

18. I PRODOTTI DOP E IGP FOOD

Di seguito si prende in esame il contributo della Lombardia e delle sue province alla produzione nazionale di DOP e IGP *food* (§ 18.1), le variazioni intervenute nei singoli disciplinari a partire dal 2016 (§ 18.2), gli operatori delle filiere (§ 18.3) e la materia prima utilizzata (§ 18.4).

18.1. Il contributo della Lombardia e delle sue province alla produzione nazionale di prodotti DOP/IGP *food*

18.1.1. I prodotti DOP/IGP presenti in Lombardia

La Lombardia al 5 dicembre 2018 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)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. Sul totale nazionale dei prodotti a denominazione riconosciuti dalla Commissione Europea, escludendo i vini, la Lombardia detiene il 12% delle DOP e il 10,8% 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. Per maggiori dettagli si veda il rapporto “I prodotti DOP e IGP della Lombardia -Rapporto 2019” disponibile sul sito della Regione Lombardia (ISBN 9791220045100).

18.1.2. Il valore delle produzioni DOP/IGP

Secondo i dati riportati nell'Indagine Ismea-Qualivita 2018, nel 2017 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 6,96 miliardi di euro (+3,3% sull'anno precedente), mentre quello lombardo ammonta a 1,55 miliardi di euro, incidendo quindi per oltre il 22% sul totale del Paese. Gran parte di questo valore in Lombardia, circa l'80%, è generato dal comparto dei formaggi DOP.

18.1.3. Il contributo delle province lombarde

Scendendo nel dettaglio provinciale, dai dati riportati sul Rapporto 2018 sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane DOP/IGP/STG realizzato da Ismea e Fondazione Qualivita, emerge che più dei due terzi del valore economico totale dei prodotti DOP/IGP della Lombardia sono realizzati nelle tre province orientali: Brescia (27,6%), Mantova (26,2%) e Sondrio (15,4%). Ciò dimostra che, sebbene le certificazioni DOP/IGP siano molto diffuse, il loro valore rimane concentrato in specifiche zone geografiche (tab. 18.1).

La provincia bresciana, con 8 tipi di formaggi DOP e un totale di 17 prodotti DOP/IGP si colloca al primo posto, seguita da Mantova, dove i formaggi DOP producibili sono solo 3. Ciò è possibile grazie al valore generato dalle

Tab. 18.1 - Numero di DOP e IGP registrate distinte per provincia e categoria e impatto economico nel 2017

Provincia	N. DOP formaggi	N. DOP/IGP carni lavorate	N. altre DOP/IGP	Impatto economico (milioni di €)
Brescia	8	5	4	430,3
Mantova	3	6	3	407,2
Sondrio	3	5	2	239,2
Cremona	6	6	1	227
Lodi	6	6	0	90,3
Bergamo	9	5	1	55,3
Milano	5	7	0	50,9
Pavia	4	8	0	35,7
Como	4	6	1	8,7
Lecco	6	6	1	4,6
Varese	4	5	2	4,2
Monza B.	2	5	0	3,4

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati indagine Ismea Qualivita 2018 e disciplinari di produzione.

produzioni di Grana Padano e Parmigiano Reggiano, i quali, in Lombardia, sono producibili 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 Bresola 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, per l'Olio Extravergine d'oliva Garda DOP.

18.2. Le variazioni intervenute nei singoli disciplinari a partire dal 2016

Di seguito vengono sintetizzate le modifiche o proposte di modifica intervenute tra gennaio 2016 e novembre 2019 nei disciplinari UE delle DOP/IGP food prodotte in Lombardia. In taluni casi si tratta di semplici aggiustamenti di tipo formale tesi a riorganizzare il disciplinare, ad aggiornarne i riferimenti normativi e a precisare meglio il significato di alcuni termini; in altri casi, più interessanti, sono modifiche giustificate dalla necessità di recepire le innovazioni di processo e di packaging, di adeguare il prodotto alle esigenze del mercato e di informare meglio i consumatori sulle caratteristiche del prodotto, ovviamente nel rispetto dei legami che queste filiere hanno con il territorio e le sue tradizioni.

