



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 2022

INDICE

1.	INTRODUZIONE	3
2.	CONTESTO EUROPEO, ITALIANO E LOMBARDO PER I PRODOTTI DOP/IGP FOOD	4
2.1	Il contesto europeo	4
2.2	Il contesto italiano	4
2.3	Il contesto lombardo	6
2.4	Gli Organismi di Controllo coinvolti	6
3.	FORMAGGI	9
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
4.	SALUMI	24
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	31
4.10	Zampone Modena, IGP	31

5.	ALTRI PRODOTTI DOP/IGP	33
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	35
5.5	Olio del Garda, DOP	35
5.6	Olio Laghi Lombardi, DOP	36
5.7	Miele Varesino, DOP	36
5.8	Salmerino del Trentino, IGP	37
5.9	Trote del Trentino, IGP	38
5.10	Pizzoccheri della Valtellina, IGP	38
6	ANALISI DELLA FILIERA: GLI OPERATORI E LA MATERIA PRIMA UTILIZZATA	40
6.1	Gli operatori delle filiere lattiero-casearie e dei prodotti a base di carne	40
6.2	La materia prima utilizzata	41
	6.2.1 <i>I formaggi</i>	41
	6.2.2 <i>Le carni lavorate</i>	42
6.3	Gli altri prodotti DOP/IGP	43
6.4	Organismi di Controllo e non conformità	45
7	PROPOSTA DI MODIFICA DEL REGOLAMENTO EUROPEO	46
8	CONSIDERAZIONI DI SINTESI	48

1. INTRODUZIONE

Il presente rapporto ha l'obiettivo di 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 2022’.

A questo scopo, l'attività di ricerca si è basata principalmente sulla revisione e sull'aggiornamento all'anno 2021 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. In questo modo, è stato possibile caratterizzare la condizione delle produzioni lombarde DOP e IGP, sia dal punto di vista delle singole filiere, sia nel contesto della produzione nazionale.

Le principali informazioni analizzate hanno riguardato il numero degli operatori coinvolti nei diversi stadi della filiera, le materie prime disponibili e lavorate, le quantità di prodotto controllato e certificato e l'incidenza del prodotto certificato su quello controllato. Questo ha permesso di valutare le caratteristiche economico-strutturali e le relazioni tra i diversi attori della filiera al fine di individuare possibili punti di debolezza all'interno delle singole filiere e possibili interventi a supporto di tali produzioni.

Il rapporto include una prima parte in cui si analizza brevemente il contesto delle produzioni DOP e IGP a livello europeo, nazionale e regionale; segue una sezione specifica in cui vengono esaminate le singole filiere, organizzate in formaggi, salumi, e altri prodotti DOP/IGP. Una successiva sezione include osservazioni sugli operatori delle filiere e delle considerazioni di carattere globale sulle produzioni DOP e IGP. Il rapporto include, successivamente, una breve sezione sulla proposta di modifica del regolamento europeo. Le considerazioni di sintesi concludono il rapporto.

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

2.1 Il contesto europeo

In linea con gli ultimi anni, anche nel 2022 si osserva una grande rilevanza dei prodotti DOP e IGP in Europa. Facendo riferimento ai dati Qualivita, aggiornati a novembre 2022, si registrano 3.069 produzioni DOP, IGP e STG nei Paesi UE, di cui 1.463 agroalimentari e 1.606 vitivinicoli. A queste si aggiungono 212 produzioni registrate in Paesi extra comunitari, includendo anche il Regno Unito. In Europa i prodotti agroalimentari sono ripartiti in 635 DOP, 764 IGP e 64 STG, mentre i vini si dividono in 1.170 DOP e 436 IGP. Nel corso del 2022 diversi sono i paesi che hanno registrato nuovi prodotti. Nello specifico, la Spagna ne ha registrati 6, l'Italia 4, Francia Portogallo e Germania 3, la Croazia, la Slovacchia, la Svezia e l'Ungheria 2, Cipro, la Grecia, la Lituania e la Finlandia ne hanno registrato uno. A questi si aggiungono 6 prodotti registrati in Paesi ExtraUE, Camerun, Indonesia, Mongolia, Regno Unito, Sri Lanka e Turchia.

In Italia, gli 845 prodotti includono 319 prodotti per il comparto cibo, con 4 nuove denominazioni registrate nel 2022, e 526 per il settore vitivinicolo (tab. 2.1).

In Italia le nuove registrazioni sono state 4, di cui 3 IGP e 1 STG: la Lenticchia di Onano IGP (Lazio), il Finocchio di Isola Capo Rizzuto IGP (Calabria), la Castagna di Roccamonfina IGP (Campania) e i Vincisgrassi alla Maceratese STG (Marche).

2.2 Il contesto italiano

Sempre con riferimento ai dati Qualivita 2022, i prodotti DOP e IGP *food* in Italia sono così distribuiti: 121 prodotti ortofrutticoli, 56 formaggi, 49 oli e grassi, 43 prodotti base carne, 17 prodotti della panetteria, 8 altri prodotti (Allegato 1¹), 6 carni fresche, 6 pesci, 5 altri prodotti di origine animale, 5 pasta alimentare, 1 cioccolato, 1 olio essenziale, 2 piatti pronti.

A livello regionale, la produzione *food* è preponderante in Emilia-Romagna, con 48 prodotti. Seguono, a pari merito, il Veneto e la Sicilia con 40 prodotti, mentre la quarta regione italiana per prodotti DOP e IGP *food* è la Lombardia, con 38 prodotti.

I prodotti DOP e IGP *wine*, invece, sono maggiormente presenti in Piemonte, con 59 prodotti registrati, seguito immediatamente dalla Toscana con 58 prodotti. Il Veneto è al terzo posto con 53 produzioni. Anche in questo caso la Lombardia si trova al quarto posto, con 41 prodotti.

Facendo riferimento agli ultimi dati Qualivita 2022, l'importanza delle produzioni *food* DOP e IGP per l'agroalimentare italiano, è confermata dalla crescita del 9,2% che si registra a favore della produzione di questi prodotti, che passa dai 7,3 miliardi di euro dell'anno precedente ai 7,9 miliardi di euro del 2021 (tab. 2.2). Entrando nel dettaglio dei prodotti, i formaggi risultano nuovamente la categoria con il maggiore valore economico (4,6 miliardi di euro il valore alla produzione), rappresentando il 58,7% dell'intero paniere, dato in crescita di 12 punti percentuali rispetto allo scorso anno. I prodotti a base di carne seguono con un valore alla produzione di 1,9 miliardi di euro alla

¹ 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.

produzione, con un peso del 24,5%. Calano i prodotti ortofrutticoli e cereali, con 384 milioni di euro (-5,0% rispetto allo scorso anno). Infine, gli aceti balsamici (407 milioni di euro), le paste alimentari (246 milioni di euro), le carni fresche (98 milioni di euro), la panetteria e pasticceria (100 milioni di euro) e gli oli di oliva (91 milioni di euro).

Tab. 2.1 – Ripartizione dei prodotti DOP e IGP food e wine nei primi quattro paesi europei per produzioni DOP e IGP

	<i>Food</i>			<i>Wine</i>		<i>Totale</i>
	DOP	IGP	STG	DOP	IGP	
Italia	173	142	4	408	118	845
Francia	109	150	2	362	75	698
Spagna	105	97	4	101	42	349
Grecia	79	35	0	33	114	261

Fonte: Elaborazione ESP su dati Qualivita 2022

Tab. 2.2 – Categorie di prodotti DOP/IGP food per valore economico nel 2021

	PRODOTTI		Valore alla produzione (mln di euro)				Valore al consumo (mln di euro)			
	DOP IGP STG	2020	2021	Var. % 21/20	Peso 2021	2020	2021	Var. % 21/20	Peso 2021	
Formaggi	56	4.176	4.677	12,0	58,7	7.582	8.006	5,6	50,6	
Prodotti a base di carne	43	1.870	1.953	4,4	24,5	4.849	4.848	0,0	30,6	
Ortofrutticoli e cereali	121	404	384	-5,0	4,8	1.000	1.017	1,7	6,4	
Aceti balsamici	3	368	407	10,6	5,1	927	1026	10,7	6,5	
Paste Alimentari	5	240	246	2,5	3,1	336	343	2,1	2,2	
Carni fresche	6	92	98	6,5	1,2	197	227	15,2	1,4	
Panetteria e pasticceria	17	82	100	22,0	1,3	146	182	24,7	1,2	
Oli di oliva	49	71	91	28,2	1,1	123	155	26,0	1,0	
Altre categorie	19	9,1	12	31,9	0,2	16	20	25,0	0,1	
Totale	319	7.312	7.968	9,0	100,0	15.176	15.824	4,3	100,0	

Fonte: Indagine Ismea – Qualivita 2022

I risultati economici delle filiere DOP IGP nel 2021, si riflettono anche sui territori. Infatti, se nel 2020 ben 13 regioni mostravano un calo dell’impatto economico del settore DOP IGP, nel 2021 non solo si registra una crescita per 18 regioni su 20, ma per 10 di queste si riscontra una variazione percentuale a doppia cifra su base annua. Le quattro regioni del Nord-Est accrescono il proprio ruolo di traino economico e per la prima volta superano complessivamente i 10 miliardi di euro arrivando a rappresentare il 55% del valore complessivo nazionale del settore DOP IGP, con una crescita del +19,1% che recupera e va ben oltre i cali registrati nel 2020. Veneto e Emilia-Romagna, si confermano le prime regioni in assoluto per valore economico, e riportano una crescita del +28% e del +11% rispetto al 2020. Le regioni del Nord-Ovest segnano un +10,8%, con il contributo principale di Lombardia (+7,2%) e Piemonte (+15,4%), quelle del Centro un +15,5%, guidate dalla Toscana (+18,6%). Ma il dato più interessante riguarda l’area “Sud e Isole”, che nel 2021 segna una crescita del 13,2%.

2.3 Il contesto lombardo

Analizzando il contesto regionale lombardo, invece, si osserva che più della metà (55.9%) dei prodotti DOP e IGP producibili in Lombardia presenta come area di produzione esclusivamente la regione lombarda; i restanti prodotti hanno invece un'area di produzione che include altre regioni del Nord-Italia oltre alla Lombardia (tab. 2.3).

Per quanto riguarda la situazione provinciale, il 50% dei prodotti indicano tra le province interessate per la produzione Brescia e il 44% Bergamo; seguono Lecco (38,2%), le province di Mantova, Lodi, Pavia, Cremona (35,3%), quelle di Milano e Varese (32,4%), quella di Como (29,4%) e infine quelle di Sondrio e della Monza-Brianza (26,5%).

In generale, si osserva in Lombardia una struttura bipolare per quanto riguarda le produzioni 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.

Sui 15 prodotti DOP e IGP italiani con maggior valore alla produzione, la Lombardia ne produce 5: Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Gorgonzola DOP, Mortadella Bologna IGP, Bresaola della Valtellina IGP.

Per quanto riguarda l'impatto economico, la Lombardia è terzo con i suoi 2.180 milioni di euro, di cui 1.758 derivano dai prodotti *food* e 422 milioni di euro dal comparto *wine*. Considerando i prodotti *food* le principali province per impatto economico sono in ordine Mantova, Brescia, Sondrio, Cremona, e Lodi. Per il *wine* invece, spicca fra le prime 20 province per impatto economico spicca Brescia.

2.4 Gli Organismi di Controllo coinvolti

A novembre 2022 gli Organismi di Controllo attivi per i prodotti DOP e IGP *food* lombardi sono 7. La metà dei prodotti DOP e IGP *food* sono controllati da CSQA, di cui 11 DOP e 6 IGP. Segue IFCQ con 6 salumi controllati, di cui 2 DOP e 4 IGP. Al terzo posto vi è CERTIPRODOP con 5 formaggi DOP (tab. 2.4).

Tab. 2.3 - I prodotti DOP/IGP della Lombardia

Nome prodotto	DOP/IGP	Area produzione	Province interessate
FORMAGGI			
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, Lecco, Cremona, Milano, Lodi, Monza e della Brianza, Pavia, Novara, Verbano-Cusio-Ossola, Treviso
Valtellina Casera	DOP	Lombardia	Sondrio
ORTOFRUTTICOLI			
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*
OLIE GRASSI			
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. 2.3 - I prodotti DOP/IGP della Lombardia – continua

Nome prodotto	DOP/IGP	Area produzione	Province interessate
SALUMI			
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.
PESCI			
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)
MIELE			
Miele Varesino	DOP	Lombardia	Varese
PASTA			
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

Tab. 2.4 – Gli Organismi di Controllo attivi in Lombardia nelle DOP – IGP food a novembre 2022

	DOP	IGP	Totale
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 può essere utilizzato per produrre diverse 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 a una DOP nello specifico 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.

3.1. *Bitto, DOP*

Aumenta leggermente la produzione in volume di Bitto DOP nel 2021 rispetto al 2020: il numero di forme certificate passa da 16.739 forme a 16.782. Rispetto allo scorso anno, in cui si era registrato il minimo livello di produzione del precedente quinquennio, si osserva quindi un lieve incremento pari allo 0,2% (tab. 3.1). Insieme alla produzione di forme certificate, aumenta anche l'incidenza del numero di forme certificate su quelle controllate, che passa dall'80,7% all'81,7%.

Prosegue invece il calo di latte idoneo prodotto anche nel 2021, meno marcato rispetto a quello verificato nel 2020, raggiungendo un nuovo livello minimo negli ultimi 6 anni: si passa da 2.458 a 2.371 tonnellate (-3,5%). Rispetto al picco di produzione di latte idoneo, raggiunto nel 2019, si verifica un evidente decremento, pari al 49%.

La filiera del Bitto DOP, formaggio d'alpeggio della tradizione lombarda, presenta unicamente allevamenti con annesso caseificio aziendale. Il numero degli alpeggi è pari a 53, di cui 2 revocati nel corso del 2021, probabilmente a causa di una non corretta alimentazione delle bovine. Rispetto al 2016 si osserva un decremento nel numero di alpeggi pari al 14,5%.

Rispetto all'anno precedente, aumenta invece di una unità il numero di stagionatori puri, che raggiungono quota 10.

Tab. 3.1 – Bitto DOP: le caratteristiche della filiera

		2016	2017	2018	2019	2020	2021
Allevamenti certificati (alpeggi) Totale	Imprese (n)	62	64	55	56	53	53
	Latte idoneo prodotto (t)	2.956	2.966	3.205	4.677	2.458	2.371
	di cui: con annesso						
	Imprese (n)	62	64	55	56	53	53
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Latte lavorato a DOP (t)	2.956	2.966	3.205	4.677	2.458	2.371
	Imprese (n)	62	64	55	56	53	53
	Formaggio controllato (n. forme)	25.446	25.676	27.081	19.164	20.731	20.659
	Formaggio certificato (n. forme)	17.798	19.580	20.354	18.454	16.739	16.782
Stagionatori puri	Imprese (n)	12	10	10	10	9	10
	Formaggio controllato ¹ (n. forme)	7.831	4.303	5.050	4.432	8.996	10.145
Trasformatori/stagionatori + stagionatori puri	Imprese (n)	74	74	65	66	62	63
	Formaggio certificato (n. forme)	17.798	19.580	20.354	18.454	16.739	16.782
	N. forme certificate/n. forme controllate	69,90%	76,30%	75,20%	96,30%	80,74%	81,23%

(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 2021 cresce la produzione di Formaggella del Luinese DOP: dalle 8.396 tonnellate prodotte nel 2020 si arriva a 9.380, con un aumento dell'11,7% (tab. 3.2).

Decisivo è stato l'incremento del latte di capra lavorato a DOP, pari al 41%, per cui si passa dai 61 mila litri lavorati nel 2020 ai 86 mila lavorati nel 2021, ritornando così ai livelli del 2019.

Questo è avvenuto nonostante sia diminuito, rispetto al 2020, il numero di allevamenti certificati di due unità, tra questi anche un allevamento con annesso il caseificio aziendale.

Forse anche a causa di questa uscita dalla filiera, anche nel 2021 prosegue il decremento nella produzione di latte di capra idoneo per la trasformazione in prodotto DOP, che passa da 247 mila litri a 222 mila litri. Dal picco registrato nel 2017, pari a 517 mila litri, si attesta un decremento del 56,6%. Infine, continua a crescere l'incidenza delle forme certificate su quelle controllate: dal 67,9% del 2020 si passa al 74,4%, raggiungendo la più alta incidenza degli ultimi 6 anni.

