

A CURA DI DANIELE RAMA

# I PRODOTTI DOP E IGP FOOD DELLA LOMBARDIA

*Rapporto 2020*



Il presente Rapporto è stato coordinato e curato da Daniele Rama. La sua realizzazione si deve al gruppo di ricerca dell'Osservatorio sul Mercato dei Prodotti Zootecnici (OMPZ). Questa indagine è stata condotta nell'ambito dell'accordo di Programma Regione Lombardia – Unioncamere Lombardia per lo Sviluppo Economico e la Competitività, e con la fattiva collaborazione dei funzionari della *Direzione Generale Agricoltura della Regione Lombardia*.

Le singole parti sono state elaborate e scritte da:

Emanuele Benetto (capitoli 2, 3 e 4 e appendice)

Renato Pieri (capitolo 1)

Daniele Rama (capitolo 5)

Hanno inoltre collaborato Mariagrazia Lamonaca e Alessandra Frosi per le attività di segreteria, la revisione dei testi e la composizione grafica.

Manoscritto terminato a dicembre 2020.

*SMEA*

Via Bissolati n. 74 – Cremona

Tel. 0372/499176 – Fax 0372/499191

E-mail: [smea-cr@unicatt.it](mailto:smea-cr@unicatt.it)

Copyright © 2021 by SMEA – Università Cattolica del S. Cuore, Cremona, Italia

ISBN: 9791220045094

*Release 3 – 1 Luglio 2021*

# INDICE

<b>Premessa</b>	pag. 1
<b>1. Il contributo della Lombardia alla produzione nazionale di prodotti DOP e IGP <i>FOOD</i></b>	» 3
1.1. Il contributo della Lombardia	» 3
1.2. Il valore delle produzioni DOP/IGP	» 4
1.3. Il contributo delle province lombarde	» 4
1.4. Gli Organismi di Controllo coinvolti	» 5
<b>2. I formaggi</b>	» 7
2.1. Bitto, DOP	» 8
2.2. Formaggella del Luinese, DOP	» 9
2.3. Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, DOP	» 10
2.4. Gorgonzola, DOP	» 11
2.5. Grana Padano, DOP	» 12
2.6. Nostrano Valtrompia, DOP	» 13
2.7. Parmigiano Reggiano, DOP	» 14
2.8. Provolone Valpadana, DOP	» 15
2.9. Quartirolo Lombardo, DOP	» 16
2.10. Salva Cremasco, DOP	» 17
2.11. Silter, DOP	» 18
2.12. Strachitunt, DOP	» 19
2.13. Taleggio, DOP	» 20
2.14. Valtellina Casera, DOP	» 21
<b>3. I salumi</b>	» 23
3.1. Bresaola della Valtellina, IGP	» 24
3.2. Coppa di Parma, IGP	» 25
3.3. Cotechino di Modena, IGP	» 26

3.4. Mortadella Bologna, IGP	» 27
3.5. Salame Brianza, DOP	pag 28
3.6. Salame Cremona, IGP	» 29
3.7. Salame d'oca di Mortara, IGP	» 30
3.8. Salame di Varzi, DOP	» 31
3.9. Salamini Italiani alla Cacciatora, DOP	» 32
3.10. Zampone Modena, IGP	» 33
<b>4. Gli altri prodotti DOP/IGP</b>	» 35
4.1. Asparago di Cantello IGP	» 36
4.2. Mela di Valtellina, IGP	» 37
4.3. Melone Mantovano, IGP	» 38
4.4. Pera Mantovana, IGP	» 39
4.5. Garda, DOP	» 40
4.6. Laghi Lombardi, DOP	» 41
4.7. Miele Varesino, DOP	» 42
4.8. Salmerino del Trentino, IGP	» 43
4.9. Trote del Trentino, IGP	» 44
4.10. Pizzoccheri della Valtellina, IGP	» 45
<b>5. Considerazioni finali</b>	» 47
5.1. Gli operatori delle filiere	» 47
5.2. La materia prima utilizzata	» 48
5.2.1. I formaggi	» 48
5.2.2. Le carni lavorate	» 49
5.2.3. Gli altri prodotti DOP/IGP	» 49
5.3 Conclusioni	» 49
<b>APPENDICE: Caratteristiche di produzione e organolettiche dei prodotti DOP/IGP della Lombardia</b>	» 51

## PREMESSA

Viene presentata in questo Rapporto un'analisi approfondita sulla tematica dei prodotti Dop e Igp *food* della Lombardia, che si pone in continuità con quanto già presentato nel capitolo 17 del volume *Il sistema agro-alimentare della Lombardia - Rapporto 2017* e con i rapporti 2017 e 2019 su *I prodotti Dop e Igp food della Lombardia*, pubblicati online nel 2018 (ISBN 4791220029087) e 2019 (ISBN 9791220045100). Il presente lavoro consente di seguire l'evoluzione del comparto delle produzioni di qualità certificata nel triennio 2017-2019.

In particolare, l'analisi ha lo scopo di ricostruire le caratteristiche economico-strutturali e le dinamiche recenti riguardanti le filiere dei prodotti DOP e IGP *food* – non include quindi la categoria *wine* – e si basa sui dati annuali forniti dagli Organismi di Certificazione (OdC) per il triennio dal 2017 al 2019, integrati, ove necessario, con informazioni tratte da altre fonti.

Rispetto alla letteratura esistente sui prodotti Dop e Igp, la presente analisi si caratterizza, oltre che per la focalizzazione sul sistema regionale lombardo, per l'approccio teso ad evidenziare le relazioni tra le diverse fasi della produzione agricola, della trasformazione e dell'eventuale stagionatura, al fine di mettere in evidenza le logiche di filiera che emergono ma anche, eventualmente, i “colli di bottiglia” che ne costituiscano una limitazione.

Il Rapporto si articola su cinque capitoli: dopo un sintetico esame del contributo della Lombardia alla produzione nazionale di DOP e IGP (cap. 1), si prendono in esame separatamente i formaggi (cap. 2), i salumi (cap. 3) e gli altri prodotti DOP/IGP (cap.4); segue una breve conclusione (cap. 5).

Per ognuna delle filiere DOP/IGP prese in esame si riportano i dati dell'intero comprensorio, qualora la filiera comprenda anche territori fuori regione, e si presenta, in modo dettagliato, il contributo della Lombardia. Nell'appendice vengono presentate in modo sintetico le caratteristiche organolettiche dei singoli prodotti e i vincoli fissati nei rispettivi disciplinari aggiornati al novembre 2020.



# 1. IL CONTRIBUTO DELLA LOMBARDIA ALLA PRODUZIONE NAZIONALE DI PRODOTTI DOP E IGP *FOOD*

## 1.1. Il contributo della Lombardia

La Lombardia, a novembre 2020, annovera complessivamente 76 Indicazioni Geografiche (IG) o prodotti DOP o IGP, di cui, per quanto riguarda il comparto *food*, cioè vini esclusi, 20 DOP (13 interessano esclusivamente il territorio lombardo) e 14 IGP (6 producibili unicamente in Lombardia); la restante parte è costituita dai *vini*, a loro volta suddivisi in 27 DOP (5 con menzione tradizionale DOCG e 22 DOC) e 15 IGP. Sul totale nazionale dei prodotti a denominazione riconosciuti dalla Commissione Europea, escludendo i vini, la Lombardia detiene l'11,6% delle DOP e il 10,2% delle IGP (tab.1.1)

Tab.1.1 - Prodotti DOP e IGP food in Lombardia e in Italia nel 2019 (valori in milioni di €)

Numero*			Valore alle produzione		Valore al consumo		Valore all'export		Quantità % esportate/prodotte	
DOP	IGP	Totale	Milioni di €	Var % 19/18	Milioni di €	Var % 19/18	Milioni di €	Var % 19/18	2018	2019
LOMBARDIA										
formaggi	14	0	14	1.462	18,3	-	-	-	-	
salumi	3	7	10	305	2,2	-	-	-	-	
altri	3	7	10	6	-29,4	-	-	-	-	
Totale	20	14	34	1.773	14,9	-	-	-	-	
ITALIA										
formaggi	53	2	55	4.515	10,1	7.552	5,5	2.013	13,4	34
salumi	21	22	43	1.927	-4,7	4.980	3,5	601	5,6	21
altri	98	113	211	1.017	-11,1	2.773	11,3	1.210	-1,0	n.d.
Totale	172	137	309	7.459	5,7	15.305	6,4	3.824	7,2	n.d.
% LOMBARDIA/ITALIA										
formaggi	26,4	0	25,5	32,4	-	-	-	-	-	-
salumi	14,3	31,8	23,3	15,8	-	-	-	-	-	-
altri	3,1	6,2	4,7	0,6	-	-	-	-	-	-
Totale	11,6	10,2	11,0	23,8	-	-	-	-	-	-

\*Dati al 30 novembre 2020.

Fonte: Elaborazioni OMPZ su Dati ISMEA\_QUALIVITA 2020.



Data la spiccata vocazione zootecnica della regione, 14 DOP sono costituite da formaggi; ad essi si aggiungono 3 carni lavorate, 2 oli extravergine di oliva e un miele. Tra i prodotti IGP, invece, ricadono 7 carni lavorate, 3 tipi di frutta, 2 prodotti ittici, un ortaggio e una pasta alimentare.

## 1.2. Il valore delle produzioni DOP/IGP

Secondo il *Rapporto Ismea-Qualivita 2020*, nel 2019 la Lombardia si trova al secondo posto tra tutte le regioni italiane nella graduatoria nazionale del valore alla produzione di prodotti DOP/IGP food, superata, anche se ampiamente, dall'Emilia-Romagna.

Il valore alla produzione dell'Italia è pari a 7,46 miliardi di euro (+5,7% sull'anno precedente), mentre quello lombardo ammonta a 1,77 miliardi di euro, in crescita su base annua del 14,9%, incidendo quindi per quasi il 24% sul totale del Paese. Gran parte di questo valore in Lombardia, oltre l'82%, è generato dalle 14 DOP del comparto dei formaggi, in crescita rispetto al 2018 del 18,3%. La Lombardia contribuisce per quasi un terzo al valore della produzione dei 55 formaggi DOP/IGP dell'Italia. Bene anche a livello nazionale il comparto dei formaggi DOP/IGP, il più rilevante in termini economici, vale 4,5 miliardi di euro alla produzione (+10,1%) e 7,5 miliardi al consumo (+5,5%). Il relativo export cresce del 13,5% e supera per la prima volta i 2 miliardi di euro.

In lieve crescita, +2,2%, è nel 2019 anche il valore alla produzione dei 10 salumi DOP/IGP prodotti in Lombardia: ammonta a 305 milioni di euro e contribuisce per il 15,8% al valore alla produzione nazionale di salumi, pari a 1,9 miliardi di euro, in calo rispetto all'anno precedente del 4,7%; di contro, il valore al consumo sfiora i 5 miliardi di euro con un + 3,5%, cresce anche il valore all'esportazione (+5,6% rispetto al valore del 2018), che per la prima volta supera i 600 milioni di euro.

Del tutto insignificante è il valore alla produzione delle "altre" 10 DOP/IGP food della Lombardia; nel 2019 non va oltre i 6 milioni di euro e si presenta in forte calo su base annua.

Secondo le stime sul valore alla produzione riportate nel *Rapporto ISMEA-QUALIVITA 2020* ben 5 delle 34 Indicazioni Geografiche (IG) agro-alimentari prodotte anche o esclusivamente in Lombardia rientrano tra le prime 10 IG nazionali (tab 1.2). Sono 3 formaggi DOP (Grana Padano, Parmigiano Reggiano e Gorgonzola) e 2 salumi IGP (Mortadella Bologna e Bresaola della Valtellina).

Tab 1.2 - Indicazioni Geografiche (IG) agro-alimentari prodotte anche o esclusivamente in Lombardia, che nel 2019 rientrano tra le prime 10 nazionali in termini di valore alla produzione

	Graduatoria nazionale	Produzione certificata (t)			Valore alla produzione (milioni di €)		
		2018	2019	var. 19/18	2018	2019	var. 19/18
Grana Padano Dop	1	190.558	199.292	+4,6%	1.277	1.562	+22,4%
Parmigiano Reggiano Dop	2	144.020	144.738	+0,5%	1.434	1.556	+8,5%
Gorgonzola Dop	6	58.192	60.309	+3,6%	332	368	+10,9%
Mortadella Bologna IGP	8	36.995	39.992	+8,1%	296	296	-0,04%
Bresaola della Valtellina IGP	10	13.405	13.821	+3,1%	232	235	+1,3%

Fonte: Indagine Ismea-Qualivita 2020.

## 1.3 Il contributo delle province lombarde

Scendendo nel dettaglio provinciale, dai dati riportati sul *Rapporto 2019 Ismea-Qualivita sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane DOP/IGP/STG*<sup>1</sup>, emerge che più dei due terzi del valore economico totale dei prodotti DOP/IGP della Lombardia sono realizzati nelle tre province orientali: Brescia (27,3%), Mantova (27,0%) e Sondrio (15,8%). Sebbene le certificazioni DOP/IGP siano molto diffuse (solo una provincia annovera meno di 10 indicazioni geografiche) il loro valore rimane concentrato in specifiche zone geografiche (tab.1.3).

<sup>1</sup> Questi dati non sono presenti nel Rapporto 2020

Tab.1.3 - Numero di DOP e IGP food e loro impatto economico per provincia in Lombardia

	Numero DOP/IGP				Impatto economico (milioni di € nel 2018)
	formaggi	salumi	altre	Totale	
Brescia	8	5	4	17	421,2
Mantova	3	6	3	12	417
Sondrio	3	5	2	10	244,2
Cremona	6	6	1	13	223,2
Lodi	6	6	0	12	86,5
Bergamo	9	5	1	15	52,2
Milano	5	7	0	12	47,6
Pavia	4	8	0	12	30,7
Como	4	6	1	11	8,4
Lecco	6	6	1	13	4,2
Varese	4	5	2	11	4,2
Monza B.	2	5	0	7	3,3
<b>LOMBARDIA</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>34</b>	<b>1542,7</b>

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati dell'indagine Ismea Qualivita 2019 e sui singoli disciplinari di produzione.

La provincia di Brescia, con 8 formaggi DOP e un totale di 17 prodotti DOP/IGP si colloca al primo posto, seguita da Mantova, dove i formaggi DOP producibili sono solo 3. Ciò è possibile grazie al valore generato dalle produzioni di Grana Padano e Parmigiano Reggiano, che, in Lombardia, è producibile solo nell'Oltrepo mantovano, e dei rispettivi prezzi alla produzione sopra la media di categoria. Situazione analoga per Sondrio, dove però il valore economico è ascrivibile alla Bresola della Valtellina IGP.

La situazione dei prodotti DOP/IGP lombardi appare molto differenziata: vi sono, da un lato, prodotti quantitativamente significativi con grande diffusione sul mercato al consumo nazionale e internazionale, come appunto il Grana Padano DOP e il Parmigiano Reggiano DOP e, dall'altro, prodotti di nicchia con un mercato perlopiù locale o esteso magari alle regioni limitrofe, anche se da qualche anno, in alcuni casi, i produttori stanno cercando di espandere i propri orizzonti, guardando soprattutto al mercato estero e/o al canale della vendita diretta, come, ad esempio, per l'Olio Extravergine d'oliva Garda DOP.

#### 1.4. Gli Organismi di Controllo coinvolti

Gli Organismi di Controllo attivi per i prodotti DOP e IGP food lombardi, a novembre 2020, sono 7; la metà di questi prodotti sono controllati da CSQA: 11 DOP e 6 IGP; al secondo posto con 6 salumi si colloca IFCQ e al terzo CERTIPRODOP con 5 formaggi DOP (tab. 1.4).

Tab.1.4 - Gli Organi di Controllo attivi in Lombardia nelle DOP-IGP food ad ottobre 2020

	DOP	IGP	Totale
CSQA	11	6	17
IFQC	2	4	6
CERTIPRODOP	5	0	5
CCPB	1	1	2
CHECKFRUIT	0	2	2
OCQ PR	1	0	1
ECEPA	0	1	1

Fonte: Elaborazione OMPZ su disciplinari di produzione.



## 2. I FORMAGGI

Su 53 formaggi DOP riconosciuti in Italia, sono 14 quelli prodotti in Lombardia: Bitto, Formaggella del Luinese, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, Gorgonzola, Grana Padano, Nostrano Valtrompia, Parmigiano Reggiano, Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco, Silter, Strachitunt, Taleggio e Valtellina Casera. Di questi formaggi sono cinque quelli che possono essere prodotti anche al di fuori della Lombardia e cioè: Gorgonzola, Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Provolone Valpadana e Taleggio.

Nelle analisi che seguono sono presentati i dati strutturali delle singole filiere, che a loro volta sono dettagliate in base alla tipologia degli attori coinvolti, dagli allevamenti agli stagionatori. In diverse aree della Lombardia il latte, molto spesso, costituisce la materia prima per produrre differenti DOP: è questo il caso di alcuni allevamenti cremonesi il cui latte può essere trasformato indifferentemente in Salva Cremasco, Grana Padano, Provolone Valpadana, Taleggio, Gorgonzola e Quartirolo Lombardo. Pertanto, in questi casi, per quanto riguarda gli *allevamenti certificati* e i *centri di raccolta* non è possibile determinare il numero delle aziende che hanno effettivamente conferito il latte ad una specifica DOP e nemmeno i rispettivi volumi. Quindi nelle schede che seguono viene riportato un dato complessivo del bacino di approvvigionamento per ogni singolo formaggio DOP. Ovviamente ogni allevamento che produce il latte idoneo per una o più DOP e ogni centro di raccolta che tratta questa materia prima viene certificato dalla/e OdC responsabili della/e singola/e filiera/e.

## 2.1. Bitto, DOP

Dopo la discreta crescita del 2018 nei volumi certificati DOP, nonostante il forte l'aumento delle disponibilità di latte idoneo (+45,9%), il 2019 evidenzia stranamente<sup>2</sup> una flessione del 9,3% su base annua: le forme passano da 20.354 a 18.454, un livello di produzione simile a quello del 2014 (tab. 2.1). Contemporaneamente l'incidenza del numero di forme certificate su quelle controllate passa dal 75,2% al 96,3%.

La filiera del Bitto DOP, tipico formaggio d'alpeggio della Lombardia, presenta unicamente allevamenti con annesso caseificio aziendale; nel triennio, il loro numero si riduce di 8 unità (-12,5%), ma contemporaneamente cresce il latte idoneo prodotto (+57,7%); è quindi evidente che gli allevatori certificati stanno incrementando le dimensioni delle loro mandrie. Rimane fermo a 10 unità il numero degli stagionatori puri, anche se i volumi prodotto si riducono tornando al livello del 2017.

Tab. 2.1 - Bitto DOP: le caratteristiche della filiera

			2017	2018	2019
Allevamenti certificati (alpeggi)	Totale	Imprese (n)	64	55	56
		Latte idoneo prodotto (t)	2.966	3.205	4.677
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	64	55	56
		Latte lavorato a DOP (t)	2.966	3.205	4.677
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		64	55	56
	Formaggio controllato (n. forme)		25.676	27.081	19.164
	Formaggio certificato (n. forme)		19.580	20.354	18.454
Stagionatori puri	Imprese (n)		10	10	10
	Formaggio controllato <sup>1</sup> (n. forme)		4.303	5.050	4.432
Trasformatori/ stagionatori + stagionatori puri	Imprese (n)		74	65	66
	Formaggio certificato (n. forme)		19.580	20.354	18.454
	N. forme certificate/n. forme controllate		76,3%	75,2%	96,3%

(1) Il numero di forme controllate presso gli stagionatori è da considerarsi parte del numero di forme controllate presso i caseifici; questa seconda verifica viene effettuata al momento della marchiatura a fuoco delle forme, quando gli stagionatori richiedono l'autorizzazione alla marchiatura dall'OdC.

(2) Questo può essere dovuto in parte ad una rilevazione dei dati sul latte idoneo prodotto non particolarmente accurata, in quanto presso le malghe in assenza di documentazione che certifichi una fase di scambio, la rilevazione dei dati è da considerarsi meno affidabile. In secondo luogo, a detta degli operatori, si ipotizza che parte delle forme venga venduta direttamente in alpeggio prima di essere controllata e certificata.

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CSQA.

## 2.2. Formaggella del Luinese, DOP

La produzione di latte di capra idoneo per la trasformazione in prodotto DOP, nell'ultimo biennio passa da 498 a 435 mila litri (-12,7%), per effetto dell'uscita dalla filiera tutta lombarda di due dei sei allevamenti dotati di caseificio aziendale (tab. 2.2). Crolla, di conseguenza, da 121 a 85 mila litri (-29,8%) il latte lavorato a DOP nei caseifici annessi alle aziende agricole. Si riduce, da 99 a 88 mila litri (-11,1%) anche il latte lavorato a DOP nei tre caseifici non annessi all'allevamento.

Piuttosto instabile e con ampi spazi di crescita è la percentuale di materia prima idonea che viene destinata alla produzione della DOP: 34,2% nel 2017, 44,2% l'anno dopo e 39,8% lo scorso anno.

Nel triennio 2017-2019 si riduce progressivamente l'incidenza delle forme certificate su quelle controllate: dal 67,1% al 63,8%. Probabilmente i produttori preferiscono vendere una parte non trascurabile delle forme prima della marchiatura finale.

Tab. 2.2 - Formaggella del Luinese DOP: le caratteristiche della filiera

			2017	2018	2019
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	10	9	7
		Latte idoneo prodotto (.000 litri)	512	498	435
		Imprese (n)	6	6	4
		Latte lavorato a DOP (.000 litri)	129	121	85
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Formaggio controllato (t)	12	11	8
		Formaggio controllato (n. forme)	15.269	13.781	9.735
		Formaggio certificato (t)	10	6	5
		Formaggio certificato (n. forme)	12.432	7.829	6.645
		Imprese (n)	0	1	1
	Centri di raccolta	Latte conferito (.000 litri)	0	42	0
		Latte destinato (.000 litri)	0	5	0
Trasformatori/ trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)		Imprese (n)	2	3	3
		Latte lavorato a DOP (.000 litri)	46	99	88
		Formaggio controllato (t)	5	11	9
		Formaggio controllato (n. forme)	5.936	13.313	11.434
		Formaggio certificato (t)	1	8	6
		Formaggio certificato (n. forme)	1.799	9.673	6.851
Caseifici/ stagionatori totali (aziendali + non aziendali)		Imprese (n)	8	9	7
		Latte lavorato a DOP (.000 litri)	175	220	173
		Formaggio controllato (n. forme)	21.205	27.094	21.169
		Formaggio controllato (t)	17	22	17
		Formaggio certificato (n. forme)	14.231	17.502	13.496
		Formaggio certificato (t)	11	14	11
		N. forme certificate/n. forme controllate	67,1%	64,6%	63,8%

Fonte: elaborazioni SMEA su dati CERTIPRODOP.

### 2.3. Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, DOP

Il 2019 è un anno positivo per la produzione del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana: la produzione registra una crescita del +5,2% in volume, riuscendo così a recuperare parte della riduzione registrata l'anno prima, pari al 7,6% (tab. 2.3).

