

17. I PRODOTTI DOP E IGP

La Lombardia detiene complessivamente 76 prodotti DOP o IGP, di cui, per quanto riguarda gli alimentari, 20 DOP (13 interessano esclusivamente il territorio lombardo) e 14 IGP (6 producibili unicamente in Lombardia). Sul totale nazionale dei prodotti a denominazione riconosciuti dalla Commissione Europea, nel 2016, escludendo i vini, la Lombardia detiene il 12% delle DOP e l'11,6% delle IGP. Data la vocazione lattiero-casearia della regione 14 DOP sono formaggi; ad essi si aggiungono 3 tipi di carne lavorata, 2 oli extravergine di oliva e il Miele Varesino. Tra i prodotti IGP, invece, ricadono 7 tipi di carne lavorata, 3 tipi di frutta, 2 prodotti ittici, 1 ortaggio e 1 tipo di pasta.

La restante parte è costituita dai vini, a loro volta suddivisi in 27 DOP (5 con menzione tradizionale DOCG e 22 DOC) e 15 IGP, che tuttavia non saranno trattati nel presente capitolo.

Come spesso accade per i prodotti alimentari tradizionali, anche per i prodotti DOP/IGP lombardi la situazione è molto differenziata: vi sono, da un lato, prodotti quantitativamente significativi e con grande diffusione sul mercato nazionale e internazionale, come ad esempio il Grana Padano DOP e il Parmigiano Reggiano DOP e, dall'altro, prodotti di nicchia con un mercato perlopiù locale o che interessa le regioni limitrofe, anche se recentemente, in alcuni casi, i produttori stanno cercando di espandere i propri orizzonti, guardando al mercato estero e al canale della vendita diretta, come nel caso dell'olio extravergine di oliva Garda DOP.

In questo capitolo vengono passati in rassegna i prodotti DOP/IGP della Lombardia suddivisi in tre gruppi: formaggi, carni lavorate e, infine, ortofrutta, olio extravergine di oliva e miele. Per ogni prodotto si riportano le principali caratteristiche distintive e le aree interessate, come indicato nei rispettivi disciplinari di produzione.

Inoltre, sulla base dei dati forniti dagli Organismi di Certificazione (OdC),

dall'Istat e, in alcuni casi, dagli stessi Consorzi di Tutela, vengono fornite, per il triennio 2013-2015, alcune informazioni sulle caratteristiche strutturali delle singole filiere delle DOP/IGP. Quanto di seguito presentato costituisce i primi esiti di un'analisi sui prodotti DOP/IGP della Lombardia che la SMEA sta conducendo per la Direzione Generale Agricoltura della Regione, Struttura *"Tutela e valorizzazione delle produzioni del territorio e diversificazione delle attività agricole"*.

17.1. I formaggi

Su 49 formaggi DOP riconosciuti in Italia, sono 14 quelli prodotti in Lombardia: Bitto, Formaggella del Luinese, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, Gorgonzola, Grana Padano, Nostrano Valtrompia, Parmigiano Reggiano, Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco, Strachitunt, Taleggio, Valtellina Casera e Silter. Quest'ultimo è stato riconosciuto quale prodotto DOP dall'UE nel corso del 2015 e, pertanto, non sarà oggetto della nostra analisi.

Nelle filiere dei prodotti lattiero-caseari DOP/IGP è in corso una riorganizzazione, specie in Lombardia: nel 2015 sono certificati 3.823 produttori e 3.866 allevamenti, pari al 14,7% del totale nazionale (tab. 17.1); contemporaneamente i trasformatori (in senso lato) certificati sono 313, pari al 20,5% del totale nazionale.

17.1.1. Bitto, DOP

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

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

Tab. 17.1 - Operatori del settore formaggi DOP, IGP e STG in Lombardia e in Italia nel 2013 - 2015

	2013	2014	2015
Lombardia			
Produttori ¹	4.201	4.123	3.823
Allevamenti	5.124	5.082	3.866
Totale Trasformatori ²			
- Imprese	370	321	313
- Impianti	723	586	516
- Caseificatori ³	292	231	225
- Stagionatori ⁴	311	286	235
Totale operatori	4.482	4.433	4.041
Italia			
Produttori ¹	27.190	26.454	26.042
Allevamenti	29.357	28.685	26.339
Totale Trasformatori ²			
- Imprese	1.691	1.555	1.529
- Impianti	2.917	2.571	2.458
- Caseificatori ³	1.383	1.207	1.218
- Stagionatori ⁴	1.223	1.129	1.058
Totale operatori	28.589	27.921	27.042

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 OMPZ su dati Istat.

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

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche:

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

I caseifici sono tutti annessi alle aziende agricole; il loro numero è in forte flessione: tra il 2013 e il 2015 passa da 74 a 61; di contro resta ferma a poco oltre le 2,7 migliaia di t la quantità di latte lavorato a Bitto DOP (tab. 17.2). Sempre tra il 2013 e il 2015:

- si riduce sia il numero degli stagionatori puri, che passano da 15 a 12, sia

Tab. 17.2 - Bitto DOP: le caratteristiche della filiera

			2013	2014	2015
Allevamenti certificati (alpeggi)	Totale	Imprese (n)	74	70	61
		Latte idoneo prodotto (t)	2.721	2.748	2.764
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	74	70	61
		Latte lavorato a DOP (t)	2.721	2.748	2.764
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		74	70	61
	Formaggio controllato (n. forme)		22.990	23.118	23.263
	Formaggio certificato (n. forme)		17.672	18.429	19.725
Stagionatori puri	Imprese (n)		15	13	12
	Formaggio controllato ¹ (n. forme)		12.799	9.332	7.931
Trasformatori/stagionatori + stagionatori puri	Imprese (n)		89	83	73
	Formaggio certificato (n. forme)		17.672	18.429	19.725
	N. forme certificate/n. forme controllate		76,9%	79,7%	84,8%

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 all'OdC.
Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati CSQA.

il numero delle forme sottoposte a controllo presenti nei loro magazzini (-38%);

- cresce da 17.672 a 19.725 il numero delle forme con marchio di qualità;
- di conseguenza cresce dal 76,9% all'84,8% la percentuale delle forme certificate DOP su quelle marchiate all'origine;
- tutto il latte prodotto con le caratteristiche previste dal disciplinare è lavorato a DOP.

17.1.2. Formaggella del Luinese, DOP

La Formaggella del Luinese DOP è riconosciuta come prodotto DOP dal 2011 (Reg. UE n. 375); la produzione viene tutelata dal *Consorzio di Tutela della Formaggella del Luinese DOP* e garantita dall'OdC CertiProDOP Srl (tab. 17.3).

Il formaggio è ottenuto da latte crudo intero al 100% di capra delle razze Camosciata delle Alpi, Nera di Verzasca, Saanen e relativi meticci, tipiche dell'arco alpino. Il gregge permane al pascolo per 7/8 mesi nell'area collinare e montana della provincia di Varese. La zona di allevamento e di tutte le fasi della produzione comprende i seguenti comuni: Agra, Arcisate, Azzio, Barasso, Bardello, Bedero Valcuvia, Besano, Besozzo, Biandronno, Bisuschio, Brebbia, Bregano, Brenta, Brezzo di Bedero, Brinzio, Brissago Valtravaglia, Brusimpiano, Cadegliano Viconago, Cantello, Casalzuigno, Cassano Valcu-

Tab. 17.3 - Formaggella del Luinese DOP: le caratteristiche della filiera

			2013	2014	2015
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	14	17	17
		Latte idoneo prodotto (.000 litri)	286	380	483
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	7	10	12
		Latte lavorato a DOP (.000 litri)	27	66	392
Centri di raccolta	Imprese (n)		1	1	0
	Latte conferito (.000 litri)		0	0	0
	Latte destinato (.000 litri)		0	0	0
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)		6	5	3
	Latte lavorato a DOP (.000 litri)		62	32	91
	Formaggio controllato (n. forme)		7.293	4.475	n.d.
	Formaggio certificato (n. forme)		4.868	3.752	3.939
Caseifici/stagionatori totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		13	15	15
	Latte lavorato a DOP (.000 litri)		89	98	483
	Formaggio controllato (n. forme)		10.501	12.197	n.d.
	Formaggio certificato (n. forme)		6.750	8.778	11.181
	Formaggio certificato (t)		n.d.	n.d.	8,9
	N. forme certificate/n. forme controllate		64,3%	72,0%	n.d.

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati CERTIPRODOP.

via, Castello Cabiaglio, Caravate, Casciago, Castelveccana, Cittiglio, Clivio, Cocquio Trevisago, Comerio, Cremenaga, Cuasso al Monte, Cugliate Fabiasco, Cunardo, Curiglia con Monteviasco, Cuveglio, Cuvio, Dumenza, Duno, Ferrera di Varese, Gavirate, Gemonio, Germignaga, Grantola, Induno Olona, Lavena Ponte Tresa, Laveno Mombello, Leggiuno, Luino, Luvinata, Maccagno, Marchirolo, Marzio, Masciago Primo, Malgesso, Mesenzana, Montegrino Valtravaglia, Monvalle, Orino, Pino sulla Sponda del Lago Maggiore, Porto Ceresio, Porto Valtravaglia, Rancio Valcuvia, Saltrio, Sangiano, Travedona-Monate, Tronzano Lago Maggiore, Valganna, Varese, Veddasca, Viggiù.

Le principali caratteristiche di questo formaggio sono:

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

Nel 2015 si contano 17 allevatori, in crescita del 21% rispetto al 2013. Inoltre, nel triennio aumenta significativamente il latte lavorato a DOP (da 89.000 litri a 483.000) e di conseguenza passa dal 31% al 100% la quota del latte conforme alle caratteristiche previste da disciplinare che viene lavorato

a DOP. Tra gli allevatori, 12 effettuano anche attività di caseificazione e stagionatura. Tra il 2013 e il 2015 aumenta dei due terzi il numero di forme certificate DOP, pari a 11.181; di queste, quasi 4.000 sono certificate presso i caseifici/stagionatori non annessi ad allevamento, dato in calo del 19%.

