

Anno 2015

I PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP, IGP, STG

■ L'Italia si conferma il primo Paese per numero di riconoscimenti Dop, Igp e Stg assegnati dall'Unione europea. I prodotti agroalimentari di qualità al 31 dicembre 2015 sono 278 (9 in più rispetto al 2014); tra questi, quelli attivi sono 266.

■ Tra il 2005 e il 2015, le specialità Dop, Igp e Stg con certificazione Ue passano da 154 a 278.

■ I settori con il maggior numero di prodotti Dop, Igp e Stg sono: gli Ortofrutticoli e cereali (106 prodotti), i Formaggi (51), gli Oli extravergine di oliva (43) e le Preparazioni di carni (40). Le Carni fresche e gli Altri settori comprendono, rispettivamente, 5 e 33 specialità.

■ Nel corso del 2015 il settore dei Formaggi consegue due nuove Dop, mentre quello degli Ortofrutticoli e cereali ne ottiene una.

■ Le regioni con più Dop e Igp sono l'Emilia-Romagna e il Veneto, rispettivamente con 42 e 36 prodotti riconosciuti.

■ Nel 2015 gli operatori certificati sono 80.010, 162 in più rispetto al 2014 (+0,2%). Il 91,1% svolge esclusivamente attività di produzione e il 5,7% di trasformazione; il restante 3,2% effettua entrambe le attività.

■ Nel sistema di certificazione le nuove entrate di operatori (6.620) sono superiori alle uscite (6.458).

■ Gli operatori sono soprattutto uomini: il 79,9% dei produttori e l'85,6% dei trasformatori.

■ I produttori (75.463), sono particolarmente numerosi nelle attività relative ai settori dei Formaggi (26.042, pari al 34,5% del totale), degli Oli extravergine di oliva (19.567, 25,9%) e degli Ortofrutticoli e cereali (17.061, 22,6%).

■ Anche i trasformatori (7.150) sono presenti soprattutto nei settori degli Oli extravergine (1.811, 25,3% del totale), dei Formaggi (1.529, 21,4%) e degli Ortofrutticoli e cereali (1.350, 18,9%).

■ Rispetto al 2014, gli allevamenti (39.307 strutture) si riducono del 5,1% mentre la superficie investita (170.266 ettari) aumenta del 4,6%.

■ Oltre tre quarti dei produttori (75,9%) sono attivi in aree montane e collinari, il restante 24,1% è localizzato in pianura.

■ In totale tra il 2014 e il 2015 il numero di produttori registra un aumento dell'1,2%, sintesi della diminuzione registrata al Nord (-2,5%) e dell'aumento rilevato nel Mezzogiorno (+4,7%) e nel Centro (+3,3%). Crescono anche i trasformatori (+4,5%) per il lieve incremento registrato nel Nord (+0,4%) ma soprattutto per la crescita, rilevata nel Mezzogiorno (+8,6%) e nel Centro (+7%).

OPERATORI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG PER SETTORE. Al 31 dicembre 2014 e 2015

SETTORI	PRODUTTORI				TRASFORMATORI				TOTALE OPERATORI (a)			
	2014	2015	Variazioni 2015/2014		2014	2015	Variazioni 2015/2014		2014	2015	Variazioni 2015/2014	
			assolute	%			assolute	%			assolute	%
Carni fresche	8.039	8.701	662	8,2	868	897	29	3,3	8.907	9.496	589	6,6
Preparazioni di carni	3.470	3.364	-106	-3,1	656	693	37	5,6	4.126	4.050	-76	-1,8
Formaggi	26.454	26.042	-412	-1,6	1.555	1.529	-26	-1,7	27.921	27.042	-879	-3,1
Altri prodotti di origine animale	253	308	55	21,7	29	42	13	44,8	261	324	63	24,1
Ortofrutticoli e cereali	17.279	17.061	-218	-1,3	1.204	1.350	146	12,1	18.062	17.712	-350	-1,9
Oli extravergine di oliva	18.734	19.567	833	4,4	1.796	1.811	15	0,8	19.655	20.327	672	3,4
Aceti diversi dagli aceti di vino	182	182	-	-	568	624	56	9,9	651	705	54	8,3
Prodotti di panetteria	25	33	8	32,0	56	74	18	32,1	80	106	26	32,5
Spezie	88	105	17	19,3	74	89	15	20,3	104	114	10	9,6
Oli essenziali	30	30	-	-	8	8	-	-	37	37	-	-
Prodotti ittici	10	64	54	540,0	7	7	-	-	13	68	55	423,1
Sale	7	6	-1	-14,3	3	3	-	-	10	6	-4	-40,0
Paste alimentari	-	-	-	-	21	23	2	9,5	21	23	2	9,5
Totale (b)	74.571	75.463	892	1,2	6.845	7.150	305	4,5	79.848	80.010	162	0,2

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

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

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

Aumentano le Dop e le Igp

I prodotti Dop (Denominazione di origine protetta) rappresentano il livello più elevato della qualità certificata e tutelata dall'Ue. Si contraddistinguono in quanto sono originari di una specifica zona geografica, presentano caratteristiche dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico (inclusi i fattori naturali e umani) e vengono prodotti e trasformati esclusivamente in un delimitato territorio. Al 31 dicembre 2015 i prodotti Dop italiani riconosciuti dall'Ue sono 164 (tre in più rispetto a un anno prima). Nel corso del 2015 il settore dei Formaggi consegue due nuove denominazioni, mentre quello degli Ortofrutticoli e cereali ne ottiene una. Le Dop attive sono 159 (quattro in più rispetto al 2014) mentre quelle non attive calano da sei a cinque.

I prodotti Igp (Indicazione geografica protetta) raggruppano le specialità agroalimentari di pregio riconosciute e tutelate dall'Ue. Si caratterizzano in quanto sono originarie di una specifica zona geografica, possiedono una determinata qualità, reputazione o altre caratteristiche attribuibili a uno specifico territorio, ossia vengono almeno prodotte e/o trasformate in una delimitata zona geografica. Al 31 dicembre 2015 le specialità Igp italiane riconosciute dall'Ue sono 112, sei in più rispetto al 31 dicembre dell'anno precedente. Nel 2015 ottengono due nuovi riconoscimenti ciascuno i settori Ortofrutticoli e cereali, Prodotti di panetteria e le Preparazioni di carni. I prodotti Igp attivi raggiungono quota 106 (sei in più rispetto al 2014) mentre quelli non attivi restano sei.

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 singole specialità Stg si possono produrre sia nell'intero territorio nazionale sia negli altri Paesi Ue. Un medesimo prodotto Stg può essere certificato da più Organismi di controllo mentre ciascuna Dop o Igp viene certificata da un solo Organismo.

Anche nel 2015 la Mozzarella e la Pizza napoletana si confermano le uniche specialità tradizionali italiane riconosciute dall'Ue.