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

			2016	2017	2018	2019	2020	2021
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	10	10	9	7	7	5
		Latte idoneo prodotto (.000 litri)	394	512	498	435	247	222
		Imprese (n)	8	6	6	4	4	3
		Latte lavorato a DOP (.000 litri)	118	129	121	85	61	86
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Formaggio controllato (t)	11	12	11	8	6	8
		Formaggio controllato (n. forme)	13.830	15.269	13.781	9.735	7.370	9.916
		Formaggio certificato (t)	8	10	6	5	4	5
		Formaggio certificato (n. forme)	9.507	12.432	7.829	6.645	4.578	6.758
Centri di raccolta		Imprese (n)	0	0	1	1	1	1
		Latte conferito (.000 litri)	0	0	42	0	0	0
		Latte destinato (.000 litri)	0	0	5	0	0	0
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)		Imprese (n)	2	2	3	3	2	2
		Latte lavorato a DOP (.000 litri)	43	46	99	88	40	24
		Formaggio controllato (t)	4	5	11	9	4	2
		Formaggio controllato (n. forme)	5.277	5.936	13.313	11.434	4.992	2.692
		Formaggio certificato (t)	4	1	8	6	3	2
		Formaggio certificato (n. forme)	4.635	1.799	9.673	6.851	3.818	2.622
Caseifici/stagionatori totali (aziendali + non aziendali)		Imprese (n)	10	8	9	7	6	5
		Latte lavorato a DOP (.000 litri)	161	175	220	173	101	110
		Formaggio controllato (n. forme)	19.107	21.205	27.094	21.169	12.362	12.608
		Formaggio controllato (t)	15	17	22	17	10	10
		Formaggio certificato (n. forme)	14.142	14.231	17.502	13.496	8.396	9.380
		Formaggio certificato (t)	11	11	14	11	7	8
		N. forme certificate/n. forme controllate	74,00%	67,10%	64,60%	63,80%	67,92%	74,40%

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CERTIPRODOP

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

Prosegue la riduzione di latte idoneo prodotto per la produzione di Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP con un lieve calo, pari allo 0,1%: contenuto, quindi, rispetto al netto calo osservato tra il 2019 e il 2020 (-22,8%). Anche gli allevamenti certificati senza caseificio aziendale annesso diminuiscono di una unità (tab. 3.3).

Rimane stabile la quantità di latte lavorato a DOP dai caseifici annessi agli allevamenti e la quantità di formaggio controllato in questa parte della filiera.

Aumenta invece la produzione di forme certificate prodotte dalla totalità dei caseifici: si passa da 5.803 forme nel 2020 a 6.210 nel 2021 (+7%). Allo stesso modo aumenta l'incidenza delle forme certificate su quelle prodotte, nel 2021 pari al 41,4%: ancora molti produttori sembrano preferire commercializzare attraverso la vendita diretta parte delle forme prodotte prima della marchiatura definitiva DOP.

Rimane stabile il numero totale dei caseifici nella filiera lombarda, pari a 15 unità, 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	2021
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	32	33	32	32	23	22
		Latte idoneo prodotto (.000 litri)	2.425	2.838	2.742	2.515	1.941	1.939
	di cui con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	13	13	13	13	13	13
		Latte lavorato a DOP (.000 litri)	976	1.044	1.122	1.107	1.141	1.112
		Formaggio controllato (t)	101	104	109	110	112	111
		Formaggio controllato (n. forme)	10.078	10.471	10.869	11.043	11.175	11.063
		Formaggio certificato (t)	32	32	33	35	33	34
		Formaggio certificato (n. forme)	3.154	3.212	3.345	3.513	3.329	3.426
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)	2	2	2	1	1	1	
	Latte lavorato a DOP (.000 litri)	413	470	478	361	274	212	
	Formaggio controllato (t)	37	48	43	34	27	21	
	Formaggio controllato (n. forme)	3.654	4.775	4.333	3.383	2.706	2.131	
	Formaggio certificato (t)	30	30	24	19	14	10	
	Formaggio certificato (n. forme)	3.013	3.014	2.412	1.850	1.374	991	
Caseifici/stagionatori totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)	15	15	15	14	15	15	
	Latte lavorato a DOP (.000 litri)	1.389	1.514	1.600	1.468	1.415	1.324	
	Formaggio controllato (t)	137	152	152	153	155	150	
	Formaggio controllato (n. forme)	13.732	15.246	15.202	15.331	15.453	15.013	
	Formaggio certificato (t)	62	62	58	61	58	62	
	Formaggio certificato (n. forme)	6.167	6.226	5.757	6.081	5.803	6.210	
	N. forme certificate/n. forme controllate	44,90%	40,80%	37,90%	39,70%	37,55%	41,36%	

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CERTIPRODOP

3.4 Gorgonzola, DOP

Si ricorda che a seguito della revisione del piano dei controlli per il Gorgonzola DOP, avvenuta nel 2018, è possibile paragonare efficacemente i dati dal 2019 in avanti; sono difficilmente paragonabili invece con i dati degli anni precedenti.

Nel 2021 in Lombardia aumenta lievemente la produzione di formaggio certificato a livello degli stagionatori del 3,2% (tab.3.4). Anche l'incidenza del formaggio certificato su quello controllato aumenta, passando dal 96,5% al 96,6%. Questo può essere dovuto all'aumento di latte idoneo prodotto, che aumenta del 9,2%. Diminuisce di due unità il numero di stagionatori in Lombardia.

Passando invece all'intero comprensorio, si osserva che anche in questo caso aumenta la quantità formaggio certificato (+5,4%), così come l'incidenza del formaggio certificato su quello controllato. La Lombardia contribuisce in modo rilevante nella quantità di latte idoneo prodotto rispetto all'intero comprensorio: l'84% del latte idoneo viene prodotto in Lombardia. Infatti, sul territorio lombardo si trova il 79,1% degli allevamenti certificati dell'intero comprensorio. Allo stesso modo, lombardi sono l'83% dei centri di raccolta, il 51,7% dei caseifici, il 70% dei porzionatori e il 51,6% degli stagionatori dell'intero comprensorio.

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

Lombardia			2016	2017	2018	2019	2020	2021
	Totale	Imprese (n)	1.442	1.316	1.185	1.382	1.243	1.072
		Latte idoneo prodotto (.000 t)	1.125	1.232	1.300	1.385	1.380	1.507
Allevamenti certificati	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	0	0	0	0	0	0
Centri di raccolta	Imprese (n)		33	32	35	29	25	25
	Latte conferito (.000 t)		1.118	1.221	1.893	1.443	1.451	1.641
	Latte destinato (.000 t)		1.014	1.162	1.450	572	587	716
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		15	14	15	15	15	15
	Latte lavorato a DOP (.000 t)		136,7	137	138,3	184,3	120,1	120,1
	Formaggio controllato (.000 forme)		1.450	1.455	1.476	1.512	1.489	1.535
Stagionatori	Imprese (n)		22	12	17	18	18	16
	Formaggio certificato ¹ (.000 forme)		1.393	1.399	1.363	1.652	1.437	1.483
	Formaggio certificato/Formaggio controllato		96,10%	96,20%	92,30%	109,30%	96,48%	96,62%
Porzionatori	Imprese (n)		45	42	39	39	39	38
	prodotto certificato (.000 t)		n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
	prodotto certificato (.000 forme)		141	141	127	1525	1540	1551
Intero comprensorio								
	Totale	Imprese (n)	1903	1722	1554	1668	1595	1355
		Latte idoneo prodotto (.000 t)	1403	1499	1572	1668	1656	1793
Allevamenti certificati	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	0	0	0	0	0	0
Centri di raccolta	Imprese (n)		n.d.	n.d.	36	36	32	30
	Latte conferito (.000 t)		n.d.	n.d.	1451	1498	1486	1709
	Latte destinato (.000 t)		n.d.	n.d.	n.d.	715	615	741
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		29	29	29	29	29	29
	Latte lavorato a DOP (.000 t)		428	442	450	500	451	454
	Formaggio controllato (.000 forme)		4596	4748	4862	5039	5111	5269
Stagionatori	Imprese (n)		41	25	30	33	32	31
	Formaggio certificato ¹ (.000 forme)		4601	4650	4713	3817	4051	4268
	Formaggio certificato/Formaggio controllato		1	1	1	1	1	1
Porzionatori	Imprese (n)		64	58	56	56	55	54
	prodotto certificato (.000 forme)		4601	4650	3816	4813	4919	5005

(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

La produzione di Grana Padano DOP rimane sostanzialmente stabile nel 2021 rispetto al 2020 in Lombardia (-0,2%) (tab. 3.5). Aumenta invece l'incidenza del formaggio certificato su quello controllato: passa dal 97,96 al 98,3%.

Aumenta anche la produzione di latte idoneo prodotto negli allevamenti certificati in Lombardia del 6,2%.

Complessivamente anche nell'intero comprensorio la situazione rimane stabile: si verifica un leggero decremento sia nella quantità di Grana Padano DOP prodotto (-0,7%) sia nell'incidenza del formaggio certificato su quello controllato, che diminuisce di 0.26 punti percentuale.

La Lombardia rappresenta un importante centro di produzione per il Grana Padano DOP, considerato che gli allevamenti certificati lombardi rappresentano il 45% degli allevamenti certificati nell'intero comprensorio e i caseifici oltre il 50% dei caseifici totali dell'intero comprensorio. Allo stesso modo, il numero di porzionatori/grattugiatori della Lombardia costituisce il 58% dei

porzionatori/grattugiatori dell'intero comprensorio. In generale, il numero di imprese nelle diverse fasi della filiera rimane stabile. Per quanto riguarda le non conformità gravi trovate per questa DOP, la maggior parte riguarda l'alimentazione non conforme delle bovine.

È in continuo aumento la produzione di Grana Padano DOP grattugiato o porzionato: rispetto al 2016 si osserva un aumento del 36,8% nell'intero comprensorio.

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

Lombardia			2016	2017	2018	2019	2020	2021
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	1965	1919	1801	1880	1835	1861
		Latte idoneo prodotto (.000 t)*	2416	2427	2355	2752	2566	2727
		Imprese (n)	9	8	8	9	9	9
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Latte lavorato DOP (.000 t)	28	26	28	34	36	38
		Formaggio controllato (.000 forme)	53	49	51	62	66	71
		Formaggio certificato (.000 forme)	46	46	48	54	55	64
Centri di raccolta	Imprese (n)		27	33	31	32	31	31
	Latte conferito (.000 t)		614	552	605	654	660	698
	Latte destinato (.000 t)		443	417	481	537	546	526
Caseifici stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)		68	68	66	71	69	69
		Latte lavorato DOP (.000 t)	1882	1925	1926	2015	2028	2016
		Formaggio controllato (.000 forme)	3485	3580	3596	3776	3822	3797
		Formaggio certificato (.000 forme)	3338	3433	3557	3444	3754	3736
Caseifici e caseifici/stagionatori totali	Imprese (n)		77	76	74	80	78	78
		Latte lavorato DOP (.000 t)	1910	1952	1954	2049	2064	2054
		Formaggio controllato (.000 forme)	3538	3629	3647	3838	3889	3868
		Formaggio certificato (.000 forme)	3384	3478	3605	3498	3809	3801
Porzionatori/Grattugiatori totali	Imprese (n)		21	22	22	23	21	21
		Formaggio certificato (.000 t)	27	28	25	29	33	35
Totale Lombardia		Formaggio controllato (.000 forme)	3538	3629	3647	3838	3889	3868
		Formaggio certificato (.000 forme)	3384	3478	3605	3498	3809	3801
		Formaggio certificato/Formaggio controllato	1	1	1	1	1	1
Intero comprensorio								
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	4240	4166	3969	4123	4091	4108
		Latte idoneo prodotto (.000 t)	3370	3412	3333	3457	3602	3798
		Imprese (n)	9	8	8	10	10	9
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Latte lavorato DOP (.000 t)	28	26	28	36	38	38
		Formaggio controllato (.000 forme)	53	49	51	66	70	71
		Formaggio certificato (.000 forme)	46	46	48	54	59	64
Centri di raccolta	Imprese (n)		55	59	54	55	54	52
	Latte conferito (.000 t)		917	883	886	940	957	1001
	Latte destinato (.000 t)		621	621	650	698	690	670
Caseifici stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)		138	137	135	139	139	138
		Latte lavorato DOP (.000 t)	2617	2626	2611	2728	2748	2736
		Formaggio controllato (.000 forme)	4809	4898	4888	5131	5189	5164
		Formaggio certificato (.000 forme)	4540	4686	4722	4745	5061	5017
Caseifici e caseifici/stagionatori totali	Imprese (n)		147	145	143	149	149	147
		Latte lavorato DOP (.000 t)	2646	2653	2638	2764	2786	2774
		Formaggio controllato (.000 forme)	4861	4947	4939	5197	5259	5234
		Formaggio certificato (.000 forme)	4586	4732	4770	4745	5120	5081
Stagionatori	Imprese (n)		28	28	26	44	53	51
Caseifici e caseifici/stagionatori + stagionatori		Formaggio certificato (.000 forme)	4586	4732	4770	4745	5120	5081
Porzionatori/Grattugiatori totali	Imprese (n)		34	37	36	37	36	36
		Formaggio certificato (.000 t)	47	49	53	59	62	64
Totale comprensorio		Formaggio controllato (.000 forme)	4861	4947	4939	5197	5259	5234
		Formaggio certificato (.000 forme)	4586	4732	4770	4745	5120	5081
		Formaggio certificato/Formaggio controllato	1	1	1	1	1	1

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

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

3.6. Nostrano Valtrompia, DOP

Nel 2021 la produzione di Nostrano Valtrompia DOP aumenta del 5,3% rispetto all'inflexione dell'anno precedente (tab. 3.6) e l'incidenza di formaggio certificato su formaggio controllato raggiunge il massimo livello negli ultimi sei anni: 99,5%. La filiera tutta lombarda del Nostrano Valtrompia DOP è costituita unicamente da aziende agricole con annesso caseificio aziendale, il cui numero è rimasto costante nell'ultimo quinquennio.

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

			2016	2017	2018	2019	2020	2021
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	5	4	4	4	4	4
		Latte idoneo prodotto (t)*	312	464	221	214	192	159
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	5	4	4	4	4	4
		Latte lavorato a DOP (t)	180	180	152	429	84	83
		Formaggio controllato (t)	14	10,7	11,6	8,4	5,81	6,37
Caseifici totali (caseifici/stagionatori)		Imprese (n)	5	4	4	4	4	4
		Latte lavorato a DOP (t)	180	180	152	429	84	83
	Formaggio controllato (t)		14	10,7	11,6	8,4	5,8	6,37
		Formaggio controllato (forme)	966	907	659	554	369	415
	Formaggio certificato (forme)		754	613	531	504	392	413
		N. forme certificate/n. forme controllate	78,10%	73,80%	80,60%	91,00%	106,23%	99,52%

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

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

3.7. Parmigiano Reggiano, DOP

Per quanto riguarda la produzione di Parmigiano Reggiano DOP, rimane pressoché stabile la produzione di formaggio controllato nel 2021 in Lombardia (-0,09%), mentre quella dell'intero comprensorio presenta un lieve incremento (+3,9%) (tab. 3.7).

A livello di operatori della filiera nel 2021 si osserva un decremento nel numero degli allevamenti certificati in Lombardia pari a 10 unità. Ciononostante, aumenta il latte prodotto in Lombardia dell'1,3%.

Sempre in Lombardia, aumenta di una unità il numero degli allevamenti certificati con annesso caseificio aziendale. Diminuisce di due unità invece il numero di trasformatori.

Gli allevamenti certificati lombardi rappresentano più del 10% degli allevamenti certificati dell'intero comprensorio.

Aumenta ulteriormente la produzione in volumi di formaggio certificato a livello dei porzionatori sia a livello lombardo (+5,3%) sia nell'intero comprensorio (+0,1%). Il diverso andamento può essere dovuto al limitato peso che ha l'area dell'Oltrepò Mantovano sull'intero comprensorio.

Lo stesso fenomeno si osserva, in maniera ancora più netta, per i volumi di formaggio certificati a livello dei laboratori di grattugia, sia in Lombardia (+79,9%) sia nell'intero comprensorio (+2,2%), sulla scia degli incrementi dei continui incrementi degli anni precedenti.

