

## PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG | ANNO 2021

# In aumento i prodotti riconosciuti dalla Ue

 Nel 2021 gli operatori certificati nel settore agroalimentare di qualità del cibo sono oltre 86.000, in lieve aumento rispetto al 2020.

La Sardegna è la regione con la maggior quota nazionale di produttori (19%).

Gli Ortofrutticoli e cereali il settore con il maggior numero di prodotti riconosciuti Dop e Igp.

Tra i settori quello dei Formaggi ha il maggior numero di operatori.

# 315

**I prodotti agroalimentari italiani di qualità riconosciuti dalla Ue al 31 dicembre 2021.**

Erano 312 nel 2020

# 40,2%

**La quota di operatori Dop, Igp e Stg nel Mezzogiorno**

# +2,8%

**La crescita degli operatori nel Mezzogiorno rispetto al 2020**

È +2,9% l'aumento dei produttori

*www.istat.it*

**UFFICIO STAMPA**  
tel. +39 06 4673.2243/44  
[ufficiostampa@istat.it](mailto:ufficiostampa@istat.it)

**CONTACT CENTRE**  
[contact.istat.it](mailto:contact.istat.it)



## Su tre nuovi riconoscimenti due interessano la Sicilia

Prosegue la crescita delle eccellenze nel settore agroalimentare di qualità del cibo. Nel 2021 il settore si arricchisce di tre prodotti *food*: Olio di Roma di Indicazione geografica protetta (Igp) nel Lazio, la Pesca di Delia (sempre Igp) e il Pistacchio di Raffadali di Denominazione di origine protetta (Dop) le cui zone di produzione, in questi ultimi due casi, si estendono tra diversi comuni in Provincia di Caltanissetta e Agrigento in Sicilia.

Ma è nel 2020 che si è registrata un'impennata nelle certificazioni, quando nel mercato sono entrati 12 prodotti di cui: uno di Specialità tradizionale garantita, Stg (l'Amatriciana tradizionale), cinque prodotti Dop (Mozzarella di Gioia del Colle, Provola dei Nebrodi, Cappero delle Isole Eolie, Pecorino del Monte Poro e Colatura di Alici di Cetara) e sei Igp (*Südtiroler Schüttelbrot/Schüttelbrot* Alto Adige, Rucola della Piana del Sele, Limone dell'Etna, Pampepato di Terni/Panpepato di Terni, Olio lucano e Mele del Trentino).

Si conferma la predominanza del settore degli Ortofrutticoli e cereali che, di fatto, rimane quello con il maggior numero di riconoscimenti: nel 2021 si attestano a 118, di cui 38 Dop e 80 Igp. Segue il settore dei Formaggi con 56 prodotti e l'Olio extravergine di Oliva con 49 prodotti.

A livello territoriale l'Emilia-Romagna è la regione con il maggior numero di riconoscimenti Dop e Igp, seguita dal Veneto, dalla Sicilia e dalla Lombardia.

## SETTORE AGROALIMENTARE DI QUALITÀ NEL 2021: I NUMERI CHIAVE

NUMERO DI PRODOTTI RICONOSCIUTI	315	di cui 118	negli Ortofrutticoli e cereali
OPERATORI	86.035	di cui 40,2%	nel Mezzogiorno
PRODUTTORI	81.059	di cui 29,2%	nei Formaggi
ALLEVAMENTI	38.293	di cui 40,2%	in Sardegna
SUPERFICIE IMPIEGATA (ETTARI) <sup>(*)</sup>	278.193	di cui 26,2%	in Toscana
TRASFORMATORI	7.559	di cui 27,6%	negli Oli extravergine di Oliva
IMPIANTI	11.541	di cui 18,5%	in Emilia-Romagna
NUMERO MEDIO DI ALLEVAMENTI PER PRODUTTORE	1,0	1,2	nella Preparazione di carni
SUPERFICIE MEDIA PER COLTIVATORE	6,4	7,9	negli Oli extravergine di Oliva
NUMERO MEDIO DI IMPIANTI PER TRASFORMATORE	1,5	2	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.

## In crescita gli operatori del food di qualità

Nel 2021 si registra rispetto al 2020 un aumento degli operatori soprattutto tra i produttori (+1,9%), i trasformatori restano invece pressoché stazionari (+0,2%).

La crescita interessa soprattutto le regioni del Mezzogiorno (+2,8% per gli operatori e +2,9% per i produttori). Al Nord la variazione è di +1,6% sia per i produttori che per gli operatori, che al Centro hanno invece una situazione più stazionaria (entrambi +0,8%).

