



A CURA DI DANIELE RAMA

# **I PRODOTTI DOP E IGP FOOD DELLA LOMBARDIA NEL 2016**

*Rapporto 2017*



Il rapporto è stato coordinato e curato da Daniele Rama. La sua realizzazione si deve al gruppo di ricerca della *SMEA*. Inoltre, questa indagine viene condotta per conto e con la fattiva collaborazione dei funzionari della *Direzione Generale Agricoltura della Regione Lombardia*.

Le singole parti sono state elaborate e scritte dai seguenti autori:

Emanuele Benetto (capitoli 2 e 3)

Claudia Lanciotti (capitolo 1)

Silvia Platoni (capitolo 4)

Daniele Rama (capitolo 5)

Hanno inoltre collaborato Riccardo Angeloni per la revisione dei testi e Mariagrazia Lamonaca per le attività di segreteria e la composizione grafica.

Manoscritto terminato nel gennaio 2018.

Pubblicazione realizzata nell'ambito della Convenzione tra Università Cattolica del Sacro Cuore, Regione Lombardia e Comune di Cremona per il funzionamento dell'Alta Scuola di Management ed Economia Agro-alimentare (SMEA) di Cremona.

*SMEA*

Via Milano n. 24 – Cremona

Tel. 0372/499170 – Fax 0372/499191

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

Copyright © 2017 by SMEA – Università Cattolica del S. Cuore, Cremona, Italia

ISBN 9791220029087

# INDICE

<b>Premessa</b>	pag. 1
<b>1. Il contributo della Lombardia alla produzione nazionale di prodotti DOP e IGP <i>FOOD</i></b>	» 3
1.1. I prodotti DOP/IGP riconosciuti in Lombardia	» 3
1.2. Il valore delle produzioni DOP/IGP	» 3
1.3. Il contributo delle province lombarde	» 4
<b>2. I formaggi</b>	» 5
2.1. Bitto, DOP	» 6
2.2. Formaggella del Luinese, DOP	» 7
2.3. Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, DOP	» 9
2.4. Gorgonzola, DOP	» 10
2.5. Grana Padano, DOP	» 12
2.6. Nostrano Valtrompia, DOP	» 14
2.7. Parmigiano Reggiano, DOP	» 15
2.8. Provolone Valpadana, DOP	» 17
2.9. Quartirolo Lombardo, DOP	» 18
2.10. Salva Cremasco, DOP	» 19
2.11. Silter, DOP	» 21
2.12. Strachitunt, DOP	» 22
2.13. Taleggio, DOP	» 23
2.14. Valtellina Casera, DOP	» 25
<b>3. I salumi</b>	» 26
3.1. Bresaola della Valtellina, IGP	» 27
3.2. Coppa di Parma, IGP	» 28

3.3. Cotechino di Modena, IGP	pag. 29
3.4. Mortadella Bologna, IGP	» 30
3.5. Salame Brianza, DOP	» 31
3.6. Salame Cremona, IGP	» 32
3.7. Salame d'oca di Mortara, IGP	» 33
3.8. Salame di Varzi, DOP	» 34
3.9. Salamini Italiani alla Cacciatora, DOP	» 35
3.10. Zampone di Modena, IGP	» 36
<b>4. Gli altri prodotti DOP/IGP</b>	» 37
4.1. Asparago di Cantello IGP	» 38
4.2. Mela di Valtellina, IGP	» 39
4.3. Melone Mantovano, IGP	» 40
4.4. Pera Mantovana, IGP	» 41
4.5. Garda, DOP	» 42
4.6. Laghi Lombardi, DOP	» 43
4.7. Miele Varesino, DOP	» 44
4.8. Salmerino del Trentino, IGP	» 45
4.9. Trote del Trentino, IGP	» 46
4.10. Pizzoccheri della Valtellina, IGP	» 47
<b>5. Considerazioni finali</b>	» 48
5.1. Gli operatori delle filiere	» 48
5.2. La materia prima interessata	» 50
5.2.1. I formaggi	» 50
5.2.2. Le carni lavorate	» 52
5.2.3. Gli altri prodotti DOP/IGP	» 53
<b>APPENDICE: Caratteristiche di produzione e organolettiche dei prodotti DOP/IGP della Lombardia</b>	» 54

## PREMESSA

Questo rapporto si pone come un approfondimento specifico sulla tematica relativa ai prodotti Dop e Igp, rispetto al quadro d'insieme presentato nel volume *Il sistema agro-alimentare della Lombardia - Rapporto 2017*, a cura di Daniele Rama e Roberto Pretolani, edito da Franco Angeli nel 2017; esso è stato realizzato mediante un aggiornamento, ed ampliamento ad alcuni nuovi prodotti, di quanto già riportato nel Capitolo 17 della precedente edizione del rapporto sul sistema agro-alimentare della Lombardia.

L'analisi ha lo scopo di ricostruire le caratteristiche economico-strutturali e le dinamiche recenti riguardanti le filiere dei prodotti DOP e IGP *food* – non include quindi la categoria *wine* – e si basa sui dati annuali forniti dagli Organismi di Certificazione (OdC) per il triennio dal 2014 al 2016, integrati ove necessario con informazioni tratte da altre fonti.

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

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

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



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

## 1.1. I prodotti DOP/IGP riconosciuti in Lombardia

La Lombardia al 31 dicembre 2017 annovera complessivamente 76 prodotti DOP o IGP, di cui, per quanto riguarda il comparto *food*, cioè vini esclusi, 20 DOP (13 interessano esclusivamente il territorio lombardo) e 14 IGP (6 producibili unicamente in Lombardia)<sup>1</sup>. Sul totale nazionale dei prodotti a denominazione riconosciuti dalla Commissione Europea, escludendo i vini, la Lombardia detiene il 12% delle DOP e l'11,6% delle IGP.

Data la spiccata vocazione zootecnica della regione, 14 DOP sono costituite da 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, un ortaggio e un tipo di pasta alimentare.

## 1.2. Il valore delle produzioni DOP/IGP

Secondo i dati riportati nell'Indagine Ismea-Qualivita 2017, nel 2016 la Lombardia si trova al secondo posto nella classifica nazionale del valore della produzione DOP/IGP *food*, superata, anche se ampiamente, dalla sola Emilia Romagna.

Il valore dell'Italia è pari a circa 6,6 miliardi di euro (+3,3% sull'anno precedente), mentre quello lombardo ammonta a 1,5 miliardi di euro, incidendo quindi per oltre il 20% sul totale del Paese. Gran parte di questo valore in Lombardia, circa l'80%, è generato dal comparto dei formaggi DOP.

1. 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.



### 1.3. Il contributo delle province lombarde

Scendendo nel dettaglio provinciale, dai dati riportati sul *Rapporto 2017 sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane DOP/IGP/STG* realizzato da Ismea e Fondazione Qualivita, emerge che grossomodo i due terzi del valore economico totale dei prodotti DOP/IGP della Lombardia sono realizzati nelle tre province orientali: Mantova (29,0%), Brescia (21,7%) e Sondrio (15,5%). Ciò dimostra che, sebbene le certificazioni DOP/IGP siano molto diffuse, il loro valore rimane concentrato in specifiche zone geografiche (tab. 1.1).

La provincia bresciana, anche se ha la possibilità di produrre 8 tipi di formaggi DOP e un totale di 17 prodotti DOP/IGP si trova al secondo posto, superata largamente da Mantova, dove i formaggi DOP producibili sono solo 3. Tale differenza è chiaramente dovuta al valore generato dalle produzioni di Grana Padano e Parmigiano Reggiano, in Lombardia producibile solo nell'Oltrepò mantovano, e dei rispettivi prezzi alla produzione sopra la media di categoria. Situazione analoga per Sondrio, dove però il valore economico è imputabile alla Bresaola della Valtellina IGP.

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

Tab. 1.1 - Numero di DOP e IGP registrate distinte per provincia e categoria e impatto economico nel 2016.

Provincia	N. DOP formaggi	N. DOP/IGP carni lavorate	N. Altre DOP/IGP	Impatto economico (milioni di €)
Mantova	3	6	3	437,4
Brescia	8	5	4	327,7
Sondrio	3	5	2	233,6
Bergamo	9	5	1	122,5
Cremona	6	6	1	118,8
Pavia	4	8	0	67,9
Milano	5	7	0	64,5
Lodi	6	6	0	60,3
Lecco	6	6	1	43,6
Varese	4	5	2	11,9
Monza e della Brianza	2	5	0	11,2
Como	4	6	1	7,4

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati indagine Ismea-Qualivita 2017 e disciplinari di produzione.

## 2. 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, Silter, Strachitunt, Taleggio e Valtellina Casera.

Nelle analisi dei formaggi che seguono sono presentati i dati strutturali delle singole filiere, che a loro volta sono dettagliate in base alla tipologia degli attori coinvolti, dagli allevamenti agli stagionatori. In diverse aree il latte, molto spesso, costituisce la materia prima per produrre differenti DOP; di conseguenza, in questi casi, per quanto riguarda gli *allevamenti certificati* e i *centri di raccolta* non è possibile determinare il numero delle aziende che hanno effettivamente conferito il latte ad una specifica DOP e nemmeno i rispettivi volumi; nelle schede è quindi presente un dato generale del bacino di approvvigionamento per ogni singolo formaggio DOP.

## 2.1. Bitto, DOP

Dopo anni con variazioni positive, il 2016 fa segnare un calo nelle quantità di formaggio Bitto DOP certificato: le forme passano da 19.725 a 17.798, valore prossimo a quello del 2013 (tab. 2.1). Contemporaneamente cala anche l'incidenza del numero di forme certificate su quelle controllate, 69,9% a fronte dell'84,8% del 2015; questo fenomeno, oltre che al calo delle forme con marchio di qualità (-9,7%), appare legato anche alla crescita delle forme prodotte potenzialmente certificabili (+9,4%), spinte, probabilmente, dalla maggiore disponibilità di latte.

Il calo dell'incidenza delle forme certificate su quelle controllate non va letto come l'inizio di una fase di declino di questa DOP, ma bensì come un fenomeno temporaneo favorito dalla maggior disponibilità di latte, che porta gli operatori, specie quelli siti nelle zone turistiche che commercializzano in proprio tutta o parte della loro produzione, a vendere la loro maggior produzione di forme marchiabili come Bitto DOP prima di terminare la stagionatura prevista dal disciplinare.

Tuttavia, dopo la contrazione del 2015, gli allevamenti certificati per la produzione di latte destinabile alla produzione di Bitto DOP sono tornati ad aumentare anche se di una sola unità.

*Tab. 2.1 - Bitto DOP: le caratteristiche della filiera*

			2014	2015	2016
Allevamenti certificati (alpeggi)	Totale	Imprese (n)	70	61	62
		Latte idoneo prodotto (t)	2.748	2.764	2.956
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	70	61	62
		Latte lavorato a DOP (t)	2.748	2.764	2.956
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		70	61	62
	Formaggio controllato (n. forme)		23.118	23.263	25.446
	Formaggio certificato (n. forme)		18.429	19.725	17.798
Stagionatori puri	Imprese (n)		13	12	12
	Formaggio controllato <sup>1</sup> (n. forme)		9.332	7.931	7.831
Trasformatori/stagionatori + stagionatori puri	Imprese (n)		83	73	74
	Formaggio certificato (n. forme)		18.429	19.725	17.798
	N. forme certificate/n. forme controllate		79,7%	84,8%	69,9%

(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 SMEA su dati CSQA.

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

Nel 2016 scende il numero di imprese coinvolte nella filiera della Formaggella del Luinese: rispetto all'anno precedente, infatti, gli allevamenti diminuiscono di ben 7 unità di cui 5 erano anche trasformatori, mentre i caseifici/stagionatori non annessi da aziende agricole passano da 3 a 2 (tab. 2.2).

Sebbene il latte idoneo prodotto scenda di quasi 19 punti percentuali, il latte caprino lavorato dai caseifici aziendali per la produzione di Formaggella del Luinese DOP cresce del 14% su base tendenziale e dell'85% rispetto al 2014. Nel 2016 la produzione certificata supera le 14.000 forme, di cui due terzi lavorate nei caseifici aziendali. Nel complesso la variazione nel triennio è positiva e pari al 61%. Questo dato si riflette anche sull'incidenza del formaggio certificato su quello controllato che passa dal 63% del 2015 al 74% nell'anno successivo.

La quantità di latte lavorato per la produzione di Formaggella del Luinese cresce ad un tasso inferiore rispetto alla quantità di latte idoneo disponibile. Quest'ultimo è aumentato di quasi l'11% rispetto al 2013, il che fa pensare che ci siano potenzialità di crescita nei volumi per questa DOP.

Complessivamente, nella filiera della Formaggella del Luinese sta avvenendo un processo di concentrazione della produzione nelle aziende più grandi, le uniche in grado di incrementare i volumi commercializzati. Inoltre, alcune piccole aziende hanno preferito uscire dalla filiera DOP, ritenuta economicamente troppo onerosa, e continuare a produrre formaggi di capra non certificati.

