



**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO**

DIPARTIMENTO DI SCIENZE E POLITICHE AMBIENTALI

*DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL SCIENCE AND POLICY*



# **I PRODOTTI DOP E IGP FOOD DELLA LOMBARDIA**

***Rapporto 2021***

## INDICE

<b>1.</b>	<b>INTRODUZIONE</b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>CONTESTO EUROPEO, ITALIANO E LOMBARDO PER I PRODOTTI DOP/IGP FOOD</b>	<b>4</b>
1.1	Il contesto europeo	4
1.2	Il contesto italiano	4
1.3	Il contesto lombardo	5
1.4	Gli Organismi di Controllo coinvolti	8
<b>3.</b>	<b>FORMAGGI</b>	<b>9</b>
3.1	Bitto, DOP	9
3.2	Formaggella del Luinese, DOP	10
3.3	Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, DOP	11
3.4	Gorgonzola, DOP	12
3.5	Grana Padano, DOP	13
3.6	Nostrano Valtrompia, DOP	15
3.7	Parmigiano Reggiano, DOP	15
3.8	Provolone Valpadana, DOP	16
3.9	Quartirolo Lombardo, DOP	18
3.10	Salva Cremasco, DOP	19
3.11	Silter, DOP	20
3.12	Strachitunt, DOP	20
3.13	Taleggio, DOP	21
3.14	Valtellina Casera, DOP	23
<b>4.</b>	<b>I SALUMI</b>	<b>24</b>
4.1	Bresaola della Valtellina, IGP	24
4.2	Coppa di Parma, IGP	25
4.3	Cotechino Modena, IGP	26
4.4	Mortadella Bologna, IGP	27
4.5	Salame Brianza, DOP	28
4.6	Salame Cremona, IGP	28
4.7	Salame d'oca di Mortara, IGP	29
4.8	Salame di Varzi, DOP	30
4.9	Salamini Italiani alla Cacciatora, DOP	30
4.10	Zampone Modena, IGP	31

<b>5.</b>	<b>GLI ALTRI PRODOTTI DOP/IGP</b>	<b>33</b>
5.1	Asparago di Cantello IGP	33
5.2	Mela di Valtellina, IGP	33
5.3	Melone Mantovano, IGP	34
5.4	Pera Mantovana, IGP	34
5.5	Olio del Garda, DOP	35
5.6	Olio Laghi Lombardi, DOP	35
5.7	Miele Varesino, DOP	36
5.8	Salmerino del Trentino, IGP	37
5.9	Trote del Trentino, IGP	37
5.10	Pizzoccheri della Valtellina, IGP	38
<b>6</b>	<b>CONSIDERAZIONI DI SINTESI</b>	<b>39</b>
6.1	Gli operatori delle filiere	39
6.2	La materia prima utilizzata	40
	<i>6.2.1 I formaggi</i>	<i>40</i>
	<i>6.2.2 Le carni lavorate</i>	<i>41</i>
	<i>6.2.3 Gli altri prodotti DOP/IGP</i>	<i>41</i>
<b>7</b>	<b>CONCLUSIONI</b>	<b>43</b>

**Appendice: le variazioni ottenute nei singoli disciplinari tra novembre 2020 e novembre 2021**

## 1. INTRODUZIONE

Il presente rapporto è finalizzato a valutare lo “stato di salute” dei prodotti *food* a Indicazione Geografica (IG) in continuità con quanto presentato nel capitolo 18 del volume ‘Il sistema agro-alimentare della Lombardia - Rapporto 2021’.

L’attività di ricerca si è focalizzata sulla revisione e sull’aggiornamento all’anno 2020 dei dati annuali relativi ai flussi delle filiere dei prodotti *food* a IG della Lombardia forniti dagli Organismi di Controllo (ODC), dai Consorzi di Tutela e da altre organizzazioni operanti nei singoli comparti produttivi. L’analisi ha permesso di ottenere un quadro delle produzioni lombarde e, dall’altro, di fornire una documentazione organica di dati e informazioni per ogni singola filiera dei prodotti *food* a IG della regione.

Le principali informazioni analizzate hanno riguardato gli operatori coinvolti nei diversi stadi della filiera, le materie prime disponibili e lavorate, le quantità di prodotto controllato e certificato. Questo ha permesso di ricostruire le caratteristiche economico-strutturali e le relazioni tra i diversi attori della filiera al fine di individuare possibili punti di debolezza e possibili interventi a supporto di tali produzioni.

Il Rapporto si articola in cinque capitoli: dopo un sintetico esame delle produzioni DOP e IGP a livello europeo, nazionale e regionale, si analizzano separatamente le singole filiere, i formaggi, i salumi, e gli altri prodotti DOP/IGP, rispettivamente. Segue un capitolo riassuntivo e una breve conclusione. Alla fine del rapporto è stata aggiunta un’appendice in cui vengono descritte le principali modifiche o proposte di modifiche avvenute tra novembre 2020 e novembre 2021 nei disciplinari UE delle DOP/IGP *food* proposte in Lombardia.

## 2. CONTESTO EUROPEO, ITALIANO E LOMBARDO DEI PRODOTTI DOP/IGP FOOD

### 2.1 Il contesto europeo

Nel 2021 si consolida nuovamente il ruolo fondamentale dei prodotti DOP e IGP in Europa. Facendo riferimento ai dati Qualigeo, aggiornati al 2.12.2021, si annoverano 3.062 prodotti DOP e IGP, di cui 1.832 DOP e 1.230 IGP. I prodotti DOP a loro volta includono 657 prodotti *food* e 1171 prodotti *wine*. I prodotti IGP, invece, includono 790 prodotti *food* e 438 prodotti *wine*.

Inoltre, sono registrati 16 prodotti DOP e 20 prodotti IGP provenienti da paesi fuori dall'Unione Europea.

All'interno del contesto europeo, e in realtà anche nel mondo, l'Italia è il Paese con il maggior numero di filiere DOP e IGP, avendo 838 prodotti registrati. In questo modo supera quindi la Francia, che ha 696 prodotti, la Spagna, che ne ha 339, e la Grecia, che si posiziona con 261 prodotti al quarto posto. Nel 2021 si rilevano 39 nuovi prodotti DOP e IGP (inclusi 2 prodotti in Turchia e 1 in Sudafrica). Di questi, 12 sono DOP e 27 IGP.

In Italia le nuove registrazioni sono state 3: Olio di Roma IGP, Pesca di Delia IGP e Pistacchio di Raffadali DOP.

### 2.2 Il contesto italiano

Con riferimento ai dati Qualigeo, nel 2021 le produzioni DOP e IGP in Italia sono così ripartite: 56 formaggi, 43 prodotti base carne, 118 prodotti ortofrutticoli, 8 altri prodotti Allegato 1<sup>1</sup>, 49 oli e grassi, 6 carni fresche, 5 altri prodotti di origine animale, 16 prodotti della panetteria, 6 pesci, 5 pasta alimentare, 1 piatto pronto, 1 olio essenziale.

All'interno di questo contesto, nell'ambito dei prodotti *food*, detiene il primato l'Emilia Romagna con 44 prodotti. Segue al secondo posto il Veneto con 36 prodotti e al terzo posto si trova la Sicilia con 36 prodotti. La Lombardia è al quarto posto con 34 prodotti. Per quanto riguarda i prodotti *wine* invece, è il Piemonte la regione con il maggior numero di registrazioni (59 prodotti), seguito dalla Toscana con 58 prodotti e il Veneto con 53. Anche in questo caso la Lombardia si trova al quarto posto, con 41 prodotti.

L'agroalimentare italiano dei prodotti IG migliora di anno in anno i propri risultati e nel 2019 raggiunge i 7,6 miliardi di euro di valore alla produzione e cresce del +5,7% rispetto all'anno precedente (tab. 2.1). I formaggi rappresentano la categoria con il maggiore valore economico (4,5 miliardi di euro il valore alla produzione), rappresentando il 59% dell'intero paniere. Seguono i prodotti a base di carne con 1,9 miliardi di euro alla produzione e un peso del 25%, gli aceti balsamici (389 milioni di euro), gli ortofrutticoli (318 milioni di euro), le carni fresche (92 milioni di euro) e gli oli di oliva (82 milioni di euro).

---

<sup>1</sup> Altri prodotti dell'allegato I del Trattato includono: Aceto Balsamico di Modena IGP, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP, Liquirizia di Calabria DOP, Sale marino di Trapani IGP, Zafferano dell'Aquila DOP, Zafferano di San Gimignano DOP, Zafferano di Sardegna DOP.

Tab. 2.1 – *Categorie di prodotti DOP/IGP food per valore economico nel 2019*

	VALORE ALLA PRODUZIONE				VALORE AL CONSUMO			
	(milioni di euro)				(milioni di euro)			
	2018	2019	Peso 2019	Var. 18/19	2018	2019	Peso 2019	Var. 18/19
Formaggi	4.099	4.515	58,90%	10,10%	7.156	7.552	49,30%	5,50%
Prodotti a base di carne	2.022	1.927	25,20%	-4,70%	4.811	4.980	32,50%	3,50%
Ortofrutticoli e cereali	312	318	4,20%	2,10%	703	894	5,80%	27,10%
Aceti balsamici	369	389	5,10%	5,60%	930	982	6,40%	5,60%
Oli di oliva	86	82	1,10%	-4,60%	144	134	0,90%	-7,40%
Carni fresche	91	92	1,20%	0,90%	195	196	1,30%	0,80%
Altre categorie	264	336	4,40%	27,00%	439	567	3,70%	29,00%
Totale	7.243	7.659	100%	5,70%	14.379	15.305	100%	6,40%

Fonte: Elaborazioni ESP su indagine Ismea – Qualivita 2020

### 2.3 Il contesto lombardo

Per quanto riguarda il contesto regionale lombardo, dai dati resi disponibili dalla Regione Lombardia e dagli Organismi di Controllo sui DOP/IGP, risulta che più della metà (55,88%) dei prodotti presenta come area di produzione esclusivamente la Lombardia, mentre i restanti prodotti hanno una parte della produzione anche in altre regioni del Nord-Italia oltre alla Lombardia (tab. 2.2).

Analizzando la situazione provinciale, il 35,3% dei prodotti indicano tra le province interessate per la produzione Brescia e Bergamo, seguite da Milano (29,4%), Mantova (26,5%), Varese (17,6%), Sondrio (14,7%).

A livello produttivo, in Lombardia, è possibile identificare delle specializzazioni territoriali, data la vocazione particolare di alcune province per determinate produzioni. Ad esempio, il Silter può essere prodotto solo in alcuni comuni della provincia di Brescia, o lo Strachitunt che localizza tutte le fasi della produzione in alcuni comuni della provincia di Bergamo. Situazione analoga per Sondrio, per quanto riguarda la Bresaola della Valtellina IGP.

In generale, si osserva in Lombardia una struttura bipolare per quanto riguarda i prodotti DOP e IGP, in cui vi sono, da un lato, prodotti con grande diffusione sul mercato al consumo nazionale e internazionale, come 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.

Tab. 2.2 - I prodotti DOP/IGP della Lombardia

Nome prodotto	DOP/IGP	Area produzione	Province interessate
<b>FORMAGGI</b>			
Bitto	DOP	Lombardia	Sondrio, Bergamo*, Lecco*
Formaggella del Luinese	DOP	Lombardia	Varese*
Formai de Mut dell'alta Valle Brembana	DOP	Lombardia	Bergamo*
Gorgonzola	DOP	Lombardia, Piemonte	Alessandria*, Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Novara, Pavia, Varese, Verbano-Cusio-Ossola, Vercelli
Grana Padano	DOP	Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte, P.A. Trento, Veneto	Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova*, Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna*, Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravenna e Rimini, Bolzano*
Nostrano Valtrompia	DOP	Lombardia	Brescia*
Parmigiano Reggiano	DOP	Lombardia, Emilia Romagna	Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna*, Mantova*.
Provolone Valpadana	DOP	Lombardia, Emilia Romagna, P.A. Trento, Veneto	Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova, Piacenza, Bergamo*, Mantova*, Lodi*, Trento*
Quartirolo Lombardo	DOP	Lombardia	Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Pavia, Milano, Monza-Brianza, Varese
Salva Cremasco	DOP	Lombardia	Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi, Milano
Silter	DOP	Lombardia	Brescia*
Strachitunt	DOP	Lombardia	Bergamo*
Taleggio	DOP	Lombardia, Piemonte, Veneto	Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia, Novara, Treviso
Valtellina Casera	DOP	Lombardia	Sondrio
<b>ORTOFRUTTICOLI</b>			
Asparago di Cantello	IGP	Lombardia	Varese* (Comune di Cantello)
Mela di Valtellina	IGP	Lombardia	Sondrio (Valtellina)
Melone Mantovano	IGP	Lombardia, Emilia Romagna	Mantova*, Cremona*, Modena*, Bologna*, Ferrara*
Pera Mantovana	IGP	Lombardia	Mantova*
<b>OLI E GRASSI</b>			
Olio extravergine d'oliva Garda	DOP	Lombardia, Veneto, P.A. Trento	Brescia, Verona, Mantova, Trento
Olio extravergine di oliva Laghi Lombardi	DOP	Lombardia	Brescia*, Bergamo*, Como*, Lecco*

Tab. 18.2 – Continua

<i>Nome prodotto</i>	<i>DOP/IGP</i>	<i>Area produzione</i>	<i>Province interessate</i>
<b>SALUMI</b>			
Bresaola della Valtellina	IGP	Lombardia	Sondrio
Coppa di Parma	IGP	Emilia Romagna, Lombardia	Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova, Pavia, Lodi, Milano e Cremona
Cotechino Modena	IGP	Lombardia, Veneto, Emilia Romagna	Tutto il territorio delle province dell'Emilia Romagna e della Lombardia, (ad eccezione di Sondrio), Verona, Rovigo
Mortadella Bologna	IGP	Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte, Veneto, Marche, Lazio, P.A. Trento, Toscana	Tutto il territorio delle province dell'Emilia Romagna, del Piemonte, della Lombardia, del Veneto, della Toscana, delle Marche e del Lazio a cui si aggiunge anche la provincia di Trento
Salame Brianza	DOP	Lombardia	intero territorio della Brianza
Salame Cremona	IGP	Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte, Veneto	Tutto il territorio delle province della Lombardia, dell'Emilia-Romagna, del Veneto e del Piemonte.
Salame d'oca di Mortara	IGP	Lombardia	Pavia* (area Lomellina)
Salame di Varzi	DOP	Lombardia	Pavia*
Salamini italiani alla Cacciatora	DOP	Lombardia, Abruzzo, Emilia Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Lazio, Marche, Piemonte, Toscana, Umbria, Molise, Veneto	Tutto il territorio delle province del Friuli-Venezia Giulia, del Veneto, della Lombardia, del Piemonte, dell'Emilia-Romagna, dell'Umbria, della Toscana, delle Marche, dell'Abruzzo, del Lazio e del Molise
Zampone Modena	IGP	Lombardia, Emilia Romagna, Veneto	Stesso territorio dell'IGP Cotechino Modena.
<b>PESCI</b>			
Salmerino del Trentino	IGP	Lombardia, P.A. Trento	Trento, Brescia* (comune di Bagolino)
Trote del Trentino	IGP	Lombardia, P.A. Trento	Trento, Brescia* (comune di Bagolino)
<b>MIELE</b>			
Miele Varesino	DOP	Lombardia	Varese
<b>PASTA</b>			
Pizzoccheri della Valtellina	IGP	Lombardia	Sondrio

\* solo alcuni comuni di queste province sono coinvolti nella produzione

Fonte: Elaborazioni ESP su dati Regione Lombardia e Organismi di Controllo



#### 2.4 Gli Organismi di Controllo coinvolti

A novembre 2020 gli Organismi di Controllo attivi per i prodotti DOP e IGP *food* lombardi 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. 2.3).

*Tab. 2.3 – Gli Organi di Controllo attivi in Lombardia nelle DOP – IGP food a novembre 2021*

	<i>DOP</i>	<i>IGP</i>	<i>Totale</i>
CSQA	11	6	17
IFCQ	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 ESP su disciplinari di produzione

### 3. FORMAGGI

In Lombardia sono prodotti 14 dei 53 formaggi DOP riconosciuti in Italia: 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.

Nei successivi paragrafi vengono presentati i dati strutturali delle singole filiere che, a loro volta, sono dettagliate in base alla tipologia degli attori coinvolti lungo tutta la filiera, dagli allevamenti agli stagionatori.

Il latte spesso costituisce la materia prima per produrre differenti DOP: è questo il caso di alcuni allevamenti localizzati nella provincia di Cremona, il cui latte può essere trasformato 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. Per questo motivo, nelle schede che seguono viene riportato un dato complessivo del bacino di approvvigionamento per ogni singolo formaggio DOP. Naturalmente ogni allevamento che produce il latte idoneo per una o più DOP e ogni centro di raccolta che tratta questa materia prima viene certificato dagli OdC responsabili della/e singola/e filiera/e.

