



**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 2023***

## INDICE

<b>1.</b>	<b>INTRODUZIONE</b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>CONTESTO EUROPEO, ITALIANO E LOMBARDO PER I PRODOTTI DOP/IGP FOOD</b>	<b>4</b>
1.1	Il contesto europeo	4
1.2	Il contesto italiano	4
1.3	Il contesto lombardo	5
1.4	Gli Organismi di Controllo coinvolti	9
<b>3.</b>	<b>FORMAGGI</b>	<b>10</b>
3.1	Bitto, DOP	10
3.2	Formaggella del Luinese, DOP	11
3.3	Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, DOP	12
3.4	Gorgonzola, DOP	13
3.5	Grana Padano, DOP	14
3.6	Nostrano Valtrompia, DOP	15
3.7	Parmigiano Reggiano, DOP	16
3.8	Provolone Valpadana, DOP	17
3.9	Quartirolo Lombardo, DOP	18
3.10	Salva Cremasco, DOP	20
3.11	Silter, DOP	21
3.12	Strachitunt, DOP	21
3.13	Taleggio, DOP	22
3.14	Valtellina Casera, DOP	24
<b>4.</b>	<b>SALUMI</b>	<b>25</b>
4.1	Bresaola della Valtellina, IGP	25
4.2	Coppa di Parma, IGP	26
4.3	Cotechino Modena, IGP	27
4.4	Mortadella Bologna, IGP	28
4.5	Salame Brianza, DOP	29
4.6	Salame Cremona, IGP	30
4.7	Salame d'oca di Mortara, IGP	31
4.8	Salame di Varzi, DOP	32
4.9	Salamini Italiani alla Cacciatora, DOP	32
4.10	Zampone Modena, IGP	33

<b>5.</b>	<b>GLI ALTRI PRODOTTI DOP/IGP</b>	<b>36</b>
5.1	Asparago di Cantello IGP	36
5.2	Mela di Valtellina, IGP	36
5.3	Melone Mantovano, IGP	37
5.4	Pera Mantovana, IGP	38
5.5	Olio del Garda, DOP	38
5.6	Olio Laghi Lombardi, DOP	39
5.7	Miele Varesino, DOP	40
5.8	Salmerino del Trentino, IGP	40
5.9	Trote del Trentino, IGP	41
5.10	Pizzoccheri della Valtellina, IGP	42
<b>6</b>	<b>APPROFONDIMENTI SULLE FILIERE</b>	<b>44</b>
6.1	Gli operatori delle filiere lattiero-casearie e dei prodotti a base di carne	44
6.2	La materia prima utilizzata	45
	<i>6.2.1 I formaggi</i>	45
	<i>6.2.2 Le carni lavorate</i>	46
6.3	Gli altri prodotti DOP/IGP	47
<b>7</b>	<b>CONSIDERAZIONI DI SINTESI</b>	<b>49</b>

## 1. INTRODUZIONE

La presente relazione mira a valutare lo stato attuale dei prodotti *food* con Indicazione Geografica (IG), in continuità con quanto esposto nel capitolo 18 del volume intitolato 'Il sistema agro-alimentare della Lombardia - Rapporto 2023'.

Per conseguire questo obiettivo, la ricerca si è concentrata principalmente sulla revisione e sull'aggiornamento dei dati annuali relativi ai flussi di materia e di operatori delle filiere dei prodotti alimentari con IG della Lombardia fino all'anno 2022. Questi dati sono stati forniti dagli Organismi di Controllo (ODC), dai Consorzi di Tutela e da altre organizzazioni attive nei singoli settori produttivi. In questo modo, è stato possibile delineare la situazione delle produzioni lombarde a Denominazione di Origine Protetta (DOP) e Indicazione Geografica Protetta (IGP), sia in termini delle singole filiere, sia nel contesto della produzione nazionale. I principali aspetti presi in considerazione includono il numero di operatori coinvolti in diverse fasi della filiera, le materie prime disponibili e lavorate, le quantità di prodotto sottoposte a controllo e certificazione, e l'incidenza del prodotto certificato rispetto a quello controllato.

Questo approccio ha consentito di valutare le caratteristiche economico-strutturali e le relazioni tra i vari attori della filiera, al fine di individuare eventuali punti deboli nelle filiere stesse e possibili interventi a sostegno di tali produzioni.

Si evidenzia che la raccolta dei dati avviene prima della conclusione dell'anno; ciò implica che la lavorazione di alcune produzioni potrebbe non essere ancora completata, di conseguenza la quantità di prodotto potrebbe risultare inferiore a quella effettivamente prodotta.

La relazione si articola in diverse sezioni, cominciando con un'analisi concisa del contesto delle produzioni DOP e IGP a livello europeo, nazionale e regionale. Segue una sezione specifica dedicata all'esame delle singole filiere, suddivise in formaggi, salumi e altri prodotti DOP/IGP. In seguito si approfondiscono le dinamiche degli operatori delle filiere, includendo considerazioni di carattere generale sulle produzioni DOP e IGP. Il rapporto si chiude con delle considerazioni di sintesi.

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

### 2.1 Il contesto europeo

In Europa, i prodotti DOP e IGP continuano a crescere anche nel 2023, in numero e rilevanza. Con riferimento ai dati Qualigeo, aggiornati a novembre 2023, si registrano 3.184 produzioni DOP e IGP *food* e *wine* (62 in più rispetto allo scorso anno). Si dividono in 1.884 DOP e 1.300 IGP. In particolare, 1.884 prodotti DOP *food* e *wine* sono a loro volta ripartiti in 701 prodotti *food*, 1.183 prodotti *wine*. Per quanto riguarda invece i 1.300 prodotti IGP *food* e *wine*, questi includono 860 prodotti *food* e 440 prodotti *wine*.

Parte di queste produzioni non appartiene a paesi dell'Unione Europea. Sono infatti 33 i prodotti DOP e IGP provenienti da paesi extra-UE, ripartiti in 14 DOP e 19 IGP.

L'Italia è il Paese con il maggior numero di produzioni DOP e IGP, pari a 841 prodotti, di cui 583 DOP e 264 IGP. Al secondo posto vi è la Francia, con 706 prodotti *food* e *wine* (476 DOP e 230 IGP). Seguono la Spagna, con 351 prodotti (210 DOP e 141 IGP), e la Grecia, che si posiziona al quarto posto con 261 prodotti (112 DOP e 149 IGP) (tab. 2.1).

Da novembre 2022, si registrano 63 nuovi prodotti DOP e IGP (inclusi produzioni presenti in paesi extra-UE quali: Regno Unito, Turchia e India). Dei nuovi inserimenti, 28 sono DOP (divisi in 23 *food* e 4 *wine*) e 35 sono IGP (32 *food* e 3 *wine*).

In Italia le nuove registrazioni sono state 3: Cedro di Santa Maria del Cedro DOP, Ciliegia di Lari IGP e Canelli DOP, quest'ultimo nella categoria *wine*.

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

	Totale	DOP <i>food</i>	DOP <i>wine</i>	IGP <i>food</i>	IGP <i>wine</i>
Italia	847	174	409	146	118
Francia	706	113	363	155	75
Spagna	351	108	102	100	41
Grecia	261	79	33	35	114

Fonte: Elaborazione ESP su dati Qualigeo

### 2.2 Il contesto italiano

Sempre con riferimento ai dati Qualigeo aggiornati a novembre 2023, i 320 prodotti DOP e IGP *food* in Italia sono così distribuiti: 124 prodotti ortofrutticoli, 55 formaggi, 50 oli e grassi, 43 prodotti base carne, 16 prodotti della panetteria, 8 altri prodotti (Allegato 1<sup>1</sup>), 6 carni fresche, 6 pesci, 5 altri prodotti di origine animale, 5 pasta alimentare, 1 cioccolato, 1 olio essenziale.

Osservando la produzione *food* a livello regionale, la situazione è inalterata rispetto all'anno scorso: l'Emilia-Romagna è al primo posto per numero di produzioni, 44 in totale (19 DOP e 25 IGP).

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

Seguono, a pari merito, la Sicilia e il Veneto con 36 prodotti. Nel caso della Sicilia, vi sono 20 produzioni DOP e 16 IGP; in Veneto invece sono 18 per entrambe le categorie. La quarta regione italiana per prodotti DOP e IGP *food* è la Lombardia, con 34 prodotti, di cui 20 DOP e 14 IGP.

Nel 2021, anno di riferimento per gli ultimi dati Ismea-Qualivita 2022, torna ad aumentare il valore alla produzione dei prodotti IG italiani: dai 7,3 miliardi di euro dell'anno precedente si arriva a quasi 8 miliardi di euro, un aumento pari al 9% che conferma l'importanza di queste produzioni per l'economia italiana (tab. 2.2). Prendendo in considerazione le diverse categorie di prodotto, i formaggi confermano essere la categoria con il maggiore valore economico (4,67 miliardi di euro il valore alla produzione), rappresentando quasi il 59% dell'intero paniere. Rispetto al 2020, il dato è in aumento del 12,8%. Seguono i prodotti a base di carne, con un valore alla produzione di 1,9 miliardi di euro alla produzione, in aumento del 4,6%; mantengono quindi il loro peso del 25% rispetto al valore alla produzione totale. Aumenta del 10,6% il valore alla produzione degli aceti balsamici, con 407 milioni di euro. È invece in calo il valore alla produzione dei prodotti ortofrutticoli e cereali, con 384 milioni di euro (-1,8% rispetto allo scorso anno). Infine, seguono 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. 2.2 – Categorie di prodotti DOP/IGP food per valore economico nel 2021*

PRODOTTI		VALORE ALLA PRODUZIONE				VALORE AL CONSUMO			
		(milioni di euro)				(milioni di euro)			
	DOP IGP STG	2020	2021	Peso 2021	Var. % 21/20	2020	2021	Peso 2021	Var. % 21/20
Formaggi	56	4.145	4.677	58,7%	12,8	7.582	8.006	50,6%	5,6
Prodotti a base di carne	43	1.867	1.953	24,5%	4,6	4.845	4.848	30,6%	0,1
Aceti balsamici	3	368	407	5,1%	10,6	927	1.026	6,5%	10,7
Ortofrutticoli e cereali	118	391	384	4,8%	-1,8	972	1.017	6,4%	4,6
Paste Alimentari	5	240	246	3,1%	2,5	336	343	2,2%	2,1
Carni fresche	6	92	98	1,2%	6,5	197	227	1,4%	15,2
Panetteria e pasticceria	17	82	100	1,3%	22,0	146	182	1,2%	24,7
Oli di oliva	49	71	91	1,1%	28,2	123	155	1,0%	26,0
Altre categorie	19	9	12	0,2%	31,9	16	20	0,1%	25,0
Totale	315	7.312	7.968	100%	9,0%	15.144	15.824	100%	4,5%

Fonte: Indagine Ismea – Qualivita 2022

### 2.3 Il contesto lombardo

Andando nel dettaglio del contesto regionale lombardo, si registra che 19 dei 34 prodotti DOP e IGP producibili in Lombardia presenta come area di produzione esclusivamente la regione lombarda, quindi il 55,9% dei prodotti; i restanti prodotti invece hanno un'area di produzione che include altre regioni o province del Nord-Italia oltre alla Lombardia (tab. 2.3).

Analizzando la situazione provinciale, si osserva che il 50% dei prodotti DOP e IGP lombardi può essere prodotto nella provincia di Brescia, mentre il 44% ha come principale area di produzione la provincia di Bergamo. Seguono Lecco (con il 38,2%), le province di Mantova, Lodi, Pavia e Cremona (tutte con il 35,3%), le province di Milano e Varese (con il 32,4%), la provincia di Como (con il 29,4%), e infine le province di Sondrio e Monza-Brianza (con il 26,5%).

In generale, in Lombardia si può notare una suddivisione in due categorie principali per quanto riguarda i prodotti DOP e IGP. Da un lato, ci sono prodotti ampiamente diffusi e apprezzati sia sul mercato nazionale che internazionale, come il Grana Padano DOP e il Parmigiano Reggiano DOP. Dall'altro lato, troviamo prodotti di nicchia che spesso hanno un mercato prevalentemente locale o che si estende solo alle regioni vicine.

Infine, prendendo in considerazione i dati del rapporto Ismea-Qualivita 2022, si nota che tra le 15 produzioni DOP e IGP *food* italiane a maggiore valore della produzione, 5 sono producibili in Lombardia. Si tratta di Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, Gorgonzola DOP, Mortadella Bologna IGP e Bresaola della Valtellina IGP.

Tab. 2.3 - I prodotti DOP/IGP della Lombardia

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



Tab. 2.3 - I prodotti DOP/IGP della Lombardia – continua

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

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

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

#### 2.4 Gli Organismi di Controllo coinvolti

A novembre 2023, gli Organismi di Controllo attivi per i prodotti DOP e IGP *food* lombardi sono 7. Più della metà dei prodotti DOP e IGP *food* sono controllati da CSQA, di cui 11 DOP e 7 IGP. Seguono IFCQ con 6 salumi controllati, di cui 2 DOP e 4 IGP, e CERTIPRODOP con 5 formaggi DOP (tab. 2.4).

*Tab. 2.4 – Gli Organismi di Controllo attivi in Lombardia nelle DOP – IGP food a novembre 2023*

	<i>DOP</i>	<i>IGP</i>	<i>Totale</i>
CSQA	11	7	18
IFQC	2	4	6
CERTIPRODOP	5	0	5
CHECKFRUIT	0	2	2
OCQ PR	1	0	1
CCPB	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, cinque possono essere prodotti anche al di fuori della Lombardia: 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.

Si ricorda che i dati vengono raccolti prima della fine dell'anno: per questo motivo, la lavorazione di alcune produzioni potrebbe ancora non essere terminata e pertanto potrebbe risultare una quantità di prodotto inferiore a quella realmente prodotta.

Il latte spesso può essere impiegato per la produzione di diverse DOP; per questo motivo, talvolta non è possibile determinare il numero delle aziende che hanno effettivamente conferito il latte a una DOP nello specifico e nemmeno i rispettivi volumi. Ad esempio, il latte di alcuni allevamenti nella provincia di Cremona può essere trasformato in Salva Cremasco, Grana Padano, Provolone Valpadana, Taleggio, Gorgonzola e Quartirolo Lombardo. Pertanto, nelle schede che seguono viene riportato un dato complessivo del bacino di approvvigionamento per ogni singolo formaggio DOP.

#### 3.1. *Bitto, DOP*

Nel 2022 si osserva un calo in volume nella produzione di Bitto DOP del 6,2%, con un numero di forme certificate pari a 15.741 rispetto alle 16.782 del 2021 (tab. 3.1). Cala anche l'incidenza del numero di forme certificate su quelle controllate, che passa dall'81,7% all'80,8%, valori comunque in linea con quelli dell'ultimo quinquennio.

Il latte idoneo prodotto viene totalmente lavorato a DOP. Anche nel 2022 si verifica un calo di latte idoneo prodotto, in linea con la tendenza degli anni precedenti, con una perdita pari allo 0,63%, a cui ha probabilmente contribuito l'uscita dalla filiera di un'azienda.

La filiera del Bitto DOP, formaggio d'alpeggio della tradizione lombarda, continua a presentare unicamente allevamenti con annesso caseificio aziendale. Il numero degli alpeggi è pari a 52, il numero più basso dell'ultimo quinquennio.

Rimane stabile invece il numero di stagionatori puri, pari a 10 unità.

Tab. 3.1 – Bitto DOP: le caratteristiche della filiera

			2018	2019	2020	2021	2022
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	55	56	53	53	52
		Latte idoneo prodotto (t)	3.205	4.677	2.458	2.371	2.356
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	55	56	53	53	52
		Latte lavorato a DOP (t)	3.205	4.677	2.458	2.371	2.356
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		55	56	53	53	52
	Formaggio controllato (n. forme)		27.081	19.164	20.731	20.659	19.481
	Formaggio certificato (n. forme)		20.354	18.454	16.739	16.782	15.741
Stagionatori puri	Imprese (n)		10	10	9	10	10
	Formaggio controllato <sup>1</sup> (n. forme)		5.050	4.432	8.996	10.145	9.172
Trasformatori/stagionatori + stagionatori puri	Imprese (n)		65	66	62	63	62
	Formaggio certificato (n. forme)		20.354	18.454	16.739	16.782	15.741
	N. forme certificate/n. forme controllate		75,20%	96,30%	80,74%	81,23%	80,80%

(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 2022 si osserva una diminuzione nella produzione di Formaggella del Luinese DOP: dalle 9.380 forme certificate nel 2021 si passa a 6.672, una diminuzione pari al 28,9% (tab. 3.2). Questa diminuzione è principalmente dovuta al crollo nel numero di forme prodotte a livello dei trasformatori, non considerando quindi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri. Infatti, dalle 2.622 forme certificate in questa parte della filiera nel 2021, nel 2022 si arriva a sole 277 forme certificate. A livello dei caseifici annessi alle aziende agricole, la perdita è meno rilevante, con un calo del 5%.