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

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

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

Come riportato nel disciplinare, le caratteristiche distintive del Formai de

Tab. 17.4 - Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP: le caratteristiche della filiera

			2013	2014	2015
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	34	34	32
		Latte idoneo prodotto (.000 litri)	2.254	2.350	2.360
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	12	13	13
		Latte lavorato a DOP (.000 litri)	921	1.001	987
Trasformatori/trasformati stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)		2	2	2
	Latte lavorato a DOP (.000 litri)		467	409	n.d.
	Formaggio controllato (n. forme)		4.303	3.318	n.d.
	Formaggio certificato (n. forme)		4.003	2.320	3.135
Caseifici/stagionatori totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		14	15	15
	Latte lavorato a DOP (.000 litri)		1.389	1.410	n.d.
	Formaggio controllato (n. forme)		13.428	13.310	n.d.
	Formaggio certificato (n. forme)		6.081	5.638	5.670
	N. forme certificate/n. forme controllate		45,3%	42,4%	n.d.

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati CERTIPRODOP.

Mut sono:

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

Tra gli operatori della filiera non ci sono stagionatori puri; 13 dei 15 caseifici certificati sono annessi agli allevamenti (tab. 17.4). Nel triennio si riduce da 34 a 32 il numero degli allevamenti certificati, ma aumenta leggermente (+4,7%) la quantità di latte prodotto, che tuttavia solo per poco più del 60% è lavorata a DOP e si distribuisce nel rapporto di 2 a 1 tra i 13 caseifici annessi all'allevamento e gli altri due. Nel triennio passa da 6.081 a 5.670 (-6,8%) il numero delle forme certificate e in flessione, ma per il 2014 ancora sopra il 40%, è la loro incidenza sulle forme prodotte.

17.1.4. Gorgonzola, DOP

Anche il riconoscimento del Gorgonzola DOP risale al 1996 (Reg. CE n. 1107); il disciplinare è stato successivamente rivisto nel 2009 (Reg. CE n. 104). Tutela e vigilanza sono affidate al *Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola*; CSQA è l'OdC.

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

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

- forme di peso variabile tra 6 e 8 kg per la forma piccola (sapore decisamente piccante), tra 9 e 12 kg per la forma media (sapore decisamente piccante) e tra 10 e 13 kg per la forma grande (sapore dolce o leggermente piccante);
- la forma è cilindrica con facce piane e diametro tra 20 e 32 cm. Lo scalzo è dritto con altezza minima di 13 cm;
- il rapporto tra grasso e sostanza secca deve essere pari almeno al 48%;

- la stagionatura minima è di almeno 50 giorni per la forma grande, almeno 80 giorni per la forma media e almeno 60 giorni per la forma piccola.

In Lombardia, nella filiera del Gorgonzola DOP, in base ai dati forniti dall'OdC, non è possibile valutare quanti tra i 15 caseifici accreditati siano annessi ad una azienda agricola. Sono 33 i centri che fungono da intermediari nella raccolta del latte (tab. 17.5). Del latte conforme agli standard previsti dal disciplinare, circa 1,1 milioni di tonnellate, è pari a 138 mila tonnellate quello

Tab. 17.5 - Gorgonzola DOP: le caratteristiche della filiera in Lombardia e in Italia

			2013	2015
LOMBARDIA				
	Totale	Imprese (n) Latte idoneo prodotto (.000 t)	1.449 1.021,3	1.405 1.138,9
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	n.d.	n.d.
Centri di raccolta	Imprese (n)		31	33
	Latte conferito (.000 t)		560,3	1.160,4
Caseifici totali (aziendali + nonaziendali)	Imprese (n)		15	15
	Latte lavorato a DOP (.000 t)		133,3	137,7
	Formaggio controllato (.000 t)		16,8	17,4
	Formaggio controllato (.000 forme)		1.396	1.446,6
Porzionatori	Imprese (n)		36	29
	prodotto certificato (.000 t)		5,8	2,4
	prodotto certificato (.000 forme)		482,7	200,2
Stagionatori/porzionatori totali	Imprese (n)		50	43
	Formaggio certificato ¹ (.000 t)		19,3	16,1
	Formaggio certificato ¹ (.000 forme)		1.609,9	1.341,9
	Formaggio certificato/Formaggio controllato		115%	92,8%
Intero comprensorio				
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n) Latte idoneo prodotto (.000 t)	1.889 n.d.	1.873 n.d.
		Imprese (n)	n.d.	38
Caseifici totali (aziendali + nonaziendali)		Formaggio controllato (.000 forme)	n.d.	4.501,2

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

Fonte: Elaborazioni OMPZ 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.

Tab. 17.6 - Gorgonzola DOP, operatori in Lombardia e in Italia

	2013	2015
Lombardia		
Produttori	n.d.	n.d.
Allevamenti	1.449	1.405
Totale Trasformatori ¹		
- Imprese ²	50	43
Totale operatori	1.514	1.463
Italia		
Produttori	1.885	1.866
Allevamenti	1.889	1.873
Totale Trasformatori ¹		
- Imprese ²	120	82
Totale operatori della filiera	2.005	1.948

¹ Un trasformatore può svolgere una o più attività di trasformazione.

² Centri di raccolta compresi.

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati Istat e CSQA.

utilizzato per la produzione del Gorgonzola in Regione. Nonostante diminuisca il numero dei produttori di latte, -3% nel triennio, la materia prima idonea ha subito un incremento di 11,5 punti percentuali.

Nel 2015 in Lombardia le forme di prodotto finite e marchiate all'origine atte a diventare Gorgonzola DOP sono state poco più di 1,4 milioni, di cui il 92,8% è risultato idoneo alla certificazione mediante apposizione del marchio con alluminio groffato¹. 13 caseifici su 15 svolgono anche l'attività di stagionatura, mentre 29 operatori sono solo porzionatori con più di 200.000 forme di Gorgonzola certificate.

Ben il 75% degli allevamenti certificati per la produzione di latte per il Gorgonzola DOP è ubicato in Lombardia (tab. 17.6), ma solo circa il 30% del prodotto certificato totale è attribuibile alla Regione.

17.1.5. Grana Padano, DOP

Il Consorzio per la tutela del Grana Padano garantisce e promuove il Grana Padano, riconosciuto DOP dal 1996 (Reg. CE n. 1107). Il disciplinare è stato modificato nel 2011 (Reg. UE n. 584). CSQA è l'OdC incaricato dal Consorzio di Tutela. La denominazione di origine protetta Grana Padano si riferisce al formaggio prodotto durante tutto l'anno con latte crudo di vacca, parzial-

1. L'alluminio groffato viene autorizzato dal Consorzio di Tutela. Gli stagionatori e i porzionatori inviano comunicazione al Consorzio per l'utilizzo dei fogli riportanti il contrassegno identificativo del Gorgonzola.

mente decremato mediante affioramento naturale, a pasta cotta, duro e a lenta maturazione, usato da tavola o da grattugia.

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

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

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

Alcuni dei requisiti che devono essere rispettati per questo prodotto:

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

Nel corso del 2015, in Lombardia sono state lavorate a Grana Padano circa 1,9 milioni di tonnellate di latte; 66 sono i caseifici autorizzati (-4,3% rispetto al 2013); di questi, 9 sono annessi ad aziende agricole (tab. 17.7).

Le forme di Grana Padano prodotte in Lombardia ammontano a 3.506.947 (+9,2% in due anni); per oltre 2,9 milioni di forme, gli stagionatori hanno richiesto ed ottenuto l'autorizzazione per la marchiatura a fuoco, essenziale per l'immissione in commercio del prodotto come DOP. Il Grana Padano DOP marchiato a fuoco, ovvero a stagionatura finita, è quello prodotto nel corso dell'anno precedente² o dei due anni precedenti nel caso del prodotto a marchio *Riserva*, con oltre 20 mesi di stagionatura. Peraltro viene stagionato/por-

2. Per "prodotto controllato" si intende il totale Grana Padano prodotto nell'anno; le forme presentano il marchio di origine e il marchio identificativo del caseificio e sono quindi idonee in base alle specifiche richieste dal disciplinare di produzione. Con "prodotto certificato", invece, si identificano le forme che hanno terminato la stagionatura e che, sottoposte a verifica da parte dell'ente di certificazione, sono idonee ad essere commercializzate come Grana Padano DOP; quelle non idonee vengono retinate o sbiancate.

Tab. 17.7 - Grana Padano DOP: le caratteristiche della filiera in Italia e in Lombardia

			2013	2015
LOMBARDIA				
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n) Latte idoneo prodotto (.000 t)	2.173 2.138,4	2.003 2.270,2
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n) Latte lavorato DOP (.000 t)	9 29,2	9 31
Centri di raccolta	Imprese (n)		29	29
	Latte conferito (.000 t)		592,5	589,2
Caseifici stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)		60	57
	Latte lavorato a DOP (.000 t)		1.671,9	1.860,3
	Formaggio controllato (.000 forme)		3.156,3	3.449
	Formaggio certificato (.000 forme)		3.111,4	2.666
Caseifici e caseifici/stagionatori totali	Imprese (n)		69	66
	Latte lavorato a DOP (.000 t)		1.701	1.891,3
	Formaggio controllato (.000 forme)		3.213	3.506,9
	Formaggio certificato (.000 forme)		3.165	2.723,9
Stagionatori/porzionatori puri	Imprese (n)		23	15
	Formaggio controllato ¹ (.000 forme)		141,6	184,2
	Formaggio certificato (.000 forme)		139,9	181,3
Caseifici e caseifici/stagionatori + stagionatori puri	Formaggio certificato (.000 forme)		3.305,1	2.905,2
Porzionatori/Grattugiatori totali	Imprese (n)		18	19
	Formaggio controllato (.000 t)		28	25,8
	Formaggio certificato (.000 t)		26	24,4
Intero comprensorio				
Caseifici totali	Latte lavorato a DOP (.000 t)		2.420	2.556
	Formaggio controllato (.000 forme)		4.565,3	4.801,9
	Formaggio certificato (.000 forme)		4.439,9	4.622,7

¹ Il numero di forme controllate presso gli stagionatori/porzionatori è da considerarsi parte del numero di forme controllate presso i caseifici.

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati CSQA per la Lombardia e su dati Consorzio Tutela Grana Padano per l'intero comprensorio.

zionato/grattugiato anche Grana Padano proveniente da fuori Regione.

La Lombardia contribuisce per il 73% alla produzione di Grana Padano DOP marchiato all'origine (+2,6 punti percentuali sul 2013). In discesa la quota della Regione sulle forme complessivamente marchiate a fuoco afferenti l'intero comprensorio: dal 74% al 63% in due anni. Ciò può in parte essere spiegato con la selezione di un maggior numero di forme destinate al marchio Riserva e che quindi risulteranno sul mercato nel corso dell'anno successivo.

Il 45,6% degli allevamenti certificati per la produzione di Grana Padano è situato in Lombardia (tab. 17.8). Il numero degli operatori dell'intera filiera è in flessione (-7,5% in due anni). Sul totale consegne di latte in Lombardia, ben il 40% viene destinato alla produzione di Grana Padano DOP.