#### 3.1. *Bitto, DOP*

Prosegue anche nel 2020 la flessione verificatasi nel 2019 dei volumi certificati di Bitto DOP, con una ulteriore riduzione del 9,2%. Le forme certificate passano infatti da 18.454 a 16.739, il livello di produzione più basso degli ultimi 5 anni (tab. 3.1).

Quest'anno però, a differenza del 2019, anche la disponibilità di latte idoneo è in calo (-47%).

Si ha un peggioramento anche dell'incidenza del numero di forme certificate su quelle controllate, che passa dal 96,3% all' 80,7%.

La filiera del Bitto DOP, tipico formaggio d'alpeggio della Lombardia, presenta unicamente allevamenti con annesso caseificio aziendale; si nota un'ulteriore riduzione del numero delle imprese rispetto allo scorso anno di 3 unità. Rispetto al picco degli ultimi 5 anni, registrato nel 2017, il decremento è pari al 17,2%. Coerentemente quindi si riduce il latte idoneo prodotto (-47%).

Si riduce anche il numero di trasformatori/stagionatori insieme agli stagionatori puri di 4 unità rispetto al 2019, attestando un decremento del 16% nell'ultimo quinquennio.

Tab. 3.1 – Bitto DOP: le caratteristiche della filiera

			2016	2017	2018	2019	2020
Allevamenti certificati (alpeggi)	Totale	Imprese (n)	62	64	55	56	53
		Latte idoneo prodotto (t)	2.956	2.966	3.205	4.677	2.458
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	62	64	55	56	53
		Latte lavorato a DOP (t)	2.956	2.966	3.205	4.677	2.458
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		62	64	55	56	53
	Formaggio controllato (n. forme)		25.446	25.676	27.081	19.164	20.731
	Formaggio certificato (n. forme)		17.798	19.580	20.354	18.454	16.739
Stagionatori puri	Imprese (n)		12	10	10	10	9
	Formaggio controllato (1) (n. forme)		7.831	4.303	5.050	4.432	8.996
Trasformatori/stagionatori + stagionatori puri	Imprese (n)		74	74	65	66	62
	Formaggio certificato (n. forme)		17.798	19.580	20.354	18.454	16.739
	N. forme certificate/n. forme controllate		69,90%	76,30%	75,20%	96,30%	80,74%

(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.

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

### 3.2. Formaggella del Luinese, DOP

Nel 2020 prosegue il decremento del latte di capra idoneo per la trasformazione in prodotto DOP, che passa da 435 mila litri a 247 mila litri. Negli ultimi tre anni, dal picco del 2017 si attesta un decremento del 51,8% (tab. 3.2).

Allo stesso modo, prosegue la diminuzione di latte lavorato a DOP nei caseifici annessi alle aziende agricole, che passa da 85 mila litri nel 2019 a 61 mila litri nel 2020.

Con la fuoriuscita di un caseificio non annesso all'allevamento si ha il crollo di latte lavorato a DOP, che si dimezza passando da 88 mila litri nel 2019 a 40 mila nel 2020.

Si sta stabilizzando negli anni la percentuale di materia prima idonea che viene destinata alla produzione di Formaggella del Luinese DOP: 34,2% nel 2017, 44,2% nel 2018 e 39,8% nel 2019, 40,9% nel 2020.

Torna a crescere, invece, l'incidenza delle forme certificate su quelle controllate: dal 63,8% si passa a 67,9%, raggiungendo i livelli di incidenza del 2017.

Tab. 3.2 - Formaggella del Luinese DOP: le caratteristiche della filiera

			2016	2017	2018	2019	2020
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	10	10	9	7	7
		Latte idoneo prodotto (.000 litri)	394	512	498	435	247
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	8	6	6	4	4
		Latte lavorato a DOP (.000 litri)	118	129	121	85	61
		Formaggio controllato (t)	11	12	11	8	6
		Formaggio controllato (n. forme)	13.830	15.269	13.781	9.735	7.370
		Formaggio certificato (t)	8	10	6	5	4
		Formaggio certificato (n. forme)	9.507	12.432	7.829	6.645	4.578
Centri di raccolta	Imprese (n)	0	0	1	1	1	
	Latte conferito (.000 litri)	0	0	42	0	0	
	Latte destinato (.000 litri)	0	0	5	0	0	
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)	2	2	3	3	2	
	Latte lavorato a DOP (.000 litri)	43	46	99	88	40	
	Formaggio controllato (t)	4	5	11	9	4	
	Formaggio controllato (n. forme)	5.277	5.936	13.313	11.434	4.992	
	Formaggio certificato (t)	4	1	8	6	3	
	Formaggio certificato (n. forme)	4.635	1.799	9.673	6.851	3.818	
Caseifici/stagionatori totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)	10	8	9	7	6	
	Latte lavorato a DOP (.000 litri)	161	175	220	173	101	
	Formaggio controllato (n. forme)	19.107	21.205	27.094	21.169	12.362	
	Formaggio controllato (t)	15	17	22	17	10	
	Formaggio certificato (n. forme)	14.142	14.231	17.502	13.496	8.396	
	Formaggio certificato (t)	11	11	14	11	7	
N. forme certificate/n. forme controllate		74,00%	67,10%	64,60%	63,80%	67,92%	

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CERTIPRODOP

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

Forse a causa della diminuzione degli allevamenti certificati senza caseificio aziendale annesso, che passano da 32 nel 2019 a 23 nel 2020, si è verificata una rilevante riduzione di latte idoneo prodotto per la produzione di Formai de Mut dell'Alta Valle Brembrana DOP (-22,8%) (tab. 3.3). È rimasta però stabile la quantità di latte lavorato a DOP dai caseifici annessi agli allevamenti. La produzione di formaggio controllato presenta un lieve aumento apparente (+1,2%), dal momento che il totale del prodotto controllato in forme (15.453) include anche le forme acquistate dallo stagionatore (forme controllate di stagionatori puri 1.572) ed è quindi sovrastimato su quello effettivo. Il totale di forme prodotte nel corso del 2020 è pari a 13.881.

La produzione di forme certificate prodotte dalla totalità dei caseifici è lievemente diminuita, passando da 6.081 a 5.803 forme (-4,5%), così come l'incidenza delle forme certificate su quelle prodotte: questo dato si spiega con il fatto che probabilmente i produttori preferiscono commercializzare attraverso la vendita diretta parte delle forme prodotte prima della marchiatura definitiva DOP.

Nella filiera tutta lombarda il numero totale dei caseifici risale a 15, di cui 13 annessi ad aziende agricole.

Tab. 3.3 - *Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP: le caratteristiche della filiera*

			2016	2017	2018	2019	2020
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	32	33	32	32	23
		Latte idoneo prodotto (.000 litri)*	2.425	2.838	2.742	2.515	1.941
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	13	13	13	13	13
		Latte lavorato a DOP (.000 litri)	976	1.044	1.122	1.107	1.141
		Formaggio controllato (t)	101	104	109	110	112
		Formaggio controllato (n. forme)	10.078	10.471	10.869	11.043	11.175
		Formaggio certificato (t)	32	32	33	35	33
		Formaggio certificato (n. forme)	3.154	3.212	3.345	3.513	3.329
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)	2	2	2	1	1	
	Latte lavorato a DOP (.000 litri)	413	470	478	361	274	
	Formaggio controllato (t)	37	48	43	34	27	
	Formaggio controllato (n. forme)	3.654	4.775	4.333	3.383	2.706	
	Formaggio certificato (t)	30	30	24	19	14	
	Formaggio certificato (n. forme)	3.013	3.014	2.412	1.850	1.374	
Caseifici/stagionatori totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)	15	15	15	14	15	
	Latte lavorato a DOP (.000 litri)	1.389	1.514	1.600	1.468	1.415	
	Formaggio controllato (t)	137	152	152	153	155	
	Formaggio controllato (n. forme)	13.732	15.246	15.202	15.331	15.453	
	Formaggio certificato (t)	62	62	58	61	58	
	Formaggio certificato (n. forme)	6.167	6.226	5.757	6.081	5.803	
	N. forme certificate/n. forme controllate	44,90%	40,80%	37,90%	39,70%	37,55%	

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

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CERTIPRODOP

### 3.4 Gorgonzola, DOP

Nel 2019, a seguito della revisione del piano dei controlli per il Gorgonzola DOP, è possibile paragonare efficacemente i dati del 2020 con quelli del 2019; sono meno paragonabili invece con i dati degli anni precedenti. Nel 2020 le forme certificate nell'intero comprensorio sono aumentate del 5,7%, recuperando in parte la perdita del precedente anno del 19%. Nella sola Lombardia invece sono diminuite del 13% rispetto al 2019 (tab. 3.4).

Recupera invece il rapporto tra la produzione certificata e quella controllata, nell'intero comprensorio, che passa dal 75,8% del 2019 al 79,2% nel 2020.

Il contributo della Lombardia continua a essere preponderante nella fase a monte della filiera. Gli allevamenti certificati non hanno caseifici aziendali annessi e, nonostante nel 2020 siano in lieve decrescita, sono siti per il 77,9% sul suolo lombardo e producono più dell'83% del latte idoneo a questa DOP. Inoltre, in Lombardia è presente circa la metà dei caseifici attivi nella filiera.

Tab. 3.4 – Gorgonzola DOP: le caratteristiche della filiera in Lombardia e in Italia

Lombardia			2016	2017	2018	2019	2020
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	1.442	1.316	1.185	1.382	1.243
		Latte idoneo prodotto (.000 t)*	1.124,90	1.231,80	1.300,00	1.385,00	1.379,50
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	0	0	0	0	0
Centri di raccolta	Imprese (n)		33	32	35	29	25
	Latte conferito (.000 t)*		1.118,00	1.221,00	1.892,90	1.443,00	1.451,36
	Latte destinato (.000 t)		1.014,30	1.162,00	1.450,10	571,90	587,34
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		15	14	15	15	15
	Latte lavorato a DOP (.000 t)		136,7	137	138,3	184,3	120,1
	Formaggio controllato (.000 forme)		1.449,50	1.454,90	1.476,20	1.511,60	1.489,35
Stagionatori	Imprese (n)		22	12	17	18	18
	Formaggio certificato <sup>1</sup> (.000 forme)		1.392,90	1.399,30	1.362,50	1.651,70	1.436,92
	Formaggio certificato/Formaggio controllato		96,10%	96,20%	92,30%	109,30%	96,48%
Porzionatori	Imprese (n)		45	42	39	39	39
	prodotto certificato (.000 t)		n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
	prodotto certificato (.000 forme)		140,6	140,8	127,2	1.525,1	1.540,5
<b>Intero comprensorio</b>							
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	1.903	1.722	1.554	1.668	1.595
		Latte idoneo prodotto (.000 t)*	1.402,90	1.499,10	1.572,30	1.668,20	1.655,96
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	0	0	0	0	0
Centri di raccolta	Imprese (n)		n.d.	n.d.	36	36	32
	Latte conferito (.000 t)*		n.d.	n.d.	1.450,60	1.498,00	1.486,07
	Latte destinato (.000 t)		n.d.	n.d.	n.d.	714,9	615,2
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		29	29	29	29	29
	Latte lavorato a DOP (.000 t)		427,9	442,1	450	499,7	451,409
	Formaggio controllato (.000 forme)		4.595,90	4.747,60	4.862,20	5.039,00	5.111,02
Porzionatori	Imprese (n)		64	58	56	56	55
	prodotto certificato (.000 forme)		4.601,40	4.649,90	3.816,00	4.812,50	4.919,35
Stagionatori	Imprese (n)		41	25	30	33	32
	Formaggio certificato <sup>1</sup> (.000 forme)		4.601,40	4.649,90	4.713,30	3.816,90	4.050,60
	Formaggio certificato/Formaggio controllato		100,10%	97,90%	96,90%	75,80%	79,25%

(\*) 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 ESP 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

### 3.5 Grana Padano, DOP

Anno positivo il 2020 per la filiera del Grana Padano DOP. Torna a salire infatti il numero delle forme di Grana Padano DOP sia nell'intero comprensorio (+7,9%), sia soprattutto in Lombardia, +8,9% (tab. 3.5). Dopo l'inversione di tendenza del 2019, nel 2020 torna a crescere l'incidenza delle forme certificate su quelle controllate: l'indice passa dal 91,3% al 97,3% nell'intero comprensorio e dal 91,1% al 98,0% in Lombardia.

I caseifici Lombardi rappresentano oltre il 50% dei caseifici totali dell'intero comprensorio.

Nel quinquennio, per l'intero comprensorio, prosegue l'aumento dei volumi di Grana Padano DOP grattugiato o porzionato, che dalle 47 mila tonnellate del 2016 passano alle 61,5 (+30%) del 2020. Il numero di porzionatori/grattugiatori della Lombardia costituisce più del 50% dei porzionatori/grattugiatori dell'intero comprensorio.

Si mantiene costante nell'intero comprensorio il numero dei caseifici annessi ad aziende agricole e la loro produzione complessiva aumenta del 9,4%.

*Tab. 3.5 - Grana Padano DOP: le caratteristiche della filiera in Lombardia e in Italia*

<b>Lombardia</b>			2016	2017	2018	2019	2020
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	1.965	1.919	1.801	1.880	1.835
		Latte idoneo prodotto (.000 t)*	2.415,60	2.427,10	2.354,90	2.752,30	2566,33
		Imprese (n)	9	8	8	9	9
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Latte lavorato DOP (.000 t)	28,4	26,4	27,5	34,1	36,0
		Formaggio controllato (.000 forme)	52,9	48,5	51,1	62,2	66,2
Centri di raccolta		Formaggio certificato (.000 forme)	46,1	45,7	48,2	54,1	55,4
		Imprese (n)	27	33	31	32	31
		Latte conferito (.000 t)*	613,5	551,5	604,5	654,1	659,6
		Latte destinato (.000 t)	443,3	416,8	480,5	536,9	5456,2
		Imprese (n)	68	68	66	71	69
Caseifici stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)		Latte lavorato DOP (.000 t)	1.882,00	1.925,40	1.926,40	2.014,60	2.027,61
		Formaggio controllato (.000 forme)	3.484,80	3.580,30	3.595,80	3.776,00	3.822,34
		Formaggio certificato (.000 forme)	3.338,20	3.432,60	3.556,60	3.443,60	3.753,89
		Imprese (n)	77	76	74	80	78
		Latte lavorato DOP (.000 t)	1.910,30	1.951,70	1.954,00	2.048,60	2.063,60
Caseifici e caseifici/stagionatori totali		Formaggio controllato (.000 forme)	3.537,70	3.628,80	3.646,90	3.838,20	3.888,54
		Formaggio certificato (.000 forme)	3.384,30	3.478,30	3.604,80	3.497,70	3.809,34
		Imprese (n)	21	22	22	23	21
		Formaggio certificato (.000 t)	26,7	28,4	25,4	29,4	33,0
		Formaggio controllato (.000 forme)	3.537,70	3.628,80	3.646,90	3.838,20	3.888,54
Porzionatori/Grattugiatori totali		Formaggio certificato (.000 forme)	3.384,30	3.478,30	3.604,80	3.497,70	3.809,34
		Formaggio certificato/Formaggio controllato	95,70%	95,90%	98,80%	91,10%	97,96%
<b>Intero comprensorio</b>							
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	4.240	4.166	3.969	4.123	4.091
		Latte idoneo prodotto (.000 t)*	3.370,20	3.411,90	3.332,70	3.456,90	3.602,08
		Imprese (n)	9	8	8	10	10
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Latte lavorato DOP (.000 t)	28,4	26,4	27,5	36,0	38,0
		Formaggio controllato (.000 forme)	52,9	48,5	51,1	66,1	70,3
Centri di raccolta		Formaggio certificato (.000 forme)	46,1	45,7	48,2	54,1	59,2
		Imprese (n)	55	59	54	55	54
		Latte conferito (.000 t)*	916,6	882,8	886,2	939,6	957,3
		Latte destinato (.000 t)	620,6	621,2	649,8	697,9	690,2
		Imprese (n)	138	137	135	139	139
Caseifici stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)		Latte lavorato DOP (.000 t)	2.617,20	2.626,30	2.610,60	2.728,00	2747,64
		Formaggio controllato (.000 forme)	4.808,50	4.898,00	4.888,00	5.130,50	5189,07
		Formaggio certificato (.000 forme)	4.540,20	4.686,30	4.722,20	4.744,70	5060,61
		Imprese (n)	147	145	143	149	149
		Latte lavorato DOP (.000 t)	2.645,60	2.652,70	2.638,10	2.764,00	2.785,72
Caseifici e caseifici/stagionatori totali		Formaggio controllato (.000 forme)	4.861,40	4.946,50	4.939,10	5.196,50	5.259,40
		Formaggio certificato (.000 forme)	4.586,30	4.732,00	4.770,40	4.744,70	5.119,81
		Imprese (n)	28	28	26	44	53
		Formaggio certificato (.000 forme)	4.586,30	4.732,00	4.770,40	4.744,70	5.119,81
		Imprese (n)	34	37	36	37	36
Stagionatori		Formaggio certificato (.000 t)	47	49	52,6	59,4	61,5
		Formaggio controllato (.000 forme)	4.861,40	4.946,50	4.939,10	5.196,50	5.259,40
		Formaggio certificato (.000 forme)	4.586,30	4.732,00	4.770,40	4.744,70	5.119,81
		Formaggio certificato/Formaggio controllato	94,30%	95,70%	96,60%	91,30%	97,34%
		Formaggio certificato/Formaggio controllato	94,30%	95,70%	96,60%	91,30%	97,34%

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

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

### 3.6. Nostrano Valtrompia, DOP

La filiera tutta lombarda del Nostrano Valtrompia DOP è costituita unicamente da aziende agricole con annesso caseificio aziendale.