Il motivo di questo calo può essere spiegato dal decremento di latte di capra lavorato a DOP, passato dai 110 mila litri del 2021 ai soli 70 mila del 2022. Questa perdita si è verificata sia a livello degli allevamenti con annesso il caseificio aziendale (-20,9%), sia a livello dei trasformatori non annessi alle aziende agricole (-91,6%). Dal picco dell'ultimo quinquennio, registrato nel 2018 con 220 tonnellate prodotte, si osserva una perdita in latte lavorato a DOP pari al 68%.

I fattori che concorrono a questa diminuzione in latte lavorato a DOP possono essere individuati sia nell'uscita di un'impresa a livello dei trasformatori, sia in dinamiche di mercato tali per cui può essere avvenuta una minore richiesta di prodotto certificato.

Cresce però l'incidenza delle forme certificate su quelle controllate: dal 74,40% del 2021 si passa al 84,78%, dato che attesta l'importanza della certificazione a DOP per questa filiera.

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

			2018	2019	2020	2021	2022
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	9	7	7	5	6
		Latte idoneo prodotto (.000 litri)	498	435	247	222	334
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	6	4	4	3	3
		Latte lavorato a DOP (.000 litri)	121	85	61	86	68
		Formaggio controllato (t)	11	8	6	8	6
		Formaggio controllato (n. forme)	13.781	9.735	7.370	9.916	7.605
		Formaggio certificato (t)	6	5	4	5	5
		Formaggio certificato (n. forme)	7.829	6.645	4.578	6.758	6.395
Centri di raccolta	Imprese (n)		1	1	1	1	0
	Latte conferito (.000 litri)		42	0	0	0	0
	Latte destinato (.000 litri)		5	0	0	0	0
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)		3	3	2	2	1
	Latte lavorato a DOP (.000 litri)		99	88	40	24	2
	Formaggio controllato (t)		11	9	4	2	0,21
	Formaggio controllato (n. forme)		13.313	11.434	4.992	2.692	265
	Formaggio certificato (t)		8	6	3	2	0,22
	Formaggio certificato (n. forme)		9.673	6.851	3.818	2.622	277
Caseifici/stagionatori totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		9	7	6	5	4
	Latte lavorato a DOP (.000 litri)		220	173	101	110	70
	Formaggio controllato (n. forme)		27.094	21.169	12.362	12.608	7.870
	Formaggio controllato (t)		22	17	10	10	6
	Formaggio certificato (n. forme)		17.502	13.496	8.396	9.380	6.672
	Formaggio certificato (t)		14	11	7	8	5,3
	N. forme certificate/n. forme controllate		64,60%	63,80%	67,92%	74,40%	84,78%

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CERTIPRODOP

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

La produzione di Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP registra un lievissimo calo nel 2022, pari all'1%: le 6.144 tonnellate di formaggio certificato prodotte sono comunque in linea con le quantità prodotte nei cinque anni precedenti (tab. 3.3). Per il terzo anno consecutivo invece cresce l'incidenza delle forme certificate su quelle controllate, pari al 43,83%, segno di un crescente riconoscimento della rilevanza della certificazione di qualità da parte dei produttori. Inoltre, con la modifica del disciplinare approvata nel 2023, riguardante alcune caratteristiche morfologiche del prodotto e alcune tecniche di produzione, può incoraggiare una maggiore produzione nei caseifici artigianali, e soprattutto in alpeggio.

Rispetto all'anno precedente, due unità produttive entrano nella filiera a livello degli allevamenti certificati con annesso caseificio aziendale. Nonostante ciò, si osserva una diminuzione del latte lavorato a DOP, che si attesta a 1.253 mila litri nel 2022, sia a livello dei caseifici annessi agli allevamenti certificati, sia nei trasformatori e trasformatori/stagionatori non annessi alle aziende agricole. Nel primo caso la perdita è del 2,2%, mentre nel secondo è del 21,7%.

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

			2018	2019	2020	2021	2022
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	32	32	23	22	23
		Latte idoneo prodotto (.000 litri)	2.742	2.515	1.941	1.939	1.859
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	13	13	13	13	15
		Latte lavorato a DOP (.000 litri)	1.122	1.107	1.141	1.112	1.087
		Formaggio controllato (t)	109	110	112	111	109
		Formaggio controllato (n. forme)	10.869	11.043	11.175	11.063	10.854
		Formaggio certificato (t)	33	35	33	34	37
		Formaggio certificato (n. forme)	3.345	3.513	3.329	3.426	3.739
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)	2	1	1	1	1	
	Latte lavorato a DOP (.000 litri)	478	361	274	212	166	
	Formaggio controllato (t)	43	34	27	21	17	
	Formaggio controllato (n. forme)	4.333	3.383	2.706	2.131	1.676	
	Formaggio certificato (t)	24	19	14	10	12	
	Formaggio certificato (n. forme)	2.412	1.850	1.374	991	1.224	
Caseifici/stagionatori totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)	15	14	15	15	17	
	Latte lavorato a DOP (.000 litri)	1.600	1.468	1.415	1.324	1.253	
	Formaggio controllato (t)	152	153	155	150	140	
	Formaggio controllato (n. forme)	15.202	15.331	15.453	15.013	14.019	
	Formaggio certificato (t)	58	61	58	62	61	
	Formaggio certificato (n. forme)	5.757	6.081	5.803	6.210	6.144	
	N. forme certificate/n. forme controllate	37,90%	39,70%	37,55%	41,36%	43,83%	

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CERTIPRODOP

### 3.4 Gorgonzola, DOP

Nel 2022 la produzione di Gorgonzola DOP è pari a 1.372,02 mila forme prodotte a livello degli stagionatori in Lombardia (tab. 3.4). Il dato è in calo del 7,5% rispetto al 2021, nonostante l'ingresso nella filiera di una unità produttiva nell'ultimo anno.

A livello dei porzionatori invece si osserva un calo nella produzione pari al 4,8% rispetto all'anno precedente; anche in questo caso il numero di operatori diminuisce di una unità.

Il calo nella produzione può essere spiegato dalla perdita di latte lavorato a DOP pari al 7,5% a livello dei caseifici, a cui ha contribuito l'uscita di una unità produttiva dalla filiera lombarda.

Rimane invece elevata l'incidenza del formaggio certificato su quello controllato, pari al 96,30%.

Anche nell'intero comprensorio si osserva un calo nella quantità formaggio certificato, sia a livello degli stagionatori (-3,53%), sia a livello dei porzionatori (-3,66%). L'incidenza del formaggio certificato su quello controllato invece continua ad aumentare, attestandosi all'81,43%.

In generale il calo può essere interpretato alla luce della crescita nei costi di produzione insieme alla minore resa del latte nel periodo estivo, legata anche alla scarsa produzione di foraggi causata dagli effetti del cambiamento climatico.

La Lombardia rappresenta una parte importante della filiera di Gorgonzola DOP. In particolare, l'86,4% degli allevamenti certificati dell'intero comprensorio si trova sul territorio lombardo, contribuendo all'85,7% della produzione di latte idoneo. Inoltre, quelli lombardi rappresentano l'81,5% dei centri di raccolta, il 50% dei caseifici, il 53,1% degli stagionatori e il 68,5% dei porzionatori dell'intero comprensorio.

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

<b>Lombardia</b>			2018	2019	2020	2021	2022
	Totale	Imprese (n)	1.185	1.382	1.243	1.072	1.102
		Latte idoneo prodotto (.000 t)	1.300,00	1.385,00	1.379,50	1.507,09	1.461,33
Allevamenti certificati	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	0	0	0	0	0
Centri di raccolta	Imprese (n)		35	29	25	25	22
	Latte conferito (.000 t)		1.892,90	1.443,00	1.451,36	1.641,37	1.550,74
	Latte destinato (.000 t)		1.450,10	571,90	587,34	715,67	474,43
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		15	15	15	15	14
	Latte lavorato a DOP (.000 t)		138,3	184,3	120,1	120,1	112,0
	Formaggio controllato (.000 forme)		1.476,20	1.511,60	1.489,35	1.535,10	1.424,79
Stagionatori	Imprese (n)		17	18	18	16	17
	Formaggio certificato <sup>1</sup> (.000 forme)		1.362,50	1.651,70	1.436,92	1.483,21	1.372,02
	Formaggio certificato/Formaggio controllato		92,30%	109,30%	96,48%	96,62%	96,30%
Porzionatori	Imprese (n)		39	39	39	38	37
	prodotto certificato (.000 t)		n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
	prodotto certificato (.000 forme)		127,2	1.525,1	1.540,5	1.550,84	1.475,17
<b>Intero comprensorio</b>							
	Totale	Imprese (n)	1.554	1.668	1.595	1.355	1.276
		Latte idoneo prodotto (.000 t)	1.572,30	1.668,20	1.655,96	1.792,70	1.705,12
Allevamenti certificati	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	0	0	0	0	0
Centri di raccolta	Imprese (n)		36	36	32	30	27
	Latte conferito (.000 t)		1.450,60	1.498,00	1.486,07	1.708,91	1.649,10
	Latte destinato (.000 t)		n.d.	714,9	615,2	740,64	486,76
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		29	29	29	29	28
	Latte lavorato a DOP (.000 t)		450	499,7	451,409	454,102	437,499
	Formaggio controllato (.000 forme)		4.862,20	5.039,00	5.111,02	5.269,34	5.056,18
Stagionatori	Imprese (n)		30	33	32	31	32
	Formaggio certificato <sup>1</sup> (.000 forme)		4.713,30	3.816,90	4.050,60	4.267,80	4.117,12
	Formaggio certificato/Formaggio controllato		96,90%	75,80%	79,25%	80,99%	81,43%
Porzionatori	Imprese (n)		56	56	55	54	54
	prodotto certificato (.000 forme)		3.816,00	4.812,50	4.919,35	5.004,83	4.932,87

(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

Nel 2022 la produzione lombarda di Grana Padano DOP è pari a 3.769,28 mila forme, rimanendo sostanzialmente stabile rispetto all'anno precedente (-0,8%) (tab. 3.5). Dal momento che nel 2022 si osserva un contemporaneo aumento delle forme di formaggio controllato (+0,3%), cala anche l'incidenza del formaggio certificato su quello controllato, che passa dal 98,27% al 97,20%.

Rimane costante la produzione di latte lavorato a DOP nell'insieme dei caseifici lombardo.

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

Anche nell'intero comprensorio si osserva una situazione stabile nell'insieme, caratterizzata da una lieve diminuzione nella quantità di Grana Padano DOP prodotto (-0,8%) e nell'incidenza del formaggio certificato su quello controllato, che passa da 97,08% a 96,73%.

Anche nel 2022 cresce la produzione di Grana Padano DOP grattugiato o porzionato (+10,1% rispetto all'anno precedente), confermando ancora una volta il successo di questo tipo di prodotto sul mercato.

La Lombardia continua a rappresentare un importante polo di produzione per il Grana Padano DOP. Gli allevamenti certificati lombardi costituiscono stabilmente il 45% degli allevamenti certificati nell'intero comprensorio, mentre i caseifici lombardi il 53% dei caseifici totali dell'intero comprensorio. Allo stesso modo, la maggior parte dei porzionatori/grattugiatori dell'intero comprensorio si trova in Lombardia (61%).

Complessivamente, il numero di imprese nelle diverse fasi della filiera rimane stabile in Lombardia e nell'intero comprensorio.

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

<b>Lombardia</b>			2018	2019	2020	2021	2022
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	1.801	1.880	1.835	1.861	1.856
		Latte idoneo prodotto (.000 t)*	2.354,90	2.752,30	2.566,33	2.726,6	2.593,13
		Imprese (n)	8	9	9	9	10
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Latte lavorato DOP (.000 t)	27,5	34,1	36,0	38,0	41,9
		Formaggio controllato (.000 forme)	51,1	62,2	66,2	71	78
Centri di raccolta		Formaggio certificato (.000 forme)	48,2	54,1	55,4	64	69
	Imprese (n)		31	32	31	31	29
	Latte conferito (.000 t)		604,5	654,1	659,6	697,9	681,3
Caseifici stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)		Latte destinato (.000 t)	480,5	536,9	545,6	525,7	507,7
	Imprese (n)		66	71	69	69	68
		Latte lavorato DOP (.000 t)	1.926,40	2.014,60	2.027,61	2.016,08	2.012,49
		Formaggio controllato (.000 forme)	3.595,80	3.776,00	3.822,34	3.797,18	3.800,16
Caseifici e caseifici/stagionatori totali		Formaggio certificato (.000 forme)	3.556,60	3.443,60	3.753,89	3.736,41	3.700,80
	Imprese (n)		74	80	78	78	78
		Latte lavorato DOP (.000 t)	1.954,00	2.048,60	2.063,60	2.054,10	2.054,35
		Formaggio controllato (.000 forme)	3.646,90	3.838,20	3.888,54	3.867,74	3.877,96
Porzionatori/Grattugiatori totali		Formaggio certificato (.000 forme)	3.604,80	3.497,70	3.809,34	3.800,73	3.769,28
	Imprese (n)		22	23	21	21	22
Totale Lombardia		Formaggio certificato (.000 t)	25,4	29,4	33,0	35,2	39,3
		Formaggio controllato (.000 forme)	3.646,90	3.838,20	3.888,54	3.867,74	3.877,96
		Formaggio certificato (.000 forme)	3.604,80	3.497,70	3.809,34	3.800,73	3.769,28
<b>Intero comprensorio</b>			98,80%	91,10%	97,96%	98,27%	97,20%
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	3.969	4.123	4.091	4.108	4.091
		Latte idoneo prodotto (.000 t)	3.332,70	3.456,90	3.602,08	3.798,28	3.650,87
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	8	10	10	9	10
		Latte lavorato DOP (.000 t)	27,5	36,0	38,0	38,0	41,9
		Formaggio controllato (.000 forme)	51,1	66,1	70,3	70,6	77,8
Centri di raccolta		Formaggio certificato (.000 forme)	48,2	54,1	59,2	64,3	68,5
	Imprese (n)		54	55	54	52	47
	Latte conferito (.000 t)		886,2	939,6	957,3	1.000,5	956,3
Caseifici stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)		Latte destinato (.000 t)	649,8	697,9	690,2	670,0	696,1
	Imprese (n)		135	139	139	138	137
		Latte lavorato DOP (.000 t)	2.610,60	2.728,00	2.747,64	2.735,64	2.710,15
		Formaggio controllato (.000 forme)	4.888,00	5.130,50	5.189,07	5.163,61	5.134,32
Caseifici e caseifici/stagionatori totali		Formaggio certificato (.000 forme)	4.722,20	4.744,70	5.060,61	5.016,97	4.973,21
	Imprese (n)		143	149	149	147	147
		Latte lavorato DOP (.000 t)	2.638,10	2.764,00	2.785,72	2.773,65	2.752,01
		Formaggio controllato (.000 forme)	4.939,10	5.196,50	5.259,40	5.234,18	5.212,12
Stagionatori		Formaggio certificato (.000 forme)	4.770,40	4.744,70	5.119,81	5.081,29	5.041,68
	Imprese (n)		26	44	53	51	52
Caseifici e caseifici/stagionatori + stagionatori			4.770,40	4.744,70	5.119,81	5.081,29	5.041,68
Porzionatori/Grattugiatori totali	Imprese (n)		36	37	36	36	36
	Formaggio certificato (.000 t)		52,6	59,4	61,5	64,3	70,9
Totale comprensorio		Formaggio controllato (.000 forme)	4.939,10	5.196,50	5.259,40	5.234,18	5.212,12
		Formaggio certificato (.000 forme)	4.770,40	4.744,70	5.119,81	5.081,29	5.041,68
		Formaggio certificato/Formaggio controllato	96,60%	91,30%	97,34%	97,08%	96,73%

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

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA



### 3.6. Nostrano Valtrompia, DOP

La produzione di Nostrano Valtrompia DOP rimane tutto sommato costante nel 2022, con 421 forme prodotte (tab. 3.6). Rispetto all'anno precedente, si osserva un aumento di 8 forme (+1,9%). Questo lieve si verifica nonostante l'uscita di caseificio dalla filiera, che porta il numero dei caseifici pari a 3. D'altra parte, l'incidenza del formaggio certificato rispetto al formaggio controllato è pari al 103,19%. Prendendo come riferimento il 2022, siccome trascorrono 13 mesi tra la produzione e la marchiatura definitiva a fuoco, le forme marchiate nel corso del 2022 sono state prodotte nel 2021 e in parte nel 2020: per questo motivo in alcuni anni l'incidenza supera il 100%.

La filiera tutta lombarda del Nostrano Valtrompia DOP è costituita da quattro aziende agricole, di cui 3 con annesso caseificio aziendale.