Osservando gli ultimi dati disponibili riguardanti le forme certificate di Parmigiano Reggiano DOP a livello dei caseifici, cioè i dati relativi al 2020, si nota in Lombardia un aumento nella produzione di

forme certificate pari al 7,3%. Sempre a livello dei caseifici, l'incidenza del formaggio certificato sul formaggio controllato è pari al 97,5%, leggermente inferiore rispetto all'anno precedente (98,1%). Per quanto riguarda l'intero comprensorio invece, sempre nel 2020, aumenta il formaggio certificato del 5,4%; l'incidenza è del formaggio certificato su quello controllato è pari al 98,3%, superando quella dell'anno precedente (97,9%).

Tab. 3.7 - Parmigiano Reggiano DOP: le caratteristiche della filiera in Lombardia e in Italia

			2016	2017	2018	2019	2020	2021
Lombardia								
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	329	318	313	312	298	289
		Latte idoneo prodotto (.000 t) (1)	259,8	266,7	274,5	280,8	294,8	298,5
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	1	1	2	2	3	4
		Latte lavorato DOP (.000 t)	3	3	7,7	14,7	15,2	17,9
		Forme controllate (.000 forme)	5,9	5,8	16,3	33,7	34,9	41,0 (*)
		Forme certificate (.000 forme) (2)	11	5,6	16,2	33,5	34,8	n.d.
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)	19	19	18	18	19	17	
	Latte lavorato a DOP (.000 t)	183	184,9	188,8	188,3	204,5	200,7	
	Formaggio controllato (.000 forme)	356,6	363,4	374,3	376,6	408,2	401,7 (*)	
	Formaggio certificato (.000 forme) (2)	335,6	356,3	368,2	369,2	397,2	n.d.	
Caseifici/stagionatori totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)	20	20	20	20	21	19	
	Latte lavorato a DOP (.000 t)	185,5	187,9	196,5	203	219,6	218,6	
	Formaggio controllato (.000 forme)	362,5	369,2	390,6	410,3	443,1	442,7 (*)	
	Formaggio certificato (.000 forme) (2)	347	361,9	384,4	402,7	432	n.d.	
Porzionatori	Imprese (n)	7	7	8	9	9	9	
	Formaggio certificato (t)	49	85,6	82,3	1056,7	4.317,3	4.547,5	
Laboratori di grattugia	Imprese (n)	n.d.	n.d.	n.d.	1	1	1	
	Formaggio certificato (t)	n.d.	n.d.	n.d.	15,1	170,44	306,5	
Intero comprensorio								
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	3.176	3.043	2.968	2.902	2.761	2.702
		Latte idoneo prodotto (.000 t)	1.830	1.913,7	1.926,7	1.943,5	2.025,9	2.097,6
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	67	74	88	86	85	79
		Latte lavorato DOP (.000 t)	134,3	165,7	168,8	183,4	190,5	198,7
		Forme controllate (.000 forme)	260,8	333,5	341,6	375,4	391,9	439,4 (*)
		Forme certificate (.000 forme) (2)	255,5	327,8	334,5	367,8	386,2	n.d.
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)	281	274	269	261	262	248	
	Latte lavorato a DOP (.000 t)	1.688,8	1.741,5	1.751,1	1.753,8	1.827,1	1.887,8	
	Formaggio controllato (.000 forme)	3.209	3.317,1	3.358,1	3.378,7	3.546,2	3.651,4 (*)	
	Formaggio certificato (.000 forme) (2)	2.981,4	3.252,0	3.283,9	3.309,5	3.484,1	n.d.	
Caseifici/stagionatori totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)	341	337	333	325	327	311	
	Latte lavorato a DOP (.000 t)	1.823,1	1.907,2	1.919,9	1.937,2	2.017,6	2.086,5	
	Formaggio controllato (.000 forme)	3.470,0	3.650,6	3.699,7	3.754,1	3.938,1	4.090,8 (*)	
	Formaggio certificato (.000 forme) (2)	3.236,9	3.579,8	3.618,4	3.677,2	3.870,3	n.d.	
Porzionatori	Imprese (n)	272	268	256	254	256	264	
	Formaggio certificato (t)	70.146,0	67.896,5	71.567,8	72.048,6	81.423,0	81.526,5	
Laboratori di grattugia	Imprese (n)	n.d.	n.d.	n.d.	40	40	40	
	Formaggio certificato (t)	n.d.	n.d.	n.d.	21.830,0	24.539,6	25.078,7	

(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 2021, si osserva una ripresa nella produzione di Provolone Valpadana DOP sia in Lombardia (+8,8%), sia nell'intero comprensorio (+12,6%) (tab. 3.8). Anche l'incidenza di formaggio certificato su quello controllato mostra un netto incremento nel 2021, sia in Lombardia, dove aumenta di 3,4 punti percentuali, sia nell'intero comprensorio, dove aumenta di 3,8 punti percentuali. La produzione

lombarda di Provolone Valpadana DOP rappresenta il 45,5% delle forme certificate prodotte nell'intero comprensorio, percentuale in lieve calo rispetto all'anno precedente.

Per quanto riguarda i livelli produttivi di latte idoneo per singola azienda agricola, si registra un aumento anche nel 2021; la media del comprensorio è di circa 1.645 tonnellate annue, mentre in Lombardia si raggiungono le 2.159 tonnellate.

Per quanto riguarda gli operatori della filiera, in Lombardia si osserva una diminuzione nel numero degli allevamenti certificati (-23 unità), anche se la produzione di latte idoneo è aumentata del 4,9%, raggiungendo il massimo della produzione negli ultimi sei anni. Anche nell'intero comprensorio si registra lo stesso fenomeno, con 38 allevamenti certificati in meno e un incremento nella produzione di latte idoneo (+4,7%), anche in questo caso corrispondente al massimo della produzione negli ultimi sei anni. Gli allevatori lombardi rappresentano il 70% degli allevatori certificati nell'intero comprensorio.

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

			2016	2017	2018	2019	2020	2021
Lombardia								
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	608	529	474	482	458	435
		Latte idoneo prodotto (t)*	828.944	871.072	838.124	878.521	895.052	939.380
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	0	0	0	0	0	0
Centri di raccolta	Imprese (n)		5	7	7	9	9	8
Trasformatori/trasformatori stagionatori	Imprese (n)		7	7	7	7	7	7
	Latte lavorato a DOP (t)		25.984	29.507	37.313	41.490	47.915	46.136
	Formaggio controllato (forme)		283.445	297.317	299.440	264.321	247.728	259.807
	Formaggio certificato (forme)		274.228	297.317	294.035	255.157	228.321	248.392
	N. forme certificate/n. forme controllate		96,70%	100,00%	98,20%	96,50%	92,17%	95,61%
Intero comprensorio								
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	845	755	683	700	658	620
		Latte idoneo prodotto (t)	903.760	951.345	921.686	956.883	974.402	1.020.441
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	0	0	0	0	0	0
Centri di raccolta	Imprese (n)		7	10	10	12	12	13
Trasformatori/trasformatori stagionatori	Imprese (n)		11	11	11	11	11	11
	Latte lavorato a DOP (t)		51.871	56.258	60.635	64.315	70.395	70.978
	Formaggio controllato (forme)		632.068	671.450	652.331	624.563	534.946	577.706
	Formaggio certificato (forme)		609.215	639.611	632.778	560.451	484.792	545.786
	N. forme certificate/n. forme controllate		96,40%	95,30%	97,00%	89,70%	90,62%	94,47%

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

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

3.9. Quartirolo Lombardo, DOP

Torna a calare la produzione di Quartirolo Lombardo DOP nel 2021: le forme certificate passano da 3.022 a 2.791 (-7,6%) (tab. 3.9).

L'incidenza del formaggio certificato su quello controllato è del 100%: infatti, 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.

È bene riportare che le quantità di prodotto controllato e certificato (peso e forme) riportato per gli stagionatori puri corrispondono a 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.

Gli operatori della filiera rimangono piuttosto stabili: gli allevamenti certificati aumentano di 5 unità (con un conseguente aumento di produzione di latte idoneo pari al 3,5%) e i centri di raccolta di 3 unità; calano invece i trasformatori di 1 unità.

I caseifici non annessi ad aziende agricole sono 14 (-1 unità rispetto al 2020) e producono la quasi totalità dei volumi di Quartirolo Lombardo DOP. Il numero degli stagionatori puri è stabile rispetto allo scorso anno ed è pari a 9.

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

		2016	2017	2018	2019	2020	2021
	Totale	621	587	597	571	524	529
	Latte idoneo prodotto (t)*	579.236	545.129	645.768	645.486	650.878	673.693
Allevamenti certificati	Imprese (n)	2	2	2	2	2	2
	Latte lavorato a DOP (.000 litri)	458	345	452	274	117	129
	Formaggio controllato (t)	59	42	58	30	20	19
	Formaggio controllato (n. forme)	25.754	18.404	25.254	12.896	8.769	8.420
	Formaggio certificato (t)	59	42	58	30	20	19
	Formaggio certificato (n. forme)	25.754	18.404	25.254	12.896	8.769	8.420
Centri di raccolta	Imprese (n)	21	19	19	19	17	20
	Latte conferito (t)	282.653	246.696	247.991	242.894	212.298	217.225
	Latte destinato (t)	129.740	124.300	122.021	136.672	149.758	151.404
Trasformatori/Trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)	17	16	16	15	15	14
	Latte lavorato a DOP (t)	22.178	20.819	19.832	18.926	18.822	17.501
	Formaggio controllato (n. forme)	1.080.402	1.011.655	885.289	744.168	1.305.414	1.205.287
	Formaggio controllato (t)	2.485	2.327	2.036	1.712	3.002	2.772
	Formaggio certificato (n. forme)	1.080.402	1.011.655	885.289	744.168	1.305.414	1.205.287
	Formaggio certificato (t)	2.485	2.327	2.036	1.712	3.002	2.772
Stagionatori puri	Imprese (n)	11	11	10	10	9	9
	Formaggio controllato (n. forme)	312.501	286.101	249.385	228.110	242.594	228.093
	Formaggio controllato (t)	719	658	574	525	558	525
	Formaggio certificato (n. forme)	312.501	286.101	249.385	228.110	242.594	228.093
	Formaggio certificato (t)	719	658	574	525	558	525
Trasformatori/Trasformatori stagionatori + stagionatori puri	Imprese (n)	28	27	26	25	24	23
	Formaggio controllato (n. forme)	1.392.903	1.297.756	1.134.674	972.278	1.548.009	1.433.380
	Formaggio controllato (t)	3.204	2.985	2.610	2.236	3.560	3.297
	Formaggio certificato (n. forme)	1.392.903	1.297.756	1.134.674	972.278	1.548.009	1.433.380
	Formaggio certificato (t)	3.204	2.985	2.610	2.236	3.560	3.297
	Formaggio certificato/formaggio controllato	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Totale	Formaggio controllato (t)	3.263	3.027	2.668	2.266	3.022	2.791
	Formaggio certificato (t)	3.263	3.027	2.668	2.266	3.022	2.791
	Formaggio certificato/formaggio controllato	100%	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

Dopo due anni di calo, nel 2021 torna ad aumentare la produzione di Salva Cremasco DOP: si passa dalle 224 tonnellate prodotte nello scorso anno a 276 (+ 13,1%) (tab. 3.10). Ciò è avvenuto nonostante il latte idoneo prodotto sia leggermente diminuito rispetto allo scorso anno (-2,8%).

La produzione avviene principalmente a livello dei trasformatori, il cui numero è rimasto stabile negli ultimi quattro anni ed è pari a 7 unità. In totale il numero dei caseifici in questa filiera è pari a 9.

Aumenta di una unità invece il numero degli stagionatori puri.

Anche per questa DOP le quantità di prodotto controllato e di prodotto certificato coincidono: il formaggio infatti viene marchiato all'origine e non subisce ulteriori processi di marchiatura o etichettatura. Inoltre, 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.

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

		2016	2017	2018	2019	2020	2021
Totale	Imprese (n)	107	102	92	87	86	83
	Latte idoneo prodotto (t)	69.803	62.043	81.510	84.879	86.078	83.616
Allevamenti certificati	Imprese (n)	2	2	2	2	2	2
	Latte lavorato a DOP (.000 litri)	261	208	123	90	67	131
	di cui: con annesso caseificio aziendale						
	Formaggio controllato (t)	0,04	0,04	0,03	0,01	10	19
	Formaggio controllato (n. forme)	13	13	8	3	2924	5682
	Formaggio certificato (t)	0,04	0,04	0,03	0,01	10	19
Centri di raccolta	Formaggio certificato (n. forme)	13	13	8	3	2924	5634
	Imprese (n)	7	6	6	6	6	8
	Latte conferito (t)	28.540	25.531	23.363	23.900	22.434	22.637
	Latte destinato (t)	22.612	18.462	21.808	21.933	19.668	20.282
Trasformatori e trasformatori/stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle Aziende Agricole)	Imprese (n)	7	9	7	7	7	7
	Latte lavorato a DOP (t)	1.824	2.037	1.862	1.751	1.637	1.939
	Formaggio controllato (n. forme)	6.100	6.411	7.335	7.500	64.854	77.736
	Formaggio controllato (t)	20	21	24	25	214	257
	Formaggio certificato (n. forme)	6.100	6.411	7.335	7.500	67.778	77.736
Stagionatori totali (stagionatori puri + trasformatori/stagionatori esclusi i trasformatori/stagionatori annessi alle Aziende)	Formaggio certificato (t)	20	21	24	25	214	257
	Imprese (n)	19	15	20	18	18	19
	Formaggio controllato (n. forme)	83.020	73.898	76.805	71.630	86.949	107.168
	Formaggio controllato (t)	274	244	253	236	287	354
Porzionatori	Formaggio certificato (n. forme)	83.020	73.898	76.805	71.630	86.888	107.168
	Formaggio certificato 1 (t)	274	244	253	236	287	354
Totale	Imprese (n)	2	2	2	2	2	2
	Formaggio lavorato (t)	6	4	5	5	5	4
	Formaggio controllato (t)	6	4	5	5	5	4
Totale	Formaggio controllato (t)	294	265	277	261	224	276
	Formaggio certificato (t)	294	265	277	261	224	276
	Formaggio certificato/formaggio controllato	100%	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 produzione di Silter DOP aumenta nel 2021: sono state certificate 4.382 forme, 445 in più rispetto allo scorso anno (+11,3%) (tab. 3.11). Ciononostante, diminuisce l'incidenza di forme controllate su quelle certificate: si passa infatti dall'84,8% al 62,3%. È aumentata quindi la produzione di formaggio controllato rispetto allo scorso anno (+51,6%), ma non vi è stato un pari aumento nel numero delle forme certificate. Questo potrebbe essere dovuto al fatto che alcune forme prodotte nell'anno precedente vengono poi certificate nell'anno successivo.

Nonostante la filiera veda la netta riduzione nel numero di allevamenti certificati (da 25 a 19), il latte idoneo prodotto aumenta in modo rilevante rispetto allo scorso anno (+47%).

Esce dalla filiera anche l'ultima azienda di trasformazione. Risulta nulla quindi la produzione di latte lavorato a DOP e di conseguenza anche quella di formaggio controllato e certificato a livello dei trasformatori.

Tab. 3.11 - Silter DOP: le caratteristiche della filiera

		2019	2020	2021
Allevamenti certificati	Totale			
	Imprese (n)	26	25	19
	Latte idoneo prodotto (t)*	426	773	1.137
	di cui: con annesso caseificio aziendale			
	Imprese (n)	15	16	14
Alpeggi	Latte lavorato a DOP (t)	262	577	725
	Formaggio controllato (t)	2.051	3.620	4.735
	Formaggio certificato (t)			
Centri raccolta	Imprese (n)	12	14	15
	Latte lavorato a DOP (t)	151	176	394
	Formaggio controllato (t)	730	1.022	2.303
	Formaggio certificato (t)	351	444	206
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)	1	1	1
	Latte conferito (t)	0	0	0
	Latte destinato (t)	0	0	0
	Imprese (n)	2	1	0
Caseifici totali (aziendali + non aziendali + alpeggi)	Latte lavorato a DOP (t)	0	0	0
	Formaggio controllato (t)	0	0	0
	Formaggio certificato (t)	0	0	0
	Imprese (n)	17	17	21
Stagionatori puri	Latte lavorato a DOP (t)	412,51	752,67	1.118,78
	Formaggio controllato (forme)	2.781	4.642	7.038
	Formaggio certificato (forme)	6.258	3.937	4.382
	N. forme certificate/n. forme controllate	225%	84,81%	62,26%
Stagionatori puri	Imprese (n)	3	4	4
	Formaggio controllato ¹ (n. forme)	628	1.682	3.997

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

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

3.12. Strachitunt, DOP

Torna ad aumentare la produzione di Strachitunt DOP nel 2021, raggiungendo un totale di 5.629 forme (+27,2% rispetto allo scorso anno), corrispondenti al massimo negli ultimi sei anni (tab. 3.12). Questi valori confermano ulteriormente la crescita nella produzione di questa DOP negli anni.