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

			2014	2015	2016
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	17	17	10
		Latte idoneo prodotto (.000 litri)	369	485	394
		Imprese (n)	12	13	8
	di cui: con	Latte lavorato a DOP (.000 litri)	64	104	118
	annesso caseificio	Formaggio controllato (n. forme)	8.003	12.043	13.830
	aziendale	Formaggio controllato (t)	6	10	11
		Formaggio certificato (n. forme)	5.277	7.242	9.507
Centri di raccolta		Formaggio certificato (t)	4	6	8
		Imprese (n)	1	0	0
		Latte conferito (.000 litri)	0	0	0
Trasformatori/stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)		Latte destinato (.000 litri)	0	0	0
		Imprese (n)	3	3	2
		Latte lavorato a DOP (.000 litri)	28	45	43
		Formaggio controllato (t)	3	5	4
		Formaggio controllato (n. forme)	4.194	5.625	5.277
		Formaggio certificato (t)	3	3	4
Caseifici/stagionatori totali (aziendali + non aziendali)		Formaggio certificato (n. forme)	3.501	3.939	4.635
		Imprese (n)	15	16	10
		Latte lavorato a DOP (.000 litri)	92	149	161
		Formaggio controllato (n. forme)	12.197	17.668	19.107
		Formaggio controllato (t)	10	14	15
		Formaggio certificato (n. forme)	8.778	11.181	14.142
		Formaggio certificato (t)	7	9	11,3
		N. forme certificate/n. forme controllate	72,0%	63,3%	74,0%

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CERTIPRODOP.

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

Il 2016 è stato un anno positivo per la produzione di Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana: la crescita tendenziale del formaggio certificato è pari all'8,8% (tab. 2.3). Inoltre, aumenta di oltre 4 punti percentuali l'incidenza delle forme certificate su quelle prodotte, raggiungendo il 45%. Questa crescita è interamente dovuta ai caseifici aziendali: sebbene diminuisca sia la quantità di latte lavorato che di formaggio controllato, il formaggio certificato passa dal 24,7% del 2015 ad oltre il 31% nell'anno successivo. Tuttavia, la percentuale di formaggio che viene certificato è più bassa rispetto ad altre DOP; analogamente a quanto visto per il Bitto, la motivazione risiede nel fatto che i produttori, specie quelli che vendono direttamente al consumo tutta o parte della loro produzione, preferiscono vendere le forme prima che termini il periodo di stagionatura previsto dal disciplinare per la marchiatura.

Nel triennio sotto esame, non si riscontrano in nessuna fase cambiamenti nel numero degli operatori della filiera, ma cala progressivamente il prodotto certificato nei due caseifici non aziendali.

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

			2014	2015	2016
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	34	32	32
		<u>Latte idoneo prodotto (.000 litri)</u>	2.286	2.360	2.425
		Imprese (n)	13	13	13
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Latte lavorato a DOP (.000 litri)	972	1.002	976
		Formaggio controllato (t)	97	103	101
		Formaggio controllato (n. forme)	9.701	10.271	10.078
		Formaggio certificato (t)	23	25	32
		Formaggio certificato (n. forme)	2.320	2535	3.154
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)		Imprese (n)	2	2	2
		Latte lavorato a DOP (.000 litri)	397	396	413
		Formaggio controllato (t)	36	37	37
		Formaggio controllato (n. forme)	3.609	3713	3.654
		Formaggio certificato (t)	33	31	30
		Formaggio certificato (n. forme)	3.318	3.135	3.013
Caseifici/stagionatori totali (aziendali + non aziendali)		Imprese (n)	15	15	15
		Latte lavorato a DOP (.000 litri)	1.369	1.398	1.389
		Formaggio controllato (t)	133	140	137
		Formaggio controllato (n. forme)	13.310	13.984	13.732
		Formaggio certificato (t)	56	57	62
		Formaggio certificato (n. forme)	5.638	5.670	6.167
		N. forme certificate/n. forme controllate	42,4%	40,5%	44,9%

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CERTIPRODOP.

## **2.4. Gorgonzola, DOP**

La filiera del Gorgonzola DOP mostra una continua e costante crescita delle quantità certificate, che dal 2013 al 2016 sono aumentate del 10,5% (tab. 2.4); l'incidenza della produzione certificata su quella controllata è sempre prossima al 100%, ma a causa dello sfasamento temporale dovuto alla stagionatura delle forme prodotte a fine anno, si osserva una percentuale più bassa nel 2015 e una cifra superiore all'unità l'anno seguente. Il numero degli allevamenti certificati rimane grossomodo costante e nessuno di essi presenta caseificio aziendale: si tratta infatti di un tipico formaggio industriale. Nell'intero comprensorio di produzione si contano 29 caseifici, 64 porzionatori e 41 stagionatori.

Per quanto riguarda le dinamiche della filiera nella sola Lombardia, spicca la concentrazione del numero di stagionatori puri, passati da 50 a 22 in soli 4 anni, mentre nel 2016 i porzionatori sono aumentati. Il latte conferito ai centri di raccolta è sensibilmente cresciuto, passando da circa la metà del latte idoneo prodotto nel 2013 alla quasi totalità nel 2016.

Il peso della Lombardia sul totale delle forme certificate nella filiera complessiva nell'ultimo biennio si attesta a poco più del 30% a fronte del 38,7% nel 2013. Tuttavia, gli allevamenti certificati per la produzione di questa DOP si trovano per circa tre quarti in Lombardia e producono nel 2016 l'80,2% del latte.

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

<b>Lombardia</b>			2013	2015	2016
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	1.449	1.405	1.442
		Latte idoneo prodotto (.000 t)	1.021,3	1.138,9	1.124,9
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	0	0	0
Centri di raccolta	Imprese (n)		31	33	33
	Latte conferito (.000 t)		560,3	1.130,4	1.118,0
	Latte destinato (000 t)		n.d.	n.d.	1.014,3
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		15	15	15
	Latte lavorato a DOP (.000 t)		133,3	137,7	136,7
	Formaggio controllato (.000 t)		16,8	17,4	n.d.
	Formaggio controllato (.000 forme)		1.396	1.447	1.449
Stagionatori puri	Imprese (n)		50	43	22
	Formaggio certificato <sup>1</sup> (.000 forme)		1.610	1.342	1.393
	Formaggio certificato/Formaggio controllato		115,3%	92,8%	96,1%
Porzionatori	Imprese (n)		36	29	45
	Formaggio certificato (.000 t)		5,8	2,4	n.d.
	Formaggio certificato (.000 forme)		483	200	141
<b>Intero comprensorio</b>					
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	1.889	1.873	1.903
		Latte idoneo prodotto (.000 t)	n.d.	n.d.	1.402,9
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	0	0	0
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		n.d.	38	29
	Latte lavorato a DOP (.000 t)		n.d.	n.d.	427,9
	Formaggio controllato (.000 forme)		4.176	4.515	4.596
Porzionatori	Imprese (n)		n.d.	n.d.	64
	Prodotto certificato (.000 forme)		4.162	4.357	4.601
Stagionatori puri	Imprese (n)		n.d.	n.d.	41
	Formaggio certificato <sup>1</sup> (.000 forme)		4.162	4.357	4.601
	Formaggio certificato/Formaggio controllato		99,7%	96,5%	100,1%

(1) Gli stagionatori lombardi lavorano anche Gorgonzola DOP proveniente da fuori Regione.  
Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CSQA.



## 2.5. Grana Padano, DOP

Crescono nel 2016 il numero delle forme di Grana Padano DOP sia nell'intero comprensorio, +1,5%, che nella sola Lombardia, +2,9% (tab. 2.5). I caseifici annessi ad aziende agricole, invece, sono in controtendenza con cali su base annua delle forme certificate pari ad oltre venti punti percentuali.

L'incidenza delle forme certificate su quelle prodotte risulta piuttosto alta-  
lenante a causa dei differenti periodi di stagionatura del prodotto e non è  
quindi corretto effettuare questo calcolo su base annua.

Altri aspetti di rilievo sono l'aumento del latte lavorato a DOP e, soprat-  
tutto, la crescita dei volumi di prodotto porzionato e grattugiato. In Lombardia  
i volumi di latte sono passati da circa 1,7 milioni di tonnellate nel 2013 a più  
di 1,9 in soli tre anni e i secondi da 26.000 tonnellate nel 2013 a 26.700 nel  
2016.

Inoltre, dai dati della filiera emerge che i caseifici aziendali sono tutti lo-  
calizzati sul territorio lombardo.

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

Lombardia			2013	2015	2016
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	2.205,0	2.024,0	1.965,0
		Latte idoneo prodotto (.000 t)	2.135,7	2.270,5	2.415,6
		Imprese (n)	9	9	9
	di cui: con annesso ca- seificio aziendale	Latte lavorato DOP (.000 t)	29,2	30,9	28,4
		Formaggio controllato (.000 forme)	56,4	58,0	52,9
		Formaggio certificato (.000 forme)	n.d.	57,9	46,1
Centri di raccolta		Imprese (n)	27	27	27
		Latte conferito (.000 t)	592,5	591,6	613,5
		Latte destinato (.000 t)	515,0	469,4	443,3
Caseifici stagionatori (esclusi quelli annessi alle Aziende agricole)		Imprese (n)	75	67	68
		Latte lavorato a DOP (.000 t)	1.671,9	1.860,5	1.882,0
		Formaggio controllato (.000 forme)	3.156,4	3.449,3	3.484,8
		Formaggio certificato (.000 forme)	n.d.	3.232,2	3.338,2
Caseifici stagionatori totali		Imprese (n)	84	76	77
		Latte lavorato a DOP (.000 t)	1.701,1	1.891,4	1.910,3
		Formaggio controllato (.000 forme)	3.212,8	3.507,3	3.537,7
		Formaggio certificato (.000 forme)	3.144,6	3.290,1	3.384,3
Stagionatori puri*		Imprese (n)	17	12	12
Porzionatori/grattugiatori		Imprese (n)	18	21	21
		Formaggio certificato (.000 t)*	26,0	24,4	26,7
Totale Lombardia		Formaggio controllato (.000 forme)	3.212,8	3.507,3	3.537,7
		Formaggio certificato (.000 forme)	3.144,6	3.290,1	3.384,3

Tab. 2.5 - Continua

Intero comprensorio			2013	2015	2016
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	4.714,0	4.379,0	4.240,0
		Latte idoneo prodotto (.000 t)	3.052,9	3.176,4	3.370,2
		Imprese (n)	9	9	9
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Latte lavorato DOP (.000 t)	29,2	30,9	28,4
		Formaggio controllato (.000 forme)	56,4	58,0	52,9
		Formaggio certificato (.000 forme)	n.d.	57,9	46,1
Centri di raccolta		Imprese (n)	54	54	55
		Latte conferito (.000 t)	909,8	913,5	916,6
		Latte destinato (.000 t)	777,1	680,0	620,6
Caseifici stagionatori (esclusi quelli annessi alle Aziende agricole)		Imprese (n)	142	136	138
		Latte lavorato a DOP (.000 t)	2.418,0	2.585,4	2.617,2
		Formaggio controllato (.000 forme)	4.516,0	4.750,2	4.808,5
		Formaggio certificato (.000 forme)	n.d.	4.462,4	4.540,2
Caseifici stagionatori totali		Imprese (n)	151	145	147
		Latte lavorato a DOP (.000 t)	2.447,2	2.616,3	2.645,6
		Formaggio controllato (.000 forme)	4.572,4	4.808,1	4.861,4
		Formaggio certificato (.000 forme)	4.442,8	4.520,3	4.586,3
Stagionatori puri*		Imprese (n)	30	22	22
Porzionatori/ grattugiatori		Imprese (n)	34	34	34
		Formaggio certificato (.000 t)*	38,1	43,8	47,0
Totale comprensorio		Formaggio controllato (.000 forme)	4.572,4	4.808,1	4.861,4
		Formaggio certificato (.000 forme)	4.442,8	4.520,3	4.586,3

(\*) Il prodotto certificato è già compreso nei volumi dei caseifici.

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CSQA.

## 2.6. Nostrano Valtrompia, DOP

Altro anno di crescita per la produzione di Nostrano Valtrompia DOP che nel 2016 si attesta a 754 forme, il triplo rispetto al valore del 2014 (tab. 2.6). L'incidenza del numero di forme certificate DOP su quelle controllate è salito nell'ultimo triennio, passando progressivamente dal 29,1% al 78,1%. La rapida crescita è dovuta al fatto che il Nostrano Valtrompia ha ottenuto la certificazione DOP solo nel 2012 e presenta delle caratteristiche organolettiche apprezzate dai consumatori.