Contemporaneamente torna a salire l'incidenza delle forme certificate su quelle prodotte, che tuttavia si arresta al 39,7%: anche in questo caso i produttori preferiscono commercializzare attraverso la vendita diretta parte delle forme prodotte prima della marchiatura definitiva DOP. Ciò è interamente dovuto alle imprese di trasformazione e non ai caseifici annessi agli allevamenti, la cui situazione è stabile come numero di impianti e in crescita a livello produttivo. Nell'ultimo anno, di contro, nelle due imprese di trasformazione non annesse agli allevamenti calano sia il numero di forme certificabili (-21,9%), sia l'incidenza delle forme effettivamente certificate (dal 55,7% al 54,7%).

Nella filiera tutta lombarda il numero totale dei caseifici scende a 14, di cui 13 annessi ad aziende agricole.

Tab. 2.3 - Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP: le caratteristiche della filiera

			2017	2018	2019
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	33	32	32
		Latte idoneo prodotto (.000 litri)*	2.838	2.742	2.515
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	13	13	13
		Latte lavorato a DOP (.000 litri)	1.044	1.122	1.107
		Formaggio controllato (t)	104	109	110
		Formaggio controllato (n. forme)	10.471	10.869	11.043
		Formaggio certificato (t)	32	33	35
		Formaggio certificate (n. forme)	3.212	3.345	3.513
Trasformatori/ trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)	2	2	1	
	Latte lavorato a DOP (.000 litri)	470	478	361	
	Formaggio controllato (t)	48	43	34	
	Formaggio controllato (n. forme)	4.775	4.333	3.383	
	Formaggio certificato (t)	30	24	19	
	Formaggio certificato (n. forme)	3.014	2.412	1.850	
Caseifici/ stagionatori totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)	15	15	14	
	Latte lavorato a DOP (.000 litri)	1.514	1.600	1.468	
	Formaggio controllato (t)	152	152	153	
	Formaggio controllato (n. forme)	15.246	15.202	15.331	
	Formaggio certificato (t)	62	58	61	
	Formaggio certificato (n. forme)	6.226	5.757	6.081	
	N. forme certificate/n. forme controllate	40,8%	37,9%	39,7%	

\*Parte di questa materia prima può essere destinata alla produzione di altre DOP.

Fonte: elaborazioni SMEA su dati CERTIPRODOP.

- (1) I dati registrati evidenziano una lieve incongruenza: dal 2018 al 2019 diminuiscono i volumi di latte idoneo e lavorato a DOP, ma aumenta il numero di forme controllate e certificate; questo può essere attribuito in parte alle produzioni di forme a cavallo dell'anno e in parte ad una rilevazione dei dati sul latte idoneo prodotto non particolarmente accurata in quanto presso le malghe in assenza di documentazione che certifichi una fase di scambio la rilevazione dei dati è da considerarsi meno affidabile.

## 2.4. Gorgonzola, DOP

Il Gorgonzola DOP, da gennaio 2019, ha visto una revisione del piano dei controlli, e conseguentemente i dati di tale anno non sono del tutto paragonabili con quelli precedenti.

Nel 2019 le forme certificate nell'intero comprensorio sono calate del 19,0%, mentre nella sola Lombardia, sono aumentate del 21,2% (tab. 2.4). Anche il rapporto tra la produzione certificata e quella controllata, nell'intero comprensorio è in calo, passa dal 96,9% del 2018 al 75,9% l'anno seguente.

Il contributo della Lombardia è preponderante nella fase a monte della filiera. Gli allevamenti certificati, che nel 2019 sono in crescita, e non hanno caseifici aziendali annessi, sono siti per l'82,9% sul suolo lombardo e producono l'83% del latte idoneo a questa DOP. In Lombardia sono presenti circa la metà dei caseifici attivi nella filiera.

Tab. 2.4 - Gorgonzola DOP: le caratteristiche della filiera in Lombardia e in Italia

<b>Lombardia</b>			2017	2018	2019
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	1.316	1.185	1.382
		Latte idoneo prodotto (.000 t)*	1.231,8	1.300,0	1.385
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	0	0	0
Centri di raccolta	Imprese (n)		32	35	29
	Latte conferito (.000 t)*		1.221,0	1.892,9	1.443,0
	Latte destinato (.000 t)		1.162,0	1.450,1	571,9
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		14	15	15
	Latte lavorato a DOP (.000 t)		137	138,3	184,3
	Formaggio controllato (.000 forme)		1.454,9	1.476,2	1.511,6
Stagionatori	Imprese (n)		12	17	18
	Formaggio certificato <sup>1</sup> (.000 forme)		1.399,3	1.362,5	1.651,7
	Formaggio certificato/Formaggio controllato		96,2%	92,3%	109,3%
Porzionatori	Imprese (n)		42	39	39
	prodotto certificato (.000 forme)		140,8	127,2	1.525,1
<b>Intero comprensorio</b>					
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	1.722	1.554	1.668
		Latte idoneo prodotto (.000 t)*	1.499,1	1.572,3	1.668,2
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	0	0	0
Centri di raccolta	Imprese (n)		n.d.	36	36
	Latte conferito (.000 t)*		n.d.	1.450,6	1.498,0
	Latte destinato (.000 t)		n.d.	663,1	714,9
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		29	29	29
	Latte lavorato a DOP (.000 t)		442,1	450,0	499,7
	Formaggio controllato (.000 forme)		4.747,6	4.862,2	5.039,0
Porzionatori	Imprese (n)		58	56	56
	prodotto certificato (.000 forme)		4.649,9	3.816,0	4.812,5
Stagionatori	Imprese (n)		25	30	33
	Formaggio certificato <sup>1</sup> (.000 forme)		4.649,9	4.713,3	3.816,9
	Formaggio certificato/Formaggio controllato		97,9%	96,9%	75,8%

\*Parte di questa materia prima può essere destinata alla produzione di altre DOP.

(1) Gli stagionatori lombardi lavorano anche Gorgonzola DOP proveniente da fuori Regione.

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CSQA per la Lombardia, su dati Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola per l'intero comprensorio e su dati Istat per il numero di allevamenti dell'intero comprensorio.



## 2.5. Grana Padano, DOP

Nel 2019, dopo anni, cala il numero delle forme di Grana Padano DOP sia nell'intero comprensorio (-0,5% su base annua), che soprattutto in Lombardia, -3,0% (tab. 2.5). A differenza del triennio 2016-2018, quando l'incidenza delle forme certificate su quelle controllate era in lenta crescita, nel 2019 si inverte la tendenza: l'indice scende dal 96,6% al 91,3% nell'intero comprensorio e dal 98,8% al 91,1% in Lombardia. Questi dati vanno tuttavia presi con molta cautela, a causa dello sfasamento temporale tra la produzione delle forme e la loro certificazione a fine stagionatura.

Nel triennio prosegue, per l'intero comprensorio, l'aumento dei volumi di Grana Padano DOP grattugiato o porzionato, che da 49 mila tonnellate passano a 59,4 (+21,2%); contemporaneamente dal 25,9% al 31,6% la sua incidenza sul prodotto certificato. Sebbene circa tre quarti delle forme DOP venga realizzato in Lombardia, solo il 50% del grattugiato o porzionato è ottenuto in questa regione. Nell'ultimo anno, nell'intero comprensorio, passa da 8 a 10 il numero dei caseifici annessi ad aziende agricole e la loro produzione complessiva aumenta del 12% su base annua.

Tab. 2.5 - Grana Padano DOP: le caratteristiche della filiera in Lombardia e in Italia

Lombardia			2017	2018	2019
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	1.919	1.801	1.880
		Latte idoneo prodotto (.000 t)*	2.427,1	2.354,9	2.752,3
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	8	8	9
		Latte lavorato DOP (.000 t)	26,4	27,5	34,1
		Formaggio controllato (.000 forme)	48,5	51,1	62,2
		Formaggio certificato (.000 forme)	45,7	48,2	54,1
Centri di raccolta	Imprese (n)	33	31	32	
	Latte conferito (.000 t)*	551,5	604,5	654,1	
	Latte destinato (.000 t)	416,8	480,5	536,9	
Caseifici stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)	68	66	71	
	Latte lavorato DOP (.000 t)	1.925,4	1.926,4	2.014,6	
	Formaggio controllato (.000 forme)	3.580,3	3.595,8	3.776,0	
	Formaggio certificato (.000 forme)	3.432,6	3.556,6	3.443,6	
Caseifici e caseifici/stagionatori totali	Imprese (n)	76	74	80	
	Latte lavorato DOP (.000 t)	1.951,7	1.954,0	2.048,6	
	Formaggio controllato (.000 forme)	3.628,8	3.646,9	3.838,2	
	Formaggio certificato (.000 forme)	3.478,3	3.604,8	3.497,7	
	Formaggio certificato/Formaggio controllato %	95,9%	98,8%	91,1%	
Porzionatori/Grattugiatori totali	Imprese (n)	22	22	23	
	Formaggio certificato (.000 t)	28,4	25,4	29,4	
	Formaggio certificato (.000 forme)	710,0	635,0	735,0	
Intero comprensorio					
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	4.166	3.969	4.123
		Latte idoneo prodotto (.000 t)*	3.411,9	3.332,7	3.456,9
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	8	8	10
		Latte lavorato DOP (.000 t)	26,4	27,5	36,0
		Formaggio controllato (.000 forme)	48,5	51,1	66,1
		Formaggio certificato (.000 forme)	45,7	48,2	54,1
Centri di raccolta	Imprese (n)	59	54	55	
	Latte conferito (.000 t)*	882,8	886,2	939,6	
	Latte destinato (.000 t)	621,2	649,8	697,9	
Caseifici stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)	137	135	139	
	Latte lavorato DOP (.000 t)	2.626,3	2.610,6	2.728,0	
	Formaggio controllato (.000 forme)	4.898,0	4.888,0	5.130,5	
	Formaggio certificato (.000 forme)	4.686,3	4.722,2	4.744,7	
Caseifici e caseifici/stagionatori totali	Imprese (n)	145	143	149	
	Latte lavorato DOP (.000 t)	2.652,7	2.638,1	2.764,0	
	Formaggio controllato (.000 forme)	4.946,5	4.939,1	5.196,5	
	Formaggio certificato (.000 forme)	4.732,0	4.770,4	4.744,7	
	Formaggio certificato/Formaggio controllato	95,7%	96,6%	91,3%	
Stagionatori	Imprese (n)	41	49	44	
Porzionatori/Grattugiatori totali	Imprese (n)	37	36	37	
	Formaggio certificato (.000 t)	49,0	52,6	59,4	
	Formaggio certificato (.000 forme)	1.225	1.315	1.485	

\*Parte di questa materia prima può essere destinata alla produzione di altre DOP

Fonte: elaborazioni SMEA su dati CSQA.

## 2.6. Nostrano Valtrompia, DOP

I dati della piccola e recente (l'approvazione del disciplinare risale al 2012) filiera tutta lombarda del Nostrano Valtrompia DOP, costituita unicamente da aziende agricole con annesso caseificio aziendale, indicano che la fase di consolidamento della sua posizione sul mercato sta ormai terminando. A differenza di quanto avvenuto nel quinquennio precedente, nel 2019 non c'è alcuna diminuzione del numero di imprese e le forme certificate si riducono del 5,1% su base annua, valore molto più contenuto rispetto al -13,4% del 2018 e al -18,7% del 2017 (tab. 2.6).

Altro segnale di un'aumentata stabilità deriva dal rapporto tra forme certificate e forme controllate, che nel triennio analizzato passa dal 73,8% al 91,0%.

Tab. 2.6 - Nostrano Valtrompia DOP: le caratteristiche della filiera

			2017	2018	2019
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	4	4	4
		Latte idoneo prodotto (t)*	464	221	214
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	4	4	4
		Latte lavorato a DOP (t)	180	152	429
		Formaggio controllato (t)	10,7	11,6	8,4
Caseifici totali (caseifici/stagionatori)	Imprese (n)		4	4	4
	Latte lavorato a DOP (t)		180	152	429
	Formaggio controllato (t)		10,7	11,6	8,4
	Formaggio controllato (forme)		907	659	554
	Formaggio certificato (forme)		613	531	504
	N. forme certificate/n. forme controllate		73,8%	80,6%	91,0%

\*Parte di questa materia prima può essere destinata alla produzione di altre DOP

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CSQA.

## 2.7. Parmigiano Reggiano, DOP

Nel 2019 prosegue la crescita dell'intero comprensorio: su base annua le forme controllate aumentano dell'1,5% e tale variazione sale al +5,0% per i produttori lombardi (tab. 2.7). Le forme certificate, nel 2018, crescono su base annua dell'1,1% per l'intero comprensorio e del 6,2% in Lombardia. Il diverso andamento è imputabile al limitato peso che ha l'area dell'Oltrepò Mantovano sull'intero comprensorio.

Le produzioni dei caseifici annessi ad aziende agricole, che tuttavia detengono un peso marginale, hanno una crescita nel 2019 nell'intera filiera del 9,8%, mentre in Lombardia sono raddoppiate.

Nel complesso si riscontra un aumento dei volumi di Parmigiano Reggiano DOP porzionato, nonostante una costante diminuzione delle aziende che svolgono tale attività. In Lombardia si registra il *boom* dei volumi porzionati: i laboratori di grattugia sono 40 e lavorano, nel 2019, 21.830 t di formaggio.

L'incidenza delle forme certificate DOP rispetto a quelle prodotte è del 99,1%. Un valore leggermente più basso rispetto agli anni precedenti, quando tale incidenza superava il 100% a causa dello sfasamento temporale tra la produzione delle forme e la loro certificazione a fine stagionatura.

Tab. 2.7 - Parmigiano Reggiano DOP: le caratteristiche della filiera in Lombardia e in Italia

Lombardia			2017	2018	2019
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	318	313	312
		Latte idoneo prodotto (.000 t) <sup>(1)</sup>	266,7	274,5	280,8
		Imprese (n)	1	2	2
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Latte lavorato DOP (.000 t)	3	7,7	14,7
		Forme controllate (.000 forme)	5,8	16,3	33,7 <sup>(*)</sup>
		Forme certificate (.000 forme) <sup>(2)</sup>	5,6	16,2	n.d.
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)	19	18	18	
	Latte lavorato a DOP (.000 t)	184,9	188,8	188,3	
	Formaggio controllato (.000 forme)	363,4	374,3	376,6 <sup>(*)</sup>	
	Formaggio certificato (.000 forme) <sup>(2)</sup>	356,3	368,2	n.d.	
Caseifici/stagionatori totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)	20	20	20	
	Latte lavorato a DOP (.000 t)	187,9	196,5	203,0	
	Formaggio controllato (.000 forme)	369,2	390,6	410,3 <sup>(*)</sup>	
	Formaggio certificato (.000 forme) <sup>(2)</sup>	361,9	384,4	n.d.	
Porzionatori	Imprese (n)	7	7	9	
	Formaggio certificato (t)	85,6	82,3	1.056,7	
Laboratori di grattugia	Imprese (n)	n.d.	n.d.	1	
	Formaggio certificato (t)	n.d.	n.d.	15,1	
Intero comprensorio					
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	3.043	2.968	2.902
		Latte idoneo prodotto (.000 t)	1.913,7	1.926,7	1.943,5
		Imprese (n)	74	88	86
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Latte lavorato DOP (.000 t)	165,7	168,8	183,4
		Forme controllate (.000 forme)	333,5	341,5	375,0 <sup>(*)</sup>
		Forme certificate (.000 forme) <sup>(2)</sup>	327,8	334,5	n.d.
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)	274	269	261	
	Latte lavorato a DOP (.000 t)	1.741,5	1.751,1	1.753,8	
	Formaggio controllato (.000 forme)	3.317,1	3.358,2	3.379,1 <sup>(*)</sup>	
	Formaggio certificato (.000 forme) <sup>(2)</sup>	3.252,0	3.283,9	n.d.	
Caseifici/stagionatori totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)	337	333	325	
	Latte lavorato a DOP (.000 t)	1.907,2	1.919,9	1.937,2	
	Formaggio controllato (.000 forme)	3.650,6	3.699,7	3.754,1 <sup>(*)</sup>	
	Formaggio certificato (.000 forme) <sup>(2)</sup>	3.579,8	3.618,4	n.d.	
Porzionatori	Imprese (n)	268	256	254	
	Formaggio certificato (t)	67.896,5	71.567,8	72.048,6	
Laboratori di grattugia	Imprese (n)	n.d.	n.d.	40	
	Formaggio certificato (t)	n.d.	n.d.	21.830,4	

(1) Comprende il latte prodotto in Lombardia e lavorato in Lombardia, il latte prodotto in Lombardia e poi lavorato in Emilia-Romagna e il latte prodotto in Emilia-Romagna e poi lavorato in Lombardia.

(2) Forme certificate nell'anno in corso ma prodotte nell'anno precedente.

(\*) Per l'anno 2019, alla voce "formaggio controllato" viene riportato il numero di forme fatturate da OCQ PR a Bilancio 2019, che può essere soggetto a rettifica, nel corso dell'anno 2020, sulla base dei controlli effettuati.

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati OCQ PR.

## 2.8. Provolone Valpadana, DOP

Nel 2019, l'intero comprensorio del Provolone Valpadana DOP registra su base annua un forte calo delle forme certificate (-11,4%) e della loro incidenza sul totale delle forme controllate, che, sempre su base annua, passa dal 97,0% all'89,7%. Piuttosto diversa è, invece, la situazione in Lombardia: il calo dei volumi certificati è ancor più alto, -13,2%, ma la flessione della loro incidenza sul totale delle forme controllate si ferma al 96,5%. Peraltro, nell'ultimo triennio la percentuale di certificazione delle forme ottenute ha sempre valori più alti rispetto alla media dell'intero areale del Provolone Valpadana DOP.

La quota produttiva della regione Lombardia è pari al 45,5% delle forme totali, in calo di un punto percentuale nell'ultimo anno. Le aziende agricole coinvolte nell'intera filiera nel 2019 sono salite da 683 a 700 e per il 68,9% sono lombarde.

Il latte idoneo prodotto è aumentato del 4,8% su base annua ed ha più che recuperato la flessione del 2018 sino a superare i volumi del 2017. I livelli produttivi per singola azienda agricola sono in aumento; la media del comprensorio è di circa 1.367 tonnellate annue, mentre in Lombardia si raggiungono le 1.823 tonnellate.

Tab. 2.8 - Provolone Valpadana DOP: le caratteristiche della filiera in Lombardia e in Italia

<b>Lombardia</b>			2017	2018	2019
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	529	474	482
		Latte idoneo prodotto (t)*	871.072	838.124	878.521
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	0	0	0
Centri di raccolta	Imprese (n)		7	7	9
Trasformatori/ trasformatori stagionatori	Imprese (n)		7	7	7
	Latte lavorato a DOP (t)		29.507	37.313	41.490
	Formaggio controllato (forme)		297.317	299.440	264.321
	Formaggio certificato (forme)		297.317	294.035	255.157
	N. forme certificati/n. forme controllati		100,0%	98,2%	96,5%
<b>Intero comprensorio</b>					
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	755	683	700
		Latte idoneo prodotto (t)*	951.345	921.686	956.883
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	0	0	0
Centri di raccolta	Imprese (n)		10	10	12
Trasformatori/ trasformatori stagionatori	Imprese (n)		11	11	11
	Latte lavorato a DOP (t)		56.258	60.635	64.315
	Formaggio controllato (forme)		671.450	652.331	624.563
	Formaggio certificato (forme)		639.611	632.778	560.451
	N. forme certificati/n. forme controllati		95,3%	97,0%	89,7%

\*Parte di questa materia prima può essere destinata alla produzione di altre DOP

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CSQA.

## 2.9. Quartirolo Lombardo, DOP

Anche nel 2019, dopo il -11,9% dell'anno prima, le quantità prodotte di Quartirolo Lombardo DOP calano sensibilmente (-15,1% su base annua): da 2.668 tonnellate nel 2018 a 2.266 tonnellate (tab. 2.9). Consistente è il calo della già modesta produzione certificata nei due caseifici annessi alle aziende agricole, che si è quasi dimezzata; i volumi certificati nei caseifici industriali sono diminuiti del 15,9%, anche a fronte dell'uscita dalla filiera tutta lombarda di un caseificio, mentre si ferma al -8,5% la flessione del prodotto certificato presso gli stagionatori puri.

Nel corso del 2019 gli allevamenti interessati dalla produzione di latte potenzialmente destinato a Quartirolo Lombardo diminuiscono di 26 unità (-1%), ma i volumi di latte idoneo prodotto non subiscono cali.

La quasi totalità dei volumi di Quartirolo Lombardo DOP è prodotto presso i due caseifici non annessi ad aziende agricole. Rimane invariato il numero dei centri di raccolta e degli stagionatori puri, che, nel 2019, hanno certificato il 23,1% dei volumi totali di Quartirolo Lombardo DOP.

Tab. 2.9 - Quartirolo Lombardo DOP: le caratteristiche della filiera

		2017	2018	2019
Totale	Imprese (n)	587	597	571
	Latte idoneo prodotto (t)*	545.129	645.768	645.486
Allevamenti certificati	Imprese (n)	2	2	2
	Latte lavorato a DOP (.000 litri)	345	452	274
	Formaggio controllato (t)	42	58	30
	Formaggio controllato (n. forme)	18.404	25.254	12.896
	Formaggio certificato (t)	42	58	30
	Formaggio certificato (n. forme)	18.404	25.254	12.896
Centri di raccolta	Imprese (n)	19	19	19
	Latte conferito (t)*	246.696	247.991	242.894
	Latte destinato (t)	124.300	122.021	136.672
Trasformatori/ Trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)	16	16	15
	Latte lavorato a DOP (t)	20.819	19.832	18.926
	Formaggio controllato (n. forme)	1.011.655	885.289	744.168
	Formaggio controllato (t)	2.327	2.036	1.712
	Formaggio certificato (n. forme)	1.011.655	885.289	744.168
	Formaggio certificato (t)	2.327	2.036	1.712
Stagionatori puri	Imprese (n)	11	10	10
	Formaggio controllato (n. forme)	286.101	249.385	228.110
	Formaggio controllato (t)	658	574	525
	Formaggio certificato (n. forme)	286.101	249.385	228.110
	Formaggio certificato (t)	658	574	525
Trasformatori/ Trasformatori stagionatori + stagionatori puri	Imprese (n)	27	26	25
	Formaggio controllato (n. forme)	1.297.756	1.134.674	972.278
	Formaggio controllato (t)	2.985	2.610	2.236
	Formaggio certificato (n. forme)	1.297.756	1.134.674	972.278
	Formaggio certificato (t)	2.985	2.610	2.236
Totale	Formaggio controllato (t)	3.027	2.668	2.266
	Formaggio certificato (t)	3.027	2.668	2.266
	Formaggio certificato/formaggio controllato	100,0%	100,0%	100,0%

\*Parte di questa materia prima può essere destinata alla produzione di altre DOP

Fonte: elaborazioni SMEA su dati CERTIPRODOP.