PROSPETTO 1. PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG PER SETTORE E STATO DI ATTIVITÀ. Al 31 dicembre 2014 e 2015

SETTORI	PRODOTTI ATTIVI				PRODOTTI NON ATTIVI				TOTALE PRODOTTI			
			Variazioni				Variazioni				Variazioni	
	2014	2015	assolute	%	2014	2015	assolute	%	2014	2015	assolute	%
Carni fresche	5	5	-	-	-	-	-	-	5	5	-	-
Preparazioni di carni	38	40	2	5,3	-	-	-	-	38	40	2	5,3
Formaggi	47	49	2	4,3	2	2	-	-	49	51	2	4,1
Altri prodotti di origine animale	4	5	1	25,0	1	-	-1	-100,0	5	5	-	-
Ortofrutticoli e cereali	98	102	4	4,1	5	4	-1	-20,0	103	106	3	2,9
Oli extravergine di oliva	43	42	-1	-2,3	-	1	1	-	43	43	-	-
Aceti diversi dagli aceti di vino	3	3	-	-	-	-	-	-	3	3	-	-
Prodotti di panetteria (a)	10	10	-	-	1	3	2	200,0	11	13	2	18,2
Spezie (a)	4	4	-	-	-	-	-	-	4	4	-	-
Oli essenziali	1	1	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-
Prodotti ittici	2	3	1	50,0	3	2	-1	-33,3	5	5	-	-
Sale	1	1	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-
Paste alimentari	2	2	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-
Totale	257	266	9	3,5	12	12	-	-	269	278	9	3,3

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

2005-2015: un decennio di crescita continua

I prodotti Dop, Igp e Stg si confermano componente significativa della produzione agroalimentare italiana e fattore di competitività delle realtà agricole locali. Pur mantenendo talune caratteristiche tipiche dei prodotti di nicchia, il comparto dei prodotti di qualità va assumendo connotazioni sempre più rilevanti.

Complessivamente, fra il 2005 e il 2015 si registra un consistente aumento del numero di prodotti Dop, Igp e Stg con tassi di crescita elevati soprattutto nel triennio 2009-2011; in particolare, nel biennio 2006-2007 è in deciso aumento il numero dei produttori e delle strutture produttive (allevamenti e superficie).

La crescita dei trasformatori risulta invece più contenuta e raggiunge il massimo tra il 2012 e il 2013.

Nel decennio considerato, le specialità riconosciute dall'Ue passano da 154 a 278 e i prodotti attivi da 141 a 266. I produttori salgono da 55mila a 75mila (+38%) e gli allevamenti da 29mila a 39mila (+34,2%). La superficie aumenta da 109mila a 170mila ettari (+56,5%) e i trasformatori da 5.700 a 7.100 (+25%) (Figura 1).

FIGURA 1. INDICATORI DEL COMPARTO AGROALIMENTARE DI QUALITÀ DOP, IGP E STG. Anni 2005-2015, superficie in ettari

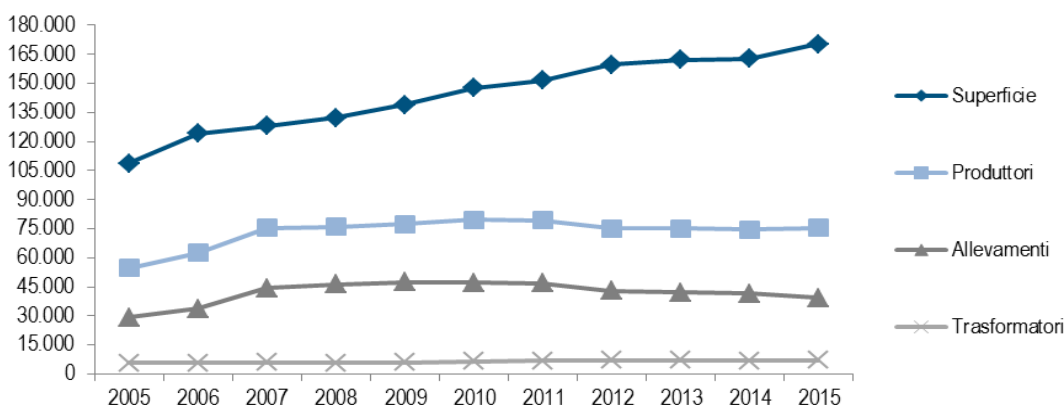
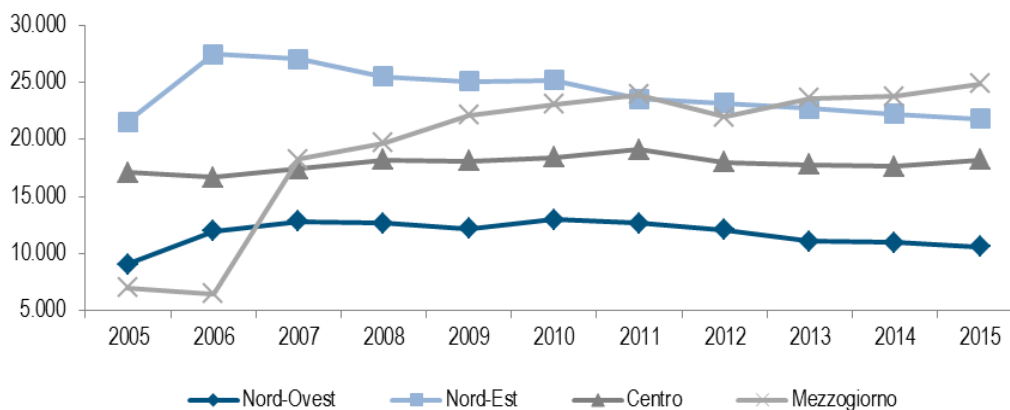
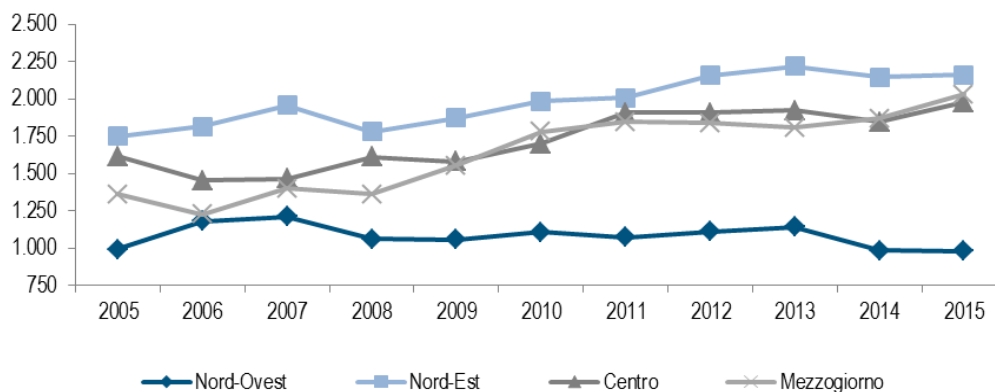


FIGURA 2. PRODUTTORI PER RIPARTIZIONE GEOGRAFICA. Anni 2005-2015



Nel periodo 2005-2015, i produttori, storicamente più radicati nelle regioni settentrionali, crescono più rapidamente nel Centro-Sud superando, dal 2009 in poi, quelli del Nord, che invece risultano in calo (Figura 2). I trasformatori sono più numerosi nelle regioni centro-meridionali rispetto a quelle settentrionali (Figura 3), tranne che nel biennio 2006-2007.

