige (52,6%) e Bolzano (32,9%).

L'attività di trasformazione, che principalmente si sostanzia nel solo confezionamento, è svolta da 1.527 trasformatori (-8,8% sul 2017) in 1.586 impianti (-10,1%). Il 40% dei trasformatori e degli impianti si ripartisce tra il Veneto (13,6% e 13,2%), la Sicilia (13,4% e 13,2%) e l'Emilia-Romagna (13,2% e 14,1%). La gestione femminile è più elevata che non nei settori zootecnici: l'attività di produzione, infatti, è gestita per il 16,2% da donne, mentre nella trasformazione la quota 'rosa' è del 10,5%.

## Oli extravergine di oliva: settore con la maggiore presenza femminile

Il 2018 rappresenta un anno di lieve crescita per i produttori del settore degli oli (+0,8%), anche se la superficie olivicola subisce una contrazione del 9,8%. Nello stesso periodo, i trasformatori scendono del 6,6% (in particolare gli imbottigliatori diminuiscono del 6,9%), mentre i relativi impianti hanno una flessione del 2,5%. La maggior parte dei produttori, così come le imprese di trasformazione, si ripartiscono tra la Toscana (47,3% dei produttori e 35,9% dei trasformatori), la Puglia (15,6% e 11,8%) e la Sicilia (12,9% e 12,7%).

La presenza femminile continua a essere la più elevata riscontrabile tra i vari settori caratterizzando il 31,6% dei produttori e il 19,7% dei trasformatori.

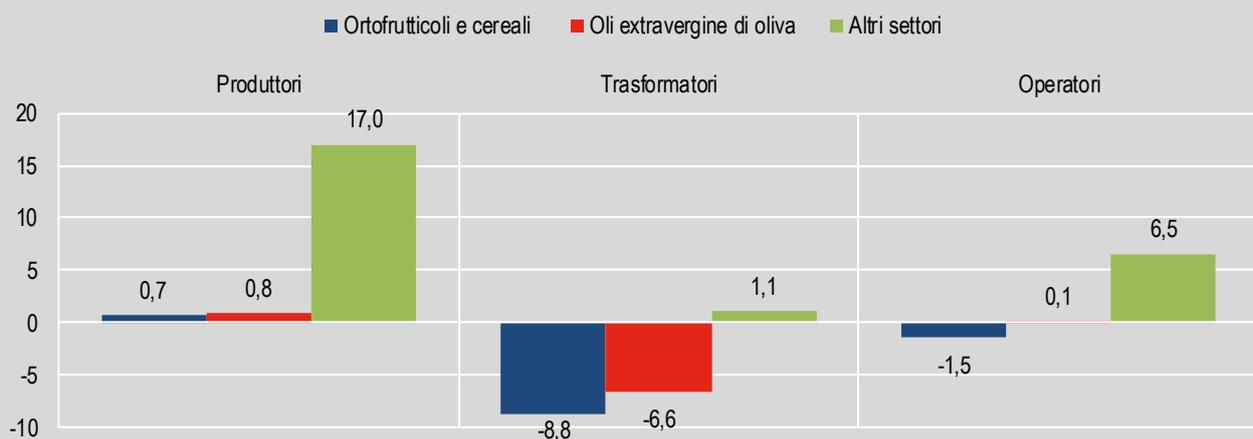
## In crescita il comparto degli Altri settori

Questo comparto è costituito dall'unione di più settori: Altri prodotti di origine animale, Aceti diversi dagli aceti di vino, Prodotti di panetteria, Spezie, Oli essenziali, Prodotti ittici, Sale e Paste alimentari.

Nel 2018 si contraddistingue, con la sola esclusione della superficie impiegata, per la crescita di tutte le sue componenti. Caratterizzato, almeno sotto il profilo numerico, da specialità di nicchia, il comparto è composto da 1.107 produttori (+17% rispetto al 2017) che comprendono coltivatori, allevatori e pescatori con 2.744 ettari e 675 allevamenti (+28,8%) e 926 trasformatori (+1,1%) con 1.282 impianti (+1,4%). Le donne sono il 22% dei produttori e il 14,3% dei trasformatori.