Come nel 2019, rimane costante il numero di imprese (4), ma le forme certificate si riducono ulteriormente (-22,2%) (tab. 3.6). Aumenta invece l'indice dell'incidenza di forme certificate su forme controllate, che nel triennio analizzato passa dal 73,8% al 94,1%, segno di stabilità nella filiera (tab. 3.6).

Tab. 3.6 - Nostrano Valtrompia DOP: le caratteristiche della filiera

			2016	2017	2018	2019	2020
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	5	4	4	4	4
		Latte idoneo prodotto (t)*	312	464	221	214	192
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	5	4	4	4	4
		Latte lavorato a DOP (t)	180	180	152	429	84
		Formaggio controllato (t)	14	10,7	11,6	8,4	5,81
Caseifici totali (caseifici/stagionatori)		Imprese (n)	5	4	4	4	4
		Latte lavorato a DOP (t)	180	180	152	429	84
		Formaggio controllato (t)	14	10,7	11,6	8,4	5,8
		Formaggio controllato (forme)	966	907	659	554	369
		Formaggio certificato (forme)	754	613	531	504	392
		N. forme certificate/n. forme controllate	78,10%	73,80%	80,60%	91,00%	106,23%

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

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

### 3.7. Parmigiano Reggiano, DOP

Continua anche nel 2020 la crescita dell'intero comprensorio del Parmigiano Reggiano DOP: su base annua le forme controllate aumentano dell'4,9% e tale variazione sale al 8,0% per i produttori lombardi (tab. 3.7). Le forme certificate, nel 2019, crescono su base annua dell'1,6% per l'intero comprensorio e del 4,8% 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 (ultimo dato disponibile) nell'intera filiera del 9,9% rispetto al precedente anno, mentre in Lombardia sono raddoppiate per il secondo anno consecutivo.

Nel complesso si riscontra un aumento dei volumi di Parmigiano Reggiano DOP porzionato, sia nell'intero comprensorio (+13%), sia in Lombardia, dove prosegue in modo rilevante la crescita dei volumi porzionati (+308%).

I laboratori di grattugia sono 40 nell'intero comprensorio e lavorano, nel 2020, 24.540 t di formaggio (+12,4%). Nel 2019 (ultimo dato disponibile), l'incidenza delle forme certificate DOP rispetto a quelle prodotte è del 97,9%. 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. 3.7 - *Parmigiano Reggiano DOP: le caratteristiche della filiera in Lombardia e in Italia*

			2016	2017	2018	2019	2020
<b>Lombardia</b>							
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	329	318	313	312	298
		Latte idoneo prodotto (.000 t) (1)	259,8	266,7	274,5	280,8	294,8
		Imprese (n)	1	1	2	2	3
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Latte lavorato DOP (.000 t)	3	3	7,7	14,7	15,2
		Forme controllate (.000 forme)	5,9	5,8	16,3 (*)	33,7(*)	34,9 (*)
		Forme certificate (.000 forme) (2)	11	5,6	16,2	33,5	n.d.
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)	19	19	18	18	19	
	Latte lavorato a DOP (.000 t)	183	184,9	188,8	188,3	204,5	
	Formaggio controllato (.000 forme)	356,6	363,4	374,3 (*)	376,6(*)	408,2 (*)	
	Formaggio certificato (.000 forme) (2)	335,6	356,3	368,2	369,2	n.d.	
Caseifici/stagionatori totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)	20	20	20	20	21	
	Latte lavorato a DOP (.000 t)	185,5	187,9	196,5	203	219,6	
	Formaggio controllato (.000 forme)	362,5	369,2	390,6 (*)	410,3(*)	443,2 (*)	
	Formaggio certificato (.000 forme) (2)	347	361,9	384,4	402,7	n.d.	
Porzionatori	Imprese (n)	7	7	8	9	9	
	Formaggio certificato (t)	49	85,6	82,3	1.056,7	4.317,3	
Laboratori di grattugia	Imprese (n)	n.d.	n.d.	n.d.	1	1	
	Formaggio certificato (t)	n.d.	n.d.	n.d.	15,1	170,44	
<b>Intero comprensorio</b>							
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	3.176	3.043	2.968	2.902	2.761
		Latte idoneo prodotto (.000 t)	1.830	1.913,70	1.926,70	1.943,50	2.025,90
		Imprese (n)	67	74	88	86	85
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Latte lavorato DOP (.000 t)	134,3	165,7	168,8	183,4	190,5
		Forme controllate (.000 forme)	260,8	333,5	341,6 (*)	375,4(*)	391,9 (*)
		Forme certificate (.000 forme) (2)	255,5	327,8	334,5	367,8	n.d.
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)	281	274	269	261	262	
	Latte lavorato a DOP (.000 t)	1.688,80	1.741,50	1.751,10	1.753,80	1.827,1	
	Formaggio controllato (.000 forme)	3.209,00	3.317,10	3.358,1 (*)	3.378,7(*)	3.545,9 (*)	
	Formaggio certificato (.000 forme) (2)	2.981,40	3.252,00	3.283,90	3.309,50	n.d.	
Caseifici/stagionatori totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)	341	337	333	325	327	
	Latte lavorato a DOP (.000 t)	1.823,10	1.907,20	1.919,90	1.937,20	2.017,6	
	Formaggio controllato (.000 forme)	3.470,00	3.650,60	3.699,7 (*)	3.754,1(*)	3.937,8 (*)	
	Formaggio certificato (.000 forme) (2)	3.236,90	3.579,80	3.618,40	3.677,20	n.d.	
Porzionatori	Imprese (n)	272	268	256	254	256	
	Formaggio certificato (t)	70.146,00	67.896,50	71.567,80	72.048,60	81.423,00	
Laboratori di grattugia	Imprese (n)	n.d.	n.d.	n.d.	40	40	
	Formaggio certificato (t)	n.d.	n.d.	n.d.	21.830	24.540	

(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.

(\*) Alla voce "formaggio controllato" viene riportato il numero di forme fatturate da OCQ PR a Bilancio dell'anno precedente, che può essere soggetto a rettifica sulla base dei controlli effettuati.

Fonte: Elaborazioni ESP su dati OCQPR

### 3.8. Provolone Valpadana, DOP

Nel 2020, l'intero comprensorio del Provolone Valpadana DOP mostra un ulteriore calo delle forme certificate, proseguendo la tendenza del 2019, con la produzione di 484.792 forme certificate (-13,5%). Aumenta lievemente però la loro incidenza sul totale delle forme controllate, che, sempre su base annua, passa dall'89,7% al 90,6% (tab. 3.8).

La situazione della Lombardia ricalca quella dell'intero comprensorio: si verifica un ulteriore calo delle forme certificate rispetto al 2019 (-10,5%) e anche della loro incidenza sulle forme controllate, che passa dal 96,5% al 92,2% nel 2020.

Inoltre, si può notare che nell'ultimo quinquennio l'indice dell'incidenza delle forme certificate su quelle controllate ha sempre valori più alti rispetto alla media dell'intero comprensorio del Provolone

Valpadana DOP. La quota produttiva della regione Lombardia è pari al 47,1% delle forme totali, percentuale in aumento rispetto all'anno precedente.

Le aziende agricole coinvolte nell'intera filiera nel 2020 sono nuovamente diminuite da 700 a 658 e per il 69,6% sono lombarde.

Il latte idoneo prodotto è aumentato dell'1,9% su base annua, raggiungendo quindi nel 2020 il picco dell'ultimo quinquennio.

I livelli produttivi per singola azienda agricola sono in aumento anche nel 2020; la media del comprensorio è di circa 1.481 tonnellate annue, mentre in Lombardia si raggiungono le 1.954 tonnellate.

*Tab. 3.8 - Provolone Valpadana DOP: le caratteristiche della filiera in Lombardia e in Italia*

		2016	2017	2018	2019	2020
<b>Lombardia</b>						
Allevamenti certificati	Totale	608	529	474	482	458
	Imprese (n)	608	529	474	482	458
	Latte idoneo prodotto (t)*	828.944	871.072	838.124	878.521	895.052
Centri di raccolta	di cui: con annesso c: Imprese (n)	0	0	0	0	0
	Imprese (n)	5	7	7	9	9
Trasformatori/trasformatori stagionatori	Imprese (n)	7	7	7	7	7
	Latte lavorato a DOP (t)	25.984	29.507	37.313	41.490	47.915
	Formaggio controllato (forme)	283.445	297.317	299.440	264.321	247.728
	Formaggio certificato (forme)	274.228	297.317	294.035	255.157	228.321
	N. forme certificati/n. forme controllati	96,70%	100,00%	98,20%	96,50%	92,17%
<b>Intero comprensorio</b>						
Allevamenti certificati	Totale	845	755	683	700	658
	Imprese (n)	845	755	683	700	658
	Latte idoneo prodotto (t)*	903.760	951.345	921.686	956.883	974.402
Centri di raccolta	di cui: con annesso c: Imprese (n)	0	0	0	0	0
	Imprese (n)	7	10	10	12	12
Trasformatori/trasformatori stagionatori	Imprese (n)	11	11	11	11	11
	Latte lavorato a DOP (t)	51.871	56.258	60.635	64.315	70.395
	Formaggio controllato (forme)	632.068	671.450	652.331	624.563	534.946
	Formaggio certificato (forme)	609.215	639.611	632.778	560.451	484.792
	N. forme certificati/n. forme controllati	96,40%	95,30%	97,00%	89,70%	90,62%

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

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

### 3.9. Quartirolo Lombardo, DOP

Nel 2020 si verifica una netta ripresa del numero delle quantità prodotte di Quartirolo Lombardo DOP rispetto all'anno precedente (+33,4%): da 2.266 tonnellate si arriva a 3.022 tonnellate (tab. 3.9).

Per questa DOP, le quantità di prodotto controllato e di prodotto certificato coincidono in quanto il formaggio viene marchiato all'origine e non subisce ulteriori processi di marchiatura o etichettatura. I dati di prodotto controllato e certificato corrispondono al prodotto fresco. Le quantità di prodotto controllato e certificato (peso e forme) riportato per gli stagionatori puri è quello che viene acquistato fresco dai caseifici. La voce che raccoglie il totale di trasformatori, trasformatori/stagionatori e stagionatori puri (esclusi quelli aziendali) riporta totali sovrastimati in quanto è riportata due volte la quantità venduta dai trasformatori agli stagionatori. Pertanto, l'aumento che si rileva di forme di formaggio controllato a livello di trasformatori, trasformatori/stagionatori e stagionatori puri è solo apparente a causa di questa diversa modalità di calcolo rispetto all'anno precedente.

Nel corso del 2020 gli allevamenti interessati dalla produzione di latte potenzialmente destinato a Quartirolo Lombardo diminuiscono ulteriormente, di 47 unità (-15,6% rispetto al valore più alto, nel 2016). I volumi di latte idoneo prodotto però non subiscono cali (+1%). La quasi totalità dei volumi di Quartirolo Lombardo DOP è prodotto presso i caseifici non annessi ad aziende agricole. Il numero di imprese di trasformazione totale è pari a 17, di cui 2 sono caseifici aziendali annessi ad allevamenti certificati e 15 sono imprese di trasformatori o trasformatori/stagionatori.

Tab. 3.9 - Quartirolo Lombardo DOP: le caratteristiche della filiera

			2016	2017	2018	2019	2020
Totale	Imprese (n)		621	587	597	571	524
	Latte idoneo prodotto (t)*		579.236	545.129	645.768	645.486	650.878
Allevamenti certificati	Imprese (n)		2	2	2	2	2
	Latte lavorato a DOP (.000 litri)		458	345	452	274	117
	Formaggio controllato (t)		59	42	58	30	20
	di cui: con annesso caseificio aziendale						
	Formaggio controllato (n. forme)		25.754	18.404	25.254	12.896	8.769
	Formaggio certificato (t)		59	42	58	30	20
	Formaggio certificato (n. forme)		25.754	18.404	25.254	12.896	8.769
Centri di raccolta	Imprese (n)		21	19	19	19	17
	Latte conferito (t)*		282.653	246.696	247.991	242.894	212.298
	Latte destinato (t)		129.740	124.300	122.021	136.672	149.758
Trasformatori/Trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)		17	16	16	15	15
	Latte lavorato a DOP (t)		22.178	20.819	19.832	18.926	18.822
	Formaggio controllato (n. forme)		1.080.402	1.011.655	885.289	744.168	1.305.414
	Formaggio controllato (t)		2.485	2.327	2.036	1.712	3.002
	Formaggio certificato (n. forme)		1.080.402	1.011.655	885.289	744.168	1.305.414
	Formaggio certificato (t)		2.485	2.327	2.036	1.712	3.002
Stagionatori puri	Imprese (n)		11	11	10	10	9
	Formaggio controllato (n. forme)		312.501	286.101	249.385	228.110	242.594
	Formaggio controllato (t)		719	658	574	525	558
	Formaggio certificato (n. forme)		312.501	286.101	249.385	228.110	242.594
	Formaggio certificato (t)		719	658	574	525	558
Trasformatori/Trasformatori stagionatori + stagionatori puri	Imprese (n)		28	27	26	25	24
	Formaggio controllato (n. forme)		1.392.903	1.297.756	1.134.674	972.278	1.548.009
	Formaggio controllato (t)		3.204	2.985	2.610	2.236	3.560
	Formaggio certificato (n. forme)		1.392.903	1.297.756	1.134.674	972.278	1.548.009
	Formaggio certificato (t)		3.204	2.985	2.610	2.236	3.560
	Formaggio certificato/formaggio controllato		100%	100%	100%	100%	100%
Totale	Formaggio controllato (t)		3.263	3.027	2.668	2.266	3.022
	Formaggio certificato (t)		3.263	3.027	2.668	2.266	3.022
	Formaggio certificato/formaggio controllato		100%	100%	100%	100%	100%

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

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CERTIPRODOP

### 3.10. Salva Cremasco, DOP

Nel 2020 si riducono le quantità di Salva Cremasco DOP prodotto (-14% rispetto all'anno precedente) (tab. 3.10).

Anche per questa DOP le quantità di prodotto controllato e di prodotto certificato coincidono in quanto il formaggio viene marchiato all'origine e non subisce ulteriori processi di marchiatura o etichettatura. Ad ogni modo, è bene notare che nel corso del 2020 un lotto di Salva Cremasco DOP (202 kg) in carico ad uno stagionatore è stato smarchiato; per questo motivo, a livello di trasformatori, trasformatori/stagionatori e stagionatori puri, si osserva una differenza tra prodotto controllato e certificato. Anche in questo caso la somma del prodotto certificato e controllato di trasformatori, trasformatori/stagionatori e stagionatori fornisce un totale sovrastimato in quanto è riportata due volte la quantità venduta dai trasformatori agli stagionatori.

Il numero di caseifici totali è pari a 9, di questi 2 sono annessi ad allevamenti certificati.