Il valore dell'incidenza delle forme certificate su quelle controllate diminuisce di 7 punti percentuali nel 2021, attestandosi all'87%. Anche in questo caso potrebbe essere dovuto al fatto che alcune forme prodotte nell'anno precedente vengono poi certificate nell'anno successivo.

Si ricorda invece che il valore del 2016, significativamente più basso e pari al 67%, è dovuto a una temporanea sospensione della DOP legata a irregolarità nell'altezza dello scalzo e del diametro.

Come registrato nello scorso anno, si osserva una certa stabilità della filiera dello Strachitunt DOP, che, sebbene piccola, espande la sua produzione anno dopo anno. Questo si nota anche dal numero degli operatori coinvolti, che è rimasto stabile negli ultimi quattro anni, fatta eccezione per il numero di allevatori certificati senza caseificio aziendale annesso, che quest'anno aumenta di una unità. Complessivamente si contano quindi 4 allevamenti certificati, di cui uno dotato di caseificio, un trasformatore, che produce la maggior parte delle forme controllate, e 2 stagionatori puri.

Tab. 3.12 - Strachitunt DOP: le caratteristiche della filiera

		2016	2017	2018	2019	2020	2021
Allevamenti certificati	Totale						
	Imprese (n)	3	3	3	3	3	4
	Latte idoneo prodotto (t)*	1.186	1.297	1.290	1.336	1.409	1.398
	di cui: con annesso caseificio aziendale						
	Imprese (n)	1	1	1	1	1	1
Trasformatori/stagionatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Latte lavorato a DOP (t)	10	20	28	34	36	36
	Formaggio controllato (n. forme)	198	380	543	657	703	695
	Imprese (n)	1	1	1	1	1	1
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Latte lavorato a DOP (t)	128	130	136	378	166	233
	Prodotto controllato (n. forme)	2.724	2.680	3.237	4.482	3.998	5.804
	Prodotto certificato (n. forme)	n.d.	n.d.	990	1715	1.445	1.723
	Imprese (n)	2	2	2	2	2	2
Stagionatori puri	Latte lavorato a DOP (t)	138	149	164	412	202	269
	Formaggio controllato (n. forme)	2.922	3.060	3.780	5.139	4.701	6.499
	Formaggio certificato (n. forme)	n.d.	n.d.	1.510	2.344	2.291	2.426
Trasformatori/stagionatori + stagionatori puri	Imprese (n)	2	2	2	2	2	2
	Formaggio certificato (n. forme)	1.464	1.986	1.889	2.509	2.133	3.203
N. forme certificate/n. forme controllate	Imprese (n)	4	4	4	4	4	4
	Formaggio certificato (n. forme)	1.954	3.070	3.399	4.853	4.424	5.629
		67%	100%	90%	94%	94%	87%

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

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

3.13. Taleggio, DOP

La produzione di Taleggio DOP aumenta anche nel 2021: si passa infatti da 11.938 tonnellate prodotte nel 2020 sull'intero comprensorio a 12.464 (+4,4%) (tab. 3.13). L'incidenza di formaggio certificato su quello controllato è pari al 100%: anche per questa DOP le quantità di prodotto controllato e di prodotto certificato coincidono. Il formaggio infatti viene marchiato durante il processo di produzione e non subisce ulteriori processi di marchiatura o etichettatura.

La produzione lombarda, in crescita (+4,3 % rispetto all'anno precedente) costituisce la quasi totalità della produzione dell'intero comprensorio. Infatti, nelle province di Novara e Treviso, sono presenti 19 allevamenti certificati (il 3,4% del totale), un trasformatore e 2 stagionatori puri: la produzione di queste due province non supera il mezzo punto percentuale.

Considerando l'intero comprensorio, la filiera della di questa DOP si dimostra molto stabile: solo gli allevamenti certificati passano dai 555 del 2020 a 537. Rimane invece costante il numero dei centri di raccolta, 21 e tutti localizzati in Lombardia, e quello degli stagionatori puri.

Tab. 3.13 - Taleggio DOP: le caratteristiche della filiera

Sola Lombardia			2016	2017	2018	2019	2020	2021
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	664	641	623	595	555	537
		Latte idoneo prodotto (t)*	602.526	573.394	669.397	667.492	672.026	694.608
		Imprese (n)	3	3	3	3	3	3
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Latte lavorato a DOP (t)	411	857	1.618	1.937	1.800	2.407
		Formaggio controllato (t)	10	8	7	8	128.426	176.719
		Formaggio certificato (t)	10	8	7	8	257	353
Centri di raccolta	Imprese (n)		24	22	21	21	19	19
	Latte conferito (t)		276.240	245.328	244.234	237.237	215.796	227.097
	Latte destinato (t)		142.303	124.741	135.860	145.771	159.412	167.020
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)		25	23	22	21	21	21
	Latte lavorato a DOP (t)		66.042	65.099	63.784	62.871	59.521	60.814
	Formaggio controllato (t)		4.800	4.581	4.831	4.877	8.089	8.297
	Formaggio certificato (t)		4.800	4.581	4.831	4.877	8.089	8.297
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		28	26	25	24	24	24
	Formaggio controllato (t)		4.809	4.589	4.839	4.885	8.346	8.650
	Formaggio controllato (n. forme)		2.404.649	2.294.618	2.419.322	2.442.562	4.172.839	4.325.035
	Formaggio certificato (t)		4.809	4.589	4.839	4.885	8.346	8.650
	Formaggio certificato (n. forme)		2.404.649	2.294.618	2.419.322	2.442.562	4.172.839	4.325.035
Stagionatori puri	Imprese (n)		19	19	19	19	19	19
	Formaggio controllato I (t)		4.077	4.062	3.968	3.920	3.544	3.756
	Formaggio controllato I (n. forme)		2.038.277	2.031.200	1.984.205	1.960.056	1.771.962	1.877.944
	Formaggio certificato (t)		4.077	4.062	3.968	3.920	3.544	3.756
	Formaggio certificato (n. forme)		2.038.277	2.031.200	1.984.205	1.960.056	1.771.962	1.877.944
Totale	Formaggio controllato (t)		8.886	8.651	8.807	8.805	11.890	12.406
	Formaggio certificato (t)		8.886	8.651	8.807	8.805	11.890	12.406
	Formaggio certificato/formaggio controllato		100%	100%	100%	100%	100%	100%
Intero comprensorio								
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	686	662	644	616	575	556
		Latte idoneo prodotto (t)	614.691	586.498	682.687	680.859	685.162	708.188
		Imprese (n)	3	3	3	3	3	3
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Latte lavorato a DOP (t)	411	857	1.618	1.937	1.800	2.407
		Formaggio controllato (t)	10	8	7	8	257	353
		Formaggio certificato (t)	10	8	7	8	257	353
Centri di raccolta	Imprese (n)		24	22	21	21	19	19
	Latte conferito (t)		285.024	258.432	253.477	246.678	215.796	227.097
	Latte destinato (t)		142.303	137.845	135.860	145.771	159.412	167.020
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)		26	24	23	22	22	22
	Latte lavorato a DOP (t)		66.258	65.286	63.969	63.020	59.683	60.996
	Formaggio controllato (t)		4.829	4.608	4.857	4.898	8.111	8.322
	Formaggio certificato (t)		4.829	4.608	4.857	4.898	8.111	8.322
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		29	27	26	25	25	25
	Formaggio controllato (t)		4.839	4.616	4.865	4.906	8.368	8.675
	Formaggio controllato (n. forme)		2.419.429	2.308.128	2.432.397	2.453.222	4.184.112	4.337.550
	Formaggio certificato (t)		4.839	4.616	4.865	4.906	8.368	8.675
	Formaggio certificato (n. forme)		2.419.429	2.308.128	2.432.397	2.453.222	4.184.112	4.337.550
Stagionatori puri	Imprese (n)		20	20	20	21	21	21
	Formaggio controllato I (t)		4.091	4.064	3.979	3.922	3.570	3.789
	Formaggio controllato I (n. forme)		2.045.610	2.032.203	1.989.347	1.961.033	1.785.089	1.894.402
	Formaggio certificato (t)		4.091	4.064	3.979	3.922	3.570	3.789
	Formaggio certificato (n. forme)		2.045.610	2.032.203	1.989.347	1.961.033	1.785.089	1.894.402
Totale	Formaggio controllato (t)		8.930	8.680	8.844	8.828	11.938	12.464
	Formaggio certificato (t)		8.930	8.680	8.844	8.828	11.938	12.464
	Formaggio certificato/formaggio controllato		100%	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

La produzione di Valtellina Casera DOP diminuisce leggermente nel 2021: si passa da 227.780 forme prodotte nel 2020 a 210.775 (-7,5%) (tab. 3.14). Ciononostante, aumenta l'incidenza del formaggio certificato su quello prodotto, che supera il 100%: ciò è dovuto al fatto che nel 2020 alcune forme possono aver iniziato la stagionatura tra novembre e dicembre e quindi sono state certificate DOP direttamente nel 2021. Questo fenomeno è già avvenuto in passato, tra il 2017 e il 2018.

La filiera tutta lombarda del Valtellina Casera DOP vede alcune variazioni nel numero degli operatori: nell'ultimo anno infatti il numero degli allevamenti certificati diminuisce di 7 unità, anche se il latte idoneo prodotto non subisce variazioni rilevanti; i caseifici annessi ad aziende agricole aumentano di una unità, mentre i caseifici industriali tornano a essere 5, per un totale di 12 caseifici. Diminuisce invece di una unità il numero degli stagionatori puri.

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

		2016	2017	2018	2019	2020	2021	
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	165	167	166	186	180	173
		Latte idoneo prodotto (t)*	41.464	56.271	41.873	45.240	50.236	50.335
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	10	10	6	8	6	7
		Latte lavorato a DOP (t)	1.764	1.941	1.731	1.876	2.267	2.221
Centri di raccolta	Imprese (n)	3	2	2	2	2	2	
	Latte conferito (t)	12.452	12.619	13.911	14.235	12.275	12.638	
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)	4	4	6	5	9	5	
	Latte lavorato a DOP (t)	13.038	13.306	13.618	14.166	16.187	14.945	
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)	14	15	12	13	15	12	
	Formaggio controllato (n. forme)	181.536	184.721	179.905	198.203	239.568	202.201	
Stagionatori puri	Imprese (n)	3	3	3	4	4	3	
	Formaggio controllato I (n. forme)	2.435	3.097	2.567	4.452	5.361	18.080	
Trasformatori/stagionatori + stagionatori puri	Imprese (n)	17	18	15	17	19	15	
	Formaggio certificato (n. forme)	190.322	180.351	184.286	189.285	227.780	210.775	
	Formaggio certificato/formaggio controllato	104,8%	97,6%	102,4%	95,5%	95,08%	104,24%	

(*) 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. 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 2021 torna ad aumentare la produzione di Bresaola della Valtellina IGP, pari a 12.387,9 tonnellate, con un incremento del 6,2% rispetto all'anno precedente (tab. 4.1). Nel 2021 si registra un aumento anche nel numero di salumifici che operano nella filiera (+1 unità), nella quantità di prodotto destinato (+6,4%) e nella quantità di prodotto controllato (+9,6%).

Diminuisce invece l'incidenza del prodotto certificato su quello controllato, che passa dal 75,4% del 2020 al 73% nel 2021.

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	37,808*	18.095,5	13.820,8
2020	16	35.911,2	16.714,6	12.607,2
2021	17	38.208,4	18.327,4	13.387,9

*Dato rettificato

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

4.2. Coppa di Parma, IGP

Anche nel 2021 aumentano i volumi di Coppa di Parma IGP sul territorio lombardo (+7%), con una produzione pari a 184,1 tonnellate di prodotto certificato, nonostante il calo di prodotto idoneo destinato (-16,3%) (tab. 4.2). L'incidenza del prodotto certificato sul prodotto idoneo destinato è pari circa al 47%.

Considerando il resto della filiera lombarda, aumentano anche i volumi di prodotto idoneo ottenuto da macellatori (+16,2%) e diminuiscono ulteriormente quelli ottenuti dai laboratori di sezionamento (-13,5%). Si osserva un aumento rilevante nella quantità di prodotto ottenuto a livello degli affettatori, quasi decuplicato: questo è dovuto all'entrata nella filiera di un operatore, la cui sede legale però è fuori dal territorio lombardo.

Aumenta di una unità il numero dei salumifici e salumifici-stagionatori e dei laboratori di sezionamento. Diminuiscono invece di una unità i macellatori/sezionatori. Come nello scorso anno, si osserva una ulteriore contrazione del numero degli allevatori certificati (-37 unità), nonostante crescano leggermente i capi allevati (+2,8%).

L'incidenza della produzione sul territorio lombardo rappresenta il 10,4% della produzione dell'intero comprensorio, anche quest'anno valore in crescita rispetto al precedente; quest'anno il dato può essere spiegato parzialmente dal lieve calo della produzione dell'intero comprensorio (-1,6%).

Più rilevante è invece l'impatto della filiera lombarda su quella dell'intero comprensorio nella produzione di capi allevati certificati che entrano nelle filiere dei salumi DOP/IGP (59,2%), di prodotto idoneo ottenuto a livello dei macellatori (35,7%) e dei laboratori di sezionamento (62%).

Per quanto riguarda invece gli operatori della filiera, rilevante è il numero degli allevatori lombardi rispetto all'intero comprensorio (43%), così come quello dei macellatori/sezionatori (36%) e quello dei laboratori di sezionamento (38%). Infine, nell'ambito dell'intero comprensorio, 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
2021	1.616	4.884	7	1.422,3	5	365	5	392,4	184,1	1 11,9
Operatori dell'intero comprensorio										
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	7.613	20	3.239,6	12	1.301,6	38	4.076,8	1.773,9	9 450,7
2018	3.921	7.906	21	3.087,8	12	1.211,8	37	3.962,6	1.814,5	12 998,9
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	4.126,8	1.804,7	13 425,6
2021	3.742	8.254	19	3.986,6	13	588,9	40	4.191,6	1.775,6	14 431,4

*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 della filiera lombarda, prosegue la ripresa nella produzione di Cotechino Modena IGP, dopo la frenata del 2019. Si arriva a 288,2 tonnellate di prodotto certificato (+7,4% rispetto al 2020 e +26% rispetto al 2019) (tab. 4.3). Rispetto allo scorso anno, aumentano anche il prodotto controllato (+19,2%) e il prodotto idoneo destinato (+19%). L'incidenza del prodotto certificato su quello controllato è pari al 90,5%.

Anche considerando l'intero comprensorio si osserva un recupero nella produzione, con 1.897,6 tonnellate di prodotto certificato ottenute. Rispetto al 2020 si osserva un aumento del 18% e rispetto al 2019 l'aumento è pari al 32%. Si è ancora lontani dal picco nella produzione degli ultimi 6 anni, raggiunto nel 2018, pari a 2.222 tonnellate di prodotto certificato.

Sul territorio lombardo viene prodotto oltre il 15% del prodotto dell'intero comprensorio.

Si registra un aumento netto del prodotto idoneo ottenuto a livello dei macellatori/sezionatori: in realtà questo è dovuto a un diverso sistema di rilevamento da parte degli Organi di Controllo, che da quest'anno include non solo il prodotto destinato a diventare Cotechino Modena IGP e Zampone Modena IGP, ma anche quello destinato a produzioni non certificate a DOP e IGP.

È bene osservare che questo dato, sia per la Lombardia, sia per l'intero comprensorio, indica il prodotto destinato non solo a questa IGP ma anche allo Zampone Modena IGP.

La filiera lombarda rimane stabile negli ultimi tre anni con due soli operatori a livello di salumifici e salumifici-confezionatori. Considerando invece l'intero comprensorio, che comprende anche le province dell'Emilia-Romagna e Rovigo, si osserva una diminuzione di una unità nel numero dei salumifici e salumifici-confezionatori certificati, che diventano 9.

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)
Operatori della Lombardia (unità produttive)						
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	228,6
2020	n.d.	601,8	2	262,0	267,2	268,3
2021	n.d.	6,055 (*)	2	312,1	318,5	288,2
Operatori dell'intero comprensorio						
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
2021	n.d.	17,952 (*)	9	1.907,8	1.956,5	1.897,6

*Il dato fa riferimento al prodotto potenzialmente ed esclusivamente destinato alla IGP ed è il medesimo indicato per la IGP Zampone di Modena in quanto condiviso.