FIGURA 3. TRASFORMATORI PER RIPARTIZIONE GEOGRAFICA. Anni 2005-2015



Operatori certificati: più entrate e meno uscite

Il tasso di rinnovamento rimane sostenuto e più elevato rispetto all'anno precedente. Diversamente da quanto accaduto nel 2014, nel corso del 2015 il numero di nuovi soggetti che entrano nel sistema di certificazione supera quello di coloro che ne escono: tra gli operatori i nuovi entrati sono 6.620 (6.233 produttori e 1.169 trasformatori), che compensano i 6.458 fuoriusciti (5.341 produttori e 864 trasformatori).

Il comparto dei prodotti di qualità registra complessivamente un saldo positivo di 162 unità, tra operatori entrati e fuoriusciti dal sistema di certificazione, a fronte di un saldo negativo di 587 unità rilevato nel 2014. Fra gli operatori, i nuovi ingressi sono prevalenti nei settori Oli extravergine di oliva (2.381) e Ortofrutticoli e cereali (1.334), le cessazioni sono più numerose nei settori Formaggi (2.156) e Oli extravergine (1.709).

I produttori utilizzano una superficie di 170.266 ettari (+4,6% rispetto al 2014), le cui produzioni formano, tal quali o trasformate, 154 specialità Dop e Igp attive (Prospetto 3). Inoltre, gestiscono 39.307 allevamenti (-5,1%), le cui produzioni zootecniche costituiscono altri 85 prodotti di qualità attivi (Prospetto 2).

PROSPETTO 2. PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ' DOP, IGP E STG ATTIVI PER CLASSE DI OPERATORI, PRODUTTORI, TRASFORMATORI E ALLEVAMENTI. Al 31 dicembre 2015

CLASSI DI OPERATORI	Prodotti		CLASSI DI PRODUTTORI	Prodotti		CLASSI DI TRASFORMATORI	Prodotti		CLASSI DI ALLEVAMENTI	Prodotti	
	Numero	%		Numero	%		Numero	%		Numero	%
Senza operatori	-	-	Senza produttori	24	9,0	Senza trasformatori	1	0,4	Senza allevamenti	181	68,0
1 - 499	220	82,7	1 - 499	196	73,7	1 - 499	263	98,9	1 - 499	51	19,2
500 - 2.999	28	10,5	500 - 2.999	28	10,5	500 - 2.999	2	0,7	500 - 2.999	22	8,3
3.000 ed oltre	18	6,8	3.000 ed oltre	18	6,8	3.000 ed oltre	-	-	3.000 ed oltre	12	4,5
Totale	266	100,0	Totale	266	100,0	Totale	266	100,0	Totale	266	100,0

L'esame del numero di prodotti attivi Dop, Igp e Stg per classe di operatori, produttori, trasformatori, allevamenti e superficie permette di analizzare la consistenza delle filiere per gruppi di denominazioni (Prospetti 2-3). I prodotti realizzati da meno di 500 operatori sono 220 (82,7% del totale), mentre quelli ottenuti da almeno 3mila operatori sono 18 (6,8%).

In particolare, le produzioni zootecniche con almeno 3mila allevamenti sono 12 (4,5% del totale) mentre in campo vegetale le specialità con almeno 3mila ettari sono nove (3,4% del totale).

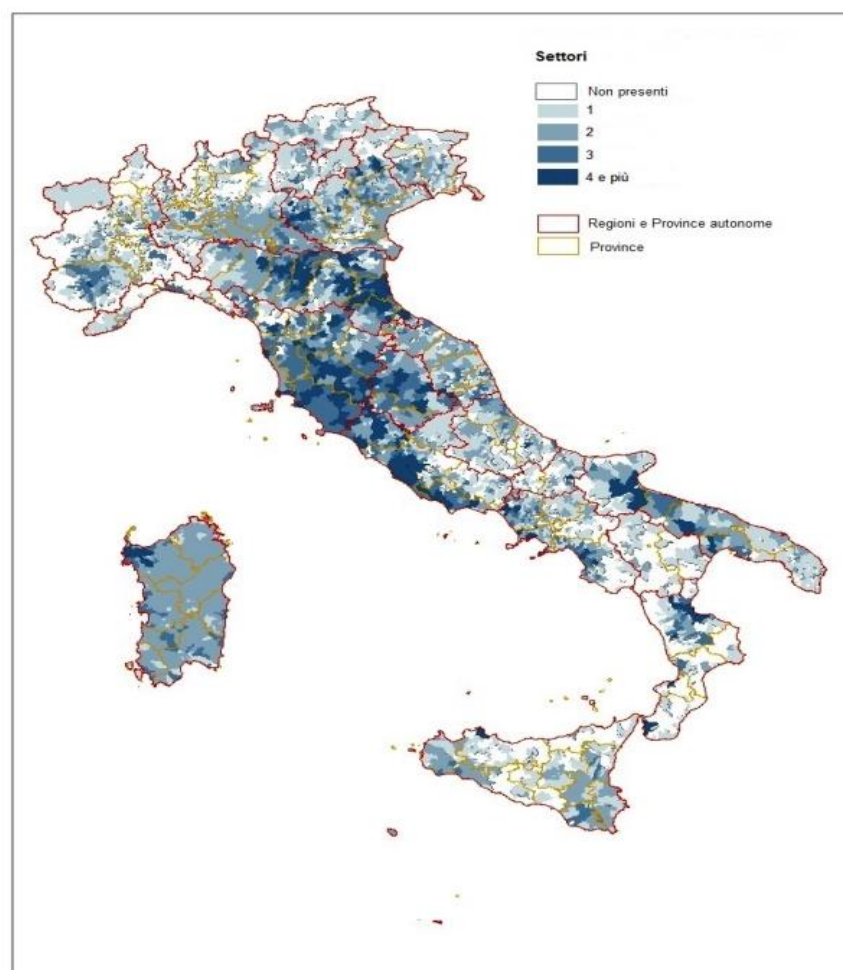
Con riferimento alla presenza degli operatori per settore nei Comuni, nel 31,2% dei Comuni è presente un solo settore, mentre solo nel 2% sono localizzati contemporaneamente operatori di quattro o più settori (Figura 4).