Tab. 17.8 - Grana Padano DOP, operatori in Lombardia e in Italia nel 2013 - 2015

	2013	2015
Lombardia		
Allevamenti	2.173	2.003
Totale Trasformatori ¹		
- Imprese ²	190	183
Totale operatori	2.363	2.186
Italia		
Allevamenti	4.667	4.390
Totale Trasformatori ¹		
- Imprese ²	247	176
Totale operatori della filiera	4.874	4.512

¹ Un trasformatore può svolgere una o più attività di trasformazione.

² Centri di raccolta compresi.

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati Istat e CSQA.

17.1.6. Nostrano Valtrompia, DOP

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

Il Nostrano Valtrompia DOP è un formaggio semigrasso a pasta extra dura, prodotto tutto l'anno, a partire da latte vaccino crudo e con l'aggiunta di zafferano³. Il latte è ottenuto per il 90% da vacche di razza bruna iscritte al libro genealogico, mentre il 10% può derivare da altre razze o meticci. Tra giugno e settembre viene praticato l'alpeggio o il pascolo per non meno di 60 giorni, compatibilmente con le condizioni meteorologiche. L'alimentazione invernale-primaverile si basa principalmente su fieno locale; è vietato l'utilizzo di insilato di mais. La zona definita per la produzione e la lavorazione, in base sia alle caratteristiche fisiche del territorio che all'omogeneità dell'utilizzo delle pratiche tradizionali, comprende i comuni della provincia di Brescia ricadenti nella Valle Trompia quali Bovegno, Bovezzo, Brione, Caino, Collio, Concesio, Irma, Gardone Val Trompia, Lodrino, Lumezzane, Marcheno, Marmentino, Nave, Pezzaze, Polaveno, Sarezzo, Tavernole sul Mella, Valla

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

Tab. 17.9 - Nostrano Valtrompia DOP: le caratteristiche della filiera

			2013	2014	2015
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	6	6	5
		Latte idoneo prodotto (t)	383	265	254
	di cui: con an-	Imprese (n)	6	6	5
	nesso caseificio	Latte lavorato a DOP (t)	172	150	122
	aziendale	Formaggio controllato (t)	850,7	863	781
Trasformatori/trasforma- tori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli sta- gionatori puri)	Imprese (n)		1	1	1
	Latte lavorato a DOP (t)		6	0	0
	Formaggio controllato (t)		0,3	0	0
Caseifici totali (casei- fici/stagionatori)	Imprese (n)		7	7	6
	Formaggio controllato (t)		8,5	8,6	7,8
	Formaggio controllato (forme)		851	863	781
	Formaggio certificato (t)		n.d.	2,5	5,1
	Formaggio certificato (forme)		n.d.	251	511
	N. forme certificate/n. forme controllate		n.d.	29,1%	65,4%

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati Istat e CSQA.

Carcina, nonché la zona montana del comune di Gussago comprendente le frazioni Quarone e Civine.

Le principali caratteristiche del prodotto sono:

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

Nella produzione della DOP risultano attivi cinque allevatori, che curano anche la trasformazione del latte e la stagionatura del formaggio. Il quantitativo di latte prodotto conforme con gli standard previsti dal disciplinare, nel triennio, è calato del 33%, ma nel 2015 solo 122 tonnellate su 254 di latte idoneo sono state lavorate a DOP (tab. 17.9). Tra il 2013 e il 2015 cala leggermente la produzione di formaggio (-8,3%), ma se si tiene conto della recente istituzione di questa DOP e dello sfasamento temporale tra la produzione e la marchiatura del prodotto dovuto alla lunga stagionatura, si rileva un forte aumento delle forme marchiate: dal 29% al 65% in un solo anno.

17.1.7. Parmigiano Reggiano, DOP

Il Parmigiano Reggiano, che segue il disciplinare approvato nel 1996 (Reg.

CE n. 1107), successivamente modificato nel 2003 (Reg. CE n. 1571) e nel 2011 (Reg. UE n. 794), viene prodotto anche in un'area della Lombardia, l'Oltrepò Mantovano. L'Organizzazione che promuove e tutela questa DOP è il *Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano*, mentre l'ente che si occupa della certificazione è l'*Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate Soc. Coop (OCQ PR)*.

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

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

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

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

Nell'analizzare la filiera del Parmigiano Reggiano DOP bisogna tener conto che l'anno di riferimento per la produzione non coincide con quello in cui il formaggio completa la sua maturazione e viene messo in commercio. Infatti, dopo il periodo minimo di stagionatura, sulle forme marchiate all'origine dai caseifici mediante placca di caseina e fascere marchianti⁴, il consorzio, previa autorizzazione dell'Organismo di Controllo, appone l'ulteriore marchiatura di selezione.

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

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

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

Nel 2015, nell’Oltrepò Mantovano sono state marchiate all’origine 354 mila forme di Parmigiano Reggiano, in calo del 3,8% in un anno (tab. 17.10), mentre ne sono state certificate, dalla produzione 2014 e talora 2013, 360 mila (+5,6% rispetto a due anni prima) su un totale di 368 mila t controllate. Inoltre, relativamente alla produzione di Parmigiano Reggiano DOP 2014, risultano 63 t di prodotto porzionato da 7 operatori, pari allo 0,1% del porzionato nell’intero comprensorio.

Dal 2013 al 2014:

- aumentano del 10% gli allevamenti certificati in Lombardia mentre per il latte prodotto si ha un rialzo pari ad un solo punto percentuale: da 248 mila t a 251 mila t;
- restano sostanzialmente stabili le forme di prodotto marchiato destinato a diventare, dopo il periodo di stagionatura, Parmigiano Reggiano DOP: da 365 mila forme (controllate nel 2013, produzione 2012) a 368.000 (controllate nel 2014, produzione 2013).

L’Oltrepò Mantovano, con il 6% dei caseifici, contribuisce al 10,7% della produzione di Parmigiano Reggiano dell’intero comprensorio. Nel triennio 2013-2015 tale quota resta pressoché stabile.

17.1.8. *Provolone Valpadana, DOP*

Il Provolone Valpadana DOP tutelato dal *Consorzio Tutela Provolone Valpadana*, ha ottenuto il riconoscimento Comunitario sin dal 1996 (Reg. CE n. 1107). L’Organismo di Certificazione designato dal Consorzio è CSQA.

Il Provolone Valpadana DOP è un formaggio a pasta filata ottenuto da latte

Tab. 17.10 - Parmigiano Reggiano DOP: le caratteristiche della filiera in Italia e in Lombardia

			2013	2014	2015
LOMBARDIA					
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	353	389	n.d.
		Latte idoneo prodotto (.000 t) ¹	248,2 ¹	250,7 ¹	n.d.
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	n.d.	2	n.d.
		Latte lavorato DOP (.000 t)	n.d.	6	n.d.
		Forme controllate (.000 t)	n.d.	n.d.	n.d.
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)		n.d.	23	n.d.
	Latte lavorato a DOP (.000 t)		n.d.	245	n.d.
Caseifici/stagionatori totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		25	25	22
	Latte lavorato a DOP (.000 t)		n.d.	n.d.	n.d.
	Formaggio controllato (.000 forme)		365	368	354
	Formaggio certificato (.000 forme) ²		341 ²	n.d.	360 ²
Porzionatori	Imprese (n)		13	n.d.	7
	Formaggio certificato (t)		543	n.d.	63
Intero comprensorio					
Caseifici/stagionatori totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		373	363	354
	Latte lavorato a DOP (.000 t)		n.d.	1.752	1.741
	Formaggio controllato (.000 forme)		3.279	3.298	3.303
	Formaggio certificato (.000 forme) ²		n.d.	n.d.	3.223 ²

¹ La materia prima latte comprende: 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.

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati OCQ PR per l'Oltrepò Mantovano e su dati Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano per l'intero comprensorio.

vaccino crudo e intero, che può subire, per la tipologia dolce, il trattamento termico nella misura massima della pastorizzazione e, per la tipologia piccante il trattamento termico della termizzazione. Il formaggio può essere affumicato. Al compimento dell'ottavo mese di stagionatura, i detentori del Provolone Valpadana, esclusivamente per la tipologia piccante, possono richiedere l'apposizione del marchio a fuoco P.V.S., Provolone Valpadana Stagionato.

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

fatte a mano.

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

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

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

La produzione certificata di Provolone Valpadana DOP nel biennio 2013-2015 si riduce del 24%; tuttavia nel 2015, la tipologia piccante, al contrario di

Tab. 17.11 - Provolone Valpadana DOP: le caratteristiche della filiera in Lombardia

		2013		2014		2015		
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	626		n.d.		597	
		Latte idoneo prodotto (t)	637.123		n.d.		786.753	
	di cui: con an- nesso caseifi- cio aziendale	Imprese (n)	0		n.d.		0	
Centri di raccolta		Imprese (n)	0		0		0	
Trasformatori/trasformatori stagionatori		Imprese (n)	7		n.d.		7	
		Latte idoneo lavorato (t)	34.138		30.932		25.225	
		Formaggio certificato (forme)	386.519		342.720		294.033	
		Formaggio cer- tificato (t)	Dolce	Piccante	Dolce	Piccante	Dolce	Piccante
			1.859	1.669	1.014	2.140	926	1.643

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati Istat e CSQA.

quanto accaduto l'anno prima, scende ad un tasso di gran lunga inferiore rispetto al provolone dolce (tab. 17.11). La quantità di latte lavorato a DOP nel 2015 si attesta a circa 25 mila tonnellate, con un calo del 26% rispetto a due anni prima.

17.1.9. Quartirolo Lombardo, DOP

Il Quartirolo Lombardo è riconosciuto come formaggio DOP dal 1996 (Reg. CE n. 1107) ed è tutelato dal *Consorzio di tutela del Quartirolo Lombardo DOP*. I controlli e le certificazioni di conformità delle aziende e dei prodotti sono gestiti dall'OdC CertiProDop.

Il Quartirolo è un formaggio molle da tavola, prodotto con latte vaccino derivante da almeno due mungiture, di cui quelle successive alla prima possono fornire latte intero o parzialmente scremato; il prodotto può essere immesso al consumo a partire dal quinto giorno dalla data di produzione oppure destinato ad eventuale ulteriore maturazione per un periodo minimo di 30 giorni dalla data di produzione.

