

PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG | ANNO 2019

Prosegue la crescita dei prodotti italiani di qualità riconosciuti dalla Ue

➔ Nel 2019 gli operatori certificati nel settore agroalimentare di qualità sono oltre 87.000, in lieve calo rispetto al 2018.

I produttori di qualità in Sardegna rappresentano il 22,2% del totale nazionale e gestiscono quasi il 43% degli allevamenti.

Tra i prodotti zootecnici cui fa capo il maggior numero di allevamenti si confermano il Pecorino Romano, il Pecorino Sardo e l'Agnello di Sardegna

Torna a salire, dopo il calo registrato nell'anno precedente, la quota femminile fra gli operatori

300

I prodotti agroalimentari italiani di qualità riconosciuti nell'Ue al 31 dicembre 2019.

299 nel 2018

41,2%

La quota di operatori Dop, Igp e Stg nel Mezzogiorno

15,7%

La quota 'rosa' di operatori nelle produzioni di qualità

31% nel settore degli Oli extravergine di Oliva

www.istat.it

UFFICIO STAMPA
tel. +39 06 4673.2243/44
ufficiostampa@istat.it

CONTACT CENTRE
tel. +39 06 4673.3102
contact.istat.it



Un nuovo riconoscimento per i prodotti di qualità italiani

Si amplia il numero delle eccellenze nel settore agroalimentare di qualità italiano. Nel 2019 il comparto *Food* dei prodotti Dop (Denominazione di Origine Protetta), Igp (Indicazione Geografica Protetta) e Stg (Specialità Tradizionale Garantita) conta 300 prodotti, grazie all'ingresso dell'Olio extravergine di Puglia Igp la cui produzione si estende all'intero territorio amministrativo della regione Puglia.

Il settore Ortofrutticoli e cereali si conferma quello con il maggior numero di riconoscimenti Dop, Igp e Stg (112 prodotti di cui 36 Dop e 76 Igp), seguono i Formaggi (53 prodotti, di cui 50 Dop, 2 Igp e 1 Stg) e l'Olio extravergine di Oliva (47 prodotti, di cui 42 Dop e 5 Igp).

Pecorino romano e Olio Toscano al primo posto per allevamenti e superficie

Tra i prodotti zootecnici si posizionano al primo posto per numero di allevamenti, il Pecorino Romano, il Pecorino Sardo e l'Agnello di Sardegna.

Più omogenea la situazione nel settore della preparazione delle carni, in cui uno stesso allevamento può essere certificato per più prodotti e tutti i principali prodotti hanno perlopiù lo stesso numero di strutture.

Tra i prodotti di origine vegetale, quasi 105mila ettari di superficie olivicola sono destinati alla produzione dell'Olio Toscano, Olio Terra di Bari e dell'Olio Sicilia.

Nel settore degli Ortofrutticoli e cereali primeggia, in termini di superficie, il Fungo di Borgataro e la Mela Alto Adige o Südtiroler Apfel.

SETTORE AGROALIMENTARE DI QUALITÀ NEL 2019: I NUMERI CHIAVE

Numero di prodotti certificati	300	di cui 112	negli Ortofrutticoli e cereali
Operatori	87.033	di cui 41,2%	nel Mezzogiorno
Produttori	82.002	di cui 33,4%	nei Formaggi
Allevamenti	42.188	di cui 42,9%	in Sardegna
Superficie impiegata (ettari)(*)	253.311	di cui 27,8%	in Toscana
Trasformatori	7.503	di cui 26,4%	negli Oli extravergine di Oliva
Impianti	11.468	di cui 19,5%	in Emilia-Romagna
Numero medio di allevamenti per produttore	1,0	1,2	nella Preparazione di carni
Superficie media per coltivatore	6,2	7,5	negli Oli extravergine di Oliva
Numero medio di impianti per trasformatore	1,5	2,1	nelle Carni Fresche

(*) 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.

Produttori e operatori in crescita nel Mezzogiorno

Nel 2019 si registra a livello nazionale un lieve calo degli operatori (-1,6%) e dei produttori (-2,1%) dovuto principalmente alla flessione nelle regioni del Nord. Al contrario, nel Mezzogiorno prosegue il *trend* positivo già emerso negli anni precedenti sia per i produttori (+4,6) che per gli operatori (+4,8%), anche per effetto dell'ingresso dell'Olio di Puglia e dell'incremento registrato nel comparto degli 'Altri prodotti di origine animale' (che include la Ricotta di Bufala Campana). Al Centro la situazione è sostanzialmente stazionaria. Prosegue invece il calo dei trasformatori (-5,7%) in tutte le ripartizioni territoriali.