## 2.10. Salva Cremasco, DOP

La produzione di Salva Cremasco DOP, da anni, appare piuttosto instabile: cresce del 4,5% nel 2018 e cala del 5,8% l'anno seguente (tab. 2.10). Il latte disponibile prodotto negli allevamenti certificati, tutti lombardi, è in aumento, ma il quantitativo che in seguito viene destinato alla produzione del Salva Cremasco DOP è in diminuzione costante.

Il dato riguardante il formaggio certificato, che per tutti gli anni analizzati corrisponde al formaggio controllato, si ricava considerando le forme marchiate. Solamente 2 allevamenti su 92 svolgono attività di trasformazione, peraltro su quantità di latte modeste ed in costante calo.

Quasi tutte le forme di Salva Cremasco sono certificate presso gli stagionatori puri, ma dal 2016 al 2019 si osserva un incremento della quota dei caseifici che effettuano anche la fase di maturazione.

La fase di porzionatura ha un ruolo piuttosto limitato in questa filiera, tuttavia sono presenti due aziende che la effettuano, ma i volumi di prodotto trattati sono marginali.

Tab. 2.10 - Salva Cremasco DOP: le caratteristiche della filiera

		2017	2018	2019
Allevamenti certificati	Totale			
	Imprese (n)	102	92	87
	Latte idoneo prodotto (t)*	62.043	81.510	84.879
	Imprese (n)	2	2	2
	Latte lavorato a DOP (.000 litri)	208	123	90
	di cui: con annesso caseificio aziendale			
	Formaggio controllato (t)	0,04	0,03	0,01
	Formaggio controllato (n. forme)	13	8	3
	Formaggio certificato (t)	0,04	0,03	0,01
	Formaggio certificato (n. forme)	13	8	3
Centri di raccolta	Imprese (n)	6	6	6
	Latte conferito (t)*	25.531	23.363	23.900
	Latte destinato (t)	18.462	21.808	21.933
Trasformatori e trasformatori/stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle Aziende Agricole)	Imprese (n)	9	7	7
	Latte lavorato a DOP (t)	2.037	1.862	1.751
	Formaggio controllato (n. forme)	6.411	7.335	7.500
	Formaggio controllato (t)	21	24	25
	Formaggio certificato (n. forme)	6.411	7.335	7.500
	Formaggio certificato (t)	21	24	25
Stagionatori totali (stagionatori puri + trasformatori/stagionatori esclusi i trasformatori/ stagionatori annessi alle Aziende Agricole)	Imprese (n)	15	20	18
	Formaggio controllato (n. forme)	73.898	76.805	71.630
	Formaggio controllato (t)	244	253	236
	Formaggio certificato (n. forme)	73.898	76.805	71.630
	Formaggio certificato <sup>1</sup> (t)	244	253	236
Porzionatori	Imprese (n)	2	2	2
	Formaggio lavorato (t)	4	5	5
	Formaggio controllato (t)	4	5	5
Totale	Formaggio controllato (t)	265	277	261
	Formaggio certificato (t)	265	277	261
	Formaggio certificato/formaggio controllato	100,0%	100,0%	100,0%

\*Parte di questa materia prima può essere destinata alla produzione di altre DOP

(1) Tutto il Salva Cremasco prodotto viene stagionato come previsto dal disciplinare.

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati CERTIPRODOP.

## 2.11. Silter, DOP

Questa DOP, prodotta solo in Lombardia, conta nel 2019 26 aziende agricole, che possono produrre il latte idoneo alla realizzazione del formaggio e 15 di queste possiedono un proprio caseificio (tab. 2.11). Nel 2019 hanno lavorato a DOP 220 tonnellate di latte, il 42,7% in meno rispetto l'anno precedente, e poco più di un quarto del latte lavorato nel 2017, realizzando 1.811 forme potenzialmente certificabili, segnando una variazione del -27,6% su base annua. Il rapporto tra le forme controllate e le forme certificate nel 2019 passa al 210,1% in quanto parte del formaggio prodotto l'anno prima è stato certificato l'anno seguente e a questo si aggiunge il sopracitato crollo del formaggio certificabile prodotto. Due sono le imprese di trasformazione non annesse ad aziende agricole, che hanno portato alla certificazione di 710 forme.

Tab. 2.11 - Silter DOP: le caratteristiche della filiera

		2017	2018	2019	
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	25	26	26
		Latte idoneo prodotto (t)*	2.255,5	1.115,4	426,0
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	13	15	15
		Latte lavorato a DOP (t)	852,0	384,1	220,0
		Formaggio controllato (forme)	3.528	2.500	1.811
Centri di raccolta	Imprese (n)	0	1	1	
	Latte idoneo ritirato (t)	0	0	0	
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)	2	2	2	
	Latte lavorato a DOP (t)	596,4	343,1	42,3	
	Formaggio controllato (forme)	4.523	2.638	240	
	Formaggio certificato (forme)	137	313	710	
Caseifici totali (caseifici/stagionatori)	Imprese (n)	25	28	29	
	Latte lavorato a DOP (t)	1.636,8	893,5	415,5	
	Formaggio controllato (forme)	9.101	6.181	2.978	
	Formaggio certificato (forme)	3.655	2.101	6.258	
	N. forme certificate/n. forme controllate	40,2%	34,0%	210,1%	

\*Parte di questa materia prima può essere destinata alla produzione di altre DOP

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CSQA.

## 2.12. Strachitunt, DOP

Nel 2019 cresce ancora la produzione di Strachitunt DOP, che raggiunge un volume di 4.853 forme, +42,8% su base annua e +58,1% sul 2017 (tab. 2.12). L'incidenza delle forme certificate su quelle controllate è del 94,4%, a fronte dell'89,9% dell'anno prima; significativamente più basso è il valore del 2016, pari al 67%, a causa di una temporanea sospensione della DOP legata ad irregolarità nell'altezza dello scalzo e del diametro.

Al di là dell'espansione produttiva, che è sostenuta dall'aumento del volume di latte lavorato a DOP, la filiera tutta lombarda dello Strachitunt DOP si mostra piccola e stabile, come si deduce dal numero degli operatori che non cambia nel triennio considerato. Si contano 3 allevatori certificati di cui uno dotato di caseificio, a cui si aggiungono un trasformatore, produttore della maggior parte delle forme e in forte espansione, e 2 stagionatori puri.

Tab. 2.12 - Strachitunt DOP: le caratteristiche della filiera

		2017	2018	2019	
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	3	3	3
		Latte idoneo prodotto (t)*	1.297	1.290	1.336
		Imprese (n)	1	1	1
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Latte lavorato a DOP (t)	20	28	34
		Formaggio controllato (n. forme)	380	543	657
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)	1	1	1	
	Latte lavorato a DOP (t)	130	136	378	
	Prodotto controllato (n. forme)	2.680	3.237	4.482	
	Prodotto certificato (n. forme)	n.d.	990	1.715	
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)	2	2	2	
	Latte lavorato a DOP (t)	149	164	412	
	Formaggio controllato (n. forme)	3.060	3.780	5.139	
	Formaggio certificato (n. forme)	n.d.	1.510	2.344	
Stagionatori puri	Imprese (n)	2	2	2	
	Formaggio certificato (n. forme)	1.986	1.889	2.509	
Trasformatori/stagionatori + stagionatori puri	Imprese (n)	4	4	4	
	Formaggio certificato (n. forme)	3.070	3.399	4.853	
	N. forme certificate/n. forme controllate	100,3%	89,9%	94,4%	

\*Parte di questa materia prima può essere destinata alla produzione di altre DOP

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CSQA.



### 2.13. Taleggio, DOP

Dall'analisi dei dati nel triennio 2017-2019 emerge che la produzione della filiera del Taleggio DOP è piuttosto stabile: -0,2% nel 2019 e +1,9% l'anno prima (tab. 2.13).

Per quanto riguarda il numero di operatori continua la fase di ridimensionamento: gli allevamenti certificati passano da 662 nel 2017 a 616 due anni dopo e i caseifici da 27 a 25. Rimane costante il numero dei centri di raccolta, 21 e tutti localizzati in Lombardia, mentre aumentano di una unità gli stagionatori puri.

La produzione di questa DOP è quasi interamente concentrata nel territorio lombardo, così come il latte idoneo prodotto: il contributo delle due provincie non lombarde, Novara e Treviso, è inferiore al mezzo punto percentuale.

Tab. 2.13 - Taleggio DOP: le caratteristiche della filiera

Lombardia		2017	2018	2019	
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n) Latte idoneo prodotto (t)*	641 573.394	623 669.397	595 667.492
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	3	3	3
		Latte lavorato a DOP (t)	857	1.618	1.937
		Formaggio controllato (t)	8	7	8
		Formaggio certificato (t)	8	7	8
Centri di raccolta	Imprese (n)	22	21	21	
	Latte conferito (t)*	245.328	244.234	237.237	
	Latte destinato (t)	124.741	135.860	145.771	
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)	23	22	21	
	Latte lavorato a DOP (t)	65.099	63.784	62.871	
	Formaggio controllato (t)	4.581	4.831	4.877	
	Formaggio certificato (t)	4.581	4.831	4.877	
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)	26	25	24	
	Formaggio controllato (t)	4.589	4.839	4.885	
	Formaggio controllate (n. forme)	2.294.618	2.419.322	2.442.562	
	Formaggio certificato (t)	4.589	4.839	4.885	
	Formaggio certificato (n. forme)	2.294.618	2.419.322	2.442.562	
Stagionatori puri	Imprese (n)	19	19	19	
	Formaggio controllato <sup>1</sup> (t)	4.062	3.968	3.920	
	Formaggio controllate <sup>1</sup> (n. forme)	2.031.200	1.984.205	1.960.056	
	Formaggio certificato (t)	4.062	3.968	3.920	
	Formaggio certificato (n. forme)	2.031.200	1.984.205	1.960.056	
Totale	Formaggio controllato (t)	8.651	8.807	8.805	
	Formaggio certificato (t)	8.651	8.807	8.805	
	Formaggio certificato/formaggio controllato	100,0%	100,0%	100,0%	
	Intero comprensorio				
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n) Latte idoneo prodotto (t)*	662 586.498	644 682.687	616 680.859
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	3	3	3
		Latte lavorato a DOP (t)	857	1.618	1.937
		Formaggio controllato (t)	8	7	8
		Formaggio certificato (t)	8	7	8
Centri di raccolta	Imprese (n)	22	21	21	
	Latte conferito (t)*	258.432	253.477	246.678	
	Latte destinato (t)	137.845	135.860	145.771	
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)	24	23	22	
	Latte lavorato a DOP (t)	65.286	63.969	63.020	
	Formaggio controllato (t)	4.608	4.857	4.898	
	Formaggio certificato (t)	4.608	4.857	4.898	
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)	27	26	25	
	Formaggio controllato (t)	4.616	4.865	4.906	
	Formaggio controllato (n. forme)	2.308.128	2.432.397	2.453.222	
	Formaggio certificato (t)	4.616	4.865	4.906	
	Formaggio certificato (n. forme)	2.308.128	2.432.397	2.453.222	
Stagionatori puri	Imprese (n)	20	20	21	
	Formaggio controllato <sup>1</sup> (t)	4.064	3.979	3.922	
	Formaggio controllate <sup>1</sup> (n. forme)	2.032.203	1.989.347	1.961.033	
	Formaggio certificato (t)	4.064	3.979	3.922	
	Formaggio certificato (n. forme)	2.032.203	1.989.347	1.961.033	
Totale	Formaggio controllato (t)	8.680	8.844	8.828	
	Formaggio certificato (t)	8.680	8.844	8.828	
	Formaggio certificato/formaggio controllato	100,0%	100,0%	100,0%	

\*Parte di questa materia prima può essere destinata alla produzione di altre DOP

(1) Il numero di forme stagionate controllate è da considerarsi parte del numero di forme controllate presso i caseifici.

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CERTIPRODOP.

## 2.14. Valtellina Casera, DOP

Nel 2019 la produzione di Valtellina Casera DOP, filiera tutta lombarda, aumenta del 2,7% rispetto l'anno prima, ritornando su valori vicini al picco del 2016, pari a 190.322 forme (tab. 2.14). Solitamente quasi tutte le forme prodotte vengono poi certificate, nel 2017 si osserva una bassa incidenza del formaggio certificato su quello prodotto, probabilmente perché diverse forme hanno iniziato la stagionatura tra novembre e dicembre, e quindi sono poi state certificate DOP l'anno seguente, tant'è che nel 2018 le forme potenzialmente certificabili sono 179.905 e sono 184.286 quelle a cui è stato apposto il marchio DOP. Nel 2019 l'indice si abbassa ed è del 95,5%.

Nell'ultimo anno il numero dei caseifici annessi ad aziende agricole cresce di due unità, arrivando a 8, mentre i caseifici industriali diminuiscono da 6 a 5; si registra anche uno stagionatore puro in più.

Tab. 2.14 - Valtellina Casera DOP: le caratteristiche della filiera

		2017	2018	2019	
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	167	166	186
		Latte idoneo prodotto (t)*	56.271	41.873	45.240
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	10	6	8
		Latte lavorato a DOP (t)	1.941	1.731	1.876
Centri di raccolta	Imprese (n)	2	2	2	
	Latte conferito (t)*	12.619	13.911	14.235	
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)	4	6	5	
	Latte lavorato a DOP (t)	13.306	13.618	14.166	
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)	15	12	13	
	Formaggio controllato (n. forme)	184.721	179.905	198.203	
Stagionatori puri	Imprese (n)	3	3	4	
	Formaggio controllato <sup>1</sup> (n. forme)	3.097	2.567	4.452	
Trasformatori/stagionatori + stagionatori puri	Imprese (n)	18	15	17	
	Formaggio certificato (n. forme)	180.351	184.286	189.285	
	Formaggio certificato/formaggio controllato	97,6%	102,4%	95,5%	

\*Parte di questa materia prima può essere destinata alla produzione di altre DOP

(1) Il numero di forme stagionate controllate è da considerarsi parte del numero di forme controllate presso i caseifici.

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CSQA.



### 3. I SALUMI

Sono 10 i salumi con Indicazione Geografica (3 DOP e 7 IGP) attualmente presenti in Lombardia, ossia: Bresaola della Valtellina IGP, Coppa di Parma IGP, Cotechino Modena IGP, Mortadella Bologna IGP, Salame Brianza DOP, Salame Cremona IGP, Salame d'oca di Mortara IGP, Salame di Varzi DOP, Salamini Italiani alla Cacciatora DOP e Zampone Modena IGP. Di questi salumi solo 4 possono essere prodotti solo in Lombardia- Bresaola della Valtellina IGP, Salame Brianza DOP, Salame d'oca di Mortara IGP e Salame di Varzi DOP, ma tutti usano anche materie prime prodotte fuori dalla regione.

In modo simile a quanto precisato nella parte introduttiva del capitolo 2 sui formaggi, nelle schede sui salumi DOP e IGP che seguono sono presentati i dati strutturali delle singole filiere, a loro volta dettagliate in base alla tipologia degli attori coinvolti, dagli allevamenti certificati agli affettatori. Anche in questo caso diversi salumi condividono lo stesso areale di produzione e di allevamento dei capi; di conseguenza, i dati relativi ai capi allevati certificati e alla materia prima ottenuta da macellatori/sezionatori e laboratori di sezionamento certificati, è potenzialmente utilizzabile in tutte le filiere che prevedono la trasformazione in derivati della carne a marchio DOP e IGP.

Diversi salumi, anche se IGP e non DOP, prevedono che gli allevamenti siano certificati, in quanto il disciplinare pone limiti relativamente all'alimentazione dei capi e, a volte, alle razze allevate.

### 3.1. Bresaola della Valtellina, IGP

Nel 2019 la produzione della Bresaola della Valtellina IGP si attesta a 13.820,8 tonnellate, in crescita del 3,1% su base annua (tab. 3.1). Tale crescita è indicativa di un consumatore sempre più attento alle caratteristiche salutistiche ed organolettiche del prodotto, nonché alla garanzia di tipicità e qualità offerti dal marchio IGP. Nell'ultimo triennio scendono da 18 a 16 i salumifici che operano nella filiera. Nel 2019 stranamente si rileva un forte aumento del prodotto idoneo destinato, che raddoppia, ma tale aumento non si ripercuote sui volumi utilizzati per produrre la Bresaola della Valtellina IGP, tant'è che il prodotto controllato diminuisce del 2,3%, mentre l'incidenza del prodotto certificato su quello controllato sale al 73,1% dal 72,4% del 2018.

Tab. 3.1 - Bresaola della Valtellina IGP: le caratteristiche della filiera

<i>Salumifici e salumifici-stagionatori certificati (inclusi salumifici affettatori)</i>				
	<i>Numero</i>	<i>Prodotto idoneo destinato (t)</i>	<i>Prodotto controllato (t)</i>	<i>Prodotto certificato (t)</i>
2017	18	34.432,9	16.917,6	12.986,9
2018	16	36.315,4	18.522,0	13.404,9
2019	16	70.634,1	18.095,5	13.820,8

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CSQA.

### 3.2. Coppa di Parma, IGP

Nel 2019 aumentano sia i volumi di prodotto lombardo certificato (+3,2%) sia in particolare il prodotto idoneo destinato (+23,5%) (tab. 3.2). Di contro, diminuiscono all'incirca del 10,0% i volumi di prodotto idoneo ottenuto da macellatori e laboratori di sezionamento. Nello stesso anno il numero dei salumifici e salumifici-stagionatori incrementa di un'unità e quello degli allevatori certificati di quasi un punto percentuale; di conseguenza crescono leggermente (+1,3%) i capi allevati.

Nel 2019 il prodotto certificato in Lombardia si attesta all'8,1% dell'intero comprensorio e, seppure ancora lontano dal 12,5% di tre anni prima, migliora lievemente rispetto al 2018, per effetto del suo incremento all'interno della regione e contestualmente dal calo a livello dell'intero comprensorio (-0,8%). Nettamente più marcata è la differenza tra Lombardia e intero comprensorio nella variazione su base annua del prodotto idoneo destinato a questa IGP, pari rispettivamente a +23,5% e a -4,2%.

In termini di produzione della materia prima, il 42% delle aziende suinicole è lombardo ed alleva poco meno del 60% dei capi che entrano nelle filiere dei salumi DOP/IGP della Lombardia.

Nell'ambito dell'intero comprensorio, nel corso dell'ultimo triennio, sale dall'84,2% al 91,3% l'incidenza della materia prima idonea lavorata a IGP dai salumifici sul totale della materia prima messa a loro disposizione dai macellatori/sezionatori e dai laboratori di sezionamento.

Tab. 3.2 - Coppa di Parma IGP: le caratteristiche della filiera complessiva e in Lombardia

Allevatori certificati			Macellatori/sezionatori		Laboratori di sezionamento certificati		Salumifici e salumifici-stagionatori certificati (inclusi salumifici affettatori)			di cui solo affettatori	
N. a dicembre	Capi allevati certificati a dicembre (.000)*	N.	Prodotto idoneo ottenuto (t)	N.	Prodotto idoneo ottenuto (t)	N.	Prodotto idoneo destinato (t)	Prodotto certificato (t)	N.	prodotto lavorato (t)	
Lombardia											
2017	1.651	4.491	9	1.183,6	3	787,8	3	412,5	142,8	1	1,2
2018	1.659	4.591	8	1.130,9	4	661,5	3	436,1	141,1	1	1,3
2019	1.670	4.651	8	1.018,7	4	589,8	4	538,8	145,6	1	1,2
Intero comprensorio											
2017	3.946	7.613	20	3.239,6	12	1.301,6	38	4.076,8	1.773,9	9	450,7
2018	3.921	7.906	21	3.087,8	12	1.211,8	37	3.962,6	1.814,5	12	496,5
2019	3.978	8.064	21	3.201,9	12	965,7	40	3.795,8	1.799,3	14	375,0

\*Ovviamente, anche se idonei, non tutti i suini macellati vengono utilizzati per produrre materia prima idonea per la coppa di Parma IGP.

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati ECEPA.

### 3.3. Cotechino Modena, IGP

Il 2019 è un anno connotato da valori decisamente in calo per il Cotechino Modena IGP. A livello dell'intera filiera, il numero dei salumifici e salumifici-confezionatori certificati continua a diminuire e i volumi di prodotto idoneo ottenuto e destinato si riducono su base annua rispettivamente del 41,2% e 37,4%; di segno negativo anche i volumi di prodotto controllato e certificato in calo rispettivamente del 37,4% e del 35,4% (tab. 3.3). Tuttavia, l'incidenza del prodotto certificato su quello controllato passa dal 93,7% del 2018 a 96,7% dell'anno successivo.

In Lombardia il calo dei volumi di prodotto destinato e controllato è di circa il 67% e quello del prodotto certificato è di poco inferiore al 70%. Inoltre, mentre nel 2018 veniva certificato il 97,6% del prodotto controllato, l'anno dopo l'incidenza del prodotto certificato su quello controllato scende al 92,6%.

Per effetto del calo dei volumi di prodotto idoneo destinato e controllato dalle imprese lombarde, nell'ultimo biennio il loro contributo al prodotto certificato dell'intero comprensorio scende dal 33,5% al 16%.

Nel corso del 2019 solo un quarto della materia prima idonea messa a disposizione dei macellatori/sezionatori viene lavorata dai salumifici certificati a Cotechino Modena IGP.

Tab.3.3 - Cotechino Modena IGP: le caratteristiche della filiera

Macellatori/sezionatori			Salumifici e salumifici-stagionatori certificati (inclusi salumifici affettatori)			
N.		Prodotto idoneo ottenuto (t)	N.	Prodotto idoneo destinato (t)	Prodotto controllato (t)	Prodotto certificato (t)
<b>Lombardia</b>						
2017	n.d.	n.d.	4	809,9	830,6	830,6
2018	n.d.	n.d.	3	746,1	762,8	744,2
2019	n.d.	930,8	2	241,7	247,0	228,6
<b>Intero comprensorio</b>						
2017	n.d.	10.514,9	12	2.203,2	2.256,1	2.205,8
2018	n.d.	10.272,1	11	2.317,2	2.371,5	2.222,1
2019	n.d.	6.040,5	10	1.449,6	1.483,7	1.435,1

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati IFCQ.

### 3.4. Mortadella Bologna, IGP

Per il quinto anno consecutivo quasi il 100% della produzione di Mortadella Bologna è certificata come IGP (tab. 3.4). I volumi di prodotto certificato si riducono dell'1,6% rispetto al 2016, ma presentano un lieve incremento su base annuale pari allo 0,5%. Nell'ultimo triennio la quota del prodotto confezionato, sale dal 20,5% al 26,5%.

Anche in Lombardia, nell'ultimo triennio, cresce la quota di prodotto confezionato, dal 18,7% al 36,6%, ma diminuiscono del 18,9% i volumi di prodotto certificato. Pertanto, lo scorso anno, la Lombardia ha prodotto il 15,8% dei volumi complessivi di Mortadella Bologna IGP e il 21,9% di quella confezionata, contro rispettivamente il 16,3% e il 17,7% di due anni prima. Infine, sono 4 i laboratori di affettamento e/o confezionamento operativi in Lombardia e 10 i salumifici.