L'area in cui si sviluppa tutta la filiera a partire dalla produzione del latte, secondo il disciplinare, comprende tutto il territorio delle provincie di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia e Varese (nel 2016 è stata presentata una proposta di modifica del disciplinare per includere la provincia di Monza e della Brianza).

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

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

Tra il 2013 e il 2015 varia sia il numero degli allevamenti certificati – da 681 a 564 – che la quantità di latte idoneo alla produzione della DOP – da 597 mila t a 502 mila t (tab. 17.12). Rispetto all'anno precedente, nel 2015 si riduce di qualche centinaio di tonnellate il formaggio lavorato; sistematicamente anche la produzione certificata ne risente riducendosi di 10 punti percentuali. Scende di 7 unità in due anni il numero di aderenti al Consorzio, ovvero quegli operatori che, pur non essendo soci, acquistano Quartirolo Lombardo per la commercializzazione.

Tab. 17.12 - *Quartirolo Lombardo DOP: le caratteristiche della filiera*

		2013	2014	2015
Allevamenti certificati	Totale Imprese (n)	618	681	564
	Latte idoneo prodotto (t)	597.123	647.548	501.673
Centri di raccolta	Imprese (n)	16	16	15
	Latte conferito (t)	225.883	286.674	218.856
Trasformatori/stagionatori	Imprese (n)	19	19	18
	Latte lavorato a DOP (t)	25.411	24.707	24.332
	Formaggio certificato (t)	3.776	3.662	3.366
Stagionatori	Imprese (n)	11	11	11
	Formaggio certificato (t)	284	292	273
Trasformatori/stagionatori + stagionatori	Imprese (n)	30	30	29
	Formaggio certificato (t)	4.060	3.954	3.639
	Formaggio certificato/formaggio controllato	100%	100%	100%
Confezionatori	Imprese (n)	66	62	59

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati CERTIPRODOP e Consorzio di Tutela del Quartirolo Lombardo DOP.

17.1.10. *Salva Cremasco, DOP*

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

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

Tab. 17.13 - Salva Cremasco DOP: le caratteristiche della filiera

			2013	2014	2015
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	102	98	97
		Latte idoneo prodotto (t)	71.656	62.715	58.139
Centri di raccolta		Imprese (n)	9	6	6
		Latte conferito (t)	38.478	30.479	32.908
Trasformatori e trasformatori/stagionatori		Imprese (n)	9	8	7
		Latte lavorato a DOP (t)	1.803	1.807	2.034
		Formaggio certificato (t)	240	254	266
Stagionatori totali		Imprese (n)	15	15	14
		Formaggio certificato ¹ (t)	240	254	266
Confezionatori		Imprese (n)	9	10	11

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

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati CERTIPRODOP e Consorzio di Tutela Salva Cremasco.

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

Gli allevamenti certificati nella filiera del Salva Cremasco DOP sono poco meno di 100 e il latte destinabile, cioè conforme agli standard definiti nel disciplinare, poco meno di 60.000 t (tab. 17.13). La materia prima realmente lavorata a Salva Cremasco, di poco superiore alle 2.000 t, nel 2015 cresce su base annua del 13% e, di conseguenza, aumenta anche il prodotto certificato, +5% sull'anno precedente, mostrando un trend decisamente positivo nel triennio (+11%).

Tutto il Salva Cremasco prodotto è stato certificato ed avviato alla stagionatura, fase nella quale sono attivi 14 operatori, inclusi i caseificatori con annessa attività di maturazione del formaggio. Sono presenti anche 11 confezionatori che si occupano della commercializzazione.

17.1.11. Strachitunt, DOP

Il regolamento che riconosce lo Strachitunt come formaggio a denomina-

zione di origine protetta risale al 2014 (Reg. UE n. 244). Le produzioni vengono monitorate dall'Organismo di Controllo CSQA; la filiera è tutelata dal *Consorzio per la tutela dello Strachitunt Valtaleggio*.

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

Le principali caratteristiche di questo formaggio DOP sono:

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

Nel corso di un anno dall'ottenimento della certificazione, le produzioni di Strachitunt risultano in flessione (tab. 17.14):

- sono 2 i caseifici certificati, di cui 1 annesso ad azienda agricola;
- la quantità di latte lavorato nel caseificio non annesso ad azienda agricola si riduce di circa il 47%;
- il prodotto certificato scende del 40% presso i caseifici/stagionatori e del 55% presso gli stagionatori puri;
- le forme certificate totali risultano più che dimezzate: da 4.441 a 2.177;
- la quota percentuale di prodotto certificato sul totale prodotto idoneo passa da 93 a 69 punti percentuali;
- sono 3 gli allevamenti certificati con una produzione di 1.200 t, ma la quantità lavorata a DOP passa dal 16% del 2014 all'8% dell'anno dopo.

17.1.12. Taleggio, DOP

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

Tab. 17.14 - Strachitunt DOP: le caratteristiche della filiera

			2014	2015
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	3	3
		Latte idoneo prodotto (t)	1.192	1.218
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	1	1
		Latte lavorato a DOP (t)	13	6
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)		1	1
	Latte lavorato a DOP (t)		175	93
	Prodotto controllato (forme)		4.522	2.252
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		2	2
	Latte lavorato a DOP (t)		188	99
	Formaggio controllato (n. forme)		4.785	3.144
	Formaggio certificato (n. forme)		1.190	706
Stagionatori puri	Imprese (n)		2	2
	Formaggio certificato (n. forme)		3.251	1.471
Trasformatori/stagionatori + stagionatori puri	Imprese (n)		4	4
	Formaggio certificato (n. forme)		4.441	2.177
	N. forme certificate/n. forme controllate		93%	69%

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati CSQA.

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

Queste sono le principali caratteristiche del prodotto:

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

Nel 2014 la filiera del Taleggio DOP era costituita da 29 caseifici, comprensivi dei 4 annessi alle aziende agricole, e da 20 stagionatori puri, che in totale hanno prodotto circa 4,5 milioni di forme (tab. 17.15); per il 2015, sulla base dei dati riguardanti il Taleggio certificato, la produzione risulta sostanzialmente vicina ai valori del formaggio controllato degli anni precedenti.

Gli allevamenti certificati per la produzione del latte idoneo alla DOP erano 766 e l'anno seguente sono calati di 165 unità (-21,5%), mentre il latte idoneo conferito si è ridotto da 692 a 523 mila t (-24,4%); tuttavia quello realmente lavorato a DOP non raggiunge il 10%.

Tab. 17.15 - Taleggio DOP: le caratteristiche della filiera

			2013	2014	2015
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	753	766	601
		Latte idoneo prodotto (t)	645.142	691.640	523.163
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	n.d.	4	3
		Latte lavorato a DOP (t)	n.d.	703	n.d.
		Formaggio controllato (t)	n.d.	98	n.d.
Centri di raccolta	Imprese (n)		18	19	17
	Latte conferito (t)		287.801	292.205	220.605
	Latte destinato (t)		n.d.	164.952	n.d.
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)		n.d.	25	27
	Latte lavorato a DOP (t)		n.d.	65.633	n.d.
	Formaggio controllato (t)		n.d.	8.876	n.d.
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		28	29	28
	Formaggio controllato (t)		8.611	8.974	n.d.
	Formaggio controllate (n. forme)		4.326.289	4.486.943	n.d.
	Formaggio certificato (t)		4.630	n.d.	5.117
	Formaggio certificato (n. forme)		n.d.	n.d.	2.558.547
Stagionatori puri	Imprese (n)		20	20	19
	Formaggio controllato ¹ (t)		3.967	4.315	n.d.
	Formaggio controllate ¹ (n. forme)		n.d.	2.157.727	n.d.
	Formaggio certificato (t)		3.950	n.d.	3.830
	Formaggio certificato (n. forme)		n.d.	n.d.	1.914.938

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

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati CERTIPRODOP.

17.1.13. Valtellina Casera, DOP

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

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

- il peso della forma varia tra 7 e 12 kg;
- forma cilindrica regolare con superfici piane e scalzo dritto, con diametro di 30-45 cm e altezza dello scalzo di 8-10 cm;

Tab. 17.16 - Valtellina Casera DOP: le caratteristiche della filiera

			2013	2014	2015
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	184	177	161
		Latte idoneo prodotto (t)	41.489	42.726	41.451
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	12	10	10
		Latte lavorato a DOP (t)	1.361	1.626	1.790
		Formaggio controllato (t)	127	155	n.d.
Centri di raccolta	Imprese (n)		n.d.	n.d.	3
	Latte conferito (t)		n.d.	n.d.	13.242
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)		7	6	5
	Latte lavorato a DOP (t)		13.099	13.993	14.079
	Formaggio controllato (t)		1.424	1.469	n.d.
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		19	16	15
	Formaggio controllato (t)		1.551	1.624	1.721
	Formaggio controllato (n. forme)		172.317	180.430	191.212
	Formaggio certificato (t)		1.551	1.340	1.613
	Formaggio certificato (n. forme)		172.317	179.083	179.234
Stagionatori puri	Imprese (n)		4	4	3
	Formaggio controllato ¹ (t)		49	33	27
	Formaggio controllato (n. forme)		5.428	3.626	3.041
Trasformatori/stagionatori + stagionatori puri	Imprese (n)		23	20	18
	Formaggio certificato (n. forme)		172.317	179.083	179.234
	Formaggio certificato/formaggio controllato		96,9%	97,3%	92,3%

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

Fonte: Elaborazioni OMP.Z su dati CSQA.

- il tenore in grasso su sostanza secca è almeno del 34%;
- il periodo minimo per la maturazione è di 70 giorni.

Analizzando l'andamento nel triennio 2013-2015, si rileva che il latte idoneo destinato alla produzione di Valtellina Casera DOP cresce del 9,7% (tab. 17.16) a fronte di una perdita di 4 caseifici (+31,5% di latte lavorato considerando solo gli allevamenti con annessa trasformazione). Nel complesso: il numero degli allevatori diminuisce di 23 unità, mentre resta sostanzialmente invariata la quantità di latte prodotto, calano da 12 a 10 i caseifici aziendali, da 7 a 5 quelli artigianali e da 4 a 3 gli stagionatori puri. Contemporaneamente, aumenta il numero di forme idonee prodotte (+11%) e di quelle certificate

(+4%); andamento negativo invece si osserva per il rapporto tra le forme certificate e quelle controllate (-4,6 punti percentuali).