Sull'aumento registrato nel Mezzogiorno ha inciso anche la modifica del Disciplinare di Produzione della Ricotta di Bufala Campana. Con questa modifica tutti gli allevamenti della Mozzarella di Bufala Campana presenti in Puglia, Molise e Campania (nel Mezzogiorno) e nel Lazio (al Centro) devono infatti essere registrati anche come allevamenti della Ricotta di Bufala Campana.

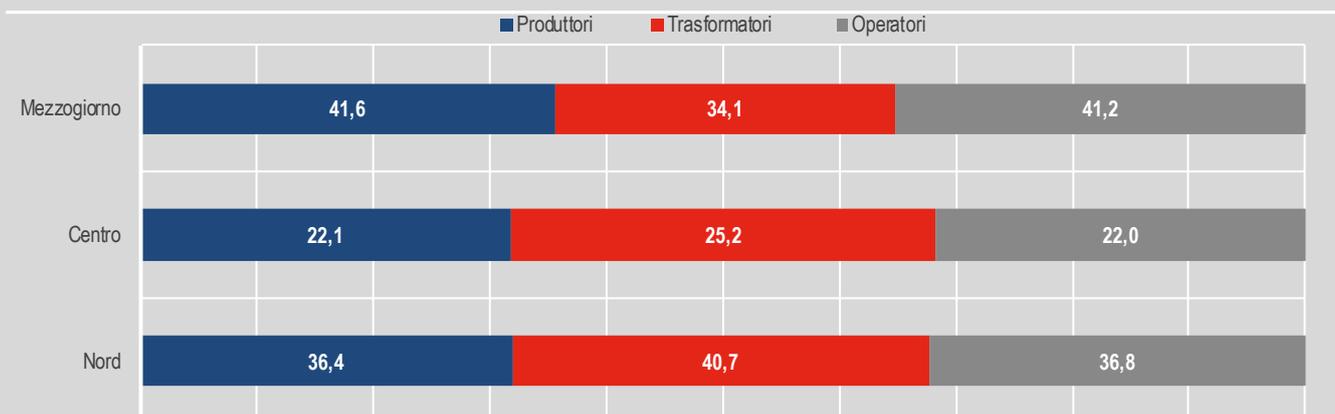
Oltre il 41% dei produttori si trova nelle aree meridionali. Nella sola Sardegna opera il 22,2% del totale dei produttori, seguono la Toscana (14,7%) e il Trentino-Alto Adige (12,8%). La radicata tradizione di queste regioni in alcune produzioni di qualità ha favorito lo sviluppo e l'incremento della loro specializzazione. In Sardegna è particolarmente forte la produzione lattiero-casearia e quasi il 74% dei produttori della regione è attivo nel settore dei formaggi. In Toscana è molto diffusa l'attività olivicola-olearia (dei 12.029 produttori della regione, 10.232 sono nel settore degli Oli extravergine di oliva: pari a circa l'85%) mentre in Trentino-Alto Adige quasi l'89% dei produttori della regione opera nel settore ortofrutticolo.

A conferma della 'tipicità' dei territori, gli allevamenti sono presenti soprattutto in Sardegna (42,9% delle strutture), in Lombardia (12,3%) e in Emilia-Romagna (9%).

La superficie agricola è destinata quasi esclusivamente alla produzione olivicola-olearia e ortofrutticola. Toscana (27,8%), Puglia (20,6%) e Sicilia (13,3%) sono le regioni con la maggior quota di superficie investita in produzioni Dop e Igp rispetto al totale nazionale. All'olio extravergine di oliva è destinato oltre il 95% della superficie utilizzata in Toscana e in Puglia e quasi il 62% in Sicilia (mentre il 36,4% è riservato al settore ortofrutticolo).