A livello territoriale, i produttori sono presenti maggiormente nel Lazio (30,5%) e in Campania (19,5%), i trasformatori in Emilia-Romagna (47,1%), Toscana (12,5%) e Puglia (11,4%).

**FIGURA 4 PRODUTTORI, TRASFORMATORI E OPERATORI DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E CEREALI, OLI EXTRAVERGINE DI OLIVA E ALTRI SETTORI.** Variazioni percentuali 2018/2017



## FOCUS: Geografia dei prodotti di qualità

Osservando la geografia dei prodotti di qualità è possibile tracciare e sintetizzare alcune peculiarità della distribuzione/diffusione della produzione agro-alimentare di qualità che, ovviamente, riflette strettamente le tipicità e le caratteristiche dei territori cui è legata.

Nel dettaglio si verifica l'esistenza di possibili cluster territoriali caratterizzati dalla presenza di comuni con un solo settore o più settori nei Prodotti di qualità; si studia la distribuzione degli operatori; viene presa in esame l'articolazione territoriale di quelle produzioni che impiegano superficie attraverso la costruzione di appropriati indicatori.

I Comuni nei quali è presente almeno uno dei settori dei Prodotti di Qualità (CPQ) sono 4.981 (62,6%), di questi 2.590 (52%) si localizzano nelle regioni dell'Italia settentrionale (30% nel Nord-est e 22% nel Nord-ovest). I CPQ delle regioni del Centro sono 767 (15,4%), quelli dell'Italia meridionale 1.624 (32,6%), dei quali il 20,3% nel Sud e il 12,2% nelle Isole.

Poco meno del 49% dei Prodotti di Qualità proviene da cinque regioni (Lombardia, Piemonte, Veneto, Sardegna, Emilia-Romagna). L'incidenza maggiore sul totale dei corrispondenti comuni si registra in Valle d'Aosta (97,3%), Umbria (93,5%), Emilia-Romagna (90,9%), Toscana (88,7%), Puglia (78,7%).

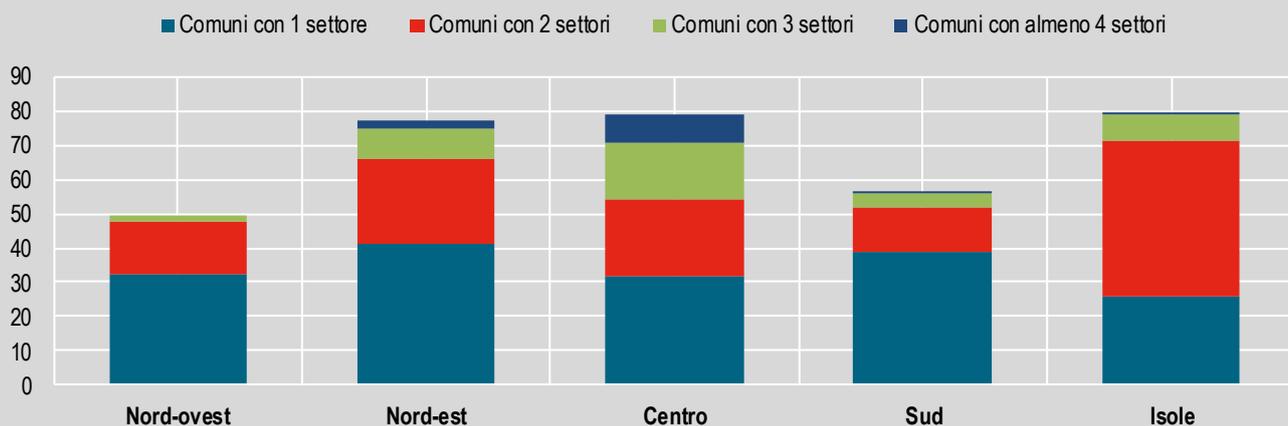
L'indice di Moran (può variare tra -1 e 1 e fornisce una misura dell'aggregazione/dispersione dei comuni in relazione al numero di settori presenti), calcolato sul numero di settori presenti nei comuni, è pari a 0,56 ed evidenzia una tendenza alla formazione di cluster geografici (comuni contigui omogenei in relazione al numero di settori). Da questa indicazione (e utilizzando il Local Moran), sono state individuate due partizioni geografiche di Prodotti di Qualità. Nella prima, in azzurro, si trovano 1.222 CPQ, con un numero di settori superiore alla media (1,6). Si tratta, quindi, di cluster 'Multisetoriali' articolati in diversi sottogruppi. Il più rappresentativo per numerosità ed estensione territoriale copre i 3/4 della superficie della Toscana, la quasi totalità di quella umbra e si dirama verso Sud lungo la parte costiera del Lazio e della Campania fino alla provincia di Napoli. Significativo è anche l'altro cluster 'Multisetoriale' che racchiude la quasi totalità dei comuni della Sardegna.