18.2.1. I formaggi

Su 49 formaggi DOP riconosciuti in Italia, sono 14 quelli prodotti esclusivamente o anche in Lombardia: Bitto, Formaggella del Luinese, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, Gorgonzola, Grana Padano, Nostrano Valtrompia, Parmigiano Reggiano, Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco, Strachitunt, Taleggio, Valtellina Casera e Silter. A partire dal gennaio 2016 per 6 di queste DOP è stata approvata la modifica del rispettivo disciplinare di produzione e per una la proposta di modifica è attualmente all'esame della Commissione UE.

Nel 2016 con l'approvazione di una modifica minore del disciplinare del formaggio Strachitunt (GU dell'UE Serie C n. 103 del 18 marzo 2016) l'altezza dello scalzo passa da 15-18 a 10-18 cm. La modifica è giustificata dalle

mutate esigenze del mercato che predilige pezzature leggermente inferiori.

Nel nuovo disciplinare della DOP Gorgonzola (Reg. UE n. 1595/2017; GU dell'UE Serie L n. 244 del 22 settembre 2017) alla colorazione blu-verdastra della pasta si aggiunge quella grigio-azzurra. Per una più immediata identificazione del tipo di formaggio cambia la classificazione delle forme: i termini *grande*, *media* e *piccola* vengono sostituiti, rispettivamente, da *dolce*, *piccante* e *piccola piccante*. Temperatura e umidità degli ambienti di stagionatura vengono adeguate alle innovazioni degli impianti e delle tecnologie legate a questa fase. In materia di confezionamento si precisa che le frazioni preconfezionate necessitano della previa certificazione dell'organismo di controllo autorizzato, mentre per quelle confezionate dai dettaglianti deve anche restare parte del foglio di alluminio goffrato. Infine, s'introduce l'obbligo di riportare, sull'imballaggio primario, la dicitura *piccante* per il prodotto preconfezionato in frazioni ottenuto dalla forma *piccante* e da quella *piccola piccante*; e per il prodotto confezionato sul luogo di vendita al dettaglio, si rende obbligatorio riportare, sul foglio di alluminio goffrato, la dicitura *piccante* per la forma *piccante*, la forma *piccola piccante* e la mezza forma con taglio in orizzontale e sue frazioni.

Il disciplinare di produzione del Quartirolo Lombardo nella stesura del 2017 (Reg. EU n. 2009; GU dell'UE Serie L n. 292 del 10 novembre 2017) identifica il prodotto di prima stagionatura sostituendo all'espressione *pasta tenera* la parola *fresco*, mentre aggiunge la parola *stagionato* per riferirsi al Quartirolo Lombardo *maturo*. Per andare incontro alle richieste di un consumatore sempre più interessato ad un prodotto fresco, il periodo di maturazione del tipo fresco passa da 5-30 giorni a 2-30 giorni. Precisa che almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti del bestiame da latte, su base annuale, proviene dalla zona d'origine. Seguono modifiche più tecniche e legate al metodo di produzione: la temperatura di coagulazione passa da 35-40°C a 35-44°C, in quanto i fermenti lattici termofili si sviluppano meglio ad una temperatura leggermente superiore ai 40°C e, al tempo stesso, una temperatura maggiore agevola la disidratazione del coagulo, favorendo in tal modo la coesione dei granuli e la selezione dei microorganismi termofili utili per la maturazione del formaggio. La temperatura di stufatura passa da 26-28°C a 24-30°C: l'abbassamento del limite inferiore della temperatura avviene grazie alle migliori caratteristiche igienico-sanitarie del latte alla stalla, mentre l'innalzamento del limite superiore favorisce la maggiore strutturazione delle cagliate.