Tab. 3.10 - Salva Cremasco DOP: le caratteristiche della filiera

			2016	2017	2018	2019	2020
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	107	102	92	87	86
		Latte idoneo prodotto (t)*	69.803	62.043	81.510	84.879	86.078
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	2	2	2	2	2
		Latte lavorato a DOP (.000 litri)	261	208	123	90	67
		Formaggio controllato (t)	0,04	0,04	0,03	0,01	10
		Formaggio controllato (n. forme)	13	13	8	3	2924
		Formaggio certificato (t)	0,04	0,04	0,03	0,01	10
		Formaggio certificato (n. forme)	13	13	8	3	2924
Centri di raccolta	Imprese (n)	7	6	6	6	6	
	Latte conferito (t)*	28.540	25.531	23.363	23.900	22.434	
	Latte destinato (t)	22.612	18.462	21.808	21.933	19.668	
Trasformatori e trasformatori/stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle Aziende Agricole)	Imprese (n)	7	9	7	7	7	
	Latte lavorato a DOP (t)	1.824	2.037	1.862	1.751	1.637	
	Formaggio controllato (n. forme)	6.100	6.411	7.335	7.500	64.854	
	Formaggio controllato (t)	20	21	24	25	214	
	Formaggio certificato (n. forme)	6.100	6.411	7.335	7.500	64.854	
	Formaggio certificato (t)	20	21	24	25	214	
Stagionatori totali (stagionatori puri + trasformatori/stagionatori esclusi i trasformatori/stagionatori annessi alle Aziende Agricole)	Imprese (n)	19	15	20	18	18	
	Formaggio controllato (n. forme)	83.020	73.898	76.805	71.630	86.949	
	Formaggio controllato (t)	274	244	253	236	287	
	Formaggio certificato (n. forme)	83.020	73.898	76.805	71.630	86.888	
Porzionatori	Formaggio certificato 1 (t)	274	244	253	236	287	
	Imprese (n)	2	2	2	2	2	
	Formaggio lavorato (t)	6	4	5	5	5	
	Formaggio controllato (t)	6	4	5	5	5	
Totale	Formaggio controllato (t)	294	265	277	261	224	
	Formaggio certificato (t)	294	265	277	261	224	
	Formaggio certificato/formaggio controllato	100%	100%	100%	100%	100%	

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

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CERTIPRODOP

### 3.11. Silter, DOP

La filiera di Silter DOP vede la diminuzione di una unità di allevamenti certificati (da 26 a 25), ma aumenta di una unità il numero di allevamenti certificati che hanno annesso il caseificio aziendale (da 15 a 16) (tab. 3.11).

Esce dalla filiera anche un'azienda di trasformazione. Risulta nulla la produzione di latte lavorato a DOP e quindi anche quella di formaggio controllato certificato.

Nonostante l'aumento di latte lavorato a DOP (+81,1%) e la ripresa nel numero di forme controllate (+55,9%), non si verifica un simile aumento nel numero di forme certificate, che anzi diminuisce (-37%). Di conseguenza, l'incidenza delle forme certificate su quelle controllate è dell'84%.

Tab. 3.11 - Silter DOP: le caratteristiche della filiera

		2016	2017	2018	2019	2020
Allevamenti certificati	Totale	25	34	26	26	25
	Imprese (n)	1.089	2.455	1.420	426	773
	Latte idoneo prodotto (t)*	17	25	21	15	16
	di cui: con annesso caseificio aziendale	374,8	1.103,6	557,4	220,0	577,0
	Formaggio controllato (forme)	2.226	4.856	3.568	1.811	3.620
Centri di raccolta	Imprese (n)	0	0	1	1	1
	Latte idoneo ritirato (t)	0	0	0	0	0
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)	1	1	1	2	1
	Latte lavorato a DOP (t)	257,7	533,2	332,8	42,3	0
	Formaggio controllato (forme)	1.969	4.157	2.578	240	0
	Formaggio certificato (forme)	0	0	0	710	0
Caseifici totali (caseifici/stagionatori)	Imprese (n)	22	23	16	29	17
	Latte lavorato a DOP (t)	632,5	1.636,8	890,2	415,5	752,7
	Formaggio controllato (forme)	4.195	9.013	6.146	2.978	4.642
	Formaggio certificato (forme)	2.934	9.461	5.323	6.258	3.937
	N. forme certificate/n. forme controllate	69,90%	105,00%	86,60%	210,10%	84,81%

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

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

### 3.12. Strachitunt, DOP

Nel 2020 complessivamente diminuisce la produzione di Strachitunt DOP rispetto al 2019, fermandosi a un volume di 4.424 forme (-8,8% su base annua) (tab. 3.12). Questi valori rimangono comunque ben più alti rispetto a quelli del precedente triennio, confermando la crescita nella produzione di questa DOP.

Il valore dell'incidenza delle forme certificate su quelle controllate rimane stabile, attorno al 94,4%, segno di stabilità nella filiera; da notare è il valore del 2016, significativamente più basso e 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 dal continuo aumento del volume di latte lavorato a DOP, la filiera tutta lombarda dello Strachitunt DOP si mostra piccola e stabile, come evidenziato anche 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. 3.12 - Strachitunt DOP: le caratteristiche della filiera

			2016	2017	2018	2019	2020
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	3	3	3	3	3
		Latte idoneo prodotto (t)*	1.186	1.297	1.290	1.336	1.409
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	1	1	1	1	1
		Latte lavorato a DOP (t)	10	20	28	34	36
		Formaggio controllato (t)	198	380	543	657	703
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)	1	1	1	1	1	
	Latte lavorato a DOP (t)	128	130	136	378	166	
	Prodotto controllato (n. forme)	2.724	2.680	3.237	4.482	3.998	
	Prodotto certificato (n. forme)	n.d.	n.d.	990	1715	1.445	
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)	2	2	2	2	2	
	Latte lavorato a DOP (t)	138	149	164	412	202	
	Formaggio controllato (n. forme)	2.922	3.060	3.780	5.139	4.701	
	Formaggio certificato (n. forme)	n.d.	n.d.	1.510	2.344	2.291	
Stagionatori puri	Imprese (n)	2	2	2	2	2	
	Formaggio certificato (n. forme)	1.464	1.986	1.889	2.509	2.133	
Trasformatori/stagionatori + stagionatori puri	Imprese (n)	4	4	4	4	4	
	Formaggio certificato (n. forme)	1.954	3.070	3.399	4.853	4.424	
	N. forme certificate/n. forme controllate	67,00%	100,00%	90,00%	94,40%	94,11%	

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

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

### 3.13. Taleggio, DOP

In netto aumento la produzione di Taleggio DOP nel 2020 rispetto al livello pressoché costante dell'ultimo quinquennio. Si passa infatti da 8.828 tonnellate prodotte nel 2019 a 11.938 tonnellate prodotte nel 2020 sull'intero comprensorio (+35%) (tab. 3.13).

In generale la filiera della di questa DOP si dimostra molto stabile, nonostante il numero di operatori sia in continuo ridimensionamento nell'ultimo quinquennio: gli allevamenti certificati passano da 686 nel 2016 a 555 nel 2020 e i caseifici da 28 a 24. Rispetto allo scorso anno invece rimane costante il numero dei centri di raccolta, 21 e tutti localizzati in Lombardia, e quello degli 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. 3.13 - Taleggio DOP: le caratteristiche della filiera

Sola Lombardia			2016	2017	2018	2019	2020
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	664	641	623	595	555
		Latte idoneo prodotto (t)*	602.526	573.394	669.397	667.492	672.026
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	3	3	3	3	3
		Latte lavorato a DOP (t)	411	857	1.618	1.937	1.800
		Formaggio controllato (t)	10	8	7	8	128.426
Formaggio certificato (t)		10	8	7	8	257	
Centri di raccolta	Imprese (n)	24	22	21	21	19	
	Latte conferito (t)*	276.240	245.328	244.234	237.237	215.796	
	Latte destinato (t)	142.303	124.741	135.860	145.771	159.412	
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)	25	23	22	21	21	
	Latte lavorato a DOP (t)	66.042	65.099	63.784	62.871	59.521	
	Formaggio controllato (t)	4.800	4.581	4.831	4.877	8.089	
	Formaggio certificato (t)	4.800	4.581	4.831	4.877	8.089	
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)	28	26	25	24	24	
	Formaggio controllato (t)	4.809	4.589	4.839	4.885	8.346	
	Formaggio controllate (n. forme)	2.404.649	2.294.618	2.419.322	2.442.562	4.172.839	
	Formaggio certificato (t)	4.809	4.589	4.839	4.885	8.346	
Stagionatori puri	Formaggio certificato (n. forme)	2.404.649	2.294.618	2.419.322	2.442.562	4.172.839	
	Imprese (n)	19	19	19	19	19	
	Formaggio controllato (1) (t)	4.077	4.062	3.968	3.920	3.544	
	Formaggio controllate (1) (n. forme)	2.038.277	2.031.200	1.984.205	1.960.056	1.771.962	
Totale	Formaggio certificato (t)	4.077	4.062	3.968	3.920	3.544	
	Formaggio certificato (n. forme)	2.038.277	2.031.200	1.984.205	1.960.056	1.771.962	
	Formaggio controllato (t)	8.886	8.651	8.807	8.805	11.890	
	Formaggio certificato (t)	8.886	8.651	8.807	8.805	11.890	
Formaggio certificato/formaggio controllato			100%	100%	100%	100%	100%
Intero comprensorio							
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	686	662	644	616	575
		Latte idoneo prodotto (t)*	614.691	586.498	682.687	680.859	685.162
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	3	3	3	3	3
		Latte lavorato a DOP (t)	411	857	1.618	1.937	1.800
		Formaggio controllato (t)	10	8	7	8	257
Formaggio certificato (t)		10	8	7	8	257	
Centri di raccolta	Imprese (n)	24	22	21	21	19	
	Latte conferito (t)*	285.024	258.432	253.477	246.678	215.796	
	Latte destinato (t)	142.303	137.845	135.860	145.771	159.412	
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)	26	24	23	22	22	
	Latte lavorato a DOP (t)	66.258	65.286	63.969	63.020	59.683	
	Formaggio controllato (t)	4.829	4.608	4.857	4.898	8.111	
	Formaggio certificato (t)	4.829	4.608	4.857	4.898	8.111	
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)	29	27	26	25	25	
	Formaggio controllato (t)	4.839	4.616	4.865	4.906	8.368	
	Formaggio controllato (n. forme)	2.419.429	2.308.128	2.432.397	2.453.222	4.184.112	
	Formaggio certificato (t)	4.839	4.616	4.865	4.906	8.368	
Stagionatori puri	Formaggio certificato (n. forme)	2.419.429	2.308.128	2.432.397	2.453.222	4.184.112	
	Imprese (n)	20	20	20	21	21	
	Formaggio controllato (1) (t)	4.091	4.064	3.979	3.922	3.570	
	Formaggio controllate (1) (n. forme)	2.045.610	2.032.203	1.989.347	1.961.033	1.785.089	
Totale	Formaggio certificato (t)	4.091	4.064	3.979	3.922	3.570	
	Formaggio certificato (n. forme)	2.045.610	2.032.203	1.989.347	1.961.033	1.785.089	
	Formaggio controllato (t)	8.930	8.680	8.844	8.828	11.938	
	Formaggio certificato (t)	8.930	8.680	8.844	8.828	11.938	
Formaggio certificato/formaggio controllato			100%	100%	100%	100%	100%

(\*) 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 ESP su dati CERTIPRODOP

### 3.14. Valtellina Casera, DOP

Nel 2020 cresce di oltre il 20% la produzione di Valtellina Casera DOP, filiera tutta lombarda. In questo modo raggiunge e supera i valori vicini al picco del 2016, pari a 190.322 forme (tab. 3.14). Rimane costante rispetto al 2019 il valore dell'incidenza del formaggio certificato su quello prodotto (95,08%). 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. Si è probabilmente ripetuto questo evento tra il 2019 e il 2020.

Nell'ultimo anno il numero dei caseifici annessi ad aziende agricole diminuisce di due unità, tornando a 6, mentre i caseifici industriali aumentano da 5 a 9; costante il numero degli stagionatori puri.

Tab. 3.14 - Valtellina Casera DOP: le caratteristiche della filiera

		2016	2017	2018	2019	2020
Allevamenti certificati	Totale	165	167	166	186	180
	Imprese (n)	41.464	56.271	41.873	45.240	50.236
	Latte idoneo prodotto (t)*	10	10	6	8	6
	di cui: con annesso caseificio aziendale	1.764	1.941	1.731	1.876	2.267
Centri di raccolta	Imprese (n)	3	2	2	2	2
	Latte conferito (t)*	12.452	12.619	13.911	14.235	12.275
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)	4	4	6	5	9
	Latte lavorato a DOP (t)	13.038	13.306	13.618	14.166	16.187
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)	14	15	12	13	15
	Formaggio controllato (n. forme)	181.536	184.721	179.905	198.203	239.568
Stagionatori puri	Imprese (n)	3	3	3	4	4
	Formaggio controllato (1) (n. forme)	2.435	3.097	2.567	4.452	5.361
Trasformatori/stagionatori + stagionatori puri	Imprese (n)	17	18	15	17	19
	Formaggio certificato (n. forme)	190.322	180.351	184.286	189.285	227.780
	Formaggio certificato/formaggio controllato	104,8%	97,6%	102,4%	95,5%	95,08%

(\*) 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 ESP su dati CSQA



## 4. I SALUMI

Attualmente in Lombardia sono presenti 10 salumi con Indicazione Geografica, di cui 3 DOP e 7 IGP, 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.

Come per la 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.

### 4.1. Bresaola della Valtellina, IGP

Nel 2020 la produzione della Bresaola della Valtellina IGP si attesta a 12.607,2 tonnellate, tornando ai valori del 2016 (-9,6% rispetto al picco del 2019) (tab. 4.1). Tale decrescita è conseguenza di una diminuzione del prodotto idoneo destinato rispetto all'anno precedente, anno in cui si è evidenziato un forte e anomalo aumento di questo valore.

Aumenta però l'incidenza del prodotto certificato su quello controllato, che passa dal 73,1% del 2019 al 75,4% del 2020. Rimangono stabili a 16 i salumifici che operano nella filiera.

Tab. 4.1 - Bresaola della Valtellina IGP: le caratteristiche della filiera

Salumifici e salumifici-stagionatori certificati (inclusi salumifici affettatori)				
	Numero	Prodotto idoneo destinato (t)	Prodotto controllato (t)	Prodotto certificato (t)
2016	16	34.393,4	17.350,1	12.674,0
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
2020	16	35.911,2	16.714,6	12.607,2

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

#### 4.2. Coppa di Parma, IGP

Nel 2020 aumentano i volumi di Coppa di Parma, IGP certificata sul territorio lombardo (+18,2%) nonostante il calo di prodotto idoneo destinato (-12,9%) (tab. 4.2).

Aumentano anche i volumi di prodotto idoneo ottenuto da macellatori (+16,5%), mentre diminuiscono quelli ottenuti dai laboratori di sezionamento (-16,8%). Il numero dei salumifici e salumifici-stagionatori rimane costante. Si verifica una leggera contrazione del numero degli allevatori certificati di 58; nonostante ciò, crescono leggermente i capi allevati (+2,2%).

Nel 2020 produzione sul territorio lombardo rappresenta il 9,5% rispetto a quella dell'intero comprensorio e, seppure ancora lontano dal 12,5% di tre anni prima, questo valore continua a migliorare nonostante anche il valore del 2020 dell'intera filiera sia in crescita.

Per quanto riguarda la 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.

Nell'ambito dell'intera filiera, rimane costante intorno al 91% 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. 4.2 - 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)
Operatori della Lombardia (unità produttive)											
2016	1.655	4.635	8	1.182,0	3	867,7	3	411,7	207,9	1	1,1
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	2	1,3
2019	1.670	4.651	8	1.018,7	4	589,8	4	538,8	145,6	1	1,2
2020	1.653	4.751	8	1.223,6	4	435,9	4	469,1	172,1	1	1,3
Operatori dell'intera filiera											
2016	3.973	8.119	20	3.052,6	12	1.431,6	37	3.950,5	1.664,2	9	431,6
2017	3.946	7613	20,0	3239,6	12	1301,6	38	4.076,8	1773,9	9	450,7
2018	3.921	7906	21,0	3087,8	12	1211,8	37	3.962,6	1814,5	12	998,9
2019	3.978	8.064	21	3.201,9	12	965,7	40	3.795,8	1.799,3	14	375,0
2020	3.920	8.206	21	3.730,0	12	803,3	39	4126,8	1804,7	13	425,6

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

Fonte: Elaborazioni ESP su dati ECEPA

### 4.3. Cotechino Modena, IGP

A livello dell'intera filiera, si evidenzia un lieve recupero nella produzione di Cotechino Modena IGP rispetto al calo del 2019. Infatti, si verifica un aumento di prodotto certificato pari al 12%, arrivando a 1.608,4 tonnellate. Rimangono comunque distanti i livelli del 2018, dove sono state raggiunte le 2.222 tonnellate (tab. 4.3).

Questo incremento è dovuto probabilmente a una maggiore produzione di prodotto idoneo ottenuto a livello di macellatori/sezionatori, che sale a 6.814 tonnellate, rispetto alle 6.040,5 del 2019 (+12,8%). La filiera mostra una certa stabilità, con un numero di salumifici e salumifici-confezionatori certificati costante rispetto allo scorso anno, corrispondente a 10 unità. Aumentano invece le quantità di prodotto idoneo destinato (+9%) e di prodotto controllato (+7,6%).