Fonte: Elaborazioni ESP su dati IFCQ

4.4. Mortadella Bologna, IGP

Il 2021 vede un aumento nella produzione di Mortadella Bologna IGP in Lombardia, dove le quantità di prodotto confezionato aumentano rispettivamente del 4,8%. Considerando l'intero comprensorio invece, che comprende anche territori di Emilia-Romagna, Lazio, Marche, Piemonte, Toscana, Veneto e della provincia autonoma di Trento, la produzione è stabile (+0,2%) (tab. 4.4).

Le tonnellate di prodotto confezionato invece incrementano del 18,8% in Lombardia e del 7,4% nell'intero comprensorio. Per quanto riguarda il numero di confezioni certificate infine l'aumento è rispettivamente dell'8,8% e del 4,7%. Il dato sul numero di confezioni certificate è in continua crescita negli ultimi sei anni: dal 2016 la produzione lombarda è più che raddoppiata.

La quantità di prodotto certificata è pari al 28% del prodotto idoneo ottenuto a livello dei macelli certificati in Lombardia e al 43% nell'intero comprensorio.

Complessivamente l'incidenza della produzione lombarda su quella dell'intero comprensorio è pari al 16,3% per il prodotto complessivo e il 27% per quello confezionato. Entrambi i dati sono in aumento rispetto allo scorso anno (rispettivamente il 15% e il 24,1%)

Gli operatori della filiera lombarda vedono un aumento di una unità nel numero di laboratori di affettamento e/o confezionamento, adesso pari a 5, e la diminuzione di una unità nel numero dei salumifici, che passa da 10 a 9. Considerando l'intero comprensorio invece i salumifici aumentano di una unità.

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	7.655,7	8.019,5	8.011,3	1.290,9	10.874
2017	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	9	7.105,2	7.433,8	7.272,9	1.358,3	10.859
2018	n.d.	39.363	4	n.d.	9	5.935,2	6.229,3	6.038,5	1.673,8	12.892
2019	n.d.	38.662	4	n.d.	10	5.613,8	5.901,9	5.896,7	2.156,0	17.286
2020	n.d.	22.341	4	n.d.	10	5.607,7	6.055,3	5.412,1	2.399,8	19.632
2021	n.d.	20,092 (*)	5	n.d.	9	5.969,3	6.349,8	5.671,6	2.849,9	21.365
Operatori dell'intero comprensorio										
2016	n.d.	104.490	35	n.d.	31	36.273,8	37.826,9	37.809,1	7.754,1	58.426
2017	n.d.	122.795	38	n.d.	31	36.280,5	37.742,6	37.677,7	8.574,5	64.277
2018	n.d.	152.506	21	n.d.	31	35.536,9	37.162,5	37.019,3	9.472,9	68.411
2019	n.d.	153.891	21	n.d.	33	35.494,3	37.276,2	37.211,9	9.848,1	71.982
2020	n.d.	67.820	22	n.d.	32	35.050,0	37.621,8	34.756,3	9.955,8	73.974
2021	n.d.	79,950 (*)	23	n.d.	33	35.111,0	37.592,8	34.829,4	10.692,0	77.457

*Il dato fa riferimento al prodotto idoneo potenzialmente destinabile alla IGP

Fonte: Elaborazioni ESP su dati IFCQ

4.5. Salame Brianza, DOP

Prosegue il calo nella produzione, tutta lombarda, di Salame Brianza DOP nel 2021: le 173,4 tonnellate di prodotto certificato attestano un calo del 9,9% rispetto all'anno precedente, che già segnava una riduzione del 5,7% rispetto al 2019 (tab. 4.5).

Diminuisce anche il prodotto certificato in numero di pezzi (-10,8%), ma allo stesso tempo aumentano le quantità di prodotto affettato sia in tonnellate (+41,3%) sia in numero di pezzi (+12,6%).

L'incidenza del prodotto certificato su quello controllato è pari al 63,8%, in calo rispetto allo scorso anno di 3 punti percentuali.

Il prodotto idoneo ottenuto a livello dei macellatori/sezionatori aumenta del 26,2% rispetto al 2020 a livello lombardo ma diminuisce dell'8,6% a livello dell'intero comprensorio, che comprende anche allevamenti presenti in Emilia-Romagna e Piemonte.

Per quanto riguarda gli operatori della filiera, il numero di salumifici, presenti solo sul territorio lombardo, passa da 7 a 4.

Il numero dei macellatori/sezionatori rimane costante e pari a 8 in Lombardia, mentre aumentano di una unità nella filiera. Infine, il numero di allevatori certificati aumenta di 7 unità in Lombardia, per un totale di 36 allevatori, e di 8 nell'intero comprensorio, per un totale di 65. Gli allevatori presenti in Lombardia sono il 55,4% di quelli presenti nell'intero comprensorio.

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	7	18,5	5	265,7	275,5	299.078	192,4	309.695	50,3	535.203
2017	39	8.281	7	14,2	5	249,8	257,9	290.945	161,2	290.932	48,8	517.025
2018	39	8.612	7	17,9	7	250,9	263,7	310.592	165,0	301.586	50,1	496.904
2019	24	4.553	7	7,1	7	300	309,6	314.658	204,1	308.815	62,7	713.661
2020	29	4.915	8	4,2	7	278,2	287,9	285.012	192,4	282.505	50,9	550.684
2021	36	6.762	8	5,3	4	258,1	271,6	261.532	173,4	251.999	71,9	620.041
Operatori dell'intero comprensorio												
2016	63	11.699	16	1.043,8	5	265,7	275,5	299.078	192,4	309.695	50,3	535.203
2017	55	10.681	16	944,7	5	249,8	257,9	290.945	161,2	290.932	48,8	517.025
2018	67	13.968	15	986,3	7	250,9	263,7	310.592	165	301.586	50,1	496.904
2019	36	7.708	14	1.117	7	300	309,6	314.658	204,1	308.815	62,7	713.661
2020	57	11.398	15	922,1	7	278,2	287,9	285.012	192,4	282.505	50,9	550.684
2021	65	12.806	16	842,6	4	258,1	271,6	261.532	173,4	251.999	71,9	620.041

Fonte: Elaborazioni ESP su dati IFCQ

4.6. Salame Cremona, IGP

Torna ad aumentare la produzione di Salame Cremona IGP nel 2021, sia in Lombardia sia nell'intero comprensorio. Rispettivamente la produzione aumenta del 9,6% e del 39%. In particolare, per l'intero comprensorio, che comprende anche le regioni Emilia-Romagna, Piemonte e Veneto, si raggiunge il massimo nella produzione degli ultimi sei anni, pari a 284,4 tonnellate (tab. 4.6). La produzione lombarda rispetto a quella della filiera è pari al 44,7%.

L'incidenza del prodotto certificato su quello controllato è pari al 65% in Lombardia, in calo rispetto al 68% del 2020. Considerando l'intero comprensorio, invece, l'incidenza è pari al 64,5% nel 2021, in crescita di 1.3 punti percentuali rispetto all'anno precedente.

Aumenta anche la produzione di prodotto certificato in numero di pezzi, del 7,9% in Lombardia e del 14% nell'intero comprensorio.

Per quanto riguarda il numero delle confezioni prodotte a livello degli affettatori, queste sono pari a 193.737 in Lombardia e 1.170.983 nell'intero comprensorio.

In Lombardia aumenta il numero di capi macellati nel 2021 di 32.649 unità (+6,4%) e rispetto a quelli dell'intero comprensorio rappresentano il 64,8%.

La quota di prodotto idoneo prodotto dai macellatori/sezionatori che i salumifici certificati lavorano a Salame Cremona IGP è pari al 38% in Lombardia e al 27,9% nell'intero comprensorio, valore aumentato rispetto allo scorso anno di 3 punti percentuali.

Il numero degli allevamenti suinicoli certificati in Lombardia aumenta di 65 unità, quasi raddoppiando il numero registrato nel 2020. Rispetto a quelli dell'intero comprensorio, il numero degli allevamenti suinicoli lombardi rappresenta il 61,8%. Rimane stabile il numero dei macellatori/sezionatori mentre aumenta di due unità quello dei salumifici e salumifici-stagionatori (pari a 7). Rientra nella filiera lombarda anche un laboratorio di sezionamento.

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

Allevatori certificati			Macellatori/sezionatori		Laboratori di sezionamento puri certificati		Salumifici e salumifici-stagionatori certificati					Affettatori		
N. a 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	233,0	239,9	162,0	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	327,180	0	0	5	163	170,4	116,2	145.524	n.d.	n.d.
2021	152	48.971	545.501	8	344,1	1	0	7	179,9	194,6	127,4	157.129	19,4	193.737
Operatori dell'intero comprensorio														
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	233,0	239,9	162,0	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	801.794	14	820,63	2	2,02	10	309,6	322,8	204	162.579	83,8	830.329
2021	246	74.910	841.815	16	1017,8	3	8,6	11	416,3	440,4	284,4	185.684	118,6	1.170.983

Fonte: Elaborazioni ESP su dati IFCQ

4.7. Salame d'oca di Mortara, IGP

Come avvenuto nel 2020, anche nel 2021 non si osserva produzione di Salame d'oca di Mortara IGP (tab. 4.7). Infatti, nonostante l'apparente ripresa del 2019, in cui la produzione è stata pari a 0,1 tonnellate con 138 pezzi prodotti, negli ultimi due anni vi è stata l'uscita di tutti gli operatori dell'intero comprensorio, motivo per cui non risultano nemmeno capi allevati certificati.

Si confermano ancora una volta le difficoltà di questo prodotto IGP 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
2021	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Operatori dell'intero comprensorio										
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
2021	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CCPB

4.8. Salame di Varzi, DOP

Anche nel 2021 si osserva un aumento nella produzione di Salame di Varzi, DOP: i pezzi prodotti sono pari a 680.379 (+3,3%). Il Salame di Varzi DOP viene prodotto solo in Lombardia, per questo i salumifici della filiera sono presenti tutti sul territorio lombardo e quindi la produzione lombarda corrisponde a quella dell'intero comprensorio. Cala l'incidenza del prodotto certificato sul controllato, dal 98,4% del 2020 al 96,7% del 2021 (tab. 4.8).

Anche nel 2021 aumentano leggermente i valori di prodotto idoneo ottenuto a livello di macellatori/sezionatori a livello regionale (+2,3%). A livello dell'intero comprensorio sembra registrarsi un incremento dello 0,97%.

Il numero di capi macellati nell'anno invece aumenta sia a livello regionale sia a livello nazionale, rispettivamente del 2,8% e dello 0,7%.

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)
Operatori della Lombardia (unità produttive)											
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	1.592	n.d.	4.751,3	14	3.229,5	n.d.	n.d.	12	590	634.338	624.566
2021	1.584	n.d.	4.884,1	14	3.302,3	n.d.	n.d.	12	n.d.	703.289	680.379
Operatori dell'intero comprensorio											
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	3.036	n.d.	7.244,0	33	6.838,2	n.d.	n.d.	12	590	634.338	624.566
2021	3.026	n.d.	7.294,0	32	6.904,7	n.d.	n.d.	12	n.d.	703.289	680.379

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

4.9. Salamini Italiani alla Cacciatora, DOP

Continua la crescita della produzione dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP anche nel 2021: con riferimento alla sola filiera lombarda l'aumento è pari al 2,1%, mentre considerando l'intero comprensorio questo è del 5% (tab. 4.9). Delle 1.738 tonnellate di prodotto certificato ottenuto in Lombardia, 140,2 tonnellate sono confezionate (8%). L'incidenza del prodotto confezionato su quello totale è pari al 9,7% nell'intero comprensorio.

Per quanto riguarda invece l'incidenza del prodotto certificato su quello controllato, questa si attesta al 54% sia a livello regionale sia nell'intero comprensorio, proseguendo il calo degli anni precedenti. Il peso della produzione lombarda su quello dell'intero comprensorio è pari al 72,3%, anche questo dato in calo rispetto ai precedenti anni.

Il numero di capi macellati in Lombardia, in aumento rispetto al 2020 del 13,3%, incide sul totale di capi macellati nella filiera per il 63%.

Nell'intero comprensorio continua a oscillare intorno a 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.

Osservando gli operatori della filiera lombarda invece si nota un incremento nel numero dei salumifici e salumifici-stagionatori (da 11 a 12), nel numero dei macellatori/sezionatori (da 11 a 18) e nel numero di allevatori (+36 unità, da 447 a 483).

Considerando infine l'intero comprensorio, diminuisce di una unità il numero di salumifici e salumifici-stagionatori, mentre aumenta il numero di macellatori/sezionatori (da 24 a 38) e quello di allevatori di 7 unità.

Tab. 4.9 - Salamini Italiani alla Cacciatora DOP: le caratteristiche della filiera

Allevatori certificati		Macellatori/sezionatori		Laboratori di sezionamento puri certificati		Salumifici e salumifici-stagionatori certificati (inclusi salumifici affittatori)					
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	2.291,0	1.429,0	260.041
2017	417	2.029,2	10	267,6	8	1,8	11	2.263,8	2.338,0	1.439,4	305.841
2018	461	2.338,3	10	438,4	2	1,7	14	2.406,3	2.530,0	1.493,2	389.541
2019	450	2.365,0	10	305,4	1	3	11	2.575,5	2.646,0	1.604,3	675.335
2020	447	2.169,8	11	351,3	8	3,8	11	2.781,5	2.920,3	1.702,1	818.323
2021	483	2.459,4	18	411,9	8	3,9	12	3.053,9	3.219,1	1.738,2	1.655.706
Operatori dell'intero comprensorio											
2016	871	3.336,6	42	10.471,9	15	102,0	29	3.398,1	3.572,0	2.191,8	336.299
2017	764	3.335,1	41	9.821,6	16	60,9	23	3.362,6	3.473,0	2.168,9	409.881
2018	833	3.813,8	40	9.995,4	7	42,9	31	3.206,6	3.370,0	2.021,2	571.153
2019	789	3.880,3	38	10.799,7	8	86,5	24	3.555,8	3.670,2	2.127,4	1.475.468
2020	875	3.603,2	24	11.059,4	14	79,0	26	3.788,1	3.974,1	2.287,2	1.874.572
2021	882	3.903,3	38	12.187,7	14	70,7	25	4.261,6	4.485,1	2.402,7	2.701.568

Fonte: Elaborazioni ESP su dati IFCQ

4.10. Zampone Modena, IGP

La produzione di Zampone Modena IGP riprende a crescere nel 2021 in Lombardia: infatti, si osserva un aumento del 71,9% di prodotto certificato, giungendo a 38,5 tonnellate (tab. 4.10). La produzione

è in ripresa rispetto al minimo dello scorso anno, ma si è ancora lontani dai livelli raggiunti negli anni precedenti al 2019.

Aumentano i valori di prodotto destinato (+5,6%) e controllato (+3,6%).

Il valore dell'incidenza del prodotto certificato su quello controllato supera il 100% in quanto alcune produzioni ultimate alla fine del 2020 sono state poi certificate nel 2021.

Nel 2021 aumenta anche il numero di salumifici in Lombardia, passando a 3 unità.

Il peso della produzione lombarda su quello dell'intero comprensorio è invece pari al 4,7%, in aumento rispetto a quella dello scorso anno, pari al 3%.

Come per il Cotechino Modena IGP, il prodotto idoneo ottenuto a livello dei macellatori/sezionatori sembra aumentare in modo netto: in realtà questo è dovuto a un diverso sistema di rilevamento da parte degli Organi di Controllo, che adesso include non solo il prodotto destinato a diventare Cotechino Modena IGP e Zampone Modena IGP, ma anche quello destinato a produzioni non certificate a DOP e IGP.

Il peso della produzione di prodotto idoneo ottenuto a livello dei macellatori/sezionatori in Lombardia è pari al 34% di quello prodotto nell'intero comprensorio.

A livello dell'intero comprensorio invece la produzione aumenta del 9,6% rispetto al 2020, raggiungendo le 818,2 tonnellate. Anche in questo caso l'incidenza del prodotto certificato su quello controllato è superiore al 100%, per gli stessi motivi di cui sopra.

Diminuisce di una unità il numero di salumifici e salumifici-confezionatori della filiera, pari a 8.