Nel corso dell'ultimo triennio, nell'intero comprensorio scende dal 29,5% al 28,1% la quota di prodotto idoneo messa a disposizione dei macelli certificati che viene lavorata dai salumifici certificati a Mortadella Bologna IGP.

Tab. 3.4 - Mortadella Bologna IGP: le caratteristiche della filiera

Macelli certificati					Salumifici		
N.	Prodotto idoneo ottenuto (t)	N.	Prodotto idoneo destinato (t)	Prodotto controllato (t)	Prodotto certificato complessivo (t)	Di cui prodotto confezionato (t)	Nr. confezioni certificate (.000)
2017	n.d.	n.d.	9	7.105,2	7.433,8	7.272,9	1.358,3
2018	n.d.	39.363	9	5.935,2	6.229,3	6.038,5	1.673,8
2019	n.d.	38.662	10	5.613,8	5.901,9	5.896,7	2.156,0
2017	n.d.	122.795	31	36.280,5	37.742,6	37.677,7	8.574,5
2018	n.d.	152.506	31	35.536,9	37.162,5	37.019,3	9.472,9
2019	n.d.	153.891	33	35.494,3	37.276,2	37.211,9	9.848,1

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati IFCQ.



### 3.5. Salame Brianza, DOP

Nel 2019 riprende l'espansione della filiera solo lombarda, anche se con materia prima idonea prodotta fuori regione, del Salame Brianza DOP: nell'ultimo anno il prodotto certificato aumenta del 23,7% su base annua e del 5,7 rispetto alle 192,4 tonnellate del 2016, massimo assoluto realizzato nell'intera filiera prima d'ora; rimane stabile il numero dei salumifici certificati (tab.3.5). Contemporaneamente passa dal 62,6% al 65,9% l'incidenza del prodotto certificato su quello controllato.

Con riferimento al numero di allevamenti, il 2019 presenta un'inversione di tendenza: dopo una fase di crescita, gli allevamenti certificati diminuiscono sia sul territorio lombardo sia a livello dell'intero comprensorio. In particolare, in Lombardia sono ubicati 24 allevamenti suinicoli, pari al 66,7% dell'intera filiera, contro il 51% nel 2016, che allevano il 61,7% dei capi macellati idonei.

Nell'intero comprensorio, durante l'ultimo triennio, solo poco più di un quarto della materia prima idonea prodotta dai macellatori/sezionatori viene utilizzata dai salumifici per produrre Salame Brianza DOP.

Tab. 3.5 - Salame Brianza DOP: le caratteristiche della filiera

Allevatori certificati			Macellatori/ sezionatori		Salumifici e salumifici-stagionatori certificati (inclusi salumifici affettatori)							
N. a dicembre	Capi macellati nell'anno	N.	Prodotto idoneo ottenuto (t)	N.	Prodotto idoneo destinato (t)	Prodotto controllato (t)	Prodotto control- lato n. pezzi	Prodotto certificato (t)	Prodotto certificato n. pezzi	di cui prodotto affettato (t)	N. confezioni prodotto affettato	
Lombardia												
2017	39	115.200	7	14,2	5	249,8	257,9	290.945	161,2	290.932	48,8	517.025
2018	39	102.475	7	17,9	7	250,9	263,7	310.592	165,0	301.586	50,1	496.904
2019	24	106.645	7	7,1	7	300,0	309,6	314.658	204,1	308.815	62,7	713.661
Intero comprensorio												
2017	55	165.041	16	944,7	5	249,8	257,9	290.945	161,2	290.932	48,8	517.025
2018	67	157.945	15	986,3	7	250,9	263,7	310.592	165,0	301.586	50,1	496.904
2019	36	161.922	14	1.117,0	7	300,0	309,6	314.658	204,1	308.815	62,7	713.661

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati IFCQ.

### 3.6. Salame Cremona, IGP

Nel 2019, nell'intero comprensorio, vengono certificate 228,2 tonnellate di Salame Cremona IGP, in aumento del 32,1% rispetto all'anno prima (tab. 3.6). Il numero dei salumifici certificati, perde un'unità rispetto al 2018, mentre gli allevamenti suinicoli sono in aumento del 55,7% e più del 63% di questi è situato in Lombardia.

Inoltre, sia nell'intero comprensorio, che in Lombardia, cresce il numero dei capi macellati; dalla regione proviene il 64,1%. L'incidenza del prodotto certificato su quello controllato passa dal 66,6% al 68,3% e dal 67,9% al 56,3% quello certificato nel territorio lombardo, ma ciò dipende dal forte incremento del prodotto certificato nell'intera filiera (+32,1%).

Nell'intero comprensorio, durante l'ultimo triennio, sale da 31,9% al 36,2% la quota di prodotto idoneo prodotto dai macellatori/sezionatori che i salumifici certificati lavorano a Salame Cremona IGP.

Tab. 3.6 - Salame Cremona IGP le caratteristiche della filiera

Allevatori certificati			Macellatori / sezionatori		Laboratori di sezionamento puri certificati		Salumifici e salumifici-stagionatori certificati				Affettatori		
N. a dicem- bre	Capi macellati nell'anno		N.	Prodotto idoneo ottenuto (t)	N.	Prodotto idoneo ottenuto (t)	N.	Prodotto idoneo destinato (t)	Prodotto controllat o (t)	Prodotto certificato (t)	Prodotto certificato n. pezzi	t	n. confe- zioni
Lombardia													
2017	111	566.009	5	280,1	0	0	8	233,0	239,9	162	148.497	49,2	543.827
2018	67	612.873	5	344,9	0	0	7	164,5	176,1	117,3	145.213	n.d.	n.d.
2019	126	650.439	9	390,0	0	0	6	179,9	188,0	128,4	160.573	n.d.	n.d.
Intero comprensorio													
2017	190	857.086	18	729,9	1	0,9	8	233,0	239,9	162	148.497	49,2	543.827
2018	122	934.816	18	798,9	0	0	10	251,3	266,4	172,7	153.905	58,0	597.726
2019	190	1.014.189	19	930,0	0	0	9	327,3	336,6	228,2	176.303	88,8	914.370

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati IFCQ.

### 3.7. Salame d'oca di Mortara, IGP

Nel 2016 nessun produttore aveva presentato domanda per questa IGP, ma l'anno successivo la produzione è ripresa per poi cessare nuovamente nel 2018. Nel 2019, invece, 5 salumifici hanno prodotto 0,14 tonnellate di prodotto certificato, con un'incidenza sul prodotto controllato inferiore al 50% (tab. 3.7).

Inoltre, sebbene in Lombardia la presenza di allevatori di oche certificati sia praticamente nulla, in conformità a quanto previsto dal disciplinare, i cinque salumifici certificati attivi nel 2019 sono situati in Lombardia. Si tratta comunque di un prodotto DOP che ha difficoltà ad affermarsi sul mercato.

Tab. 3.7 - Salame d'oca di Mortara IGP: le caratteristiche della filiera

Allevatori di oche certificati			Macellatori/sezionatori			Salumifici e salumifici-stagionatori certificati				
N. a dicembre	Capi allevati certificati, totali al 31 dicembre	Capi macellati nell'anno	N.	Prodotto idoneo ottenuto (t)	N.	Prodotto idoneo destinato (t)	Prodotto controllato (t)	Prodotto certificato (t)	Prodotto certificato n. pezzi	
Lombardia										
2017	0	0	0	0,0	6	3,0	n.d.	1,9	2.220	
2018	0	0	0	0,0	6	0,0	0,0	0,0	0	
2019	0	0	0	0,0	5	1,6	0,3	0,1	138	
Intero comprensorio										
2017	2	1.071	2	3,3	6	3,0	n.d.	1,9	2.220	
2018	2	0	0	0,0	6	0,0	0,0	0,0	0	
2019	2	500	2	1,6	5	1,6	0,3	0,1	138	

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CCPB.

### 3.8. Salame di Varzi, DOP

Anche il 2019 il Salame di Varzi DOP presenta risultati positivi. Il prodotto controllato cresce del 5,6% su base annua, così come i pezzi certificati, che rispetto al 2017 registrano un aumento del 9%, (tab. 3.8). Tuttavia, nel triennio oggetto di analisi, il rapporto tra il prodotto certificato e quello controllato è in calo: è pari al 99,7% nel 2017, al 98,7% l'anno dopo e al 95,6% nel 2019.

Come previsto dal disciplinare che regola la DOP per questo prodotto, la totalità dei 12 salumifici, il cui numero rimane invariato da anni, è collocata in alcuni comuni dell'Oltrepò Pavese. L'incidenza dei suini allevati in Lombardia si attesta al 66% nel 2018 (ultimo anno disponibile).

Tab. 3.8 - Salame di Varzi DOP: le caratteristiche della filiera

Allevatori certificati				Macellatori/sezionatori		Laboratori di sezionamento certificati		Salumifici e salumifici-stagionatori certificati (inclusi salumifici affettatori)			
N. a dicembre	Capi allevati certificati a dicembre (.000)	Capi macellati nell'anno (.000)	N.	Prodotto idoneo ottenuto (t)	N.	Prodotto idoneo destinato (t)	N.	Prodotto controllato (t)	Prodotto controllato (n. pezzi)	Prodotto certificato (n. pezzi)	
Lombardia											
2017	1.650	4.696,5	4.561,6	10	668,0	1	0	12	485	530.243	528.740
2018	1.664	4.590,7	4.450,6	10	713,7	1	0	12	510	557.541	550.218
2019	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	12	565	607.515	580.803
Intero comprensorio											
2017	3.213	6.977,7	6.796,2	15	848,5	3	0	12	485	530.243	528.740
2018	3.189	6.951,6	6.765,6	15	884,7	3	0	12	510	557.541	550.218
2019	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	12	565	607.515	580.803

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati Consorzio di Tutela del Salame di Varzi.

### 3.9. Salamini Italiani alla Cacciatora, DOP

Le quantità di Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, nell'ultimo anno, evidenziano un aumento pari al 5,3%; l'analoga variazione per la sola Lombardia sale al 7,4%. Sempre nel 2019 si registra, complessivamente, su base annua un notevole aumento del volume di prodotto certificato confezionato (+161,7%) (tab. 3.9). Altro elemento lievemente negativo per l'intero comprensorio è il trend dell'incidenza del prodotto certificato DOP sul totale controllato: tra il 2018 e il 2019 scende dal 60% al 58%.

Sebbene ci sia una situazione di incremento delle quantità, nell'intera filiera diminuisce il numero dei salumifici, che passano da 31 a 24 e da 14 a 11 per quanto riguarda la sola Lombardia. Il peso, già abbastanza importante, della produzione DOP lombarda sull'intera filiera nell'ultimo biennio passa dal 73,9% al 75,4%. Contemporaneamente, continua la discesa degli allevamenti suini che perdono 11 unità, ma aumenta leggermente il numero dei capi macellati (+1,7%).

Nell'intero comprensorio, durante l'ultimo triennio, oscilla intorno ad un terzo la quota della materia prima idonea disponibile presso i macellatori/sezionatori ed i laboratori di sezionamento che i salumifici certificati destinano alla produzione di Salamini Italiani alla Cacciatora DOP.

Tab. 3.9 - Salame Italiani alla Cacciatora DOP: le caratteristiche della filiera

Allevatori certificati			Macellatori/sezionatori		Laboratori di sezionamento puri certificati		Salumifici e salumifici-stagionatori certificati (inclusi salumifici affettatori)					
N. a dicembre	Capi macellati nell'anno (.000)	N.	Prodotto idoneo ottenuto (t)	N.	Prodotto idoneo ottenuto (t) a dicembre	N.	Prodotto idoneo destinato (t)	Prodotto controllato (t)	Prodotto certificato (t)	di cui prodotto confezionato certificato (t)	n° confezioni certificate prodotto affettato	
Lombardia												
2017	417	2.029,2	10	267,6	8	1,8	11	2.263,8	2.338	1.439,4	27,9	305.841
2018	461	2.338,3	10	438,4	2	1,7	14	2.406,3	2.530	1.493,2	35,6	389.541
2019	450	2.365,0	10	305,4	1	3,0	11	2.575,5	2.646,0	1.604,3	59,7	675.335
Intero comprensorio												
2017	764	3.335,1	41	9.821,6	16	60,9	23	3.362,6	3.473	2.168,9	36,0	409.881
2018	833	3.813,8	40	9.995,4	7	42,9	31	3.206,6	3.370	2.021,2	51,2	571.153
2019	789	3.880,3	38	10.799,7	8	86,5	24	3.555,8	3.670,2	2.127,4	134,0	1.475.468

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati IFCQ.

### 3.10. Zampone Modena, IGP

La filiera dello Zampone Modena IGP nell'ultimo anno evidenzia, per l'intero comprensorio, un deciso calo delle quantità di prodotto certificato e di quello idoneo destinato: -49,5% e -46,8% rispettivamente (tab. 3.10). Ciò deriva dalla riduzione di prodotto idoneo disponibile pari al -56,7% su base annuale. Anche il numero di salumifici certificati passa da 11 a 9 unità.

Nel 2019 la quota del prodotto IGP lombardo è del 7,8% per lo Zampone Modena controllato e del 6,9% per quello certificato, in calo rispetto al 2018, quando erano rispettivamente al 31,6% e al 30,4%. Infine, il 2019 registra la perdita di un salumificio certificato attivo nel territorio lombardo. Ne segue che, attualmente, sono 2 i soggetti riconosciuti operativi in Lombardia su un totale di 9 presenti nell'intero comprensorio.

Durante l'ultimo triennio, nell'intero comprensorio oscilla intorno al 10% della materia prima idonea prodotta dai macellatori/sezionatori che i salumifici accreditati destinano alla produzione dello Zampone Modena IGP.

Tab. 3.10 - Zampone Modena IGP: le caratteristiche della filiera

<i>Macellatori/sezionatori</i>			<i>Salumifici e salumifici-confezionatori certificati</i>			
<i>N.</i>	<i>Prodotto idoneo ottenuto (t)</i>		<i>N.</i>	<i>Prodotto idoneo destinato (t)</i>	<i>Prodotto controllato (t)</i>	<i>Prodotto certificato (t)</i>
<b>Lombardia</b>						
2017	n.d.	n.d.	4	205,5	262,2	378,2
2018	n.d.	n.d.	3	278,8	286,0	402,9
2019	n.d	241,2	2	36,6	37,5	46,0
<b>Intero comprensorio</b>						
2017	n.d.	8.480,9	12	771,6	791,3	1.166,2
2018	n.d.	9.228,3	11	880,6	904,8	1.324,1
2019	n.d	3.997,5	9	468,5	480,7	668,9

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati IFCQ.



## 4. GLI ALTRI PRODOTTI DOP/IGP

In questo capitolo rientrano 10 prodotti: 3 DOP e 7 IGP. Più in particolare c'è l'Asparago di Cantello IGP, la Mela di Valtellina IGP, il Melone Mantovano IGP, la Pera Mantovana IGP, gli oli extravergine di oliva Garda DOP e Laghi Lombardi DOP, il Miele Varesino DOP, il Salmerino del Trentino IGP, le Trote del Trentino IGP e i Pizzoccheri della Valtellina IGP. Di queste Indicazioni Geografiche sono quattro quelle che possono essere prodotte anche fuori dalla Lombardia: oltre al Garda DOP e Melone Mantovano IGP, ci sono le due IGP ittiche, Salmerino del Trentino e Trote del Trentino, che in regione interessano solo il comune bresciano di Bagolino.

È qui il caso di anticipare che, nell'ultimo triennio, non c'è stata produzione a livello dell'intera filiera per l'Asparago di Cantello IGP e il Salmerino del Trentino IGP, mentre per le Trote del Trentino IGP, la produzione e il processo di trasformazione sono avvenuti esclusivamente fuori dal territorio lombardo.



#### *4.1. Asparago di Cantello IGP*

Nessun produttore, nell'ultimo triennio, ha ancora presentato domanda per questa IGP.

#### 4.2. Mela di Valtellina, IGP

Il 2019 è un anno positivo per la filiera della Mela di Valtellina IGP: la produzione certificata è più che raddoppiata passando da 658 a 1.433 tonnellate (tab. 4.1) e le aziende agricole coinvolte sono cresciute di 7 unità, pari al +2,1%. La crescita della produzione certificata è dovuta sia all'aumento delle produzioni (+6,8%), che in particolare alla crescita del prodotto controllato (+13,3%). La crescita dell'incidenza delle mele certificate su quelle controllate nell'ultimo biennio sale dal 6,7% al 12,9%. Questo fatto può essere indicativo di un aumento di interesse da parte sia dei produttori che dei consumatori.

Tab. 4.1 - Mela di Valtellina IGP: le caratteristiche della filiera

		2017	2018	2019
Aziende agricole certificate	Imprese (n)	430	334	341
	Sup. dedicata (ha)	625	292	323
	Mele prodotte (t)	11.979	10.339	11.039
Di cui: aziende agricole che effettuano anche il confezionamento	Imprese (n)	3	3	3
Centri di raccolta certificati	Imprese (n)	1*	0	0
	Mele raccolte (t)	11.950	0	0
Confezionatori certificati	Imprese (n)	3	3	3
	Mele controllate (t)	11.950	9.778	11.039
	Mele certificate (t)	271	658	1.433
	Mele certificate/mele controllate	2,3%	6,7%	13,0%

(\*) Anche confezionatore.

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CSQA.

#### 4.3. Melone Mantovano, IGP

Nel 2019 si registra un calo piuttosto accentuato della produzione certificata, -16,1% nell'intera filiera e -17,5% in Lombardia (tab. 4.2), dovuto alla minore produzione ottenuta (-16% determinato solo in parte dalla flessione delle superfici coltivate, pari al 2%). Non cala infatti la percentuale di melone certificato su quello controllato ferma, nell'ultimo biennio, al 18%.

Contemporaneamente le aziende agricole che producono questa IGP aumentano di 2 unità, passando da 26 a 28; tuttavia, nel 2019, 21 produttori su 28 sono lombardi e forniscono oltre il 90% della produzione certificabile; in Lombardia sono ubicati l'86,7% degli ettari.

Tab. 4.2 - Melone Mantovano IGP: le caratteristiche della filiera in Lombardia e in Italia

			Intero comprensorio Lombardia		Intero comprensorio Lombardia		Intero comprensorio Lombardia	
			2017		2018		2019	
Aziende agricole certificate	Imprese (n)		24	18	26	20	28	21
	Superficie dedicata (ha)		972,7	855,4	1.436,1	1.223,3	1.407,6	1.219,8
	Melone controllato (t)		26.683	24.106	40.876	37.781	34.333	31.041
	Di cui: aziende agricole che effettuano il confezionamento	Imprese (n)	8	8	10	10	9	7
		Melone controllato (t)	6.095	6.095	9.033	9.033	5.812	5.077
		Melone certificato (t)	1.269	1.269	1.656	1.656	1.043	1.043
Confezionatori certificati (aziendali e nonaziendali)	Imprese (n)		13	10	14	11	14	11
	Melone certificato (t)		5.071	4.974	6.556	6.512	5.498	5.370
	Melone certificato/ melone controllato		19,0%	20,6%	16,0%	17,2%	16,0%	17,3%

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CheckFruit.

#### 4.4. Pera Mantovana, IGP

Per la Pera Mantovana IGP tra il 2017 e il 2019 si riscontra la totale assenza di produzione certificata (tab. 4.3), anche se nell'ultimo biennio la produzione di pere delle 5 aziende agricole certificate passa da 900 a 370 tonnellate, un valore poco più alto di quello del 2017.

Tab. 4.3 - Pera Mantovana IGP: le caratteristiche della filiera

		2017	2018	2019
Aziende agricole certificate	Imprese (n)	5	5	5
	Superficie dedicata (ha)	33,06	33,32	38,25
	Pera prodotta (t)	370	900	390
Confezionatori certificati	Imprese (n)	1	1	1
	Pera certificata (t)	0	0	0
	Pera certificata/pera controllata	0,0%	0,0%	0,0%

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CSQA.

#### 4.5. Garda, DOP

Il 2019 è un anno apparentemente di crescita per l'olio extra vergine di oliva Garda DOP, i volumi certificati nell'intero comprensorio sono passati a 287 tonnellate, il 7,4% in più su base annua (tab. 4.4). Anche il numero di ettari interessati dalla coltivazione dell'olivo è aumentato. Il numero degli operatori agricoli della filiera è tornato ad aumentare, crescendo di ben 48 unità nell'ultimo anno, e la dimensione media delle aziende agricole è scesa da 1,49 a 1,43 ettari. Nello stesso arco di tempo i confezionatori certificati sono aumentati di una sola unità.

Tuttavia, il 2019, a livello di produzione agricola, è stato particolarmente negativo a causa delle condizioni climatiche: le olive atte a DOP raccolte sono crollate da 3.126,2 tonnellate a 111,5. Di fatto, la produzione DOP certificata quest'anno è quasi interamente derivante dal raccolto dell'anno passato.

La Lombardia partecipa a questa filiera, tramite le province di Brescia e Mantova, per il 21,5% delle aziende agricole e il 34,1% delle superfici coltivate.

Tab. 4.4 - Garda DOP: le caratteristiche della filiera

<b>Lombardia</b>		<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>
Aziende agricole certificate	Imprese (n)	124	120	125
	Superficie destinata (ha)	288,7	287,8	282,9
	Numero di piante	85.415	83.640	82.697
	Olive atte a DOP raccolte (t)	501,7	1.158,9	1,4
Trasformatori certificati	Imprese (n)	11	10	11
	Olive atte a DOP lavorate (t)	469,1	1.140,6	1,4
	Olio di oliva atto a DOP prodotto (t)	77	157,1	0,2
Confezionatori certificati	Imprese (n)	21	19	20
	Olio d'oliva confezionato (t)	74,3	73,8	72,0
Olio d'oliva controllato (sottoposto ad analisi di conformità) (t)		81,4	95,3	112,4
Olio d'oliva certificato (t)		79,6	95,3	112,3
Olio d'oliva controllato/olio certificato		97,7%	99,9%	99,9%
<b>Intero comprensorio</b>				
Aziende agricole certificate	Imprese (n)	578	534	582
	Superficie destinata (ha)	789,1	795,3	830,7
	Numero di piante	241.030	242.584	247.291
	Olive atte a DOP raccolte (t)	1.355,5	3.126,2	111,5
Trasformatori certificati	Imprese (n)	24	25	26
	Olive atte a DOP lavorate (t)	1.322,9	3.130,7	112,1
	Olio di oliva atto a DOP prodotto (t)	241,0	460,8	293,0
Confezionatori certificati	Imprese (n)	38	37	38
	Olio d'oliva confezionato (t)	269,2	260,4	293,0
Olio d'oliva controllato (sottoposto ad analisi di conformità) (t)		299,4	267,2	286,8
Olio d'oliva certificato (t)		297,1	267,0	286,7
Olio d'oliva controllato/olio certificato		99,2%	99,9%	99,9%

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CSQA.