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

			2018	2019	2020	2021	2022
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	4	4	4	4	4
		Latte idoneo prodotto (t)*	221	214	192	159	131
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	4	4	4	4	3
		Latte lavorato a DOP (t)	152	429	84	83	80
		Formaggio controllato (t)	11,6	8,4	5,8	6,4	6,2
Caseifici totali (caseifici/stagionatori)	Imprese (n)		4	4	4	4	3
	Latte lavorato a DOP (t)		152	429	84	83	80
	Formaggio controllato (t)		11,6	8,4	5,8	6,4	6,2
	Formaggio controllato (forme)		659	554	369	415	408
	Formaggio certificato (forme)		531	504	392	413	421
	N. forme certificate/n. forme controllate		80,60%	91,00%	106,23%	99,52%	103,19%

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

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

### 3.7. Parmigiano Reggiano, DOP

La filiera lombarda del Parmigiano Reggiano DOP nel 2022 vede un aumento nella produzione di formaggio controllato (+2,9%), con 455,4 mila forme prodotte (tab. 3.7).

Anche il latte lavorato a DOP è in aumento, con 224 mila tonnellate prodotte nel 2022 (+2,6%).

Continua ad aumentare la quantità di formaggio certificato a livello dei laboratori di grattugia (+27%), raggiungendo il livello più alto dell'ultimo quinquennio, anche in questo caso segno di riconoscimento del prodotto grattugiato da parte dei consumatori.

Per quanto riguarda gli operatori della filiera, nel 2022 la filiera lombarda vede l'aggiunta di una unità al numero dei caseifici non annessi ad aziende agricole (18 in totale) e di tre unità al numero dei porzionatori, che arriva a 12. Escono dalla filiera invece due allevamenti certificati, che nel 2022 sono 287.

Prendendo in considerazione gli ultimi dati disponibili riguardanti le forme certificate di Parmigiano Reggiano DOP a livello dei caseifici, quindi i dati relativi al 2021, si osserva in Lombardia una diminuzione nella produzione di forme certificate pari all'1,2%. Anche l'incidenza del formaggio certificato sul formaggio controllato, pari al 96,4%, è inferiore rispetto all'anno precedente (97,5%).

Rispetto all'intero comprensorio, è lombardo il 10,9% degli allevamenti certificati, il 6,5% dei caseifici totali e il 4,6% dei porzionatori.

Per quanto riguarda l'intero comprensorio invece, considerando i dati del 2021, aumenta il formaggio certificato del 3,8%. Rimane stabile invece l'incidenza del formaggio certificato su quello controllato, pari al 98,2% nel 2022.

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

			2018	2019	2020	2021	2022
<b>Lombardia</b>							
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	313	312	298	289	287
		Latte idoneo prodotto (.000 t) (1)	274,5	280,8	294,8	298,5	294,5
		Imprese (n)	2	2	3	4	4
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Latte lavorato DOP (.000 t)	7,7	14,7	15,2	17,9	21,1
		Forme controllate (.000 forme)	16,3	33,7	34,9	41,0	48,8 (*)
		Forme certificate (.000 forme) (2)	16,2	33,5	34,8	39,9	n.d.
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)		18	18	19	17	18
	Latte lavorato a DOP (.000 t)		188,8	188,3	204,5	200,7	203,1
	Formaggio controllato (.000 forme)		374,3	376,6	408,2	401,7	406,6 (*)
	Formaggio certificato (.000 forme) (2)		368,2	369,2	397,2	387,1	n.d.
Caseifici/stagionatori totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		20	20	21	19	20
	Latte lavorato a DOP (.000 t)		196,5	203	219,6	218,6	224,2
	Formaggio controllato (.000 forme)		390,6	410,3	443,1	442,7	455,4 (*)
	Formaggio certificato (.000 forme) (2)		384,4	402,7	432	426,9	n.d.
Porzionatori	Imprese (n)		8	9	9	9	12
	Formaggio certificato (t)		82,3	1056,7	4.317,3	4.547,5	4.668,0
Laboratori di grattugia	Imprese (n)		n.d.	1	1	1	1
	Formaggio certificato (t)		n.d.	15,1	170,44	306,5	389,8
<b>Intero comprensorio</b>							
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	2.968	2.902	2.761	2.702	2.620
		Latte idoneo prodotto (.000 t)	1.926,7	1.943,5	2.025,9	2.097,6	2.039,2
		Imprese (n)	88	86	85	79	83
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Latte lavorato DOP (.000 t)	168,8	183,4	190,5	185,1	169,3
		Forme controllate (.000 forme)	341,6	375,4	391,9	441,8	354,7 (*)
		Forme certificate (.000 forme) (2)	334,5	367,8	386,2	405,8	n.d.
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)		269	261	262	249	249
	Latte lavorato a DOP (.000 t)		1.751,1	1.753,8	1.827,1	1.901,4	1.862,0
	Formaggio controllato (.000 forme)		3.358,1	3.378,7	3.546,2	3.679,0	3.647,6 (*)
	Formaggio certificato (.000 forme) (2)		3.283,9	3.309,5	3.484,1	3.609,80	n.d.
Caseifici/stagionatori totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		333	325	327	311	309
	Latte lavorato a DOP (.000 t)		1.919,9	1.937,2	2.017,6	2.086,5	2.031,3
	Formaggio controllato (.000 forme)		3.699,7	3.754,1	3.938,1	4.090,8	4.002,3 (*)
	Formaggio certificato (.000 forme) (2)		3.618,4	3.677,2	3.870,3	4.015,6	n.d.
Porzionatori	Imprese (n)		256	254	256	264	263
	Formaggio certificato (t)		71.567,8	72.048,6	81.423	81.526,5	83.499,1
Laboratori di grattugia	Imprese (n)		n.d.	40	40	40	41
	Formaggio certificato (t)		n.d.	21.830	24.540	25.078,7	26.369,3

(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

Per il secondo anno consecutivo, cresce la produzione lombarda di Provolone Valpadana DOP, attestandosi a 253.448 forme certificate (+2% rispetto al 2021) (tab. 3.8). L'incidenza delle forme certificate su quelle controllate è pari al 92,13%, con un calo rispetto all'anno precedente, probabilmente dovuto all'aumento delle forme controllate (+5,9%).

La produzione di latte lavorato a DOP rimane costante rispetto al 2021, con 46.161 tonnellate prodotte.

La filiera lombarda vede l'uscita di 28 allevamenti certificati, con una perdita di latte idoneo prodotto pari al 4,8%. I livelli produttivi di latte idoneo per singola azienda agricola passano da 2.159 tonnellate a 2.197. Rimane stabile il numero di centri di raccolta e di caseifici (non annessi ad aziende agricole).

Anche nell'intero comprensorio si osserva un aumento nella produzione certificata (+3,1%) e un calo nell'incidenza delle forme certificate su quelle controllate, pari al 93,3%.

La Lombardia contribuisce alla produzione certificata dell'intero comprensorio per il 45% con il 63% dei trasformatori della filiera.

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

			2018	2019	2020	2021	2022
<b>Lombardia</b>							
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	474	482	458	435	407
		Latte idoneo prodotto (t)*	838.124	878.521	895.052	939.380	894.442
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	0	0	0	0	0
Centri di raccolta	Imprese (n)		7	9	9	8	8
Trasformatori/trasformatori stagionatori	Imprese (n)		7	7	7	7	7
	Latte lavorato a DOP (t)		37.313	41.490	47.915	46.136	46.161
	Formaggio controllato (forme)		299.440	264.321	247.728	259.807	275.096
	Formaggio certificato (forme)		294.035	255.157	228.321	248.392	253.448
	N. forme certificate/n. forme controllate		98,20%	96,50%	92,17%	95,61%	92,13%
<b>Intero comprensorio</b>							
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	683	700	658	620	583
		Latte idoneo prodotto (t)	921.686	956.883	974.402	1.020.441	982.508
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	0	0	0	0	0
Centri di raccolta	Imprese (n)		10	12	12	13	13
Trasformatori/trasformatori stagionatori	Imprese (n)		11	11	11	11	11
	Latte lavorato a DOP (t)		60.635	64.315	70.395	70.978	69.150
	Formaggio controllato (forme)		652.331	624.563	534.946	577.706	603.418
	Formaggio certificato (forme)		632.778	560.451	484.792	545.786	562.910
	N. forme certificate/n. forme controllate		97,00%	89,70%	90,62%	94,47%	93,29%

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

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

### 3.9. Quartirolo Lombardo, DOP

La produzione di Quartirolo Lombardo DOP rimane sostanzialmente stabile nel 2022: le forme certificate sono 2.719 (tab. 3.9).

L'incidenza del formaggio certificato su quello controllato è sempre del 100%: infatti, per questa DOP, le quantità di prodotto controllato e di prodotto certificato corrispondono in quanto le forme vengono marchiate all'origine e non subiscono ulteriori processi di marchiatura o etichettatura.

Inoltre, 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 valori sovrastimati in quanto è riportata due volte la quantità venduta dai trasformatori agli stagionatori.

Gli allevamenti certificati diminuiscono di 15 unità, con conseguente perdita di latte idoneo prodotto pari al 2,9%, mentre i centri di raccolta e i trasformatori aumentano di una unità. In questa filiera, gran parte dei trasformatori non è annessa ad allevamenti certificati e produce la quasi totalità dei volumi di Quartirolo Lombardo DOP.

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

		2018	2019	2020	2021	2022
Totale	Imprese (n)	597	571	524	529	514
	Latte idoneo prodotto (t)*	645.768	645.486	650.878	673.693	653.898
Allevamenti certificati	Imprese (n)	2	2	2	2	2
	Latte lavorato a DOP (.000 litri)	452	274	117	129	78
	Formaggio controllato (t)	58	30	20	19	14
	di cui: con annesso caseificio aziendale					
	Formaggio controllato (n. forme)	25.254	12.896	8.769	8.420	5.927
	Formaggio certificato (t)	58	30	20	19	14
	Formaggio certificato (n. forme)	25.254	12.896	8.769	8.420	5.927
Centri di raccolta	Imprese (n)	19	19	17	20	21
	Latte conferito (t)	247.991	242.894	212.298	217.225	224.027
	Latte destinato (t)	122.021	136.672	149.758	151.404	160.307
Trasformatori/Trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)	16	15	15	14	15
	Latte lavorato a DOP (t)	19.832	18.926	18.822	17.501	17.089
	Formaggio controllato (n. forme)	885.289	744.168	1.305.414	1.205.287	1.176.207
	Formaggio controllato (t)	2.036	1.712	3.002	2.772	2.705
	Formaggio certificato (n. forme)	885.289	744.168	1.305.414	1.205.287	1.176.207
	Formaggio certificato (t)	2.036	1.712	3.002	2.772	2.705
Stagionatori puri	Imprese (n)	10	10	9	9	9
	Formaggio controllato (n. forme)	249.385	228.110	242.594	228.093	186.710
	Formaggio controllato (t)	574	525	558	525	429
	Formaggio certificato(n. forme)	249.385	228.110	242.594	228.093	186.710
	Formaggio certificato (t)	574	525	558	525	429
Trasformatori/Trasformatori stagionatori + stagionatori puri	Imprese (n)	26	25	24	23	24
	Formaggio controllato (n. forme)	1.134.674	972.278	1.548.009	1.433.380	1.362.917
	Formaggio controllato (t)	2.610	2.236	3.560	3.297	3.135
	Formaggio certificato (n. forme)	1.134.674	972.278	1.548.009	1.433.380	1.362.917
	Formaggio certificato (t)	2.610	2.236	3.560	3.297	3.135
	Formaggio certificato/formaggio controllato	100%	100%	100%	100%	100%
Totale	Formaggio controllato (t)	2.668	2.266	3.022	2.791	2.719
	Formaggio certificato (t)	2.668	2.266	3.022	2.791	2.719
	Formaggio certificato/formaggio controllato	100%	100%	100%	100%	100%

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

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CERTIPRODOP

### 3.10. Salva Cremasco, DOP

La produzione di Salva Cremasco DOP diminuisce nel 2022 con 227 tonnellate prodotte, tornando a valori paragonabili a quelli del 2020 (tab. 3.10). A questo fenomeno ha probabilmente contribuito la diminuzione di latte idoneo prodotto (-1,2%) e di latte lavorato a DOP, che è passata da 131 mila litri a 69 mila (-47%).

La produzione di questa DOP avviene principalmente a livello dei trasformatori non annessi ad allevamenti certificati, il cui numero è rimasto stabile negli ultimi cinque anni ed è pari a 7 unità. Contribuiscono infatti alla produzione certificata per oltre il 95%. In totale il numero dei trasformatori è pari a 9.

Rispetto allo scorso anno, escono dalla filiera un centro di raccolta (7 in totale) e uno stagionatore (18 in totale).

Anche in questo caso, le quantità di prodotto certificato coincidono con quelle di prodotto controllato: il formaggio infatti viene marchiato all'origine e non va incontro a 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 valore sovrastimato in quanto è riportata due volte la quantità venduta dai trasformatori agli stagionatori.

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

			2018	2019	2020	2021	2022
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	92	87	86	83	81
		Latte idoneo prodotto (t)	81.510	84.879	86.078	83.616	82.627
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	2	2	2	2	2
		Latte lavorato a DOP (.000 litri)	123	90	67	131	69
		Formaggio controllato (t)	0,03	0,01	10	19	9
		Formaggio controllato (n. forme)	8	3	2924	5682	2807
		Formaggio certificato (t)	0,03	0,01	10	19	9
		Formaggio certificato (n. forme)	8	3	2924	5634	2807
	Centri di raccolta	Imprese (n)	6	6	6	8	7
Latte conferito (t)		23.363	23.900	22.434	22.637	22.941	
Latte destinato (t)		21.808	21.933	19.668	20.282	20.641	
Trasformatori e trasformatori/stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle Aziende Agricole)	Imprese (n)	7	7	7	7	7	
	Latte lavorato a DOP (t)	1.862	1.751	1.637	1.939	1.616	
	Formaggio controllato (n. forme)	7.335	7.500	64.854	77.736	66.174	
	Formaggio controllato (t)	24	25	214	257	218	
	Formaggio certificato (n. forme)	7.335	7.500	67.778	77.736	66.174	
Stagionatori totali (stagionatori puri + trasformatori/stagionatori esclusi i trasformatori/stagionatori annessi alle Aziende)	Formaggio certificato (t)	24	25	214	257	218	
	Imprese (n)	20	18	18	19	18	
	Formaggio controllato (n. forme)	76.805	71.630	86.949	107.168	84.788	
	Formaggio controllato (t)	253	236	287	354	280	
	Formaggio certificato (n. forme)	76.805	71.630	86.888	107.168	84.788	
Porzionatori	Formaggio certificato 1 (t)	253	236	287	354	280	
	Imprese (n)	2	2	2	2	2	
	Formaggio lavorato (t)	5	5	5	4	4	
Totale	Formaggio controllato (t)	5	5	5	4	4	
	Formaggio controllato (t)	277	261	224	276	227	
	Formaggio certificato (t)	277	261	224	276	227	
	Formaggio certificato/formaggio controllato	100%	100%	100%	100%	100%	

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

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CERTIPRODOP

### 3.11. Silter, DOP

Per il secondo anno consecutivo, aumenta la produzione di Silter DOP: nel 2022 sono state certificate 1.730 forme in più rispetto al 2021 (+39,5%), raggiungendo 6.112 forme certificate, un valore paragonabile a quello del 2019 (tab. 3.11). Questo aumento potrebbe essere dovuto al fatto che alcune forme prodotte nel 2021 sono state poi certificate nel 2022. Di conseguenza, anche l'incidenza delle forme certificate su quelle controllate supera il 100%.

Nonostante la fuoriuscita continua dalla filiera di allevamenti certificati (da 26 nel 2019 a 15 nel 2022), il latte idoneo prodotto aumenta in modo rilevante raggiungendo le 1.728 tonnellate prodotte (+305% in quattro anni).

Per il secondo anno consecutivo, la totalità della produzione di questa DOP avviene nei caseifici annessi ad allevamenti certificati e negli alpeggi, che vedono uscire dalla filiera rispettivamente due e una unità. Rimane stabile invece la presenza di 4 stagionatori puri.