Infine, nell'intero comprensorio cala nettamente la materia prima idonea prodotta dai macellatori/sezionatori che i salumifici accreditati destinano alla produzione dello Zampone Modena IGP. Si attesta al 4,6% e questo calo può essere spiegato dal fatto che solo parte del prodotto idoneo ottenuto a livello di macellatori/sezionatori viene destinata a 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)
Operatori della Lombardia (unità produttive)						
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	36,6	37,5	46,0
2020	n.d.	602	2	26,9	28,0	22,4
2021	n.d.	6.055 (*)	3	28,4	29,0	38,5
Operatori dell'intero comprensorio						
2016	n.d.	7.432	12	789,6	810,1	1.187,4
2017	n.d.	8.481	12	771,6	791,3	1.166,2
2018	n.d.	9.228	11	880,6	904,8	1.324,1
2019	n.d.	3.998	9	468,5	480,7	668,9
2020	n.d.	6.814	9	479,1	503,6	746,5
2021	n.d.	17.952 (*)	8	603,2	614,6	818,2

*Il dato fa riferimento al prodotto potenzialmente ed esclusivamente destinato alla IGP ed è il medesimo indicato per la IGP Zampone di Modena in quanto condiviso.

Fonte: Elaborazioni ESP su dati IFCQ

5. 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 2021 non si rileva alcuna produzione certificata.

5.1. *Asparago di Cantello IGP*

Anche nel 2021 tre aziende agricole hanno presentato domanda per questa IGP. Si trovano sul territorio lombardo, nella provincia di Varese, e occupano un totale di 3,73 ettari (+98,4% rispetto al 2020). Aumenta la quantità di materia prima destinata a questa IGP rispetto allo scorso anno (+121%), raggiungendo i kg di prodotto. Non sono invece disponibili i dati sulla quantità di prodotto certificato.

5.2. *Mela di Valtellina, IGP*

Il 2021 vede un calo nella produzione di Mela di Valtellina IGP. Infatti, le mele certificate si fermano a 1.252 tonnellate, il 31% in meno rispetto al 2020 (tab. 5.1). Questo può essere spiegato dal calo nel numero di mele controllate, pari a 9.327 (-25%) e ancora più a monte dalla riduzione del numero di mele prodotte a livello delle aziende agricole, pari a 9.593 (-24,8%). Di queste, 62 sono uscite dalla filiera nel 2021 e la superficie dedicata alla produzione di mele è calata del 15,8%, passando da 337 ettari a 291.

Nonostante il rilevante arresto nella produzione di materia prima, l'incidenza del prodotto certificato su quello controllato cala di soli 1,2 punti percentuali rispetto all'anno precedente, passando da 14,6% a 13,4%, indice della validità della certificazione.

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

		2016	2017	2018	2019	2020	2021
Aziende agricole certificate	Imprese (n)	485	430	334	341	286	224
	Sup. dedicata (ha)	527	625	292	323	337	291
	Mele prodotte (t)	21.097	11.979	10.339	11.039	12.758	9.593
Di cui: aziende agricole che effettuano anche il confezionamento							
	Imprese (n)	2	3	3	3	3	3
Centri di raccolta certificati	Imprese (n)	1*	1*	0	0	0	0
	Mele raccolte (t)	456	11.950	0	0	0	0
Confezionatori certificati	Imprese (n)	2	3	3	3	3	3
	Mele controllate (t)	21.096	11.950	9.778	11.039	12.434	9.327
	Mele certificate (t)	116	271	658	1.433	1.810	1.252
	Mele certificate/mele controllate	0,6%	2,3%	6,7%	13,0%	14,56%	13,42%

(*) Anche confezionatore.

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

5.3. Melone Mantovano, IGP

La produzione certificata di Melone Mantovano IGP diminuisce nel 2021 in Lombardia (-21%), rimanendo comunque in linea con la produzione degli anni antecedenti al 2020 (tab. 5.2). Aumenta invece la produzione nell'intero comprensorio, che include anche l'Emilia-Romagna e il Veneto, attestandosi a 10.186 tonnellate (+42,6%).

L'incidenza del prodotto certificato sul prodotto controllato aumenta di 11,6 punti percentuali per l'intero comprensorio, anche come conseguenza del calo nella quantità di melone controllato a livello di aziende agricole (-10%).

Diminuisce in modo netto il numero delle imprese agricole che effettuano anche il confezionamento (-9 unità, di cui 5 in Lombardia). Di conseguenza, cala la loro produzione di melone controllato e certificato, rispettivamente del 86,4% e 95,4% in Lombardia e del 91,9% e del 96% nell'intero comprensorio.

Il numero di imprese agricole che non effettuano anche il confezionamento rimane stabile nell'intero comprensorio (29 imprese) e diminuisce di due unità in Lombardia. Aumenta però in Lombardia la superficie dedicata, arrivando a 1.103,8 ettari.

La produzione lombarda pesa per il 51% su quella dell'intero comprensorio.

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 (Emilia Romagna, Lombardia)		Totale (Lombardia, Emilia Romagna)		Totale (Lombardia, Emilia Romagna)	
		2016	2017	2018	2019	2020	2021	2016	2017	2020	2021	2016	2021
Aziende agricole certificate	Imprese (n)	20	16	24	18	26	20	28	21	29	24	29	22
	Superficie dedicata (ha)	979,2	926,6	972,7	855,4	1.436,1	1.223,3	1.407,6	1.219,8	1.241,1	993,5	1.275,5	1.103,8
	Melone controllato (t)	27.079	25.766	26.683	24.106	40.876	37.781	34.333	31.041	36.213	30.141	32.534	28.244
	Di cui: aziende agricole che effettuano il confezionamento												
	Imprese (n)	8	8	8	8	10	10	9	7	12	8	3	3
	Melone controllato (t)	6.601	6.601	6.095	6.095	9.033	9.033	5.812	5.077	9.549	5.720	777,4	777,4
	Melone certificato (t)	1.126	1.126	1.269	1.269	1.656	1.656	1.043	1.043	1.499	1.192	56,1	56,1
Confezionatori certificati (aziende + non aziende)	Imprese (n)	11	10	13	10	14	11	14	11	16	11	8	5
	Melone certificato (t)	4.081	2.492	5.071	4.974	6.556	6.512	5.498	5.370	7.141	6.591	10.186	5.191
	Melone certificato/melone controllato	15,1%	9,7%	19,0%	20,6%	16,0%	17,2%	16,0%	17,3%	19,7%	21,9%	31,3%	18,4%

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CheckFruit

5.4. Pera Mantovana, IGP

Anche nel 2021 non vi è produzione certificata di Pera Mantovana IGP, così come nei 5 anni precedenti (tab. 5.3). Nonostante il numero di imprese agricole certificate sia rimasto costante e pari a 5, nel 2021 diminuisce la superficie dedicata del 2.5% e anche la quantità di pere prodotte, pari a 186 tonnellate (-66%). Il 2021 è stato definito ‘l’anno nero della frutta’ a causa delle conseguenze del cambiamento climatico. La produzione di pere è stata gravemente danneggiata da questo fenomeno, a cui si sono aggiunti, nel caso della Pera Mantovana IGP, attacchi della cimice asiatica e di malattie fungine (per esempio maculatura bruna e marciume nero della pera).

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

		2016	2017	2018	2019	2020	2021
Aziende agricole certificate	Imprese (n)	7	5	5	5	5	5
	Sup. dedicata (ha)	35,39	33,06	33,32	38,25	37,47	36,55
	Pere prodotta (t)	241	370	900	390	552	186
Confezionatori certificati	Imprese (n)	1	1	1	1	1	1
	Pere certificata (t)	0	0	0	0	0	0
	Pere certificata/pere controllate	0%	0%	0%	0%	0%	0%

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

5.5. Olio del Garda, DOP

La produzione di olio extra vergine di oliva Garda DOP torna a calare nel 2021, sia in Lombardia, dove sono state ottenute 61.7 tonnellate di olio d’oliva certificato, sia nell’intero comprensorio, dove ne sono state ottenute 192,6 (tab. 5.4). In entrambi i casi si registra un calo della produzione intorno al 29% rispetto all’anno precedente. Il calo è probabilmente dovuto alle forti grandinate registrate durante l’anno, che ha inciso sulla quantità di olive atte a DOP raccolte (-98% in Lombardia e -92,5% nell’intero comprensorio).

A dimostrazione della forza della certificazione però si osserva che l’incidenza del prodotto certificato su quello controllato è pari al 100% in Lombardia e al 99,9% nell’intero comprensorio.

Il numero di aziende agricole certificate diminuisce leggermente, sia in Lombardia (-10 unità) sia nell’intero comprensorio (-34 unità). Diminuisce di conseguenza anche il numero di ettari interessati alla coltivazione delle olive circa del 4% in Lombardia e nell’intero comprensorio. Rimane costante il numero di trasformatori. Escono invece dalla filiera 4 confezionatori certificati presenti sul territorio lombardo.

La Lombardia partecipa a questa filiera, tramite le province di Brescia e Mantova, per il 20,7% delle aziende agricole, il 34,1% delle superfici coltivate e il 32% della produzione.

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

Lombardia		2016	2017	2018	2019	2020	2021
Aziende agricole certificate	Imprese (n)	127	124	120	125	124	114
	Superficie destinata (ha)	281	288,7	287,8	282,9	285,3	271,4
	Numero di piante	81.086	85.415	83.640	82.697	83.226	78.069
	Olive atte a DOP raccolte (t)	889,1	501,7	1.158,9	1,4	1.234,1	22,9
Trasformatori certificati	Imprese (n)	12	11	10	11	10	10
	Olive atte a DOP lavorate (t)	877,9	469,1	1.140,6	1,4	1.234,1	20,8
	Olio di oliva atto a DOP prodotto (t)	105,7	77	157,1	0,2	149,0	2,8
Confezionatori certificati	Imprese (n)	22	21	19	20	19	15
	Olio d'oliva confezionato (t)	65,6	74,3	73,8	72,0	59,6	72,2
Olio d'oliva controllato (sottoposto ad analisi di conformità) (t)		73,8	81,4	95,3	112,4	87,5	61,7
Olio d'oliva certificato (t)		72,9	79,6	95,3	112,3	87,4	61,7
Olio d'oliva certificato/controllato		98,8%	97,7%	99,9%	99,9%	99,9%	100%
Intero comprensorio							
Aziende agricole certificate	Imprese (n)	580	578	534	582	584	550
	Superficie destinata (ha)	793	789,1	795,3	830,7	825,6	796,2
	Numero di piante	239.220	241.030	242.584	247.291	252.427	239.313
	Olive atte a DOP raccolte (t)	2.384,4	1.355,5	3.126,2	111,5	3.408,7	254,4
Trasformatori certificati	Imprese (n)	23	24	25	26	25	25
	Olive atte a DOP lavorate (t)	2.384,4	1.322,9	3.130,7	112,1	3.403,8	254,1
	Olio di oliva atto a DOP prodotto (t)	317,4	241	460,8	293,0	466,3	41,4
Confezionatori certificati	Imprese (n)	41	38	37	38	37	33
	Olio d'oliva confezionato (t)	242,6	269,2	260,4	293,0	189,3	259,12
Olio d'oliva controllato (sottoposto ad analisi di conformità) (t)		232,6	299,4	267,2	286,8	272,5	192,7
Olio d'oliva certificato (t)		231,6	297,1	267	286,7	272,4	192,6
Olio d'oliva certificato/olio controllato		99,6%	99,2%	99,9%	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 si verifica un crollo nella produzione nel 2021, a causa dei fenomeni legati al cambiamento climatico. Non si raggiunge infatti la tonnellata di prodotto certificato, registrando un calo del 93,7% rispetto al 2020 (tab. 5.5), conseguenza del crollo di pari entità nella produzione di olive idonee destinate.

Questo calo può anche essere dovuto, in parte, al calo nel numero di aziende agricole certificate, che diminuiscono di 10 unità. Di conseguenza, è diminuita la superficie destinata del 16,2% e il numero di piante del 22%.

Positivo è invece il dato dell'incidenza del prodotto certificato su quello controllato pari al 98,6%.

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

		2016	2017	2018	2019	2020	2021
Aziende agricole	Imprese (n)	57	65	62	59	57	47
	Superficie destinata (ha)	55,10	55,94	61,20	63,00	62,97	52,75
	Numero di piante	16.237	18.394	19.541	20.158	20.190	15.734
	Olive idonee destinate (t)	n.d.	38,62	143,90	1,90	99,64	6,09
di cui con annessa attività di trasformazione e confezionamento		5	n.d.	4	n.d.	n.d.	n.d.
Trasformatori/confezionatori certificati (esclusi quelli annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)	5	9	9	8	7	7
	Olio di oliva prodotto (t)	n.d.	5,6	19,7	0,21	11,54	0,69
Confezionatori certificati	Imprese (n)	10	13	13	12	11	11
	Olio di oliva confezionato (t)	5,1	10,4	7,9	0,01	5,23	5,96
Totale	Olio d'oliva controllato (sottoposto ad analisi di conformità) (t)	13,00	8,90	15,10	2,88	10,79	0,69
	Olio d'oliva certificato (t)	11,20	7,30	14,20	2,87	10,76	0,68
	Olio di oliva certificato/olio di oliva	86,2%	82,0%	94,1%	99,8%	99,7%	98,6%

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

5.7. Miele Varesino, DOP

Per la seconda volta in sei anni, crolla la produzione di Miele Varesino DOP. Anche stavolta, a causa degli effetti del cambiamento climatico e in particolare a causa delle gelate tardive, arrivate in piena

primavera dopo due mesi senza piogge significative, le prime fioriture dell'anno sono state compromesse e di conseguenza la produzione di miele d'acacia.

Nel 2021 infatti non si registra produzione di prodotto smielato e, di conseguenza, di miele certificato. Nel 2021 le aziende agricole certificate arrivano a 4 (erano 10 fino al 2018), con un numero di arnie pari a 928 (-12,9% rispetto al 2020) (tab. 5.6).

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

		2016	2017	2018	2019	2020	2021
Aziende agricole certificate	Imprese (n)	10,0	10,0	10,0	7,0	5,0	4,0
	Numero arnie	1.140,0	1.218,0	1.414,0	1.184,0	1.066,0	928,0
	Prodotto smielato (t)	0,0	0,3	24,1	2,4	2,0	0,0
	di cui: con annesso laboratorio e confezionamento						
	Imprese (n)	10,0	10,0	10,0	5,0	5,0	4,0
	Prodotto smielato (t)	0,0	0,3	24,1	2,4	2,0	0,0
	Miele controllato (t)	0,0	0,3	24,1	2,4	2,0	0,0
Aziende che effettuano lavorazione e confezionamento (escluse le aziende agricole)	Miele certificato (t)	5,7	0,3	4,1	0,0	0,8	0,0
	Imprese (n)	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Miele lavorato (t)	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Miele controllato (t)	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CCPB.

5.8. Salmerino del Trentino, IGP

Nella filiera di Salmerino del Trentino IGP, cresce nel 2021 la produzione di salmerino macellato e controllato a opera dell'unica impresa di allevamento certificato presente nella filiera. Si passa infatti da 4 a 18 tonnellate di prodotto controllato (+350%) (tab. 5.7).

Come nei precedenti anni, è presente solo un confezionatore certificato, ma non si registra alcuna produzione di prodotto certificato. Nessuno degli operatori menzionati è presente in Lombardia. I dati riportati in tabella 5.7 fanno riferimento all'intero comprensorio.

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

		2016	2017	2018	2019	2020	2021
Allevatori certificati	Imprese (n)	0	0	0	0	1	1
	Numero impianti di tricotitura	0	0	0	0	1	1
	Salmerino macellato (t)	0	0	0	0	4	18
	Salmerino controllato (t)	0	0	0	0	4	18
	Imprese (n)	0	0	0	0	0	0
Di cui: allevatori che effettuano anche il confezionamento	Salmerino macellato (t)	0	0	0	0	0	0
	Salmerino controllato (t)	0	0	0	0	0	0
	Salmerino certificato (t)	0	0	0	0	0	0
Confezionatori certificati	Imprese (n)	1	1	1	1	1	1
	Salmerino macellato (t)	0	0	0	0	0	0
	Salmerino certificato (t)	0	0	0	0	0	0

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

5.9. Trote del Trentino, IGP

Nel 2021 aumenta la produzione di Trote del Trentino IGP nell'intero comprensorio: si passa da 243,8 a 263,8 tonnellate di trote certificate (+8,2%), proseguendo la crescita pressoché continua degli ultimi 5 anni (tab. 5.8). L'incidenza del prodotto certificato su quello controllato aumenta leggermente nell'ultimo anno, arrivando a 19,7%.

Gli allevatori certificati nell'intero comprensorio sono 12 (-1 unità rispetto al 2020), mentre vi è un solo confezionatore certificato.