Nel corso del 2020 circa un quarto della materia prima idonea messa a disposizione dai macellatori/sezionatori viene lavorata dai salumifici certificati a Cotechino Modena IGP.

In Lombardia si verifica un calo del prodotto idoneo ottenuto a livello di macellatori/sezionatori con 601,8 tonnellate rispetto alle 930,8 del 2019 (-35%). Nonostante questo, aumentano, come nell'intera filiera, le quantità di prodotto idoneo destinato (+8,4%), di prodotto controllato (+8,2%) e di prodotto certificato (+12%). Sul territorio lombardo si raggiungono infatti le 268,3 tonnellate di prodotto certificato.

La filiera rimane stabile con due soli operatori a livello di salumifici e salumifici-confezionatori.

Sul territorio lombardo viene prodotto oltre il 16% del prodotto dell'intera filiera.

*Tab.4.3 - Cotechino Modena IGP: le caratteristiche della filiera*

		Macellatori/sezionatori		Salumifici e salumifici-confezionatori certificati		
	Numero	Prodotto idoneo ottenuto (t)	Numero	Prodotto idoneo destinato (t)	Prodotto controllato (t)	Prodotto certificato (t)
<b>Operatori della Lombardia (unità produttive)</b>						
2016	n.d.	n.d.	4	819,7	840,6	727,3
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
2020	n.d.	601,8	2	262,0	267,2	268,3
<b>Operatori dell'intera filiera</b>						
2016	n.d.	9.884,1	13	1.915,4	1.961,4	1.928,2
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
2020	n.d.	6.814,0	10	1.579,6	1.598,8	1.608,4

Fonte: Elaborazioni ESP su dati IFCQ

#### 4.4. Mortadella Bologna, IGP

Si riduce nel 2020 la produzione di Mortadella Bologna IGP, considerato il prodotto certificato complessivo (tab. 4.4). Si passa infatti dalle 37.212 tonnellate del 2019 alle 34.756 nel 2020, con una incidenza del prodotto certificato complessivo sul prodotto controllato che scende al 92,4% rispetto al 99,8% del 2019. Questo è probabilmente dovuto alla drastica riduzione di prodotto idoneo ottenuto a livello di macelli certificati, che si riduce di oltre il 50%.

Questa riduzione però non incide sulle quantità di prodotto confezionato prodotte, che aumentano rispetto all'anno precedente di oltre un punto percentuale. Si raggiungono sull'intera filiera le 9.955,8 tonnellate di prodotto confezionato, con un incremento del 28,39% rispetto al 2016.

Rimangono stabili i numeri riguardanti gli operatori della filiera.

Nell'intero comprensorio sale dal 28,1% al 51,2% la quota di prodotto idoneo messa a disposizione dei macelli certificati che viene lavorata dai salumifici certificati a Mortadella Bologna IGP, probabilmente dovuto alla maggiore contrazione nel prodotto idoneo ottenuto a livello di macelli certificati rispetto alla contrazione di prodotto certificato complessivo.

Per quanto riguarda la Lombardia, la situazione ricalca quella a livello dell'intera filiera. Continua a ridursi per il quinto anno consecutivo la quantità di prodotto certificato complessivo, arrivando a 5.412,1 tonnellate (-8,2% rispetto allo scorso anno). Anche in questo caso può essere dovuto a una riduzione di prodotto idoneo ottenuto a livello di macelli certificati (-42,2%).

Al contempo, aumentano le quantità di prodotto confezionato (+11,3%) e di confezioni certificate (+13,6%).

Pertanto, lo scorso anno, la Lombardia ha prodotto il 15,6% dei volumi complessivi di Mortadella Bologna IGP e il 24,1% di quella confezionata, contro rispettivamente il 15,8% e il 21,9% di due anni prima. Infine, rimangono 4 i laboratori di affettamento e/o confezionamento operativi in Lombardia e 10 i salumifici.

Tab. 4.4 - Mortadella Bologna IGP: le caratteristiche della filiera

Macelli certificati		Laboratorio di affettamento e/o confezionamento		Salumifici						
Nr.	Prodotto idoneo ottenuto (t)	Nr.	Prodotto idoneo ottenuto (t)	Nr.	Prodotto idoneo destinato (t)	Prodotto controllato (t)	Prodotto certificato complessivo (t)	Di cui prodotto confezionato (t)	Nr. confezioni certificate (.000)	
Operatori della Lombardia (unità produttive)										
2016	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	9	7.655,70	8.019,50	8.011,30	1.290,90	10.874
2017	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	9	7.105,20	7.433,80	7.272,90	1.358,30	10.859
2018	n.d.	39.363	4	n.d.	9	5.935,20	6.229,30	6.038,50	1.673,80	12.892
2019	n.d.	38.662	4	n.d.	10	5.613,80	5.901,90	5.896,70	2.156,00	17.286
2020	n.d.	22.341	4	n.d.	10	5.607,70	6.055,30	5.412,10	2.399,80	19.632
Operatori dell'intera filiera										
2016	n.d.	104.490	35	n.d.	31	36.273,80	37.826,90	37.809,10	7.754,10	58.426
2017	n.d.	122.795	38	n.d.	31	36.280,50	37.742,60	37.677,70	8.574,50	64.277
2018	n.d.	152.506	21	n.d.	31	35.536,90	37.162,50	37.019,30	9.472,90	68.411
2019	n.d.	154	21	n.d.	33	35.494,30	37.276,20	37.211,90	9.848,10	71.982
2020	n.d.	67.820	22	n.d.	32	35.050,00	37.621,80	34.756,30	9.955,80	73.974

Fonte: Elaborazioni ESP su dati IFCQ

#### 4.5. Salame Brianza, DOP

Rallenta nel 2020 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 si riduce del 5,7% su base annua, tornando ai livelli del 2016 con 192,4 tonnellate, secondo maggior valore nella filiera fino ad oggi. Rimane stabile il numero dei salumifici certificati, pari a 7 unità (tab. 4.5).

Aumenta l'incidenza del prodotto certificato su quello controllato, passando dal 65,9% del 2019 al 66,8% nel 2020.

Torna a crescere anche il numero di allevamenti, senza però raggiungere i livelli precedenti al 2019, arrivando a 29 e 57 unità rispettivamente in Lombardia e nell'intero comprensorio. In particolare, 29 allevamenti suinicoli presenti in Lombardia corrispondono al 50,9% dell'intera filiera, e macellano il 73,8% dei capi idonei.

Nell'intero comprensorio, durante l'ultimo triennio, solo il 20% della materia prima idonea prodotta dai macellatori/sezionatori viene utilizzata dai salumifici per produrre Salame Brianza DOP.

Tab. 4.5 - Salame Brianza DOP: le caratteristiche della filiera

Allevatori certificati				Macellatori/ sezionatori		Salumifici e salumifici-stagionatori certificati (inclusi salumifici affettatori)							
N. a dicembre	Capi allevati certificati a dicembre	Capi macellati nell'anno		N.	Prodotto idoneo ottenuto (t)	N.	Prodotto idoneo destinato (t)	Prodotto controllato (t)	Prodotto controllato n. pezzi	Prodotto certificato (t)	Prodotto certificato n. pezzi	di cui prodotto affettato (t)	n° confezioni prodotto affettato
Operatori della Lombardia (unità produttive)													
2016	32	6.641	124.011	7	18,5	5	265,7	275,5	299.078	192,4	309.695	50,3	535.203
2017	39	8.281	115.200	7	14,2	5	249,8	257,9	290.945	161,2	290.932	48,8	517.025
2018	39	8.612	102.475	7	17,9	7	250,9	263,7	310.592	165,0	301.586	50,1	496.904
2019	24	4.553	106.645	7	7,1	7	300,0	309,6	314.658	204,1	308.815	62,7	713.661
2020	29	4.915	98.744	8	4,2	7	278,2	287,9	285.012	192,4	282.505	50,9	550.684
Operatori dell'intera filiera													
2016	63	11.699	210.104	16	1.043,8	5	265,7	275,5	299.078	192,4	309.695	50,3	535.203
2017	55	10.681	165.041	16	944,7	5	249,8	257,9	290.945	161,2	290.932	48,8	517.025
2018	67	13.968	157.945	15	986,3	7	250,9	263,7	310.592	165,0	301.586	50,1	496.904
2019	36	7.708	161.922	14	111,7	7	300,0	309,6	314.658	204,1	308.815	62,7	713.661
2020	57	11.398	133.805	15	922,1	7	278,2	287,9	285.012	192,4	282.505	50,9	550.684

Fonte: Elaborazioni ESP su dati IFCQ

#### 4.6. Salame Cremona, IGP

Nel 2020 diminuiscono nell'intero comprensorio le quantità di Salame Cremona IGP, arrestandosi a 204 tonnellate (-10,5% rispetto all'anno precedente) (tab. 4.6).

Il numero dei salumifici certificati perde un'unità rispetto al 2019, per il secondo anno consecutivo, mentre gli allevamenti suinicoli calano drasticamente di 48 unità. 39 di queste 48 unità sono state perse in Lombardia. Il numero di allevamenti suinicoli lombardi rispetto a quello dell'intera filiera è pari al 61,3%.

Inoltre, sia nell'intero comprensorio, sia in Lombardia, si riduce il numero dei capi macellati; dalla regione proviene il 63,9% di tali capi.

Nel 2020 l'incidenza del prodotto certificato su quello controllato passa dal 68,3% al 63,2% e dal 56,3% al 68,2% quello certificato nel territorio lombardo.

Nell'intero comprensorio si riduce al 24,9% la quota di prodotto idoneo prodotto dai macellatori/sezionatori che i salumifici certificati lavorano a Salame Cremona IGP.

*Tab. 4.6 - Salame Cremona IGP: le caratteristiche della filiera*

Operatori della filiera														
Allevatori certificati				Macellatori/sezionatori		Laboratori di sezionamento puri certificati		Salumifici e salumifici-stagionatori certificati					Affettatori	
N. a dicembre		Capi allevati certificati a dicembre	Capi macellati nell'anno	N.	Prodotto idoneo ottenuto (t)	N.	Prodotto idoneo ottenuto (t)	N.	Prodotto idoneo destinato (t)	Prodotto controllato (t)	Prodotto certificato (t)	Prodotto certificato n. pezzi	t	n" confezioni
Operatori della Lombardia (unità produttive)														
2016	75	24.064	499.167	5	241,8	0	0	8	279,5	294,6	205,8	169.962	42,1	490.926
2017	111	31.242	566.009	5	280,1	0	0	8	233	239,9	162	148.497	49,2	543.827
2018	67	25.076	612.873	5	344,9	0	0	7	164,5	176,1	117,3	145.213	n.d.	n.d.
2019	126	40.446	650.439	9	390	0	0	6	179,9	188	128,4	160.573	n.d.	n.d.
2020	87	25.402	512.852	8	327,18	0	0	5	163	170,4	116,2	145.524	n.d.	n.d.
Operatori dell'intera filiera														
2016	147	45.272	776.070	16	677,8	1	13,1	8	279,5	294,6	205,8	169.962	42,1	490.926
2017	190	51.647	857.086	18	729,9	1	0,9	8	233	239,9	162	148.497	49,2	543.827
2018	122	40.705	934.816	18	798,9	0	0	10	251,3	266,4	172,7	153.905	58	597.726
2019	190	54.543	1.014.189	19	930	0	0	9	327,3	336,6	228,2	176.303	88,8	914.370
2020	142	49.410	801.794	14	820,63	2	2,02	10	309,6	322,8	204	162.579	83,8	830.329

Fonte: Elaborazioni ESP su dati IFCQ

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

Nonostante la ripresa del 2019, in cui i 5 salumifici presenti sul territorio Lombardo avevano prodotto 0,14 tonnellate di prodotto certificato, nel 2020 crolla nuovamente la produzione di Salame d'oca di Mortara, IGP a causa dell'uscita di tutti i salumifici dalla filiera. Nel 2020 infatti non è avvenuta la produzione di questa IGP (tab. 4.7). Questo può essere dovuto anche alla mancanza di materia prima idonea, dal momento che anche i due macellatori/sezionatori presenti nel 2019 sono usciti dalla filiera. Questi allevatori peraltro non si trovavano sul territorio lombardo. Allo stesso modo, diminuisce di una unità il numero di allevatori di oche certificate e per questo motivo si azzerano il numero di capi allevati e macellati. Si tratta di un prodotto IGP che ha difficoltà ad affermarsi sul mercato.

*Tab. 4.7 - 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	
Operatori della sola Lombardia (unità produttive)										
2017	0	0	0	0	0	6	3	n.d.	1,9	2.220
2018	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0
2019	0	0	0	0	0	5	1,6	0,3	0,1	138
2020	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Operatori dell'intera filiera										
2017	2	1.071	1.071	2	3,3	6	3	n.d.	1,9	2.220
2018	2	0	0	0	0	6	0	0	0	0
2019	2	500	280	2	1,6	5	1,6	0,3	0,1	138
2020	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CCPB

#### 4.8. Salame di Varzi, DOP

Continua la crescita della produzione tutta lombarda di Salame Varzi DOP. Si arriva infatti nel 2020 a 624.566 pezzi certificati, con un aumento di oltre il 7,5% rispetto all'anno precedente. Aumenta anche l'incidenza del prodotto certificato sul controllato, dal 95,6% del 2019 al 98,4% del 2020 (tab. 4.8). Il totale dei salumifici è localizzato sul territorio lombardo.

A livello regionale, aumentano leggermente (+1,1%) anche le quantità di prodotto idoneo ottenuto a livello di macellatori-sezionatori rispetto al 2018 (ultimo anno di riferimento a causa del cambiamento dell'organismo di controllo) e il numero di capi macellati nell'anno (+6,8%).

A livello nazionale questi dati si riducono rispettivamente del 5,3% e del 4,8%.

Tab. 4.8 - 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)
<b>Operatori della Lombardia (unità produttive)</b>											
2016	1.655	4.633,8	4.508,2	10	689,1	1	0	12	471	515.633	497.174
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
2020	n.d.	1.592,0	4.751,3	6	721,5	n.d.	n.d.	12	n.d.	634.338	624.566
<b>Operatori dell'intera filiera</b>											
2016	3.221	7.097,8	6.926,6	15	879,6	3	0	12	471	515.633	497.174
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
2020	n.d.	3.036,0	7.244,0	8	837,5	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	634.338	624.566

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

#### 4.9. Salamini Italiani alla Cacciatora, DOP

Nel 2020 la produzione di Salamini Italiani alla Cacciatora DOP aumenta del 7,5% rispetto al 2019 se si fa riferimento all'intero comprensorio e del 6,09% se si considera il territorio lombardo. Si arriva infatti a 2.287 e 1.702 tonnellate di prodotto certificato rispettivamente nell'intera filiera e NEL territorio lombardo (tab. 4.9).

Per quanto riguarda la filiera, nonostante l'aumento di allevatori certificati (+86 unità), si osserva una diminuzione dei capi macellati nell'anno (-7,1%). In ogni caso, aumentano le quantità di prodotto idoneo ottenuto (+2,4%) a livello di macellatori/sezionatori, nonostante il loro numero diminuisca di 6 unità. Aumentano anche le quantità di prodotto idoneo destinato (+6,5%) e di prodotto controllato (+8,3%) a livello di salumifici e salumifici-stagionatori certificati, il cui numero di operatori aumenta di 2 unità.

Aumenta invece il numero di laboratori di sezionamento puri certificati di 6 unità, nonostante si riduca il prodotto idoneo ottenuto (-8,7%).

Prosegue il trend decrescente dell'incidenza del prodotto certificato DOP sul totale controllato: scende ulteriormente arrivando a 57,5%.

In Lombardia, si osserva una riduzione del numero di allevatori certificati (-3 unità) e dei capi macellati nell'anno (-8,25%). Aumenta invece il numero di macellatori/sezionatori di una unità e di prodotto idoneo ottenuto del 15%. Il numero di laboratori di sezionamento puri certificati torna ai

livelli del 2017 raggiungendo le 8 unità e aumenta anche la quantità di prodotto idoneo ottenuto del 26%. L'incidenza del prodotto certificato sul prodotto controllato è leggermente superiore all'indice a livello nazionale ed è pari al 58,3%.

Infine, Il peso della produzione DOP lombarda sull'intera filiera cala leggermente, ma rimane prevalente e pari al 74,4%.