Di minore estensione territoriale sono le agglomerazioni che si localizzano al confine tra la Lombardia e l'Emilia-Romagna, nella parte centro-orientale di quest'ultima regione, nel Piemonte e nel Veneto.

Nel Meridione un rilevante raggruppamento di CPQ 'Multisetoriali' è formato dai comuni della Puglia, tra il Gargano e Taranto. Meno estesi sono i raggruppamenti formati da Prodotti di Qualità della Sicilia, della Campania e della Calabria ionica.

Diversa è la configurazione dei CPQ 'Monosettoriali'. Il più consistente si sviluppa dalla Liguria lungo l'arco alpino occidentale. Meno estesi sono i cluster che occupano le aree interne dell'Abruzzo, della Basilicata e della parte Nord-occidentale della Calabria.

**FIGURA 5. COMUNI PER NUMERO DI SETTORI.** Percentuali sul totale comuni per macroarea geografica



Data anche la distribuzione delle produzioni Dop, Igp e Stg, il 45% degli operatori svolge la propria attività nelle regioni settentrionali (circa il 30% nel Nord-ovest). Poco superiori al 20% sono gli operatori del Centro e pari al 34,9% quelli delle regioni meridionali, dei quali oltre il 22% si localizza nelle Isole. Il 46,5% degli operatori si concentra in tre regioni: Trentino Alto-Adige (16,7%), Sardegna (15,8%) e Toscana (14%).

Per i Prodotti di qualità che derivano da coltivazioni, sono calcolati, per ciascuna regione, tre indicatori: i) la percentuale di comuni con SAUQ destinata ai prodotti di qualità (SAUQ); ii) l'incidenza della SAUQ sulla superficie regionale; iii) la quota percentuale della SAUQ per i due principali prodotti.

Le regioni con il maggior numero di comuni con SAUQ sono Piemonte (288), Sicilia (236), Toscana (222), Calabria (216) e Puglia (197). Questo quadro cambia lievemente se si considera l'incidenza dei comuni con SAUQ sul totale dei comuni di ciascuna regione; le prime cinque regioni diventano, infatti la Toscana (81%), la Puglia (76,4%), l'Umbria (66,3%), la Sicilia (60,5%) e la Calabria (53,6%).

Oltre il 98% della SAUQ è destinata alla coltivazione di prodotti Ortofrutticoli e cereali e di Olio extravergine di oliva. Alla prima tipologia di coltivazione è riservato il 100% della SAUQ della provincia autonoma di Bolzano, il 99% di quella della provincia autonoma di Trento e del Piemonte. Per l'Emilia-Romagna e la Campania, la SAUQ dedicata a questa coltivazione è pari, rispettivamente, al 98% e al 90,3%.

Alla produzione di Olio extravergine di oliva è destinato il 100% della SAUQ del Molise e il 92% della SAUQ della Puglia, della Toscana e dell'Umbria.

Le regioni più eterogenee, ossia quelle con almeno quattro diverse coltivazioni sono la Calabria, con cinque settori: Oli extravergine di oliva, Oli essenziali, Ortofrutticoli e cereali, Prodotti di panetteria e dolciaria e Spezie; la Toscana, con quattro settori: Oli extravergine di oliva, Ortofrutticoli e cereali, Prodotti di panetteria e dolciaria e Spezie; la Sicilia, con tre settori: Oli extravergine di oliva, Ortofrutticoli e cereali e Sale.