PROSPETTO 3. PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG ATTIVI E RELATIVA SUPERFICIE PER CLASSE DI SUPERFICIE. Al 31 dicembre 2015, superficie in ettari

CLASSI DI SUPERFICIE	Prodotti		Superficie (a)	
	Numero	%	Ettari	%
Senza superficie	112	42,1	-	-
0,01 - 499,99	118	44,4	15.060,02	8,8
500 - 2.999,99	27	10,1	29.196,69	17,2
3.000 ed oltre	9	3,4	126.009,05	74,0
Totale	266	100,0	170.265,75	100,0

(a) 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.

FIGURA 4. SETTORI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG PER COMUNE. Anno 2015



Esaminando i principali prodotti di origine animale con oltre 3 mila allevamenti, il più elevato numero di strutture si trova in Sardegna (Pecorino romano, Pecorino sardo e Agnello di Sardegna) (Prospetto 4). Tra i prodotti di origine vegetale con oltre 3 mila ettari di superficie, per gli Oli extravergine di oliva prevale l'olio Toscano mentre per gli Ortofrutticoli e cereali la Mela Alto Adige o Südtiroler Apfel.

PROSPETTO 4. PRINCIPALI PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP E IGP TIPO DI RICONOSCIMENTO, PRODUTTORI, ALLEVAMENTI, SUPERFICIE, TRASFORMATORI E OPERATORI ^(a). Al 31 dicembre 2015, superficie in ettari

SETTORI PRODOTTI	Tipo di riconoscimento	Produzione			Trasformazio	Totale Operatori
		Produttori	Superficie	Allevamenti	Imprese	
CARNI FRESCHE						
Agnello di Sardegna	IGP	4.609	-	4.609	40	4.609
Vitellone bianco dell'Appennino Centrale	IGP	3.081	-	3.111	798	3.820
PREPARAZIONI DI CARNI						
Ciauscolo	IGP	3.240	-	3.748	41	3.280
Coppa di Parma	IGP	3.238	-	3.746	64	3.302
Prosciutto di Sauris	IGP	3.237	-	3.745	126	3.358
Finocchiona	IGP	3.237	-	3.745	63	3.300
Salame Cremona	IGP	3.237	-	3.745	31	3.268
Salamini italiani alla cacciatora	DOP	3.237	-	3.745	70	3.305
Prosciutto di S. Daniele	DOP	3.225	-	3.733	154	3.374
Prosciutto di Modena	DOP	3.134	-	3.629	129	3.258
Prosciutto di Parma	DOP	3.134	-	3.629	274	3.403
Valle d' Aosta Jambon de Bosses	DOP	2.895	-	3.358	93	2.984
Valle d' Aosta Lard d' Arnad	DOP	2.895	-	3.358	95	2.986
Salame di Varzi	DOP	2.589	-	3.017	94	2.679
Salame Brianza	DOP	2.588	-	3.016	19	2.607
FORMAGGI						
Pecorino Romano	DOP	9.742	-	9.780	47	9.786
Pecorino Sardo	DOP	6.014	-	6.037	28	6.039
Grana Padano	DOP	4.346	-	4.390	176	4.512
Parmigiano Reggiano	DOP	3.156	-	3.202	484	3.561
ORTOFRUTTICOLI E CEREALI						
Mela Alto Adige o Südtiroler Apfel	IGP	6.640	15.889	-	21	6.661
Mela Val di Non	DOP	3.798	5.911	-	7	3.805
Arancia Rossa di Sicilia	IGP	383	4.948	-	61	430
Fungo di Borgotaro (d)	IGP	8	3.520	-	1	9
Nocciola del Piemonte o Nocciola Piemonte	IGP	784	3.517	-	79	841
OLI EXTRAVERGINE DI OLIVA						
Toscano	IGP	10.796	62.079	-	713	10.966
Terra di Bari	DOP	2.093	19.631	-	132	2.194
Umbria	DOP	1.327	6.487	-	103	1.371
Val di Mazara	DOP	603	4.028	-	37	635

(a) Per principali prodotti agroalimentari di qualità si intendono: i prodotti di origine animale con oltre 3 mila allevamenti e i prodotti di origine vegetale con oltre 3 mila ettari.

(b) Un produttore può condurre uno o più allevamenti. (c) Un allevamento può essere iscritto contemporaneamente a due o più tipi di Preparazioni di carni o di Formaggi.

(d) Il dato di superficie è relativo ai terreni su cui viene eseguita la raccolta del prodotto.

Oltre tre operatori su quattro presenti soprattutto in montagna e in collina

Rispetto al 2014, è nel Mezzogiorno che si registrano i valori di crescita più elevati per operatori (+847, +3,3%), produttori (+1.125, +4,7%), trasformatori (+161, +8,6%) e per gli impianti di trasformazione (+212 strutture, +8,3%), mentre il numero di allevamenti cresce soltanto nelle regioni meridionali (+544 strutture, +3,3%). Complessivamente il calo della superficie rilevato nel Nord (-1,5mila ettari, -3,6%) è largamente compensato dagli incrementi registrati nel Centro (+4,2mila ettari, +5,8%) e nel Mezzogiorno (+4,7mila ettari, +9,7%).

Gli operatori risultano presenti soprattutto nel Nord dove, seppure in calo, è localizzato il 42,9% dei produttori e il 44% dei trasformatori con il 44% degli impianti di trasformazione (Prospetto 5).

PROSPETTO 5. OPERATORI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG PER RIPARTIZIONE GEOGRAFICA, ZONA ALTIMETRICA E GENERE. Al 31 dicembre 2015, superficie in ettari

RIPARTIZIONI GEOGRAFICHE ZONE ALTIMETRICHE GENERE	PRODUZIONE						TRASFORMAZIONE				Totale	
	Produttori (a)		Allevamenti		Superficie		Trasformatori		Impianti		operatori (b)	
	Numero	%	Numero	%	Ettari	%	Numero	%	Numero	%	Numero	%
RIPARTIZIONI GEOGRAFICHE												
Nord - Ovest	10.575	14,0	7.924	20,2	9.301,06	5,4	982	13,8	1.531	14,6	11.195	14,0
Nord - Est	21.813	28,9	9.206	23,4	30.603,72	18,0	2.161	30,2	3.071	29,4	23.453	29,3
Centro	18.204	24,1	4.941	12,6	76.648,68	45,0	1.977	27,6	3.080	29,5	19.224	24,0
Mezzogiorno	24.871	33,0	17.236	43,8	53.712,31	31,6	2.030	28,4	2.765	26,5	26.138	32,7
ZONE ALTIMETRICHE (c)												
Montagna	20.950	27,6	7.469	19,0	36.643,21	21,5	1.230	17,1	1.791	17,1	21.627	26,9
Collina	36.683	48,3	17.506	44,5	103.777,90	61,0	3.773	52,5	5.492	52,6	38.924	48,3
Pianura	18.250	24,1	14.332	36,5	29.844,66	17,5	2.185	30,4	3.164	30,3	19.954	24,8
GENERE (d)												
Maschi	60.281	79,9	34.262	87,2	128.477,84	75,5	6.119	85,6	9.098	87,1	64.400	80,5
Femmine	15.182	20,1	5.045	12,8	41.787,93	24,5	1.031	14,4	1.349	12,9	15.610	19,5
Italia	75.463	100,0	39.307	100,0	170.265,77	100,0	7.150	100,0	10.447	100,0	80.010	100,0