La modifica minore della DOP Parmigiano Reggiano (GU dell'UE Serie C n. 132 del 13 aprile 2018) introduce il requisito che per il prodotto grattugiato o porzionato l'operatore deve essere sempre in grado di garantire la tracciabilità delle forme da cui proviene e prevede l'inserimento degli operatori nel si-

stema di controllo e in appositi elenchi gestiti dall'OdC. Nel nuovo disciplinare il tempo di mungitura massimo passa da 4 a 7 ore; il rapporto grasso/caseina del latte in caldaia, calcolato come valore medio ponderato dei lotti caldaia nel giorno di lavorazione, non può essere superiore a $1,1 + 12\%$; si introducono anche nuovi parametri analitici che permettono di rilevare caratteristiche specifiche del formaggio Parmigiano Reggiano, ovvero la composizione isotopica e minerale e gli acidi grassi ciclopropanici. In materia di etichettatura diviene obbligatorio indicare per il prodotto confezionato, immesso sul mercato in porzioni superiori ai 15 grammi, il periodo minimo di stagionatura, così come riportare in etichetta la matricola o la denominazione del caseificio nel caso di prodotto grattugiato/porzionato ottenuto da forme marchiate Premium. Inoltre, il marchio Extra viene sostituito con il nuovo marchio volontario Premium, che si applica alle forme di Parmigiano Reggiano scelto sperlato con una stagionatura minima di 24 mesi.

La modifica minore del disciplinare di produzione della DOP Provolone Valpadana (GU dell'UE Serie C n. 114 del 26 marzo 2019) mira, principalmente, ad introdurre una disciplina differenziata per i formati fino a 6 kg. A tal fine, estende il trattamento della pastorizzazione, inizialmente prevista per la sola tipologia *dolce*, anche a quella *piccante* di peso fino a 6 kg; prevede che l'apposizione del marchio possa avvenire all'uscita del prodotto dal magazzino di stagionatura e che all'entrata del prodotto in magazzino possa essere individuato un adeguato sistema aziendale che ne garantisca l'immediata evidenza.

Sempre nel 2019 il Reg. UE n. 1670 apporta modifiche ad alcune delle voci del disciplinare di produzione del Grana Padano DOP (GU Serie C n. 188 del 4 giugno 2019). Nell'ottica di aumentare i parametri che possono dare indicazioni sull'origine del prodotto, viene inserita la composizione del profilo minerale specifico. Si elimina il riferimento alla possibilità di deroga a favore della tipologia Trentingrana per la carica microbica nel latte. Si inserisce la possibilità di utilizzo del sistema automatico di mungitura ad accesso libero e, di conseguenza, vengono modificate le parti del disciplinare relative alla possibilità di miscelazione del latte; il tempo minimo di formatura dalle attuali 48 ore passa ad un minimo di 36; s'introduce la possibilità di utilizzo della cosiddetta camera calda e si elimina il vincolo che consentiva il trasferimento degli sfridi di una stessa azienda unicamente all'interno della zona di origine. Infine, viene introdotta una classificazione del Grana Padano in scelto sperlato, zero (0) e uno (1) da effettuarsi al momento dell'espertizzazione del formaggio.

Invece, come anticipato, per la DOP Silter esiste una proposta di modifica (GU n. 251 del 25 ottobre 2019) diretta a dettagliare il confezionamento delle

lavorazioni senza parte dello scalzo e/o della faccia che testimoni l'origine del prodotto o senza crosta (grattugiato, bocconcini, scaglie, tranci, ecc.).

18.2.2. I salumi

Sono 10 i salumi a denominazione d'origine (3 DOP e 7 IGP), che attualmente sono riconosciuti nella regione Lombardia, ossia Bresaola della Valtellina IGP, Coppa di Parma IGP, Cotechino Modena IGP, Mortadella Bologna IGP, Salame Brianza DOP, Salame Cremona IGP, Salame d'oca di Mortara IGP, Salame di Varzi DOP, Salamini Italiani alla Cacciatora DOP e Zampone Modena IGP. Di questi salumi ben 8 sono prodotti anche al di fuori della Lombardia, ma tutti usano anche materie prime prodotte fuori regione. Le variazioni apportate ai disciplinari di produzione, a differenza di quanto appena visto per le DOP casearie, sono modifiche minori e meno impattanti: riguardano, perlopiù, le caratteristiche degli ingredienti addizionati alle materie prime e l'aggiornamento di alcuni riferimenti normativi.