#### 4.6. Laghi Lombardi, DOP

A causa delle condizioni climatiche avverse, nel 2019 si assiste ad un vero e proprio crollo dell'olio extravergine di oliva Laghi Lombardi DOP pari al -79,8% su base annua (tab. 4.5). Quasi tutta la produzione certificata nel 2019 è relativa al raccolto del 2018. Si assiste anche ad un calo delle aziende agricole certificate che da 62 passano a 59; il raccolto è di appena 1,9 tonnellate di olive idonee, mentre l'anno precedente ammontava a 143,9 tonnellate.

Tab. 4.5 - Laghi Lombardi IGP: le caratteristiche della filiera

			2017	2018	2019
Aziende agricole	Totale	Imprese (n)	65	62	59
		Superficie destinata (ha)	55,9	61,2	63,0
		Numero di piante	18.394	19.541	20.158
		Olive idonee destinate (t)	38,6	143,9	1,9
	di cui con annessa attività di trasformazione e confezionamento	Imprese (n)	n.d.	4	n.d.
Trasformatori/confezionatori certificati (esclusi quelli annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)		9	9	8
	Olio di oliva prodotto (t)		5,6	19,7	0,21
Confezionatori certificati	Imprese (n)		13	13	12
	Olio di oliva confezionato (t)		10,4	7,9	0,01
Totale	Olio d'oliva controllato (sottoposto ad analisi di conformità) (t)		8,9	15,1	2,88
	Olio d'oliva certificato (t)		7,3	14,2	2,87
	Olio di oliva certificato/olio di oliva controllato		82,0%	94,1%	99,8%

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CSQA.

#### 4.7. Miele Varesino, DOP

Negli ultimi anni l'andamento climatico ha fatto soffrire la produzione di miele d'acacia. Cosicché nel 2019, a causa di un prodotto privo delle caratteristiche organolettiche richieste dal disciplinare per essere certificato come DOP, nessuno ha richiesto la certificazione (tab. 4.6). Si registra anche un calo di 3 unità delle aziende agricole certificate. Contemporaneamente il numero di arnie è sceso dalle 1.414 del 2018 a 1.184 dell'anno dopo.

Tab. 4.6 - Miele Varesino DOP: le caratteristiche della filiera

			2017	2018	2019
Aziende agricole certificate	Imprese (n)		10	10	7
	Numero arnie		1.218	1.414	1.184
	Prodotto smielato (t)		0,3	24,1	2,4
di cui: con annesso laboratorio e confezionamento	Imprese (n)		10	10	5
	Prodotto smielato (t)		0,3	24,1	2,4
	Miele controllato (t)		0,3	24,1	2,4
	Miele certificato (t)		0,3	4,1	0
Aziende che effettuano lavorazione e confezionamento (escluse le aziende agricole)	Imprese (n)		0	0	0
	Miele lavorato (t)		0	0	0
	Miele controllato (t)		0	0	0

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CCPB.

#### *4.8. Salmerino del Trentino, IGP*

Nel 2019 è presente solamente un confezionatore certificato, ma nell'intero areale non c'è alcun allevamento che produce la materia prima.



#### 4.9. Trote del Trentino, IGP

Per quanto riguarda le Trote del Trentino IGP, la produzione 2019 ammonta a 229,3 tonnellate, in calo congiunturale di quasi 5 punti percentuali (tab. 4.7). Tra il 2017 e il 2019, le imprese certificate, tutte della provincia di Trento, rimangono stabili a 11, mentre gli impianti di trotoicoltura restano fermi a 20. Le trote macellate sono pari a 1.292,4 tonnellate, di cui il 17,7% è certificato IGP.

In Lombardia sin dal 2016 c'è un solo allevatore certificato con due impianti di trotoicoltura, che tuttavia fino al 2019 non ha prodotto Trote del Trentino IGP.

Tab. 4.7 - Trote del Trentino IGP: le caratteristiche della filiera

<b>Lombardia</b>		<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>
Allevatori certificati	Imprese (n)	1	1	1
	Numero impianti di trotoicoltura	2	2	2
	Trote controllate (t)	0	0	0
Di cui: allevatori che effettuano anche il confezionamento	Imprese (n)	0	0	0
	Trot macellate (t)	0	0	0
	Trote controllate (t)	0	0	0
	Trote certificate (t)	0	0	0
Confezionatori certificati	Imprese (n)	0	0	0
	Trote macellate (t)	0	0	0
	Trote certificate (t)	0	0	0
<b>Intero comprensorio</b>				
Allevatori certificati	Imprese (n)	11	11	11
	Numero impianti di trotoicoltura	20	20	20
	Trote controllate (t)	1.290,3	1.294,2	1.292,4
Di cui: allevatori che effettuano anche il confezionamento	Imprese (n)	0	0	0
	Trote macellate (t)	0	0	0
	Trote controllate (t)	0	0	0
	Trote certificate (t)	0	0	0
Confezionatori certificati	Imprese (n)	1	1	1
	Trote macellate (t)	1.290,3	1.294,2	1.292,4
	Trote certificate (t)	160,1	241,2	229,3

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CSQA.

#### 4.10. Pizzoccheri della Valtellina, IGP

L'iscrizione della denominazione Pizzoccheri della Valtellina IGP nel registro delle indicazioni geografiche protette risale al 2016 (tab.4.8). A partire dall'anno successivo vengono certificati 5 produttori e 6 confezionatori, che calano di una unità nel 2019. Tutto il prodotto controllato viene certificato; nell'ultimo triennio è in costante crescita, ma si tratta di quantità ancora piuttosto modeste, inferiori alle 2 t per anno. di quantità ancora piuttosto modeste, inferiori alle 2 t per anno.

Tab. 4.8 - Pizzoccheri della Valtellina IGP: le caratteristiche della filiera

		2017	2018	2019
Produttori certificati	Imprese (n)	5	5	4
	Prodotto controllato (t)	1,6	1,7	1,8
Confezionatori certificati	Imprese (n)	6	6	5
	Prodotto certificato (t)	1,6	1,7	1,8

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CSQA.



## 5. CONSIDERAZIONI FINALI

### 5.1. Gli operatori delle filiere.

Le informazioni disponibili sono di fonte Istat, peraltro ferme al 2017, e riguardano solo le filiere lattiero-casearie e dei prodotti a base di carne.

La filiera dei formaggi e delle carni lavorate DOP/IGP in Lombardia sono interessate da un processo di concentrazione degli operatori coinvolti, processo in attenuazione per le DOP lattiero-casearie (tabb. 5.1 e 5.2).

In Lombardia tale fenomeno appare ben evidente a livello agricolo, dove, nel 2017, i produttori certificati delle filiere dei formaggi DOP si sono ridotti di un punto percentuale su base annua, dato inferiore al ritmo di riduzione degli anni più recenti, mentre quelli appartenenti alle filiere delle carni DOP e IGP sono scesi dell'1,4%. Nel caso del latte, il dato sugli allevamenti risulta allineato con quello dei produttori, -1,1%. Diversamente, nel comparto delle carni, si registra una tendenza contraria anche se di modesta entità, con un aumento dello 0,1% del numero degli allevamenti.

A livello nazionale la fase di concentrazione risulta ancor più evidente per le filiere lattiero-casearie, nel 2017 i produttori sono diminuiti di quasi due punti percentuali e gli allevamenti del 2,6%. Nel caso dei salumi i produttori sono diminuiti dell'1,4% e gli allevamenti sono cresciuti dello 0,3%. A differenza della Lombardia, dove il numero di scrofe e di suini posti in ingrasso rimane grossomodo uguale, sul territorio nazionale calano, rispettivamente, del 2,9% e del 3,2%.

Nel territorio lombardo, i trasformatori sono interessati dalla medesima situazione: calano del 2,3% le imprese produttrici di formaggi DOP e del 5,2% quelle che producono i salumi DOP/IGP. Diversa è la situazione per quanto riguarda il numero di impianti, poiché nel primo crescono di quasi quattro punti percentuali, mentre nel secondo si riducono del 9,3%, corrispondente a 15 unità in meno. Nel settore caseario si evidenzia un chiaro trend di crescita degli operatori che effettuano la stagionatura.

Tab. 5.1 - Operatori del settore formaggi DOP, IGP e STG in Lombardia e in Italia nel 2015 - 2017

	2015	2016	2017
<b>Lombardia</b>			
Produttori <sup>(1)</sup>	3.823	3.660	3.624
Allevamenti	3.866	3.704	3.662
Totale Trasformatori <sup>(2)</sup>			
- Imprese	313	298	291
- Impianti	516	515	534
- Caseificatori <sup>(3)</sup>	225	207	200
- Stagionatori <sup>(4)</sup>	235	254	266
<b>Totale operatori</b>	<b>4.041</b>	<b>3.660</b>	<b>3.823</b>
<b>Italia</b>			
Produttori <sup>(1)</sup>	26.042	26.964	26.491
Allevamenti	26.339	27.567	26.858
Totale Trasformatori <sup>(2)</sup>			
- Imprese	1.529	1.501	1.505
- Impianti	2.458	2.467	2.508
- Caseificatori <sup>(3)</sup>	1.218	1.168	1.150
- Stagionatori <sup>(4)</sup>	1.058	1.102	1.139
<b>Totale operatori</b>	<b>27.042</b>	<b>26.964</b>	<b>27.528</b>

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

(2) Un trasformatore può svolgere una o più attività di trasformazione e gestire uno o più impianti.

(3) I caseificatori comprendono anche i raccoglitori di latte presso gli allevamenti.

(4) Gli stagionatori comprendono anche i porzionatori, i grattugiatori e i confezionatori.

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati Istat.

Tab. 5.2 - Operatori del settore preparazione di carni DOP, IGP e STG in Lombardia e in Italia nel 2015 – 2017

	Lombardia			Italia		
	2015	2016	2017	2015	2016	2017
Produttori <sup>(1) (2)</sup>	1.385	1.352	1.337	3.364	3.325	3.280
Allevamenti	1.598	1.574	1.575	3.856	3.842	3.852
- Scrofe	249.268	234.828	236.100	502.406	482.949	468.889
- Posti in ingrasso	3.999.625	4.057.456	4.056.245	8.022.240	8.230.775	7.969.560
Trasformatori <sup>(1) (3)</sup>						
- Imprese	88	97	92	693	696	738
- Impianti	131	161	146	996	1.027	1.042
- Macellatori <sup>(4)</sup>	32	33	32	154	147	189
- Elaboratori	58	65	60	537	542	533
- Porzionatori	27	49	36	252	283	245
<b>Totale operatori <sup>(1)</sup></b>	<b>1.473</b>	<b>1.448</b>	<b>1.428</b>	<b>4.050</b>	<b>4.014</b>	<b>4.009</b>

(1) Un produttore e/o trasformatore e/o operatore presente in due o più settori viene conteggiato due o più volte.

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

(3) Un trasformatore può svolgere una o più attività di trasformazione e gestire uno o più impianti.

(4) I macellatori comprendono anche i sezionatori.

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati Istat.

## 5.2. La materia prima utilizzata

### 5.2.1. I formaggi

I formaggi DOP si confermano come importante “strumento” di valorizzazione della materia prima latte, tant'è che il prodotto lavorato a DOP<sup>2</sup> in Lombardia è salito del 6,2% su base annua, raggiungendo 2,59 milioni di tonnellate (tab. 5.3). L'incidenza del latte lavorato a DOP sul totale conferito in regione,

Tab. 5.3 - Latte lavorato a DOP e quota di formaggio certificato per tipologia di prodotto in Lombardia nel 2017-2019

Tipologia di formaggio	Latte lavorato a DOP (t)					Formaggio certificato/formaggio controllato (%)		
	2017	2018	2019	var. % 19/18	var. % 19/17	2017	2018	2019
Bitto DOP	2.966	3.205	4.677	45,9	57,7	76,3	75,2	96,3
Formaggella del Luinese DOP	175	220	173	-21,4	-1,1	67,1	64,6	63,8
Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP	1.514	1.600	1.468	-8,3	-3,0	40,8	37,9	39,7
Gorgonzola DOP	137.000	138.305	184.300	33,3	34,5	96,2	92,3	109,3
Grana Padano DOP	1.951.712	1.953.957	2.048.600	4,8	5,0	95,9	98,8	91,1
Nostrano Valtrompia DOP	180	152	429	182,2	138,3	73,8	80,6	91,0
Parmigiano Reggiano DOP <sup>1</sup>	187.900	196.500	203.000	3,3	8,0	98,0	98,4	n.d.
Provolone Valpadana DOP	29.507	37.313	41.490	11,2	40,6	100,0	98,2	96,5
Quartirollo Lombardo DOP	20.819	19.832	18.926	-4,6	-9,1	100,0	100,0	100,0
Salva Cremasco DOP	2.037	1.862	1.751	-6,0	-14,0	100,0	100,0	100,0
Silter	1.636,8	893,5	415,5	-53,5	-74,6	40,2	34,0	210,1
Strachitunt DOP	149	164	412	151,2	176,5	100,0	89,9	94,4
Taleggio DOP	65.956	65.402	64.808	-0,9	-1,7	100,0	100,0	100,0
Valtellina Casera DOP	15.247	15.349	16.042	4,5	5,2	97,6	102,4	95,5
A- Totale latte lavorato a DOP in Lombardia*	2.416.799	2.434.755	2.586.492	6,2	7,0			
B- Consegne + vendite dirette in Lombardia	4.983.550	5.190.550	5.421.686	4,5	8,8			
C- Latte lavorato a DOP/ Consegna + vendite dirette in Lombardia (A/B)	48,5%	46,9%	47,7%					

(\*) Nel calcolo si esclude la Formaggella del Luinese DOP poiché è realizzata con latte di capra.

(1) Per il Parmigiano Reggiano DOP il latte lavorato corrisponde al latte prodotto.

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati Organismi di Certificazione e Agea.

2. In diverse aree della Lombardia il latte, molto spesso, costituisce la materia prima per produrre differenti DOP: è questo il caso di alcuni allevamenti cremonesi il cui latte può essere trasformato indifferentemente in Salva Cremasco, Grana Padano, Provolone Valpadana, Taleggio, Gorgonzola e Quartirollo Lombardo. Pertanto, in questi casi, per quanto riguarda gli *allevamenti certificati* e i *centri di raccolta* non è possibile determinare il numero delle aziende che hanno effettivamente conferito il latte ad una specifica DOP e nemmeno i rispettivi volumi. Quindi nelle analisi che seguono ci si riferisce alle quantità di latte trasformato nelle single DOP.

che da alcuni anni era in progressiva riduzione, vede un consistente recupero e passa dal 46,9% del 2018 al 47,7% dell'anno scorso.

Tale aspetto è verosimilmente dovuto al fatto che le produzioni di latte sono in forte aumento dopo la fine del regime delle quote, ma le filiere DOP essendo piuttosto lente tardano ad adattarsi agli incrementi di materia prima; nel 2019 è determinante l'aumento del latte lavorato nelle filiere del Parmigiano Reggiano DOP, del Grana Padano DOP, del Gorgonzola DOP e del Provolone Valpadana DOP.

#### *5.2.2. Le carni lavorate*

Per quanto riguarda le carni lavorate si rileva un calo della materia prima destinata ad essere trasformata in salume DOP/IGP nel caso dei prodotti lavorati anche al di fuori della Lombardia, -2,3% su base annua nel 2019, equivalente a 1.063,9 tonnellate in meno (tab. 5.4); questo fenomeno interessa principalmente il Cotechino Modena IGP, lo Zampone Modena IGP e la Coppa di Parma IGP. Nel caso dei salumi prodotti esclusivamente in Lombardia il trend appare positivo: la materia prima destinata al Salame Brianza DOP aumenta del 19,6%, del 10,8% nel caso del Salame di Varzi DOP e quasi raddoppia per la Bresaola della Valtellina IGP.

#### *5.2.3. Gli altri prodotti DOP/IGP*

L'analisi delle singole filiere ha permesso di dedurre alcuni aspetti degni di nota per lo sviluppo del settore DOP/IGP lombardo:

- L'olio extravergine di oliva Garda DOP, negli ultimi anni, è stato ampiamente valorizzato dal consumatore italiano ed estero e ciò ha determinato stabilità nei volumi certificati.
- Alcune filiere hanno difficoltà a decollare, come ad esempio quella della Pera Mantovana IGP che attende da parte dell'Unione Europea l'accettazione delle revisioni del disciplinare di produzione, mentre altre, come ad esempio la Mela di Valtellina IGP, sembra abbiano preso la via di uno sviluppo stabile e consistente.
- Si rileva la costante crescita, seppur modesta, della produzione dei Pizzoccheri della Valtellina IGP. Questo prodotto, che ha ancora una filiera di piccole dimensioni, se opportunamente valorizzata, può rappresentare un'ulteriore opportunità di diversificazione delle produzioni DOP/IGP lombarde e produrre esternalità positive sulle aziende agricole del comparto cerealicolo.

### *5.3 Conclusioni*

L'andamento dei prodotti agroalimentari a Indicazione Geografica (IG) della Lombardia nel corso del 2019 appare nel complesso particolarmente positivo: il relativo valore alla produzione aumenta su base annua del 14,9%; la stessa variazione in ambito nazionale si ferma al +5,7%. Cinque delle IG prodotte esclusivamente in Lombardia rientrano in termini di valore alla produzione tra le prime 10 in ambito nazionale.

Tuttavia, alcune tra le 34 DOP/IGP presenti in regione - ma questa riflessione è valida anche per il resto del Paese – evidenziano difficoltà che non possono essere considerate puramente congiunturali. Specie tra le IG più piccole, infatti, si riscontrano casi in cui l'utilizzo del marchio di origine stenta a decollare, o in cui il numero di operatori che lo utilizzano si riduce, o ancora che presentano ampie oscillazioni quantitative tra un anno e l'altro.

La riconoscibilità e la distintività dei prodotti tutelati è talora assai debole, evidenziando come la scelta di elevare a IG un prodotto tipico locale possa apparire talora velleitaria. Tali criticità investono peraltro anche sistemi produttivi locali un tempo protetti da una geografia economica fondata sull'origine e sul legame distintivo con il territorio, ma che non hanno saputo fare il salto da una focalizzazione su nicchie di mercato ad una autentica differenziazione di prodotto. Trasformare l'handicap della limitata visibilità nel punto di forza dell'esclusività non è di per sé impossibile, ma tale strada presuppone che sia chiaramente disegnata una strategia di sviluppo che individui i soggetti coinvolti e i rispettivi ruoli, gli obiettivi da raggiungere, le risorse da mettere in gioco e gli strumenti di marketing da sviluppare.

Tab. 5.4 - Materia prima destinata ad essere trasformata in salume DOP/IGP (t)\* e incidenza delle quantità certificate sul prodotto finito controllato in Lombardia\*\*

	Carne lavorata a DOP (t)					Prodotto certificato/prodotto controllato (%)		
	2017	2018	2019	Var % 19/18	Var % 19/17	2017	2018	2019
<b>A. DOP/IGP producibili solo in Lombardia</b>								
A.1 <i>Salumi di carni suine</i>								
Salame Brianza DOP	249,8	250,9	300,0	19,6	20,1	62,5	62,6	65,9
Salame di Varzi DOP***	395,0	415,4	460,2	10,8	16,5	99,7	98,7	95,6
<b>Totale</b>	<b>644,8</b>	<b>666,3</b>	<b>760,2</b>	<b>14,1</b>	<b>17,9</b>			
A.2 <i>Salumi di carni bovine</i>								
Bresaola della Valtellina IGP	34.432,9	36.315,4	70.634,1	94,5	105,1	76,8	72,4	76,4
A.3 <i>Salumi di carne d'oca</i>								
Salame d'oca di Mortara IGP	3,0	0,0	1,6	-	-46,7	63,3	-	33,3
<b>B. DOP/IGP di carne suina producibili anche in Lombardia</b>								
B.1 <i>Intero comprensorio</i>								
Coppa di Parma IGP	4.076,8	3.962,6	3.795,8	-4,2	-6,9	43,5	45,8	47,4
Cotechino Modena IGP	2.203,2	2.317,2	1.449,6	-37,4	-34,2	97,8	93,7	96,7
Mortadella Bologna IGP	36.280,5	35.536,9	35.494,3	-0,1	-2,2	99,8	99,6	99,8
Salame Cremona (IGP)	233,0	251,3	327,3	30,2	40,5	67,5	64,8	67,8
Salamini Italiani alla Cacciatora DOP	3.362,6	3.206,6	3.555,8	10,9	5,7	62,5	60,0	58,0
Zampone Modena IGP	771,6	880,6	468,5	-46,8	-39,3	n.d.	n.d.	n.d.
<b>Totale</b>	<b>46.927,7</b>	<b>46.155,2</b>	<b>45.091,3</b>	<b>-2,3</b>	<b>-3,9</b>			
B.2 <i>Solo Lombardia</i>								
Coppa di Parma IGP	412,5	436,1	538,8	23,5	30,6	34,6	32,4	27,0
Cotechino Modena IGP	809,9	746,1	241,7	-67,6	-70,2	100	97,6	92,6
Mortadella Bologna IGP	7.105,2	5.935,2	5.613,8	-5,4	-21,0	97,8	96,9	99,8
Salame Cremona (IGP)	233,0	164,5	179,9	9,4	-22,8	67,5	66,6	68,3
Salamini Italiani alla Cacciatora DOP	2.263,8	2.406,3	2.575,5	7,0	13,8	61,6	59,0	60,6
Zampone Modena IGP	205,5	278,8	36,6	-86,9	-82,2	n.d.	n.d.	n.d.
<b>Totale</b>	<b>11.029,9</b>	<b>9.967,0</b>	<b>9.186,3</b>	<b>-7,8</b>	<b>-16,7</b>			

(\*) La materia prima è riferita alla produzione totale dei singoli consorzi di tutela.

(\*\*) Calcoli al lordo del calo di peso che si verifica durante la fase di lavorazione e stagionatura.

(\*\*\*) Dato stimato.

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati forniti dagli Organismi di Certificazione.

## *APPENDICE*

### CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE E ORGANOLETTICHE DEI PRODOTTI DOP/IGP DELLA LOMBARDIA

*Di seguito vengono sintetizzate le principali caratteristiche contenute nei disciplinari UE delle singole Indicazioni Geografiche aggiornate ad ottobre 2020.*

*I prodotti sono elencati nello stesso ordine presente nel Rapporto.*





## *1. I FORMAGGI*

### *1.1. Bitto, DOP*

La produzione del Bitto DOP, effettuata sotto la tutela del *Consorzio Tutela dei formaggi Valtellina Casera e Bitto*, viene realizzata secondo quanto previsto dal disciplinare approvato dall'UE nel 1996 (Reg. CE n. 1263) e modificato tre anni dopo (Reg. CE n. 1138). CSQA è l'organismo di certificazione.