Tab. 3.11 - Silter DOP: le caratteristiche della filiera

		2019	2020	2021	2022
Allevamenti certificati	Totale				
	Imprese (n)	26	25	19	15
	Latte idoneo prodotto (t)*	426	773	1.137	1.728
	di cui: con annesso caseificio aziendale				
	Imprese (n)	15	16	14	12
Alpeggi	Latte lavorato a DOP (t)	262	577	725	720
	Formaggio controllato (t)	2.051	3.620	4.735	4.550
	Formaggio certificato (t)				
	Formaggio certificato (t)				
Centri raccolta	Imprese (n)	12	14	15	14
	Latte lavorato a DOP (t)	151	176	394	228
	Formaggio controllato (t)	730	1.022	2.303	1.349
	Formaggio certificato (t)	351	444	206	311
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)	1	1	1	1
	Latte conferito (t)	0	0	0	0
	Latte destinato (t)	0	0	0	0
	Formaggio controllato (t)	0	0	0	0
Caseifici totali (aziendali + non aziendali + alpeggi)	Formaggio certificato (t)	0	0	0	0
	Imprese (n)	17	17	29	26
	Latte lavorato a DOP (t)	412,51	752,67	1.118,78	948,00
	Formaggio controllato (forme)	2.781	4.642	7.038	5.889
	Formaggio certificato (forme)	6.258	3.937	4.382	6.112
Stagionatori puri	N. forme certificate/n. forme controllate	225%	84,81%	62,26%	103,79%
	Imprese (n)	3	4	4	4
	Formaggio controllato <sup>1</sup> (n. forme)	628	1.682	3.997	4.430

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

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

### 3.12. Strachitunt, DOP

Nel 2022 la produzione di Strachitunt DOP diminuisce, attestandosi però su valori paragonabili a quelli del 2020 e del 2019. Le forme certificate sono infatti 4.867 (-13,5% rispetto allo scorso anno) (tab. 3.12).

Il valore dell'incidenza delle forme certificate su quelle controllate diminuisce di 12 punti percentuali ed è pari al 75%.

Come già osservato negli anni precedenti, la filiera dello Strachitunt DOP mostra una notevole stabilità, sia dal punto di vista della produzione, sia di quello degli operatori, nonostante si tratti di una filiera tutto sommato piccola. Rispetto allo scorso anno, si osserva l'uscita di un solo operatore dalla filiera, a livello degli allevamenti certificati. La filiera è quindi composta da 3 allevamenti certificati, di cui uno dotato di caseificio, un trasformatore, che è responsabile della produzione della maggior parte delle forme controllate, e 2 stagionatori puri.

*Tab. 3.12 - Strachitunt DOP: le caratteristiche della filiera*

			2018	2019	2020	2021	2022
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	3	3	3	4	3
		Latte idoneo prodotto (t)*	1.290	1.336	1.409	1.398	1.682
		Imprese (n)	1	1	1	1	1
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Latte lavorato a DOP (t)	28	34	36	36	40
		Formaggio controllato (n. forme)	543	657	703	695	782
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)		1	1	1	1	1
	Latte lavorato a DOP (t)		136	378	166	233	210
	Prodotto controllato (n. forme)		3.237	4.482	3.998	5.804	4.597
	Prodotto certificato (n. forme)		990	1.715	1.445	1.723	1.632
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		2	2	2	2	2
	Latte lavorato a DOP (t)		164	412	202	269	250
	Formaggio controllato (n. forme)		3.780	5.139	4.701	6.499	5.379
Stagionatori puri	Formaggio certificato (n. forme)		1.510	2.344	2.291	2.426	2.393
	Imprese (n)		2	2	2	2	2
Trasformatori/stagionatori + stagionatori puri	Formaggio certificato (n. forme)		1.889	2.509	2.133	3.203	2.474
	Imprese (n)		4	4	4	4	4
	Formaggio certificato (n. forme)		3.399	4.853	4.424	5.629	4.867
	N. forme certificate/n. forme controllate		90%	94%	94%	87%	75%

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

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

### 3.13. Taleggio, DOP

Continua ad aumentare la produzione di Taleggio DOP: nel 2022 sono state certificate 12.534 tonnellate nell'intero comprensorio (+0,6 %) (tab. 3.13). L'incidenza di formaggio certificato su quello controllato è sempre del 100%: anche in questo caso, siccome il formaggio va incontro a marchiatura solo durante il processo di produzione e non successivamente, le quantità di prodotto controllato e di prodotto certificato corrispondono.

La produzione lombarda è in aumento (+0,8%) e rappresenta la quasi totalità della produzione dell'intero comprensorio (99,8%). Infatti, nelle province esterne alla Lombardia interessate dalla produzione di Taleggio DOP, cioè Novara e Treviso, sono presenti 18 allevamenti certificati (il 3,4% del totale), un trasformatore e uno stagionatore puro. Di conseguenza, anche nel 2022 la produzione di queste provincie non supera il mezzo punto percentuale.

Complessivamente, durante l'anno si registra l'uscita dalla filiera di 7 allevamenti certificati (549 nel 2022), l'ingresso di due centri di raccolta e di due trasformatori.

Tab. 3.13 - Taleggio DOP: le caratteristiche della filiera

Sola Lombardia			2018	2019	2020	2021	2022
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	623	595	555	537	531
		Latte idoneo prodotto (t)*	669.397	667.492	672.026	694.608	690.471
		Imprese (n)	3	3	3	3	3
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Latte lavorato a DOP (t)	1.618	1.937	1.800	2.407	2.053
		Formaggio controllato (t)	7	8	128.426	176.719	153.817
Formaggio certificato (t)		7	8	257	353	308	
Centri di raccolta	Imprese (n)	21	21	19	19	21	
	Latte conferito (t)	244.234	237.237	215.796	227.097	246.618	
	Latte destinato (t)	135.860	145.771	159.412	167.020	185.594	
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)	22	21	21	21	23	
	Latte lavorato a DOP (t)	63.784	62.871	59.521	60.814	61.480	
	Formaggio controllato (t)	4.831	4.877	8.089	8.297	8.441	
	Formaggio certificato (t)	4.831	4.877	8.089	8.297	8.441	
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)	25	24	24	24	26	
	Formaggio controllato (t)	4.839	4.885	8.346	8.650	8.749	
	Formaggio controllate (n. forme)	2.419.322	2.442.562	4.172.839	4.325.035	4.374.495	
	Formaggio certificato (t)	4.839	4.885	8.346	8.650	8.749	
	Formaggio certificato (n. forme)	2.419.322	2.442.562	4.172.839	4.325.035	4.374.495	
Stagionatori puri	Imprese (n)	19	19	19	19	20	
	Formaggio controllato l (t)	3.968	3.920	3.544	3.756	3.756	
	Formaggio controllate l (n. forme)	1.984.205	1.960.056	1.771.962	1.877.944	1.878.122	
	Formaggio certificato (t)	3.968	3.920	3.544	3.756	3.756	
	Formaggio certificato (n. forme)	1.984.205	1.960.056	1.771.962	1.877.944	1.878.122	
Totale	Formaggio controllato (t)	8.807	8.805	11.890	12.406	12.505	
	Formaggio certificato (t)	8.807	8.805	11.890	12.406	12.505	
	Formaggio certificato/formaggio controllato	100%	100%	100%	100%	100%	
Intero comprensorio							
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	644	616	575	556	549
		Latte idoneo prodotto (t)	682.687	680.859	685.162	708.188	706.295
		Imprese (n)	3	3	3	3	3
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Latte lavorato a DOP (t)	1.618	1.937	1.800	2.407	2.053
		Formaggio controllato (t)	7	8	257	353	308
Formaggio certificato (t)		7	8	257	353	308	
Centri di raccolta	Imprese (n)	21	21	19	19	21	
	Latte conferito (t)	253.477	246.678	215.796	227.097	246.618	
	Latte destinato (t)	135.860	145.771	159.412	167.020	185.594	
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)	23	22	22	22	24	
	Latte lavorato a DOP (t)	63.969	63.020	59.683	60.996	61.788	
	Formaggio controllato (t)	4.857	4.898	8.111	8.322	8.486	
	Formaggio certificato (t)	4.857	4.898	8.111	8.322	8.486	
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)	26	25	25	25	27	
	Formaggio controllato (t)	4.865	4.906	8.368	8.675	8.794	
	Formaggio controllato (n. forme)	2.432.397	2.453.222	4.184.112	4.337.550	4.396.828	
	Formaggio certificato (t)	4.865	4.906	8.368	8.675	8.794	
	Formaggio certificato (n. forme)	2.432.397	2.453.222	4.184.112	4.337.550	4.396.828	
Stagionatori puri	Imprese (n)	20	21	21	21	21	
	Formaggio controllato l (t)	3.979	3.922	3.570	3.789	3.785	
	Formaggio controllate l (n. forme)	1.989.347	1.961.033	1.785.089	1.894.402	1.892.718	
	Formaggio certificato (t)	3.979	3.922	3.570	3.789	3.785	
	Formaggio certificato (n. forme)	1.989.347	1.961.033	1.785.089	1.894.402	1.892.718	
Totale	Formaggio controllato (t)	8.844	8.828	11.938	12.464	12.534	
	Formaggio certificato (t)	8.844	8.828	11.938	12.464	12.534	
	Formaggio certificato/formaggio controllato	100%	100%	100%	100%	100%	

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

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

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CERTIPRODOP



### 3.14. Valtellina Casera, DOP

Anche nel 2022 la produzione di Valtellina Casera DOP diminuisce: si passa da 210,775 forme prodotte nel 2021 a 198.543 forme prodotte nel 2022 (-5,8%), valore comunque in linea con quelli degli anni precedenti (tab. 3.14).

L'incidenza del formaggio certificato su quello prodotto supera di poco il 100%, possibilmente perché alcune forme hanno iniziato la stagionatura tra novembre e dicembre 2021 e quindi sono state certificate DOP direttamente nel 2022. Questo fenomeno è già avvenuto in passato, tra il 2017 e il 2018 e tra il 2020 e il 2021.

La produzione di latte idoneo prodotto subisce un calo del 14,9% nonostante l'ingresso di un allevamento certificato nella filiera (174 in totale). Considerando i restanti operatori di questa filiera tutta lombarda, si osserva anche l'ingresso di un operatore a livello dei trasformatori (6 in tutto).

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

		2018	2019	2020	2021	2022
Allevamenti certificati	Totale	166	186	180	173	174
	Imprese (n)	41.873	45.240	50.236	50.335	42.811
	Latte idoneo prodotto (t)*	6	8	6	7	7
	di cui: con annesso caseificio aziendale	1.731	1.876	2.267	2.221	1.850
Centri di raccolta	Imprese (n)	2	2	2	2	2
	Latte conferito (t)	13.911	14.235	12.275	12.638	11.364
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)	6	5	9	5	6
	Latte lavorato a DOP (t)	13.618	14.166	16.187	14.945	16.589
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)	12	13	15	12	13
	Formaggio controllato (n. forme)	179.905	198.203	239.568	202.201	198.229
Stagionatori puri	Imprese (n)	3	4	4	3	3
	Formaggio controllato I (n. forme)	2.567	4.452	5.361	18.080	14.312
Trasformatori/stagionatori + stagionatori puri	Imprese (n)	15	17	19	15	16
	Formaggio certificato (n. forme)	184.286	189.285	227.780	210.775	198.543
	Formaggio certificato/formaggio controllato	102,4%	95,5%	95,08%	104,24%	100,16%

(\*) 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

Dei 43 salumi con Indicazione Geografica riconosciuti a livello italiano, 10 possono essere prodotti in Lombardia, ripartiti in 3 DOP e 7 IGP. Questi sono: 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 vengono prodotti anche grazie a materie prime provenienti da altre regioni.

Come per la parte introduttiva del capitolo 3 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 fanno riferimento allo stesso areale di produzione e di allevamento dei capi. Per questo motivo, i dati relativi ai capi allevati certificati e alla materia prima ottenuta da macellatori/sezionatori e laboratori di sezionamento certificati fanno riferimento alla materia prima 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 anche 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 2022 la produzione di Bresaola della Valtellina IGP raggiunge il minimo degli ultimi 7 anni, pari a 12.289,7 tonnellate, con una perdita del 8,2% rispetto all'anno precedente (tab. 4.1). Questo dato può essere dovuto alla diminuzione di prodotto idoneo destinato (-7,7% rispetto al 2021). Inoltre, nel 2022 si osserva l'uscita dalla filiera di un operatore. In totale il numero di operatori in questa filiera è pari a 16.

Anche l'incidenza del prodotto certificato su quello controllato diminuisce leggermente, passando dal 73% nel 2021 al 72,6% nel 2022.

Possono aver contribuito a questa ridotta produzione una riduzione della domanda, dovuta alla crescente inflazione, e il contemporaneo aumento dei costi produttivi.

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
2022	16	34.764,7	16.918,7	12.289,7

\*Dato rettificato

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

#### *4.2. Coppa di Parma, IGP*

Nel 2022 si osserva un calo nella produzione di Coppa di Parma IGP sul territorio lombardo (-10,6%). Sono state prodotte infatti 164,5 tonnellate di prodotto certificato, contro le 184,1 dello scorso anno (tab. 4.2). Questo calo si ritrova anche nella quantità di prodotto idoneo destinato a livello dei salumifici, che quasi si dimezza passando da 392,4 a 199,2 tonnellate nel 2022. Probabilmente questo calo nelle quantità è dovuto a una minore richiesta di prodotto da parte del mercato; inoltre, potrebbe aver contribuito l'uscita di un salumificio dalla filiera.

D'altra parte, l'incidenza del prodotto certificato sul prodotto idoneo destinato è pari al 82,6% nel 2022, un dato in netta crescita rispetto agli anni precedenti, in cui difficilmente si è raggiunto il 50%. Inoltre, si osserva il costante aumento nella produzione di salume affettato (+27,7%). A questa produzione contribuisce un operatore, la cui sede legale però è fuori dal territorio lombardo.

A monte della filiera, nonostante l'uscita di un laboratorio di sezionamento certificato, si registra un lieve aumento nella produzione di prodotto idoneo ottenuto (+0,9%). A livello dei macellatori/sezionatori, non cambia il numero degli operatori, sempre pari a 7, ma aumenta di prodotto idoneo ottenuto (+10,4%). Per quanto riguarda invece gli allevamenti certificati, escono dalla filiera 15 operatori e i capi allevati idonei diminuiscono del 6,2%.

La produzione lombarda corrisponde all'8,8% della produzione dell'intero comprensorio, dato in calo rispetto all'anno precedente; il dato di quest'anno può essere spiegato in parte dal calo nella produzione lombarda e dal contemporaneo aumento della produzione dell'intero comprensorio (+5,6%). L'incidenza del prodotto certificato sul controllato a livello dell'intero comprensorio è pari al 46,6%.

Sempre importante è il contributo della Lombardia nella produzione di capi allevati certificati che entrano nelle filiere dei salumi DOP/IGP (58,3%), 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 (40%) e quello dei laboratori di sezionamento (64%).

Infine, nell'ambito dell'intero comprensorio, cala leggermente, ma rimanendo sempre intorno al 90%, 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
2022	1.601	4.580	7	1.570,6	4	368,2	4	199,2	164,5	1	15,2
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	7613	20	3239,6	12	1301,6	38	4.076,8	1773,9	9	450,7
2018	3.921	7906	21	3087,8	12	1211,8	37	3.962,6	1814,5	12	998,9
2019	3.978	8.064	21	3.201,9	12	965,7	40	3.795,8	1.799,3	14	375,0
2020	3.920	8.206	21	3.730,0	12	803,3	39	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
2022	3.690	7.849	20	3.949,4	12	577,3	41	4.021,3	1.874,3	15	451,2

\*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

Nel 2022 cala notevolmente la produzione di Cotechino Modena IGP, raggiungendo la minima produzione negli ultimi 7 anni, con 117,4 tonnellate prodotte (-59,3%) (tab. 4.3). Il prodotto certificato corrisponde quasi alla totalità del prodotto controllato (99,8%), anche quest'ultimo in calo del 36,9%.

Si osserva un calo anche nella quantità di prodotto idoneo destinato (-36,8%).

Parte di questo calo può essere dipeso solo in parte dalla diminuzione (rilevante almeno in apparenza) osservata a livello dei macellatori/sezionatori nella quantità di prodotto idoneo ottenuto (-94%). Come vedremo anche nel caso di Zampone Modena IGP, questo è dovuto a un diverso sistema di rilevamento da parte degli Organi di Controllo. Nel 2021 le quantità erano cresciute in modo consistente in quanto il dato includeva 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. Nel 2022 invece questo dato viene fornito come indicazione di massima da parte dei produttori e riguarda il prodotto idoneo ottenuto che è stato utilizzato esclusivamente per la produzione a DOP e IGP.

Anche nell'intero comprensorio si nota una perdita nella produzione, con 1.715,2 tonnellate di prodotto certificato ottenute, un valore comunque in linea rispetto agli anni precedenti. Si ricorda che il picco nella produzione degli ultimi 7 anni è stato raggiunto nel 2018, con 2.222 tonnellate di prodotto certificato.

In questo caso l'incidenza del prodotto certificato sul controllato è pari al 99%.

A causa della notevole riduzione della produzione lombarda, l'incidenza di quest'ultima sulla produzione dell'intero comprensorio cala al 6,8%.

Per quanto riguarda infine gli operatori, rimane costante la presenza di due operatori lombardi a livello di salumifici e salumifici-confezionatori. Nell'intero comprensorio invece, che comprende anche le province dell'Emilia-Romagna e Rovigo, torna a 10 il numero dei salumifici e salumifici-confezionatori certificati.