La prima, in ordine cronologico nel periodo considerato, è quella della Bresaola della Valtellina IGP intervenuta nel 2016 (GURI Serie Generale n. 84 del 11 aprile) per introdurre, nella fase di salagione, l'aggiunta di cloruro di sodio e/o spezie e/o piante aromatiche e/o aromi, parola quest'ultima alla quale si aggiunge l'aggettivo *naturali*.

La stessa precisazione, sugli aromi che devono, appunto, essere naturali, è alla base della modifica che ha riguardato le DOP Cotechino Modena e Zampone Modena (GU dell'UE Serie C 3 del 7 gennaio 2019), precisando che per quest'ultimo si elimina, altresì, il glutammato monosodico.

Infine, la DOP Salamini Italiani alla Cacciatora è l'ultima della categoria il cui disciplinare è stato aggiornato dall'approvazione di una modifica minore (GU dell'UE Serie C 359 del 23 ottobre 2019), che ha comportato l'eliminazione, tra gli addizionati, di lattosio, latte magro in polvere o caseinati.

18.2.3. Gli altri prodotti DOP/IGP

Gli altri prodotti DOP/IGP sono 10: 3 DOP e 7 IGP; c'è l'Asparago di Cantello IGP, la Mela di Valtellina IGP, il Melone Mantovano IGP, la Pera Mantovana IGP, l'Olio Garda DOP, l'olio Laghi Lombardi DOP, il Miele Varesino DOP, il Salmerino del Trentino IGP, la Trota del Trentino IGP e i Pizzoccheri della Valtellina IGP.

La proposta di modifica del disciplinare di produzione della Pera Mantovana IGP risulta, attualmente, tra quelli all'esame dell'UE (GURI Serie Generale n. 114 del 18 maggio 2018). Nella parte relativa alla descrizione del

prodotto si propongono lievi modifiche alle sue caratteristiche e l'eliminazione del riferimento al peso medio dei frutti, l'aggiunta di una disposizione a garanzia dell'origine del prodotto e l'aumento della densità massima per ettaro da 5.000 a 6.000 piante per ettaro, e quindi delle rese ad ettaro da 45 a 55 tonnellate. Tra le richieste c'è anche quella di anticipare l'inizio della campagna di commercializzazione dal 15 agosto al 10 agosto.

Tra gli altri prodotti DOP/IGP, l'unico, ad oggi, ad essere stato interessato dall'approvazione di un cambiamento del disciplinare di produzione è il Garda DOP (GU Serie Generale n. 261 del 9 novembre 2018) relativo soltanto alla produzione 2018 caratterizzata da un andamento climatico eccezionale che ha reso necessario l'innalzamento fino a 7,5 tonnellate della produzione massima per ettaro.

Infine, c'è la proposta di modifica minore del disciplinare di produzione della DOP Miele Varesino (GURI Serie Generale n. 111 del 14 maggio 2019) tesa a recepire alcuni riferimenti normativi e a consentire la possibilità di confezionare il prodotto non destinato al consumatore finale in tutti i formati previsti dalla normativa vigente.

18.3. Gli operatori delle filiere

La filiera dei formaggi e delle carni lavorate DOP/IGP in Lombardia sono interessate da un processo di concentrazione degli operatori coinvolti, ma tale tendenza è in rallentamento per le DOP lattiero-casearie (tabb. 18.2 e 18.3).

In Lombardia tale fenomeno è ben evidente a livello agricolo, dove, nel 2017 (ultimi dati disponibili dal database ISTAT), gli allevatori certificati delle filiere dei formaggi DOP si sono ridotti di un punto percentuale su base annua (dato inferiore al ritmo di riduzione negli anni più recenti), mentre quelli appartenenti alle filiere delle carni DOP e IGP sono scesi dell'1,4%. Nel caso del latte, il dato sugli allevamenti risulta allineato con quello dei produttori, -1,1%. Diversamente, nel comparto delle carni, si registra una tendenza contraria anche se di modesta entità, con un aumento dello 0,1% del numero degli allevamenti.