Questo formaggio viene prodotto esclusivamente presso i caseifici annessi alle aziende agricole; nel 2016 quelli idonei sono 5 e solo 1 non ha effettuato la produzione di questa DOP. La filiera è quindi interamente integrata a valle e questo rappresenta indubbiamente un'opportunità di sviluppo per le aziende agricole coinvolte e rafforza la caratteristica di tipicità del prodotto.

A livello di allevamenti, poco più della metà del latte idoneo viene destinato alla produzione di questa DOP.

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

			2014	2015	2016
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	6	5	5
		Latte idoneo prodotto (t)	265	254	312
	di cui: con an-	Imprese (n)	6	5	5
	nesso caseificio	Latte lavorato a DOP (t)	150	122	180
	aziendale	Formaggio controllato (t)	10,5	10,5	14,0
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)		1	1	0
	Latte lavorato a DOP (t)		0	0	0
	Formaggio controllato (t)		0	0	0
	Formaggio certificato (t)		0	0	0
Caseifici totali (caseifici/stagionatori)	Imprese (n)		7	6	5
	Latte lavorato a DOP (t)		150	130	180
	Formaggio controllato (t)		10,5	10,5	14,0
	Formaggio controllato (n. forme)		863	781	966
	Formaggio certificato (n. forme)		251	511	754
N. forme certificate/n. forme controllate			29,1%	65,4%	78,1%

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CSQA.

## **2.7. Parmigiano Reggiano, DOP**

Il 2016 è stato un anno positivo per l'intero comprensorio. Le forme certificate sono aumentate dello 0,25% rispetto all'anno precedente e dell'1,2% se confrontate con il 2014 (tab. 2.7). Situazione differente si rileva per l'Oltrepò mantovano, dove si registra un calo di 13.000 forme certificate in un solo anno; ciò ha fatto scendere il peso della regione sull'intero comprensorio dall'11,2% al 10,7%.

Le produzioni dei caseifici annessi ad aziende agricole, che tuttavia hanno un peso marginale e sono numericamente in calo, evidenziano una variazione positiva per la Lombardia (+6,5%) e negativa per l'intero comprensorio (-2%). Aumenta sia la produzione di Parmigiano Reggiano DOP porzionato, sia il numero di aziende che svolgono tale attività.

Per quanto riguarda l'incidenza delle forme certificate DOP rispetto a quelle prodotte, la lunghezza e la variabilità della stagionatura del Parmigiano Reggiano non rendono plausibile il calcolo di una percentuale su base annua, ma forse è più significativo rapportare le forme certificate in un determinato anno con quelle controllate dell'anno precedente. L'incidenza, per le produzioni del 2015, risulta pari al 98% sia per l'intero comprensorio, che anche per la Lombardia: nel caso dell'annata produttiva 2014 le percentuali sono grossomodo uguali.

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

Lombardia			2014	2015	2016
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	347	344	329
		Latte idoneo prodotto (.000 t) <sup>1</sup>	250,7	251,5	259,8
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	2	2	1
		Latte lavorato DOP (.000 t)	6	6	3
		Formaggio controllato (.000 forme)	11,3	11,1	5,9
		Formaggio certificato (.000 forme) <sup>2</sup>	10,3	10,3	11,0
	Trasformatori/trasf. stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)	23	20	19
		Latte lavorato a DOP (.000 t)	181,9	177	183
		Formaggio controllato (.000 forme)	356,2	342,5	356,6 <sup>3</sup>
		Formaggio certificato (.000 forme) <sup>2</sup>	347,5	349,7	335,6
Caseifici/stagionatori totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)	25	22	20	
	Latte lavorato a DOP (.000 t)	187,7	182,9	185,5	
	Formaggio controllato (.000 forme)	368	354	362,5 <sup>3</sup>	
	Formaggio certificato (.000 forme) <sup>2</sup>	358	360	347	
Porzionatori	Imprese (n)	7	7	7	
	Formaggio certificato (t)	49	63	49	
Intero comprensorio					
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	3.347	3.272	3.176
		Latte idoneo prodotto (.000 t)	1.754,4	1.747,9	1.830,2
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	74	77	67
		Latte lavorato DOP (.000 t)	137,3	136,5	134,3
		Formaggio controllato (.000 forme)	267,2	261,3	260,8 <sup>3</sup>
		Formaggio certificato (.000 forme) <sup>2</sup>	257,0	260,7	255,5
	Trasformatori/trasf. stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)	295	289	281
		Latte lavorato a DOP (.000 t)	1.615,6	1.611,5	1.688,8
		Formaggio controllato (.000 forme)	3.029,1	3.041,3	3.209,0 <sup>3</sup>
		Formaggio certificato (.000 forme) <sup>2</sup>	2.942	2.967,9	2.981,4
Caseifici/stagionatori totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)	363	355	341	
	Latte lavorato a DOP (.000 t)	1.752,9	1.746,1	1.823,1	
	Formaggio controllato (.000 forme)	3.296	3.303	3.470	
	Formaggio certificato (.000 forme) <sup>2</sup>	3.199	3.229	3.236,9	
Porzionatori	Imprese (n)	263	266	272	
	Formaggio certificato (t)	57.986	65.790	70.146	

(1) La materia prima latte comprende: il latte prodotto in Lombardia e lavorato in Lombardia, il latte prodotto in Lombardia e poi lavorato in Emilia Romagna e il latte prodotto in Emilia Romagna e poi lavorato in Lombardia.

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

(3) Per l'anno 2016, alla voce "forme controllate" viene riportato il numero di forme fatturate da OCQPR a Bilancio 2016, che può essere soggetto a rettifica, nel corso dell'anno 2017, sulla base dei controlli effettuati.

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati OCQ PR.

## 2.8. Provolone Valpadana, DOP

Nel 2016 il Provolone Valpadana DOP raggiunge la produzione massima di pezzi marchiabili degli ultimi 4 anni, poco più di 630 mila, mentre l'incidenza dei pezzi certificati su quelli prodotti risulta stabile sul 96,4% (tab 2.8).

Le aziende agricole coinvolte nell'intera filiera nel 2016 sono 845 (700 hanno effettivamente conferito il latte per questa DOP), di cui 608 site in Lombardia (498 hanno effettivamente destinato il latte a Provolone Valpadana DOP).

Per quanto riguarda i pezzi certificati DOP in Lombardia si rileva un costante trend decrescente: dai 377 mila del 2013 a poco più di 274 mila nel 2016. Nell'ultimo anno rappresentano il 45% della produzione dell'intero comprensorio. Tuttavia, nel 2016, il latte idoneo lavorato a DOP in regione ha arrestato la sua discesa ed è aumentato, ma rimane sempre una quantità marginale rispetto ai volumi di latte idoneo prodotto (circa il 3,1%).

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

Lombardia			2014	2015	2016
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n) Latte idoneo prodotto (.000 t)	n.d.	597	608
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	n.d.	786.753	828.944
				0	0
Centri di raccolta	Imprese (n)		0	0	5
Trasformatori/trasformatori stagionatori	Imprese (n)		n.d.	7	7
	Latte lavorato a DOP (t)		30.932	25.225	25.984
	Formaggio controllato (n. pezzi)		341.038	294.857	283.445
	Formaggio certificato (n. pezzi)		333.451	283.518	274.228
	N. pezzi certificati/n. pezzi controllati		97,8%	96,2%	96,7%
Intero comprensorio					
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n) Latte idoneo prodotto (.000 t)	n.d.	n.d.	845
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	n.d.	n.d.	903.760
					0
Centri di raccolta	Imprese (n)		n.d.	n.d.	7
Trasformatori/trasformatori stagionatori	Imprese (n)		n.d.	n.d.	11
	Latte lavorato a DOP (t)		n.d.	n.d.	51.871
	Formaggio controllato (n. pezzi)		610.100	583.307	632.068
	Formaggio certificato (n. pezzi)		592.714	563.405	609.215
	N. pezzi certificati/n. pezzi controllati		97,2%	96,6%	96,4%

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CSQA.

## 2.9. Quartirolo Lombardo, DOP

Nel corso del 2016 gli allevamenti idonei alla produzione di latte destinato a Quartirolo Lombardo sono 57 in più rispetto all'anno prima (+10,1%) e la materia prima idonea cresce del 12% (tab. 2.9).

Il 98% delle forme di Quartirolo DOP certificate, pari ad oltre 1,39 milioni, vengono prodotte presso i trasformatori/stagionatori non annessi ad aziende agricole. La produzione complessiva diminuisce del 4,5% nel triennio considerato e dello 0,4% su base tendenziale. Aumenta invece di oltre 4.800 unità il numero delle forme maturate presso gli stagionatori puri.

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

		2014	2015	2016
Allevamenti certificati	Totale	681	564	621
	Imprese (n)	647.548	516.656	579.236
	Latte idoneo prodotto (t)			
	di cui: con Imprese (n)	3	3	2
	annesso caseificio aziendale	506	404	458
Centri di raccolta	Latte lavorato a DOP (t)	57	48	59
	Formaggio certificato (t)	24.937	20.907	25.754
	Formaggio certificato (n. forme)			
	Imprese (n)	18	18	21
Trasformatori/stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)	Latte conferito (t)	284.619	228.323	282.653
	Latte destinato (t)	149.982	121.309	129.740
	Imprese (n)	16	16	17
Trasformatori stagionatori puri	Latte lavorato a DOP (t)	26.014	23.939	22.178
	Formaggio certificato (n. forme)	1.141.966	1.095.956	1.080.402
	Formaggio certificato (t)	2.627	2.521	2.485
Trasformatori stagionatori + stagionatori puri	Imprese (n)	11	11	11
	Formaggio certificato (n. forme)	319.361	307.694	312.501
	Formaggio certificato (t)	735	708	719
Totale	Imprese (n)	27	27	28
	Formaggio certificato (n. forme)	1.461.327	1.403.650	1.392.903
	Formaggio certificato (t)	3.361	3.228	3.204
Totale		3.418	3.276	3.263

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CERTIPRODOP.

## **2.10. Salva Cremasco, DOP**

La produzione di Salva Cremasco DOP resta alquanto stabile tra il 2015 e il 2016 anno in cui sono state prodotte 83 mila forme, 665 in più rispetto all'anno precedente (tab. 2.10). Il dato riguardante il formaggio certificato coincide con il formaggio controllato. Solamente 2 allevamenti su 107 svolgono attività di trasformazione ed uno solo effettua anche la successiva stagionatura.

Nel corso del 2016 è entrato nella filiera un nuovo allevamento con caseificio annesso e, contemporaneamente, l'altro operatore che negli anni precedenti svolgeva anche attività di stagionatura ha invece optato per l'esternalizzazione di questa attività; per questa ragione nel corso dell'ultimo anno considerato sono state prodotte dai caseifici aziendali solo 13 forme a fronte delle oltre 3.600 dell'anno precedente.

Dai dati forniti dall'Organismo di Certificazione, confrontando il 2016 col 2014, si rileva un aumento tendenziale del 26,3% del Salva Cremasco certificato dagli stagionatori; presso queste imprese viene portato a maturazione il 99% delle forme prodotte.

I consorziati che intervengono nella produzione di questa DOP sono altamente specializzati: l'88% del latte lavorato (pari ad oltre 2.000 tonnellate) è destinato ai 7 trasformatori non aziendali. L'unico stadio che ha perso di importanza è quello del confezionamento: si passa da 79 tonnellate di formaggio destinato ai porzionatori puri nel 2013 a 6 tonnellate nel 2016. In tre anni la produzione totale di Salva Cremasco DOP è aumentata del 19%.



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

		2014	2015	2016
Allevamenti certificati	Totale	98	97	107
	Imprese (n)	98	97	107
	Latte idoneo prodotto (t)	62.715	59.875	69.803
	di cui: con Imprese (n)	1	1	2
	annesso caseificio aziendale	97	119	261
Centri di raccolta	Latte lavorato a DOP (.000 litri)	13	12	0
	Formaggio certificato (t)	4.039	3.612	13
	Formaggio certificato (n. forme)	7	6	7
	Imprese (n)	30.479	31.954	28.540
	Latte conferito (t)	29.693	25.704	22.612
Trasformatori e trasformatori/stagionatori (esclusi i caseifici annessi ad azienda agricola)	Latte destinato (t)	7	6	7
	Imprese (n)	1.838	1.917	1.824
	Latte lavorato a DOP (t)	7.301	6.146	6.100
	Formaggio certificato (n. forme)	24	20	20
	Formaggio certificato (t)	18	18	19
Stagionatori totali (esclusi i caseifici annessi ad azienda agricola)	Imprese (n)	65.793	78.756	83.020
	Formaggio certificato (n. forme)	217	260	274
	Formaggio certificato <sup>1</sup> (t)	3	2	2
Porzionatori	Imprese (n)	15	6	6
	Formaggio lavorato (t)	15	6	6
Totale	Formaggio certificato (t)	254	292	294

(1) Tutto il Salva Cremasco prodotto viene stagionato come previsto dal disciplinare.  
Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CERTIPRODOP.