17.1.14. In sintesi

L'analisi sulle filiere dei formaggi DOP in Lombardia nel triennio 2013-2015 evidenzia il calo del numero degli operatori coinvolti e la crescita di oltre il 9% delle quantità di latte lavorato a formaggi DOP della Regione (tab. 17.17). Pertanto cresce sia il processo di concentrazione delle imprese che la dimensione media degli operatori, confermando con questo le tendenze che emergono per l'intero comparto lattiero-caseario regionale e nazionale.

Nel dettaglio, tra il 2013 e il 2015 si rileva un incremento nelle quantità di latte lavorato per le principali produzioni DOP: +11% per Grana Padano DOP, +5,5% per Parmigiano Reggiano DOP, +3,3% per il Gorgonzola DOP. Nel caso delle prime due DOP, però, si deve tener conto dell'esistenza dei piani produttivi, finalizzati ad impedire che un eccessivo aumento delle produzioni possa comprometterne la redditività. Anche nel caso di alcune DOP lombarde di nicchia, quali il Bitto DOP, il Salva Cremasco DOP, il Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP e la Formaggella del Luinese DOP si evidenziano degli aumenti nel latte destinato.

Per quanto riguarda il Valtellina Casera DOP l'andamento positivo del latte destinato non si riflette nella crescita della quota del formaggio certificato rispetto al controllato. All'opposto, la quota di produzione certificata di Nostrano Valtrompia DOP, pari al 65%, cresce nel triennio pur riducendosi la quantità di latte destinato, -31,5%. Per il Provolone Valpadana DOP, si riscontra una sostanziale tenuta della tipologia "piccante" mentre prosegue il calo del "dolce".

Nel triennio 2013-2015 aumenta dal 49,9% al 51,7% il rapporto tra il latte lavorato a DOP e le consegne complessive nella regione. Anche se il calcolo non è perfetto, essendo possibile uno scambio di materia prima con le regioni limitrofe, è da notare che questa crescita nell'importanza delle DOP per la destinazione del latte lombardo avviene in una fase caratterizzata da una profonda crisi di prezzo del latte, che in parte si è riflessa anche sulle quotazioni dei prodotti caseari nazionali, provocata da difficoltà sul mercato globale e dal mancato assorbimento del mercato interno. Basta osservare che la media per il 2015 dell'indice del prezzo interprofessionale simulato per la Lombardia, messo a punto dall'Osservatorio sul mercato dei prodotti zootecnici dell'Università Cattolica di Cremona, mostra una riduzione rispetto al 2013 del 16,5%, mentre nel medesimo arco di tempo un indice dei prezzi di Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Provolone Valpadana e Gorgonzola segna un calo del

Tab. 17.17 - Latte lavorato a DOP e quota di formaggio certificato per tipologia di prodotto in Lombardia nel 2013-2015

Tipologia di formaggio	Latte lavorato a DOP (t)				Formaggio certificato/ formaggio controllato (%)			
	2013	2014	2015	var. % 15/14	var. % 15/13	2013	2014	2015
Bitto DOP	2.721	2.748	2.764	0,6	1,6	76,9	79,7	84,8
Formaggella del Luinese DOP	92	101	498	394,5	442,9	64,3	72	n.d.
Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP	1.430	1.452	1.461 *	0,6	2,1	45,3	42,4	n.d.
Gorgonzola DOP	133.301	n.d.	137.720	n.d.	3,3	115,3	n.d.	92,8
Grana Padano DOP	1.701.104	1.854.584 *	1.891.268	2,0	11,2	n.q.	n.q.	n.q.
Nostrano Valtrionpia DOP	178	150	122	-18,7	-31,5	n.d.	29,1	65,4
Parmigiano Reggiano DOP ¹	248.200 *	250.700	261.818 *	4,4	5,5	n.q.	n.q.	n.q.
Provolone Valpadana DOP	34.138	30.932	25.225	-18,5	-26,1	n.d.	n.d.	n.d.
Quartiolo Lombardo DOP	25.411	24.707	24.332	-1,5	-4,2	100	100	100
Salva Cremasco DOP	1.803	1.807	2.034	12,6	12,8	100	100	100
Stracitunt DOP (DOP dal 2014)	-	188	99	-47,3	-	-	92,8	69,2
Taleggio DOP	63.961 *	66.336	66.137 *	-0,3	3,4	n.d.	n.d.	n.d.
Valtellina Casera DOP	14.460	15.619	15.869	1,6	9,7	96,9	97,3	92,3
Totale latte lavorato a DOP in Lombardia	2.226.799	2.249.324	2.429.347	9,5	9,1			
Consegne in Lombardia	4.462.323	4.633.959	4.700.724	1,4	5,3			
% latte lavorato a DOP/totale sul latte consegnato in Lombardia	49,9%	48,5%	51,7%					

* Dato stimato.

¹ La materia prima latte comprende: il latte prodotto in Lombardia e poi lavorato in Emilia Romagna e il latte prodotto in Emilia Romagna e poi lavorato in Lombardia. Per il Parmigiano Reggiano DOP il latte lavorato corrisponde al latte prodotto.

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati Organismi di Certificazione, Consorzi di Tutela e Agea.

3,3%. Tutto ciò testimonia quindi che la denominazione svolge un ruolo positivo sul mercato, sia nel sostenere il prezzo dei prodotti tutelati che, forse ancor più, nell'offrire certezze ai produttori.

17.2. I salumi

In questo paragrafo vengono presi in esame le filiere attinenti a 9 dei 10 salumi a denominazione d'origine (3 DOP e 7 IGP), che attualmente sono riconosciuti nella regione Lombardia, ossia la "Bresaola della Valtellina" IGP, la "Coppa di Parma" IGP, il "Cotechino Modena" IGP, la "Mortadella Bologna" IGP, il "Salame Brianza" DOP, il "Salame Cremona (IGP)", il "Salame di Varzi" DOP e lo "Zampone Modena" IGP. Solamente per il "Salame d'oca di Mortara" IGP non sono disponibili dati poiché la produzione è cessata. Di questi salumi ben 7 sono prodotti anche al di fuori della Lombardia.

Nel settore carni, in Lombardia, nel 2015 sono certificati 1.385 produttori e 1.598 allevamenti, pari rispettivamente al 41,2% e al 41,4% di quelli presenti a livello nazionale. Contemporaneamente i trasformatori (in senso lato) certificati sono 88 e pesano per il 12,7% sul totale nazionale (tab. 17.18).

*Tab. 17.18 - Operatori del settore preparazione di carni DOP e IGP in Lombardia e in Italia nel 2013 - 2015**

	<i>Lombardia</i>			<i>Italia</i>		
	<i>2013</i>	<i>2014</i>	<i>2015</i>	<i>2013</i>	<i>2014</i>	<i>2015</i>
Produttori ^{(1) (2)}	1.453	1.403	1.385	3.562	3.470	3.364
Allevamenti	1.947	1.766	1.598	4.614	4.354	3.856
- Scrofe	335.770	254.988	249.268	581.938	480.103	502.406
- Posti in ingrasso	4.371.587	3.973.728	3.999.625	8.225.588	7.750.590	8.022.240
Trasformatori ^{(1) (3)}						
- Imprese	117	95	88	741	656	693
- Impianti	178	149	131	1.080	1.005	996
- Macellatori ⁽⁴⁾	55	37	32	197	162	154
- Elaboratori	66	60	58	525	498	537
- Porzionatori	45	34	27	296	246	252
Totale operatori⁽¹⁾	1.570	1.498	1.473	4.303	4.126	4.050

* Per il 2013 e il 2014 i dati sono comprensivi degli allevamenti di oche per il Salame d'oca di Mortara IGP.

(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 OMPZ su dati Istat.

L'evoluzione del numero sia dei produttori che dei trasformatori attivi in Lombardia e in Italia dei salumi DOP/IGP mostra come sia in atto un chiaro processo di ristrutturazione.

17.2.1. Bresaola della Valtellina, IGP

La produzione della Bresaola della Valtellina IGP, effettuata sotto la tutela del *Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina*, avviene nell'ambito del disciplinare approvato dall'UE nel 1996 (Reg. CE n. 1263), modificato 5 anni dopo (Reg. UE n. 893). CSQA è l'OdC.

È un salume ottenuto dalla carne delle cosce di bovino di età compresa tra i 18 mesi e i 4 anni a cui vengono aggiunti aromi naturali e per la conservazione vino, zuccheri, sali di sodio e potassio e antiossidanti come la vitamina C. Si presenta di colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato e lievi striature bianche dovuta alla parte grassa. I salumifici sono situati nella provincia di Sondrio; tuttavia scarso è il contributo di questa provincia alla produzione della materia prima che molto spesso è di origine estera. Il prodotto certificato presenta le seguenti caratteristiche:

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

Nel triennio 2013-2015 si rileva una sostanziale staticità della filiera: il numero dei salumifici rimane costante a 16, così come la quantità di prodotto certificato, che varia tra un minimo di 12.143,3 t nel 2014 e un massimo di 12.371,7 nel 2013 (tab. 17.19). Tuttavia, aumenta la quantità di prodotto sottoposta a controllo, che passa da 14.605,6 t nel 2013 a 16.458,4 nel 2015, ma

Tab. 17.19 - Bresaola della Valtellina IGP: le caratteristiche della filiera

<i>Salumifici e salumifici-stagionatori certificati (inclusi salumifici affettatori)</i>				
	<i>Numero</i>	<i>Prodotto idoneo destinato (t)</i>	<i>Prodotto controllato (t)</i>	<i>Prodotto certificato (t)</i>
2013	16	31.146,6	14.605,6	12.371,7
2014	16	31.118,3	14.990,0	12.143,3
2015	16	34.204,7	16.458,4	12.288,3

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati CSQA.

nel triennio cala il peso percentuale (dall'84,7% al 74,7%) del prodotto certificato sulle quantità sottoposte a controllo.

17.2.2. Coppa di Parma, IGP

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

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

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche:

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

Sebbene tra il 2013 e il 2015 il numero dei salumifici che fanno parte della filiera della Coppa di Parma IGP sia rimasto grossomodo costante, passa da 1.575 a 1.666 t (+5,8%) il prodotto certificato (tab. 17.20). Aumenta sia l'incidenza delle quantità di prodotto certificato sul prodotto destinato (dal 39,6% del 2013 al 44,3% del 2015)⁵ sia in particolare il peso dell'affettato sul certificato (dal 18,9% del 2013 al 24,5% di due anni dopo). La presenza nella filiera degli operatori della Lombardia è ancora piuttosto modesta, ma in forte espansione: la loro incidenza in termini di prodotto con certificato di qualità passa dal 4,9% del 2013 all'8,7% di due anni dopo, mentre è del tutto assente il loro contributo in termini di affettato.