Nel 2019, il 42,6% dei trasformatori si distribuisce tra Emilia-Romagna (18,8%), Toscana (14,5%) e Campania (9,2%). In Emilia-Romagna si localizza oltre il 40% dei trasformatori (ossia macellatori, elaboratori e porzionatori) operanti nella preparazione di carni e il 33,5% di quelli presenti nella filiera lattiero-casearia. In Toscana, quasi il 63% dei trasformatori svolge la propria attività come molitore e/o imbottigliatore nel settore olivicolo-oleario. Più articolata è la specializzazione della Campania, anche se il 47% dei propri trasformatori è macellatore e/o elaboratore e/o porzionatore nel settore delle carni fresche.

FIGURA 1 PRODUTTORI, TRASFORMATORI E OPERATORI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG al 31 dicembre 2019. (a) Composizione percentuale



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

Carni fresche: leggera flessione del settore

Nel 2019 sono 9.774 gli operatori nel settore delle carni fresche, in lieve diminuzione rispetto all'anno precedente (-2,4%). Nel dettaglio, i produttori sono 8.743 e conducono 8.802 allevamenti; i trasformatori ammontano a 1.124 e gestiscono 2.329 impianti. In media il rapporto tra allevamenti e produttori è pari circa a uno, quello tra impianti e trasformatori è circa due.

Del totale dei produttori, 4.584 si localizzano in Sardegna (52,4%), che è quindi la regione con la più alta concentrazione, seguita da Lazio (13,1%), Toscana (8%), Umbria (6,7%) e Marche (6,1%).

Oltre il 72% dei trasformatori svolge la propria attività in cinque regioni. Al primo posto si conferma la Campania (29%), seguono Toscana (16,3%), Marche (10%), Lazio (9%) ed Emilia-Romagna (7,9%).

Per la Preparazione di carni numerosi i produttori in Lombardia

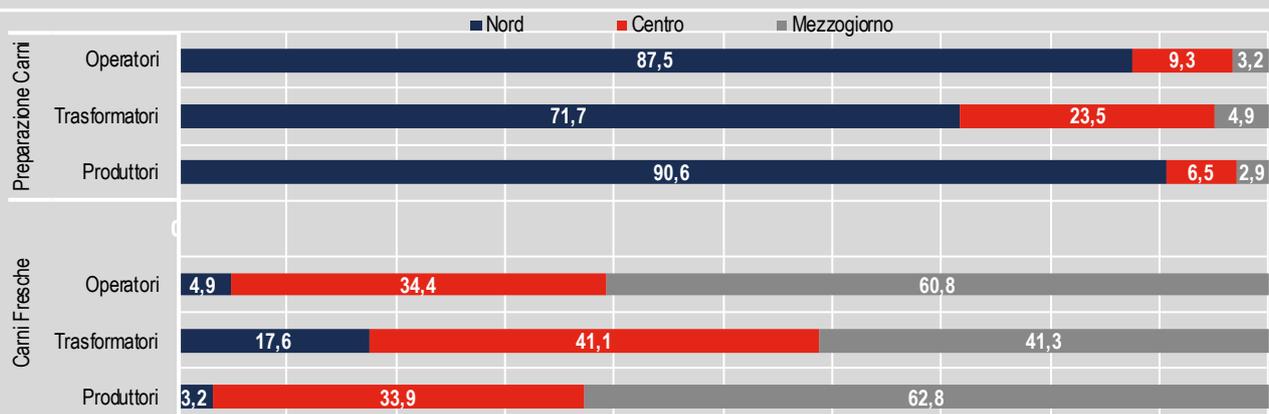
Le diverse parti dello stesso animale possono essere destinate alla realizzazione di uno o più prodotti Dop e Igp, pertanto lo stesso operatore può realizzare uno o più prodotti.

Nel 2019 i produttori del settore sono 3.435; di questi quasi il 42% opera in Lombardia, il 22,1% nel Piemonte, il 15,1% nell'Emilia-Romagna e l'8,5% nel Veneto.

Gli allevamenti sono 4.144 e la loro distribuzione territoriale segue quella dei produttori. In testa, quindi, c'è la Lombardia (42,9%) seguita da Piemonte (21,3%), Emilia Romagna (16,3%) e Veneto, (7,9%).

Oltre la metà dei trasformatori e degli impianti si localizza in Emilia Romagna e Toscana. Nella prima regione si trova il 40,5% dei trasformatori e il 41,6% di impianti, nella seconda il 13,6% dei trasformatori e il 12,8% degli impianti.