A livello nazionale la fase di concentrazione risulta ancor più evidente per le filiere lattiero-casearie, nel 2017 i produttori sono diminuiti di quasi due punti percentuali e gli allevamenti del 2,6%. Nel caso dei salumi i produttori sono diminuiti dell'1,4% e gli allevamenti sono cresciuti dello 0,3%. A differenza della Lombardia, dove il numero di scrofe e di suini posti in ingrasso rimane grossomodo uguale, sul territorio nazionale calano, rispettivamente, del 2,9% e del 3,2%.

Tab. 18.2 - Operatori del settore formaggi DOP, IGP e STG in Lombardia e in Italia nel 2015 - 2017

	2015	2016	2017
Lombardia			
Produttori ⁽¹⁾	3.823	3.660	3.624
Allevamenti	3.866	3.704	3.662
Totale Trasformatori ⁽²⁾			
- Imprese	313	298	291
- Impianti	516	515	534
- Caseificatori ⁽³⁾	225	207	200
- Stagionatori ⁽⁴⁾	235	254	266
Totale operatori	4.041	3.660	3.823
Italia			
Produttori ⁽¹⁾	26.042	26.964	26.491
Allevamenti	26.339	27.567	26.858
Totale Trasformatori ⁽²⁾			
- Imprese	1.529	1.501	1.505
- Impianti	2.458	2.467	2.508
- Caseificatori ⁽³⁾	1.218	1.168	1.150
- Stagionatori ⁽⁴⁾	1.058	1.102	1.139
Totale operatori	27.042	26.964	27.528

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

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

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

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

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati Istat.

Tab. 18.3 - Operatori del settore preparazione di carni DOP e IGP in Lombardia e in Italia nel 2015 - 2017

	Lombardia			Italia		
	2015	2016	2017	2015	2016	2017
Produttori ⁽¹⁾⁽²⁾	1.385	1.352	1.337	3.364	3.325	3.280
Allevamenti	1.598	1.574	1.575	3.856	3.842	3.852
- Scrofe	249.268	234.828	236.100	502.406	482.949	468.889
- Posti in ingrasso	3.999.625	4.057.456	4.056.245	8.022.240	8.230.775	7.969.560
Trasformatori ⁽¹⁾⁽³⁾						
- Imprese	88	97	92	693	696	738
- Impianti	131	161	146	996	1.027	1.042
- Macellatori ⁽⁴⁾	32	33	32	154	147	189
- Elaboratori	58	65	60	537	542	533
- Porzionatori	27	49	36	252	283	245
Totale operatori⁽¹⁾	1.473	1.448	1.428	4.050	4.014	4.009

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

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

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

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

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati Istat.

Nel territorio lombardo, i trasformatori sono interessati dalla medesima situazione: calano del 2,3% le imprese produttrici di formaggi DOP e del 5,2% quelle che producono i salumi DOP/IGP. Diversa è la situazione per quanto riguarda il numero di impianti, poiché nel primo crescono di quasi quattro punti percentuali, mentre nel secondo si riducono del 9,3%, corrispondente a 15 unità in meno. Nel settore caseario si evidenzia un chiaro trend di crescita degli operatori che effettuano la stagionatura.

18.4. La materia prima utilizzata

18.4.1. I formaggi

I formaggi DOP si confermano come importante “strumento” di valorizzazione della materia prima latte, tant’è che il prodotto lavorato a DOP² in Lombardia è salito dello 0,8% su base annua, raggiungendo 2,44 milioni di tonnellate (tab. 18.4). Tuttavia, l’incidenza del latte lavorato a DOP sul totale conferito in regione già da alcuni anni è in progressiva riduzione: dal 49,4% del 2016 al 47,0% di due anni dopo.

Tale aspetto è verosimilmente dovuto al fatto che le produzioni di latte sono in forte aumento dopo la fine del regime delle quote, ma le filiere DOP risultano piuttosto lente nell’adattarsi agli incrementi di materia prima. Il fenomeno va anche letto alla luce delle buone performance che hanno avuto le commodity lattiere nel 2016 e 2017, le quali hanno trascinato con sé le quotazioni dei prodotti non tutelati.