Nell'intero comprensorio continua a oscillare 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. 4.9 - 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
Operatori della Lombardia (unità produttive)												
2016	473	1.996,8	10	314,8	7	9,3	11	2.215,8	2.291	1.429,0	23,0	260.041
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	11	2.575,5	2.646	1.604,3	59,7	675.335
2020	447	2.169,8	11	351,3	8	3,78	11	2.781,5	2.920,3	1.702,1	77,8	818.323
Operatori dell'intera filiera												
2016	871	3.336,6	42	10.471,9	15	102	29	3.398,1	3.572	2.191,8	29,1	336.299
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	2.127,4	134,0	1.475.468
2020	875	3.603,2	24	11.059,4	14	79	26	3.788,1	3.974	2.287,2	172,1	1.874.572

Fonte: Elaborazioni ESP su dati IFCQ

#### 4.10. Zampone Modena, IGP

Nel 2020 si osserva una lieve ripresa nella produzione di Zampone Modena IGP per l'intero comprensorio. Infatti, la quantità di prodotto certificato passa da 668,9 a 746,5 tonnellate (+11,6%) (tab. 4.10).

Questo potrebbe essere dovuto alla decisa ripresa nelle quantità di prodotto idoneo ottenuto a livello di macellatori/sezionatori che passa da 3.997,5 a 6.814 tonnellate (+85,5%).

Conseguentemente, anche il prodotto idoneo destinato e il prodotto controllato sono aumentati, rispettivamente del 2,3% e del 4,8%.

Il numero di salumifici rimane stabile nell'intera filiera e sul territorio lombardo.

Per quanto riguarda la situazione in Lombardia invece, nonostante un aumento del prodotto ottenuto a livello di macellatori/selezionatori (+149,5%) non si riscontra un corrispondente aumento a livello di salumifici e salumifici-confezionatori certificati. Infatti, diminuisce il prodotto idoneo destinato (-26,5%) insieme al prodotto controllato (-25,3%) e al prodotto certificato, che si attesta su 22,4 tonnellate (-51,3%).



Il contributo della Lombardia rispetto all'intera filiera per la produzione di Zampone Modena IGP è pari al 3% e cala anche conseguentemente all'aumento di produzione a livello dell'intera filiera. Infine, nell'intero comprensorio rimane stabile intorno all'11% la materia prima idonea prodotta dai macellatori/sezionatori che i salumifici accreditati destinano alla produzione dello Zampone Modena IGP.

*Tab. 4.10 - Zampone Modena IGP: le caratteristiche della filiera*

Macellatori/sezionatori			Salumifici e salumifici-confezionatori certificati			
N.		Prodotto idoneo ottenuto (t)	N.	Prodotto idoneo destinato (t)	Prodotto controllato (t)	Prodotto certificato (t)
<b>Operatori della Lombardia (unità produttive)</b>						
2016	n.d.	n.d.	4	231,5	295,3	424,8
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
2020	n.d.	601,8	2	26,9	28,0	22,4
<b>Operatori dell'intera filiera</b>						
2016	n.d.	7.431,7	12	789,6	810,1	1187,4
2017	n.d.	8.480,9	12	771,6	791,3	1166,2
2018	n.d.	9.228,3	11	880,6	904,8	1324,1
2019	n.d.	3.997,5	9	468,5	480,7	668,9
2020	n.d.	6.814,0	9	479,1	503,6	746,5

Fonte: Elaborazioni ESP su dati IFCQ

## 5. GLI ALTRI PRODOTTI DOP/IGP

In questa categoria rientrano 10 prodotti: 3 DOP e 7 IGP. Tali prodotti sono rappresentati da: 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 certificata per l'Asparago di Cantello IGP e per 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. Anche per la Pera Mantovana IGP e per il Miele Varesino DOP nel 2020 non si rileva una produzione certificata.

### 5.1. Asparago di Cantello IGP

Rispetto al triennio precedente, tre aziende agricole hanno presentato domanda per questa IGP. Si trovano sul territorio lombardo e occupano un totale di 1,88 ettari. La quantità di materia prima destinata a questa IGP è pari a 2.313 kg di prodotto. Non sono invece disponibili i dati sulla quantità di prodotto certificato.

### 5.2. Mela di Valtellina, IGP

Nel 2020 si conferma il trend positivo per la filiera della Mela di Valtellina IGP: la produzione certificata continua a crescere, passando da 1.433 a 1.810 tonnellate (+26,3%) (tab. 5.1), questo nonostante la riduzione del numero di aziende agricole certificate di 55 unità. Come nell'anno precedente, la crescita della produzione certificata è dovuta sia all'aumento delle produzioni (+15,6%), che in particolare alla crescita del prodotto controllato (+12,6%). La crescita dell'incidenza delle mele certificate su quelle controllate nell'ultimo biennio sale dal 12,9% al 14,6%. Questo fatto può essere indicativo di un aumento di interesse da parte sia dei produttori, che dei consumatori.

Tab. 5.1 - Mela di Valtellina IGP: le caratteristiche della filiera

		2016	2017	2018	2019	2020
Aziende agricole certificate	Imprese (n)	485	430	334	341	286
	Sup. dedicata (ha)	527	625	292	323	337
	Mele prodotte (t)	21.097	11.979	10.339	11.039	12.758
Di cui: aziende agricole che effettuano anche il confezionamento	Imprese (n)	2	3	3	3	3
Centri di raccolta certificati	Imprese (n)	1*	1*	0	0	0
	Mele raccolte (t)	456	11.950	0	0	0
Confezionatori certificati	Imprese (n)	2	3	3	3	3
	Mele controllate (t)	21.096	11.950	9.778	11.039	12.434
	Mele certificate (t)	116	271	658	1.433	1.810
	Mele certificate/mele controllate	0,6%	2,3%	6,7%	13,0%	14,6%

(\*) Anche confezionatore.

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

### 5.3. Melone Mantovano, IGP

Torna a crescere la produzione certificata di Melone Mantovano, IGP attestandosi a livelli superiori rispetto a quelli del 2018, sia a livello dell'intera filiera (+25%), sia nella regione Lombardia (+22,7%) (tab. 5.2).

Sorprendenti sono questi dati alla luce della flessione delle superfici coltivate, pari al 11,8% e al 18,5% rispettivamente nell'intera filiera e in Lombardia.

Aumenta la percentuale di melone certificato su quello controllato di 3 punti, arrivando al 19,7% nell'intera filiera e al 21,9% in Lombardia.

Contemporaneamente le aziende agricole che producono questa IGP aumentano di una unità, passando da 28 a 29.

Infine, nel 2020, 24 produttori su 29 sono lombardi e forniscono oltre l'80% della produzione certificabile; in Lombardia sono ubicati l'83,2% degli ettari.

Tab. 5.2 - Melone Mantovano IGP: le caratteristiche della filiera in Lombardia e in Italia

		Totale (Emilia Romagna + Lombardia)		Totale (Emilia Romagna + Lombardia)		Totale (Emilia Romagna + Lombardia)		Totale (Lombardia, Emilia Romagna, Veneto)	
		Lombardia		Lombardia		Lombardia		Lombardia	
		2017		2018		2019		2020	
Aziende agricole certificate	Imprese (n)	24	18	26	20	28	21	29	24
	Superficie dedicata (ha)	972,7	855,4	1.436,1	1.223,3	1.407,6	1.219,8	1.241,1	993,5
	Melone controllato (t)	26.683	24.106	40.876	37.781	34.333	31.041	36.213	30.141
	Di cui: aziende agricole che effettuano il confezionamento								
	Imprese (n)	8	8	10	10	9	7	12	8
Confezionatori certificati (aziendali + non aziendali)	Melone controllato (t)	6.095	6.095	9.033	9.033	5.812	5.077	9.549	5.720
	Melone certificato (t)	1.269	1.269	1.656	1.656	1.043	1.043	1.499	1.192
	Imprese (n)	13	10	14	11	14	11	16	10
	Melone certificato (t)	5.071	4.974	6.556	6.512	5.498	5.370	7.141	6.591
	Melone certificato/melone controllato	19,0%	20,6%	16,0%	17,2%	16,0%	17,3%	19,7%	21,9%

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CheckFruit

### 5.4. Pera Mantovana, IGP

Per la Pera Mantovana IGP tra il 2016 e il 2020 si riscontra la totale assenza di produzione certificata (tab. 5.3). Inoltre, nell'ultimo biennio la produzione di pere delle 5 aziende agricole certificate torna a calare dopo il picco del 2018 (900 tonnellate), fermandosi a 552 tonnellate.

Tab. 5.3 - Pera Mantovana IGP: le caratteristiche della filiera

		2016	2017	2018	2019	2020
Aziende agricole certificate	Imprese (n)	7	5	5	5	5
	Sup. dedicata (ha)	35,39	33,06	33,32	38,25	37,47
	Pere prodotta (t)	241	370	900	390	552
Confezionatori certificati	Imprese (n)	1	1	1	1	1
	Pere certificate (t)	0	0	0	0	0
	Pere certificate/perce controllate	0%	0%	0%	0%	0%

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

### 5.5. Olio del Garda, DOP

Nel 2020 si riducono le quantità prodotte di olio extra vergine di oliva Garda DOP fermandosi a 272,4 tonnellate (-5%), attestandosi comunque a livelli maggiori rispetto a quelli del 2018 (tab. 5.4). Anche il numero di ettari interessati dalla coltivazione dell'olivo è lievemente diminuito (meno di un punto percentuale). Il numero degli operatori agricoli della filiera è invece tornato ad aumentare, crescendo di 2 unità nell'ultimo anno, e la dimensione media delle aziende agricole è scesa ulteriormente da 1,43 ettari a 1,41.

Nello stesso arco di tempo i confezionatori certificati sono diminuiti di una unità.

Il 2020 la produzione agricola ha mostrato una netta ripresa rispetto al 2019 per le migliori condizioni climatiche rispetto al 2019: le olive atte a DOP raccolte sono passate da 111,5 a 1.234 tonnellate, recuperando il minore raccolto dell'anno precedente.

La Lombardia partecipa a questa filiera, tramite le province di Brescia e Mantova, per il 21,2% delle aziende agricole e il 34,6% delle superfici coltivate.

Tab. 5.4 – Olio del Garda DOP: le caratteristiche della filiera

<b>Lombardia</b>		2016	2017	2018	2019	2020
Aziende agricole certificate	Imprese (n)	127	124	120	125	124
	Superficie destinata (ha)	281	288,7	287,8	282,9	285,3
	Numero di piante	81.086	85.415	83.640	82.697	83.226
	Olive atte a DOP raccolte (t)	889,1	501,7	1.158,9	1,4	1.234,1
Trasformatori certificati	Imprese (n)	12	11	10	11	10
	Olive atte a DOP lavorate (t)	877,9	469,1	1.140,6	1,4	1.234,1
	Olio di oliva atto a DOP prodotto (t)	105,7	77	157,1	0,2	149,0
Confezionatori certificati	Imprese (n)	22	21	19	20	19
	Olio d'oliva confezionato (t)	65,6	74,3	73,8	72,0	59,6
Olio d'oliva controllato (sottoposto ad analisi di conformità) (t)		73,8	81,4	95,3	112,4	87,5
Olio d'oliva certificato (t)		72,9	79,6	95,3	112,3	87,4
Olio d'oliva controllato/olio certificato		98,8%	97,7%	99,9%	99,9%	99,9%
<b>Intero comprensorio</b>						
Aziende agricole certificate	Imprese (n)	580	578	534	582	584
	Superficie destinata (ha)	793	789,1	795,3	830,7	825,6
	Numero di piante	239.220	241.030	242.584	247.291	252.427
	Olive atte a DOP raccolte (t)	2.384,4	1.355,5	3.126,2	111,5	3.408,7
Trasformatori certificati	Imprese (n)	23	24	25	26	25
	Olive atte a DOP lavorate (t)	2.384,4	1.322,9	3.130,7	112,1	3403,8
	Olio di oliva atto a DOP prodotto (t)	317,4	241	460,8	293,0	466,3
Confezionatori certificati	Imprese (n)	41	38	37	38	37
	Olio d'oliva confezionato (t)	242,6	269,2	260,4	293,0	189,3
Olio d'oliva controllato (sottoposto ad analisi di conformità) (t)		232,6	299,4	267,2	286,8	272,5
Olio d'oliva certificato (t)		231,6	297,1	267	286,7	272,4
Olio d'oliva controllato/olio certificato		99,6%	99,2%	99,9%	99,9%	99,9%

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

### 5.6. Olio Laghi Lombardi, DOP

Anche per l'olio extravergine di oliva Laghi Lombardi DOP, grazie alle migliori condizioni climatiche, si ha una netta ripresa dei livelli di produzione nel 2020, raggiungendo le 10,8 tonnellate di olio d'oliva certificato (+275%) (tab. 5.5).

Nonostante si assista a un lieve calo delle aziende agricole certificate, che da 59 passano a 57, anche per quanto riguarda le quantità di olive idonee destinate al raccolto appare in netta ripresa: si attestano 99,6 tonnellate di olive idonee, mentre l'anno precedente il dato ammontava a 1,9 tonnellate.

*Tab. 5.5 – Olio Laghi Lombardi IGP: le caratteristiche della filiera*

		2016	2017	2018	2019	2020	
Aziende agricole	Totale	Imprese (n)	57	65	62	59	57
		Superficie destinata (ha)	55,10	55,94	61,20	63,00	62,97
		Numero di piante	16.237	18.394	19.541	20.158	20.190
		Olive idonee destinate (t)	n.d.	38,62	143,9	1,9	99,64
	di cui con annessa attività di trasformazione e confezionamento	Imprese (n)	5	n.d.	4	n.d.	n.d.
Trasformatori/confezionatori certificati (esclusi quelli annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)	5	9	9	8	7	
	Olio di oliva prodotto (t)	n.d.	5,6	19,7	0,21	11,54	
Confezionatori certificati	Imprese (n)	10	13	13	12	11	
	Olio di oliva confezionato (t)	5,1	10,4	7,9	0,01	5,23	
Totale	Olio d'oliva controllato (sottoposto ad analisi di conformità) (t)	13,00	8,90	15,10	2,88	10,79	
	Olio d'oliva certificato (t)	11,20	7,30	14,20	2,87	10,76	
	Olio di oliva certificato/olio di oliva controllato	86,2%	82,0%	94,1%	99,8%	99,7%	

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

### 5.7. Miele Varesino, DOP

Negli ultimi anni l'andamento climatico ha fatto soffrire la produzione di miele d'acacia. Cosicché anche nel 2020, a causa di un prodotto privo delle caratteristiche sensoriali richieste dal disciplinare per essere certificato come DOP, nessuno ha richiesto la certificazione (tab. 5.6). Si registra anche un calo di 2 unità delle aziende agricole certificate. Contemporaneamente il numero di arnie è sceso dalle 1.184 del 2019 a 1.066 dell'anno dopo.

*Tab. 5.6 - Miele Varesino DOP: le caratteristiche della filiera*

		2016	2017	2018	2019	2020
Aziende agricole certificate	Imprese (n)	10	10	10	7	5
	Numero arnie	1.140	1.218	1.414	1.184	1.066
	Prodotto smielato (t)	0	0,3	24,1	2,4	2,0
	di cui: con annesso laboratorio e confezionamento	Imprese (n)	10	10	5	5
		Prodotto smielato (t)	0	0,3	24,1	2,4
		Miele controllato (t)	0	0,3	24,1	2,4
		Miele certificato (t)	5,7	0,3	4,1	0,0
	Aziende che effettuano lavorazione e confezionamento (escluse le aziende agricole)	Imprese (n)	0	0	0	0
		Miele lavorato (t)	0	0	0	0
		Miele controllato (t)	0	0	0	0

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CCPB.

### 5.8. Salmerino del Trentino, IGP

Rispetto agli anni precedenti, nel 2020 compare la prima impresa di allevamento certificato di Salmerino del Trentino IGP, con un impianto di troticoltura e 4 tonnellate di salmerino macellato e controllato (tab. 5.7).

Come nei precedenti anni, è presente solo un confezionatore certificato, ma non risultano tonnellate di prodotto certificato.

Tab. 5.7 - Salmerino del Trentino IGP: le caratteristiche della filiera

		2016	2017	2018	2019	2020
Allevatori certificati	Imprese (n)	0	0	0	0	1
	Numero impianti di troticoltura	0	0	0	0	1
	Salmerino macellato (t)	0	0	0	0	4
	Salmerino controllato (t)	0	0	0	0	4
Di cui: allevatori che effettuano anche il confezionamento	Imprese (n)	0	0	0	0	0
	Salmerino macellato (t)	0	0	0	0	0
	Salmerino controllato (t)	0	0	0	0	0
	Salmerino certificato (t)	0	0	0	0	0
Confezionatori certificati	Imprese (n)	1	1	1	1	1
	Salmerino macellato (t)	0	0	0	0	0
	Salmerino certificato (t)	0	0	0	0	0

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

### 5.9. Trote del Trentino, IGP

Per quanto riguarda le Trote del Trentino IGP, la produzione 2020 ammonta a 243,8 tonnellate, in aumento di quasi 6 punti percentuali (tab. 5.8). Aumentano di due unità le imprese certificate nella filiera, arrivando a 13, così come gli impianti di troticoltura, che arrivano a 22. Le trote macellate sono pari a 1.262,5 tonnellate, di cui il 19,3% è certificato IGP. In Lombardia sin dal 2016 c'è un solo allevatore certificato con due impianti di troticoltura, che tuttavia fino al 2020 non ha prodotto Trote del Trentino IGP.