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

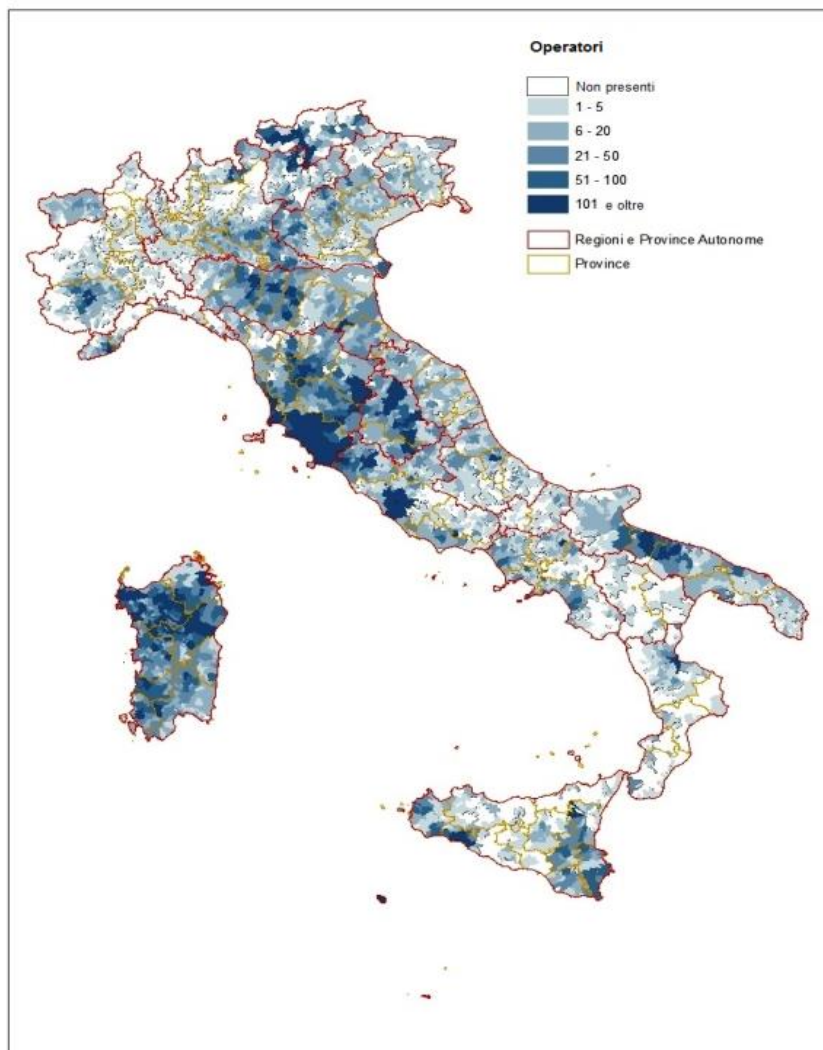
(b) Un operatore può essere contemporaneamente produttore e trasformatore.

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

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

A livello territoriale gli operatori risultano presenti nel 60,6% dei comuni italiani. Nel 32,4% dei comuni interessati alle Dop e Igp sono presenti fino a 5 operatori; mentre nel 4,8% dei comuni sono ubicati oltre 50 operatori (Figura 5).

FIGURA 5. OPERATORI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG PER COMUNE.
Anno 2015

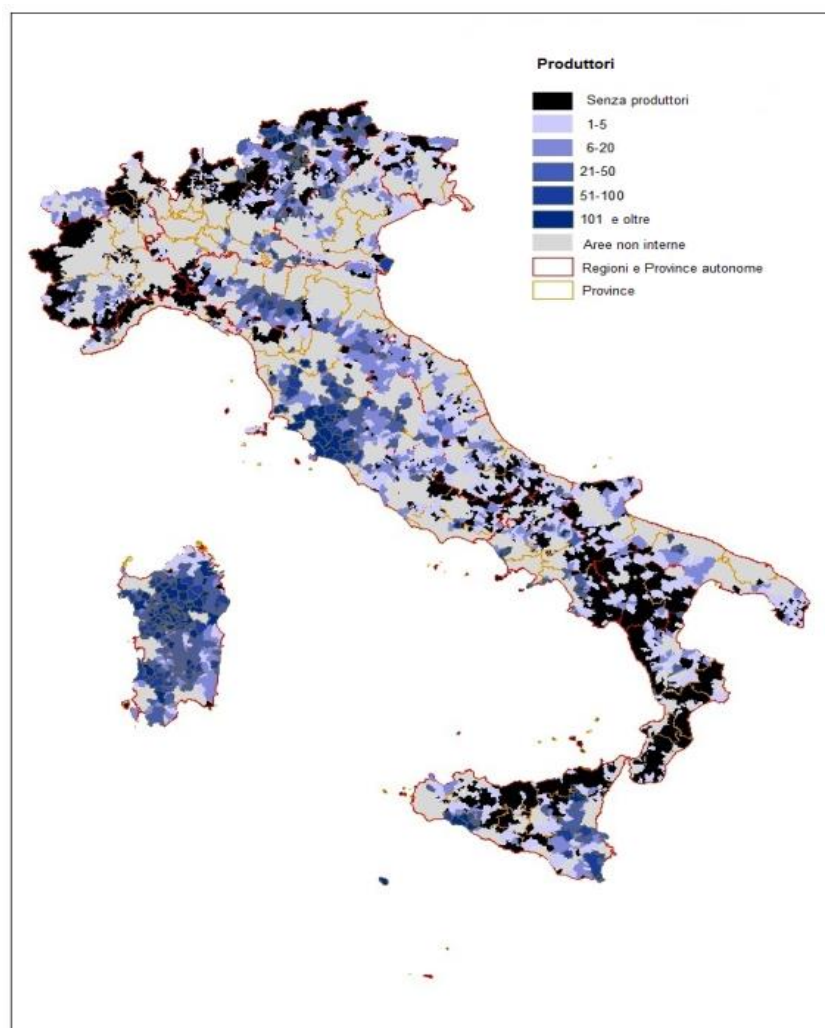


Nel 2015, per la prima volta gli allevamenti localizzati nel Mezzogiorno (43,8%) superano quelli rilevati nel Nord (43,6%). Oltre i tre quarti della superficie (76,6%) sono concentrati nelle regioni centro-meridionali (il 45% nel Centro e il 31,6% nel Mezzogiorno).