È un formaggio prodotto con latte vaccino crudo intero derivato da razze tradizionali della zona di produzione e l'eventuale aggiunta di latte caprino crudo per un massimo del 10%. Come da tradizione, tutte le fasi della produzione del Bitto DOP si svolgono tra il primo giugno e il 30 settembre; l'alimentazione delle bovine è, infatti, costituita principalmente da erba da pascolo degli alpeggi nell'area delimitata dal disciplinare. L'alimentazione a base di fieno di prato stabile è ammessa entro il 5% e nel caso di eventi meteorici straordinari che impediscano il pascolo. La maturazione inizia nelle "casere d'alpe" e si completa nelle strutture di fondovalle.

L'area di produzione comprende l'intero territorio della provincia di Sondrio, gli alpeggi dei comuni limitrofi (Averara, Carona, Cusio, Foppolo, Mezzoldo, Piazzatorre, Santa Brigida, Valleve), dell'Alta Val Brembana in provincia di Bergamo e gli alpeggi denominati Varrone, Artino e Lareggio situati nei comuni di Introbio e Premana in provincia di Lecco.

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche:

- il peso delle forme varia tra 8 e 25 kg;
- la forma è cilindrica, regolare, con superfici piane e con uno scalzo concavo, a spigoli vivi con un diametro di 30-50 cm; l'altezza dello scalzo è di 8-10 cm;
- il rapporto tra grasso e sostanza secca è pari almeno al 45%;
- il periodo di stagionatura è di almeno 70 giorni.

### *1.2. Formaggella del Luinese, DOP*

La Formaggella del Luinese DOP è riconosciuta come prodotto DOP dal 2011 (Reg. UE n. 375); la produzione viene tutelata dal *Consorzio di Tutela della Formaggella del Luinese DOP* e garantita dall'OdC CertiProDOP Srl.

Il formaggio è ottenuto da latte crudo intero al 100% di capra delle razze Camosciata delle Alpi, Nera di Verzasca, Saanen e relativi meticci, tipiche dell'arco alpino. Il gregge permane al pascolo per 7/8 mesi nell'area collinare e montana della provincia di Varese. La zona di allevamento e di tutte le fasi della produzione comprende i seguenti comuni: Agra, Arcisate, Azzio, Barasso, Bardello, Bedero Valcuvia, Besano, Besozzo, Biandronno, Bisuschio, Brebbia, Bregano, Brenta, Brezzo di Bedero, Brinzio, Brissago Valtravaglia, Brusimpiano, Cadegliano Viconago, Cantello, Casalzuigno, Cassano Valcuvia, Castello Cabiaglio, Caravate, Casciago, Castelveccana, Cittiglio, Clivio, Cocquio Trevisago, Comerio, Cremenaga, Cuasso al Monte, Cugliate Fabiasco, Cunardo, Curiglia con Monteviasco, Cuveglio, Cuvio, Dumenza, Duno, Ferrera di Varese, Gavirate, Gemonio, Germignaga, Grantola, Induno Olona, Lavena Ponte Tresa, Laveno Mombello, Leggiuno, Luino, Luvinata, Maccagno, Marchirolo, Marzio, Masciago Primo, Malgesso, Mesenzana, Montegrino Valtravaglia, Monvalle, Orino, Pino sulla Sponda del Lago Maggiore, Porto Ceresio, Porto Valtravaglia, Rancio Valcuvia, Saltrio, Sangiano, Travedona-Monate, Tronzano Lago Maggiore, Valganna, Varese, Veddasca, Viggiù.

Le principali caratteristiche di questo formaggio sono:

- forme con peso compreso tra 700 e 900 g;
- la forma è cilindrica con facce piane con diametro compreso tra 13 e 15 cm e scalzo di 4-6 cm;
- il rapporto tra grasso e sostanza secca è almeno pari al 41%;
- il periodo di stagionatura è di almeno 20 giorni.

### *1.3. Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, DOP*

Il Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana è tutelato dal 1996 (Reg. CE n. 1107) sotto la supervisione del *Consorzio dei Produttori per la Tutela e la Valorizzazione del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP* e controllato da CertiProDOP Srl.

È un formaggio grasso a pasta semicotta prodotto esclusivamente da latte vaccino intero crudo proveniente da una o due mungiture giornaliere a debole acidità naturale. La lavorazione avviene, per oltre i due terzi del latte destinato, negli alpeggi dell'Alta Valle Brembana, all'interno delle baite dette "casere". Nei mesi estivi il bestiame viene portato al pascolo in alta quota, mentre durante l'inverno pascola a fondovalle. La zona di produzione ricade nel territorio dei seguenti comuni nella provincia di Bergamo: Averara, Branzi, Carona, Camerata, Cornello, Cassiglio, Cusio, Fiazzatore, Foppolo, Isola di Fronda, Lenna, Mezzoldo, Moio de Calvi, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzolo, Roncobello, Santa Brigida, Valleve, Valtorta, Valnegra.

Come riportato nel disciplinare, le caratteristiche distintive del Formai de Mut sono:

- forme di peso da 8 a 12 kg;
- forma cilindrica a scalzo dritto o leggermente convesso con facce piane o semipiane con diametro compreso tra 30 e 40 cm, e scalzo di 8-10 cm;
- il rapporto tra grasso e sostanza secca è pari almeno al 45%;
- il periodo di stagionatura è di almeno 45 giorni.

#### 1.4. Gorgonzola, DOP

Il riconoscimento del Gorgonzola DOP risale al 1996 (Reg. CE n. 1107); il disciplinare è stato successivamente rivisto nel 2009 (Reg. CE n. 104) e nel 2017 (Reg. UE n. 1595).

Le modifiche riguardano la descrizione del prodotto, la prova dell'origine, il metodo di ottenimento, l'etichettatura, il confezionamento e le norme di certificazione. Tutela e vigilanza sono affidate al *Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola*; CSQA è l'OdC.

Affinché il formaggio possa avvalersi del marchio DOP, il latte deve essere prodotto e lavorato all'interno del territorio delle province di Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Novara, Pavia, Varese, Verbano-Cusio-Ossola e Vercelli, e dei seguenti comuni della provincia di Alessandria: Casale Monferrato, Villanova Monferrato, Balzola, Morano Po, Coniolo, Pontestura, Serralunga di Crea, Cereseto, Treville, Ozzano Monferrato, San Giorgio Monferrato, Sala Monferrato, Cellamonte, Rosignano Monferrato, Terruggia, Ottiglio, Frassinello Monferrato, Olivola, Vignale, Camagna, Conzano, Occimiano, Mirabello Monferrato, Giarole, Valenza, Pomaro Monferrato, Bozzole, Valmacca, Ticineto, Borgo San Martino e Frassineto Po.

Il Gorgonzola DOP è un formaggio erborinato, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte vaccino intero pastorizzato, le cui principali caratteristiche sono:

- forme di peso variabile tra 5,5 ed inferiore a 9 kg per la forma piccola piccante (sapore decisamente piccante), tra 9 e 13,5 kg per la forma piccante (sapore decisamente piccante) e tra 9 e 13,5 kg per la forma dolce (sapore dolce);
- la forma è cilindrica con facce piane e diametro tra 20 e 32 cm. Lo scalzo è dritto con altezza minima di 13 cm;
- il rapporto tra grasso e sostanza secca deve essere pari almeno al 48%;
- la stagionatura minima è di almeno 50 giorni e quella massima di 150 per la forma dolce, almeno 80 giorni e massima di 270 per la forma piccante e almeno 60 giorni e massima di 200 per la forma piccola piccante.

### 1.5. Grana Padano, DOP

Il Consorzio per la tutela del Grana Padano garantisce e promuove il Grana Padano, riconosciuto DOP dal 1996 (Reg. CE n. 1107). Il disciplinare è stato modificato nel 2011 (Reg. UE n. 584) e da ultimo nel 2019 (Reg. UE n. 1670). Le voci del disciplinare interessate dalla modifica sono: prova dell'origine, metodo di produzione, altro (utilizzo degli sfridi nel grattugiato Grana Padano, espertizzazione del formaggio). CSQA è l'OdC incaricato dal Consorzio di Tutela. La denominazione di origine protetta Grana Padano si riferisce al formaggio duro, a pasta cotta e lenta maturazione, fabbricato durante tutto l'anno ed usato da tavola o da grattugia, prodotto con latte crudo parzialmente decremato di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere o da vacche munte con accesso libero ad un sistema automatico di mungitura; è ammessa la lavorazione del latte di una singola munta o di più munte miscelate.

Il territorio delimitato per la produzione del latte e per tutte le fasi fino alla commercializzazione, comprende le province di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova a sinistra del Po, Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna a destra del Reno, Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravenna e Rimini, nonché i seguenti comuni della provincia di Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice e Trodena.

Il Grana viene classificato in “scelto sperlato” (formaggio che non presenta alcun difetto sia esterno che interno), “0” ovvero “scelto” (presenta piccoli difetti di crosta, tecnicamente chiamati correzioni), “1” ovvero “sottoscelto” (presenta correzioni o leggeri difetti di crosta o di struttura interna, occhiatura leggermente accentuata e martello un po' lento).

Unicamente per il Grana Padano DOP prodotto nella provincia di Trento e nei comuni della provincia di Bolzano previsti dal disciplinare, e nel caso venga utilizzato esclusivamente latte proveniente dalle vallate alpine delle aree citate, il formaggio può essere marchiato con la dicitura *Trentingrana*.

Alcune forme di Grana Padano DOP vengono selezionate per una stagionatura superiore ai 20 mesi; a seguito del superamento degli standard di conformità per essere certificate in questa categoria, sulle forme viene apposto un ulteriore marchio a fuoco con la dicitura *Riserva oltre 20 mesi*.

Alcuni dei requisiti che devono essere rispettati per questo prodotto:

- il peso delle forme varia da 24 kg a 40 kg;
- la forma caratteristica è cilindrica con scalzo leggermente convesso o quasi dritto e facce piane, leggermente orlate;
- il tenore minimo del grasso rispetto alla sostanza secca è pari al 32%;
- il periodo minimo di stagionatura è di 9 mesi.

### 1.6. Nostrano Valtrompia, DOP

Il Nostrano Valtrompia rientra tra le 10 DOP casearie prodotte esclusivamente in Lombardia, nella Valle Trompia appunto, in provincia di Brescia. Il disciplinare è stato approvato di recente, nel 2012 (Reg. UE n. 629). È tutelato dal *Consorzio di Tutela del Nostrano Valtrompia DOP*. L'ente che si occupa del piano dei controlli e della certificazione è CSQA.

Il Nostrano Valtrompia DOP è un formaggio semigrasso a pasta extra dura, prodotto tutto l'anno, a partire da latte vaccino crudo e con l'aggiunta di zafferano<sup>3</sup>. Il latte è ottenuto per il 90% da vacche di razza bruna iscritte al libro genealogico, mentre il 10% può derivare da altre razze o meticci. Tra giugno e settembre viene praticato l'alpeggio o il pascolo per non meno di 60 giorni, compatibilmente con le condizioni meteorologiche. L'alimentazione invernale-primaverile si basa principalmente su fieno locale; è vietato l'utilizzo di insilato di mais. La zona definita per la produzione e la lavorazione, in base sia alle caratteristiche fisiche del territorio che all'omogeneità dell'utilizzo delle pratiche tradizionali, comprende i comuni della provincia di Brescia ricadenti nella Valle Trompia quali Bovegno, Bovezzo, Brione, Caino, Collio, Concesio, Irma, Gardone Val Trompia, Lodrino, Lumezzane, Marcheno, Marmentino, Nave, Pezzaze, Polaveno, Sarezzo, Tavernole sul Mella, Valla Carcina, nonché la zona montana del comune di Gussago comprendente le frazioni Quarone e Civine.

Le principali caratteristiche del prodotto sono:

- forme di peso compreso tra 8 e 18 kg;
- forma cilindrica con scalzo quasi dritto con diametro tra 30 e 40 cm e altezza dello scalzo tra 8 e 12 cm;
- il rapporto del grasso sulla sostanza secca deve essere compreso tra il 27,5% e il 42%;
- la durata minima della maturazione è 12 mesi.

Attualmente, il disciplinare di produzione risulta tra quelli all'esame dell'UE (GURI n. 233 del 19-9-2020); tra le modifiche proposte vi è: inserimento dei limiti di contenuto in grasso riferito al formaggio tal quale, l'aumento del contenuto in grasso sulla sostanza secca che dal 42% viene portato al 45%, la durata del periodo di alpeggio o pascolo e modifiche lievi del "metodo di ottenimento".

---

(2) Lo zafferano viene aggiunto prima della cottura in quantità comprese tra 0,05 e 0,2 g/100 kg di latte.

### 1.7. *Parmigiano Reggiano, DOP*

Il Parmigiano Reggiano, prodotto anche in un'area della Lombardia, l'Oltrepò Mantovano, segue il disciplinare approvato nel 1996 (Reg. CE n. 1107) e successivamente modificato nel 2003 (Reg. CE n. 1571), nel 2011 (Reg. UE n. 794) e nel 2018 a seguito dell'approvazione della Commissione europea di una modifica minore pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'UE, serie C 132 del 13 aprile. Inoltre, si precisa che, con il Prov. del 12 marzo 2020, al fine di ridurre l'impatto dell'emergenza sanitaria Covid 19 sulla filiera, il MIPAAF ha approvato una modifica temporanea del disciplinare relativamente ad alcune fasi del processo produttivo – tra cui, aumento da 7 a 14 ore del tempo di mungitura comprensivo del trasporto del latte in caseificio e possibilità di riutilizzo del 100% delle caldaie per successive caseificazioni nella stessa giornata - che si applica solo ai siti produttivi osteggiati da episodi di contagio.

L'ultima delle modifiche ha interessato le seguenti voci del disciplinare: prova dell'origine, metodo di produzione, etichettatura, altro (confezionamento, aggiornamento normativo, alimentazione delle bovine). L'Organizzazione che promuove e tutela questa DOP è il *Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano*, mentre l'ente che si occupa della certificazione è l'*Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Soc. Coop (OCQ PR)*.

Il Parmigiano Reggiano DOP è un formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato, proveniente da vacche allevate nella zona di origine e la cui alimentazione è costituita per almeno il 75% da foraggi provenienti dalla zona geografica delimitata. I mangimi possono costituire al massimo il 50% della sostanza secca della razione; non è ammesso l'utilizzo di insilati. Il latte non può essere sottoposto a trattamenti termici e non è ammesso l'utilizzo di additivi.

Questo formaggio a denominazione protetta, al momento della certificazione, deve rientrare nei seguenti parametri:

- il peso della forma deve essere di almeno 30 kg;
- forma cilindrica, con scalzo compreso tra 20 e 26 cm, leggermente convesso o quasi dritto, facce piane leggermente orlate con diametro compreso tra 35 e 45 cm;
- il tenore del grasso rispetto alla sostanza secca deve essere almeno del 32%;
- il periodo minimo di maturazione è di 12 mesi.

Tutte le fasi della produzione del formaggio Parmigiano Reggiano DOP, dall'allevamento delle bovine al confezionamento, devono avvenire nell'area di origine definita nel disciplinare, che comprende i territori delle province di Bologna alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma e Reggio Emilia.

Nell'analizzare la filiera del Parmigiano Reggiano DOP bisogna tener conto che l'anno di riferimento per la produzione non coincide con quello in cui il formaggio completa la sua maturazione e viene messo in commercio. Infatti, dopo il periodo minimo di stagionatura, sulle forme marchiate all'origine dai



caseifici mediante placca di caseina e fascere marchianti<sup>4</sup>, il consorzio, previa autorizzazione dell'Organismo di Controllo, appone l'ulteriore marchiatura di selezione.

Le forme di Parmigiano Reggiano marchiate all'origine, in fase di espertizzazione vengono suddivise in tre categorie:

- la prima include le forme marchiate a fuoco come *Parmigiano Reggiano Consorzio di Tutela* e possono essere classificate "Scelto Sperlato", "Zero" o "Uno". Dal diciottesimo mese di maturazione, per le forme di Parmigiano Reggiano "Scelto Sperlato", può essere richiesta al Consorzio l'apposizione del marchio "Parmigiano Reggiano Extra" o "Parmigiano Reggiano Export";
- la seconda comprende le forme classificate come Parmigiano Reggiano Mezzano e anche queste vengono marchiate a fuoco come *Parmigiano Reggiano Consorzio di Tutela*;
- le forme classificate in terza categoria, ovvero come "Scarto" e "Scartone", non presentano caratteristiche conformi agli standard previsti dal disciplinare per cui vengono private del marchio di origine, dell'anno di produzione e della matricola del caseificio. Lo stesso accade per le forme che al controllo presentano difetti strutturali o marchi d'origine non apposti correttamente.

---

(3) Ai fini della rintracciabilità, la placca di caseina riporta la dicitura Parmigiano Reggiano e i codici identificativi della forma, mentre le fascere (matrici) imprimono sul formaggio la dicitura a puntini Parmigiano Reggiano, la matricola del caseificio produttore, il mese e l'anno di produzione.

### *1.8. Provolone Valpadana, DOP*

Il Provolone Valpadana DOP tutelato dal *Consorzio Tutela Provolone Valpadana*, ha ottenuto il riconoscimento Comunitario sin dal 1996 (Reg. CE n. 1107). L'Organismo di Certificazione designato dal Consorzio è CSQA. Nel 2019 il disciplinare è stato interessato dall'approvazione della Commissione europea della domanda di modifica minore (GU dell'UE Serie C 114 26 marzo).

Il Provolone Valpadana DOP è un formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino crudo e intero, che può subire, per la tipologia dolce e per la tipologia piccante formati fino a 6 kg, il trattamento termico nella misura massima della pastorizzazione e, per la tipologia piccante il trattamento termico della termizzazione. Il formaggio può essere affumicato. L'apposizione del marchio deve avvenire all'immissione delle forme nei magazzini di stagionatura, ma per le pezzature fino a 6 kg l'apposizione del marchio potrà avvenire all'uscita del magazzino di stagionatura, mentre all'immissione in magazzino potrà essere individuato un adeguato sistema aziendale che ne garantisca l'immediata evidenza. Al compimento dell'ottavo mese di stagionatura, i detentori del Provolone Valpadana, esclusivamente per la tipologia piccante, possono richiedere l'apposizione del marchio a fuoco P.V.S., Provolone Valpadana Stagionato.

Nella produzione viene utilizzato siero innesto naturale proveniente dal siero residuo della lavorazione precedente, nonché diversi tipi di caglio (di agnello, di capretto e di vitello), che ne determinano la tipologia dolce o piccante. Per le forme grandi piccanti la filatura e la lavorazione della pasta sono fatte a mano.

Per tutte le fasi della filiera, a partire dalla produzione del latte, la zona di produzione interessata comprende l'intero territorio della provincia di Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova, Piacenza, e comuni contigui delle province di Bergamo, Mantova, Lodi, e della provincia autonoma di Trento formanti un'unica area geografica.

Per ottenere la certificazione DOP, il prodotto deve essere conforme alle caratteristiche previste dal disciplinare, tra cui:

- le forme possono pesare fino a 30 kg circa per la tipologia dolce e anche oltre 100 kg per la tipologia piccante;
- la forma può essere: a salame, a melone, tronco-conica, a pera anche sormontata da testolina sferica (fiaschetta); la superficie esterna può presentare leggere insenature determinate dal passaggio delle corde di sostegno;
- il tenore del grasso sulla sostanza secca deve essere compreso tra il 44% e il 54%;
- la durata minima di stagionatura varia in base al peso della forma e alla tipologia: 10 giorni fino a 6 kg, 30 giorni oltre i 6 kg, 90 giorni oltre i 15 kg solo per la variante piccante e superiore a 8 mesi per la variante piccante di oltre 30 kg.

### *1.9. Quartirolo Lombardo, DOP*

Il Quartirolo Lombardo è riconosciuto come formaggio DOP dal 1996 (Reg. CE n. 1107); nel 2017 è stata approvata la modifica del disciplinare (Reg. UE n. 2009); è tutelato dal *Consorzio di tutela del Quartirolo Lombardo DOP*. I controlli e le certificazioni di conformità delle aziende e dei prodotti sono gestiti dall'OdC CertiProDop.

Il Quartirolo è un formaggio molle da tavola, prodotto con latte vaccino, crudo o pastorizzato, derivante da almeno due mungiture, di cui quelle successive alla prima possono fornire latte intero o parzialmente scremato; almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti, su base annuale, proviene dalla zona di origine. Il prodotto può essere immesso al consumo a partire dal secondo giorno dalla data di produzione oppure destinato ad eventuale ulteriore maturazione per un periodo minimo di 30 giorni dalla data di produzione.

L'area in cui si sviluppa tutta la filiera a partire dalla produzione del latte, secondo il disciplinare, comprende tutto il territorio delle provincie di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Pavia, Milano, Monza-Brianza e Varese. La modifica del disciplinare adegua la zona di produzione ai cambiamenti amministrativi intervenuti, ma i confini della zona geografica restano invariati.

Tra le caratteristiche di conformità del formaggio affinché possa essere marchiato DOP vi sono:

- forma di peso tra 1,5 e 3,5 kg;
- forma a parallelepipedo quadrangolare con scalzo dritto e facce piane con dimensioni dei lati che vanno da 18 a 22 cm, quelle dello scalzo da 4 a 8 cm, con leggere variazioni in più o in meno;
- il tenore del grasso sulla sostanza secca deve essere almeno pari al 30% per il prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato;
- periodo di maturazione da 2 a 30 giorni per il tipo fresco, oltre 30 giorni per la tipologia Quartirolo Lombardo Maturo stagionato.

### *1.10. Salva Cremasco, DOP*

Il Salva Cremasco è stato riconosciuto come prodotto DOP, con la supervisione del *Consorzio Tutela Salva Cremasco*, nel 2011 (Reg. UE n. 1377). CertiProDop è l'ente che si occupa della certificazione degli operatori e del prodotto.

È un formaggio molle da tavola a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero crudo derivante da razze bovine allevate nell'area tipica, ovvero la Frisona Italia e la Bruna Alpina. Almeno il 60% della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione del latte. Nel disciplinare sono specificate le tipologie di alimenti e gli additivi ammessi. L'area delimitata per l'intera filiera di questa DOP, a partire dalla produzione della materia prima, il latte, comprende l'intero territorio delle province di: Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi e Milano. Le principali caratteristiche del Salva Cremasco DOP sono:

- forme di peso compreso tra 1,3 e 1,9 kg o da 3 kg a 5 kg, con variazioni che non possono superare il 10%;
- forma parallelepipedica quadrangolare con faccia piana e lato compreso tra 11 e 13 cm, o tra 17 e 19 cm; scalzo dritto da 9 a 15 cm e da 9 a 12 cm;
- il tenore del grasso sulla sostanza secca deve essere almeno del 48%;
- il periodo minimo di maturazione è di 75 giorni.