Tab. 5.8 - Trote del Trentino IGP: le caratteristiche della filiera

		2016	2017	2018	2019	2020
<b>Lombardia</b>						
Allevatori certificati	Imprese (n)	1	1	1	1	1
	Numero impianti di troticoltura	2	2	2	2	2
	Trote controllate (t)	0	0	0	0	0
Di cui: allevatori che effettuano anche il confezionamento	Imprese (n)	0	0	0	0	0
	Trote macellate (t)	0	0	0	0	0
	Trote controllate (t)	0	0	0	0	0
	Trote certificate (t)	0	0	0	0	0
Confezionatori certificati	Imprese (n)	0	0	0	0	0
	Trote macellate (t)	0	0	0	0	0
	Trote certificate (t)	0	0	0	0	0
<b>Intero comprensorio</b>						
Allevatori certificati	Imprese (n)	8	11	11	11	13
	Numero impianti di troticoltura	17	20	20	20	22
	Trote controllate (t)	755,6	1.290,3	1.294,2	1.292,4	1.262,5
Di cui: allevatori che effettuano anche il confezionamento	Imprese (n)	0	0	0	0	0
	Trote macellate (t)	0	0	0	0	0
	Trote controllate (t)	0	0	0	0	0
	Trote certificate (t)	0	0	0	0	0
Confezionatori certificati	Imprese (n)	1	1	1	1	1
	Trote macellate (t)	755,6	1.290,3	1.294,2	1.292,4	1.262,5
	Trote certificate (t)	11,8	160,1	241,2	229,3	243,8

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

#### 5.10. Pizzoccheri della Valtellina, IGP

L'iscrizione della denominazione Pizzoccheri della Valtellina IGP nel registro delle indicazioni geografiche protette risale al 2016 (tab. 5.9). A partire dall'anno successivo vengono certificati 5 produttori e 6 confezionatori, numeri che calano di una unità nel 2019 e nel 2020 rimangono costanti. Tutto il prodotto controllato viene certificato; dal 2017 è in costante crescita, ma si tratta di quantità ancora piuttosto modeste, inferiori alle 2 t per anno.

Tab. 5.9 - Pizzoccheri della Valtellina IGP: le caratteristiche della filiera

		2017	2018	2019	2020
Produttori certificati	Imprese (n)	5	5	4	4
	Prodotto controllato (t)	1,6	1,7	1,8	1,9
Confezionatori certificati	Imprese (n)	6	6	5	5
	Prodotto certificato (t)	1,6	1,7	1,8	1,9

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

## 6. CONSIDERAZIONI DI SINTESI

### 6.1. Gli operatori delle filiere

Si ritiene interessante aggiungere alcune informazioni di fonte Istat, aggiornate al 2019, che riguardano le filiere lattiero-casearie DOP/IGP e dei prodotti a base di carne DOP/IGP (escluse quindi le carni fresche).

In base a questi dati prosegue il processo di concentrazione degli operatori coinvolti nelle filiere dei formaggi DOP/IGP in Lombardia. Infatti, negli ultimi due anni il numero degli operatori cala del 7,4% (tab. 6.1). Questo fenomeno è presente in tutte le filiere, ma particolarmente visibile a livello agricolo, dove si passa da 3.624 a 3.338 produttori tra il 2017 e il 2019 (-7,9%). I caseificatori e gli stagionatori calano rispettivamente di 19 e 25 unità (-9,5 e -9,39 %).

Tale processo di concentrazione non si verifica invece a livello nazionale, dove il numero degli operatori coinvolti cala lievemente nell'ultimo anno (-0,2%), ma rispetto al 2017 e agli anni precedenti risulta comunque in crescita (+3,4%).

Tab. 6.1 – Operatori del settore formaggi DOP, IGP e STG in Lombardia e in Italia nel 2015-2019

	2016	2017	2018	2019
<b>Lombardia</b>				
Produttori <sup>(1)</sup>	3.660	3.624	n.d.	3.338
Allevamenti	3.704	3.662	n.d.	n.d.
Totale				
Trasformatori <sup>(2)</sup>				
- Imprese	298	291	n.d.	271
- Impianti	515	534	n.d.	468
- Caseificatori <sup>(3)</sup>	207	200	n.d.	181
- Stagionatori <sup>(4)</sup>	254	266	n.d.	241
<b>Totale operatori</b>	<b>3.660</b>	<b>3.823</b>	<b>n.d.</b>	<b>3.540</b>
<b>Italia</b>				
Produttori <sup>(1)</sup>	26.964	26.491	27.576	27.412
Allevamenti	27.567	26.858	27.898	27.724
Totale				
Trasformatori <sup>(2)</sup>				
- Imprese	1.501	1.505	1.568	1.433
- Impianti	2.467	2.508	2.735	2.422
- Caseificatori <sup>(3)</sup>	1.168	1.150	n.d.	1.103
- Stagionatori <sup>(4)</sup>	1.102	1.139	n.d.	1.146
<b>Totale operatori</b>	<b>26.964</b>	<b>27.528</b>	<b>28.512</b>	<b>28.454</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 ESP su dati Istat



Per quanto riguarda le filiere dei prodotti a base di carne si verifica, invece, il fenomeno opposto rispetto alla filiera dei formaggi negli ultimi due anni: a livello regionale aumenta di circa 100 unità il numero degli operatori (+7,1%), dovuto principalmente all'incremento di produttori a livello agricolo (+7,6%) (tab. 6.2).

Sempre in queste filiere, ma a livello nazionale, si verifica una consistente riduzione del numero degli operatori rispetto al 2018 (-28%), anno in cui si è registrato un valore anomalo rispetto agli anni precedenti. Infatti, il numero di operatori nel 2019 è comunque superiore rispetto ai valori del 2017 e degli anni precedenti (+2,8%).

In generale, sia a livello regionale, sia a livello nazionale è da notare un aumento del numero dei porzionatori rispetto al 2017, rispettivamente del 77,8% e del 23%.

*Tab.6.2 – Operatori del settore preparazione di carni DOP e IGP in Lombardia e in Italia nel 2015-2019*

	<i>Lombardia</i>				<i>Italia</i>			
	<i>2016</i>	<i>2017</i>	<i>2018</i>	<i>2019</i>	<i>2016</i>	<i>2017</i>	<i>2018</i>	<i>2019</i>
Produttori	1.352	1.337	n.d.	1.439	3.325	3.280	5.205	3.435
Allevamenti	1.574	1.575	n.d.	1.778	3.842	3.852	7.091	4.144
- Scrofe	234.828	236.100	n.d.	n.d.	482.949	468.889	820.700	n.d.
- Posti in ingrasso	4.057.456	4.056.245	n.d.	n.d.	8.230.775	7.969.560	14.304.011	n.d.
Trasformatori <sup>(1)</sup> (3)								
- Imprese	97	92	n.d.	91	696	738	732	699
- Impianti	161	146	n.d.	171	1.027	1.042	1.048	1.059
- Macellatori <sup>(4)</sup>	33	32	n.d.	33	147	189	161	160
- Elaboratori	65	60	n.d.	60	542	533	564	530
- Porzionatori	49	36	n.d.	64	283	245	263	302
<b>Totale operatori <sup>(1)</sup></b>	<b>1.448</b>	<b>1.428</b>	<b>n.d.</b>	<b>1.529</b>	<b>4.014</b>	<b>4.009</b>	<b>5.747</b>	<b>4.123</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 ESP su dati Istat

## 6.2. La materia prima utilizzata

### 6.2.1. I formaggi

I formaggi DOP si riconfermano come fondamentale “strumento” di valorizzazione della materia prima latte. Infatti, nonostante il lieve calo di latte lavorato a DOP nel 2020, peraltro perfettamente plausibile con le incertezze sulle filiere dovute alla pandemia, si osserva che questo valore rimane ben superiore ai livelli del 2017 (+5,8%) (tab. 6.3). L'incidenza del latte lavorato a DOP sul totale conferito in regione torna a calare attestandosi sui valori precedenti al 2019, passando dal 47,7% al 45,9%. Nel 2020 rimane determinante l'impatto positivo dovuto alle filiere del Grana Padano DOP, del Parmigiano Reggiano DOP e del Provolone Valpadana DOP, grazie alle quali si recuperano le perdite dovute alla filiera del Gorgonzola DOP.

Tab. 6.3 - Latte lavorato a DOP e quota di formaggio certificato per tipologia di prodotto in Lombardia nel 2017-2020

Tipologia di formaggio	Latte lavorato a DOP (t)						Formaggio certificato/formaggio controllato (%)			
	2017	2018	2019	2020	var. % 20/19	var. % 20/17	2017	2018	2019	2020
Bitto DOP	2.966	3.205	4.677	2.458	-47,4	-17,1	76,3	75,2	96,3	80,7
Formaggella del Luinese DOP	175	220	173	101	-41,6	-42,3	67,1	64,6	63,8	67,9
Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP	1.514	1.600	1.468	1.415	-3,6	-6,5	40,8	37,9	39,7	37,5
Gorgonzola DOP	137.000	138.305	184.300	120.100	-34,8	-12,3	96,2	92,3	109,3	96,5
Grana Padano DOP	1.951.712	1.953.957	2.048.600	2.063.600	0,7	5,7	95,9	98,8	91,1	98,0
Nostrano Valtrompia DOP	180	152	429	84	-80,4	-53,3	73,8	80,6	91,0	106
Parmigiano Reggiano DOP <sup>1</sup>	187.900	196.500	203.000	219.700	8,2	16,9	98,0	98,4	98	n.d.
Provolone Valpadana DOP	29.507	37.313	41.490	47.915	15,5	62,4	100,0	98,2	96,5	90,6
Quartirolo Lombardo DOP	20.819	19.832	18.926	18.822	-0,5	-9,6	100,0	100,0	100,0	100
Salva Cremasco DOP	2.037	1.862	1.751	1.637	-6,5	-19,6	100,0	100,0	100,0	100
Silter	1.636	893	415	753	81,4	-54,0	40,2	34,0	210,1	84,8
Strachitunt DOP	149	164	412	202	-51,0	35,6	100,0	89,9	94,4	94,1
Taleggio DOP	65.956	65.402	64.808	61.321	-5,4	-7,0	100,0	100,0	100,0	100
Valtellina Casera DOP	15.247	15.349	16.042	18.454	15,0	21,0	97,6	102,4	95,5	95,1
A- Totale latte lavorato a DOP in Lombardia*	2.416.799	2.434.755	2.586.492	2.556.562	-1,2	5,8				
B- Consegne + vendite dirette in Lombardia	4.983.550	5.190.550	5.421.686	5.565.700**	2,7	11,7				
C- Latte lavorato a DOP/ Consegne + vendite dirette in Lombardia (A/B)	48,5%	46,9%	47,7%	45,90%						

<sup>(1)</sup> Per il Parmigiano Reggiano DOP il latte lavorato corrisponde al latte prodotto.

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

(\*\*) Il dato si riferisce alla campagna 2019/2020

Fonte: Elaborazioni ESP su dati Organismi di Certificazione e Agea

### 6.2.2. Le carni lavorate

Nel 2020 si osserva una lieve ripresa nelle filiere delle carni lavorate, in particolare si rileva un lieve aumento della materia prima destinata ad essere trasformata in salume DOP/IGP sia nel caso dei prodotti lavorati *solo* in Lombardia, sia nel caso dei prodotti producibili *anche* in Lombardia; rispettivamente pari a +0,3% e +1,3%. Questi valori corrispondono a 136,8 tonnellate in più (tab. 6.4). Sul territorio lombardo, questo fenomeno interessa principalmente il Cotechino Modena IGP e i Salamini italiani alla Cacciatora DOP. Si nota comunque il netto calo per la Bresaola della Valtellina IGP, che torna ai valori pre-2019.

### 6.2.3. Gli altri prodotti DOP/IGP

Dall'analisi delle singole filiere degli altri prodotti DOP/IGP si evidenziano alcuni aspetti rilevanti per lo sviluppo del settore DOP/IGP lombardo:

- continua stabile la crescita della Mela di Valtellina IGP, mentre la Pera Mantovana IGP ancora non decolla, nonostante l'accettazione delle revisioni del disciplinare di produzione da parte dell'Unione Europea;
- aumenta per il Melone Mantovano IGP l'incidenza del prodotto certificato su quello controllato negli anni, evidenziando l'importanza della certificazione per le imprese;
- gli oli extravergine di oliva Olio Garda DOP e Laghi Lombardi DOP si riprendono dal calo in produzione del 2019 dovuto alle condizioni climatiche e mantengono alta la percentuale del prodotto certificato su quello controllato;

- continua la crescita, seppur modesta, della produzione dei Pizzoccheri della Valtellina IGP in modo costante, rimane una filiera di piccole dimensioni, ma 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.

*Tab. 6.4 – 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	2020	Var % 20/19	2017	2018	2019	2020	Var % 20/19
<b>A. DOP/IGP producibili solo in Lombardia</b>										
<i>A.1 Salumi di carni suine</i>										
Salame Brianza DOP	249,8	250,9	300,0	278,2	-7,3	62,5	62,6	65,9	66,8	1,4
Salame di Varzi DOP***	395,0	415,4	460,2	494,9	7,5	99,7	98,7	95,6	98,5	3,0
<b>Totale</b>	<b>644,8</b>	<b>666,3</b>	<b>760,2</b>	<b>773,1</b>	<b>0,3</b>					
<i>A.2 Salumi di carni bovine</i>										
Bresaola della Valtellina IGP	34.432,9	36.315,4	70.634,1	35.911,2	-49,2	76,8	72,4	76,4	75,4	-1,3
<i>A.3 Salumi di carne d'oca</i>										
Salame d'oca di Mortara IGP	3,0	0,0	1,6	0,0	0,0	63,3	-	33,3	-	-
<b>B. DOP/IGP di carne suina producibili anche in Lombardia</b>										
<i>B.1 Intero comprensorio</i>										
Coppa di Parma IGP	4.076,8	3.962,6	3.795,8	4.126,8	8,7	43,5	45,8	47,4	43,7	-7,8
Cotechino Modena IGP	2.203,2	2.317,2	1.449,6	1.579,6	9,0	97,8	93,7	96,7	100,0	3,4
Mortadella Bologna IGP	36.280,5	35.536,9	35.494,3	35.050,0	-1,3	99,8	99,6	99,8	92,4	-7,4
Salame Cremona (IGP)	233,0	251,3	327,3	309,6	-5,4	67,5	64,8	67,8	63,2	-6,8
Salamini Italiani alla Cacciatora DOP	3.362,6	3.206,6	3.555,8	3.788,1	6,5	62,5	60,0	58,0	57,6	-0,7
Zampone Modena IGP	771,6	880,6	468,5	479,1	2,3	n.d.	n.d.	n.d.	100,0	-
<b>Totale</b>	<b>46.927,7</b>	<b>46.155,2</b>	<b>45.091,3</b>	<b>45.333,2</b>	<b>0,5</b>					
<i>B.2 Solo Lombardia</i>										
Coppa di Parma IGP	412,5	436,1	538,8	469,1	-12,9	34,6	32,4	27,0	36,7	35,9
Cotechino Modena IGP	809,9	746,1	241,7	262,0	8,4	100	97,6	92,6	100,0	8,0
Mortadella Bologna IGP	7.105,2	5.935,2	5.613,8	5.607,7	-0,1	97,8	96,9	99,8	89,3	-10,5
Salame Cremona (IGP)	233,0	164,5	179,9	163,0	-9,4	67,5	66,6	68,3	68,1	-0,3
Salamini Italiani alla Cacciatora DOP	2.263,8	2.406,3	2.575,5	2.781,5	8,0	61,6	59,0	60,6	58,3	-3,8
Zampone Modena IGP	205,5	278,8	36,6	26,9	-26,5	n.d.	n.d.	n.d.	80,0	-
<b>Totale</b>	<b>11.029,9</b>	<b>9.967,0</b>	<b>9.186,3</b>	<b>9.310,2</b>	<b>1,3</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 ESP su dati forniti dagli Organismi di Certificazione

## 7. CONCLUSIONI

Anche nel 2020, l'Italia continua a detenere il primato dei prodotti agroalimentari DOP-IGP nell'UE. Facendo riferimento agli ultimi dati resi disponibili da Qualivita del 2020, il valore della produzione agroalimentare a denominazione, ad esclusione dei vini, si attesta sui 7,7 miliardi di euro. Tra le differenti categorie di prodotti, formaggi e salumi detengono l'84% del valore complessivo della produzione DOP-IGP, pari a quasi 6,5 miliardi di euro. Sempre facendo riferimento all'ultimo rapporto Qualivita nell'ultimo anno si è registrato un incremento del valore alla produzione del 5,7% e del 6,4% al consumo. Inoltre, per tutte le categorie *food* è cresciuto anche il valore alle esportazioni (+7,2%).