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

Macellatori/sezionatori			Salumifici e salumifici-confezionatori certificati			
	Numero	Prodotto idoneo ottenuto (t)*	Numero	Prodotto idoneo destinato (t)	Prodotto controllato (t)	Prodotto certificato (t)
<b>Operatori della Lombardia (unità produttive)</b>						
2016	n.d.	n.d.	4	819,7	840,6	727,3
2017	n.d.	n.d.	4	809,9	830,6	830,6
2018	n.d.	n.d.	3	746,1	762,8	744,2
2019	n.d.	930,8	2	241,7	247	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
2022	n.d.	345	2	115,0	117,6	117,4
<b>Operatori dell'intero comprensorio</b>						
2016	n.d.	9.884,1	13	1.915,4	1.961,4	1.928,2
2017	n.d.	10.514,9	12	2.203,2	2.256,1	2.205,8
2018	n.d.	10.272,1	11	2.317,2	2.371,5	2.222,1
2019	n.d.	6.040,5	10	1.449,6	1.483,7	1.435,1
2020	n.d.	6.814,0	10	1.579,6	1.598,8	1.608,4
2021	n.d.	17.952,0	9	1.907,8	1.956,5	1.897,6
2022	n.d.	2.875,50	10	1.699,7	1.731,7	1.715,2

\*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

#### 4.4. Mortadella Bologna, IGP

Cresce nel 2022 la produzione di Mortadella Bologna IGP in Lombardia (+2,8%), con 5.832 tonnellate di prodotto certificato complessivo (tab. 4.4). Al contempo, rispetto all'anno precedente, diminuisce la quantità di prodotto confezionato (-2,6%) e aumenta leggermente il numero di confezioni certificate (+0,5%).

L'incidenza del prodotto certificato sul controllato è pari al 89,6%, mentre quella del prodotto certificata rispetto al prodotto ottenuto a livello dei macelli è pari al 31,7%.

Aumenta rispetto al 2021 la quantità di prodotto idoneo destinato a livello dei salumifici, pari a 6.119,5 tonnellate (+2,5%). Al contrario, cala il prodotto idoneo ottenuto a livello dei macelli certificati (-8,4%).

Rimangono stabili gli operatori della filiera lombarda, con 5 laboratori di affettamento e/o confezionamento e 9 dei salumifici.

Considerando invece l'intero comprensorio, che comprende anche territori di Emilia-Romagna, Lazio, Marche, Piemonte, Toscana, Veneto e della provincia autonoma di Trento, si osserva un calo nella quantità di prodotto certificato complessivo (-1,1%), un aumento nella quantità di prodotto confezionato (+5,5%) e un aumento nel numero di confezioni certificate (+7,7%). In questo caso l'incidenza del prodotto certificato sul controllato è pari al 90,4%.

La filiera lombarda contribuisce alla produzione di questa DOP per il 16,9% della produzione dell'intero comprensorio e per il 28,1% dei salumifici dell'intero comprensorio.

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
2022	n.d.	18.403 (5)	5	n.d.	9	6.119,5	6.510,3	5.832,0	2.776,6	21.468
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
2022	n.d.	66.632 (5)	21	n.d.	32	35.497,9	38.072,7	34.429,6	11.284,2	83.384

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

Fonte: Elaborazioni ESP su dati IFCQ

#### 4.5. Salame Brianza, DOP

La produzione di Salame Brianza DOP vede una diminuzione dell'11,9% nel 2022: sono 152,8 le tonnellate di prodotto certificato, che confermano il trend in decrescita iniziato nel 2019 (tab. 4.5).

Di conseguenza, diminuisce ulteriormente anche il prodotto certificato in numero di pezzi (-7,1%). D'altra parte, 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 64,9%, in leggero aumento rispetto all'anno precedente.

Diminuisce invece il prodotto idoneo ottenuto a livello dei macellatori/sezionatori in Lombardia (-8,3%) e anche nell'intero comprensorio (-16%), che comprende anche allevamenti presenti in Emilia-Romagna e Piemonte. La Lombardia contribuisce per lo 0,7% alla quantità di prodotto idoneo ottenuto nella filiera a livello dei macellatori/sezionatori.

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
<b>Operatori della Lombardia (unità produttive)</b>													
2016	32	6.641	124.011	7	18,5	5	265,7	275,5	299.078	192,4	309.695	50,3	535.203
2017	39	8.281	115.200	7	14,2	5	249,8	257,9	290.945	161,2	290.932	48,8	517.025
2018	39	8.612	102.475	7	17,9	7	250,9	263,7	310.592	165,0	301.586	50,1	496.904
2019	24	4.553	106.645	7	7,1	7	300	309,6	314.658	204,1	308.815	62,7	713.661
2020	29	4.915	98.744	8	4,2	7	278,2	287,9	285.012	192,4	282.505	50,9	550.684
2021	36	6.762	76.010	8	5,3	4	258,1	271,6	261.532	173,4	251.999	71,9	620.041
2022	33 (1)	6.069 (2)	71.264 (3)	8	4,9	5	235,6	239,1	234.497	152,8	234.168	62,9	728.890
<b>Operatori dell'intero comprensorio</b>													
2016	63	11.699	210.104	16	1.043,8	5	265,7	275,5	299.078	192,4	309.695	50,3	535.203
2017	55	10.681	165.041	16	944,7	5	249,8	257,9	290.945	161,2	290.932	48,8	517.025
2018	67	13.968	157.945	15	986,3	7	250,9	263,7	310.592	165	301.586	50,1	496.904
2019	36	7.708	161.922	14	1.117	7	300	309,6	314.658	204,1	308.815	62,7	713.661
2020	57	11.398	133.805	15	922,1	7	278,2	287,9	285.012	192,4	282.505	50,9	550.684
2021	65	12.806	116.869	16	842,6	4	258,1	271,6	261.532	173,4	251.999	71,9	620.041
2022	48 (1)	9.106 (2)	120.178 (3)	16	706,7	5	235,6	239,1	234.497	152,8	234.168	62,9	728.890

Fonte: Elaborazioni ESP su dati IFCQ

#### 4.6. Salame Cremona, IGP

Si osserva un aumento nella produzione lombarda di Salame Cremona IGP nel 2022, con 135,6 tonnellate di prodotto certificato (+6,4%) (tab. 4.6). L'incidenza del prodotto certificato sul controllato è pari al 67,8%, in aumento rispetto all'anno precedente dove si era attestato al 65%. In aumento è anche la produzione di prodotto certificato in numero di pezzi (+11% rispetto al 2021). Rilevante è l'aumento del 75% nel numero di confezioni prodotte.

Il prodotto idoneo ottenuto a livello dei salumifici è passato da 179,9 a 183,9 tonnellate (+2,2%). Il prodotto ottenuto invece a livello dei macellatori è incrementato invece del 17%. Infine, anche il numero di capi macellati è aumentato di 13.423 unità.

La quota di prodotto idoneo prodotto dai macellatori/sezionatori che i salumifici certificati lavorano a Salame Cremona IGP è pari al 45,7% in Lombardia, dato in aumento di 7 punti percentuali sull'anno precedente.

Osservando il numero degli operatori, si nota che il numero degli allevamenti suinicoli certificati in Lombardia aumenta di 4 unità (156 in totale), mentre rimane stabile il numero dei macellatori e dei salumifici, che contano 7 unità ciascuno.

Considerando invece l'intero comprensorio, che comprende anche le regioni Emilia-Romagna, Piemonte e Veneto, si osserva una frenata nella produzione di questa IGP, quest'anno pari a 265,1 tonnellate (-6,8%). L'incidenza in questo caso è del 63,5%.

Nell'intero comprensorio, la quota di prodotto idoneo prodotto dai macellatori/sezionatori che i salumifici certificati lavorano a Salame Cremona IGP è pari al 37%.

La Lombardia contribuisce alla produzione a IGP dell'intero comprensorio per il 51,2%.

Inoltre, rispetto a quelli dell'intero comprensorio, il numero degli allevamenti suinicoli lombardi rappresenta il 63%, quello dei macellatori lombardi il 43,8%, mentre quello dei salumifici lombardi nuovamente il 63%.

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
<b>Operatori della Lombardia (unità produttive)</b>													
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
2022	156 (1)	40.352 (2)	558.924	7	402,8	0	0,00	7	183,9	197,1	135,6	174.513	33,9 339.127
<b>Operatori dell'intero comprensorio</b>													
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
2022	246 (1)	61.132 (2)	885.625	16	1073,0	1	3,6	11	397,6	417,3	265,1	202.796	132,0 1.311.147

Fonte: Elaborazioni ESP su dati IFCQ

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

Come avvenuto nei due anni precedenti, anche nel 2022 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 sono usciti tutti gli operatori dell'intero comprensorio, motivo per cui non risultano capi allevati certificati.

Si confermano ancora una volta le difficoltà di questo prodotto IGP ad affermarsi sul mercato.

La mancata produzione del prodotto IGP dipende dalla difficoltà dei produttori a reperire materia prima conforme alle prescrizioni del disciplinare di produzione relativamente all'allevamento delle oche. Le condizioni della filiera e del mercato sono oggi molto diverse da quelle che hanno portato al riconoscimento del Salame d'Oca di Mortara come IGP, rendendo molto difficoltoso per gli allevatori il reperimento di pulcini nati nella zona di origine definita dal disciplinare e il rispetto della condizione di pascolamento. È stata recentemente presentata la richiesta di modifica ordinaria al disciplinare di produzione.

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
<b>Operatori della sola Lombardia (unità produttive)</b>									
2017	0	0	0	0	0	6	3	n.d.	1,9 2,220
2018	0	0	0	0	0	6	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
2021	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Operatori dell'intero comprensorio</b>									
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
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
2021	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CCPB



#### 4.8. Salame di Varzi, DOP

Nel 2022 si osserva un calo nella produzione di Salame di Varzi, DOP, con 635.717 pezzi prodotti (-6,5%): nonostante ciò, il numero di pezzi rimane superiore ai valori degli anni precedenti al 2020 (tab. 4.8).

Aumenta invece l'incidenza del prodotto certificato sul controllato: dal 96,7% del 2021 al 98% del 2022.

Il numero di capi macellati nell'anno diminuisce sia a livello regionale sia a livello nazionale, rispettivamente del 6,4% e del 4,2%. A livello dei macellatori/sezionatori invece diminuisce il prodotto idoneo ottenuto in Lombardia (-7,6%), mentre aumenta considerevolmente quando si considera l'intero comprensorio (+70%).

La fase finale della produzione del Salame di Varzi DOP avviene solo in Lombardia; partecipano quindi alla filiera 13 salumifici e salumifici-stagionatori certificati (+1 unità rispetto al 2021).

Per quanto riguarda invece la parte iniziale della filiera, che comprende anche operatori provenienti da Piemonte ed Emilia-Romagna, si osserva una diminuzione del numero di allevatori certificati (-46 unità), nonostante un incremento di 11 unità in Lombardia. Per quanto riguarda i macellatori/sezionatori, rimangono costanti in Lombardia, mentre escono due operatori dalla filiera considerando l'intero comprensorio.

Tab. 4.8 - Salame di Varzi DOP: le caratteristiche della filiera

	Allevatori certificati			Macellatori/sezionatori		Laboratori di sezionamento		Salumifici e salumifici-stagionatori certificati (inclusi salumifici affettatori)			
	N. a dicembre	Capi allevati certificati a dicembre (.000)	Capi macellati nell'anno (.000)	N.	Prodotto idoneo ottenuto (t)	N.	Prodotto idoneo destinato (t)	N.	Prodotto controllato (t)	Prodotto controllato (n. pezzi)	Prodotto certificato (n. pezzi)
<b>Operatori della Lombardia (unità produttive)</b>											
2016	1.655	4.633,8	4.508,2	10	689,1	1	0	12	471	515.633	497.174
2017	1.650	4.696,5	4.561,6	10	668,0	1	0	12	485	530.243	528.740
2018	1.664	4.590,7	4.450,6	10	713,7	1	0	12	510	557.541	550.218
2019	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	12	565	607.515	580.803
2020	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
2022	1.593	n.d.	4.571,3	14	3.052,5	n.d.	n.d.	13	n.d.	648.097	635.717
<b>Operatori dell'intero comprensorio</b>											
2016	3.221	7.097,8	6.926,6	15	879,6	3	0	12	471	515.633	497.174
2017	3.213	6.977,7	6.796,2	15	848,5	3	0	12	485	530.243	528.740
2018	3.189	6.951,6	6.765,6	15	884,7	3	0	12	510	557.541	550.218
2019	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	12	565	607.515	580.803
2020	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	3.904,8	n.d.	n.d.	12	n.d.	703.289	680.379
2022	2.980	n.d.	6.983,9	30	6.643,1	n.d.	n.d.	13	n.d.	648.097	635.717

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

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

Anche nel 2022 continua la crescita lombarda della produzione dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP: sono state certificate 1.802,6 tonnellate di prodotto (+3,7%) (tab. 4.9). Anche l'incidenza del prodotto certificato sul controllato aumenta, pari al 58% rispetto al 54% dello scorso anno, complice anche una diminuzione nel prodotto controllato (-3,8%).

Considerando invece l'intero comprensorio, si osserva una diminuzione di prodotto certificato (-3%) e un'incidenza del prodotto certificato sul controllato pari al 58,2%.

Diminuisce invece, sia a livello regionale, sia considerando l'intero comprensorio, la quantità di prodotto idoneo destinato, rispettivamente del 4% e dell'8%.

Per quanto riguarda il prodotto idoneo ottenuto a livello dei macellatori e dei laboratori di sezionamento, si osserva un aumento della produzione regionale (+12,6%) e una diminuzione considerando l'intero comprensorio (-3,1%).

Invece il numero dei capi macellato è in calo sia in Lombardia (-13,7%), sia nell'intero comprensorio (-12,9%).

La Lombardia contribuisce alla produzione dell'intero territorio per il 77,3%, dato in crescita di 4 punti percentuale rispetto al 2021.

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.

Nella filiera lombarda invece si osserva un incremento nel numero dei salumifici e salumifici-stagionatori (da 12 a 14), dei laboratori di sezionamento (da 8 a 9), dai macellatori/sezionatori (da 18 a 19): queste ultime categorie sono presentate insieme in tabella per motivi grafici. Diminuiscono invece gli allevatori (da 483 a 430 unità).

Considerando infine l'intero comprensorio, diminuisce di una unità il numero di salumifici e salumifici-stagionatori (da 25 a 22), mentre aumenta il numero di macellatori/sezionatori (da 24 a 38) e quello di allevatori di 119 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 affettatori)				
N. a dicembre	Capi macellati nell'anno (.000)	N.	Prodotto idoneo ottenuto (t)	N.	Prodotto idoneo destinato (t)	Prodotto controllato (t)	Prodotto certificato (t)	di cui prodotto confezionato certificato (t)	n° confezioni certificate prodotto affettato
<b>Operatori della Lombardia (unità produttive)</b>									
2016	473	1.996,8	17	324,1	11	2.215,8	2.291,0	1.429,0	260.041
2017	417	2.029,2	18	269,4	11	2.263,8	2.338,0	1.439,4	305.841
2018	461	2.338,3	12	440,1	14	2.406,3	2.530,0	1.493,2	389.541
2019	450	2.365,0	11	308,4	11	2.575,5	2.646,0	1.604,3	675.335
2020	447	2.169,8	19	355,03	11	2.781,5	2.920,3	1.702,1	818.323
2021	483	2.459,4	26	415,8	12	3.053,9	3.219,1	1.738,2	1.655.706
2022	430	2.121,9	28	468,1	14	2.942,2	3.095,3	1.802,6	2.130.177
<b>Operatori dell'intero comprensorio</b>									
2016	871	3.336,6	57	10.573,9	29	3.398,1	3.572,0	2.191,8	336.299
2017	764	3.335,1	57	9.882,5	23	3.362,6	3.473,0	2.168,9	409.881
2018	833	3.813,8	47	10.038,3	31	3.206,6	3.370,0	2.021,2	571.153
2019	789	3.880,3	46	10.886,2	24	3.555,8	3.670,2	2.127,4	1.475.468
2020	875	3.603,2	38	11.138,4	26	3.788,1	3.974,1	2.287,2	1.874.572
2021	882	3.903,3	52	12.258,4	25	4.261,6	4.485,1	2.402,7	2.701.568
2022	763	3.400,3	55	11.879,8	22	3.906,0	4.102,8	2.330,5	3.175.265

Fonte: Elaborazioni ESP su dati IFCQ

#### *4.10. Zampone Modena, IGP*

Cala la produzione lombarda di Zampone Modena IGP nel 2022, con 31,3 tonnellate prodotte (-18,7%) (tab. 4.10). La produzione si mantiene in linea con i livelli raggiunti negli anni successivi al 2019.

Il calo della produzione a DOP può essere spiegato anche nella diminuzione nei valori di prodotto idoneo destinato e controllato, per entrambi pari al 14%. Inoltre, si osserva l'uscita di due salumifici certificati dalla filiera lombarda.