La distribuzione per zona altimetrica mostra la netta prevalenza dei produttori ubicati in montagna e collina, che costituiscono insieme oltre i tre quarti (75,9%) del totale (Prospetto 5).

Considerando la distribuzione dei produttori nelle Aree interne, si rileva che essi sono presenti nella maggioranza dei Comuni (52,6%); in particolare, il 26,6% dei Comuni comprende fino a 5 produttori, mentre il 5,1% ne raggruppa oltre 50 (Figura 6).

FIGURA 6. OPERATORI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG PER AREE INTERNE E COMUNE (a). Anno 2015



(a) Elaborazione Istat sulla classificazione delle aree interne a cura del Ministero dello Sviluppo economico (2011).

Si conferma dunque il contributo dei prodotti Dop e Igp, così come avviene per l'agriturismo, al mantenimento e al rafforzamento degli insediamenti umani e dell'attività agricola nelle Aree interne.

Tra i produttori, le donne sono due su dieci (20,1%, +0,2 punti percentuali sul 2014) e ancora di meno nei principali settori zootecnici, 17,1% nel settore delle Carni fresche, 12,6% in quello dei Formaggi e 4,2% nel settore delle Preparazioni di carni (Prospetto 5). La presenza femminile risulta più consistente nei settori vegetali, in particolare degli Oli extravergine (33,5%) e degli Ortofrutticoli e cereali (20,8%). Sembra quindi confermata la difficoltà delle donne a inserirsi in settori in cui è più difficile conciliare produzione, rapporto con il mercato ed esigenze familiari.

I produttori, pur presenti su tutto il territorio nazionale, risultano fortemente concentrati in talune aree; oltre la metà (52,2%) è localizzata in tre regioni: Sardegna, Toscana, e Trentino-Alto Adige, con un peso pari, rispettivamente, al 19,7%, al 17% e al 15,5% del totale nazionale. Lombardia, Emilia-Romagna e Veneto comprendono il 20,2% dei produttori mentre il restante 27,6% 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 (51,2%) opera in quattro regioni del Centro-nord: Emilia-Romagna (20,8%), Toscana (16,7%), Veneto (6,9%) e Lombardia (6,8%). In Emilia-Romagna e Lombardia prevalgono i trasformatori di prosciutti e insaccati (macellatori, elaboratori e porzionatori), in Toscana gli operatori oleari (molitori e imbottigliatori) e in Veneto i confezionatori ortofrutticoli.

A livello regionale, i maggiori incrementi si segnalano in Sardegna (+629 produttori, +4,4%; +497 allevamenti, +3,4%), Puglia (+447 produttori, +19,7%; +4,3mila ettari, +19,8%) e Toscana (+298 produttori, +2,4%; +2,4mila ettari, +3,7%). Viceversa, le contrazioni maggiori si riscontrano in Lombardia (-325 produttori, -5,2%; -1,4mila allevamenti, -19,9%), Emilia-Romagna (-255 produttori, -4,8%; -0,8mila ettari, -11,9%) e Campania (-199 produttori, -6,7%; -0,2mila ettari, -9,6%).

Gli allevamenti sono particolarmente concentrati in Sardegna (38% delle strutture), Lombardia (14%), Emilia-Romagna (10,7%) e Veneto (7,8%), ossia nelle aree geografiche del Paese storicamente specializzate nell'allevamento suinicolo e nella produzione lattiero-casearia di qualità.

La superficie interessata alle Dop e Igp, coltivata principalmente a ortofrutta e olivo, è concentrata in tre regioni: Toscana (39,1%), Puglia (15,3%) e Trentino-Alto Adige (12,8%), seguono Sicilia (10,4%) e Umbria (4,1%). In particolare, si conferma la netta prevalenza della melicoltura in Trentino-Alto Adige, dell'olivicoltura da olio in Toscana e Puglia e dell'ortofrutta in Sicilia e Emilia-Romagna.

PROSPETTO 6. PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP E IGP RICONOSCIUTI DALL'UE PER REGIONE. Al 31 dicembre 2015

REGIONI	DOP			IGP			TOTALE (a) (b) (c)		
	2014	2015	Variaz.	2014	2015	Variaz.	2014	2015	Variaz.
Piemonte	13	13	-	8	9	1	21	22	1
Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste	4	4	-	-	-	-	4	4	-
Lombardia	19	20	1	12	12	-	31	32	1
Trentino Alto Adige (d)	9	9	-	5	5	-	14	14	-
Bolzano	3	3	-	2	2	-	5	5	-
Trento	8	8	-	3	3	-	11	11	-
Veneto	18	18	-	18	18	-	36	36	-
Friuli - Venezia Giulia	5	5	-	1	1	-	6	6	-
Liguria	2	2	-	1	2	1	3	4	1
Emilia-Romagna	19	19	-	22	23	1	41	42	1
Toscana	13	14	1	13	14	1	26	28	2
Umbria	4	4	-	4	5	1	8	9	1
Marche	6	6	-	6	7	1	12	13	1
Lazio	15	15	-	11	11	-	26	26	-
Abruzzo	6	6	-	3	3	-	9	9	-
Molise	5	5	-	1	1	-	6	6	-
Campania	13	13	-	9	9	-	22	22	-
Puglia	11	12	1	5	6	1	16	18	2
Basilicata	5	5	-	4	4	-	9	9	-
Calabria	12	12	-	5	5	-	17	17	-
Sicilia	17	17	-	12	12	-	29	29	-
Sardegna	6	6	-	1	1	-	7	7	-
Italia	161	164	3	106	112	6	267	276	9

(a) Il territorio di un prodotto riconosciuto può comprendere una o più regioni.

(b) 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.

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

(d) Due prodotti riconosciuti sia per Trento che per Bolzano vengono considerati una sola volta nel calcolo dei prodotti per il Trentino Alto Adige.

Le specialità Dop e Igp riconosciute dall'Ue sono ampiamente diffuse sul territorio². Alcune regioni sono particolarmente ricche di Dop e Igp³; in Emilia-Romagna e Veneto i prodotti riconosciuti sono rispettivamente 42 e 36 (Prospetto 6). Nel Nord spiccano anche Lombardia e Piemonte con 32 e 22 specialità mentre Liguria e Valle d'Aosta dispongono ciascuna di soli quattro riconoscimenti.

Nel Centro la maggiore consistenza di denominazioni si rileva in Toscana e Lazio, rispettivamente con 28 e 26 specialità. Nel Mezzogiorno le regioni con più riconoscimenti sono la Sicilia con 29 prodotti e la Campania con 22, seguono Puglia e Calabria, rispettivamente, con 18 e 17 prodotti.