17.2.3. Cotechino Modena, IGP

La produzione del Cotechino Modena IGP, effettuata sotto la tutela del *Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena*, è normata dal disciplinare appro-

5. Percentuali calcolate al lordo del calo di peso che si verifica durante la fase di lavorazione e stagionatura; tale calo varia in base al periodo di stagionatura tra il 30% e il 35%.

Tab. 17.20 - 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)			Affettatori certificati	
	Nu- mero	Capi alle- vati nu- mero	Nu- mero	Prodotto idoneo ottenuto (t)	Nu- mero	Prodotto idoneo ottenuto (t)	Nu- mero	Prodotto idoneo destinato (t)	Prodotto certifi- cato (t)	Nu- mero	prodotto lavorato (t)
Operatori della Lombardia											
2013	1.431	3.876.317	14	1.741,3	3	933	2	2.674,3	76,8	1	1
2014	1.400	3.872.308	10	1.513,2	3	924,8	2	2.438,0	103,5	1	0,6
2015	1.393	3.872.338	8	1.104,3	3	929,4	2	2.033,7	145,8	1	0
Operatori dell'intera filiera											
2013	3.409	7.363.816	27	3.895,7	11	1.379,7	35	3.975,3	1.574,5	9	296,9
2014	3.334	7.324.694	24	2.916,7	11	1.859,5	40	3.627,6	1.560,5	12	322,3
2015	3.324	7.238.705	21	2.675,2	11	1.746,7	38	3.758,3	1.666,4	11	408,2
Peso % della Lombardia sulla filiera											
2013	42	52,6	51,9	44,7	27,3	67,6	5,7	67,3	4,9	11,1	0,3
2014	42	52,9	41,7	51,9	27,3	49,7	5	67,2	6,6	8,3	0,2
2015	41,9	53,5	38,1	41,3	27,3	53,2	5,3	54,1	8,7	9,1	0

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati ECEPA.

vato dall'UE nel 1999 (Reg. CE n. 590); INEQ è l'organismo di controllo.

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

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

La produzione certificata passa da 2.275 t del 2013 a 2.057 di due anni dopo (-9,6%) (tab. 17.21); tuttavia il calo vero e proprio si è verificato nel 2014, quando la differenza rispetto all'anno precedente è stata di quasi 240 tonnellate, mentre l'anno seguente si è verificato un lieve recupero (+1% su base annua), sebbene la materia prima prodotta dai macelli sia in progressiva diminuzione.

Tab. 17.21 - *Cotechino Modena IGP: le caratteristiche della filiera*

<i>Salumifici e salumifici-confezionatori certificati</i>					
	<i>Numero</i>	<i>Materia prima ottenuta dai macelli (t)</i>	<i>Prodotto idoneo destinato (t)</i>	<i>Prodotto con- trollato (t)</i>	<i>Prodotto certifi- cato (t)</i>
2013	n.d.	9.529,4	2.162,0 ¹	2.277,8	2.275,3
2014	n.d.	8.018,7	2.048,3	2.098,4	2.035,5
2015	13	6.340,2	2.011,0	2.060,5	2.057,0

¹ Dato stimato per il mese di settembre 2013.

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati INEQ.

17.2.4. *Mortadella Bologna, IGP*

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

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

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

La produzione di Mortadella Bologna IGP è stabile attorno alle 38 mila tonnellate, fatta eccezione per il 2014, quando si è ridotta di circa 6 mila tonnellate; andamento analogo si rileva per i quantitativi di prodotto destinato (tab. 17.22). Come anche per altri salumi si rileva un rapido aumento dei volumi di prodotto affettato, che nel 2015 arrivano ad incidere sul totale per oltre sedici punti percentuali. In pratica tutto il prodotto destinato viene poi certificato.

17.2.5. *Salame Brianza, DOP*

La produzione del Salame Brianza DOP, effettuata sotto la tutela del *Consorzio Salame Brianza*, è normato dal disciplinare approvato dall'UE nel 1996

Tab. 17.22 - Mortadella Bologna IGP: le caratteristiche della filiera

	<i>Macelli certificati Prodotto idoneo ot- tenuto (t)</i>	<i>Laborato- rio di affet- tamento e/o confeziona- mento (n.)</i>	<i>Salumifici</i>					<i>Nr. confezioni certificate</i>
			<i>Nr.</i>	<i>Prodotto idoneo destinato (t)</i>	<i>Prodotto control- lato (t)</i>	<i>Prodotto certificato comples- sivo (t)</i>	<i>Di cui pro- dotto con- fezionato (t)</i>	
2013	96.848	16	31	36.606,0	38.116,1	38.098,9	5.004,5	37.397.774
2014	98.308	n.d.	n.d.	35.311,9	36.818,3	32.382,5	5.313,4	39.582.217
2015	106.642	18	31	36.607,5	38.172,5	38.151,0	6.323,4 ¹	47.363.949 ¹

¹ Il dato del 2015 va dal mese di gennaio a novembre.

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati INEQ.

(Reg. CE n. 1107), modificato nel 2013 (Reg UE n. 872). INEQ è l'organismo di controllo.

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

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

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

Nel biennio 2013-2015 la filiera del Salame Brianza DOP mostra un trend positivo con i quantitativi di salume certificato in crescita del 10,5%; nel 2015 si attesta a 176 tonnellate (tab. 17.23); contemporaneamente l'incremento del prodotto affettato è del 27%, mentre è fermo a 4 il numero dei salumifici certificati. Cresce sia la percentuale dell'affettato sul marchiato – dal 25,3 al 29,1 – sia quella del marchiato sul destinato che al lordo dei cali di peso che si verificano durante le fasi di lavorazione e di stagionatura passa dal 58,3% del 2013 al 69,1% di due anni dopo.

Tab. 17.23 - Salame Brianza DOP: le caratteristiche della filiera

	2013	2014	2015
Allevatori certificati			
Numero a dicembre	82	105	76
Capi macellati numero	194.518	217.544	206.570
Prodotto idoneo ottenuto (t)	749,6	865,1	1.107,40
Salumifici e salumifici-stagionatori certificati (inclusi salumifici affettatori)			
Numero	4	n.d.	4
Prodotto idoneo destinato (t)	273,3	253,4	258,2
Prodotto controllato (t)	282,4	261,2	266,7
Prodotto controllato n. pezzi	323.396	263.506	273.300
Prodotto certificato (t)	159,2	163,4	175,9
Prodotto certificato n. pezzi	301.366	261.475	266.124
di cui prodotto affettato (t)	40,3	43	51,2
n° confezioni prodotto affettato	421.964	455.560	541.187

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati INEQ.

17.2.6. Salame Cremona (IGP)

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

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

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

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

I dati riguardanti la filiera (tab. 17.24) indicano una situazione positiva per

Tab. 17.24 - *Salame Cremona (IGP): le caratteristiche della filiera*

Allevatori certificati			Macello		Salumifici e salumifici-stagionatori certificati (inclusi salumifici affettatori)				Salami affettati		
N. a di- cembre	Capi macellati		N.	Prodotto idoneo ottenuto (t)	N.	Prodotto idoneo destinato (t)	Pro- dotto control- lato (t)	Prodotto certifi- cato (t)	N. salami	t	N. confezioni
2013	154	592.877	14	509,9	5	193,6	200,8	133,8	8.694	32	319.832
2014	180	745.933	14	588	8	187,2	193,7	134,7	9.767	36,2	363.012
2015	258	586.843	13	608,7	8	218,2	225,3	141	11.304	47,5	506.440

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati INEQ.

questa IGP, che evidenzia una discreta crescita. Nel triennio 2013-2015 il prodotto certificato passa da 133,8 a 141 tonnellate (+5,4%); ancor più marcata è la crescita delle quantità affettate (+48,4%), tanto che il loro peso sulle quantità certificate sale dal 23,9% al 33,7%, mentre si riduce dal 66,7% al 62,7% - sempre al lordo dei cali di quantità durante la fase di stagionatura - l'incidenza del prodotto certificato sul controllato. I salumifici che producono il Salame Cremona (IGP) sono cresciuti di 3 unità in due anni e nel 2015 risultano essere 8.

17.2.7. *Salame di Varzi, DOP*

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

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

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

Tab. 17.25 - *Salame di Varzi DOP: le caratteristiche della filiera*

	<i>Salumifici e salumifici-stagionatori certificati (inclusi salumifici affettatori)</i>		
	<i>Numero</i>	<i>Prodotto controllato n. pezzi</i>	<i>Prodotto certificato n. pezzi</i>
2013	9	435.876	432.036
2014	n.d.	437.157	n.d.
2015	13	450.139	436.087

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati INEQ.

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

Il numero di salami certificati nel 2015 è stato pari a 436.087 pezzi ed è cresciuta di quasi un punto percentuale rispetto a due anni prima; la differenza è di 4.051 pezzi (tab. 17.25). Il numero dei salumifici che producono il Salame di Varzi DOP nel triennio è cresciuto di 4 unità e si è attestato a 13.

17.2.8. Salamini Italiani alla Cacciatora, DOP

La produzione dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, effettuata sotto la tutela del *Consorzio Cacciatore*, è normata dal Reg. CE n. 1178 del 2001; INEQ è l'organismo di certificazione.

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

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

Tab. 17.26 - *Salamini Italiani alla Cacciatora DOP: le caratteristiche della filiera*

	<i>Allevatori certificati</i>		<i>Mattatoi certificati</i>		<i>Salumifici e salumifici-stagionatori certificati (inclusi salumifici affettatori)</i>					<i>N. confezioni certificate prodotto affettato ¹</i>
	<i>N. a dicembre</i>	<i>Capi macellati (n.)</i>	<i>N.</i>	<i>Prodotto idoneo ottenuto (t)</i>	<i>N.</i>	<i>Prodotto idoneo destinato (t)</i>	<i>Prodotto controllato (t)</i>	<i>Prodotto certificato (t)</i>	<i>di cui prodotto confezionato certificato (t) ¹</i>	
2013	1.034	3.551.841	20	10.105,6	24	3.497,9	3.558,4	2.337,2	n.d.	n.d.
2014	863	3.667.491	n.d.	10.663,3	n.d.	3.255,8	3.429,3	2.205,9	n.d.	n.d.
2015	892	3.570.532	21	11.502,1	22	3.489,5	3.665,4	2.284,2	29,5	368.451

¹ Il 2015 è il primo anno disponibile poiché la verifica a livello di prodotto affettato/confezionato è stata introdotta dal settembre 2014.