FIGURA 2 PRODUTTORI, TRASFORMATORI E OPERATORI DELLA PREPARAZIONE DI CARNI ^(a) E DELLE CARNI FRESCHE al 31 dicembre 2019. Composizione percentuale per ripartizione geografica



^(a) I dati del Prosciutto di Modena sono riferiti al 31 dicembre 2018

Stazionario il settore dei Formaggi

Il settore dei Formaggi è caratterizzato dalla compresenza di una quota di operatori a cui fanno capo contemporaneamente più prodotti poiché il latte di un medesimo allevamento può essere destinato alla preparazione di formaggi diversi.

Nel 2019 la filiera lattiero-casearia di qualità vede la presenza di 28.454 operatori. Di questi, 27.412 sono produttori e svolgono la loro attività prevalentemente in Sardegna (49% del totale), seguono Lombardia (12,2%) ed Emilia-Romagna (10,1%). Gli allevamenti sono 27.724: in media ogni produttore conduce un allevamento. I trasformatori si attestano a 1.433 unità e gestiscono 2.422 impianti localizzati prevalentemente in Emilia-Romagna (472 trasformatori e 710 impianti), Lombardia (271 trasformatori e 468 impianti) e Campania (102 trasformatori che gestiscono 206 impianti).

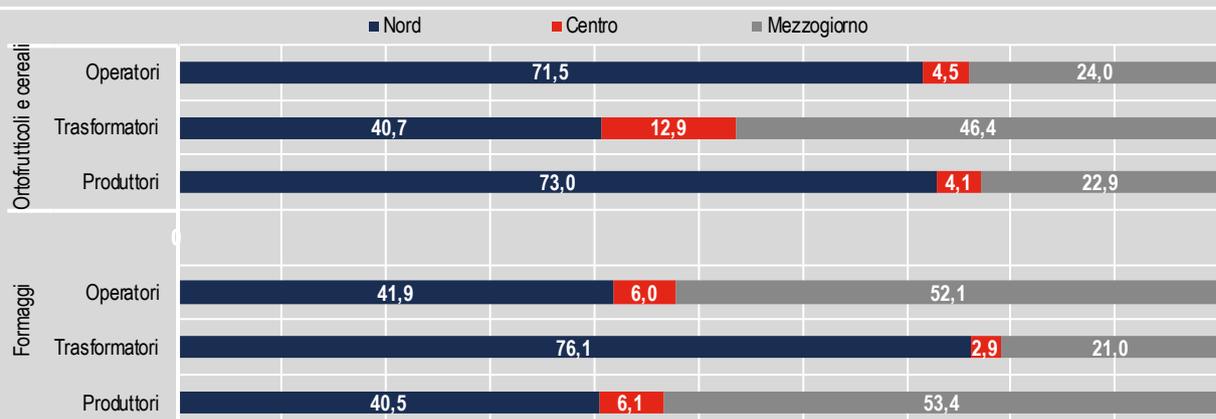
Al settore Ortofrutta e cereali il maggior numero di riconoscimenti

Il maggior numero di riconoscimenti di prodotti Dop e Igp è appannaggio del settore Ortofrutticoli e cereali. Nel 2019 gli operatori di questo settore si attestano a 18.900 unità. Di questi, 18.163 sono produttori, utilizzano 83.299 ettari di superficie agricola (in media 4,6 ettari per produttore) e sono localizzati prevalentemente in Trentino-Alto Adige (51,1%). La provincia di Bolzano si caratterizza in particolare per la produzione della Mela Alto Adige o Südtiroler Apfel Igp mentre quella di Trento per la produzione della mela della Val di Non Dop.

I trasformatori sono 1.372 e utilizzano 1.435 impianti. Oltre il 50% delle imprese di trasformazione si localizza in quattro regioni: Veneto (17,1%), Sicilia (17,3%), Piemonte (10,1%) e Campania (12,9%).

Le donne rappresentano, rispettivamente, il 17% dei produttori e l'11,7% dei trasformatori (16,2% e 10,5% nel 2018).

FIGURA 3 PRODUTTORI, TRASFORMATORI E OPERATORI DEGLI ORTOFRUTTICOLI E CEREALI E DEI FORMAGGI al 31 dicembre 2019. Composizione percentuale per ripartizione geografica



Oli extravergine di oliva: il settore più rosa

Nel 2019, grazie anche all'ingresso dell'Olio di Puglia, si registra un leggero incremento del numero dei produttori (+1%). I trasformatori scendono invece del 3,7% e tale calo interessa in particolar modo gli imbottigliatori.