Considerando l'ambito territoriale, la Lombardia si colloca al quarto posto per numerosità di DOP-IGP dietro Toscana, Veneto e Piemonte. Per impatto economico la Lombardia si colloca, invece, al secondo posto dietro solo all'Emilia Romagna con un valore pari a 1.773 milioni di Euro, il 23,2% del valore nazionale. Infatti, cinque delle IG prodotte esclusivamente in Lombardia rientrano in termini di valore di produzione tra le prime 10 in ambito nazionale.

Va però sottolineato il fatto che non tutte le DOP-IGP presenti in regione mostrano un trend in crescita rispetto al precedente anno. Si notano alcune IG minori per le quali si è ridotta la materia prima conferita (e di conseguenza le forme certificate), è diminuito il numero di operatori e, infine, si registrano forti oscillazioni da un anno all'altro non spiegabili solo con la congiuntura particolare che sta attraversando il nostro paese.

In generale, i prodotti DOP IGP e i loro Consorzi, rappresentano un fattore chiave di salvaguardia e rinascita dei territori italiani, che favoriscono una riconoscibilità e conferiscono un'identità dei prodotti tutelati. In tal senso, diventa fondamentale incrementare le esportazioni, decisive attualmente solo per alcune IG, rafforzando le altre produzioni di qualità riconosciute, cercando di contrastare, quando possibile, il fenomeno dell'*Italian sounding*. I nostri prodotti sono infatti molto spesso vittima di imitazione all'estero e uno dei migliori strumenti per combattere questo fenomeno è proprio la presenza sul mercato, partendo dalla difesa dell'origine e da accordi bilaterali anche nei paesi Extra-UE.

## APPENDICE: LE VARIAZIONI INTERVENUTE NEI SINGOLI DISCIPLINARI TRA NOVEMBRE 2020 E NOVEMBRE 2021

In questa appendice verranno riportate le modifiche o proposte di modifiche avvenute tra novembre 2020 e novembre 2021 nei disciplinari UE delle DOP/IGP *food* proposte in Lombardia. Si tratta in alcuni casi di semplici aggiustamenti di tipo formale volti a riorganizzare il disciplinare, ad aggiornarne i riferimenti normativi e a precisare meglio il significato di alcuni termini; in altri casi, invece, si tratta di modifiche giustificate dalla necessità di recepire le innovazioni di processo e di packaging, di adeguare il prodotto alle esigenze del mercato e di informare meglio i consumatori sulle caratteristiche del prodotto, nel rispetto dei legami che le filiere hanno con il territorio e con le sue tradizioni.

### *I formaggi*

Come descritto nel capitolo 3, sono 14 i formaggi prodotti esclusivamente o anche in Lombardia su 49 formaggi DOP riconosciuti in Italia (Bitto, Formaggella del Luinese, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, Gorgonzola, Grana Padano, Nostrano Valtrompia, Parmigiano Reggino, Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco, Strachitunt, Taleggio, Valtellina Casera e Silter). Da novembre 2020, per una di queste DOP è stata approvata la modifica del disciplinare di produzione, per 2 di queste DOP è stata fatta una proposta di modifica attualmente all'esame della Commissione UE; per un'altra è ancora in corso una modifica temporanea a causa dell'emergenza Covid-19.

Per il *Nostrano Valtrompia DOP* è stata approvata la modifica del disciplinare di produzione (GUCE C 313 del 5 agosto 2021). Questa ha riguardato:

- L'aumento del limite superiore del contenuto in grasso sulla sostanza secca, che dal 42% è passato al 45%.
- L'eliminazione del riferimento del contenuto di grasso sulla materia umida.
- L'utilizzo di "lattoinnesto naturale", oltre al sieroinnesto già menzionato nel disciplinare, ottenuto dal riscaldamento di porzione del latte aziendale lasciato a maturare a temperature decrescenti per un massimo di 24 ore.
- La modifica del materiale di attrezzi tradizionali per la produzione della DOP (rotella e mastella): originariamente in legno, vengono ora concessi anche altri materiali idonei all'utilizzo caseario.
- L'ammissione della salatura in salamoia.
- La precisazione della durata minima del processo di trasformazione, che comprensivo del periodo di lavorazione e del periodo di stagionatura, è di 13 mesi. Questa comprende la fase di lavorazione e la fase di stagionatura, pari a 12 mesi dalla fine della salatura.

Per il *Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP* è stata pubblicata dal Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali la modifica del suo disciplinare di produzione (GURI n.90 del 15 aprile 2021), riguardante:

- L'aumento della percentuale minima di grasso sulla sostanza secca che passa dal 45 al 42%.

- L'ampliamento del territorio della zona di produzione e di stagionatura del formaggio. I comuni, ricadenti tutti nella provincia di Bergamo, diventano: Averara, Branzi, Camerata Cornello, Carona, Cassiglio, Cusio, Foppolo, Isola Di Fondra, Lenna, Mezzoldo, Moio de' Calvi, Olmo Al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Roncobello, Santa Brigida, Valleve, Valnegrà, Valtorta.

- La precisazione sull'alimentazione delle bovine, i cui foraggi o affienati devono provenire, almeno per il 50%, dalla zona geografica delimitata. Sono inoltre possibili eventuali integrazioni con cereali, mangimi concentrati e/o nuclei proteici. È consentito l'uso di integratori minerali e vitaminici.

- È consentita l'aggiunta di innesto naturale o fermento selezionato.

- La modifica della temperatura della prima rottura della cagliata, che passa da 45-47°C a 43-50°C.

-Vengono anche aggiunti gli articoli 6, 7, 8, riguardanti rispettivamente: il legame con l'ambiente geografico, controlli ed etichettatura.

Per lo *Strachitunt* è in corso una proposta di modifica minore attualmente all'esame della Commissione UE riguardante:

-L'altezza dello scalzo della forma che varia da 15-18 cm a 10-18 cm (GURI n. 177 del 26 luglio 2021).

- Il peso della forma che varia da 4-6 kg a 4-7 kg.

- L'umidità varia da 50-51% a 44-53%.

- L'eliminazione del riferimento dei lipidi tal quale.

- Il contenuto di proteine, che passa da 18-22% a 17-23%.

- Il contenuto di carboidrati che passa da <1 a <2.5.

- La percentuale di foraggi che deve provenire dai territori di produzione, che passa dal 90% all'80%.

- Il periodo di tempo che deve trascorrere dalla formatura prima di rivoltare la forma, che passa da 24 a 12 ore.

Anche per il *Taleggio DOP* è ancora in corso una proposta di modifica alla Commissione UE (GURI n. 157 del 23-06-2020), riguardante:

- La variazione del peso della forma, che passa da 1,7-2,2 kg a 1,5-2,5 kg.

- L'estratto secco minimo, pari al 46%.

- Il tenore massimo di acqua pari al 54%.

- La quota di furosina massima pari a 14mg/100g proteina.

- L'ampliamento della zona di produzione, stagionatura e porzionatura che adesso comprende l'intero territorio delle Province di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Cremona, Milano, Lodi, Monza e della Brianza, Pavia, Novara, Verbano-Cusio-Ossola, Treviso.

È ancora in corso invece la modifica temporanea del disciplinare del *Parmigiano Reggiano DOP* relativa ad alcune fasi del processo produttivo, dovuta all'emergenza sanitaria Covid-19, che si applica solo ai siti produttivi osteggiati da episodi di contagio, per quanto riguarda:

- Il tempo di mungitura del latte che passa da 7 a 14 ore.

- L'eliminazione della precisazione temporale sulla munta (della sera e della mattina), sulla rottura della cagliata e sulla cottura.

- La possibilità di riutilizzare le caldaie al 100% invece che al 15%. Inoltre invece di "seconda" caseificazione si ammettono "successive" caseificazioni.

## *I salumi*

Come descritto nel capitolo 4 in Lombardia sono attualmente riconosciuti 10 formaggi a denominazione d'origine, di cui 3 DOP e 7 IGP (Bresaola della Valtellina IGP, Coppa di Parma IGP, Cotechino Modena IGP, Mortadella Bologna IGP, Salame Brianza DOP, Salame Cremona IGP, Salame d'oca Mortara IGP, Salame di Varzi DOP, Salamini Italiani alla Cacciatora DOP e Zampone Modena IGP).

È stata pubblicata a livello regionale una proposta di modifica del disciplinare di produzione della *Mortadella Bologna IGP* (BURL 23 marzo 2021 - n. 44), riguardante la modifica di:

- La possibilità di inserire pepe in polvere;
- La precisazione sulla percentuale di perdita di peso pari almeno al 3% durante la cottura in forni ad aria secca.
- La precisazione sulla percentuale di aromi naturali che non sia superiore al 0,3% sul peso totale dell'impasto.
- L'eliminazione della temperatura di massimo +1°C al termine del processo di triturazione.
- Le proteine totali, che passano da minimo 13,5% a minimo 14,5%.
- Il rapporto collagene proteine che passa da 0,20 a 0,18.
- La quantità di sale massima pari al 2,8%.

Inoltre, è ancora in vigore la modifica temporanea del disciplinare della *Bresaola della Valtellina IGP* legata all'emergenza sanitaria Covid-19, per la quale:

- Viene stato ridotto il limite inferiore dell'età del bovino, che passa da 18 a 12 mesi.

## *Gli altri prodotti DOP/IGP*

Come descritto nel capitolo 5 gli altri prodotti DOP/IGP *food* riconosciuti in Lombardia sono 10, di cui 3 DOP e 7 IGP (Asparago di Cantello IGP, Mela di Valtellina IGP, Melone Mantovano IGP, Pera Mantovana IGP, Olio Garda IGP, Olio Laghi Lombardi DOP, Miele Varesino DOP, Salmerino del Trentino IGP, Trota del Trentino IGP e Pizzoccheri della Valtellina IGP).

È stata pubblicata ufficialmente domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione per la *Pera Mantovana IGP* (GUCE C 93/39 del 19 marzo 2021), riguardante numerosi aspetti:

- Una precisazione sul nome registrato (Pera Mantovana), che non include la menzione di varietà.
- L'inserimento delle varietà e varietà Carmen e Santa Maria.
- Nella descrizione delle caratteristiche del frutto, per tutte le varietà: si elimina l'indicazione del peso medio dei frutti; si elimina la descrizione del sapore; si inserisce, in riferimento al parametro "durezza" la parola "massima" con relativa unità di misura espressa in kg; si inserisce, in riferimento al parametro "tenore zuccherino" la parola "minimo".
- Per la varietà Abate Fetel, il calibro varia da diametro minimo 65 mm a 60 mm;
- Per la varietà Kaiser il calibro varia da diametro minimo 65 mm a 60 mm.

- Per la varietà Santa Maria si specificano i seguenti parametri: epicarpo liscio colore di fondo verde giallo; forma piriforme o piriforme troncata; calibro di diametro minimo pari a 60 mm; tenore zuccherino minimo pari a 11 Brix; durezza massima pari a 6,0/0,5 kg/cm<sup>2</sup>.
  - Per la varietà Carmen si specificano i seguenti parametri: epicarpo verde con sfaccettature rosate; forma calebassiforme, leggermente allungata; calibro di diametro minimo pari a 60 mm; tenore zuccherino minimo pari a 11 Brix; durezza massima pari a 6,0/0,5 kg/cm<sup>2</sup>.
  - A causa della fusione di alcuni Comuni, viene modificata la zona di produzione. In particolare i Comuni interessati sono: Sabbioneta, Commessaggio, Viadana, Pomponesco, Dosolo, Gazzuolo, Suzzara, Borgo Virgilio, Motteggiana, Bagnolo San Vito, Sustinente, Gonzaga, Pegognaga, Moglia, San Benedetto Po, Quistello, Quingentole, San Giacomo delle Segnate, San Giovanni del Dosso, Schivenoglia, Borgo Mantovano, Ostiglia, Serravalle a Po, Poggio Rusco, Magnacavallo, Borgocarbonara e Sermide e Felonica.
  - Viene modificato in modo formale il capitolo riguardante la “Prova dell’origine”.
  - La densità per ettaro viene portata da un massimo di 5000 a 6000 piante.
  - Viene inserita tra le forme di allevamento quella ad “asse colonnare”.
  - Viene eliminata la previsione dei “due interventi di potatura al verde”.
  - Viene resa obbligatoria per gli agricoltori la lotta integrata o biologica.
  - Viene aumentata la produzione unitaria massima a 550 q.li ad ettaro per tutte le cultivar ammesse.
  - Viene eliminata la competenza della Regione Lombardia riguardante la produzione media unitaria per ciascuna cultivar.
  - Viene modificata in modo formale la descrizione della conservazione dei frutti.
  - Viene specificato che si può apporre lo specifico contrassegno, con le diciture “Pera Mantovana” e “Indicazione Geografica Protetta” o il suo acronimo IGP, sul 50 % dei singoli frutti presenti in una confezione o direttamente sulla confezione, se sigillata. Precedentemente invece tutti i contenitori dovevano essere sigillati.
  - Il periodo di commercializzazione è stabilito essere tra il 15 luglio ed il 30 giugno dell’anno successivo.
  - Viene specificata la posizione del contrassegno “Pera Mantovana Indicazione Geografica Protetta” sulla confezione
  - L’indicazione della cultivar, del marchio, o ragione sociale e indirizzo del confezionatore sulle confezioni viene resa facoltativa.
  - Viene eliminata l’indicazione del peso lordo all’origine sulle confezioni.
  - Vengono specificate le caratteristiche del contrassegno.
- Nella GURI 302 del 4 dicembre 2020 è stata invece pubblicata la proposta di modifica del disciplinare di produzione dell’*Asparago di Cantello IGP* riguardante, tra le altre cose:
- Viene eliminata una delle tre classi di qualità e rimangono due: la “Extra” ha un diametro del turione tra 21 e 25 mm, la “Prima” ha un diametro del turione tra 13 e 20 mm.
  - Per quanto riguarda il calibro, si specifica una tolleranza massima in peso dei turioni del 10% per la classe “prima” e 5% per la “extra”.
  - La distanza tra le file passa da 2-2,40 a 2-2,80 metri.



- Viene eliminato il valore minimo di densità d'impianto, resta invece il valore massimo pari a 25.000 zampe ad ettaro.
- Il periodo di fertilizzazione negli anni successivi viene spostato da "luglio ad agosto" a "da giugno a novembre" dopo la raccolta.
- Viene eliminato il riferimento alla "concimazione organica di mantenimento".
- Viene eliminata la durata del tempo massimo di impianto pari a 12 anni.
- Il tempo di conservazione post raccolta passa da 48 a 96 ore.
- Viene eliminato il limite superiore di peso dei massi di Asparago Cantello IGP pari a 5 kg.
- Viene specificata la dicitura che devono riportare gli Asparagi Cantello IGP destinati alla trasformazione ("Asparago di Cantello IGP destinato alla trasformazione").

Per quanto riguarda la *Trota del Trentino IGP* (GUCE C 446 del 3 novembre 2021) è stata pubblicata la domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione, riguardante:

- Viene ammesso anche l'utilizzo di rivestimento in materiale ceramico per le vasche di allevamento.
- I valori della temperatura dell'acqua, in entrata nelle vasche, dei mesi invernali (media da novembre a marzo) passano da 10 °C a 12 °C. La temperatura media nei mesi da novembre a marzo invece non deve superare i 12 °C.
- Vengono modificati i valori di densità di allevamento in vasca, in relazione al numero di ricambi giornalieri dell'acqua.
- Viene esplicitato il divieto di utilizzo di determinate materie prime che potrebbero alterare il colore del prodotto o conferire alterazioni di gusto.
- Si modifica la definizione di tempo di digiuno, che viene riferita non più all'ultimo giorno di alimentazione, ma alla sospensione della razione da ingrasso.
- Viene consentita la somministrazione di una razione di mantenimento agli animali durante il periodo successivo alla cessazione della razione da ingrasso, purché alla macellazione il tratto intestinale sia privo di materiale.
- Viene eliminato il riferimento al materiale delle vaschette del prodotto in vendita al fine consentire di confezionare il prodotto in vaschette di materiale idoneo agli usi previsti dalla normativa vigente.
- Viene introdotto un chiarimento interpretativo relativo all'utilizzo del ghiaccio nella fase di confezionamento.
- Viene definita la taglia minima degli esemplari immessi al consumo come prodotto intero e/o eviscerato riferita al peso pre-macellazione pari a 200 g.