Rimane costante invece la situazione in Lombardia: sin dal 2016 c'è un solo allevatore certificato con due impianti di troicoltura, che tuttavia fino al 2021 non ha prodotto Trote del Trentino IGP.

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

		2016	2017	2018	2019	2020	2021
Lombardia							
Allevatori certificati	Imprese (n)	1	1	1	1	1	1
	Numero impianti di troicoltura	2	2	2	2	2	2
	Trote controllate (t)	0	0	0	0	0	0
Di cui: allevatori che effettuano anche il confezionamento	Imprese (n)	0	0	0	0	0	0
	Trote macellate (t)	0	0	0	0	0	0
	Trote controllate (t)	0	0	0	0	0	0
	Trote certificate (t)	0	0	0	0	0	0
Confezionatori certificati	Imprese (n)	0	0	0	0	0	0
	Trote macellate (t)	0	0	0	0	0	0
	Trote certificate (t)	0	0	0	0	0	0
Intero comprensorio							
Allevatori certificati	Imprese (n)	8	11	11	11	13	12
	Numero impianti di troicoltura	17	20	20	20	22	21
	Trote controllate (t)	755,6	1.290,3	1.294,2	1.292,4	1.262,5	1.335,9
Di cui: allevatori che effettuano anche il confezionamento	Imprese (n)	0	0	0	0	0	0
	Trote macellate (t)	0	0	0	0	0	0
	Trote controllate (t)	0	0	0	0	0	0
	Trote certificate (t)	0	0	0	0	0	0
Confezionatori certificati	Imprese (n)	1	1	1	1	1	1
	Trote macellate (t)	755,6	1.290,3	1.294,2	1.292,4	1.262,5	1.335,9
	Trote certificate (t)	11,8	160,1	241,2	229,3	243,8	263,8

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

5.10. Pizzoccheri della Valtellina, IGP

La produzione di Pizzoccheri della Valtellina IGP cala leggermente nel 2021 (-1,7%), fermandosi a 1.866 tonnellate di prodotto certificato (tab. 5.9).

Cresce però l'incidenza del prodotto certificato su quello controllato, nel 2021 pari al 99,9%. L'iscrizione della denominazione Pizzoccheri della Valtellina IGP nel registro delle indicazioni geografiche protette è avvenuta nel 2016. A partire dal 2017 vengono certificati 5 produttori-confezionatori e un confezionatore puro; a parte l'uscita di un produttore-confezionatore nel 2019, questi numeri rimangono costanti nei due anni successivi.

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

			2019	2020	2021
Produttori	Totale	Imprese (n)	4	4	4
		Pasta prodotta (t)	1.758	1.908	1.867
	di cui: anche confezionatori	Imprese (n)	4	4	4
		Pasta prodotta (t)	1.758	1.908	1.867
		Pasta confezionata (t)	1.684	1.817	1.749
Confezionatori totali	Imprese (n)		5	5	5
	Pasta confezionata (t)		1.752	1.898	1.866
Confezionatori puri	Imprese (n)		1	1	1
	Pasta confezionata (t)		67	80	117

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

6. ANALISI DI FILIERA: GLI OPERATORI E LA MATERIA PRIMA UTILIZZATA

6.1. Gli operatori delle filiere lattiero-casearie e dei prodotti a base di carne

Per fornire una visione completa delle filiere lattiero-casearie DOP/IGP e dei prodotti a base carne DOP/IGP in Lombardia e in Italia, nei successivi paragrafi verranno illustrati alcuni dati Istat, aggiornati al 2020, riguardanti queste filiere.

Si osserva un continuo processo di concentrazione degli operatori coinvolti nelle filiere dei formaggi DOP/IGP in Lombardia. Anche nel 2020 infatti il numero degli operatori cala, rispetto al 2019 del 3,4% e rispetto al 2017, picco degli ultimi 5 anni, è del 10,5% (tab. 6.1). Questo fenomeno però non avviene in modo eguale in tutta la filiera: si osserva a livello agricolo, dove si passa da 3.338 a 3.229 produttori tra il 2019 e il 2020 (-3,2%), e nel numero degli stagionatori, pari a 237 (-1,7% rispetto all'anno precedente).

Al contrario, crescono il numero delle imprese di trasformazione (+8,9%), insieme al numero degli impianti (+8,3%). In particolar modo i caseificatori aumentano di 37 unità, decretando un aumento del 20,4% rispetto al 2019.

Tale processo di concentrazione è ancora più evidente livello nazionale, dove si osserva una netta diminuzione nel numero totale degli operatori rispetto al 2019 (-12,8%), possibilmente dovuto anche alle difficoltà sorte con l'avvento della pandemia di COVID-19. Il calo è particolarmente evidente nel numero dei produttori (-13,1%) e nel numero degli allevamenti (-13,3%).

Tab. 6.1 – Operatori del settore formaggi DOP, IGP e STG in Lombardia e in Italia nel 2015-2020

	2016	2017	2018	2019	2020
Lombardia					
Produttori ⁽¹⁾	3.660	3.624	n.d.	3.338	3.229
Allevamenti	3.704	3.662	n.d.	n.d.	n.d.
Totale					
Trasformatori ⁽²⁾					
- Imprese	298	291	n.d.	271	295
- Impianti	515	534	n.d.	468	507
- Caseificatori ⁽³⁾	207	200	n.d.	181	218
- Stagionatori ⁽⁴⁾	254	266	n.d.	241	237
Totale operatori	3.660	3.823	n.d.	3.540	3.420
Italia					
Produttori ⁽¹⁾	26.964	26.491	27.576	27.412	23.811
Allevamenti	27.567	26.858	27.898	27.724	24.047
Totale					
Trasformatori ⁽²⁾					
- Imprese	1.501	1.505	1.568	1.433	1.484
- Impianti	2.467	2.508	2.735	2.422	2.485
- Caseificatori ⁽³⁾	1.168	1.150	n.d.	1.103	1.184
- Stagionatori ⁽⁴⁾	1.102	1.139	n.d.	1.146	1.114
Totale operatori	26.964	27.528	28.512	28.454	24.810

(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

Anche nelle filiere dei prodotti a base di carne (esclusa la carne fresca quindi) in Lombardia si osserva un fenomeno di concentrazione nel numero degli operatori: si arriva a 1.364 nel 2020 (-10,8% rispetto al 2019) (tab. 6.2).

Questo fenomeno è omogeneo all'interno della filiera. Infatti, a livello agricolo il numero dei produttori passa da 1.439 a 1.297 (-9,9%) e cala anche il numero di allevamenti (-11,5%).

Al contempo, rispetto al 2017, aumenta sia il numero delle scrofe (+12,7%), sia quello dei posti in ingrasso (+4,7%).

A livello dei trasformatori invece si osserva un calo generalizzato, le imprese diminuiscono di 9 unità (si registrano anche 45 impianti in meno), mentre i macellatori, gli elaboratori e i porzionatori rispettivamente di 4, 6 e 31 unità.

In Italia invece il numero degli operatori raggiunge il minimo degli ultimi 5 anni, con un numero di operatori pari a 3.830 (-7,1% rispetto al 2019). Anche in questo caso il decremento è omogeneo per tutti i livelli della filiera, incluso il numero di scrofe (-34,3%) e di posti in ingrasso (-40,9%).

Tab.6.2 – Operatori del settore preparazione di carni DOP e IGP in Lombardia e in Italia nel 2015-2020

	<i>Lombardia</i>					<i>Italia</i>				
	<i>2016</i>	<i>2017</i>	<i>2018</i>	<i>2019</i>	<i>2020</i>	<i>2016</i>	<i>2017</i>	<i>2018</i>	<i>2019</i>	<i>2020</i>
Produttori	1.352	1.337	n.d.	1.439	1.297	3.325	3.280	5.205	3.435	3.223
Allevamenti	1.574	1.575	n.d.	1.778	1.573	3.842	3.852	7.091	4.144	3.847
- Scrofe	234.828	236.100	n.d.	n.d.	266.098	482.949	468.889	820.700	n.d.	539.244
- Posti in ingrasso	4.057.456	4.056.245	n.d.	n.d.	4.244.913	8.230.775	7.969.560	14.304.011	n.d.	8.455.907
Trasformatori ⁽¹⁾ (3)										
- Imprese	97	92	n.d.	91	82	696	738	732	699	667
- Impianti	161	146	n.d.	171	126	1.027	1.042	1.048	1.059	970
- Macellatori ⁽⁴⁾	33	32	n.d.	33	29	147	189	161	160	143
- Elaboratori	65	60	n.d.	60	54	542	533	564	530	519
- Porzionatori	49	36	n.d.	64	33	283	245	263	302	236
Totale operatori⁽¹⁾	1.448	1.428	n.d.	1.529	1.364	4.014	4.009	5.747	4.123	3.830

(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 rimangono il mezzo privilegiato tramite il quale valorizzare la materia prima latte. Viene infatti lavorato a DOP il 42,8% del totale del latte prodotto in Lombardia (tab. 6.3). Il dato è in calo rispetto agli anni precedenti e questo può essere dovuto a un aumento delle consegne dirette di latte maggiore rispetto alla lieve inflessione di latte lavorato a DOP in Lombardia (-0,5%). Ad ogni modo, la quantità latte lavorato a DOP in Lombardia rimane superiore ai livelli del 2018 (+4,5%), il minimo registrato negli ultimi quattro anni.

In generale si osserva un lieve calo di latte lavorato a DOP nelle filiere di alcuni formaggi DOP di punta quali Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP e Provolone Valpadana DOP. Rimane costante l'utilizzo di latte lavorato per la produzione di Gorgonzola DOP. Aumenta invece quello del Taleggio e di alcune produzioni, tutte lombarde, come Silter DOP e Strachitunt DOP.

Tab. 6.3 - Latte lavorato a DOP e quota di formaggio certificato per tipologia di prodotto in Lombardia nel 2017-2021

Tipologia di formaggio	Latte lavorato a DOP (t)						Formaggio certificato/formaggio controllato (%)			
	2018	2019	2020	2021	var. % 21/20	var. % 21/18	2018	2019	2020	2021
Bitto DOP	3.205	4.677	2.458	2.371	-3,5	-26,0	75,2	96,3	80,7	81,2
Formaggella del Luinese DOP	220	173	101	110	8,9	-50,0	64,6	63,8	67,9	74,4
Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP	1.600	1.468	1.415	1.324	-6,4	-17,3	37,9	39,7	37,5	41,4
Gorgonzola DOP	138.305	184.300	120.100	120.100	0,0	-13,2	92,3	109,3	96,5	96,6
Grana Padano DOP	1.953.957	2.048.600	2.063.600	2.054.100	-0,5	5,1	98,8	91,1	98,0	98,3
Nostrano Valtrompia DOP	152	429	84	83	-1,2	-45,4	80,6	91	106	99,5
Parmigiano Reggiano DOP ¹	196.500	203.000	219.700	218.600	-0,5	11,2	98,4	98	97,5	n.d.
Provolone Valpadana DOP	37.313	41.490	47.915	46.136	-3,7	23,6	98,2	96,5	90,6	95,6
Quartirolo Lombardo DOP	19.832	18.926	18.939	17.630	-6,9	-11,1	100	100	100	100
Salva Cremasco DOP	1.862	1.751	1.637	2.070	0,3	11,2	100	100	100	100
Silter DOP	893	415	753	1.118	48,5	25,2	34	210,1	84,8	62,3
Strachitunt DOP	164	412	202	269	33,2	64,0	89,9	94,4	94,1	87,0
Taleggio DOP	65.402	64.808	61.321	63.221	3,1	-3,3	100	100	100	100
Valtellina Casera DOP	15.349	16.042	18.454	17.166	-7,0	11,8	102,4	95,5	95,1	104,2
A- Totale latte lavorato a DOP in Lombardia*	2.434.755	2.586.492	2.556.578	2.544.188	-0,5	4,5				
B- Consegne registrate in Lombardia	5.238.349	5.456.614	5.740.066	5.948.418**						
C- Latte lavorato a DOP/ Consegna + vendite dirette in Lombardia (A/B)	46,90%	47,70%	45,90%	42,77%						

⁽¹⁾ 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 2020/2021

Fonte: Elaborazioni ESP su dati Organismi di Certificazione e Agea

6.2.2. Le carni lavorate

Continua la ripresa delle filiere delle carni lavorate nel 2021: si osserva un aumento della materia prima destinata a essere trasformata in salume DOP/IGP sia nel caso dei prodotti lavorati *solo* in Lombardia (+6,7%), sia nel caso dei prodotti producibili *anche* in Lombardia (+2,6%) (tab. 6.4). In entrambi i casi si raggiungono i livelli degli anni antecedenti al 2019, anno in cui si è raggiunto la minima produzione di carne lavorata a DOP. Sul territorio lombardo, anche nel 2021 questo fenomeno interessa principalmente il Cotechino Modena IGP e i Salamini italiani alla Cacciatora DOP. Torna a crescere la quantità di carne utilizzata nella filiera della Bresaola Valtellina IGP (+6,4%).

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	2021	Var % 21/20	2017	2018	2019	2020	2021	Var % 21/20
A. DOP/IGP producibili solo in Lombardia												
A.1 Salumi di carni suine												
Salame Brianza DOP	249,8	250,9	300,0	278,2	258,1	-7,2	62,5	62,6	65,9	66,8	63,8	-4,4
Salame di Varzi DOP***	395,0	415,4	460,2	494,9	533,5	7,8	99,7	98,7	95,6	98,5	96,7	-1,8
Totale	644,8	666,3	760,2	773,1	791,6	2,4						
A.2 Salumi di carni bovine												
Bresaola della Valtellina IGP	34.432,9	36.315,4	70.634,1	35.911,2	38.208,4	6,4	76,8	72,4	76,4	75,4	73,1	-3,1
A.3 Salumi di carne d'oca												
Salame d'oca di Mortara IGP	3,0	0,0	1,6	0,0	0,0		63,3	-	33,3	-	-	-
B. DOP/IGP di carne suina producibili anche in Lombardia												
B.1 Intero comprensorio												
Coppa di Parma IGP	4.076,8	3.962,6	3.795,8	4.126,8	4.191,6	1,6	43,5	45,8	47,4	43,7	42,4	-3,1
Cotechino Modena IGP	2.203,2	2.317,2	1.449,6	1.579,6	1.907,8	20,8	97,8	93,7	96,7	100,0	97,0	-3,0
Mortadella Bologna IGP	36.280,5	35.536,9	35.494,3	35.050,0	35.111,0	0,2	99,8	99,6	99,8	92,4	92,7	0,3
Salame Cremona (IGP)	233,0	251,3	327,3	309,6	416,3	34,5	67,5	64,8	67,8	63,2	64,6	2,2
Salamini Italiani alla Cacciatora DOP	3.362,6	3.206,6	3.555,8	3.788,1	4.261,6	12,5	62,5	60,0	58,0	57,6	54,0	-6,3
Zampone Modena IGP	771,6	880,6	468,5	479,1	603,2	25,9	n.d.	n.d.	n.d.	100,0	132,8	32,8
Totale	46.927,7	46.155,2	45.091,3	45.333,2	46.491,5	2,6						
B.2 Solo Lombardia												
Coppa di Parma IGP	412,5	436,1	538,8	469,1	392,4	-16,4	34,6	32,4	27,0	36,7	46,9	27,8
Cotechino Modena IGP	809,9	746,1	241,7	262,0	312,1	19,1	100	97,6	92,6	100,0	90,5	-9,5
Mortadella Bologna IGP	7.105,2	5.935,2	5.613,8	5.607,7	5.969,3	6,4	97,8	96,9	99,8	89,3	89,3	0,0
Salame Cremona (IGP)	233,0	164,5	179,9	163,0	179,9	10,4	67,5	66,6	68,3	68,1	65,5	-3,9
Salamini Italiani alla Cacciatora DOP	2.263,8	2.406,3	2.575,5	2.781,5	3.053,9	9,8	61,6	59,0	60,6	58,3	53,6	-8,1
Zampone Modena IGP	205,5	278,8	36,6	26,9	28,4	5,6	n.d.	n.d.	n.d.	80,0	133,1	66,4
Totale	11.029,9	9.967,0	9.186,3	9.310,2	9.936,0	6,7						

(*) 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

6.3 Gli altri prodotti DOP/IGP

Per quanto riguarda le singole filiere degli altri prodotti DOP/IGP, si osservano delle tendenze comuni ad alcuni di questi prodotti, che possono essere rilevanti per lo sviluppo del settore DOP/IGP lombardo. Il 2021 non è stato un anno favorevole per la produzione di prodotti DOP/IGP di origine vegetale. Infatti, le conseguenze del cambiamento climatico hanno avuto un impatto negativo sulla produzione di numerose DOP/IGP, a causa di eventi atmosferici avversi, come la grandine, ma anche a causa della siccità e dell'impoverimento della biodiversità nel territorio. È il caso per esempio del Melone Mantovano IGP, per cui cala sia la produzione, sia l'incidenza del prodotto certificato sul controllato, o della Pera Mantovana IGP, uno dei frutti più colpiti dalle gelate di fine marzo e aprile, la cui produzione certificata non decolla. Allo stesso modo, non si rileva nel 2021 alcuna produzione di Miele Varesino DOP.