Come nello scorso anno, il valore dell'incidenza del prodotto certificato su quello controllato (126%) supera il 100% in quanto alcune produzioni ultimate alla fine del 2021 sono state poi certificate nel 2022.

Si osserva invece un netto calo nella produzione di prodotto idoneo ottenuto a livello dei macellatori/sezionatori (-94%). Come per il Cotechino Modena IGP, il prodotto idoneo ottenuto a livello dei macellatori/sezionatori sembra diminuire in modo netto: in realtà questo è dovuto a un diverso sistema di rilevamento da parte degli Organi di Controllo. Nel 2021 le quantità erano cresciute in modo consistente in quanto il dato includeva 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. Nel 2022 invece questo dato viene fornito come indicazione di massima da parte dei produttori e riguarda il prodotto idoneo ottenuto che è stato utilizzato esclusivamente per la produzione a DOP e IGP.

Per quanto riguarda l'intero comprensorio invece, si osserva un aumento della produzione certificata (+9,6%), del prodotto controllato (+7,3%) e del prodotto idoneo destinato (+6,9%). Anche in questo caso l'incidenza del prodotto certificato su quello controllato è superiore al 100%, per gli stessi motivi di cui sopra (136%).

Il peso della produzione lombarda su quello dell'intero comprensorio è invece pari al 3,5%, in calo rispetto a quella dello scorso anno, pari al 4,7%.

Il peso della produzione di prodotto idoneo ottenuto a livello dei macellatori/sezionatori in Lombardia è pari al 12% di quello prodotto nell'intero comprensorio, in netto calo rispetto al 34% dell'anno precedente.

Esce dalla filiera un operatore tra i salumifici e salumifici-confezionatori certificati, che da 8 passano a 7.

Infine, la materia prima idonea prodotta dai macellatori/sezionatori che i salumifici accreditati destinano alla produzione dello Zampone Modena IGP si attesta al 22,6% (era il 4% nel 2021).

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

	Macellatori/sezionatori		Salumifici e salumifici-confezionatori certificati			
	N.	Prodotto idoneo ottenuto (t)	N.	Prodotto idoneo destinato (t)	Prodotto controllato (t)	Prodotto certificato (t)
<b>Operatori della Lombardia (unità produttive)</b>						
2016	n.d.	n.d.	4	231,5	295,3	424,8
2017	n.d.	n.d.	4	205,5	262,2	378,2
2018	n.d.	n.d.	3	278,8	286,0	402,9
2019	n.d.	241,2	2	36,6	37,5	46
2020	n.d.	601,8	2	26,9	28,0	22,4
2021	n.d.	6.055	3	28,4	29,0	38,5
2022	n.d.	345	1	24,3	24,9	31,3
<b>Operatori dell'intero comprensorio</b>						
2016	n.d.	7.431,7	12	789,6	810,1	1.187,4
2017	n.d.	8.480,9	12	771,6	791,3	1.166,2
2018	n.d.	9.228,3	11	880,6	904,8	1.324,1
2019	n.d.	3.997,5	9	468,5	480,7	668,9
2020	n.d.	6.814,0	9	479,1	503,6	746,5
2021	n.d.	17.952,0	8	603,2	614,6	818,2
2022	n.d.	2.875,50	7	644,6	659,9	897,1

\*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. GLI ALTRI PRODOTTI DOP/IGP

Oltre ai 14 formaggi e ai 10 salumi a Indicazione Geografica, in Lombardia possono essere prodotti altri 10 prodotti (3 DOP e 7 IGP), appartenenti a diverse categorie di prodotto. Si tratta di: Asparago di Cantello IGP, Mela di Valtellina IGP, Melone Mantovano IGP, Pera Mantovana IGP, oli extravergine di oliva Garda DOP e Laghi Lombardi DOP, Miele Varesino DOP, Salmerino del Trentino IGP, Trote del Trentino IGP e Pizzoccheri della Valtellina IGP. Quattro di queste Indicazioni Geografiche 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.

Si anticipa 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.

### 5.1. *Asparago di Cantello IGP*

Anche nel 2022 non risulta alcuna quantità di prodotto certificato per Asparago di Cantello IGP.

Dal gennaio 2023 l'Organismo di Controllo ha riconosciuto tre produttori ritenuti idonei a operare nella filiera certificata. Si trovano nella provincia di Varese, e occupano un totale di 2,08 ettari (-44% rispetto al 2020). Rispetto allo scorso anno, aumenta la quantità di materia prima destinata a questa IGP rispetto allo scorso anno (+23,6%), raggiungendo i 6.319 kg di prodotto.

La difficile produzione di questa IGP è dovuta ad alcune difficoltà di applicazione del disciplinare. Queste ultime dovrebbero essere superate con l'approvazione delle modifiche da parte della Commissione Europea nel mese di agosto 2023. In assenza di approvazione, non è stato possibile certificare la produzione della primavera dell'anno 2022, che risulta pari a zero.

### 5.2. *Mela di Valtellina, IGP*

La produzione di Mela di Valtellina IGP cala nel 2022, con 982 tonnellate di prodotto certificato (-21,6% rispetto al 2021) (tab. 5.1). Anche il numero di mele controllate è diminuito, con 8.243 tonnellate (-11,6%), così come la quantità di mele prodotte a livello delle aziende agricole, pari a 8.970 (-6,5%).

L'incidenza del prodotto certificato su quello controllato cala di soli 1,5 punti percentuali rispetto al 2021, passando da 13,4% a 11,9%, valore comunque in linea con quelli dell'ultimo quinquennio.

A livello di operatori, escono dalla filiera 35 aziende agricole certificate, ma aumenta la superficie agricola dedicata alla produzione di mele del 12,4%, arrivando a 327 ettari.

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

		2018	2019	2020	2021	2022
Aziende agricole certificate	Imprese (n)	334	341	286	224	189
	Sup. dedicata (ha)	292	323	337	291	327
	Mele prodotte (t)	10.339	11.039	12.758	9.593	8.970
Di cui: aziende agricole che effettuano anche il confezionamento	Imprese (n)	3	3	3	3	3
Centri di raccolta certificati	Imprese (n)	0	0	0	0	0
	Mele raccolte (t)	0	0	0	0	0
Confezionatori certificati	Imprese (n)	3	3	3	3	3
	Mele controllate (t)	9.778	11.039	12.434	9.327	8.243
	Mele certificate (t)	658	1.433	1.810	1.252	982
	Mele certificate/mele controllate	6,7%	13,0%	14,56%	13,42%	11,91%

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

### 5.3. Melone Mantovano, IGP

Nel 2022 cala la produzione lombarda di Melone Mantovano IGP (-12% rispetto al 2021), rimanendo comunque su valori elevati rispetto agli anni precedenti al 2021 (tab. 5.2).

Cala anche l'incidenza del melone certificato sul controllato di 7,3 punti percentuali, raggiungendo il 29,9%. Questo può essere dovuto all'aumento della quantità di melone controllato (+8,9%).

Sono 23 le aziende agricole con sede legale in Lombardia, mentre un'azienda agricola che l'anno precedente effettuava anche confezionamento, nel 2022 svolge solo attività di produzione.

Complessivamente rimane costante il numero dei confezionatori totali.

Per quanto riguarda l'intero comprensorio invece, diminuisce la produzione certificata (-12%), nonostante l'aumento di melone controllato (-5,1%). Di conseguenza, diminuisce l'incidenza del prodotto certificato sul controllato, di 5,2 punti percentuali.

Nel 2021 si era verificata un'abbondanza di prodotto con conseguenti abbassamenti di prezzi. Per questo motivo, la ridotta produzione del 2022 rispetto all'anno precedente è stata programmata per ottenere il desiderato livello di offerta.

Nell'intero comprensorio aumenta il numero di aziende agricole, da 29 a 31, con un conseguente aumento di superficie dedicata (+5%).

La produzione lombarda pesa per il 96% 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 (Lombardia, Emilia Romagna)		Totale (Lombardia, Emilia Romagna)		Totale (Lombardia, Emilia Romagna)	
		2018	2019	2020	2021	2022	2018	2019	2020	2021	2022
Aziende agricole certificate	Imprese (n)	26	20	28	21	29	24	29	22	31	23
	Superficie dedicata (ha)	1.436,1	1.223,3	1.407,6	1.219,8	1.241,1	993,5	1.275,5	1.103,8	1.339,0	1.334,0
	Melone controllato (t)	40.876	37.781	34.333	31.041	36.213	30.141	32.534	26.440	34.198	28.810
	Di cui: aziende agricole che effettuano il confezionamento	10	10	9	7	12	8	3	3	3	2
	Melone certificato (t)	9.033	9.033	5.812	5.077	9.549	5.720	777,4	777,4	1.129,0	759,0
Confezionatori certificati (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)	14	11	14	11	16	11	8	5	8	5
	Melone certificato (t)	6.556	6.512	5.498	5.370	7.141	6.591	10.186	9.845	8.934	8.617
	Melone certificato/melone controllato	16,0%	17,2%	16,0%	17,3%	19,7%	21,9%	30,3%	37,2%	26,1%	29,9%

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CheckFruit

#### 5.4. Pera Mantovana, IGP

Nel 2022 continua a mancare la produzione certificata di Pera Mantovana IGP, così come negli anni precedenti (tab. 5.3). Questo nonostante la forte ripresa nella quantità di pere prodotte, pari a 485 tonnellate (+160%).

Rimane costante il numero di imprese agricole certificate (pari a 5), così come la superficie dedicata (36,55 ettari).

Si osserva quindi una ripresa nella produzione rispetto al 2021, che per le conseguenze del cambiamento climatico era stato definito l' "anno nero della frutta". Oltre a questo, la produzione di pere aveva anche subito gli attacchi della cimice asiatica e di malattie fungine (come maculatura bruna e marciume nero della pera).

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

		2018	2019	2020	2021	2022
Aziende agricole certificate	Imprese (n)	5	5	5	5	5
	Sup. dedicata (ha)	33,32	38,25	37,47	36,55	36,55
	Pere prodotta (t)	900	390	552	186	485
Confezionatori certificati	Imprese (n)	1	1	1	1	1
	Pere certificata (t)	0	0	0	0	0
	Pere certificata/pere controllate	0%	0%	0%	0%	0%

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

#### 5.5. Olio del Garda, DOP

Nel 2022 si osserva una ripresa nella produzione lombarda di olio extra vergine di oliva Garda DOP, con 70,3 tonnellate di olio d'oliva certificato (tab. 5.4). Rispetto al 2021, anno segnato dalle forti grandinate che hanno inciso sulla produzione, si registra un aumento del 16,8%. Infatti, nonostante la diminuzione del numero di piante (-454 unità), aumenta sensibilmente anche la quantità di olive atte a DOP raccolte a livello delle aziende agricole (+885 tonnellate) e la quantità di olive atte a DOP lavorate dai trasformatori certificati (+113,8 tonnellate).

L'incidenza del prodotto certificato su quello controllato è pari al 100% in Lombardia e nell'intero comprensorio, un riconoscimento dell'importanza della certificazione.

Le aziende agricole certificate diminuiscono leggermente in Lombardia (-4 unità), con conseguente riduzione degli ettari destinati alla coltivazione (-0,22%), mentre passano da 15 a 16 i confezionatori certificati. Nonostante l'aumento, diminuisce la quantità di olio di oliva confezionato (-39,9%).

Anche considerando l'intero comprensorio, si osserva in generale una forte ripresa nella produzione di olio extra vergine di oliva Garda DOP (+16,8%), di olive raccolte atte a DOP (+2.295 tonnellate) e di olive lavorate atte a DOP (+341 tonnellate).

La Lombardia contribuisce a questa filiera, tramite le province di Brescia e Mantova, per il 20% delle aziende agricole, il 33,7% delle superfici coltivate e il 31,2% della produzione.

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

<b>Lombardia</b>		2018	2019	2020	2021	2022
Aziende agricole certificate	Imprese (n)	120	125	124	114	110
	Superficie destinata (ha)	287,8	282,9	285,3	271,4	270,8
	Numero di piante	83.640	82.697	83.226	78.069	77.615
	Olive atte a DOP raccolte (t)	1.158,9	1,4	1.234,1	22,9	907,9
Trasformatori certificati	Imprese (n)	10	11	10	10	10
	Olive atte a DOP lavorate (t)	1.140,6	1,4	1.234,1	20,8	786,0
	Olio di oliva atto a DOP prodotto (t)	157,1	0,2	149,0	2,8	116,6
Confezionatori certificati	Imprese (n)	19	20	19	15	16
	Olio d'oliva confezionato (t)	73,8	72,0	59,6	72,2	43,4
Olio d'oliva controllato (sottoposto ad analisi di conformità) (t)		95,3	112,4	87,5	61,7	70,4
Olio d'oliva certificato (t)		95,3	112,3	87,4	61,7	70,3
Olio d'oliva certificato/controllato		99,9%	99,9%	99,9%	100%	100%
<b>Intero comprensorio</b>						
Aziende agricole certificate	Imprese (n)	534	582	584	550	551
	Superficie destinata (ha)	795,3	830,7	825,6	796,2	802,5
	Numero di piante	242.584	247.291	252.427	239.313	242.146
	Olive atte a DOP raccolte (t)	3.126,2	111,5	3.408,7	254,4	2.549,8
Trasformatori certificati	Imprese (n)	25	26	25	25	24
	Olive atte a DOP lavorate (t)	3.130,7	112,1	3.403,8	254,1	2.402,8
	Olio di oliva atto a DOP prodotto (t)	460,8	293,0	466,3	41,4	383,07
Confezionatori certificati	Imprese (n)	37	38	37	33	34
	Olio d'oliva confezionato (t)	260,4	293,0	189,3	259,12	192,59
Olio d'oliva controllato (sottoposto ad analisi di conformità) (t)		267,2	286,8	272,5	192,7	225,16
Olio d'oliva certificato (t)		267	286,7	272,4	192,6	225,03
Olio d'oliva certificato/olio controllato		99,9%	99,9%	99,9%	99,9%	100%

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

## 5.6. Olio Laghi Lombardi, DOP

Anche per l'olio extravergine di oliva Laghi Lombardi DOP si osserva una ripresa nella produzione nel 2022, con 9,79 tonnellate di olio certificato (+1.339% rispetto al 2021) (tab. 5.5). L'alternanza di anni con maggiore produzione e anni con minore produzione è dovuta al fatto che l'olivo è interessato dal fenomeno chiamato "alternanza di produzione" per cui, di solito, a un'annata di abbondante produzione ne segue una con produzione scarsa. Inoltre, il 2021 era stato un anno particolarmente ricco di grandinate, che hanno colpito la produzione agricola.

Si osserva anche un aumento nell'olio di oliva controllato (da 0,69 a 9,82 tonnellate) e nella quantità di olive idonee destinate (+1.122%).

Per quanto riguarda gli operatori, escono dalla filiera 14 aziende agricole certificate, con conseguente riduzione della superficie destinata del 11,6% e il numero di piante del 9,1%.

Infine, l'incidenza del prodotto certificato su quello controllato raggiunge il 100%.

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

		2018	2019	2020	2021	2022
Aziende agricole	Imprese (n)	62	59	57	47	33
	Superficie destinata (ha)	61,20	63,00	62,97	52,75	46,65
	Numero di piante	19.541	20.158	20.190	15.734	14.297
	Olive idonee destinate (t)	143,90	1,90	99,64	6,09	74,45
di cui con annessa attività di trasformazione e confezionamento		4	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Trasformatori/confezionatori certificati (esclusi quelli annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)	9	8	7	7	7
	Olio di oliva prodotto (t)	19,7	0,21	11,54	0,69	10,06
Confezionatori certificati	Imprese (n)	13	12	11	11	11
	Olio di oliva confezionato (t)	7,9	0,01	5,23	5,96	5,38
Totale	Olio d'oliva controllato (sottoposto ad analisi di conformità) (t)	15,10	2,88	10,79	0,69	9,82
	Olio d'oliva certificato (t)	14,20	2,87	10,76	0,68	9,79
	Olio di oliva certificato/olio di oliva	94,1%	99,8%	99,7%	98,6%	100%

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA



### 5.7. Miele Varesino, DOP

Nel 2022 si registra una ripresa nella produzione di Miele Varesino DOP. Dal crollo della produzione del 2021, che aveva visto gelate tardive e assenza di piogge significative, con conseguenti scarse fioriture, nel 2022 sono 2,10 le tonnellate di miele certificato.

L'incidenza del miele certificato sul controllato è del 100%.

Rimangono costanti e pari a 4 le aziende agricole certificate (erano 10 fino al 2018), con un numero di arnie pari a 931 (+ 3 unità rispetto al 2021) (tab. 5.6).