Carni fresche: allevamenti ovini in crescita

Il settore delle Carni fresche riguarda cinque prodotti Dop e Igp, tutti attivi (Prospetto 1): il Vitellone bianco dell'Appennino centrale (allevato in Emilia-Romagna e nelle regioni del Centro, Abruzzo, Molise e Campania), l'Abbacchio romano nel Lazio, l'Agnello di Sardegna e la Cinta Senese in Toscana. 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 9.496 operatori, di cui 8.701 produttori/allevatori che gestiscono 8.732 allevamenti, con 19mila bovini, 1,1 milioni di ovini e 5mila suini, e 897 trasformatori con 1.945 impianti. Rispetto all'anno precedente si registra un incremento di 662 produttori (+8,2%), 628 allevamenti (+7,7%), 29 trasformatori (+3,3%) e 71 impianti di trasformazione (+3,8%).

Alla stabilità delle strutture del Vitellone bianco e della Cinta Senese si associa l'aumento degli allevamenti ovini; in particolare quelli dell'Agnello di Sardegna. Nel corso del 2015, entrano nel settore 941 nuovi produttori, a fronte di 279 fuoriusciti.

Il 62,1% degli allevamenti si concentra nelle regioni meridionali mentre il 62,7% dei produttori e il 65% dei trasformatori si trova nelle aree collinari. Sono solo 102 i produttori che svolgono contemporaneamente anche l'attività di trasformazione. Rispetto al 2014, i produttori/allevatori si confermano per l'82,9% uomini e per il 17,1% donne.

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

Sempre in calo gli operatori del settore Preparazioni di carni

Le Preparazioni di carni (prosciutti, insaccati, carne di maiale macellata e prodotti a base di carne bovina e suina) comprendono 40 specialità (21 Dop e 19 Igp), tutte attive (Prospetto 1). Nel corso del 2015 vengono riconosciuti due nuovi prodotti Igp, il Salame Piemonte e la Finocchiona.

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.).

² Il territorio di ciascun prodotto Dop e Igp è definito con esattezza dalla legislazione comunitaria e nazionale, che delimita l'area entro cui la singola specialità può essere prodotta e/o trasformata. Per ciascun prodotto agroalimentare Dop e Igp, il territorio interessato può comprendere l'area definita 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 l'allevamento è consentito in più regioni.

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

Il settore raggruppa 4.050 operatori, di cui 693 trasformatori con 996 impianti di lavorazione e 3.364 produttori, che gestiscono 3.856 allevamenti.

Nel 2015 prosegue il calo degli operatori già registrato negli anni precedenti. Rispetto al 2014, diminuiscono sia i produttori/allevatori (-106, -3,1%) che gli allevamenti (-498 strutture, -11,4%); viceversa, risultano in aumento sia le scrofe (+4,6%) sia i posti ingrasso (+3,5%). Al calo della produzione zootecnica corrisponde un incremento dei trasformatori (+37, +5,6%) e una lieve contrazione degli impianti (-9 strutture, -0,9%). Nel 2015 entrano nel settore 196 nuovi operatori a fronte di 272 fuoriusciti.

Oltre i tre quarti dei produttori (78,4%) e degli allevamenti (78,9%) sono ubicati in pianura mentre il 76% dei trasformatori e il 76,6% degli impianti di lavorazione si trovano in aree collinari e montane. Tra i produttori, gli uomini (95,8% del totale) prevalgono nettamente sulle donne (4,2%); fra i trasformatori la presenza femminile raggiunge il 4,3%.

Si rilevano solo sette operatori che svolgono contemporaneamente la funzione sia di allevatore sia di trasformatore. La quasi totalità dei produttori, e dei relativi allevamenti, è coinvolta nella produzione di insaccati e prosciutti, mentre l'86,6% è interessato anche alla carne di maiale macellata.

Il numero degli allevamenti risulta superiore a quello degli allevatori: infatti una quota di produttori (soprattutto in Lombardia, Emilia-Romagna e Piemonte), gestisce contemporaneamente più allevamenti. Nel Nord si concentra il 72,6% dei trasformatori e oltre il 91% dei produttori, degli allevamenti, delle scrofe e dei posti ingrasso.

Le regioni con la maggior consistenza produttiva sono Lombardia (1.385 allevatori e 1.598 allevamenti), Piemonte (741 e 839) ed Emilia-Romagna (530 e 646).

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

Settore dei Formaggi: allevamenti in forte calo

Il settore dei Formaggi comprende 51 prodotti (49 Dop, uno Igp e uno Stg), di cui 49 attivi (Prospetto 1). Nel corso del 2015 si registra il riconoscimento di due nuove Dop, il Pecorino delle Balze Volterrane e il Silter.

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

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

Al 31 dicembre 2015, nella filiera lattiero-casearia di qualità sono coinvolti 27.042 operatori, di cui 26.042 produttori, che conducono 26.339 allevamenti, e 1.529 trasformatori con 2.458 impianti di trasformazione. Prosegue, anche nel 2015, il calo dei produttori/allevatori (-412, -1,6%) e degli allevamenti (-2.346 strutture, -8,2%). Sempre nel 2015, come negli anni precedenti, si registra una contrazione dei trasformatori (-26, -1,7%) e degli impianti (-113 strutture, -4,4%). Nel corso dell'anno entrano nel settore lattiero-caseario 1.277 nuovi operatori che compensano solo parzialmente i 2.156 fuoriusciti.

Il 62,2% degli allevamenti e il 58,5% degli impianti di trasformazione si trovano nelle aree montane e collinari. Nel settore dei Formaggi, rispetto al 2014 le donne, pur restando in

netta minoranza rispetto agli uomini, salgono al 12,6% (+0,2 punti percentuali) dei conduttori delle unità produttive.

La maggior parte dei trasformatori esercita sia le attività di caseificazione sia quella di stagionatura. Si rileva anche la presenza di 529 allevatori che svolgono congiuntamente anche l'attività di trasformazione.

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

A livello di ripartizione territoriale, il maggior numero di produttori e di allevamenti del Nord si trova in Lombardia, Veneto ed Emilia-Romagna, del Centro in Toscana e Lazio e del Mezzogiorno in Sardegna. In particolare, in Sardegna sono presenti 10.309 allevamenti che rappresentano il 39,1% del totale nazionale delle strutture per l'allevamento di animali. Le uniche due regioni prive di allevamenti certificati sono la Liguria e l'Abruzzo. Oltre il 77% dei trasformatori è concentrato nel Nord, principalmente in Emilia-Romagna, Lombardia, Valle d'Aosta, Veneto e Piemonte.

Ortofrutticoli e cereali: meno superficie, più impianti di trasformazione

Gli Ortofrutticoli e cereali rappresentano il settore più numeroso, con 106 specialità riconosciute, 35 Dop e 71 Igp; solo quattro prodotti risultano ancora non attivi (Prospetto 1). Nel corso del 2015, fra i nove nuovi riconoscimenti conseguiti dall'Italia, tre sono prodotti ortofrutticoli: si tratta della Dop Patata novella di Galatina e delle Igp Patata rossa di Colfiorito e Cipolla bianca di Margherita. Nel settore si contano prodotti molto diffusi (Mela Alto Adige o Südtiroler Apfel, Mela Val di Non, Arancia Rossa di Sicilia, ecc.) accanto a tipiche produzioni di nicchia (Cappero di Pantelleria, Asparago verde di Altedo, ecc.).