**FIGURA 6. COMUNI DEI PRODOTTI DI QUALITÀ (CPQ) PER MACROAREA GEOGRAFICA.**

Percentuali sul totale CPQ



# 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 (Dop):** 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 (Igp):** 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 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 (Stg):** 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

I Prodotti agroalimentari di qualità Dop (Denominazione di origine protetta), Igp (Indicazione geografica protetta) e Stg (Specialità tradizionale garantita), di cui l'Italia è il primo Paese europeo per numero di riconoscimenti conseguiti, rappresentano una peculiare e consistente realtà agricola, socio-economica e produttiva del nostro Paese.

Tali prodotti costituiscono il migliore esempio della qualità agroalimentare riconosciuta dall'Unione europea (Ue), verificata dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (Mipaaf), certificata dagli appositi Organismi di controllo (Odc) e realizzata in un delimitato territorio di origine.

Le Dop e Igp consentono, in un'ottica di filiera, un efficace e stretto collegamento tra le pratiche agricole consentite, di coltivazione o allevamento, con le fasi di trasformazione delle derrate vegetali o animali ottenute, in idonei prodotti alimentari a marchio riconosciuto pronti per l'immissione sul mercato nazionale o estero.

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 l'area definita da un solo comune a più regioni; ad esempio, in base allo specifico Disciplinare di produzione, mentre per il Cappero di Pantelleria è consentita la coltivazione nel solo Comune di Pantelleria, per il Prosciutto di Parma l'allevamento dei suini si può svolgere in più regioni.

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.

### Il contesto di riferimento

I prodotti agroalimentari di qualità vengono 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.

Per ogni prodotto riconosciuto viene elaborato e approvato un apposito Disciplinare di produzione che contiene tutte le buone pratiche agricole da seguire, le tecniche da utilizzare e le norme da applicare nella sua realizzazione.

In Italia il responsabile dell'applicazione del suddetto Regolamento, è il Mipaaf che si avvale, per la certificazione e controllo degli operatori (produttori, trasformatori e produttori/trasformatori) dei singoli prodotti, dell'attività degli Odc autorizzati.

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.

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.

I prodotti Stg 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.

## La rilevazione dei prodotti agroalimentari di qualità

La rilevazione dei prodotti agroalimentari di qualità Dop, Igp e Stg è una indagine censuaria, di tipo amministrativo e a cadenza annuale, con riferimento al 31 dicembre di ogni anno.

L'indagine riguarda le principali caratteristiche dei produttori (comune di produzione, coltivazione e allevamento) e dei trasformatori (comune di trasformazione e tipologie di lavorazione).

La rilevazione è a cadenza annuale e si svolge regolarmente a partire dal 2004. Attualmente è disponibile una dettagliata serie storica per il periodo 2004-2017, che consente l'analisi dell'evoluzione delle diverse variabili rilevate a livello sia nazionale sia regionale e provinciale.

L'unità di rilevazione dell'indagine è costituita dal produttore e/o dal trasformatore certificati e controllati da uno specifico Odc, autorizzato dal Mipaaf per ciascun prodotto riconosciuto al 31 dicembre dell'anno di riferimento.

Le principali informazioni acquisite riguardano i dati identificativi, il genere, il codice fiscale e la partita iva del produttore o trasformatore. Per il produttore viene rilevato il comune in cui avviene la coltivazione e la relativa superficie coltivata o l'allevamento e i capi allevati per specie; per il trasformatore viene rilevato il comune in cui avviene la trasformazione e il numero di impianti per tipologia di lavorazione.

La raccolta dei dati viene eseguita dal Mipaaf presso gli Odc 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.

Ogni file di microdati, attualmente circa 300, viene esaminato dagli esperti Istat che procedono all'identificazione dei principali errori e delle eventuali problematiche specifiche da approfondire con il personale tecnico degli Odc.