## 2.11. Silter, DOP

Questa DOP, di recente istituzione, conta 25 aziende agricole, che possono produrre il latte idoneo alla realizzazione del formaggio; di queste, 17 possiedono un caseificio e 14 effettivamente hanno prodotto il formaggio DOP nel 2016 (tab. 2.11). Hanno lavorato a DOP 374,8 tonnellate di latte, realizzando 2.226 forme potenzialmente certificabili. Una sola è l'impresa di trasformazione non annessa ad aziende agricole. Nel 2016 il latte lavorato presso di essa ammonta a 257,7 tonnellate, corrispondente a 1.969 forme destinate alla stagionatura e alla eventuale marchiatura a DOP. Complessivamente sono state certificate 2.934 forme, equivalenti al 69,9% della produzione realizzata.

Tab. 2.11 - Silter DOP: le caratteristiche della filiera

		2016
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)
		Latte idoneo prodotto (t)
	di cui: con	Imprese (n)
	annesso	Latte lavorato a DOP (t)
	caseificio	Formaggio controllato (n. forme)
	aziendale	Formaggio certificato (n. forme)
Centri di raccolta	Imprese (n)	0
	Latte conferito (t)	0
	Latte destinato (t)	0
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)	1
	Latte lavorato a DOP (t)	257,7
	Formaggio controllato (n. forme)	1.969
	Formaggio certificato (n. forme)	0
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)	18
	Formaggio controllato (n. forme)	4.195
Stagionatori puri	Imprese (n)	4
	Formaggio certificato (n. forme)	1.349
Trasformatori/stagionatori + stagionatori puri	Imprese (n)	22
	Formaggio certificato (n. forme)	2.934
	N. forme certificate/n. forme controllate	69,9%

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CSQA.

## 2.12. Strachitunt, DOP

Anche nel 2016 la produzione di Strachitunt DOP rimane sotto i livelli del 2014, seppur in crescita su base annua, e l'incidenza delle forme effettivamente certificate su quelle prodotte è del 67% (tab. 2.12). Il numero degli allevamenti e dei caseifici appartenenti a questa filiera rimane costante ed esiguo nel triennio analizzato: 3 sono gli allevamenti certificati e uno solo dispone di un caseificio aziendale idoneo a produrre la DOP. A quest'ultimo si aggiunge un caseificio industriale, che realizza la quasi totalità delle forme certificate di Strachitunt.

Tab. 2.12 - Strachitunt DOP: le caratteristiche della filiera

			2014	2015	2016
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	3	3	3
		Latte idoneo prodotto (t)	1.192	1.218	1.186
	di cui: con annesso caseificio aziendale	Imprese (n)	1	1	1
		Latte lavorato a DOP (t)	13	6	10
		Formaggio controllato (t)	223	113	198
Trasformatori/trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)		1	1	1
	Latte lavorato a DOP (t)		175	93	128
	Prodotto controllato (n.forme)		4.441	2.252	2.724
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		2	2	2
	Latte lavorato a DOP (t)		188	99	138
	Formaggio controllato (n. forme)		4.664	2.365	2.922
Stagionatori puri	Imprese (n)		2	2	2
	Formaggio certificato (n. forme)		3.188	1.479	1.464
Trasformatori/stagionatori + stagionatori puri	Imprese (n)		4	4	4
	Formaggio certificato (n. forme)		4.664	1.544	1.954
	N. forme certificate/n. forme controllate		100%	65%	67%

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CSQA.

### **2.13. Taleggio, DOP**

L'analisi dei dati nel triennio 2014-2016 mette in luce una filiera del Taleggio DOP poco dinamica, sia a livello di volumi prodotti che di numero di imprese coinvolte (tab. 2.13). Solamente per quanto riguarda gli allevamenti si riscontrano variazioni significative: nel 2014 gli allevatori certificati erano 745, sono scesi a 603 nel 2015, per poi aumentare di 61 unità l'anno seguente.

Le quantità di Taleggio DOP ammontano a circa 8.900 tonnellate e viene sempre certificato il 100% della produzione. Nel comprensorio lombardo si contano 28 caseifici: 3 sono annessi ad aziende agricole; questi ultimi stanno riducendo progressivamente la loro produzione di Taleggio DOP: da 25 tonnellate nel 2014 a 10 di due anni dopo.

In Lombardia si realizza il 99,5% dei quantitativi DOP e opera la quasi totalità degli allevamenti e dei caseifici.

Tab. 2.13 - Taleggio DOP: le caratteristiche della filiera

<b>Lombardia</b>			2014	2015	2016
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	745	603	664
		Latte idoneo prodotto (t)	680.509	538.788	602.526
	di cui: con	Imprese (n)	3	3	3
	annesso ca-	Latte lavorato a DOP (t)	560	369	411
	seificio	Formaggio certificato (n. forme)	12.737	7.674	4.794
	aziendale	Formaggio certificato (t)	25	15	10
Centri di raccolta	Imprese (n)		21	20	24
	Latte conferito (t)		279.815	221.673	276.240
	Latte destinato (t)		165.075	130.932	142.303
Trasformatori/ trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)		25	25	25
	Latte lavorato a DOP (t)		65.528	66.620	66.042
	Formaggio certificato (t)		4.557	4.681	4.800
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		28	28	28
	Formaggio certificato (t)		4.583	4.697	4.809
	Formaggio certificato (n. forme)		2.291.307	2.348.251	2.404.649
Stagionatori puri	Imprese (n)		19	19	19
	Formaggio certificato (t)		4.301	4.250	4.077
	Formaggio certificato (n. forme)		2.150.718	2.125.234	2.038.277
Totale	Formaggio certificato (t)		8.884	8.947	8.886
<b>Intero comprensorio</b>			2014	2015	2016
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	766	624	686
		Latte idoneo prodotto (t)	691.640	549.388	614.691
	di cui: con	Imprese (n)	3	3	3
	annesso ca-	Latte lavorato a DOP (t)	560	369	411
	seificio	Formaggio certificato (n. forme)	12.737	7.674	4.794
	aziendale	Formaggio certificato (t)	25	15	10
Centri di raccolta	Imprese (n)		21	20	24
	Latte conferito (t)		289.066	230.501	285.024
	Latte destinato (t)		165.075	130.932	142.303
Trasformatori/ trasformatori stagionatori (escl. i caseifici annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)		26	26	26
	Latte lavorato a DOP (t)		65.777	66.856	66.258
	Formaggio certificato (t)		4.592	4.714	4.829
Caseifici totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		29	29	29
	Formaggio certificato (t)		4.618	4.729	4.839
	Formaggio certificato (n. forme)		2.308.874	2.364.690	2.419.429
Stagionatori puri	Imprese (n)		21	20	20
	Formaggio certificato (t)		4.315	4.261	4.091
	Formaggio certificato (n. forme)		2.157.727	2.130.586	2.045.610
Totale	Formaggio certificato (t)		8.933	8.991	8.930

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CERTIPRODOP.

## 2.14. Valtellina Casera, DOP

Nel 2016 la produzione di Valtellina Casera DOP aumenta su base annua del 3,1% e si assesta a quasi 185 mila forme (tab. 2.14). Solitamente quasi tutte le forme prodotte vengono poi certificate. Nel 2015 si osserva una minor incidenza del formaggio certificato su quello prodotto, probabilmente perché diverse forme hanno iniziato la stagionatura tra novembre e dicembre, e quindi sono poi state certificate DOP l'anno seguente, tant'è che nel 2016 sono state certificate DOP 184.864 forme, a fronte di una produzione di 181.536, per cui il rapporto tra le forme certificate e quelle controllate sale al 101,8%.

Il numero dei caseifici annessi ad aziende agricole è fermo a 10 unità, con produzione in lieve crescita, mentre i caseifici industriali sono 4, uno in meno rispetto al 2015; sebbene il numero di questi ultimi sia decisamente inferiore e in riduzione, il loro contributo alla produzione si attesta al 90%.

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

			2014	2015	2016
Allevamenti certificati	Totale	Imprese (n)	177	161	165
		Latte idoneo prodotto (t)	42.726	41.451	41.464
	di cui: con an-	Imprese (n)	10	10	10
	nesso caseifi-	Latte lavorato a DOP (t)	1.626	1.790	1.764
	cio aziendale	Formaggio controllato (t)	17.212	18.849	19.626
Centri di raccolta	Imprese (n)		n.d.	3	3
	Latte conferito (t)		n.d.	13.242	12.452
Trasformatori/ trasformatori stagionatori (esclusi i caseifici annessi alle aziende agricole e gli stagionatori puri)	Imprese (n)		6	5	4
	Latte lavorato a DOP (t)		13.993	14.079	13.038
	Formaggio controllato (n. forme)		163.222	172.363	161.910
Trasformatori totali (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)		16	15	14
	Formaggio controllato (n. forme)		180.430	191.212	181.536
Stagionatori puri	Imprese (n)		4	3	3
	Formaggio controllato <sup>1</sup> (n. forme)		3.626	3.041	5.458
Trasformatori + stagionatori puri	Imprese (n)		20	18	17
	Formaggio certificato (n. forme)		178.571	179.234	184.864
	Form. certificato/formaggio controllato		99,0%	93,7%	101,8%

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

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CSQA.

### 3. I SALUMI

Sono 10 i salumi a denominazione protetta (3 DOP e 7 IGP), della Lombardia, ossia il Salame Brianza DOP, il Salame di Varzi DOP, i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, la Bresaola della Valtellina IGP, la Coppa di Parma IGP, il Cotechino Modena IGP, la Mortadella Bologna IGP, il Salame Cremona IGP, il Salame d'oca di Mortara IGP e lo Zampone Modena IGP. Nei prodotti trasformati a marchio DOP la produzione della materia prima è vincolata alla zona geografica definita nel disciplinare, mentre nelle IGP la produzione e la provenienza della materia prima non sono legate ad uno specifico areale geografico; quindi l'aspetto del legame con il territorio è meno marcato in una IGP. L'area geografica di produzione di 7 tra questi salumi si estende oltre il territorio lombardo.

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

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

### 3.1. Bresaola della Valtellina, IGP

Nel 2016, sebbene il numero dei salumifici, stagionatori e/o affettatori sia rimasto identico, c'è stata una crescita sostanziale della produzione della Bresaola della Valtellina certificata (+3,1% rispetto all'anno precedente) che ha raggiunto le 12.674 tonnellate (tab. 3.1). Tale crescita può essere indicativa di un consumatore che sempre più avvalora le caratteristiche salutistiche ed organolettiche di questo prodotto, rendendo rosee le prospettive future. Tuttavia, l'incidenza del prodotto certificato su quello controllato è in calo costante: dall'84,7% del 2013 al 73% del 2016.

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

<i>Salumifici e salumifici-stagionatori certificati (inclusi salumifici affettatori)</i>				
	<i>Numero</i>	<i>Prodotto idoneo destinato (t)</i>	<i>Prodotto controllato (t)</i>	<i>Prodotto certificato (t)</i>
2014	16	31.118,3	14.990,0	12.143,3
2015	16	34.204,7	16.458,4	12.288,3
2016	16	34.393,4	17.350,1	12.674,0

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CSQA.



### 3.2. Coppa di Parma, IGP

Nell'ultimo anno non ci sono state grandi variazioni per la filiera della Coppa di Parma IGP; i volumi di prodotto certificato sono simili a quelli del 2015, anche se il prodotto idoneo destinato è aumentato di 5 punti percentuali su base annua (tab. 3.2). Nel triennio analizzato il numero dei salumifici e salumifici-stagionatori è stabile, mentre sia gli allevatori certificati che gli affettatori sono in diminuzione, sebbene i capi allevati e il volume di prodotto affettato stiano crescendo.

In questa filiera il ruolo della Lombardia rimane piuttosto marginale per quanto concerne la fase di lavorazione: nel 2016 solo il 12,5% del prodotto certificato è stato ottenuto in questa regione, ma a livello di produzione della materia prima la situazione è ben diversa. Circa il 41,5% delle aziende suinicole è lombardo; queste aziende allevano oltre il 50% dei capi che entrano nelle filiere dei salumi DOP/IGP lombardi. Inoltre, la dimensione media degli allevamenti suinicoli è in costante crescita: si sta avvicinando progressivamente ai 3.000 capi.