Più variegato è lo scenario dei trasformatori che comunque raggiungono l'incremento maggiore sempre nel Mezzogiorno (+2%), all'opposto nel Nord la variazione è negativa (-2%).

Ad incidere positivamente sui risultati del Mezzogiorno troviamo il settore delle Carni fresche, dei Formaggi e dell'Olio extravergine di Oliva.

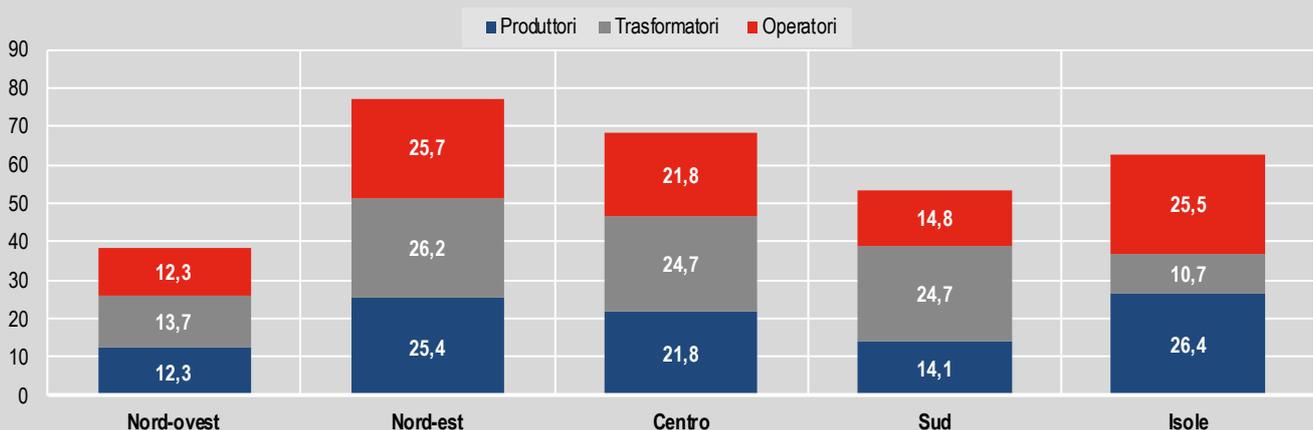
A livello regionale, nelle aree meridionali del Paese si colloca il 40,5% dei produttori, di cui la quota più alta (19%) nella sola Sardegna, seguita dalla Sicilia (7,4%). Nel Nord opera il 37,7% dei produttori presenti in Italia (il 14,3% nel solo Trentino-Alto Adige), mentre nel Centro (21,8%) è particolarmente attiva la Toscana (14,3%).

Il forte legame tra il territorio di origine e i prodotti agroalimentari di qualità certificati dall'Unione europea si traduce nella tipicità e specializzazione del territorio stesso oltre che nella sua valorizzazione in determinati settori. È così che in Sardegna è presente soprattutto una tradizione lattiero casearia, con il 66,7% dei produttori che operano in questo settore e gestiscono il 67,2% degli allevamenti certificati della regione. Analogo discorso vale per la Valle D'Aosta-Vallée d'Aoste, dove tutti i produttori sono attivi nel settore dei Formaggi, che vede in Lombardia una quota del 66% e in Emilia Romagna del 52,5%.

La Toscana ha una spiccata vocazione nell'attività olivicola-olearia: l'86,2% dei produttori e il 96,5% della superficie investita coinvolta. La specializzazione olivicola-olearia è forte anche in Liguria e in Puglia (la quota di produttori del settore è, rispettivamente, del 94,3% e dell'87,4%), così come in Sicilia (59,8%), anche se in quest'ultima regione è rilevante anche la produzione ortofrutticola (38,8%). In Trentino Alto-Adige quasi il 90% dei produttori lavora nel settore ortofrutticolo al quale è dedicata quasi tutta la superficie certificata nella regione.

Nel 2021 il 41,2% dei trasformatori si ripartisce tra l'Emilia-Romagna (18%), la Toscana (13,8%) e la Campania (9,4%). In Emilia-Romagna il 19,7% dei trasformatori è attivo nella Preparazione di carni, il 33,4% nel settore lattiero-caseario, mentre il 33,7% opera nel comparto degli 'Altri settori'. In Toscana si conferma la forte specializzazione nel settore olivicolo-oleario anche per l'attività di trasformazione (molitore e/o imbottigliatore) svolta dal 62,7% delle imprese della regione. In Campania il 46,5% dei trasformatori opera nel settore delle Carni fresche.