### 1.11. *Silter*, DOP

Il Silter è un formaggio prodotto in 47 comuni della provincia di Brescia nel territorio della Comunità Montana della Valle Camonica e in parte nei territori della Comunità Montana del Sebino Bresciano. Il Silter, sotto la tutela del Consorzio per la Tutela del Formaggio Silter, ha ottenuto la denominazione DOP dal 2015 con Reg. UE n. 1724. Il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito dell'approvazione della domanda di modifica minore (G.U dell'UE C 166 del 14 maggio 2020) che tra l'altro meglio definisce le modalità di confezionamento del prodotto: il formaggio confezionato privo di scalzo o faccia o crosta deve essere tracciato al fine di risalire alle forme da cui proviene (bollo CE caseificio, lotto di produzione). L'Ente certificatore è CSQA. Tutte le fasi della produzione, dall'allevamento alla stagionatura, avvengono nella zona di produzione.

Il Silter DOP è un formaggio a pasta dura, con occhiatura media o piccola, di sapore dolce con note di sapido e/o piccante quando molto stagionato, prodotto durante tutto l'anno con latte crudo parzialmente scremato solo per affioramento della panna. Il disciplinare prevede che nelle singole aziende almeno l'80% delle vacche in lattazione sia di razza Bruna, Grigio Alpina e Pezzata Rossa; inoltre almeno il 60% delle vacche in lattazione deve appartenere alla razza Bruna.

È vietato l'utilizzo di alimenti insilati o fasciati: le vacche in lattazione devono essere alimentate con erba e/o fieno; il 50% della sostanza secca somministrata in un anno, deve essere pari almeno al 50%. Il disciplinare di produzione del Silter non prevede il pascolo, sebbene venga diffusamente praticato in fondovalle in primavera e autunno, e in alpeggio d'estate. In quest'ultimo caso, tutto il foraggio proviene dalla zona di produzione e la sostanza secca del concentrato non può superare il 30%.

Le principali caratteristiche del Silter sono:

- forme di peso compreso tra 10 e 16 kg;
- forma cilindrica con diametro tra 34 e 40 cm, scalzo dritto o leggermente convesso di altezza compresa tra 8 e 10 cm;
- il tenore di grasso su sostanza secca può variare tra il 27% e il 45%. Il contenuto in acqua deve essere inferiore al 40%;
- la stagionatura avviene in molti casi nei *silter* (locali tipici) ad una temperatura tra i 7 e i 20 °C ed un tasso di umidità del 70-90%. Il periodo minimo di stagionatura è di 100 giorni. Durante questa fase le forme vengono oliate, raschiate e periodicamente rivoltate sulle assi.

### *1.12. Strachitunt, DOP*

Il regolamento che riconosce lo Strachitunt come formaggio a denominazione di origine protetta risale al 2014 (Reg. UE n. 244). È del 2016, invece, la pubblicazione del disciplinare risultante dall'approvazione della domanda di modifica minore (GU dell'UE Serie C 103 del 18 marzo) che riguarda la descrizione del prodotto ed in particolare la minore altezza dello scalzo. Le produzioni vengono monitorate dall'Organismo di Controllo CSQA; la filiera è tutelata dal *Consorzio per la tutela dello Strachitunt Valtaleggio*.

Lo Strachitunt è un formaggio a base di latte vaccino, intero, crudo, a due paste, a stagionatura medio-lunga (almeno 75 giorni), che può presentare erborinatura nella pasta. Il grado di erborinatura è variabile in funzione della quantità di muffe naturalmente presenti nel latte e alla loro capacità di svilupparsi; non è previsto l'impiego di innesti fungini. Il latte deve provenire da vacche allevate nella zona d'origine – l'area in cui si sviluppa l'intera filiera – ovvero dai comuni bergamaschi di Blello, Gerosa, Taleggio, Veduggio ad un'altitudine minima di 700 m s.l.m. (i cui territori formano in parte la Valtaleggio), e appartenere a vacche di razza Bruna per almeno il 90%. La razione alimentare delle bovine è costituita per il 65% da erba e/o fieno di prato polifita; tali foraggi devono provenire per il 90% dalla zona di produzione.

Le principali caratteristiche di questo formaggio DOP sono:

- forme di peso compreso tra 4 e 6 kg;
- forma cilindrica con facce piane, scalzo dritto o leggermente tondo con altezza compresa tra 10 e 18 cm (nella stesura precedente tra 15 e 18 cm), e diametro compreso tra 25 e 28 cm;
- il tenore del grasso rispetto alla sostanza secca deve essere almeno del 48%;
- il periodo minimo di stagionatura è di 75 giorni.

### *1.13. Taleggio, DOP*

Il *Consorzio Tutela Taleggio* promuove e tutela la produzione di Taleggio DOP, riconosciuto dal 1996 come formaggio a denominazione protetta (Reg. CE n. 1107). CertiProDop è l'OdC incaricato dal Consorzio di Tutela.

Il Taleggio è un formaggio molle da tavola a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte vaccino e intero. Tutta la filiera, a partire dalla produzione del latte, si sviluppa nei territori delle provincie di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia, Novara e Treviso.

Queste sono le principali caratteristiche del prodotto:

- le forme hanno un peso da 1,7 a 2,2 kg, con variazione in più o in meno che non possono però superare il 10%;
- la forma è a parallelepipedo quadrangolare con scalzo dritto e facce piane, il lato è compreso tra 18 e 20 cm e lo scalzo tra 4 e 7 cm;
- il tenore in grasso sulla sostanza secca è almeno del 48%;
- il periodo minimo di maturazione è di 35 giorni.

Attualmente, il disciplinare di produzione risulta tra quelli all'esame dell'UE (GURI n. 157 del 23-06-2020); tra le modifiche proposte vi è un ampliamento dell'area di produzione e una revisione dei limiti di peso delle forme.

#### *1.14. Valtellina Casera, DOP*

Il Valtellina Casera è DOP dal 1996 (Reg. CE n. 1263); è tutelato dal *Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto* ed è certificato da CSQA.

È un formaggio semigrasso prodotto esclusivamente con latte vaccino di razze tradizionali con alimentazione costituita prevalentemente da essenze spontanee ed erbai, eventualmente affienati, dell'area della provincia di Sondrio, ove si svolge l'intera filiera.

Caratteristiche principali del prodotto:

- il peso della forma varia tra 7 e 12 kg;
- forma cilindrica regolare con superfici piane e scalzo dritto, con diametro di 30-45 cm e altezza dello scalzo di 8-10 cm;
- il tenore in grasso su sostanza secca è almeno del 34%;
- il periodo minimo per la maturazione è di 70 giorni.





## 2. I SALUMI

### 2.1. Bresaola della Valtellina, IGP

La produzione della Bresaola della Valtellina IGP, effettuata sotto la tutela del *Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina*, avviene nell'ambito del disciplinare approvato dall'UE nel 1996 (Reg. CE n. 1263), modificato 5 anni dopo (Reg. UE n. 893) e da ultimo nel 2016 a seguito dell'approvazione della domanda di modifica minore. CSQA è l'OdC.

Tuttavia, nel 2020, l'emergenza sanitaria Covid 19 ha richiesto una temporanea modifica del disciplinare di produzione diretta a consentire l'utilizzo di carni di animali più giovani. Ne segue che, sebbene la Bresaola della Valtellina IGP sia un salume ottenuto dalla carne delle cosce di bovino di età compresa tra i 18 mesi e i 4 anni, nella versione modificata del disciplinare, in vigore fino alla vigenza del DPCM 31 gennaio 2020, recante la dichiarazione dello stato d'emergenza, il limite inferiore d'età è ridotto a 12 mesi. Inoltre, alla carne vengono aggiunti cloruro di sodio e/o spezie e/o piante aromatiche e/o aromi naturali e per la conservazione: vino, zuccheri, sali di sodio e potassio e antiossidanti come la vitamina C. Si presenta di colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato e lievi striature bianche dovuta alla parte grassa. I salumifici sono situati nella provincia di Sondrio; tuttavia scarso è il contributo di questa provincia alla produzione della materia prima che molto spesso è di origine estera. Il prodotto certificato presenta le seguenti caratteristiche:

- il peso è variabile in base alla tipologia di taglio carneo utilizzato o alla destinazione del prodotto: va da 0,8 kg per la bresaola di sottosso a 3,5 kg per quella di fesa;
- la stagionatura va da 4 a 8 settimane in funzione della pezzatura del prodotto, ma per la bresaola commercializzata allo stato sfuso, non sottovuoto, può essere ridotta a 3 settimane.

## 2.2. Coppa di Parma, IGP

La produzione della Coppa di Parma IGP, effettuata sotto la tutela del *Consorzio di Tutela della Coppa di Parma IGP*, è normata dal disciplinare approvato dall'UE nel 2011 (Reg. UE n. 1120); ECEPA è l'OdC.

È un salume ottenuto dalla carne suina della porzione del collo, aderente alle vertebre cervicali e parte delle toraciche. All'impasto della Coppa di Parma vengono aggiunti sali, aromi naturali, pepe, eventuali spezie, vino, zuccheri, colture starter e acido ascorbico. Al taglio la fetta si presenta mediamente compatta, non untuosa, rossa nella parte magra e rosea in quella grassa. La produzione delle coppe, la successiva stagionatura ed eventuale affettamento, avviene nelle province di Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova, Pavia, Lodi, Milano e Cremona; tuttavia i suini utilizzati per produrre la materia prima possono essere nati allevati e macellati al di fuori dell'area di produzione dell'IGP.

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche:

- il peso a fine stagionatura non deve essere inferiore a 1,3 kg e la lunghezza deve essere compresa tra 25 e 40 cm;
- la stagionatura minima varia tra i 60 giorni per le coppe fresche da 2 a 2,6 kg e i 90 giorni per quelle di peso superiore.

### 2.3. *Cotechino Modena, IGP*

La produzione del Cotechino Modena IGP, effettuata sotto la tutela del *Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP*, è normata dal disciplinare approvato dall'UE nel 1999 (Reg. CE n. 590) e modificato nel 2019 con l'approvazione di una modifica minore (GU dell'UE Serie C 3 del 7 gennaio); IFCQ è l'organismo di controllo.

È un salume costituito da una miscela di carni suine ottenute da muscolatura striata, grasso suino, cotenna, sale e pepe intero e/o a pezzi. Possono inoltre essere impiegati vino, acqua, aromi naturali, spezie e piante aromatiche, zuccheri, nitrito di sodio e/o potassio e conservanti. Non sono ammessi aromi di affumicatura. La fetta si presenta compatta con granulometria uniforme e di colore roseo tendente al rosso, non uniforme. Può essere commercializzato come prodotto fresco o, previo idoneo trattamento termico, come cotto.

L'area di produzione è costituita dal territorio delle province dell'Emilia-Romagna, della Lombardia, ad eccezione di Sondrio, e delle province di Verona e Rovigo. Il disciplinare non prevede alcun tipo di stagionatura e non fissa alcun limite di peso e dimensione.

#### 2.4. *Mortadella Bologna, IGP*

La produzione della Mortadella Bologna, IGP, effettuata sotto la tutela del *Consorzio Mortadella Bologna*, avviene nell'ambito del disciplinare approvato dall'UE nel 1998 (Reg. CE n. 1549); IFCQ è l'OdC.

È un salume ottenuto sostanzialmente da una miscela di carne suina della muscolatura striata, a cui si aggiungono lardelli di grasso suino di gola cubettato, sale e pepe intero o a pezzi. All'impasto, sempre secondo vincoli specificati nel disciplinare di produzione, possono essere aggiunti grasso suino duro, acqua, aromi, spezie e piante aromatiche, pistacchio, zucchero e antiossidanti. Al taglio presenta una superficie vellutata di colore rosa uniforme con quadrettature bianche perlacee di tessuto adiposo, ben distribuite, e aderenti all'impasto. Per il prodotto il disciplinare non prevede alcun tipo di stagionatura, né limiti di peso e di dimensione.

L'area di produzione comprende il territorio delle seguenti regioni: Emilia-Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Toscana, Marche e Lazio a cui si aggiunge anche la provincia di Trento.

### 2.5. *Salame Brianza, DOP*

La produzione del Salame Brianza DOP, effettuata sotto la tutela del *Consorzio Salame Brianza*, è normato dal disciplinare approvato dall'UE nel 1996 (Reg. CE n. 1107), modificato nel 2013 (Reg UE n. 872). IFCQ è l'organismo di controllo.

Il salume è ottenuto da carne suina e, in particolare, da spalla disossata e snervata, friscoli di banco, triti di prosciutto e pancette e gole senza grasso molle, sale, pepe a pezzi o macinato. Nella preparazione possono essere aggiunti vino, zuccheri, colture di avviamento alla fermentazione, sali per la conservazione del prodotto, antiossidanti e aglio in dose minima. Ha forma cilindrica e il colore interno è rosso rubino uniforme.

I suini destinati alla produzione del Salame Brianza sono quelli nati, allevati e macellati nell'area comprendente tutte le province della Lombardia, dell'Emilia-Romagna e del Piemonte, ma le informazioni in nostro possesso non ci consentono di valutare il contributo degli operatori lombardi alla filiera. La lavorazione, la successiva stagionatura e l'affettamento viene eseguito nel territorio della Brianza che è delimitata a nord dai contrafforti del Monte Ghisallo, a sud dal corso del canale Villoresi, ad est dal solco profondo del fiume Adda e ad ovest dalla Strada Statale Comasina, con la relativa fascia esterna di 2 km.

Il tempo minimo di stagionatura varia in funzione del diametro del salame e della tipologia di confezionamento del prodotto finito: va da 14 a 105 giorni.

## 2.6. Salame Cremona, IGP

La produzione del Salame Cremona (IGP), effettuata sotto la tutela del *Consorzio di Tutela Salame Cremona IGP*, è regolato dal disciplinare approvato dall'UE nel 2007 (Reg. CE n. 1362); IFCQ è l'organismo di certificazione.

È un salume ottenuto da carne suina (muscolatura appartenente alla carcassa e dalle frazioni muscolari striate e adipose) che risulta aromatico e speziato al palato, ha consistenza morbida ed è di colore rosso intenso intervallato da parti bianche adipose. Nella preparazione dell'impasto vengono aggiunti sale, spezie, pepe in grani o pezzi grossolani e aglio pestato e spalmato nell'impasto. Possono essere impiegati: vino bianco o rosso fermo, zuccheri, colture di avviamento alla fermentazione e conservanti. Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche:

- il peso a fine stagionatura non deve essere inferiore a 500 g, con diametro e lunghezza pari, rispettivamente, ad almeno 65 mm e 150 mm;
- la durata minima di stagionatura è di 5 settimane per i salami di calibro alla preparazione compreso tra 65 e 75 mm, e cresce proporzionalmente fino a 110 giorni per i salami di calibro superiore ai 101 mm.

L'area in cui sono ubicati i salumifici è costituita dal territorio di Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto e Piemonte.

## *2.7. Salame d'oca di Mortara, IGP*

Il Salame d'oca di Mortara, riconosciuto come IGP nel 2004 (Reg. CE n. 1165), è tutelato e promosso dal Consorzio di Tutela Salame d'oca di Mortara; l'Organismo di Controllo è CCPB srl.

Questa IGP è ottenuta da carne di oca e di maiale. L'impasto viene tritato per mezzo di stampi, con fori di diametro tra 8-10 millimetri, e miscelato con una preparazione composta da sale marino, nitrati e/o nitriti, pepe ed aromi naturali. Infine, il prodotto viene insaccato nella pelle dell'oca salata, rifulata e cucita con spago di cotone, e successivamente forellato e lasciato ad asciugare prima della cottura in caldaia ad 80 °C.

In commercio si può trovare sia intero che affettato sottovuoto o in confezioni a tenuta ermetica.

Il disciplinare stabilisce che per la produzione di questa IGP possono essere utilizzate oche nate in Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto, Trentino-Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia; in queste stesse regioni devono anche essere allevate e macellate al raggiungimento di un peso di almeno 4 kg. Durante gli ultimi 3 mesi, le oche possono essere alimentate esclusivamente con foraggi verdi e granaglie.

La carne di suino, invece, deve provenire da animali nati, allevati e macellati in Abruzzo, Emilia-Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Lazio, Lombardia, Marche, Molise, Piemonte, Toscana, Veneto e Umbria; la lavorazione della carne deve rispettare i disciplinari del Prosciutto di Parma DOP e/o del San Daniele DOP.

L'area di lavorazione e trasformazione del salame d'oca, in cui si trova la città di Mortara, corrisponde al territorio della provincia di Pavia delimitato a sud dal Po, a est dal Ticino e ad ovest dal Sesia, chiamato Lomellina.

Il Salame di Mortara presenta le seguenti caratteristiche:

- il 30-35% della materia prima proviene dalle parti magre dell'oca, il 30-35% dalla parte magre del suino quali coppa del collo e/o spalla e/o altre parti magre, il 30-35% da pancetta e/o guanciale del suino;
- consistenza omogenea, carne dolce e delicata con profumo di spezie;
- forma di collo dell'oca e/o tubolare, se insaccato nella pelle del dorso e/o del ventre;
- peso compreso tra 0,3 e 4 kg;
- l'asciugatura dipende dalla pezzatura del salame e va da un minimo di 1 giorno ad un massimo di 3.



## 2.8. *Salame di Varzi, DOP*

La produzione del Salame di Varzi DOP, effettuata sotto la tutela del *Consorzio di tutela del Salame di Varzi*, è regolata dal disciplinare approvato dall'UE nel 1996 (Reg. CE n. 1107); CSQA è l'organismo di certificazione.

È un salume ottenuto da carne suina, utilizzando spalla, coscia, lonza, filetto, coppa opportunamente snervata, pancettoni convenientemente mondati e triti di prima qualità. Il grasso da utilizzare è esclusivamente quello del guanciale, della testa di spalla, del culatello e del lardello. La miscela di salagione prevede sale marino, nitrito e nitrato di sodio, pepe nero in grano, infuso di aglio e vino rosso filtrato. Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche:

- il peso varia in base alla tipologia: 0,5-0,7 kg per il Varzi-Filzetta, 0,5-1,0 kg per il Varzi-Filzettone, tra 1 e 2 kg per il Varzi-Sottocrespone a budello semplice e, infine, oltre 1 kg per il Varzi-Cucito a budello doppio;
- la durata minima di stagionatura è anch'essa variabile in base alla tipologia di salame, almeno 45 giorni per il Varzi-Filzetta, almeno 60 giorni per il Varzi-Filzettone, almeno 120 giorni per il Varzi-Sottocrespone e, infine, almeno 180 giorni per il Varzi-Cucito.

Le fasi di produzione, dalla scelta delle carni alla stagionatura completa, hanno luogo nei comuni di Bagnaria, Brallo di Pregola, Cecima, Fortunago, Godiasco, Menconico, Montesegale, Ponte Nizza, Rocca Susella, Romagnese, Santa Margherita Staffora, Val di Nizza, Valverde, Varzi e Zavatterello, tutti facenti parte della Comunità montana n. 1 - Oltrepò Pavese - con esclusione dei comuni di Borgopriolo, Borgoratto, Mormorolo, Montalto Pavese e Ruino. Le carni suine utilizzate possono provenire, oltre che dai territori precedentemente citati, anche da allevamenti siti nei comuni confinanti delle province di Alessandria e Piacenza o da altre zone a tipica vocazione per l'allevamento dei suini (coincidente con le regioni Lombardia, Piemonte ed Emilia-Romagna).

### 2.9. Salamini Italiani alla Cacciatora, DOP

La produzione dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, effettuata sotto la tutela del *Consorzio Cacciatore Italiano*, è normata dal Reg. CE n. 1178 del 2001; la nuova stesura del disciplinare è quella risultante dall'approvazione della modifica minore pubblicata nella GU dell'UE Serie C 359 del 23 ottobre 2019; IFCQ è l'organismo di certificazione.

È un salume di piccole dimensioni, cilindrico, ottenuto con carne suina dalla muscolatura striata, a cui si aggiungono grasso suino duro, sale, pepe a pezzi e/o macinato e aglio. Durante la preparazione dell'impasto possono essere addizionati vino, zuccheri, colture di avviamento alla fermentazione, sali di sodio o potassio e antiossidanti come la vitamina C.

Si presenta compatto, di consistenza non elastica e di colore rosso rubino con granelli di grasso ben distribuiti. Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche:

- il peso a prodotto finito deve essere di circa 350 grammi con il diametro di circa 6 cm e la lunghezza di circa 20 cm;
- la stagionatura è di almeno 10 giorni.

L'intera filiera, dall'allevamento dei suini alla macellazione e fino alla stagionatura, affettamento, porzionatura e confezionamento si sviluppa nelle seguenti regioni: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.

## *2.10. Zampone Modena, IGP*

La produzione dello Zampone Modena IGP, effettuata sotto la tutela del *Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP*, avviene nell'ambito del disciplinare approvato dall'UE nel 1999 (Reg. CE n. 590) e oggetto di una modifica minore nel 2019 (GU dell'UE Serie 3 del 7 gennaio); IFCQ è l'organismo di certificazione.

È un salume costituito da una miscela di carni suine ottenute da muscolatura striata, grasso suino, cotenna, sale e pepe intero e/o a pezzi. Analogamente al Cotechino Modena IGP nell'impasto possono essere aggiunti vino, acqua, aromi naturali, spezie e piante aromatiche, zuccheri, sali di conservazione e antiossidanti. Non sono ammessi aromi di affumicatura. La fetta si presenta compatta con granulometria uniforme e di colore roseo tendente al rosso non uniforme. Può essere commercializzato come prodotto fresco o, previo idoneo trattamento termico, come cotto. Il disciplinare non prevede alcun tipo di stagionatura, né alcun limite di peso o dimensione.

L'area di produzione è costituita dallo stesso territorio dell'IGP Cotechino Modena.

### 3. GLI ALTRI PRODOTTI DOP/IGP

#### 3.1. Asparago di Cantello IGP

L'Asparago di Cantello ha ottenuto la denominazione IGP nel 2016 (Reg. UE n. 82); l'Ente di controllo e certificazione designato è Checkfruit. Questo particolare asparago - dal sapore dolce e retrogusto leggermente amaro - viene coltivato esclusivamente nel comune di Cantello in provincia di Varese.

Per la produzione dell'Asparago di Cantello (*Asparagus officinalis* L.) vengono utilizzate le cultivar *Precoce di Argenteuil* e ibridi derivati; le coltivazioni sono a pieno campo su terreni franco-sabbiosi, con PH tra 5.3 e 7.5. Le tecniche di coltivazione prevedono la baulatura di 40-50 cm e la copertura del terreno con teli neri, allo scopo di proteggere la pianta dai raggi del sole.

Lavorazioni del terreno e caratteristiche degli impianti:

- aratura tra 30 e 60 cm;
- distanza tra le file di 2-2,4 m e profondità dei solchi per la messa a dimora di 20-30 cm;
- densità compresa tra 20.000 e 25.000 zampe o piantine ad ettaro;
- rincalzatura delle piante nel mese di marzo;
- possibilità di reimpianto dopo 6 anni;
- possibilità di utilizzare letame tra 60 e 100 t/ha;
- concimazione a base di azoto da effettuarsi dopo l'attecchimento delle zampe;
- trattamenti fitosanitari ammessi solo alla comparsa delle avversità;
- ammesso diserbo chimico, meccanico o fisico;
- irrigazione consentita;

Per la raccolta e la commercializzazione il disciplinare prevede:

- turioni (o germogli) raccolti manualmente da marzo a giugno utilizzando la sgorbia.
- altezza massima pari a 22 cm;
- calibro del turione tra 21 e 25 mm per la qualità *extra* e tra 13 e 20 mm per la qualità *prima*. Tolleranza dei turioni non conformi fino al 10% in peso per confezione;
- produzione massima pari a 10 t/ha;
- la durata massima dell'impianto è di 12 anni;
- conservazione dopo la raccolta e la pulitura a 4 °C non oltre le 48 ore;
- vendita sfusa in cassette o in mazzi di peso compreso tra 0,5 e 5 kg.