Scendendo nel dettaglio dei singoli prodotti, rispetto al 2017, c’è un arretramento del latte lavorato a Quartirolo Lombardo DOP, Salva Cremasco DOP, Nostrano Valtrompia DOP e Silter DOP. Per quanto riguarda le filiere degli altri formaggi, si osservano incrementi modesti; eccezioni significative sono rappresentate dalla Formaggella del Luinese DOP, +25,9% su base annua, e dal Provolone Valpadana DOP, +26,5%.

2. In diverse aree della Lombardia il latte, molto spesso, costituisce la materia prima per produrre differenti DOP: è questo il caso di alcuni allevamenti cremonesi il cui latte può essere trasformato indifferentemente in Salva Cremasco, Grana Padano, Provolone Valpadana, Taleggio, Gorgonzola e Quartirolo Lombardo. Pertanto, in questi casi, per quanto riguarda gli *allevamenti certificati* e i *centri di raccolta* non è possibile determinare il numero delle aziende che hanno effettivamente conferito il latte ad una specifica DOP e nemmeno i rispettivi volumi. Quindi nelle analisi che seguono ci si riferisce alle quantità di latte trasformato nelle single DOP.

Tab. 18.4 - Latte lavorato a DOP e quota di formaggio certificato per tipologia di prodotto in Lombardia nel 2016-2018

Tipologia di formaggio	Latte lavorato a DOP (t)					Formaggio certificato/formaggio controllato (%)		
	2016	2017	2018	var. % 18/17	var. % 18/16	2016	2017	2018
Bitto DOP	2.956	2.966	3.205	8,1	8,4	69,9	76,3	75,2
Formaggella del Luinese DOP	161	175	220	25,9	36,8	74,0	67,1	64,6
Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP	1.389	1.514	1.600	5,7	15,2	44,9	40,8	37,9
Gorgonzola DOP	136.703	137.000	138.305	1,0	1,2	96,1	96,2	92,3
Grana Padano DOP	1.910.344	1.951.712	1.953.957	0,1	2,3	95,7	95,9	98,8
Nostrano Valtrompia DOP	180	180	152	-15,6	-15,6	78,1	73,8	80,6
Parmigiano Reggiano DOP ¹	185.500	187.900	196.500	4,6	5,9	95,7	98,0	n.d.
Provolone Valpadana DOP	25.984	29.507	37.313	26,5	43,6	96,7	100,0	98,2
Quartiolo Lombardo DOP	22.636	21.164	20.283	-4,2	-10,4	100,0	100,0	100,0
Salva Cremasco DOP	2.085	2.245	1.985	-11,6	-4,8	100,0	100,0	100,0
Silter DOP	1.007	2.741	1.448	-47,2	43,8	69,9	105,0	86,6
Strachitunt DOP (DOP dal 2014)	138	149	164	10,1	18,8	67,0	100,0	90,0
Taleggio DOP	66.453	65.956	67.484	2,3	1,6	100,0	100,0	100,0
Valtellina Casera DOP	14.802	15.247	15.349	0,7	3,7	104,8	97,6	102,4
Totale latte lavorato a DOP in Lombardia*	2.370.177	2.418.280	2.437.745	0,8	2,9			
Consegne + vendite dirette in Lombardia	4.802.600	4.983.550	5.190.550	4,2	8,1			
% latte lavorato a DOP/totale sul latte consegnato in Lombardia	49,4	48,5	47,0					

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

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

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

18.4.2. Le carni lavorate

Per quanto riguarda le carni lavorate c'è stato un calo della materia prima destinata ad essere trasformata in salume DOP/IGP nel caso dei prodotti lavorati anche al di fuori della Lombardia, -1,7% su base annua nel 2018 (tab. 18.5); ciò ha coinvolto la Coppa di Parma IGP, la Mortadella Bologna IGP e

Tab. 18.5 - Materia prima destinata ad essere trasformata in salume DOP/IGP (t)* e incidenza delle quantità certificate sul prodotto finito controllato in Lombardia **