**FIGURA 1 PRODUTTORI, TRASFORMATORI E OPERATORI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG.** Al 31 dicembre 2021<sup>(a)</sup>, composizione percentuale (Totale Italia = 100)



(a) Un operatore può essere contemporaneamente produttore e trasformatore

## Carni fresche: un settore in crescita

Con 10.177 operatori presenti il settore delle Carni fresche segna nel 2021, rispetto al 2020, una crescita (+2,3%) che interessa sia i produttori (+2,1%) che i trasformatori (+2,6%).

Tra la Sardegna e il Lazio si concentra il 61,3% degli operatori. Questo valore aumenta se si considerano i soli produttori che, in queste regioni, rappresentano il 67,1% del totale nazionale del settore e conducono il 66,8% degli allevamenti.

Più varia è la situazione per i trasformatori articolati diffusamente sul territorio, in particolare tra la Campania (29,4%), la Toscana (16,6%) e le Marche (11,4%). Nel complesso, i trasformatori si attestano a 1.130 unità e gestiscono 2.311 impianti (con un rapporto medio di circa due impianti per impresa).

In ordine per numero di produttori al primo posto troviamo l'Agnello di Sardegna, seguito dal Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

## In calo la Preparazione di carni

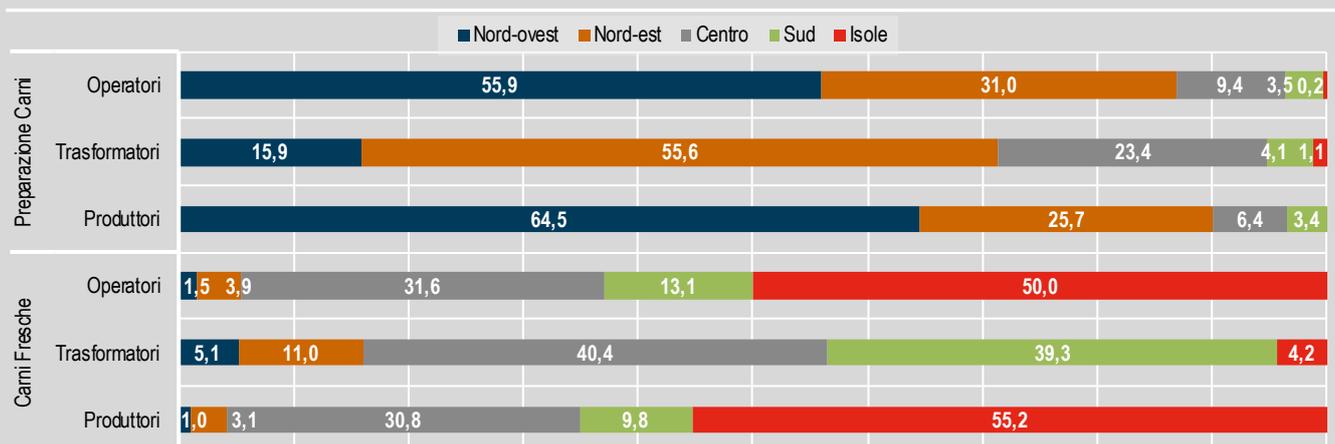
La Preparazione di carni opera in una logica di filiera ramificata in cui lo stesso operatore può partecipare alla realizzazione di uno o più prodotti.

Le aziende di questo comparto segnano una flessione rispetto al dato del 2020 (-4,5% per gli operatori) che, in misura variabile, interessa quasi tutti i prodotti di qualità del settore. Questa flessione diventa ancora più evidente se si guarda ai produttori (-6,6%).

I prodotti a base di carne contano, nel 2021, 3.010 produttori con 3.620 allevamenti localizzati prevalentemente in Lombardia (40,9% dei produttori e 41,8% degli allevamenti), in Piemonte (23,6% e 22,7%) e in Emilia-Romagna (14,6% e 15,7%).

Oltre il 40% delle imprese di trasformazione e degli impianti si concentra in Emilia-Romagna.