Come nel 2018 la Toscana detiene il primato nella produzione e nella trasformazione dell'olio di qualità, coprendo una quota del 45,8% di produttori e del 34,5% di trasformatori sul totale nazionale. Seguono la Puglia, con il 16,8% dei produttori e il 13% dei trasformatori e la Sicilia, con il 13,6% dei produttori e il 12,1% dei trasformatori.

Tra i prodotti di qualità, l'olivicolo-oleario si conferma il settore con la maggior quota di imprenditoria femminile: le produttrici rappresentano il 31,9% del totale (16% la media nazionale) e le trasformatrici il 19,1% (contro il 12,9% della media nazionale).

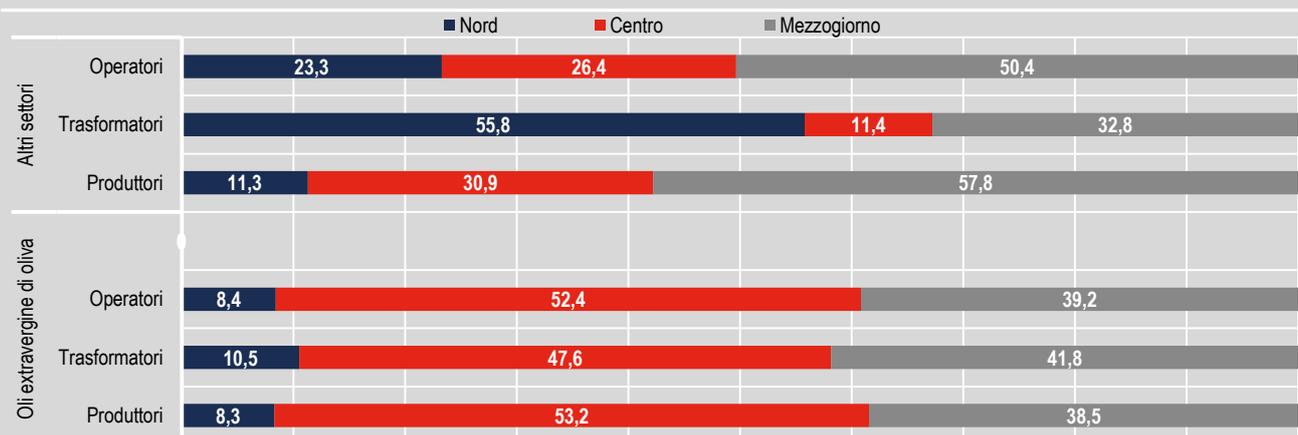
Prosegue la crescita dei produttori negli Altri settori:

Questo comparto è composto dall'aggregazione 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. La crescita dei produttori registrata in questo settore nel 2019 è da ascrivere anche alla modifica del Disciplinare di produzione della Ricotta di Bufala Campana già descritta in precedenza (in pratica tutti gli allevamenti della Mozzarella di Bufala sono stati iscritti alla Ricotta di Bufala).

Il comparto è contraddistinto da una pluralità di prodotti di nicchia che coinvolgono 2.556 operatori, di cui 1.893 produttori tra coltivatori, allevatori e pescatori. I trasformatori sono 891 e gestiscono 1.290 impianti.

Sotto il profilo territoriale, oltre il 72% dei produttori si ripartisce tra Campania (45,2%) e Lazio (27,4%), mentre quasi il 50% dei trasformatori si localizza in Emilia-Romagna, seguita dall'Abruzzo (10,2%) e dalla Puglia (8,5%). Le donne rappresentano il 23,3% dei produttori e il 14,8% dei trasformatori. La presenza femminile aumenta soprattutto tra i produttori (22% nel 2018).

FIGURA 4 PRODUTTORI, TRASFORMATORI E OPERATORI DEGLI OLI EXTRAVERGINE DI OLIVA E DEGLI ALTRI SETTORI al 31 dicembre 2019. Composizione percentuale per ripartizione geografica



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 serie storica per il periodo 2004-2018, che consente l'analisi dell'evoluzione delle diverse variabili.

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.

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 ortofruttili 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/>

Per informazioni tecniche e metodologiche

Maria Grazia Magliocchi

magliocchi@istat.it

Francesco Truglia

truglia@istat.it