Nel caso della Pera Mantovana IGP, è bene notare che contribuisce alla difficoltà nella produzione anche la diffusione di un insetto alloctono: la cimice asiatica.

In alcuni casi, al calo della produzione non segue un calo nell'incidenza della produzione certificata su quella controllata, indice della stabilità della certificazione. Questo discorso vale per esempio per l'Olio del Garda DOP e l'Olio Laghi Lombardi DOP, fortemente colpiti dalle grandinate, ma la cui incidenza di prodotto certificato sul controllato è stabile e vicina al 100%. Anche per la Mela di

Valtellina si osserva un calo nella produzione certificata rilevante e pari al 31%, mentre il calo nel valore dell'incidenza è di soli 1,2 punti percentuali.

Per quanto riguarda i restanti prodotti DOP/IGP, si osserva una difficoltà nell'affermazione di alcune filiere certificate in Lombardia, come nel caso del Salmerino del Trentino IGP, per il quale non si registrano operatori certificati sul territorio lombardo, e delle Trote del Trentino IGP. Anche per l'Asparago Cantello IGP non vi è produzione certificata, anche se aumenta la produzione di materia prima destinata a IGP.

Infine, si osserva una buona incidenza del prodotto certificato sul controllato per i Pizzoccheri della Valtellina IGP, nonostante il calo nella produzione.

6.4 Organismi di Controllo e non conformità

L'analisi degli organismi di controllo ha permesso di quantificare le non conformità per prodotto nel periodo compreso tra gennaio 2020 e maggio 2022. Quello che emerge, come messo in luce alla tabella 6.5 è che il 93,4% delle non conformità sono considerate lievi e solo il 6,6% sono considerate gravi. Analizzando il dettaglio delle non conformità lievi sono prevalentemente dovute a mancata trasmissione dei dati nei termini previsti, carenza di registrazioni e perdita di tracciabilità oppure in generale carenze documentali. Per quanto riguarda le non conformità definite gravi, queste possono riguardare un'alimentazione non conforme, non conformità su uno dei parametri considerati o ancora certificazione di suini privi del tatuaggio recante il codice di origine. Differenze si notano anche tra i diversi prodotti, che però risultano essere direttamente proporzionali alle quantità prodotte. Infatti, le non conformità risultano maggiori per quei prodotti che hanno elevati volumi di produzione.

Tab. 6.5 – Numero di non conformità per prodotto

	Tipo di NC		
	Totale	Lieve	Grave
Bitto DOP	19	17	2
Formaggella del Luinese DOP	1	1	
Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP	3	3	
Gorgonzola DOP	23	21	2
Grana Padano DOP	143	128	15
Nostrano Valtrompia DOP	-		
Parmigiano Reggiano DOP	160	147	13
Provolone Valpadana DOP	7	2	5
Quartirolo Lombardo DOP	-		
Salva Cremasco DOP	5	2	3
Silter DOP	4	4	
Strachitunt DOP	6		6
Taleggio DOP	2	2	
Valtellina Casera DOP	7	3	4
Salame Brianza DOP	119	117	2
Salame di Varzi DOP	240	240	
Bresaola della Valtellina IGP	11	5	6
Salame d'oca di Mortara IGP	-		
Coppa di Parma IGP	41	39	2
Cotechino Modena IGP	-		
Mortadella Bologna IGP	16	15	1
Salame Cremona (IGP)	18	18	
Salamini Italiani alla Cacciatora DOP	127	125	2
Zampone Modena IGP	-		
Olio del Garda	1	1	
Olio Laghi Lombardi	1	1	
Pizzoccheri della Valtellina	1	1	
Totale	955	892	63

Fonte: Elaborazioni ESP su dati forniti dagli Organismi di Certificazione

7. PROPOSTA DI MODIFICA DEL REGOLAMENTO EUROPEO

Secondo la Commissione, il sistema delle indicazioni geografiche, pur avendo valorizzato efficacemente i prodotti all'interno dell'Ue, continua ad avere alcuni limiti. Scarsa applicazione delle norme, non chiara identificazione sul mercato, maggiore integrazione sugli aspetti di sostenibilità ambientale e di benessere animale, rappresentano gli aspetti che hanno portato la Commissione europea a formalizzare una proposta di regolamento che ha avviato l'iter per la revisione dell'attuale sistema, con l'obiettivo di giungere all'approvazione della riforma, in codecisione con l'Europarlamento, entro il 2023.

Le indicazioni geografiche (IG) identificano i prodotti con qualità, o caratteristiche derivanti da fattori naturali legati al luogo di cui sono originari. Costituiscono un diritto di proprietà intellettuale (DPI) inteso a promuovere la concorrenza leale tra i produttori, prevenendo gli usi in malafede di un nome e le pratiche fraudolente e ingannevoli.

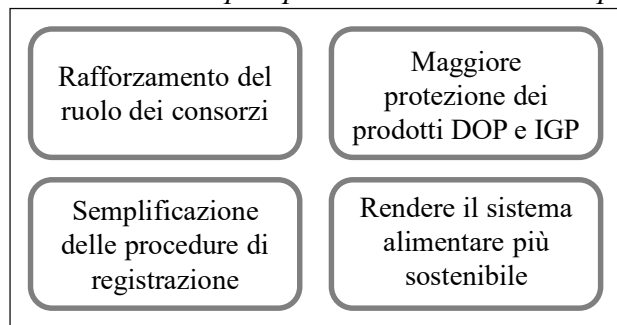
Nello specifico, la proposta ha due obiettivi principali: il primo riguarda una tutela efficace dei DPI nell'Unione, comprese quelle procedure di registrazione efficienti, al fine di ricompensare in modo equo i produttori per il loro impegno; il secondo, mettere in atto strumenti per aumentare l'adozione delle IG in tutta l'Unione a beneficio dell'economia rurale.

Questi sono i due obiettivi principali, che a loro volta si articolano in alcuni obiettivi ben precisi (tab. 7.1).

Un primo aspetto riguarda una migliore applicazione delle norme in materia di IG per tutelare meglio il DPI e proteggere meglio le IG su Internet, anche contro le registrazioni in malafede e le pratiche fraudolente e ingannevoli, e per lottare contro la contraffazione. Un secondo aspetto riguarda il miglioramento del quadro giuridico per semplificare e armonizzare le procedure per la domanda di registrazione di nuovi nomi e di modifiche di disciplinare. Un terzo aspetto mira a rendere il sistema alimentare dell'Unione europea più sostenibile, integrando criteri specifici di sostenibilità. Un ulteriore aspetto ha come obiettivo quello di rafforzare la posizione dei produttori e delle associazioni di produttori al fine di gestire meglio il loro patrimonio di IG e incoraggiare lo sviluppo di strutture e partenariati all'interno della filiera alimentare. Ancora un altro, riguarda una migliore percezione del mercato e una conoscenza da parte dei consumatori della politica in materia di IG e dei simboli dell'Unione per consentire loro di compiere scelte di acquisto maggiormente informate. Infine, un ultimo obiettivo riguarda la protezione delle denominazioni alimentari tradizionali per valorizzare e preservare meglio i prodotti e i metodi di produzione tradizionali.

Come si potrebbe facilmente ipotizzare questa proposta sta ricevendo alcuni apprezzamenti, ma anche severe critiche. Infatti, la posizione dei Consorzi di tutela e degli operatori italiani è quella di una riforma del sistema IG che debba essere più ambiziosa e con una visione più di lungo periodo che realmente possa aiutare lo sviluppo delle produzioni di qualità e dei territori.

Tab. 7.1 – Principali pilastri su cui si basa la proposta modifica del Regolamento



Fonte: Elaborazioni ESP

In particolare, l'Italia da subito si è posta critica nei confronti di questa proposta di modifica, facendo emergere alcune carenze su cui bisognerebbe riflettere. In primo luogo, non sembra nella proposta ci siano riferimenti al rafforzamento del ruolo dei consorzi, che dovrebbero essere i protagonisti del sistema di qualità europeo; mancano di fatti, riferimenti alle azioni che i consorzi possono mettere in campo per evitare pratiche svalorizzanti, come le politiche promozionali della grande distribuzione. Un altro tema trascurato sembra essere quello della tutela, e cioè il fatto che la proposta non chiarisce il divieto di evocazione sancito dalla Corte Ue. Il rischio è quello di autorizzare uno Stato membro a usare una menzione generica protetta con una denominazione in un altro Stato membro. L'evocazione di una Dop, benché in una menzione generica, dev'essere evitata. Inoltre, un ulteriore aspetto da chiarire resta quello relativo alla gestione e valutazione dei disciplinari e alle autorizzazioni. Infatti va chiaramente definito che la procedura resta in capo alla Dg agricoltura della Commissione e che, l'Ufficio dell'Unione europea per la proprietà intellettuale (Euipo) potrà collaborare per la tutela delle IG nei paesi terzi, per la gestione dei marchi Ue nel mondo, e nella lotta alle imitazioni ma non nelle procedure ordinarie di valutazione di Dop e Igp.

Questo lavoro di proposta di modifica è sicuramente un processo lungo e complesso, dal momento che non è affatto semplice riuscire a rendere ancora più performante un sistema che, in questi anni, ha dimostrato la sua capacità di reggere a crisi economiche, climatiche e geopolitiche. Infatti, il timore è che si possa stravolgere o indebolire un sistema che in questi anni ha determinato risultati importanti in termini di protezione dei prodotti tipici all'interno dell'Ue.

8. CONSIDERAZIONI DI SINTESI

Dopo un 2020 caratterizzato dall'emergenza sanitaria da Covid-19, nel quale il settore ha comunque mostrato una buona capacità di tenuta e continuità produttiva, il 2021 è stato caratterizzato da dati produttivi ed economici che delineano molto più di una semplice ripresa, segnando valori in crescita sia sul mercato interno e sia all'estero. In questo contesto, il sistema delle produzioni certificate a Indicazione Geografica si sono confermate un modello produttivo di qualità e distintivo del made in Italy agroalimentare. Nel 2021 il valore complessivo della produzione certificata DOP IGP agroalimentare e vinicola raggiunge i 19,1 miliardi di euro contribuendo per il 21% al fatturato complessivo del settore agroalimentare nazionale.

Sia il comparto agroalimentare, sia il settore vitivinicolo crescono in maniera importante nel 2021 rispetto al precedente anno, del 9,7% il primo e del 21,2 % il secondo.

A livello territoriale la Lombardia incide per l'8,9% in termini di numerosità di prodotti, invece l'11,4% per valore economico. A livello nazionale, la produzione lombarda è terza per impatto, con i suoi 2.180 milioni di euro, di cui 1.758 derivano dai prodotti food e 422 milioni di euro dal comparto wine.

Analizzando nel dettaglio le produzioni, si osserva che la gran parte del valore economico deriva dalla produzione dei formaggi DOP e IGP, pari a 1.401 milioni di euro, in crescita del 5,7% rispetto all'anno precedente.

Inoltre, secondo i dati Ismea-Qualivita 2022, la Lombardia annovera 5 delle 15 produzioni DOP e IGP a maggiore valore della produzione: il Parmigiano Reggiano DOP, il Grana Padano DOP, il Gorgonzola DOP, la Mortadella Bologna IGP e la Bresaola della Valtellina IGP.

Complessivamente, però rimane costante negli anni la struttura bipolare che caratterizza le produzioni DOP e IGP lombarde 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 maggiormente sviluppato nelle realtà locali. A proposito di queste ultime, proprio le produzioni più di nicchia hanno bisogno di interventi atti a diffondere la notorietà dei prodotti anche al di fuori delle regioni di produzione. Di esempio potrebbe essere quello che è stato fatto dal Consorzio di Tutela della Bresaola della Valtellina che ha creato una campagna ad hoc per la sua denominazione, che sfrutta il forte legame tra il prodotto e il territorio, meta turistica apprezzata dagli appassionati di trekking. In questo caso lo sviluppo dell'enogastronomia è stata associata al turismo locale.

Molti sono i temi in evoluzione che interessano il presente e il futuro delle filiere agroalimentari su cui bisogna riflettere, come l'effetto dei mutamenti climatici, lo scenario macroeconomico su approvvigionamenti e sull'andamento dei mercati, il dibattito a livello europeo legato alle DOP IGP, la riforma del sistema IG nell'ambito della strategia Farm to Fork, la possibilità che la nuova PAC 2023-2027 riconosca maggiori premialità agli impegni degli agricoltori per le produzioni certificate IG e non ultimo le discussioni aperte sull'etichettatura FOP a cui è collegato il Nutriscore.

Proprio a proposito di regolamentazione, alcune considerazioni derivano dal fatto che i prodotti DOP e IGP si trovano ad operare all'interno di un sistema complesso regolato dai disciplinari di produzione che, se da un lato è lo strumento che garantisce un vero valore aggiunto del comparto e consente uno sviluppo organico delle filiere, dall'altro è abbastanza rigido e lascia alle aziende poco margine di

cambiamento. Accanto a questi sistemi, negli ultimi anni si è assistito ad un'intensa proliferazione di marchi territoriali pubblici nel settore agroalimentare di qualità: ad esempio marchi di qualità regionale, di qualità nazionale come il Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI), quelli delle certificazioni ministeriali come Made Green Italy, i Distretti del cibo, i 5.540 Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), le denominazioni comunali (De.Co). Questo fenomeno che ha come obiettivo la valorizzazione dei prodotti locali, potrebbe al contrario, generare un disorientamento per i consumatori e porre in difficoltà le imprese. Infatti, si crea una sorta di concorrenza sleale fra le aziende che aderiscono al sistema DOP IGP, con controlli rigidi e le altre che non devono sottostare a vincoli restrittivi pur utilizzando un marchio 'pubblico'.

Inoltre, anche la Legge di Bilancio, che ci si aspettava potesse supportare la crescita del settore DOP IGP, ha registrato solo un sostegno ai recenti Distretti del Cibo e nessuna risorsa per i Consorzi di tutela nonostante la loro presenza da anni sui territori. E anche nei bandi del PNRR per la misura 2.1 relativa 'all'Agricoltura sostenibile ed economia circolare', i Consorzi di tutela sono stati penalizzati mentre per i Distretti del cibo è stata dedicata una misura specifica non riconoscendo il valore di filiere consolidate come quelle DOP IGP.

Proprio a tutela delle denominazioni è la direzione in cui sembrerebbe andare la proposta di modifica del Regolamento europeo riguardante i prodotti di qualità. L'obiettivo di questo lavoro della Commissione Europea è, infatti, quello di salvaguardare il sistema delle IG tramite il rafforzamento del ruolo dei consorzi e la semplificazione delle procedure e il ruolo dell'Ufficio europeo dei brevetti, che può aiutare a ostacolare la proliferazione di prodotti che sfruttano la credibilità della certificazione. Maggiore attenzione verrà data anche alla sostenibilità di queste produzioni e la loro tracciabilità. Tutto questo contribuirà al riconoscimento e alla stima dei prodotti a Indicazione Geografica da parte dei consumatori europei, in modo da valorizzarli ulteriormente in quanto patrimonio economico e politico, sociale e culturale.

Infatti, dal momento che il 92% della materia prima e il 100% della trasformazione dei prodotti DOP IGP avviene nel territorio nazionale, questi prodotti rappresentano un ottimo esempio di sovranità alimentare italiana. In questo contesto, diversi sono i fattori che spingono a puntare ancora sul modello IG per quanto critico e incerto possa essere il futuro. Innanzitutto, partendo dalla constatazione che, a fronte di una diffusa precarietà economica in molti settori, i prodotti IG hanno mostrato una solidità, generando posti di lavoro e opportunità di sviluppo nei territori. Tutto ciò associato ad un significativo impatto positivo sull'ambiente e sulle comunità locali, obiettivi che il sistema deve continuare a perseguire ponendoli al centro della propria prospettiva di crescita anche con il supporto di una nuova politica sulla qualità.