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

Nel settore Ortofrutticoli e cereali gli operatori sono 17.712. Di questi, 17.061 sono produttori, che utilizzano 53.958 ettari (in media 3,2 ettari per produttore) e 1.350 trasformatori con 1.416 impianti. Rispetto al 2014 si registra un calo dei produttori (-218, -1,3%) e della superficie (-1,5mila ettari, -2,7%) a fronte di un aumento dei trasformatori (+146, +12,1%) e degli impianti (+147 strutture, +11,6%). Nel corso del 2015, gli operatori entrati sono meno dei fuoriusciti dal sistema di certificazione (1.334 contro 1.684).

La gestione femminile, in leggero calo rispetto al 2014 e superiore a quella rilevata per i settori zootecnici, riguarda il 20,8% delle unità produttive e il 16,4% delle imprese di trasformazione. Oltre il 90% dei produttori e l'80% della superficie si trova nelle aree montane e collinari. La maggioranza dei trasformatori (51,8%) svolge contemporaneamente anche l'attività di produttore.

La coltura più estesa è il melo, coltivato sul 43,5% della superficie dal 65,5% dei produttori; segue l'arancio con il 10,7% dell'area utilizzata.

Le regioni più importanti nella filiera degli Ortofrutticoli e cereali sono il Trentino-Alto Adige e la Sicilia. In Trentino-Alto Adige si concentra il 61,6% dei produttori (che coltiva il 40,4% della superficie certificata), grazie soprattutto agli impianti della Mela Val di Non in provincia di Trento e della Mela Alto Adige o Südtiroler Apfel in quella di Bolzano. I trasformatori sono presenti soprattutto in Veneto e Calabria, con 260 e 233 imprese di lavorazione.

Oli extravergine: oltre 20 mila operatori

Gli Oli extravergine di oliva raggruppano 43 prodotti di cui uno non attivo (Alto Crotonese) (Prospetto 1). Nel corso del 2015 non viene conseguito alcun nuovo riconoscimento. 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 la più ampia superficie coltivata.

Gli operatori superano, per la prima volta, le 20 mila unità (20.327) e comprendono 1.811 trasformatori con 2.499 impianti e 19.567 produttori/olivicoltori, che coltivano 114.996 ettari investiti a olivo per la produzione di olive da olio, con una media di 5,9 ettari per produttore. Fra i trasformatori, 1.006 esercitano l'attività di molitura e 1.476 quella di imbottigliamento; 1.051 operatori svolgono contemporaneamente la funzione di produttore e di trasformatore.

Nel 2015 si registrano, diversamente dall'anno precedente, un aumento sia degli operatori sia della superficie olivicola; in particolare aumentano sia i produttori (+833, +4,4%) sia i trasformatori (+15 imprese, +0,8%). Risulta in forte aumento la superficie coltivata, che sale a 115mila ettari (quasi 9mila ettari in più, +8,3%) mentre gli impianti si riducono di 18 strutture (-0,7%). Nel corso del 2015 entrano nel settore 2.381 nuovi operatori a fronte di 1.709 fuoriusciti.

La gestione femminile interessa il 33,5% delle unità produttive e il 23,1% delle imprese di trasformazione, che rappresentano le percentuali più elevate di presenza femminile riscontrate fra tutti i settori dei prodotti di qualità. La grande maggioranza dei produttori si trova in collina (80,4%).

Il 65,6% dei produttori olivicoli è localizzato nel Centro, il 22,9% nel Mezzogiorno e il restante 11,5% nel Nord. In particolare, nella sola Toscana si trovano 11.034 olivicoltori e 65,4mila ettari, che costituiscono, rispettivamente, il 56,4% delle unità produttive italiane e il 56,9% della superficie nazionale. Sempre in Toscana spicca la realtà produttiva dell'Olio Toscano che, in aumento rispetto al 2014, raggruppa da solo 10,8mila produttori che coltivano 62,1mila ettari a olivo. Nel Mezzogiorno le regioni più rappresentate sono la Puglia (2.485 produttori e 24,7mila ettari) e la Sicilia (1.110 olivicoltori e 7,5mila ettari). Le imprese di trasformazione sono presenti principalmente in Toscana e Puglia, rispettivamente con 808 e 227 unità.

Altri settori: incassa più riconoscimenti quello dei Prodotti di panetteria

Gli Altri settori comprendono: Altri prodotti di origine animale, Aceti diversi dagli aceti di vino, Prodotti di panetteria, Spezie, Oli essenziali, Prodotti ittici, Sale e Paste alimentari. Gli Altri settori raggruppano complessivamente 33 specialità (16 Dop, 16 Igp e una Stg), di cui cinque non attive (Prospetto 1). Nel 2015 si registrano 2 nuovi riconoscimenti: le Igp Focaccia di Recco col formaggio e il Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara.

Tra gli Altri settori, quello con più riconoscimenti (13) è costituito dai Prodotti di panetteria, che comprendono tre Dop, nove Igp e una Stg.

La Liquirizia di Calabria, in base allo specifico Regolamento comunitario, viene compresa, come già sottolineato, 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 1.383 operatori, di cui 728 produttori, con 1.312 ettari e 380 allevamenti, e 870 trasformatori con 1.133 impianti. Nel 2015 si rileva un consistente incremento di produttori (+22,4%), trasformatori (+13,6%), allevamenti (+41,3%), superficie (+14,9%) e impianti (+15,1%).

Nel 2015 entrano nel sistema di certificazione 351 nuovi operatori mentre ne escono 145. Le donne gestiscono il 22,1% delle unità produttive e il 13,1% delle imprese di trasformazione. Il 57,1% dei produttori si trova nelle zone montane e collinari.

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.

Aree interne: sono le aree territoriali significativamente distanti dai centri di offerta di servizi essenziali (di istruzione, salute e mobilità), ricche di importanti risorse ambientali e culturali e fortemente diversificate per natura e a seguito di secolari processi di antropizzazione. Vive in queste aree circa un quarto della popolazione italiana, in una porzione di territorio che supera il 60% di quello totale e che è organizzata in oltre 4 mila Comuni.

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 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 (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 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 2004-2015, 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.

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.

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), zona altimetrica, 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 dell'Indagine vengono pubblicati entro la fine dell'anno di rilevazione (successivo all'anno di riferimento), entro 180 giorni dalla conclusione della raccolta dei dati.

I risultati definitivi dell'Indagine vengono diffusi, oltre che nell'Allegato statistico al presente Report, mediante tavole regionali e provinciali (anni 2003-2015) nel Sistema informativo delle statistiche agricole <http://agri.istat.it>