	Carne destinata a DOP/IGP (t)					Prod. certificato/prod. controllato (%)		
	2016	2017	2018	Var % 18/17	Var % 18/16	2016	2017	2018
A. DOP/IGP producibili solo in Lombardia								
<i>A.1 Salumi di carni suine</i>								
Salame Brianza DOP	265,7	249,8	250,9	0,4	-5,6	69,8	62,5	62,6
Salame Cremona (IGP)	279,5	233,0	251,3	7,9	-10,1	69,9	67,5	64,8
Salame di Varzi DOP***	383,6	395,0	415,4	5,2	8,3	96,4	99,7	98,7
Totale	928,8	877,8	917,6	4,5	-1,2			
<i>A.2 Salumi di carni bovine</i>								
Bresaola della Valtellina IGP	34.393,4	34.432,9	36.315,4	5,5	5,6	73,0	76,8	72,4
<i>A.3 Salumi di carne d'oca</i>								
Salame d'oca di Mortara IGP	0,0	3,0	0,0	-	-	-	63,3	-
B. DOP/IGP di carne suina producibili anche in Lombardia								
<i>B.1 Intero comprensorio</i>								
Coppa di Parma IGP	3.950,5	4.076,8	3.962,6	-2,8	0,3	42,1	43,5	45,8
Cotechino Modena IGP	1.915,4	2.203,2	2.317,2	5,2	21,0	98,3	97,8	93,7
Mortadella Bologna IGP	36.273,8	36.280,5	35.536,9	-2,0	-2,0	99,9	99,8	99,6
Salamini Italiani alla Cacciatora DOP	3.398,1	3.362,6	3.206,6	-4,6	-5,6	61,4	62,5	60,0
Zampone Modena IGP	810,1	791,3	904,8	14,3	11,7	n.d.	n.d.	n.d.
Totale	46.347,9	46.714,4	45.928,1	-1,7	-0,9			
<i>B.2 Solo Lombardia</i>								
Coppa di Parma IGP	411,7	412,5	436,1	5,7	5,9	50,5	34,6	32,4
Cotechino Modena IGP	819,7	809,9	746,1	-7,9	-9,0	86,5	100,0	97,6
Mortadella Bologna IGP	7.655,7	7.105,2	5.935,2	-16,5	-22,5	99,9	97,8	96,9
Salamini Italiani alla Cacciatora DOP	2.215,8	2.263,8	2.406,3	6,3	8,6	62,4	61,6	59,0
Zampone Modena IGP	295,3	262,2	402,9	53,7	36,4	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 Nielsen.

i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP. Sono invece in controtendenza il Cotichino Modena IGP e lo Zampone Modena IGP. Nel caso dei salumi prodotti esclusivamente in Lombardia il trend è positivo: la materia prima destinata al Salame Cremona IGP è aumentata del 7,9%, del 5,2% nel caso del Salame di Varzi DOP e del 5,5% per la Bresaola della Valtellina IGP.

18.4.3. Gli altri prodotti DOP/IGP

L'analisi delle singole filiere ha permesso di dedurre alcuni aspetti degni di nota 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 è stato ampiamente valorizzato dal consumatore italiano ed estero. Tuttavia, nell'ultimo anno la produzione è calata nell'intero comprensorio ma non in Lombardia, ciò è importante poiché rappresenta una fonte di diversificazione delle produzioni a sostegno delle aziende agricole lombarde. A questo si aggiunge l'olio extravergine di oliva Laghi Lombardi DOP, che nel 2018 ha visto raddoppiare la sua produzione.
- alcune filiere hanno difficoltà a decollare, come ad esempio quella della Pera Mantovana IGP, mentre altre, come ad esempio la Mela di Valtellina IGP, dopo anni di torpore, sembra abbiano preso la via di uno sviluppo consistente.
- si rileva l'inizio della produzione dei Pizzoccheri della Valtellina IGP. Questo prodotto, che ha ancora una filiera di modeste dimensioni, se opportunamente valorizzata, può rappresentare un'ulteriore opportunità di diversificazione delle produzioni DOP/IGP lombarde e produrre esternalità positive sulle aziende agricole del comparto cerealicolo.