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

	Allevatori certificati		Macellatori/ sezionatori		Laboratori di sezionamento certificati		Salumifici e salumifici-sta- gionatori certificati (inclusi salumifici affettatori)			di cui solo affettatori		
	Capi allevati N. a dicem- bre a dicembre (.000)		Prodotto N. idoneo ottenuto (t)		Prodotto N. idoneo ottenuto (t)		Prodotto N. idoneo destinato (t)		Prodotto certificato (t)		N. prodotto lavorato (t)	
Operatori della Lombardia (unità produttive)												
2014	1.707	3.872	10	1.513,2	3	924,8	3	696,2	226,9	1	0,6	
2015	1.674	3.872	8	1.104,3	3	929,4	3	347,5	145,8	1	0,9	
2016	1.655	4.635	8	1.182,0	3	867,7	3	411,7	207,9	1	1,1	
Operatori dell'intera filiera												
2014	4.109	7.325	24	2.916,7	11	1.859,5	37	3.627,6	1.560,5	12	322,3	
2015	4.026	7.239	21	2.675,2	11	1.746,7	38	3.758,3	1.666,4	11	408,2	
2016	3.973	8.119	20	3.052,6	12	1.431,6	37	3.950,5	1.664,2	9	431,6	

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati ECEPA.

### 3.3. Cotechino di Modena, IGP

Il 2016 è un anno di contrazione dei volumi per il Cotechino Modena IGP: scende sotto i valori del 2014 (tab. 3.3). Dopo la sostanziale stagnazione del 2015 il prodotto certificato cala di 128,8 tonnellate (-6,3%). Ciò nonostante, l'incidenza del prodotto controllato su quello certificato cala solo leggermente, dal 99,8% al 98,3%, ma si mantiene sopra il livello di due anni prima, quando era pari al 97%.

Le imprese della regione Lombardia contribuiscono a certificare il 37,7% dei quantitativi dell'intera filiera. Tuttavia in questa regione solo l'86,5% del prodotto controllato viene certificato, percentuale nettamente più bassa rispetto al dato medio del Consorzio di Tutela.

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

<i>Macellatori/sezionatori</i>			<i>Salumifici e salumifici-stagionatori certificati</i>			
	<i>Numero</i>	<i>Prodotto idoneo (t)</i>	<i>Numero</i>	<i>Prodotto idoneo destinato (t)</i>	<i>Prodotto controllato (t)</i>	<i>Prodotto certificato (t)</i>
<b>Operatori dell'intera filiera</b>						
2014	n.d.	8.018,7	n.d.	2.048,3	2.098,4	2.035,5
2015	n.d.	6.340,2	13	2.011,0	2.060,5	2.057,0
2016	n.d.	9.884,1	13	1.915,4	1.961,4	1.928,2
<b>Operatori della Lombardia (unità produttive)</b>						
2016	n.d.	n.d.	4	819,7	840,6	727,3

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati INEQ.

### 3.4. Mortadella Bologna, IGP

Per il secondo anno consecutivo quasi il 100% della produzione di Mortadella Bologna è certificata come IGP (tab. 3.4). I volumi sono in lieve riduzione rispetto al 2015, -0,9%, ma si mantengono su livelli decisamente superiori a quelli di due anni prima con 5.426,6 tonnellate in più. In seguito alla maggiore richiesta da parte del consumatore, nel triennio cresce la quota del prodotto confezionato, che nell'ultimo anno si attesta al 20,5%, contro il 16,4% nel 2014 e il 16,6% nel 2015.

La Lombardia nel 2016 ha prodotto il 21,2% dei volumi complessivi di Mortadella Bologna IGP e il 16,6% di quella confezionata; 9 sono i salumifici presenti.

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

Macelli certificati			Laboratorio di			Salumifici				
Prodotto idoneo			affettamento e/o							
ottenuto (t)			confezionamento (n.)							
N.	Prodotto idoneo ottenuto (t)		N.	Prodotto idoneo ottenuto (t)	N.	Prodotto idoneo destinato (t)	Prodotto controllato (t)	Prodotto certificato complessivo (t)	di cui prodotto confezionato (t)	N. confezioni certificate (.000)
<b>Operatori dell'intera filiera</b>										
2014	n.d.	98.308	n.d.	n.d.	n.d.	35.311,9	36.818,3	32.382,5	5.313,4	39.582
2015	n.d.	106.642	18	n.d.	31	36.607,5	38.172,5	38.151,0	6.323,9	47.364
2016	n.d.	104.490	35	n.d.	31	36.273,8	37.826,9	37.809,1	7.754,1	58.426
<b>Operatori della Lombardia (unità produttive)</b>										
2016	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	9	7.655,7	8.019,5	8.011,3	1.290,9	10.874

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati INEQ.

### 3.5. Salame Brianza, DOP

Continua l'espansione della filiera del Salame Brianza DOP dalle 163,4 tonnellate del 2014 alle 192,4 del 2016 (+17,7%); cresce di una unità il numero dei salumifici certificati (tab. 3.5). L'evoluzione positiva che caratterizza l'intera filiera trova conferma anche nel rapporto tra i volumi di prodotto certificato e di quello controllato, giunto quasi al 70%, vale a dire in crescita di 7,3 punti percentuali in solo due anni.

Nella regione Lombardia sono ubicati 32 allevamenti suinicoli, circa il 51% dell'intera filiera; nel 2016, da questi allevamenti è uscito il 59% dei capi macellati. Tuttavia gli allevamenti sono in riduzione.

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

Allevamenti certificati			Macellatori/ sezionatori		Salumifici e salumifici-stagionatori certificati (inclusi salumifici affettatori)							
N. a dicembre	Capi macellati nell'anno (.000)		N.	Prodotto idoneo ottenuto (t)	N.	Pro- dotto idoneo desti- nato (t)	Pro- dotto con- trollato (t)	Prodotto control- lato (n. pezzi)	Pro- dotto certifi- cato (t)	Prodotto certifi- cato (n. pezzi)	di cui pro- dotto affet- tato (t)	N. confe- zioni prodotto affettato
Operatori dell'intera filiera												
2014	105	217,5	14	865,1	n.d.	253,4	261,2	263.506	163,4	261.475	43,0	455.560
2015	79	206,6	16	1.107,4	4	258,2	266,7	273.300	175,9	266.124	51,2	541.187
2016	63	210,1	16	1.043,8	5	265,7	275,5	299.078	192,4	309.695	50,3	535.203
Operatori della Lombardia (unità produttive)												
2014	44	103,8	7	13,2	n.d.	253,4	261,2	263.506	163,4	261.475	43,0	455.560
2015	46	112,7	7	13,4	4	258,2	266,7	273.300	175,9	266.124	51,2	541.187
2016	32	124,0	7	18,5	5	265,7	275,5	299.078	192,4	309.695	50,3	535.203

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati INEQ.

### 3.6. Salame Cremona, IGP

Il Salame Cremona (IGP), nel 2016, registra un vero e proprio boom: vengono certificate come IGP 205,8 tonnellate di salame, poco più di due terzi dei volumi prodotti, con una variazione tendenziale del 46,0% (tab. 3.6). Il numero dei salumifici certificati resta fermo a 8 mentre cala, rispetto al 2015, il prodotto confezionato.

Gli allevamenti suinicoli sono in riduzione anche in questa filiera, con il peso di quelli situati in Lombardia che si riduce a poco più del 50%. Tuttavia, sia nell'intero comprensorio, che in Lombardia, cresce il numero dei capi macellati; dalla regione proviene il 64,3%.

Tab. 3.6 – Salame Cremona IGP: le caratteristiche della filiera

Allevamenti certificati			Macellatori/ sezionatori		Laboratori seziona- mento		Salumifici e salumifici-stagionatori certificati (inclusi salumifici affettatori)						
N. a dicembre	Capi macellati nell'anno (.000)		N.	Prodotto idoneo ottenuto (t)	N.	Pro- dotto idoneo ottenuto (t)	N.	Pro- dotto idoneo desti- nato (t)	Pro- dotto dotto con- trol- lato (t)	Pro- dotto dotto certifi- cato (t)	Prodotto certifi- cato (n. pezzi)	Pro- dotto dotto confe- zionato (t)	N. confe- zioni
Operatori dell'intera filiera													
2014	180	745,9	16	588,0	1	4,7	8	187,2	196,0	134,7	120.882	36,2	363.012
2015	258	586,8	16	608,7	1	12,4	8	211,1	225,3	141,0	122.799	47,5	506.440
2016	147	776,1	16	677,8	1	13,1	8	279,5	294,6	205,8	169.962	42,1	490.926
Operatori della Lombardia (unità produttive)													
2014	126	490,8	4	213,6	0	0	8	187,2	196,0	134,7	120.882	36,2	363.012
2015	175	412,5	5	182,7	0	0	8	211,1	225,3	141,0	122.799	47,5	506.440
2016	75	499,2	5	241,8	0	0	8	279,5	294,6	205,8	169.962	42,1	490.926

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati INEQ.

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

Nell'anno di riferimento non c'è stata produzione di prodotto certificato.

### 3.8. Salame di Varzi, DOP

Il 2016 evidenzia risultati positivi per il Salame di Varzi DOP. Il prodotto controllato cresce del 14,5% su base annua e i pezzi certificati del 14,0%, ma questo dato può essere meno indicativo della buona performance, in quanto le pezzature possono variare (tab. 3.7). Il peso medio dei salami si è leggermente ridotto, passando da 0,93 kg nel 2015 a 0,91 l'anno dopo; la motivazione risiede nel fatto che il consumatore sta richiedendo pezzi più piccoli al fine di una migliore conservazione e di evitare gli sprechi.

In Lombardia sono presenti 12 salumifici e il numero è invariato da anni. Invece, gli allevamenti suinicoli sono in riduzione costante: si passa dai 1.709 del 2014 ai 1.655 di due anni dopo; tendenza contraria, invece, sembra caratterizzare i capi allevati. L'incidenza dei suini allevati fuori regione rimane più o meno costante nel triennio e si attesta attorno al 35%.

Tab. 3.7 – Salame di Varzi DOP: le caratteristiche della filiera

	Allevamenti certificati			Macellatori/ sezionatori		Laboratori di sezionamento puri certificati		Salumifici e salumifici-stagionatori certificati (inclusi salumifici affettatori)				
	N. a dicembre	Capi allevati certificati nell'anno (.000)	Capi macellati nell'anno (.000)	N.	Prodotto idoneo ottenuto (t)	N.	Prodotto idoneo destinato (t)	N.	Prodotto controllato (n. pezzi)	Prodotto controllato (n. pezzi)	Prodotto certificato (n. pezzi)	Prodotto certificato (n. pezzi)
<b>Operatori dell'intera filiera</b>												
2014	3.322	6.961,4	6.879,1	15	779,5	3	31,6	12	400,1	437.157	n.d.	441.394
2015	3.259	7.004,6	6.923,6	15	818,7	3	2,2	12	417,4	450.139	n.d.	436.087
2016	3.221	7.097,8	6.926,6	15	879,6	3	0	12	471,0	515.633	n.d.	497.174
<b>Operatori della Lombardia (unità produttive)</b>												
2014	1.709	4.526,3	4.505,6	11	637,9	1	0,7	12	400,1	437.157	n.d.	441.394
2015	1.674	4.539,5	4.517,2	11	646,9	1	0	12	417,4	450.139	n.d.	436.087
2016	1.655	4.633,8	4.508,2	10	689,1	1	0	12	471,0	515.633	n.d.	497.174

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati IPQ.

### 3.9. Salamini Italiani alla Cacciatora, DOP

Le quantità di Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, nel 2016, evidenziano un calo su base annua in quantità pari al 4%, mentre per la sola Lombardia la percentuale negativa sale al -6,4% (tab. 3.8). Altro elemento negativo per l'intero comprensorio è il trend dell'incidenza del prodotto certificato DOP sul totale controllato: tra il 2014 e il 2016 scende dal 64,3% al 61,4%.

Sebbene ci sia una situazione di contrazione, nell'intera filiera aumenta il numero dei salumifici, che passano da 22 a 29. In Lombardia, invece, si assiste ad una riduzione di una unità. Il peso della produzione DOP lombarda sull'intera filiera è piuttosto variabile, passa dal 62,1% del 2014, al 66,8% l'anno dopo e, infine, al 65,2% nel 2016. Situazione diversa per gli allevamenti suini, dove si nota una crescita della quota della regione nell'ultimo anno.

Tab. 3.8 – Salamini Italiani alla cacciatora DOP: le caratteristiche della filiera

Allevamenti certificati		Macellatori/sezionatori		Laboratori di sezionamento puri certificati		Salumifici e salumifici/stagionatori certificati (inclusi salumifici affettatori)						
N. a dicembre	Capi macellati nell'anno (.000)	N.	Prodotto idoneo ottenuto (t)	N.	Prodotto idoneo destinato (t)	N.	Prodotto idoneo destinato (t)	Prodotto controllato (t)	Prodotto certificato (t)	Di cui prodotto confezionato certificato (t)	n. confezioni certificate	Prodotto affettato
<b>Operatori dell'intera filiera</b>												
2014	863	3.667,5	37	10.663,3	13	95,6	n.d.	3.255,8	3.429,3	2.205,9	n.d.	n.d.
2015	892	3.526,9	39	11.502,1	13	96,0	22	3.489,5	3.665,4	2.284,2	29,5	368.451
2016	871	3.336,6	42	10.471,9	15	102,0	29	3.398,1	3.571,9	2.191,8	29,1	336.299
<b>Operatori della Lombardia (unità produttive)</b>												
2014	447	2.174,2	9	307,1	5	10,4	13	2.080,7	2.167,4	1.370,6	n.d.	n.d.
2015	452	2.135,1	9	332,1	5	0,8	12	2.416,2	2.507,6	1.526,2	26,0	325.288
2016	473	1.996,8	10	314,8	7	9,3	11	2.215,8	2.291,0	1.429,0	23,0	260.041

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati INEQ.