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati INEQ.

ristiche:

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

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

Nel triennio 2013-2015 questa IGP sembra evidenziare un certo trend negativo (tab. 17.26); scende da 24 a 22 il numero dei salumifici certificati e calano, specie nel 2014 (-5,6%) le quantità certificate. Scende dal 65,7% al 62,3% anche il rapporto percentuale tra prodotto certificato e prodotto controllato.

17.2.9. *Zampone Modena, IGP*

La produzione dello Zampone Modena IGP, effettuata sotto la tutela del *Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena*, avviene nell'ambito del disciplinare approvato dall'UE nel 1999 (Reg. CE n. 590); INEQ è l'organismo di certificazione.

È un salume costituito da una miscela di carni suine ottenute da muscolatura striata, grasso suino, cotenna, sale e pepe intero e/o a pezzi. Analogamente al Cotechino Modena IGP nell'impasto possono essere aggiunti vino, acqua, aromi, spezie e piante aromatiche, zuccheri, sali di conservazione e antiossidanti. La fetta si presenta compatta con granulometria uniforme e di colore roseo tendente al rosso non uniforme. Può essere commercializzato

Tab. 17.27 - *Zampone Modena IGP: le caratteristiche della filiera*

	<i>Macelli certificati</i>	<i>Salumifici</i>			
	<i>Prodotto idoneo ottenuto (t)</i>	<i>Salumifici</i>	<i>Prodotto idoneo destinato (t)</i>	<i>Prodotto controllato (t)</i>	<i>Prodotto certificato complessivo (t)¹</i>
2013	7.574,3	12	943,9	969,8	1.388,7
2014	6.590,9	n.d.	974	1.001,4	1.385,5
2015	5.682	12	823,8	846,2	1.205

¹ In questo caso la quantità di prodotto certificato complessivo supera quella del prodotto controllato poiché c'è da considerare l'aggiunta della zampa di maiale entro cui viene insaccato l'impasto.

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati INEQ.

come prodotto fresco o, previo idoneo trattamento termico, come cotto. Il disciplinare non prevede alcun tipo di stagionatura, né alcun limite di peso o dimensione.

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

Nel triennio 2013-2015 i quantitativi di prodotto certificato, ma è così anche per quello destinato e per quello controllato, sono in calo costante specie nell'ultimo anno considerato (180,5 tonnellate in meno su base annua, pari a -13,0%) (tab. 17.27). Invece il numero dei salumifici certificati resta fermo a 12.

17.2.10. *In sintesi*

Complessivamente, la situazione lombarda del comparto dei salumi DOP/IGP nel triennio 2013-2015 presenta sostanzialmente tre aspetti positivi:

1. la materia prima destinata ad essere trasformata in salumi DOP e IGP è complessivamente in crescita per i prodotti specifici della Lombardia (tab. 17.28); nel 2015 la quantità destinata alla produzione dei salumi ottenuti da carni suine è salita di due punti percentuali e mezzo rispetto al 2013, mentre per la categoria dei salumi da carni bovine, rappresentata dalla sola Bresaola della Valtellina IGP, la variazione è del +12,7%. L'unico dato negativo riguarda il Salame Brianza DOP, -5,5% rispetto al 2013, anche se, dopo la crisi generale del settore suinicolo italiano del 2014 scaturita principalmente dall'inefficiente coordinamento tra domanda di mercato e offerta, nel 2015 ha recuperato quasi due punti percentuali su base annua;

Tab. 17.28 - 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 (%)		
	2013	2014	2015	Var % 15/14	Var % 15/13	2013	2014	2015
A DOP/IGP producibili solo in Lombardia								
A.1 <i>Salumi di carni suine</i>								
Salame Brianza DOP	273,3	253,4	258,2	1,9	-5,5	56,4	62,6	66,0
Salame Cremona (IGP)	193,6	187,2	218,2	16,6	12,7	66,6	69,5	62,6
Salame di Varzi DOP***	326,9	327,9	337,6	3,0	3,3	99,1	n.d.	96,9
Totale	793,8	768,5	814,0	5,9	2,5			
A.2 <i>Salumi di carni bovine</i>								
Bresaola della Valtellina IGP	14.605,6	14.990,0	16.458,4	9,8	12,7	84,7	81,0	74,7
B DOP/IGP di carne suina producibili anche in Lombardia								
Coppa di Parma IGP	3.975,3	3.627,6	3.758,3	3,6	-5,5	39,6	43,0	44,3
Cotechino Modena IGP	9.529,4	8.018,7	6.340,2	-20,9	-33,5	99,9	97,0	99,8
Mortadella Bologna IGP	36.606,0	35.311,9	36.607,5	3,7	0,0	99,9	88,0	99,9
Salamini Italiani alla Cacciatora DOP	3.497,9	3.255,8	3.489,5	7,2	-0,2	65,7	64,3	62,3
Zampone Modena IGP	943,9	974,0	823,8	-15,4	-12,7	143,2	138,4	142,4
Totale	54.552,5	51.188,0	51.019,3	-0,3	-6,5			

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

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

*** Dato stimato.

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

- per quanto riguarda gli altri salumi, le cui produzioni non sono esclusivamente lombarde, nel caso della Coppa di Parma IGP, di cui sono disponibili anche i dati con dettaglio regionale, si nota un crescente peso della Lombardia anche se è ancora limitato: la quantità di salume prodotto in Lombardia sale dal 4,9% del 2013 all'8,7% del 2015;
- il numero degli operatori presenti in Lombardia, secondo i dati Istat, risultano in calo costante nel triennio 2013-2015, ma tale dato va interpretato non come un segnale negativo di una filiera in sofferenza, ma come una positiva fase di trasformazione del comparto, con l'abbandono degli operatori più piccoli.

17.3. Gli altri prodotti DOP/IGP

In questa parte del capitolo vengono presi in esame 3 tipologie di frutto IGP, un miele DOP e 2 Oli Extravergini di oliva DOP. Vi sono poi altri 4 prodotti IGP, che non sono oggetto di questa analisi; si tratta di:

- ASPARAGO DI CANTELLO IGP, il cui disciplinare è stato approvato dall'UE (Reg. UE n. 82) solo il 19 gennaio 2016 e quindi non risulta attivo nel 2015;
- PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA IGP, normato dal disciplinare UE (Reg. UE n. 1730) del 29 settembre 2016 e quindi non attivo nel 2015;
- TROTA DEL TRENTINO IGP, regolato dal disciplinare UE (Reg. UE n. 910) approvato nel 2013, ma non ancora in produzione;
- SALMERINO DEL TRENTINO IGP, il cui disciplinare (Reg. UE n. 474) è stato approvato dall'UE nel 2013, ma non ancora in produzione.

17.3.1. Mela di Valtellina, IGP

La Mela della Valtellina ha ottenuto il riconoscimento IGP nel 2010 (Reg. UE n. 171) con il *Consorzio Tutela Mele di Valtellina*. L'OdC è CSQA.

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

Queste sono le principali caratteristiche del prodotto:

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

Tab. 17.29 - Mela di Valtellina IGP: le caratteristiche della filiera

		2013	2014	2015
Aziende agricole certificate	Imprese (n)	441	570	559
	Sup. dedicata (ha)	n.d.	n.d.	618,4
	Mele prodotte (t)	15.745	23.129	21.518
Di cui: aziende agricole che effettuano anche il confezionamento				
	Imprese (n)	0	0	0
Centri di raccolta certificati	Imprese (n)	n.d.	n.d.	1 ¹
	Mele raccolte (t)	n.d.	n.d.	460
Confezionatori certificati	Imprese (n)	n.d.	2	2
	Mele controllate (t)	15.745	23.129	21.067
	Mele certificate (t)	575	355	120
	Mele certificate/mele controllate	3,7%	1,5%	0,6%

¹ Anche confezionatore.

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati CSQA.

- tenore zuccherino minimo: *Red Delicious*: superiore a 10° brix. *Golden Delicious*: superiore a 11,5° brix. *Gala*: superiore a 11° brix.

Nel 2015 sono 559 le aziende agricole certificate (+27% in due anni) con una produzione controllata di oltre 21.000 tonnellate, in crescita di ben 37 punti percentuali rispetto al 2013. Il rapporto tra le mele effettivamente certificate IGP e quelle prodotte, però, è estremamente basso e segue un trend decrescente: dal 3,7% del 2013 allo 0,6% di due anni dopo (tab. 17.29).

17.3.2. Melone Mantovano, IGP

Il Melone Mantovano IGP, la cui registrazione risale a fine 2013 (Reg. UE n. 1109), è tutelato dal *Consorzio del Melone Mantovano* e certificato da Check Fruit. Del melone *Cucumis melo* L., varietà *cantalupensis* (melone cantalupo) e varietà *reticulatus* (melone retato), le cultivar utilizzate sono: “Harper” (tipologia retata senza incisura della fetta), “Supermarket” (tipologia retata con incisura della fetta), “Honey Moon” (tipologia liscia), tradizionalmente coltivate nell’areale stabilito dal disciplinare di produzione.

Il Melone Mantovano può essere venduto intero oppure tagliato, privato di esocarpo ed endocarpo, per essere consumato come prodotto di IV gamma. La coltivazione può essere effettuata in pieno campo, in coltura semiforzata in tunnelini o in coltura forzata in serra o tunnel ricoperto con film di polietilene o altro materiale plastico di copertura, completamente amovibile. La produzione massima consentita è di 30 t/ha per la tipologia liscia e di 38 t/ha per

le tipologie retate.

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

Principali caratteristiche del prodotto:

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

In Lombardia si registrano 10 aziende agricole certificate con una produzione di 12.247 t di cui solamente 1.124 t certificate, pari al 9% del prodotto idoneo (tab. 17.30). Tra le aziende della filiera ubicate in Emilia Romagna, risultano attivi tre produttori, il cui raccolto incide solo per circa l'1%, e un confezionatore, che contribuisce per il 4% sul melone complessivamente certificato.

17.3.3. Pera Mantovana, IGP

La Pera Mantovana IGP è riconosciuta sin dal 1998 (Reg. CE n. 134) e la sua produzione è oggi garantita dalla C.OR.MA Soc.coop.r.l., insediata in San Giovanni del Dosso (MN), unica impresa trasformatrice con quattro aziende associate, certificate per la produzione IGP. Il controllo e il rilascio delle certificazioni sono affidati al CSQA.