**FIGURA 2 PRODUTTORI, TRASFORMATORI E OPERATORI DELLA PREPARAZIONE DI CARNI E DELLE CARNI FRESCHE.** Al 31 dicembre 2021<sup>(a)</sup>, composizione percentuale per ripartizione geografica



(a) Un operatore può essere contemporaneamente produttore e trasformatore

## In lieve flessione il settore dei Formaggi

Come per la Preparazioni di carni, anche il settore dei Formaggi si sviluppa lungo un'articolata e densa rete di rapporti tra gli allevatori e i trasformatori in quanto il latte di un medesimo allevamento può essere destinato alla preparazione di formaggi diversi.

Nel 2021 il settore può contare su 24.637 operatori, 23.644 produttori e 1.436 trasformatori (per approfondimenti si veda la Nota metodologica).

I primi prodotti di qualità per numero di operatori sono: Pecorino Romano, Pecorino Sardo e il Grana Padano.

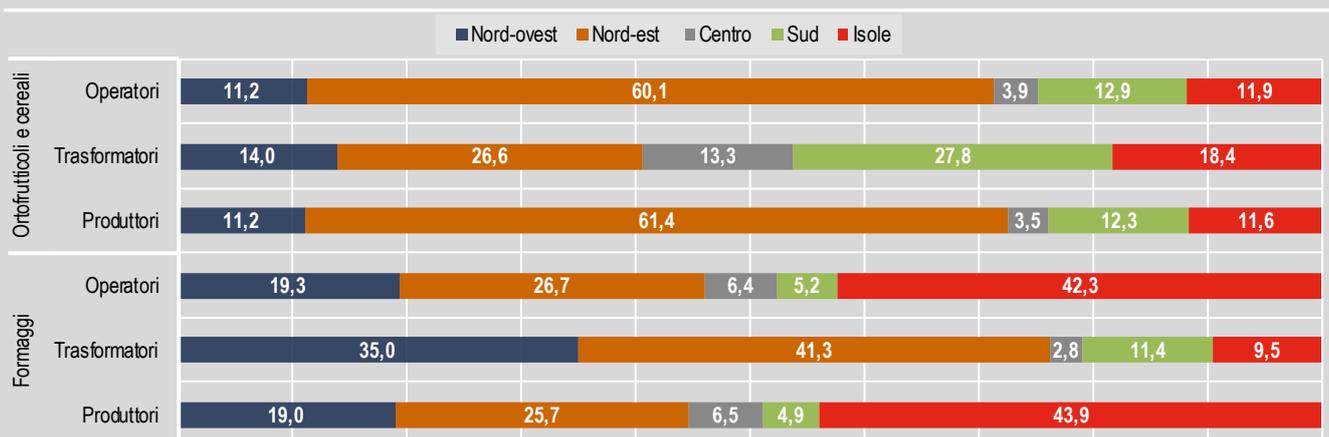
Rispetto al 2020 il settore segna una flessione dello 0,7% (sia per i produttori che, più in generale, per gli operatori) in tutte le ripartizioni geografiche considerate, con la sola eccezione delle Isole. Ed è proprio nelle Isole che si localizza il maggior numero di produttori (43,6% nella sola Sardegna) e di allevamenti. Seguono la Lombardia (con il 13,5% dei produttori) e l'Emilia-Romagna (11%). In quest'ultima regione, inoltre, è presente il maggior numero di trasformatori del settore (31,5% del totale nazionale) pari, in valore assoluto, a 453 imprese che, in media, gestiscono ognuna 1,5 impianti.

## Forte dinamismo dei produttori nell'Ortofrutticolo e dei cereali

Caratterizzato dal maggior numero di riconoscimenti Dop e Igp, tra il 2020 e il 2021 il settore degli Ortofrutticoli e dei cereali segna un'importante crescita: gli operatori, infatti, registrano un incremento del 5,6% grazie al forte dinamismo dei produttori (+5,9%), mentre la superficie investita aumenta dell'8,2%. La dimensione media delle aziende agricole è di circa 4,6 ettari per unità produttiva. In calo, invece, i trasformatori (-2,1%), che subiscono una flessione più accentuata nelle aree del Nord-est (-4,9%) e del Sud (-4,4%).

Oltre la metà dei produttori del settore si colloca nel Trentino-Alto Adige (51,4%), a seguire l'11,5% della Sicilia. Tra i prodotti più tipici del Trentino-Alto Adige si ricordano la Mela dell'Alto Adige o *Südtiroler Apfel*, le Mele del Trentino, la Mela della Val di Non, oltre che la Susina di Dro.