### 3.10. Zampone di Modena, IGP

Anche la filiera dello Zampone Modena IGP, oltre a quella del Cotechino, sembra interessata da un calo delle quantità di prodotto certificato, -1,5% su base annua, e di quello idoneo destinato, -4,2% (tab. 3.9).

La quota del prodotto IGP lombardo nel 2016 è del 36,5% per lo Zampone controllato e del 35,8% per quello certificato. Nel 2016 quattro salumifici su dodici sono localizzati in Lombardia.

Tab. 3.9 - Zampone Modena IGP: le caratteristiche della filiera

<i>Macelli certificati</i>			<i>Salumifici e salumifici-confezionatori certificati</i>			
	<i>N.</i>	<i>Prodotto idoneo ottenuto (t)</i>	<i>N.</i>	<i>Prodotto idoneo destinato (t)</i>	<i>Prodotto controllato (t)</i>	<i>Prodotto certificato (t)</i>
<b>Operatori dell'intera filiera</b>						
2014	n.d.	6.590,9	n.d.	974,0	1.001,4	1.385,5
2015	n.d.	5.682,0	12	823,8	846,2	1.205,0
2016	n.d.	7.431,7	12	789,6	810,1	1.187,4
<b>Operatori della Lombardia (unità produttive)</b>						
2016	n.d.	n.d.	4	231,5	295,3	424,8

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati INEQ.

## 4. GLI ALTRI PRODOTTI DOP/IGP

In questo capitolo rientrano 10 prodotti: 3 DOP e 7 IGP. Più in particolare c'è l'Asparago di Cantello IGP, la Mela di Valtellina IGP, il Melone Mantovano IGP, la Pera Mantovana IGP, l'Olio del Garda DOP, l'Olio dei Laghi Lombardi DOP, il Miele Varesino DOP, il Salmerino del Trentino IGP, la Trota del Trentino IGP e i Pizzoccheri della Valtellina IGP.

È qui il caso di anticipare che, nel 2016, non c'è stata produzione a livello dell'intera filiera per l'Asparago di Cantello IGP, i Pizzoccheri della Valtellina IGP e il Salmerino del Trentino IGP. Invece, per la Trota del Trentino IGP, la produzione e il processo di trasformazione sono avvenuti esclusivamente fuori dal territorio lombardo.

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

Nessun produttore è ancora entrato in questa filiera IGP.

## 4.2. Mela di Valtellina, IGP

Calano anche nel 2016 le aziende agricole certificate per la produzione della Mela di Valtellina IGP: nel 2014 erano 570 e due anni dopo 85 in meno (tab. 4.1). Delle 485 aziende rimaste, solo 371 hanno effettivamente prodotto mele destinate alla filiera dell'IGP. Peraltro, le quantità certificate si sono ridotte di circa due terzi nello stesso triennio ma solo del 3,3% nell'ultimo anno. Le mele certificate rappresentano una quota veramente molto bassa della produzione totale, lo 0,6%; questo fatto molto probabilmente è da mettere in relazione con la scarsa convenienza economica degli agricoltori a marciare il prodotto.

Dai dati forniti si evince che il 2016 è un anno sostanzialmente stabile e forse la fase di contrazione è giunta al suo punto di minimo.

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

		2014	2015	2016
Aziende agricole certificate	Imprese (n)	570	559	485
	Sup. dedicata (ha)	n.d.	618	527
	Mele prodotte (t)	23.129	21.518	21.097
Di cui: aziende agricole che effettuano anche il confezionamento	Imprese (n)	0	0	2
	Imprese (n)	3	1 <sup>(1)</sup>	1 <sup>(1)</sup>
Centri di raccolta certificati	Mele raccolte (t)	n.d.	460	456
	Imprese (n)	2	2	2
Confezionatori certificati	Mele controllate (t)	23.129	21.067	21.096
	Mele certificate (t)	355	120	116
	Mele certificate/ mele controllate	1,5%	0,6%	0,6%

(1) Anche confezionatore.

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CSQA.

### 4.3. Melone Mantovano, IGP

Sebbene non sia stato un anno ottimale dal punto di vista climatico nelle zone di produzione, il 2016 mostra per il Melone Mantovano IGP numeri in forte crescita. La produzione certificata complessiva in un solo anno è più che triplicata e si attesta a 4.081 tonnellate (tab. 4.2). Le aziende agricole che producono questa IGP aumentano invece di 7 unità passando da 13 a 20. Contemporaneamente sono più che raddoppiati gli ettari complessivi dedicati a queste coltivazioni - da 429 a 927 – e cresce da 33 a 49 ettari la dimensione media della superficie dedicata per azienda.

Un importante segnale di fiducia dei produttori verso questa IGP deriva anche dall'incidenza percentuale del melone certificato su quello totale prodotto potenzialmente certificabile: nell'intera filiera passa dal 9,6% del 2015 al 15,1% del 2016, dato ancor più avvalorato dall'aumento dei quantitativi certificabili.

Nel 2016, 16 produttori su 20 sono lombardi e la produzione certificabile proviene per il 95% dalla regione. Tuttavia, a differenza dell'anno precedente, aumenta la quota di prodotto confezionato fuori regione, che passa dal 4,3% al 38,9%. Tutti i produttori che svolgono anche attività di confezionamento sono lombardi e in un solo anno sono cresciuti di due unità.

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

		Totale (Emilia Romagna + Lombardia)		Totale (Emilia Romagna + Lombardia)	
		2015		2016	
Aziende agricole certificate	Imprese (n)	13	10	20	16
	Superficie dedicata (ha)	428,6	424,0	979,2	926,6
	Melone controllato (t)	12.247	12.247	27.079	25.766
	Di cui: aziende agricole che effettuano il confezionamento	6	6	8	8
	Melone controllato (t)	2.082	2.082	6.601	6.601
	Melone certificato (t)	645	645	1.126	1.126
Confezionatori certificati (aziendali + non aziendali)	Imprese (n)	8	7	11	10
	Melone certificato (t)	1.175	1.124	4.081	2.492
	Melone certificato/melone controllato	9,6%	9,2%	15,1%	9,7%

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CheckFruit.

#### 4.4. Pera Mantovana, IGP

Per la Pera Mantovana IGP si riscontra l'assenza di produzione certificata anche per il 2016 (tab. 4.3). Delle 7 aziende agricole certificate, tutte facenti parte della stessa cooperativa, solo 2 hanno prodotto pere destinate alla filiera IGP, ma poi questa produzione non è stata sottoposta a certificazione in quanto, probabilmente, non è ritenuto economicamente vantaggioso marchiare il prodotto come IGP.

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

		2014	2015	2016
Aziende agricole certificate	Imprese (n)	12	4	7
	Sup. dedicata (ha)	18,8	66,1	35,4
	Pere prodotte (t)	1.304	581	241
Confezionatori certificati	Imprese (n)	2	1	1
	Pera certificata (t)	36	0	0
	Pera certificata/pera controllata	2,8%	0%	0%

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CSQA.

#### 4.5. Garda, DOP

Il 2016 è stato un anno piuttosto negativo per gli oli di oliva italiani, ma il comparto di quelli DOP e IGP ha contenuto i cali di volume con una riduzione dell'1,7% sul 2015. Contrariamente, la filiera dell'olio extravergine di oliva Garda DOP vede crescere i propri volumi del 31,4%, attestandosi a 231,6 tonnellate (tab. 4.4). Il numero di ettari interessati dalla coltivazione dell'olivo sono rimasti praticamente invariati, ma il prodotto raccolto è aumentato del 37,4%. Altro aspetto positivo della filiera è la quota di olio certificato sul totale ottenuto: nell'ultimo biennio passa dal 66,3% al 73,0%. Secondo i dati riportati sul rapporto Ismea-Qualivita 2017 il valore al consumo di questo prodotto IGP sale sensibilmente in un solo anno: dai 2,9 milioni di euro del 2015 ai 7,1 dell'anno dopo.

Situazione leggermente diversa per l'area lombarda dove c'è sì un aumento del raccolto di olive e della produzione DOP (+9,5% su base annua, pari a 6,3 tonnellate in più), ma si rileva anche un arretramento della quota certificata sul totale d'olio extravergine di oliva prodotto: da quasi il 90% nel 2015 al 68,9% dell'anno seguente. Conseguentemente il peso della regione Lombardia sulla produzione certificata DOP dell'intera filiera cala dal 37,8% al 31,5%.

Tab. 4.4 - Garda DOP: le caratteristiche della filiera

<b>Lombardia</b>		<b>2015</b>	<b>2016</b>
Aziende agricole certificate	Imprese (n)	123	127
	Sup. destinata (ha)	268	281
	Numero di piante	78.408	81.086
	Olive atte a DOP raccolte (t)	525,3	889,1
Trasformatori certificati	Imprese (n)	10	12
	Olive atte a DOP lavorate (t)	523,6	877,9
	Olio di oliva atto a DOP prodotto (t)	74,2	105,7
Confezionatori certificati	Imprese (n)	47	22
	Olio di oliva DOP confezionato (t)	n.d.	65,6
Olio di oliva sottoposto ad analisi conformità (t)		66,5	73,8
Olio di oliva certificato DOP (t)		66,5	72,9
Olio certificato/olio atto a DOP prodotto		89,7%	68,9%
<b>Intero comprensorio</b>			
Aziende agricole certificate	Imprese (n)	563	580
	Sup. destinata (ha)	793	793
	Numero di piante	239.135	239.220
	Olive atte a DOP raccolte (t)	1.735,3	2.384,4
Trasformatori certificati	Imprese (n)	22	23
	Olive atte a DOP lavorate (t)	1.735,3	2.384,4
	Olio di oliva atto a DOP prodotto (t)	265,8	317,4
Confezionatori certificati	Imprese (n)	90	41
	Olio di oliva DOP confezionato (t)	n.d.	242,6
Olio di oliva sottoposto ad analisi conformità (t)		176,2	232,6
Olio di oliva certificato DOP (t)		176,2	231,6
Olio atto a DOP prodotto/olio certificato		66,3%	73,0%

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CSQA.

#### 4.6. Laghi Lombardi, DOP

La produzione complessiva dell'olio extravergine di oliva DOP Laghi Lombardi nel 2016 è di 11,2 tonnellate, di cui circa due terzi certificato presso le aziende agricole con frantoio (tab. 4.5). Queste ultime sono solo 5 su un totale di 57 aziende agricole che producono le olive destinate alla DOP. I trasformatori/confezionatori certificati, aziende agricole escluse, sono cinque e certificano 4,2 tonnellate di olio extravergine Laghi Lombardi DOP.

Complessivamente, l'86,2% dell'olio extravergine prodotto viene effettivamente certificato come DOP.

Tab. 4.5 – Laghi Lombardi DOP: le caratteristiche della filiera

			2016
Aziende agricole	Totale	Imprese (n)	57
		Superficie destinata (ha)	55,1
		Numero di piante	16.237
		Olive idonee destinate (t)	n.d.
	di cui con annessa attività di trasformazione e confezionamento	Imprese (n)	5
		Olive lavorate (t)	n.d.
		Olio di oliva controllato (t)	8,3
		Olio di oliva certificato (t)	7,0
Trasformatori/confezionatori certificati (esclusi quelli annessi alle aziende agricole)	Imprese (n)	5	
	Olio di oliva controllato (t)	4,7	
	Olio di oliva certificato (t)	4,2	
Confezionatori esclusivi	Imprese (n)	0	
	Olio di oliva confezionato (t)	0	
Confezionatori totali	Imprese (n)	10	
	Olio di oliva confezionato (t)	5,1	
Olio di oliva certificato/olio di oliva controllato		86,2%	

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CERTIQUALITY.



#### 4.7. Miele Varesino, DOP

Il 2016 è stato caratterizzato da bassissimi volumi poiché, a causa del maltempo, la produzione è stata scarsa e non presentava le caratteristiche organolettiche fissate dal disciplinare per essere certificata come DOP (tab. 4.6). I volumi certificati derivano dalle produzioni del 2015 e sono pari a 5,7 tonnellate, +46,1% su base tendenziale. Nel 2016 c'è stato anche un calo significativo del numero di arnie nella filiera, scese da 1.529 a 1.140.