Tab. 17.30 - Melone Mantovano IGP: le caratteristiche della filiera in Lombardia e in Italia

			Totale (Emilia Romagna + Lombardia)	
			2015	
Aziende agricole certificate	Imprese (n)		13	10
	Superficie dedicata (ha)		428,6	424,0
	Melone controllato (t)		12.247	12.247
	Di cui: aziende agricole che effettuano il confezionamento	Imprese (n)	6	6
		Melone controllato (t)	2.082	2.082
Confezionatori certificati (aziendali + non aziendali)		Melone certificato (t)	645	645
	Imprese (n)		8	7
	Melone certificato (t)		1.175	1.124
	Melone certificato/melone controllato		9,6%	9,2%

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati CheckFruit.

L'areale di produzione si estende in parte del territorio della provincia di Mantova, prevalentemente nell'Oltrepò Mantovano: Sabbioneta, Commesaggio, Viadana, Pomponesco, Dosolo, Gazzuolo, Suzzara, Borgoforte, Motteggiana, Bagnolo San Vito, Virgilio, Sustinente, Gonzaga, Pegognaga, Moglia, S.Benedetto Po, Quistello, Quingentole, S.Giacomo Delle Segnate, S.Giovanni Del Dosso, Schivenoglia, Pieve Di Coriano, Revere, Ostiglia, Seravalle a Po, Villa Poma, Poggio Rusco, Magnacavallo, Borgofranco sul Po, Carbonara Di Po, Sermide, Felonica.

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

- la produzione unitaria massima è di 450 quintali ad ettaro per tutte le cultivar designate. Le forme di allevamento ammesse, in volume, sono riconducibili al vaso emiliano e sue modificazioni; in parete le forme utilizzabili sono la Palmetta e il Fusetto e loro modificazioni⁶;
- la commercializzazione deve essere effettuata tra il 10 agosto ed il 31 maggio dell'anno successivo nei periodi sotto specificati per ogni cultivar: *Abate Fetel*: 20 settembre - 10 febbraio; *Conference*: 15 ottobre - 30 maggio; *Decana del Comizio*: 30 settembre - 30 marzo; *Kaiser*: 15 settembre - 15 marzo; *Max Red Bartlett*: 20 agosto - 10 novembre; *William*: 10 agosto - 10 novembre.

6. La sussistenza delle condizioni tecniche di idoneità, come riportate nel disciplinare, è accertata dalla Regione Lombardia. I pereti idonei alla produzione della Pera Mantovana IGP sono inseriti in apposito albo attivato, aggiornato e pubblicato ogni anno.

- epicarpo: *Abate Fetel*: verde chiaro-giallastro, rugginosità attorno alla cavità calicina e al peduncolo. *Conference*: verde giallastro con rugginosità diffusa intorno alla cavità calicina che spesso interessa il terzo basale del frutto. *Decana del Comizio*: liscio, verde chiaro-giallastro spesso colorato di rosa dalla parte del sole, rugginosità sparsa. *Kaiser*: ruvido, completamente rugginoso. *William e Max Red Bartlett*: liscio, colore di fondo giallo più o meno ricoperto da sovracoloro rosato o rosso vivo, a volte striato;
- forma e calibro: *Abate Fetel*: calebassiforme, piuttosto allungata con diametro minimo 65 mm. *Conference*: piriforme spesso simmetrica, diametro minimo 60 mm. *Decana del Comizio*: turbinata con diametro minimo 70 mm. *Kaiser* calebassiforme-piriforme e diametro minimo 65 mm. *William e Max Red Bartlett*: cidoniforme-breve o piriforme con diametro minimo 60 mm;
- peso minimo dei frutti: *Abate Fetel*: 260 g. *Conference*: 158 g. *Decana del Comizio*: 240 g. *Kaiser* 250 g. *William e Max Red Bartlett*: 185 g;
- tenore zuccherino pari ad almeno 11° Brix per tutte le cultivar.

Secondo il S.I.A.R.L. la superficie totale a pera nella provincia di Mantova è pari a 618 ettari, con una produzione territoriale stimata di oltre 11 mila t.

Il numero delle aziende certificate si è drasticamente ridotto a quattro, tutte associate alla cooperativa C.O.R.MA. Il prodotto certificato subisce, nell'ultimo anno, un decremento di oltre il 25%. Le quantità controllate, sempre per il 2015, corrispondono al prodotto commercializzato da C.O.R.MA, che ammonta a 581 t, pari al 6,5% del totale (tab. 17.31).

Tab. 17.31 - Pera Mantovana IGP: le caratteristiche della filiera

		2013	2014	2015
Aziende agricole certificate	Imprese (n)	12	12	4
	Pera certificata (t)	779	1.304	581
Confezionatori certificati	Imprese (n)	3	2	1
	Pera controllata (t)	n.d.	n.d.	9.000
	Pera certificata (t)	779	1.304	581
	Pera certificata/pera controllata	n.d.	n.d.	6,5%

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati CSQA e C.O.R.MA, Soc.coop.rl.

17.3.4. Miele Varesino, DOP

Il riconoscimento del Miele Varesino DOP è del 2014⁷ (Reg. UE n. 328).

7. Si riscontra qualche incongruenza tra quanto pubblicato sul sito del Mipaaf e sul sito del

L'Ente per la promozione e la tutela è il *Consorzio Qualità Miele Varesino*; L'OdC è CCPB (Controllo dei Prodotti Biologici).

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

- contenuto d'acqua inferiore o uguale al 17,50%;
- colore trasparente, da quasi incolore a giallo paglierino;
- odore leggero e delicato, privo di odori marcati con aroma delicato, confettato e vanigliato. Il sapore deve essere molto dolce;
- allo stato fisico deve presentarsi tipicamente liquido, la cristallizzazione è rara o comunque molto ritardata;
- per l'estrazione devono essere usati smielatori centrifughi;
- il prodotto non può essere trattato con temperature superiori a 40 °C;
- il miele prodotto può essere conservato, confezionato ed etichettato fino a 24 mesi dalla data di estrazione;
- caratteristiche melissopalinologiche⁸: percentuale di polline di *Robinia* superiore al 25%; PK/10 g⁹ inferiore a 20.000, in media 9.500.

Gli alveari di produzione possono essere di tipo stanziale¹⁰ o nomade¹¹; al momento della raccolta del nettare, sono ubicati in pianura, in collina e sulle montagne varesine ad una altezza che non deve superare i 600 m sul livello del mare. È vietato l'utilizzo di pollini di origine diversa da quella locale per la nutrizione proteica.

Sono 22 le aziende agricole certificate per il Miele Varesino DOP per un totale di 1.529 arnie e 22,7 t di miele prodotto; tutte le aziende effettuano direttamente l'attività di lavorazione e confezionamento, solo una di esse non provvede alla lavorazione né confeziona il proprio prodotto (tab. 17.32).

Consorzio di Tutela; in particolare, il Consorzio riporta nel disciplinare la denominazione "Miele Varesino di Acacia DOP", probabilmente per differenziare la DOP dalle altre tipologie di miele tutelate, il Miele di Castagno e il Miele Millefiori. In questo capitolo si fa riferimento a quanto specificato nei portali della Commissione Europea e del Mipaaf.

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

9. Numero assoluto di granuli pollinici in 10 g di miele.

10. Gli alveari stanziali permangono nella stessa postazione per tutto l'anno.

11. Gli alveari nomadi, durante il periodo della fioritura, possono subire spostamenti all'interno di tutta l'area definita per la produzione.

Tab. 17.32 - Miele Varesino DOP: le caratteristiche della filiera

				2015
Aziende agricole certificate	Imprese (n)			11
	Numero arnie			1.529
	Prodotto smielato (t)			22,7
	di cui: con annesso laboratorio e confezionamento	Imprese (n)		11
		Miele controllato (t)		n.d.
		Miele certificato (t)		3,9
Aziende che effettuano lavorazione e confezionamento (escluse le aziende agricole)			Imprese (n)	0

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati CCPB.

Il prodotto certificato è pari a 3,9 tonnellate; bisogna considerare lo sfasamento temporale tra la produzione e la messa in commercio, che tuttavia non può superare i 24 mesi.

17.3.5. Garda, DOP

L'olio extravergine d'oliva Garda ha ottenuto la denominazione d'origine protetta nel 1997 (Reg. CE n. 2325); successive modifiche al disciplinare risalgono al 2014 (Reg. UE n. 1369) e modifiche minori al 2016. I produttori sono organizzati nel *Consorzio di Tutela Olio di Grada DOP*, mentre l'organismo certificatore è il CSQA.

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

La denominazione di origine protetta "Garda" accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Trentino" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto nella provincia di Trento, nei comuni previsti nel disciplinare, dalle seguenti varietà di olivo, presenti da sole o congiuntamente negli oliveti: Casaliva, Frantoio, Pendolino e Leccino per almeno l'80%; possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 20%.

Tab. 17.33 - Garda DOP: le caratteristiche della filiera

		2015
Aziende agricole certificate	Totale	Imprese (n) 122
		Numero di piante 89.148
		Olive idonee destinate (t) 497
	di cui: con annesse attività di trasformazione e confezionamento	Imprese (n) 34
		Olive lavorate (t) 276
Trasformatori/confezionatori certificati (esclusi quelli annessi alle aziende agricole)		Olio di oliva controllato (t) 8,6
		Olio d'oliva certificato (t) 45,8
Confezionatori totali		Imprese (n) 7
		Olio di oliva controllato (t) 65,6
		Olio d'oliva certificato (t) 19,5
		Imprese (n) 42
		Olio d'oliva certificato (t) 65,3
		Olio extravergine d'oliva certificato /olio extravergine d'oliva controllato 88%

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati CSQA.

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

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

Nel 2015, per la filiera del Garda DOP risultano certificati in Lombardia 122 produttori, di cui 34 svolgono anche attività di confezionamento con una produzione di olio extravergine certificato DOP pari a 45,8 t (tab. 17.33). Inoltre, risultano attivi 10 frantoi ognuno dei quali svolge attività di confezionamento; 3 di essi sono annessi ad aziende agricole. In totale vengono prodotte/controllate 74,2 t di olio.

Considerando i 41 confezionatori presenti nella filiera, vengono complessivamente certificate 65,3 t di Garda DOP, ovvero l'88% del prodotto controllato.

17.3.6. Laghi Lombardi, DOP

Il riconoscimento della DOP Laghi Lombardi risale al 1997 (Reg. CE n.

2325); l'Organismo per la tutela e la promozione è il *Consorzio di Tutela Olio Extravergine di Oliva DOP Laghi Lombardi*¹²; l'ente designato per la certificazione è Certiquality.

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

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

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

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