**FIGURA 3 PRODUTTORI, TRASFORMATORI E OPERATORI DEGLI ORTOFRUTTICOLI E CEREALI E DEI FORMAGGI.** Al 31 dicembre 2021<sup>(a)</sup>, composizione percentuale per ripartizione geografica



(a) Un operatore può essere contemporaneamente produttore e trasformatore

## Oli extravergine di oliva: in aumento i soggetti della filiera

Nel confronto con l'anno precedente, il settore olivicolo oleario segna una crescita del 2,9% sia in termini di produttori che, più in generale, di operatori. I trasformatori (nel ruolo di molitori e/o imbottigliatori) aumentano del 3,4%, mentre gli impianti segnano una crescita del 5,3%: in media ciascun trasformatore gestisce 1,5 impianti.

Considerata la lunga tradizione geografica di alcuni territori specializzati nella coltivazione dell'olivo e nella produzione olearia, la Toscana si conferma, anche nel 2021, la regione con il maggior numero di operatori presenti nel settore (42%), seguita dalla Puglia (16,3%) e dalla Sicilia (15,6%).

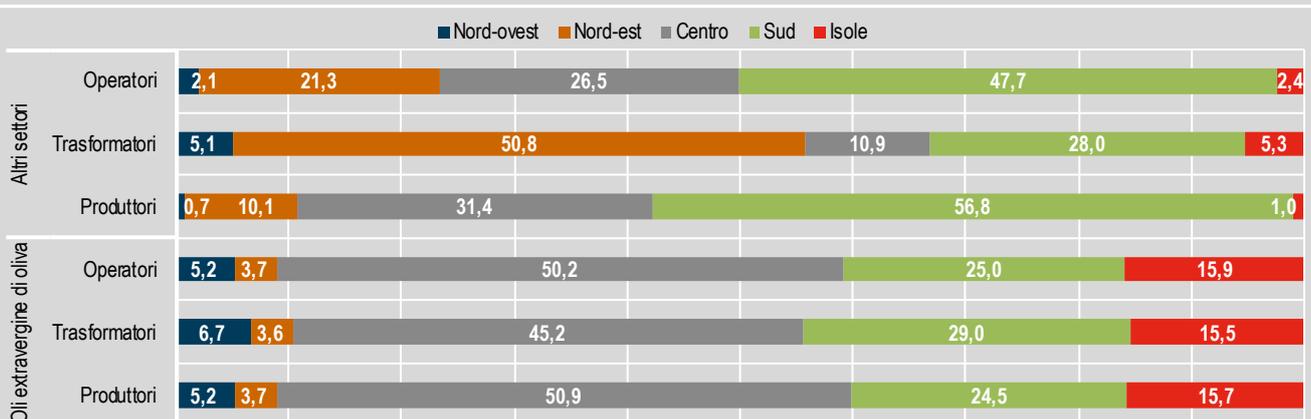
La quota femminile interessa il 33% dei produttori e il 20,1% dei trasformatori.

## In flessione i produttori del comparto 'Altri settori'

Questo comparto è costituito 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 e vede la presenza di una pluralità di prodotti di nicchia, che coinvolgono 2.564 operatori tra coltivatori, allevatori e pescatori, oltre che trasformatori. Questi ultimi sono 926, con 1.331 impianti. Rispetto al 2020, si assiste ad una flessione del 3,2% dei produttori, mentre tengono i trasformatori (+0,5%).

Oltre il 45% dei produttori si localizza in Campania, segue il 27,4% del Lazio. Le aziende di trasformazione si concentrano, invece, tra l'Emilia-Romagna (49,4%) e l'Abruzzo (10,8%).

**FIGURA 4 PRODUTTORI, TRASFORMATORI E OPERATORI DEGLI OLI EXTRAVERGINE DI OLIVA E DEGLI ALTRI SETTORI.** Al 31 dicembre 2021<sup>(a)</sup>, composizione percentuale per ripartizione geografica



(a) Un operatore può essere contemporaneamente produttore e trasformatore

# 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 otto 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 dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (già 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 dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf), 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 Masaf 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 2004-2020, 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 Masaf 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 Masaf 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 315, 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. Nel conteggio totale degli operatori, se uno stesso operatore è contemporaneamente produttore e trasformatore viene conteggiato una sola volta.

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 una 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.

### 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 Masaf 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 Masaf i file corretti e validati di ciascun prodotto; a sua volta il Masaf 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 Masaf 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 chiarimenti tecnici e metodologici

---

**Maria Grazia Magliocchi**

[magliocchi@istat.it](mailto:magliocchi@istat.it)

**Francesco Truglia**

[truglia@istat.it](mailto:truglia@istat.it)