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

			2015	2016
Aziende agricole certificate	Imprese (n)		11	10
	Numero arnie		1.529	1.140
	Prodotto smielato (t)		22,7	0
	Imprese (n)		11	10
	Prodotto smielato (t)		n.d.	0 <sup>(1)</sup>
	Miele controllato (t)		n.d.	0
	Miele certificato (t)		3,9	5,7 <sup>(2)</sup>
Aziende che effettuano lavorazione e confezionamento (escluse le aziende agricole)	Imprese (n)		0	0
	Miele lavorato (t)		0	0
	Miele controllato (t)		0	0

(1) Il dato è zero nel 2016 perché nessun produttore ha destinato il miele alla dop vista la scarsità di produzione

(2) Il dato si riferisce a prodotto certificato nel 2016 ma prodotto nel 2015

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CCPB.

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

Nel 2016 è presente solamente un confezionatore certificato, ma nell'intero areale non c'è alcun allevamento che produce la materia prima.

#### 4.9. Trote del Trentino, IGP

Per quanto riguarda le Trote del Trentino IGP la produzione dell'intera filiera nel 2016 ammonta a 11,8 tonnellate ed ha coinvolto 8 imprese con 17 impianti di troticoltura (tab. 4.7). Le trote macellate presso queste imprese sono pari a 755,6 tonnellate, ma solo l'1,6% è stato commercializzato come IGP.

La regione Lombardia conta un solo allevatore certificato con due impianti di troticoltura, ma nel 2016 questa impresa non ha prodotto Trote del Trentino IGP.

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

<b>Lombardia</b>		<b>2016</b>
Allevatori certificati	Imprese (n)	1
	Impianti di troticoltura (n)	2
	Trote controllate (t)	0
di cui allevatori che effettuano an- che il confezionamento	Imprese (n)	0
	Trote macellate (t)	0
	Trote controllate (t)	0
	Trote certificate (t)	0
Confezionatori certificati	Imprese (n)	0
	Trote macellate (t)	0
	Trote controllate (t)	0
<b>Intero comprensorio</b>		
Allevatori certificati	Imprese (n)	8
	Impianti di troticoltura (n)	17
	Trote controllate (t)	755,6
di cui allevatori che effettuano an- che il confezionamento	Imprese (n)	0
	Trote macellate (t)	0
	Trote controllate (t)	0
	Trote certificate (t)	0
Confezionatori certificati	Imprese (n)	1
	Trote macellate (t)	755,6
	Trote certificate (t)	11,8

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati CSQA.

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

Il piano di controllo è stato approvato e la produzione inizia nel 2017.

## 5. CONSIDERAZIONI FINALI

### 5.1. Gli operatori delle filiere

Anche nel 2016 prosegue il processo di concentrazione delle imprese nelle filiere dei formaggi e delle carni lavorate DOP/IGP sia in Lombardia che in ambito nazionale, sebbene in alcuni casi ad un tasso più ridotto, o addirittura con inversioni di tendenza, rispetto agli anni scorsi (tabb. 5.1 e 5.2). In Lom-

*Tab. 5.1 - Operatori del settore formaggi DOP, IGP e STG in Lombardia e in Italia nel 2014 - 2016*

	2014	2015	2016
<b>Lombardia</b>			
Produttori <sup>1</sup>	4.123	3.823	3.660
Allevamenti	5.082	3.866	3.704
Trasformatori <sup>2</sup>			
- Imprese	321	313	298
- Impianti	586	516	515
- Caseificatori <sup>3</sup>	231	225	207
- Stagionatori <sup>4</sup>	286	235	254
<b>Totale operatori</b>	<b>4.433</b>	<b>4.041</b>	<b>3.660</b>
<b>Italia</b>			
Produttori <sup>1</sup>	26.454	26.042	26.964
Allevamenti	28.685	26.339	27.567
Trasformatori <sup>2</sup>			
- Imprese	1.555	1.529	1.501
- Impianti	2.571	2.458	2.467
- Caseificatori <sup>3</sup>	1.207	1.218	1.168
- Stagionatori <sup>4</sup>	1.129	1.058	1.102
<b>Totale operatori</b>	<b>27.921</b>	<b>27.042</b>	<b>26.964</b>

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

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

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

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

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati Istat.

Tab. 5.2 - Operatori del settore preparazione di carni DOP e IGP in Lombardia e in Italia nel 2014 - 2016\*

	Lombardia			Italia		
	2014	2015	2016	2014	2015	2016
Produttori <sup>(1) (2)</sup>	1.403	1.385	1.352	3.470	3.364	3.325
Allevamenti	1.766	1.598	1.574	4.354	3.856	3.842
- Scrofe	254.988	249.268	234.828	480.103	502.406	482.949
- Posti in ingrasso	3.973.728	3.999.625	4.057.456	7.750.590	8.022.240	8.230.775
Trasformatori <sup>(1) (3)</sup>						
- Imprese	95	88	97	656	693	696
- Impianti	149	131	161	1.005	996	1.027
- Macellatori <sup>(4)</sup>	37	32	33	162	154	147
- Elaboratori	60	58	65	498	537	542
- Porzionatori	34	27	49	246	252	283
<b>Totale operatori<sup>(1)</sup></b>	<b>1.498</b>	<b>1.473</b>	<b>1.448</b>	<b>4.126</b>	<b>4.050</b>	<b>4.014</b>

(\*) Per 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 SMEA su dati Istat.

bardia tale fenomeno è ben evidente a livello agricolo, dove gli allevamenti certificati delle filiere dei formaggi DOP presentano una flessione tendenziale del 4,3%, dato superiore al ritmo di riduzione, negli ultimi anni, delle aziende lattiere lombarde; contemporaneamente quelli appartenenti alle filiere delle carni DOP e IGP calano del 2,4%.

Nel caso del latte, il dato sui produttori nel 2015 e 2016 risulta allineato con quello degli allevamenti, mentre anomalo è quello del 2014 visto che, di norma, i produttori di latte destinato a DOP e IGP che conducono più di un allevamento sono in numero esiguo, poco più dell'1% del totale. Significativa, appare nel 2016, a livello nazionale, la crescita del numero dei produttori e degli allevamenti certificati, cosicché l'incidenza dei produttori lombardi nell'approvvigionamento delle DOP e IGP casearie scende dal 14,7% al 13,6%.

Nel comparto suinicolo per la produzione di prodotti a denominazione, la situazione di produttori che conducono più di un allevamento è invece assai più frequente, interessando il 15-16% degli allevatori sia a livello lombardo che del totale Italia. La ragione di questo diverso comportamento dei produt-

ori sta nella diffusione tra gli allevamenti suinicoli dei contratti di soccida. Qui il numero dei produttori è in calo sia su scala regionale che nazionale, ma si conferma la maggiore tendenza alla concentrazione in Lombardia rispetto al totale Italia, dove il calo è dell'1,2%, che diventa appena dello 0,3% per l'insieme delle regioni diverse dalla Lombardia.

Sempre nel territorio lombardo, i trasformatori, invece, sembrano essere interessati da un fenomeno di espansione, almeno per il comparto delle carni: dopo anni in cui il bilancio netto tra aperture e chiusure delle imprese era negativo, il 2016 porta ad un cambiamento di rotta con una crescita di 9 unità, si contano anche 30 impianti e 22 porzionatori in più. Nel caso dei formaggi DOP le imprese calano di 15 unità, ma il numero degli impianti si riduce di una sola unità, segno che si sta operando una concentrazione per acquisizioni, mantenendo però gli attuali impianti di trasformazione; è significativo l'aumento degli stagionatori, passati da 235 nel 2015 a 254 l'anno seguente.

## **5.2. La materia prima interessata**

### *5.2.1. I formaggi*

I formaggi DOP si confermano come importante “strumento” di valorizzazione della materia prima latte, tant'è che il latte lavorato a DOP in Lombardia nel 2016 sale dello 0,8% su base annua, raggiungendo 2,4 milioni di tonnellate (tab. 5.3). Tuttavia, l'incidenza percentuale del latte lavorato a DOP sul totale conferito in regione si riduce, scendendo sotto il 50%, confermando il dato visto in precedenza, di una riduzione nel 2016 del numero di aziende produttrici di latte destinato a produzioni DOP/IGP più intensa rispetto a quella dei produttori di latte “generico”.

Tale aspetto è verosimilmente dovuto al fatto che le produzioni di latte sono in forte aumento dopo la fine del regime delle quote, ma contemporaneamente le filiere DOP risultano piuttosto lente nell'adattarsi agli incrementi di materia prima, specialmente per quei prodotti i cui volumi produttivi sono soggetti a restrizioni. Il fenomeno va anche letto alla luce dell'ottima performance, per buona parte del 2016, delle commodity lattiere, che ha trascinato con sé le quotazioni dei prodotti non tutelati.

Scendendo nel dettaglio dei singoli prodotti, rispetto al 2015, c'è un arretramento significativo del latte conferito per il Quartirolo Lombardo DOP e il Valtellina Casera DOP, che, se confrontate con gli altri formaggi DOP, possiamo considerarle filiere di medie dimensioni. Invece, aumentano i conferimenti per i “giganti” Grana Padano DOP e Parmigiano Reggiano DOP, che hanno assorbito rispettivamente 19.000 e 2.600 tonnellate di latte in più.

Tab. 5.3 - Latte lavorato a DOP e quota di formaggio certificato per tipologia di prodotto in Lombardia nel 2014-2016

Tipologia di formaggio	Latte lavorato a DOP (t)					Formaggio certificato/ formaggio controllato (%)		
	2014	2015	2016	var. % 16/15	var. % 16/14	2014	2015	2016
Bitto DOP	2.748	2.764	2.956	6,9	7,6	79,7	84,8	69,9
Formaggella del Luinese DOP	92	149	161	8,1	75,0	72,0	63,3	74,0
Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP	1.369	1.398	1.389	-0,6	1,5	42,4	40,5	44,9
Gorgonzola DOP	133.300**	137.720	136.700	-0,7	2,6	115,3	92,8	96,1
Grana Padano DOP	1.701.086*	1.891.427	1.910.344	1,0	12,3	n.d.	n.d.	n.d.
Nostrano Valtrompia DOP	150	130	180	38,5	20,0	29,1	65,4	78,1
Parmigiano Reggiano DOP <sup>1</sup>	187.700	182.900	185.500	1,4	-1,2	n.d.	n.d.	n.d.
Provolone Valpadana DOP	30.932	25.225	25.984	3,0	-16,0	97,8	96,2	96,7
Quartirolo Lombardo DOP	26.520	24.343	22.636	-7,0	-14,6	n.d.	n.d.	n.d.
Salva Cremasco DOP	1.935	2.036	2.085	2,4	7,8	n.d.	n.d.	n.d.
Silter	-	-	632,5	-	-	n.d.	n.d.	69,9
Strachitunt DOP (DOP dal 2014)	188	99	138	39,4	-26,6	100,0	65,0	72,0
Taleggio DOP	66.088	66.989	66.453	-0,8	0,6	n.d.	n.d.	n.d.
Valtellina Casera DOP	15.619	15.869	14.802	-6,7	-5,7	99,0	93,7	101,8
Totale latte lavorato a DOP in Lombardia	2.167.727	2.351.049	2.369.960	0,8	9,3			
Consegne in Lombardia	4.633.959	4.700.724	4.872.885	3,7	5,2			
% latte lavorato a DOP/totale sul latte consegnato in Lombardia	46,8%	50,0%	48,6%					

(\*) Dato stimato.

(\*\*) Dato 2013

(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 SMEA su dati Organismi di Certificazione e Agea.



### 5.2.2. Le carni lavorate

Sebbene la maggior parte delle carni lavorate abbia ottenuto una certificazione IGP e non DOP, che vincola maggiormente le produzioni alle aree geografiche di origine, c'è stato un aumento ancor più consistente rispetto al lattiero-caseario della materia prima destinata ad essere trasformata in salumi DOP/IGP, che si riflette positivamente sulle produzioni di tutti i prodotti la cui intera filiera si svolge esclusivamente sul suolo lombardo (tab. 5.4).