### 3.2. Mela di Valtellina, IGP

La Mela della Valtellina ha ottenuto il riconoscimento IGP nel 2010 (Reg. UE n. 171) con il *Consorzio Tutela Mele di Valtellina* e il relativo disciplinare è stato innovato dall'approvazione della domanda di modifica minore pubblicata nella GU dell'UE Serie C 208 del 22 giugno 2020, in cui è stata alzata la produzione per ettaro di alcune varietà. L'OdC è CSQA.

I frutti provengono da meleti coltivati nella provincia di Sondrio; sono di varietà Red Delicious, Golden Delicious, Gala e loro cloni. La coltivazione avviene in vallate che si estendono ad un'altitudine compresa tra i 200 ed i 900 m s.l.m. La densità massima non deve superare i 4.000 alberi per ettaro ed è prevista, per ogni singola varietà, una quantità massima di produzione: 65 t/ha per le Red Delicious; 68 t/ha per le Golden Delicious e 65 t/ha per le Gala. Inoltre, nella stesura vigente è stato eliminato il limite di 4.000 alberi/ettaro.

Queste sono le principali caratteristiche del prodotto:

- epicarpo: Red Delicious: spesso, poco ceroso, di colore rosso intenso brillante, con estensione del sovraccolore superiore all'80% della superficie, liscio, esente da rugginosità ed untuosità, resistente alle manipolazioni. Golden Delicious: poco ceroso, di colore giallo intenso a maturazione, talora con sfaccettatura rosa nella parte esposta al sole, a volte soggetto a rugginosità, sensibile alle manipolazioni. Gala: rosso brillante, con estensione del sovraccolore rosso, minimo sul 30% della superficie per la Gala standard e sul 65% nei cloni migliorativi;
- forma: Red Delicious: tronco-conica oblunga, con i caratteristici cinque lobi e profilo equatoriale pentagonale. Golden Delicious: sferoidale o tronco-conica oblunga, leggermente costoluta in sezione trasversale. Gala: tronco-conica breve, con i cinque lobi apicali abbastanza pronunciati;
- calibro: diametro minimo 65 mm.;
- tenore zuccherino minimo: Red Delicious: superiore a 10° brix. Golden Delicious: superiore a 11.5° brix. Gala: superiore a 11° brix.

### 3.3. *Melone Mantovano, IGP*

Il Melone Mantovano IGP, la cui registrazione risale a fine 2013 (Reg. UE n. 1109), è tutelato dal *Consorzio del Melone Mantovano* e certificato da Check Fruit. Del melone *Cucumis melo* L., varietà *cantalupensis* (melone cantalupo) e varietà *reticulatus* (melone retato), le cultivar utilizzate sono: “Harper” (tipologia retata senza incisura della fetta), “Supermarket” (tipologia retata con incisura della fetta), “Honey Moon” (tipologia liscia), tradizionalmente coltivate nell’areale stabilito dal disciplinare di produzione. Può essere venduto intero oppure tagliato, privato di esocarpo ed endocarpo, per essere consumato come prodotto di IV gamma. La coltivazione può essere effettuata in pieno campo, in coltura semiforzata in tunnel o in coltura forzata in serra o tunnel ricoperto con film di polietilene o altro materiale plastico di copertura, completamente amovibile. La produzione massima consentita è di 30 t/ha per la tipologia liscia e di 38 t/ha per le tipologie retate.

La zona di produzione definita nel disciplinare, in base alle particolari caratteristiche climatiche e del territorio, comprende le province di Mantova, Cremona, Modena, Bologna e Ferrara. Nella provincia di Mantova la zona di produzione include Borgoforte, Carbonara di Po, Castellucchio, Cavriana, Ceresara, Commessaggio, Dosolo, Felonica, Gazoldo degli Ippoliti, Gazzuolo, Goito, Magnacavallo, Marcaria, Mariana Mantovana, Piubega, Poggio Rusco, Pomponesco, Quistello, Redondesco, Rivarolo Mantovano, Rodigo, Sabbioneta, San Benedetto Po, San Martino dall’Argine, Sermide, Viadana e parte di Borgoforte e di Marcaria; nella provincia di Cremona Casalmaggiore, Casteldidone, Gussola, Martignana di Po, Rivarolo del Re ed Uniti, San Giovanni in Croce, Solarolo Rainerio e Spineda; nella provincia di Modena riguarda Concordia sulla Secchia, Mirandola e San Felice sul Panaro; nella provincia di Bologna comprende l’intero territorio Crevalcore, Galliera e San Giovanni in Persiceto; infine nella provincia di Ferrara sono coinvolti Bondeno, Cento e Sant’Agostino.

Principali caratteristiche del prodotto:

- colore dell’esocarpo: tipologia liscia: crema-paglierino. Tipologia retata: crema-paglierino o verde, con o senza incisura della fetta;
- colore del mesocarpo: tipologia liscia: giallo-arancio. Tipologia retata: arancio-salmone;
- forma: tipologia liscia: sferica o sub-sferica. Tipologia retata: ovale o tonda;
- spessore del mesocarpo: maggiore 24 mm per entrambe le tipologie;
- tenore zuccherino minimo: 12° brix per entrambe le tipologie;
- pezzatura: peso compreso tra 800 g e 2 kg; diametro di 10 cm.

### 3.4. Pera Mantovana, IGP

La Pera Mantovana IGP è riconosciuta sin dal 1998 (Reg. CE n. 134) e la sua produzione è oggi garantita dalla C.OR.MA S.c.a.r.l., di San Giovanni del Dosso (MN). Il controllo e il rilascio delle certificazioni sono affidati al CSQA.

L'areale di produzione si estende in parte del territorio della provincia di Mantova, prevalentemente nell'Oltrepò Mantovano.

Le cultivar di pera designate per la IGP sono *Abate Fetel*, *Conference*, *Decana del Comizio*, *Kaiser*, *Max Red Bartlett* e *William*. Le principali caratteristiche del prodotto sono:

- la produzione unitaria massima è di 450 quintali ad ettaro. Le forme di allevamento ammesse, in volume, sono riconducibili al vaso emiliano e sue modificazioni; in parete le forme utilizzabili sono la Palmetta, il Fusetto e loro modificazioni;
- la commercializzazione deve essere effettuata tra il 10 agosto ed il 31 maggio dell'anno successivo;
- epicarpo: *Abate Fetel*: verde chiaro-giallastro, rugginosità attorno alla cavità calicina e al peduncolo. *Conference*: verde giallastro con rugginosità diffusa introno alla cavità calicina che spesso interessa il terzo basale del frutto. *Decana del Comizio*: liscio, verde chiaro-giallastro spesso colorato di rosa dalla parte del sole, rugginosità sparsa. *Kaiser*: ruvido, completamente rugginoso. *William* e *Max Red Bartlett*: liscio, colore di fondo giallo più o meno ricoperto da sovracoloro rosato o rosso vivo, a volte striato;
- forma e calibro: *Abate Fetel*: calebassiforme, piuttosto allungata con diametro minimo 65 mm. *Conference*: piriforme spesso simmetrica, diametro minimo 60 mm. *Decana del Comizio*: turbinata con diametro minimo 70 mm. *Kaiser* calebassiforme-piriforme e diametro minimo 65 mm. *William* e *Max Red Bartlett*: cidoniforme-breve o piriforme con diametro minimo 60 mm;
- peso minimo dei frutti: *Abate Fetel*: 260 g. *Conference*: 158 g. *Decana del Comizio*: 240 g. *Kaiser* 250 g. *William* e *Max Red Bartlett*: 185 g;
- tenore zuccherino pari ad almeno 11° Brix per tutte le cultivar.

Attualmente, il disciplinare di produzione risulta tra quelli all'esame dell'UE, dove è stata proposta l'introduzione di due cultivar (*Santa Maria* e *Carmen*), l'aumento della produzione unitaria massima fino a 550 quintali ad ettaro e l'estensione del periodo di commercializzazione.

### 3.5. Garda, DOP

L'olio extravergine d'oliva Garda ha ottenuto la denominazione d'origine protetta nel 1997 (Reg. CE n. 2325); successive modifiche al disciplinare risalgono al 2014 (Reg. UE n. 1369), modifiche minori al 2016 e, infine, nel 2018 e 2020 una modifica temporanea, resa necessaria da un andamento climatico eccezionale. I produttori sono organizzati nel *Consorzio di Tutela Olio di Garda DOP*, mentre l'organismo certificatore è il CSQA.

Questa DOP è ottenuta dalle varietà di olivo (che possono essere presenti negli oliveti anche congiuntamente) Casaliva, Frantoio e Leccino per almeno il 55%; altre varietà presenti negli oliveti possono concorrere in misura non superiore al 45%. La zona di produzione e lavorazione si estende per tutto il territorio delle province di Brescia, Verona, Mantova e Trento. La denominazione di origine protetta "Garda" accompagnata da una delle menzioni geografiche aggiuntive "Bresciano", quando la produzione avviene nei comuni della provincia di Brescia previsti dal disciplinare, o "Orientale", se la produzione ricade nell'area amministrativa dei comuni delle province di Mantova e Verona stabiliti dal disciplinare, è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto con la stessa composizione varietale della denominazione "Garda". La denominazione di origine protetta "Garda" accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Trentino" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto nella provincia di Trento, nei comuni previsti nel disciplinare, dalle seguenti varietà di olivo, presenti da sole o congiuntamente negli oliveti: Casaliva, Frantoio, Pendolino e Leccino per almeno l'80%; possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 20%.

Affinché l'olio possa avvalersi della certificazione DOP, devono essere soddisfatti i seguenti requisiti:

- la produzione massima è di 6 tonnellate di olive per ettaro; esclusivamente per l'annata olivicola 2020 la produzione massima per ettaro è stata aumentata sino a 7,5 tonnellate;
- la resa massima delle olive in olio deve essere inferiore o uguale al 25%;
- la raccolta delle olive deve avvenire direttamente dalla pianta, a mano o con mezzi meccanici, entro il 15 gennaio di ogni anno;
- le operazioni di molitura e confezionamento devono essere effettuate all'interno della zona geografica di produzione. Per l'estrazione sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative del frutto;
- la molitura deve avvenire entro cinque giorni dalla raccolta delle olive.



### 3.6. *Laghi Lombardi, DOP*

Il riconoscimento della DOP Laghi Lombardi per l'olio extra-vergine di oliva risale al 1997 (Reg. CE n. 2325); l'Organismo per la tutela e la promozione è il *Consorzio di Tutela Olio Extravergine di Oliva DOP Laghi Lombardi*<sup>5</sup>; l'ente designato per la certificazione è CSQA.

Il disciplinare delimita la zona di produzione, molitura ed imbottigliamento ad una parte dei comuni delle province di Brescia, Bergamo, Como e Lecco. Per l'utilizzo della menzione geografica "Sebino", la zona è delimitata ad alcuni comuni delle province di Brescia e Bergamo, e l'olio extravergine di oliva deve essere ottenuto almeno per il 40% dalla varietà Leccino; per un massimo del 60% dalle varietà Frantoio, Casaliva, Pendolino e Sbresa, da sole o congiuntamente. Inoltre, possono essere utilizzate altre varietà presenti in oliveto per un massimo del 20%. Per l'utilizzo della menzione "Lario", la produzione deve avvenire nel territorio di alcuni comuni delle province di Como e di Lecco; l'olio extravergine di oliva deve essere ottenuto almeno per l'80% dalle varietà Leccino, Frantoio e Casaliva, da sole o congiuntamente, e per un massimo del 20%, da altre varietà presenti in oliveto.

L'utilizzo della denominazione Laghi Lombardi è riservato al prodotto che rispetta i seguenti requisiti:

- la produzione massima di olive è di 5 tonnellate per ettaro per gli impianti intensivi;
- la resa massima delle olive in olio non può superare il 19% (20% in annate particolarmente favorevoli);
- la raccolta delle olive, che deve essere effettuata entro il 15 gennaio, deve avvenire direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici;
- per le lavorazioni (che devono avvenire all'interno della zona geografica di produzione) sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative del frutto; la molitura inoltre, deve avvenire entro tre giorni dalla raccolta delle olive.

---

(4) In ogni campagna olearia il Consorzio di Tutela seleziona e conserva alcuni campioni da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

### 3.7. Miele Varesino, DOP

Il riconoscimento del “Miele Varesino di Acacia” è del 2014<sup>6</sup> (Reg. UE n. 328); nel 2019 è stata avanzata una proposta di modifica minore del disciplinare di produzione la cui approvazione è stata pubblicata nella GU della RI n. 44 del 22-2-2020, tesa a recepire alcuni riferimenti normativi e a consentire la possibilità di confezionare il prodotto non destinato al consumatore finale in diversi formati. L’Ente per la promozione e la tutela è il *Consorzio Qualità Miele Varesino*; L’OdC è CCPB (Controllo dei Prodotti Biologici).

Il Miele Varesino di acacia è un miele monoflorale di *Robinia pseudoacacia* L. la cui area di produzione, dalla raccolta al confezionamento, corrisponde all’intera provincia di Varese dove la Robinia è la specie mielifera dominante. Infatti, oltre a colonizzare aree agricole marginali, la *Robinia* costituisce il 30% della superficie forestale, sia in robineti puri che in presenza di altre specie. Per essere certificato DOP, il miele deve rispettare i seguenti parametri:

- contenuto d’acqua inferiore o uguale al 17,50%;
- colore trasparente, da quasi incolore a giallo paglierino;
- odore leggero e delicato, privo di odori marcati con aroma delicato, confettato e vanigliato. Il sapore deve essere molto dolce;
- allo stato fisico deve presentarsi tipicamente liquido, la cristallizzazione è rara o comunque molto ritardata;
- per l’estrazione devono essere usati smielatori centrifughi;
- il prodotto non può essere trattato con temperature superiori a 40 °C;
- il miele prodotto può essere conservato, confezionato ed etichettato fino a 24 mesi dalla data di estrazione;
- caratteristiche melissopalinologiche<sup>7</sup>: il polline di Robinia è il principale polline del miele di acacia con percentuali molto variabili (generalmente superiori al 25%)<sup>8</sup>; PK/10 g<sup>9</sup> inferiore a 20.000, in media 9.500.

Gli alveari di produzione possono essere di tipo stanziale<sup>10</sup> o nomade<sup>11</sup>; al momento della raccolta del nettare, sono ubicati in pianura, in collina e sulle montagne varesine ad una altezza che non deve superare i 600 m s.l.m. È vietato l’utilizzo di pollini di origine diversa da quella locale per la nutrizione proteica. Circa etichetta e logo si segnala:

- nell’attuale versione del disciplinare nell’etichetta deve esserci la denominazione “Miele Varesino di acacia”
- mentre, il logo riporta le diciture Miele Varesino di Acacia e D.O.P.

---

(5) La stesura del disciplinare precedente alla vigente riportava la denominazione “Miele Varesino”.

(6) Analisi pollinica o microspica finalizzata ad individuare i granuli pollinici presenti per risalire alle specie botaniche da cui ha origine il miele.

(8) Il vecchio disciplinare riportava: “Il Miele Varesino deve possedere una percentuale di polline di Robinia pseudoacacia superiore al 25%”.

(8) Numero assoluto di granuli pollinici in 10 g di miele.

(9) Gli alveari stanziali permangono nella stessa postazione per tutto l’anno.

(10) Gli alveari nomadi, durante il periodo della fioritura, possono subire spostamenti all’interno di tutta l’area definita per la produzione.

### 3.8. Salmerino del Trentino, IGP

Il Salmerino del Trentino, un pesce salmonide appartenente alla specie *Salvelinus alpinus* L., è entrato nel registro delle IGP nel 2013 (Reg. UE n. 474). L'ente di tutela è Astro (Associazione Troticoltori Trentini) mentre l'Organismo di Certificazione è CSQA.

Tutte le fasi dell'allevamento, nonché le operazioni di macellazione, devono avvenire nei confini della provincia Autonoma di Trento e in un solo comune della provincia di Brescia, Bagolino.

Le acque provenienti dalle sorgenti di montagna povere di oligoelementi, e con Indice Biotico Esteso maggiore di 8, fanno sì che i salmerini crescano molto lentamente; affinché siano pronti al consumo occorrono infatti dai 24 ai 36 mesi.

- I principali parametri stabiliti dal disciplinare per il salmerino IGP sono:
- colorazione grigio-verde o bruna, con dorso e fianchi cosparsi di macchiette biancastre, gialle o rosee, prive di alone; pinna dorsale e caudale grigia, le altre arancio con margine anteriore bianco;
- Indice di Corposità inferiore a 1,10 per pesci fino a 400 g, entro 1,20 per pesci oltre 400 g;
- contenuto in grassi totale non inferiore o uguale al 6%;
- carne bianca o salmonata tenera e asciutta; gli off-flavour del prodotto devono essere limitati, con tenori di geosmina inferiori a 0,9 µg/kg;
- i mangimi utilizzati devono essere privi di OGM. Sono ammessi cerali, granaglie e sottoprodotti, semi oleosi e sottoprodotti, semi di leguminose e loro prodotti e sottoprodotti, farina di tuberi, prodotti e sottoprodotti derivanti da pesce e/o crostacei, farina di alghe marine e derivati; prodotti a base di sangue di non ruminanti;
- sono ammessi tutti gli additivi destinati all'alimentazione animale definiti dalla legislazione vigente;
- la salmonatura può essere ottenuta esclusivamente con carotenoidi di origine naturale;
- il salmerino lavorato viene venduto come prodotto fresco e deve essere confezionato in contenitori di polistirolo rivestiti con pellicola e/o in buste sottovuoto e/o in atmosfera modificata.

Il salmerino viene messo in commercio come prodotto intero e/o eviscerato, con una taglia minima di 170g, oppure filettato e/o affettato con un peso minimo di 80 g.

### 3.9. Trote del Trentino, IGP

La Trota del Trentino IGP è riconosciuta dal 2013 (Reg. UE n. 910); l'Ente di promozione e tutela è Astro (Associazione Trotaicoltori Trentini), mentre l'Organismo di controllo è CSQA.

La Trota del Trentino è un salmonide appartenente alla specie trota iridea *Oncorhynchus mykiss* (Walb.). La produzione, dagli stadi di avannotto, novellame, trota adulta e le operazioni di trasformazione devono avvenire nel territorio della Provincia Autonoma di Trento e nel comune di Bagolino in provincia di Brescia.

In base al disciplinare, la Trota del Trentino IGP deve rispettare i seguenti parametri ed indicazioni:

- colorazione verdastra del dorso con una fascia rosea su entrambi i fianchi, ventre biancastro, macchiette scure sparse sul corpo e sulla pinna dorsale e caudale;
- Indice di Corposità entro 1,25 per pesci fino a 500 g ed entro 1,35 per pesci oltre i 500 g;
- contenuto in grassi totale non superiore al 6%;
- carne bianca o salmonata tenera e asciutta; gli off-flavour del prodotto devono essere limitati, con tenori di geosmina inferiori a 0,9 µg/kg;
- la compattezza del muscolo da valori di forza massima a compressione maggiori o uguali a 4 N;
- i mangimi utilizzati devono essere privi di OGM. Sono ammessi cerali, granaglie e sottoprodotti, semi oleosi e sottoprodotti, semi di leguminose e loro prodotti e sottoprodotti, farina di tuberi, prodotti e sottoprodotti derivanti da pesce e/o crostacei, farina di alghe marine e derivati; prodotti a base di sangue di non ruminanti;
- sono ammessi tutti gli additivi destinati all'alimentazione animale definiti dalla legislazione vigente;
- la salmonatura può essere ottenuta esclusivamente con carotenoidi di origine naturale;
- il prodotto lavorato è commercializzato come prodotto fresco e deve essere contenuto in confezioni di polistirolo rivestite con pellicola e/o in buste sottovuoto e/o in atmosfera modificata.

La Trota del Trentino IGP venduta come prodotto intero e/o eviscerato ha una taglia minima di 200 g, mentre il prodotto venduto filettato e/o affettato ha un peso minimo di 90 g.

Attualmente, il disciplinare di produzione risulta tra quelli all'esame dell'UE (GURI n. 194 del 4 agosto 2020), dove sono state proposte varie modifiche, tra cui i metodi di allevamento e di confezionamento.

### *3.10. Pizzoccheri della Valtellina, IGP*

I Pizzoccheri della Valtellina, registrati nel 2016 (Reg. UE n. 1730), sono tutelati dal Comitato per la Valorizzazione dei Pizzoccheri della Valtellina e certificati da CSQA. I Pizzoccheri sono una pasta alimentare ottenuta dall'impasto di diversi sfarinati, di cui almeno il 20% è grano saraceno.

I Pizzoccheri possono essere commercializzati sia come pasta fresca, a consistenza semidura, che come pasta essiccata, secca e dura. Nel primo caso la percentuale di acqua sulla sostanza secca deve essere almeno pari al 24%, nel secondo al 12,5%.

I Pizzoccheri, di colore marrone e con inclusioni di colore nocciola/grigio tipiche, dovute alla parte tegumentali del grano saraceno; possono essere di diversi formati che vengono classificati secondo indici dimensionali:

- Formati secchi: tagliatello steso di 30-60 mm di lunghezza, 7-8 mm di larghezza e tra 1,1 e 1,7 mm di spessore; gnocchetto lungo la cui lunghezza deve essere compresa tra 16 e 22 mm, la larghezza tra 7-11 mm e uno spessore di 1,5-2 mm; il tagliatello avvolto (o tagliatella) invece ha larghezza tra 3 e 11 mm e spessore tra 1-2,5 mm. I Pizzoccheri secchi sono composti al massimo per l'80% di semola di grano duro da sola o miscelata con semolato di grano duro.
- Formato fresco: il tagliatello fresco ha una larghezza compresa tra 5 e 11 mm ed uno spessore che può variare da 1,3 a 5,5 mm di spessore.

Il territorio di produzione dei Pizzoccheri della Valtellina è l'intera provincia di Sondrio, area in cui si diffuse, sin dal 1600, la coltivazione del grano saraceno, un ingrediente fondamentale della tradizione locale.

I Pizzoccheri freschi possono essere commercializzati sfuso, sia nel luogo di produzione che al dettaglio, confezionati in vaschette e in buste in atmosfera protettiva, mentre quelli secchi sono confezionati in sacchetti o cartone. I Pizzoccheri secchi possono anche essere conservati in silos.

Il condimento tradizionale di questa pasta consiste in verdure, patate, formaggio, burro, ovvero con prodotti tipici della stessa zona di produzione.