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

			2018	2019	2020	2021	2022
Aziende agricole certificate	Imprese (n)		10	7	5	4	4
	Numero arnie		1.414	1.184	1.066	928	931
	Prodotto smielato (t)		24,1	2,4	2	0	2,1
	di cui: con annesso laboratorio e confezionamento	Imprese (n)	10	5	5	4	4
		Prodotto smielato (t)	24,1	2,4	2	0	2,10
		Miele controllato (t)	24,1	2,4	2	0	2,10
		Miele certificato (t)	4,1	0	0,8	0	2,10
Aziende che effettuano lavorazione e confezionamento (escluse le aziende agricole)	Imprese (n)		0	0	0	0	0
	Miele lavorato (t)		0	0	0	0	0
	Miele controllato (t)		0	0	0	0	0

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CCPB.

### 5.8. Salmerino del Trentino, IGP

Nella filiera di Salmerino del Trentino IGP, rimane costante la quantità prodotta di salmerino macellato e controllato, pari a 24 tonnellate, a opera dell'unica impresa di allevamento certificato presente nella filiera, in Trentino (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.

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

<b>LOMBARDIA</b>		2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Allevatori certificati	Imprese (n)	0	0	0	0	0	0	0
	Numero impianti di troscultura	0	0	0	0	0	0	0
	Salmerino macellato (t)	0	0	0	0	0	0	0
	Salmerino controllato (t)	0	0	0	0	0	0	0
	Imprese (n)	0	0	0	0	0	0	0
Di cui: allevatori che effettuano anche il confezionamento	Salmerino macellato (t)	0	0	0	0	0	0	0
	Salmerino controllato (t)	0	0	0	0	0	0	0
	Salmerino certificato (t)	0	0	0	0	0	0	0
	Imprese (n)	0	0	0	0	0	0	0
Confezionatori certificati	Salmerino macellato (t)	0	0	0	0	0	0	0
	Salmerino certificato (t)	0	0	0	0	0	0	0
	Imprese (n)	0	0	0	0	0	0	0
<b>INTERO COMPRESORIO</b>		2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Allevatori certificati	Imprese (n)	0	0	0	0	1	1	1
	Numero impianti di troscultura	0	0	0	0	1	1	1
	Salmerino macellato (t)	0	0	0	0	4	18	24
	Salmerino controllato (t)	0	0	0	0	4	18	24
	Imprese (n)	0	0	0	0	0	0	0
Di cui: allevatori che effettuano anche il confezionamento	Salmerino macellato (t)	0	0	0	0	0	0	0
	Salmerino controllato (t)	0	0	0	0	0	0	0
	Salmerino certificato (t)	0	0	0	0	0	0	0
	Imprese (n)	1	1	1	1	1	1	1
Confezionatori certificati	Salmerino macellato (t)	0	0	0	0	0	0	24
	Salmerino certificato (t)	0	0	0	0	0	0	0
	Imprese (n)	1	1	1	1	1	1	1

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

### 5.9. Trote del Trentino, IGP

Per il terzo anno consecutivo, nel 2022 aumenta la produzione di Trote del Trentino IGP nell'intero comprensorio: si passa da 263,8 a 299,9 tonnellate di trote certificate (+13,7%), proseguendo la crescita pressoché continua degli ultimi 6 anni (tab. 5.8).

L'incidenza del prodotto certificato su quello controllato si attesta al 24,3%, in aumento rispetto allo scorso anno in cui aveva raggiunto un 19,7%. Questo può essere dovuto a una minor quantità di trote macellate (-7,5%).

Gli operatori della filiera rimangono costanti, con 12 allevatori certificati e un solo confezionatore certificato.

Rimane costante anche la situazione in Lombardia: sin dal 2016 c'è un solo allevatore certificato con due impianti di troticoltura, che tuttavia fino al 2022 non ha prodotto Trote del Trentino IGP.

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

		2018	2019	2020	2021	2022
<b>Lombardia</b>						
Allevatori certificati	Imprese (n)	1	1	1	1	1
	Numero impianti di troticoltura	2	2	2	2	2
	Trote controllate (t)	0	0	0	0	0
Di cui: allevatori che effettuano anche il confezionamento	Imprese (n)	0	0	0	0	0
	Trote macellate (t)	0	0	0	0	0
	Trote controllate (t)	0	0	0	0	0
	Trote certificate (t)	0	0	0	0	0
Confezionatori certificati	Imprese (n)	0	0	0	0	0
	Trote macellate (t)	0	0	0	0	0
	Trote certificate (t)	0	0	0	0	0
<b>Intero comprensorio</b>						
Allevatori certificati	Imprese (n)	11	11	13	12	12
	Numero impianti di troticoltura	20	20	22	21	21
	Trote controllate (t)	1.294,2	1.292,4	1.262,5	1.335,9	1.235,2
Di cui: allevatori che effettuano anche il confezionamento	Imprese (n)	0	0	0	0	0
	Trote macellate (t)	0	0	0	0	0
	Trote controllate (t)	0	0	0	0	0
	Trote certificate (t)	0	0	0	0	0
Confezionatori certificati	Imprese (n)	1	1	1	1	1
	Trote macellate (t)	1.294,2	1.292,4	1.262,5	1.335,9	1.235,2
	Trote certificate (t)	241,2	229,3	243,8	263,8	299,9

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

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

Anche nel 2022 cala la produzione di Pizzoccheri della Valtellina IGP (-5,5%), fermandosi a 1.763 tonnellate di prodotto certificato (tab. 5.9).

Rimane costante invece l'incidenza del prodotto certificato su quello controllato, nel 2022 pari al 99,4%.

Si ricorda che l'iscrizione della denominazione Pizzoccheri della Valtellina IGP nel registro delle indicazioni geografiche protette è avvenuta nel 2016. Sin dal 2017 vengono certificati 5 produttori-confezionatori e un confezionatore puro; a parte l'uscita di un produttore-confezionatore nel 2019, questi numeri sono rimasti costanti negli anni successivi.

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

			2019	2020	2021	2022
Produttori	Totale	Imprese (n)	4	4	4	4
		Pasta prodotta (t)	1.758	1.908	1.867	1.773
	di cui: anche confezionatori	Imprese (n)	4	4	4	4
		Pasta prodotta (t)	1.758	1.908	1.867	1.773
		Pasta confezionata (t)	1.684	1.817	1.749	1.629
Confezionatori totali	Imprese (n)		5	5	5	5
	Pasta confezionata (t)		1.752	1.898	1.866	1.763
Confezionatori puri	Imprese (n)		1	1	1	1
	Pasta confezionata (t)		67	80	117	134

Fonte: Elaborazioni ESP su dati CSQA

## 6. APPROFONDIMENTI SULLE FILIERE

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

Nei paragrafi successivi verranno forniti alcuni dati Istat, aggiornati al 2021, relativi alle filiere lattiero-casearie DOP e IGP, così come dei prodotti a base di carne DOP/IGP, in Lombardia e in Italia, con l'obiettivo di fornire una visione complessiva di queste filiere.

Partendo dall'ambito lattiero-caseario, si osserva una sempre maggiore concentrazione degli attori coinvolti nella produzione dei formaggi DOP/IGP in Lombardia. Infatti, nel 2021 si registra un calo dell'1% rispetto all'anno precedente; rispetto al 2017, anno in cui si è raggiunto il massimo numero di operatori negli ultimi sei anni, il calo è pari all'11,4% (tab. 18.4).

Questo fenomeno di concentrazione è uniforme lungo quasi tutta la catena produttiva: si nota a livello agricolo, dove si passa da 3.229 a 3.202 produttori tra il 2020 e il 2021 (-0,8%), con una decrescita che sembra rallentare col passare degli anni, nel numero delle imprese di trasformazione, pari a 255 (-1,7% rispetto all'anno precedente) e conseguentemente nel numero di impianti, che passano da 507 a 441, con un calo del 13%. Infine, diminuisce anche il numero di caseificatori (da 218 a 202, -7,3%). Fa eccezione nella filiera il numero degli stagionatori, pari a 250 nel 2021, che torna ad aumentare dopo un calo continuo dal 2017, attestandosi su valori paragonabili a quelli del 2016.

Questa tendenza alla concentrazione degli attori nelle filiere lattiero-casearie è ancora più evidente a livello nazionale, dove si osserva una ulteriore diminuzione nel numero totale degli operatori rispetto al 2020, pari a 24.637 operatori totali (-0,7%). La diminuzione si ritrova a livello dei produttori (-0,7%) e degli allevamenti (-0,4%). Aumenta invece il numero dei caseificatori (+11,7%) e, come a livello regionale, quello degli stagionatori (+12,5%).

*Tab. 6.1 – Operatori del settore formaggi DOP, IGP e STG in Lombardia e in Italia nel 2016-2021*

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
<b>Lombardia</b>						
Produttori <sup>(1)</sup>	3.660	3.624	n.d.	3.338	3.229	3.203
Allevamenti	3.704	3.662	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Totale						
Trasformatori <sup>(2)</sup>						
- Imprese	298	291	n.d.	271	295	255
- Impianti	515	534	n.d.	468	507	441
- Caseificatori <sup>(3)</sup>	207	200	n.d.	181	218	202
- Stagionatori <sup>(4)</sup>	254	266	n.d.	241	237	250
<b>Totale operatori</b>	<b>3.660</b>	<b>3.823</b>	<b>n.d.</b>	<b>3.540</b>	<b>3.420</b>	<b>3.386</b>
<b>Italia</b>						
Produttori <sup>(1)</sup>	26.964	26.491	27.576	27.412	23.811	23.644
Allevamenti	27.567	26.858	27.898	27.724	24.047	23.942
Totale						
Trasformatori <sup>(2)</sup>						
- Imprese	1.501	1.505	1.568	1.433	1.484	1.436
- Impianti	2.467	2.508	2.735	2.422	2.485	2.398
- Caseificatori <sup>(3)</sup>	1.168	1.150	n.d.	1.103	1.184	1.323
- Stagionatori <sup>(4)</sup>	1.102	1.139	n.d.	1.146	1.114	1.254
<b>Totale operatori</b>	<b>26.964</b>	<b>27.528</b>	<b>28.512</b>	<b>28.454</b>	<b>24.810</b>	<b>24.637</b>

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

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

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

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

Fonte: Elaborazioni ESP su dati Istat

Anche nelle filiere dei prodotti a base di carne (a eccezione della carne fresca) si nota un simile processo di concentrazione nel numero di operatori in Lombardia. Nel 2021 infatti si registrano 1.313 operatori totali (-3,7% rispetto al 2020). Anche in questo caso, il calo è minore rispetto a quello avvenuto nel 2020, pari al 10,8% (tab. 18.5).

A livello agricolo in particolare, cala sia il numero dei produttori (-5%) sia il numero di allevamenti (-3,8%). Si registrano aumenti anomali nel numero delle scrofe, che è quasi raddoppiato, e nel numero dei posti in ingrasso, quasi quadruplicato. Questo è probabilmente dovuto a una diversa modalità di registrazione di questi dati.

A livello dei trasformatori invece, il numero delle imprese e degli elaboratori rimane costante; diminuiscono di una sola unità gli impianti e i porzionatori, e di due unità i macellatori.

In Italia invece il numero degli operatori raggiunge un nuovo minimo, con 3.657 operatori registrati (-4,5 % rispetto al 2020). In questo caso il decremento, seppur minore rispetto a quello registrato nel 2020, è individuabile in tutta la filiera, a partire dai produttori (-13 unità) fino ai porzionatori (-2 unità).

*Tab.6.2 – Operatori del settore preparazione di carni DOP e IGP in Lombardia e in Italia nel 2016-2021*

	Lombardia						Italia					
	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Produttori	1.352	1.337	n.d.	1.439	1.297	1.232	3.325	3.280	5.205	3.435	3.223	3.010
Allevamenti	1.574	1.575	n.d.	1.778	1.573	1.512	3.842	3.852	7.091	4.144	3.847	3.620
- Scrofe	234.828	236.100	n.d.	n.d.	266.098	461.812	482.949	468.889	820.700	n.d.	539.244	851.767
- Posti in ingrasso	4.057.456	4.056.245	n.d.	n.d.	4.244.913	16.306.641	8.230.775	7.969.560	14.304.011	n.d.	8.455.907	30.269.170
Trasformatori <sup>(1) (3)</sup>												
- Imprese	97	92	n.d.	91	82	82	696	738	732	699	667	655
- Impianti	161	146	n.d.	171	126	125	1.027	1.042	1.048	1.059	970	942
- Macellatori <sup>(4)</sup>	33	32	n.d.	33	29	27	147	189	161	160	143	118
- Elaboratori	65	60	n.d.	60	54	54	542	533	564	530	519	516
- Porzionatori	49	36	n.d.	64	33	32	283	245	263	302	236	234
<b>Totale operatori <sup>(1)</sup></b>	<b>1.448</b>	<b>1.428</b>	<b>n.d.</b>	<b>1.529</b>	<b>1.364</b>	<b>1.313</b>	<b>4.014</b>	<b>4.009</b>	<b>5.747</b>	<b>4.123</b>	<b>3.830</b>	<b>3.657</b>

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

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

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

(4) I macellatori comprendono anche i sezionatori.

Fonte: Elaborazioni ESP su dati Istat

## 6.2. La materia prima utilizzata

### 6.2.1. I formaggi

In Lombardia, il 42,67% del latte prodotto viene lavorato a DOP, indice del fatto che la trasformazione in formaggi con marchio DOP è una strategia fondamentale per valorizzare la materia prima latte (tab. 18.6). Rispetto agli anni precedenti, il dato è leggermente in calo: infatti, la quantità delle consegne dirette di latte maggiore è incrementata, mentre è diminuito lievemente il latte lavorato a DOP in Lombardia (-0,2%). Rispetto alla quantità massima di latte lavorato a DOP registrata negli ultimi 4 anni, risalente al 2019, si registra una leggera diminuzione, pari all'1,8%. Il 2022 è stato un anno complesso per il comparto lattiero-caseario in Italia in quanto caratterizzato da una elevata siccità, che ha comportato una forte carenza di foraggi.

Osservando nel dettaglio dei singoli prodotti, i cali principali in termini percentuali si registrano per produzioni locali come Formaggella del Luinese DOP, Salva Cremasco DOP, Nostrano Valtrompia DOP e Silter DOP. Sono invece positivi o in linea con gli anni precedenti i dati relativi alle filiere di alcuni formaggi DOP di punta quali Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP e Provolone Valpadana DOP. Si osservano riduzioni di contenuta entità in termini percentuali per Gorgonzola DOP, Taleggio DOP e Valtellina Casera DOP.

*Tab. 6.3 - Latte lavorato a DOP e quota di formaggio certificato per tipologia di prodotto in Lombardia nel 2019-2022*

Tipologia di formaggio	Latte lavorato a DOP (t)						Formaggio certificato/formaggio controllato (%)			
	2019	2020	2021	2022	var. % 22/21	var. % 22/19	2019	2020	2021	2022
Bitto DOP	4.677	2.458	2.371	2.356	-0,6	-49,6	96,3	80,7	81,2	80,8
Formaggella del Luinese DOP	173	101	110	70	-36,4	-59,5	63,8	67,9	74,4	84,8
Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP	1.468	1.415	1.324	1.253	-5,4	-14,6	39,7	37,5	41,4	43,8
Gorgonzola DOP	184.300	120.100	120.100	111.982	-6,8	-39,2	109,3	96,5	96,6	96,3
Grana Padano DOP	2.048.600	2.063.600	2.054.100	2.054.350	0,0	0,3	91,1	98,0	98,3	97,2
Nostrano Valtrompia DOP	429	84	83	68	-18,1	-84,1	91	106	99,5	54,0
Parmigiano Reggiano DOP <sup>1</sup>	203.000	219.700	218.600	224.200	2,6	10,4	98	97,5	96,4	n.d.
Provolone Valpadana DOP	41.490	47.915	46.136	46.161	0,1	11,3	96,5	90,6	95,6	93,3
Quartirolo Lombardo DOP	18.926	18.939	17.630	17.089	-3,1	-9,7	100	100	100	100
Salva Cremasco DOP	1.751	1.637	2.070	1.616	-21,9	-7,7	100	100	100	100
Silter DOP	415	753	1.118	948	-15,2	128,4	225,1	84,8	62,3	103,8
Strachitunt DOP	412	202	269	250	-7,1	-39,3	94,4	94,1	87,0	75,0
Taleggio DOP	64.808	61.321	63.221	61.480	-2,8	-5,1	100	100	100	100
Valtellina Casera DOP	16.042	18.454	17.166	16.589	-3,4	3,4	95,5	95,1	104,2	100,2
A- Totale latte lavorato a DOP in Lombardia*	2.586.492	2.556.578	2.544.188	2.538.342	-0,2	-1,9				
B- Consegne registrate in Lombardia	5.456.614	5.740.066	5.948.418	5.948.418**						
C- Latte lavorato a DOP/ Consegna + vendite dirette in Lombardia (A/B)	47,70%	45,90%	42,77%	42,67%						

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

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

(\*\*) Il dato si riferisce alla campagna 2021/2022

Fonte: Elaborazioni ESP su dati Organismi di Certificazione e Agea

### 6.2.2. Le carni lavorate

Rispetto alla ripresa registrata nel 2021, nel 2022 si osserva una frenata nella filiera delle carni lavorate a DOP. Infatti, la materia prima destinata a essere trasformata in salume DOP/IGP si presenta in leggero calo sia nel caso dei prodotti lavorati solo in Lombardia (-0,7%), sia nel caso dei prodotti producibili anche in Lombardia (-3,5%) (tab. 18.7). In ogni caso, non si raggiungono i minimi livelli di produzione di carne lavorata a DOP degli ultimi 5 anni, registrati nel 2019 e 2020.