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

	Carne lavorata a DOP (t)					Prodotto certificato/prodotto controllato (%)		
	2014	2015	2016	Var % 16/15	Var % 16/14	2014	2015	2016
<b>A. DOP/IGP producibili solo in Lombardia</b>								
<b>A.1 Salumi di carni suine</b>								
Salame Brianza DOP	253,4	258,2	265,7	2,9	4,9	62,6	66,0	69,8
Salame Cremona (IGP)	187,2	211,1	279,5	32,4	49,3	69,5	62,6	69,9
Salame di Varzi DOP***	327,9	337,6	383,6	13,6	17,0	n.d.	96,9	96,4
<b>Totale</b>	<b>768,5</b>	<b>806,9</b>	<b>928,8</b>	<b>15,1</b>	<b>20,9</b>			
<b>A.2 Salumi di carni bovine</b>								
Bresaola della Valtellina IGP	31.118,3	34.204,7	34.393,4	0,6	10,5	81,0	74,7	73,0
<b>B. DOP/IGP di carne suina producibili anche in Lombardia</b>								
<b>B.1 Intero comprensorio</b>								
Coppa di Parma IGP	3.627,6	3.758,3	3.950,5	5,1	8,9	43,0	44,3	42,1
Cotechino Modena IGP	2.048,3	2.011,0	1.915,4	-4,8	-6,5	97,0	99,8	98,3
Mortadella Bologna IGP	35.311,9	36.607,5	36.273,8	-0,9	2,7	88,0	99,9	99,9
Salamini Italiani alla Cacciatora DOP	3.255,8	3.489,5	3.398,1	-2,6	4,4	64,3	62,3	61,4
Zampone Modena IGP	974,0	823,8	789,6	-4,2	-18,9	n.d.	n.d.	n.d.
<b>Totale</b>	<b>45.217,6</b>	<b>46.690,1</b>	<b>46.323,0</b>	<b>-0,6</b>	<b>2,4</b>			
<b>B.2 Solo Lombardia</b>								
Coppa di Parma IGP	696,2	347,5	411,7	18,5	-40,9	32,6	42,0	50,5
Cotechino Modena IGP	n.d.	n.d.	819,7	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	86,5
Mortadella Bologna IGP	n.d.	n.d.	7.655,7	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	99,9
Salamini Italiani alla Cacciatora DOP	2.080,7	2.416,2	2.215,8	-8,3	6,5	63,2	60,9	62,4
Zampone Modena IGP	n.d.	n.d.	231,5	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.

(\*) 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 SMEA su dati forniti dagli Organismi di Certificazione.

La materia prima destinata alla produzione del Salame Cremona IGP e al Varzi DOP cresce a doppia cifra, mentre per il Salame Brianza DOP la variazione è più contenuta, +2,9%. Nell'ultimo anno il Salame Brianza DOP e il Salame Cremona IGP vedono anche crescere la percentuale di prodotto certificato sul prodotto totale, mentre per il Salame di Varzi DOP si nota una lieve riduzione, ma va considerato che la percentuale è vicina al 100%. La situazione è leggermente diversa per la Bresaola della Valtellina IGP, poiché, sebbene sia aumentata la materia prima destinata, e il prodotto si sia affermato sul mercato, c'è un progressivo arretramento della quota del prodotto certificato sul totale.

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

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

- l'olio extravergine di oliva Garda DOP, sebbene marginale in termini di valore alla produzione nel panorama regionale, nell'ultimo anno viene ampiamente valorizzato dal consumatore italiano ed estero. Il prodotto ha probabilmente ancora spazi di crescita sul mercato estero, rappresentando quindi un'importante opportunità di sviluppo e diversificazione dei prodotti DOP/IGP lombardi, ma anche di remunerazione per le aziende agricole locali, posto che i prezzi al consumo si ripercuotano sui prezzi alla produzione.
- alcune filiere hanno difficoltà a decollare, come ad esempio quella della Mela di Valtellina IGP e Pera Mantovana IGP, mentre altre – è questo il caso del Melone Mantovano IGP –, dopo anni di torpore, sembra abbiano preso la via di uno sviluppo consistente.
- dall'osservazione che molti dei prodotti tutelati al di fuori delle due filiere portanti dell'economia agro-alimentare lombarda – quelle della produzione e lavorazione del latte e delle carni –, sia pure con alcune rilevanti eccezioni, hanno utilizzato poco o nulla la certificazione, scaturisce un interrogativo di fondo, se cioè lo strumento delle DOP e IGP rappresenti necessariamente la modalità di elezione per la differenziazione collettiva di prodotti che, per la ridotta dimensione economico-produttiva, faticano ad avere la necessaria visibilità.

## *APPENDICE*

Situazione al 31 dicembre 2017

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

*Di seguito vengono sintetizzate le principali caratteristiche contenute  
nei disciplinari UE delle singole Denominazioni.*

*I prodotti sono divisi come nel Rapporto in tre categorie:*

- 1. Formaggi*
- 2. Salumi*
- 3. Gli altri Prodotti DOP/IGP*

## 1. I FORMAGGI

### 1.1. Bitto, DOP

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

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

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

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche:

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

## *1.2. Formaggella del Luinese, DOP*

La Formaggella del Luinese DOP è riconosciuta come prodotto DOP dal 2011 (Reg. UE n. 375); la produzione viene tutelata dal *Consorzio di Tutela della Formaggella del Luinese DOP* e garantita dall'OdC CertiProDOP Srl (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 Valcuvia, Castello Cabiaglio, Caravate, Casciago, Castelveccana, Cittiglio, Clivio, Cocquio Trevisago, Comerio, Cremenaga, Cuasso al Monte, Cugliate Fabbiasco, 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, Viggìù.

Le principali caratteristiche di questo formaggio sono:

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

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

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

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

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

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

#### 1.4. Gorgonzola, DOP

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

### 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, parzialmente 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.



### *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 zafferano<sup>2</sup>. Il latte è ottenuto per il 90% da vacche di razza bruna iscritte al libro genealogico, mentre il 10% può derivare da altre razze o meticci. Tra giugno e settembre viene praticato l'alpeggio o il pascolo per non meno di 60 giorni, compatibilmente con le condizioni meteorologiche. L'alimentazione invernale-primaverile si basa principalmente su fieno locale; è vietato l'utilizzo di insilato di mais. La zona definita per la produzione e la lavorazione, in base sia alle caratteristiche fisiche del territorio che all'omogeneità dell'utilizzo delle pratiche tradizionali, comprende i comuni della provincia di Brescia ricadenti nella Valle Trompia quali Bovegno, Bovezzo, Brione, Caino, Collio, Concesio, Irma, Gardone Val Trompia, Lodrino, Lumezzane, Marcheno, Marmentino, Nave, Pezzaze, Polaveno, Sarezzo, Tavernole sul Mella, Valla Carcina, nonché la zona montana del comune di Gussago comprendente le frazioni Quarone e Civine.

Le principali caratteristiche del prodotto sono:

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

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

### 1.7. *Parmigiano Reggiano, DOP*

Il Parmigiano Reggiano, 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 marchianti<sup>3</sup>, il consorzio, previa autorizzazione dell'Organismo di Controllo, appone l'ulteriore

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

marchiatura di selezione.

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

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

### *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 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.

### *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.

### *1.10. Salva Cremasco, DOP*

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

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

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

### 1.11. Silter, DOP

Il Silter è un formaggio prodotto in 47 comuni della provincia di Brescia nel territorio della Comunità Montana della Valle Camonica e in parte nei territori della Comunità Montana del Sebino Bresciano. Il Silter, sotto la tutela del Consorzio per la Tutela del Formaggio Silter, ha ottenuto la denominazione DOP dal 2015 con Reg. UE n. 1724. L'Ente certificatore è CSQA. Tutte le fasi della produzione, dall'allevamento alla stagionatura, avvengono nella zona di produzione.

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

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

Le principali caratteristiche del Silter sono:

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

### *1.12. Strachitunt, DOP*

Il regolamento che riconosce lo Strachitunt come formaggio a denominazione di origine protetta risale al 2014 (Reg. UE n. 244). 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.



### *1.13. Taleggio, DOP*

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

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

Queste sono le principali caratteristiche del prodotto:

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

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

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

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

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

## 2. I SALUMI

### 2.1. *Bresaola della Valtellina, IGP*

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

## 2.2. Coppa di Parma, IGP

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

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

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche:

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

### 2.3. *Cotechino di Modena, IGP*

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

#### 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.

### 2.5. Salame Brianza, DOP

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

## 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.



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

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

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

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

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

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

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

Il Salame di Mortara presenta le seguenti caratteristiche:

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

## 2.8. Salame di Varzi, DOP

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

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

### 2.9. *Salamini Italiani alla Cacciatora, DOP*

La produzione dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, effettuata sotto la tutela del *Consorzio Cacciatore*, 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 caratteristiche:

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

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

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

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

### 3. GLI ALTRI PRODOTTI DOP/IGP

#### 3.1. Asparago di Cantello IGP

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

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

Lavorazioni del terreno e caratteristiche degli impianti:

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

Per la raccolta e la commercializzazione il disciplinare prevede:

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

### 3.2. Mela di Valtellina, IGP

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

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

Queste sono le principali caratteristiche del prodotto:

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

### 3.3. *Melone Mantovano, IGP*

Il Melone Mantovano IGP, la cui registrazione risale a fine 2013 (Reg. UE n. 1109), è tutelato dal *Consorzio del Melone Mantovano* e certificato da Check Fruit. Del melone *Cucumis melo* L., varietà *cantalupensis* (melone cantalupo) e varietà *reticulatus* (melone retato), le cultivar utilizzate sono: “Harper” (tipologia retata senza incisura della fetta), “Supermarket” (tipologia retata con incisura della fetta), “Honey Moon” (tipologia liscia), tradizionalmente coltivate nell’areale stabilito dal disciplinare di produzione. 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, Comessaggio, Dosolo, Felonica, Gazoldo degli Ippoliti, Gazzuolo, Goito, Magnacavallo, Marcaria, Mariana Mantovana, Piubega, Poggio Rusco, Pomponesco, Quistello, Redondesco, Rivarolo Mantovano, Rodigo, Sabbioneta, San Benedetto Po, San Martino dall’Argine, Sermide, Viadana e parte di Borgoforte e di Marcaria; nella provincia di Cremona Casalmaggiore, Casteldidone, Gussola, Martignana di Po, Rivarolo del Re ed Uniti, San Giovanni in Croce, Solarolo Rainerio e Spineda; nella provincia di Modena riguarda Concordia sulla Secchia, Mirandola e San Felice sul Panaro; nella provincia di Bologna comprende l’intero territorio Crevalcore, Galliera e San Giovanni in Persiceto; infine nella provincia di Ferrara sono coinvolti Bondeno, Cento e Sant’Agostino.

Principali caratteristiche del prodotto:

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

### 3.4. Pera Mantovana, IGP

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

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

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

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



### 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 Garda DOP*, mentre l'organismo certificatore è il CSQA.

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

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

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

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

### 3.6. *Laghi Lombardi, DOP*

Il riconoscimento della DOP Laghi Lombardi risale al 1997 (Reg. CE n. 2325); l'Organismo per la tutela e la promozione è il *Consorzio di Tutela Olio Extravergine di Oliva DOP Laghi Lombardi*<sup>4</sup>; l'ente designato per la certificazione è Certiquality.

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

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

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

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

### 3.7. Miele Varesino, DOP

Il riconoscimento del Miele Varesino DOP è del 2014<sup>5</sup> (Reg. UE n. 328). L'Ente per la promozione e la tutela è il *Consorzio Qualità Miele Varesino*; L'OdC è CCPB (Controllo dei Prodotti Biologici).

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

- contenuto d'acqua inferiore o uguale al 17,50%;
- colore trasparente, da quasi incolore a giallo paglierino;
- odore leggero e delicato, privo di odori marcati con aroma delicato, confettato e vanigliato. Il sapore deve essere molto dolce;
- allo stato fisico deve presentarsi tipicamente liquido, la cristallizzazione è rara o comunque molto ritardata;
- per l'estrazione devono essere usati smielatori centrifughi;
- il prodotto non può essere trattato con temperature superiori a 40 °C;
- il miele prodotto può essere conservato, confezionato ed etichettato fino a 24 mesi dalla data di estrazione;
- caratteristiche melissopalinologiche<sup>6</sup>: percentuale di polline di Robinia superiore al 25%; PK/10 g<sup>7</sup> inferiore a 20.000, in media 9.500.

Gli alveari di produzione possono essere di tipo stanziale<sup>8</sup> o nomade<sup>9</sup>; al momento della raccolta del nettare, sono ubicati in pianura, in collina e sulle montagne varesine ad una altezza che non deve superare i 600 m sul livello del mare. È vietato l'utilizzo di pollini di origine diversa da quella locale per la nutrizione proteica.

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

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

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

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

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

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

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

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

Le acque provenienti dalle sorgenti di montagna povere di oligoelementi, e con Indice Biotico Esteso maggiore di 8, fanno sì che i salmerini crescano molto lentamente; affinché siano pronti al consumo occorrono infatti dai 24 ai 36 mesi. I principali parametri stabiliti dal disciplinare per il salmerino IGP sono:

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

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

### 3.9. Trote del Trentino, IGP

Le Trote del Trentino IGP sono riconosciute dal 2013 (Reg. UE n. 910); l'Ente di promozione e tutela è Astro (Associazione Troticoltori Trentini), mentre l'Organismo di controllo è CSQA.

Le Trote del Trentino sono pesci salmonidi appartenenti alla specie trota iridea *Oncorhynchus mykiss* (Walb.). La produzione, dagli stadi di avannotto, novellame, trota adulta e le operazioni di trasformazione devono avvenire nel territorio della Provincia Autonoma di Trento e nel comune di Bagolino in provincia di Brescia.

In base al disciplinare, le Trote del Trentino IGP devono rispettare i seguenti parametri ed indicazioni:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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