La mancata risposta parziale viene corretta, distintamente per ciascun prodotto, a seconda dei casi e delle variabili coinvolte, mediante l'imputazione sia dei medesimi microdati dell'operatore rilevati l'anno precedente, sia utilizzando, per ciascun prodotto, dati medi provinciali per gli operatori nuovi o per le variabili rilevate non presenti l'anno precedente.

Un operatore può essere contemporaneamente produttore e trasformatore.

Nell'ambito di un medesimo settore, un operatore presente in due o più Regioni viene conteggiato due o più volte.

Un operatore presente in due o più settori viene conteggiato due o più volte nel totale generale degli operatori delle Dop, Igp e Stg.

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).

Un produttore può condurre uno o più allevamenti.

Un trasformatore può svolgere uno o più attività di trasformazione, gestire uno o più impianti di trasformazione e trasformare uno o più prodotti.

I prodotti attivi sono quelli per cui viene effettuata, controllata e certificata la produzione e/o la trasformazione nell'anno di riferimento; viceversa, i prodotti non attivi sono quelli per cui non risulta alcun operatore iscritto e controllato nell'anno di riferimento.

Per taluni prodotti di origine animale è prevista la sola fase di trasformazione; viceversa, per taluni prodotti vegetali si richiede la sola fase di coltivazione.

Fra gli Oli extravergine, una medesima superficie a olivo, può essere certificata per due distinti oli ricadenti nello stesso territorio stabilito da entrambi i Disciplinari di produzione.

Per i settori delle Preparazioni di carne e dei Formaggi, un produttore e/o un trasformatore possono essere iscritti contemporaneamente a due o più prodotti.

Per i settori delle Carni fresche e delle Preparazioni di carne, i macellatori comprendono anche i sezionatori; mentre i porzionatori comprendono anche i confezionatori.

Per il settore dei Formaggi, i caseificatori comprendono anche i raccoglitori di latte; mentre, gli stagionatori comprendono anche i porzionatori, i grattugiatori e i confezionatori.

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.

Per l'Oliva ascolana, la componente zootecnica è compresa nel settore delle Carni fresche, mentre quella vegetale rientra nel settore degli Ortofrutticoli e cereali.

Nell'attribuzione dei prodotti Dop e Igp alle regioni, 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.

Il tasso di risposta degli Odc e dei prodotti agroalimentari riconosciuti risulta pari al 100% per ciascuna edizione della rilevazione.

I dati vengono elaborati anche per genere dell'operatore (produttore e/o trasformatore), evoluzione degli operatori, tipologia dei principali settori (preparazioni di carni, formaggi e ortofrutticoli e cereali) e singolo prodotto.

### Fonte dei dati

Per la produzione di statistiche annuali sui prodotti agroalimentari di qualità Dop, Igp e Stg l'Istat si avvale della collaborazione del Mipaaf che acquisisce i dati dai relativi Odc che, a tale scopo, impiegano gli archivi amministrativi in loro possesso, aggiornandoli al 31 dicembre dell'anno di riferimento.

L'Istat restituisce al Mipaaf i file corretti e validati di ciascun prodotto; a sua volta il Mipaaf inoltra tali file agli Odc che li utilizzano per l'aggiornamento dei microdati di ciascun operatore, in base alle informazioni in loro possesso, al 31 dicembre dell'anno successivo. Terminato l'aggiornamento richiesto per lo svolgimento dell'indagine, gli Odc restituiscono i file al Mipaaf che li inoltra all'Istat.

Le informazioni contenute negli archivi amministrativi utilizzati provengono principalmente dal lavoro di controllo e certificazione svolto dagli Odc che rilasciano le certificazioni, gli attestati di controllo e verificano le variazioni dell'attività di produzione o trasformazione richieste nel corso del tempo dai produttori e dai trasformatori.

### La pubblicazione dei dati

I risultati definitivi dell'Indagine vengono diffusi annualmente mediante statistiche report corredate di un Allegato statistico, pubblicate al link <http://www.istat.it/it/archivio/agricoltura> e nella banca dati I.Stat <http://dati.istat.it/>

---

**Maria Grazia Magliocchi**

magliocchi@istat.it

**Francesco Truglia**

truglia@istat.it