Osservando le filiere dei singoli prodotti producibili anche sul territorio lombardo, questa diminuzione riguarda principalmente la Coppa di Parma IGP, il Cotechino Modena IGP e lo Zampone di Modena IGP. Sono in crescita invece Salame Cremona IGP e Mortadella Bologna IGP. Infine, diminuisce la quantità di materia prima anche per quei prodotti di qualità producibili solo in Lombardia quali Bresaola Valtellina IGP, Salame Brianza DOP e Salame di Varzi DOP.

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 (%)					
	2018	2019	2020	2021	2022	Var % 22/21	2018	2019	2020	2021	2022	Var 22/21
<b>A. DOP/IGP producibili solo in Lombardia</b>												
A.1 <i>Salumi di carni suine</i>												
Salame Brianza DOP	250,9	300,0	278,2	258,1	235,6	-8,7	62,6	65,9	66,8	63,8	64,9	1,1
Salame di Varzi DOP***	415,4	460,2	494,9	533,5	511,9	-4,0	98,7	95,6	98,5	96,7	98,0	1,3
<b>Totale</b>	<b>666,3</b>	<b>760,2</b>	<b>773,1</b>	<b>791,6</b>	<b>747,5</b>	<b>-5,6</b>						
A.2 <i>Salumi di carni bovine</i>												
Bresaola della Valtellina IGP	36.315,4	70.634,1	35.911,2	38.208,4	34.764,7	-9,0	72,4	76,4	75,4	73,1	72,6	-0,5
A.3 <i>Salumi di carne d'oca</i>												
Salame d'oca di Mortara IGP	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	-	-	33,3	-	-	-	
<b>B. DOP/IGP di carne suina producibili anche in Lombardia</b>												
B.1 <i>Intero comprensorio</i>												
Coppa di Parma IGP	3.962,6	3.795,8	4.126,8	4.191,6	4.021,3	-4,1	45,8	47,4	43,7	42,4	46,6	4,2
Cotechino Modena IGP	2.317,2	1.449,6	1.579,6	1.907,8	1.699,7	-10,9	93,7	96,7	100,0	97,0	99,0	2,0
Mortadella Bologna IGP	35.536,9	35.494,3	35.050,0	35.111,0	35.497,9	1,1	99,6	99,8	92,4	92,7	90,4	-2,3
Salame Cremona IGP	251,3	327,3	309,6	416,3	397,6	-4,5	64,8	67,8	63,2	64,6	63,5	-1,1
Salamini Italiani alla Cacciatora DOP	3.206,6	3.555,8	3.788,1	4.261,6	3.906,0	-8,3	60,0	58,0	57,6	54,0	58,2	4,2
Zampone Modena IGP	880,6	468,5	479,1	603,2	644,6	6,9	n.d.	n.d.	100,0	132,8	135,9	3,1
<b>Totale</b>	<b>46.155,2</b>	<b>45.091,3</b>	<b>45.333,2</b>	<b>46.491,5</b>	<b>46.167,1</b>	<b>-0,7</b>						
B.2 <i>Solo Lombardia</i>												
Coppa di Parma IGP	436,1	538,8	469,1	392,4	199,2	-49,2	32,4	27,0	36,7	46,9	82,6	35,7
Cotechino Modena IGP	746,1	241,7	262,0	312,1	115,0	-63,2	97,6	92,6	100,0	90,5	99,8	9,3
Mortadella Bologna IGP	5.935,2	5.613,8	5.607,7	5.969,3	6.119,5	2,5	96,9	99,8	89,3	89,3	89,6	0,3
Salame Cremona IGP	164,5	179,9	163,0	179,9	183,9	2,2	66,6	68,3	68,1	65,5	67,8	2,3
Salamini Italiani alla Cacciatora DOP	2.406,3	2.575,5	2.781,5	3.053,9	2.942,2	-3,7	59,0	60,6	58,3	53,6	58,0	4,4
Zampone Modena IGP	278,8	36,6	26,9	28,4	24,3	-14,4	n.d.	n.d.	80,0	133,1	125,7	-7,4
<b>Totale</b>	<b>9.967,0</b>	<b>9.186,3</b>	<b>9.310,2</b>	<b>9.936,0</b>	<b>9.584,1</b>	<b>-3,5</b>						

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

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

(\*\*\*) Dato stimato.

Fonte: Elaborazioni ESP su dati forniti dagli Organismi di Certificazione

### 6.3 Gli altri prodotti DOP/IGP

Gli altri prodotti DOP/IGP hanno potenzialità per favorire uno sviluppo ulteriore del settore DOP/IGP lombardo. D'altra parte, gli effetti del cambiamento climatico continuano a impattare la produzione di prodotti DOP/IGP di origine vegetale. Nel 2022, le conseguenze del cambiamento climatico sono emersi soprattutto in termini di emergenza idrica.

Per quanto riguarda gli oli d'oliva lombardi, si osserva una ripresa nella produzione di Olio del Garda DOP e Olio Laghi Lombardi DOP, con elevata incidenza del prodotto certificato sul controllato, anche per il fenomeno dell' "alternanza di produzione", dove si alternano annate di abbondante produzione ad annate con produzione scarsa.

Anche la produzione di Miele Varesino DOP vede una ripresa, con incidenza del prodotto certificato sul controllato pari al 100%.

Le alte temperature hanno favorito la produzione certificata del Melone Mantovano IGP in termini qualitativi, ma è stata programmata una riduzione nella quantità prodotta per ottenere un corretto riscontro a livello dei prezzi, a differenza di quello che era successo nel 2021.

Per quanto riguarda invece la Pera Mantovana IGP, la produzione certificata non decolla, nonostante la crescita nella produzione di pera.



Nel caso della Mela di Valtellina si registra un ulteriore calo nella produzione certificata, pari al 21,6%, mentre il calo nel valore dell'incidenza è di 1,5 punti percentuali. Inoltre, malgrado il calo nella produzione, si registra una buona incidenza del prodotto certificato sul controllato per i Pizzoccheri della Valtellina IGP, segno di stabilità della certificazione.

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, delle Trote del Trentino IGP. In generale, il mercato "di qualità" nel settore ittico in Italia è ancora poco sviluppato, ma avrebbe ampi margini di crescita, considerati i possibili strumenti di comunicazione con i consumatori.

Diverso è il discorso per Asparago Cantello IGP: nonostante sia in continuo aumento la produzione di materia prima destinata a IGP, non continua a mancare la produzione certificata a causa delle difficoltà di applicazione del disciplinare di produzione. Queste ultime però dovrebbero essere superate con l'approvazione delle modifiche del disciplinare da parte della Commissione Europea, avvenuta ad agosto 2023.

## 7. CONSIDERAZIONI DI SINTESI

I prodotti *food* con Indicazione Geografica si confermano anno dopo anno una valida strategia di valorizzazione del made in Italy in ambito alimentare, sia sul mercato italiano, sia sul mercato estero. Infatti, analizzando i dati del rapporto Ismea-Qualivita 2022, riferiti all'anno 2021, si ha un riscontro della forza di questo modello. Il valore alla produzione registrato in Italia è pari a 1.758 milioni di euro, dato in crescita del 7% rispetto a quello precedente, in cui il valore era pari a 1.643 milioni di euro. Questo aumento è ben distribuito tra le diverse categorie di prodotto, includendo sia quelle che tradizionalmente hanno elevato valore alla produzione, sia le categorie più di nicchia. In particolare, aumenta il valore alla produzione dei formaggi (+12,8%), dei prodotti a base di carne (+4,6%), degli aceti balsamici (+10,7%), delle paste alimentari (+2,3%), della panetteria (+22,3%), delle carni fresche (+6,9%), degli oli di oliva (+27,9%) e delle altre categorie (+31,2%). In lieve calo il valore alla produzione della categoria dei prodotti ortofrutticoli e dei cereali (-1,8%).

Rispetto al 2011, anno in cui il valore alla produzione era pari a 6,32 miliardi, si osserva un aumento di questo dato del 26%, ulteriore conferma dei risultati positivi delle certificazioni a Indicazione Geografica.

Cresce anche il valore al consumo, pari a 15,82 miliardi di euro (+4,5%). Il valore all'export è raddoppiato dal 2010, passando da 2,21 a 4,41 miliardi di euro (con una crescita annua del 12,5%). Resta significativa l'importanza dei formaggi e dei prodotti a base carne all'interno della categoria complessiva dei prodotti agroalimentari DOP e IGP, la cui produzione complessiva ammonta a oltre 6 miliardi di euro, rappresentando l'82,7% del totale dei prodotti alimentari.

La Lombardia, grazie alla sua predisposizione per l'allevamento, partecipa in modo sostanziale alla realizzazione di queste produzioni, con 14 tipi di formaggi e 10 tipi di salumi.

In generale, se si considerano le produzioni alimentari a Indicazione Geografica a livello nazionale, la Lombardia occupa la quarta posizione per il numero di prodotti con denominazione di origine protetta DOP e IGP, 34 in totale, seguendo l'Emilia-Romagna al primo posto.

Considerando invece, il contributo al valore complessivo della produzione, la Lombardia rappresenta oltre il 22% della produzione nazionale. Si posiziona al secondo posto, con un valore di 1,8 miliardi di euro, registrando un aumento dell'8% rispetto all'anno precedente, e rimanendo dietro solo all'Emilia-Romagna.

Le filiere lattiero-casearie e dei prodotti a base di carne presenti in Lombardia sono interessate da un processo di concentrazione osservabile nel corso negli anni, aggravato dall'emergenza pandemica affrontata a partire dal 2020 e negli anni a seguire.

Dal punto di vista produttivo, i dati analizzati forniti dagli OdC sono relativi al 2022, ed evidenziano una situazione differente rispetto ai dati economici relativi, invece all'anno 2021. Infatti, in Lombardia calano sia la quantità di carne lavorata a DOP (-1,3%) sia la consegna di latte lavorato a DOP (-1,8%).

In linea con quanto evidenziato, e facendo riferimento a questa discrepanza tra dati, sarà importante quindi valutare il prossimo anno gli sviluppi dei dati economici, che forniranno un'indicazione più aggiornata sulla stabilità del sistema DOP IGP.

Per quanto riguarda la produzione, diversi sono gli eventi che possono aver contribuito a questa leggera frenata. Innanzitutto, il 2022 è stato un anno caratterizzato dalle conseguenze del conflitto russo-ucraino, che ha influito sui costi delle materie prime e dei costi dell'energia. Questi hanno senz'altro contribuito alla minore produzione a DOP e IGP evidenziata durante l'anno: gran parte delle produzioni DOP e IGP sono condotte in aziende di piccole dimensioni, in cui i costi energetici sono tra i più impattanti.

Gli aumenti dei costi di produzione sono stati anche aggravati dall'inflazione, il cui valore è quasi sempre stato crescente da gennaio 2021 a dicembre 2022. Questo aumento ha avuto ripercussioni a cascata sull'intera filiera, fino al prezzo dei prodotti che il consumatore ha osservato al momento dell'acquisto.

Anche per questo motivo, nel contesto economico del 2022, la valutazione accurata di dati economici aggiornati è di vitale importanza, soprattutto considerando l'importante ruolo dell'inflazione. Questa può consentire una visione più realistica del modello DOP e IGP e di conseguenza una adeguata gestione delle risorse in questo ambito, cruciale per mantenere l'elevata competitività dei prodotti di qualità sul mercato.

Per analizzare correttamente la riuscita del modello DOP e IGP è importante considerare anche che ormai da alcuni anni, alcune produzioni stanno subendo gli effetti del cambiamento climatico. I prodotti ortofrutticoli a Indicazione Geografica affrontano in modo diretto questi cambiamenti, attraverso stagioni di scarse piogge o di forti grandinate che possono danneggiare la produzione. Gli effetti del cambiamento climatico però non riguardano solo i prodotti ortofrutticoli: infatti, a causa dell'emergenza idrica, nel 2022 si è verificata una riduzione nella produzione dei foraggi che servono ad alimentare le bovine coinvolte nelle filiere DOP e IGP, con effetto a cascata sui prodotti quali formaggi e salumi. Per questo motivo sarà sempre più importante sviluppare delle strategie di adattamento delle produzioni agroalimentari e in particolare quelle a Indicazione Geografica.

Complessivamente, a prescindere dall'anno 2022, tra le sfide che le aziende che fanno parte delle filiere DOP e IGP devono affrontare, vi sono i costi di certificazione e i costi legati alle attività di monitoraggio effettuati dagli Organismi di Controllo, per verificare il rispetto dei disciplinari di produzione. Al contempo, spesso queste aziende subiscono la concorrenza da parte di aziende che aderiscono ad altri tipi di marchi territoriali, proliferati negli ultimi anni, che consentono di non dover sottostare allo stesso livello di monitoraggio, con una differenza di costi non indifferente. Alcuni esempi sono il Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata, Made Green Italy, i Distretti del cibo, i 5.540 Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), le denominazioni comunali (De.Co).

D'altra parte, guardando al futuro delle filiere a Indicazione Geografica, si osservano numerose opportunità di crescita. Infatti, diverse produzioni con DOP e IGP si stanno sempre di più affermando sul mercato grazie a iniziative promozionali che evidenziano l'unicità dei prodotti. Si pensi ad esempio alle campagne pubblicitarie del Melone Mantovano IGP; in questo modo i consumatori acquisiscono una maggiore consapevolezza per le produzioni di qualità e di conseguenza possono sviluppare una preferenza per questo tipo di produzioni. In questo modo, le produzioni a Indicazione Geografica contribuiscono allo sviluppo del sistema agroalimentare italiano.

Inoltre, un'importante e recente novità per le certificazioni DOP e IGP italiane consiste nell'approvazione del nuovo regolamento UE sulle produzioni di qualità approvato il 24 ottobre 2023

e riguardante, tra le altre cose, la registrazione di prodotti caratterizzati dall'*Italian Sounding*. Si tratta di cibi e bevande il cui nome richiama prodotti della tradizione italiana, generando confusione nei consumatori. Il fenomeno della falsificazione dei prodotti alimentari italiani costa all'economia italiana oltre 120 miliardi di euro, a livello mondiale. Recenti esempi di questi prodotti, che hanno anche attirato l'attenzione dei media, sono il Prosek croato o il Parmesan cheese. Per contrastare questo fenomeno, il regolamento prevede l'obbligo di inserire nell'etichetta dei prodotti DOP e IGP il nome del produttore, in modo da risalire immediatamente all'origine del prodotto,

Il nuovo regolamento, in vigore dai primi mesi del 2024, può favorire l'azione delle certificazioni DOP e IGP, che contribuiscono enormemente al riconoscimento e alla tutela di numerosi prodotti tradizionali, sia a livello nazionale, sia all'estero.

Rimanendo sempre in ambito europeo, bisogna anche tenere in considerazione gli effetti del Piano Strategico Nazionale nell'ambito della nuova PAC 2023/2027. Il Piano ambisce a migliorare la qualità e sostenere il valore commerciale dei prodotti a Indicazione Geografica tramite attività di promozione e comunicazione dedicate a tali prodotti. Inoltre, è stata posta un'elevata attenzione agli aspetti di sostenibilità ambientale, con una spinta verso una transizione ecologica, e sociale. L'insieme di queste azioni è orientato a incrementare la competitività del settore e rafforzare la posizione di questi prodotti sul mercato nazionale e anche su quello estero.

Infine, un ultimo aspetto da tenere in considerazione guardando al futuro dei prodotti DOP e IGP è senz'altro il tema delle etichette nutrizionali Front-of-Pack: in attesa di un'armonizzazione della legislazione a livello europeo, diverse sono state le proposte di etichette nutrizionali da apporre sulla parte frontale delle confezioni dei prodotti alimentari. Tra queste, l'etichetta a semaforo Nutri-Score è stata ed è tuttora al centro di numerosi dibattiti in merito ai prodotti DOP e IGP in quanto la maggior parte dei prodotti a base di carne e dei formaggi, essendo ricchi di acidi grassi, sale e calorie, secondo alcuni verrebbero penalizzati dal Nutri-Score. Il dibattito è ancora acceso e l'obiettivo dell'armonizzazione è stato posticipato dal 2022 al 2024; tra le proposte finora sopraggiunte vi è anche quella di escludere i prodotti DOP e IGP da questo tipo di etichettatura.