

Anno 2016

I PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP, IGP, STG

■ Nel 2016 si rafforza la tendenza crescente del settore dei prodotti agroalimentari di qualità nelle sue diverse dimensioni (produttori, trasformatori, allevamenti, superfici e numero di prodotti riconosciuti).

■ Rispetto al 2015 il numero di produttori delle Dop, Igp e Stg aumenta del 4,4%, sintesi della lieve diminuzione registrata al Nord (-0,3%) e del consistente aumento rilevato nel Mezzogiorno (+12%) e nel Centro (+2,5%). Cresce anche il numero dei trasformatori (+4,6%), soprattutto nel Mezzogiorno (+16,2%) e in misura più lieve nel Nord (+0,3%), che compensano largamente la diminuzione osservata al Centro (-0,4%).

■ Rispetto al 2015, gli allevamenti (40.557 strutture) crescono del 3,2% e la superficie investita (197.525 ettari) del 16%. Gli incrementi maggiori si registrano nel Mezzogiorno (allevamenti +8,8% e superficie +32,7%).

■ Fra i principali settori sono in crescita i Formaggi, gli Ortofrutticoli e cereali e gli Oli extravergine di oliva.

■ L'Italia si conferma il primo Paese per numero di riconoscimenti Dop, Igp e Stg conferiti dall'Unione europea. I prodotti agroalimentari di qualità riconosciuti al 31 dicembre 2016 sono 291 (13 in più sul 2015); tra questi, quelli attivi¹ sono 279 (95,9% del totale).

■ Nel 2016, gli Ortofrutticoli e cereali conseguono 4 nuovi riconoscimenti, le Paste alimentari 3, gli Oli extravergine di oliva e i Prodotti di panetteria 2, le Preparazioni di carni e i Formaggi 1.

■ I settori con il maggior numero di riconoscimenti sono: Ortofrutticoli e cereali (110 prodotti), Formaggi (52), Oli extravergine di oliva (45) e Preparazioni di carni (41); Carni fresche e Altri settori comprendono, rispettivamente, 5 e 38 specialità.

■ Le regioni con più Dop e Igp sono Emilia-Romagna e Veneto (rispettivamente 45 e 38 prodotti riconosciuti).

■ Nel 2016 gli operatori certificati sono 83.695, 3.685 in più (+4,6%) dal 2015 (91% solo attività di produzione; 5,9% trasformazione; 3,1% entrambe le attività).

■ Nel sistema di certificazione le nuove entrate di operatori (12.513) superano di molto le uscite (8.828).

■ Gli operatori sono soprattutto uomini: il 79,9% dei produttori e l'85,6% dei trasformatori.

■ I produttori (78.784) sono particolarmente numerosi nelle attività relative ai settori dei Formaggi (26.964, 34,2% del totale), degli Oli extravergine di oliva (21.033, 26,7%) e degli Ortofrutticoli e cereali (17.967, 22,8%).

■ Anche i trasformatori (7.481) sono presenti soprattutto nei settori degli Oli extravergine (1.950, 26,1% del totale), degli Ortofrutticoli e cereali (1.511, 20,2%) e dei Formaggi (1.501, 20,1%).

■ Oltre tre quarti dei produttori (76,3%) sono attivi in aree montane e collinari, il restante 23,7% in pianura.

OPERATORI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG PER SETTORE. Al 31 dicembre 2015 e 2016

SETTORI	PRODUTTORI				TRASFORMATORI				TOTALE OPERATORI (a)			
	2015	2016	Variazioni 2016/2015		2015	2016	Variazioni		2015	2016	Variazioni 2016/2015	
			assolute	%			Assolute	%			assolute	%
Carni fresche	8.701	8.645	-56	-0,6	897	938	41	4,6	9.496	9.513	17	0,2
Preparazioni di carni	3.364	3.325	-39	-1,2	693	696	3	0,4	4.050	4.014	-36	-0,9
Formaggi	26.042	26.964	922	3,5	1.529	1.501	-28	-1,8	27.042	27.933	891	3,3
Altri prodotti di origine animale	308	400	92	29,9	42	49	7	16,7	324	423	99	30,6
Ortofrutticoli e cereali	17.061	17.967	906	5,3	1.350	1.511	161	11,9	17.712	18.829	1.117	6,3
Oli extravergine di oliva	19.567	21.033	1.466	7,5	1.811	1.950	139	7,7	20.327	21.881	1.554	7,6
Aceti diversi dagli aceti di vino	182	171	-11	-6,0	624	582	-42	-6,7	705	650	-55	-7,8
Prodotti di panetteria	33	85	52	157,6	74	119	45	60,8	106	203	97	91,5
Spezie	105	105	-	-	89	81	-8	-9,0	114	113	-1	-0,9
Oli essenziali	30	30	-	-	8	8	-	-	37	37	-	-
Prodotti ittici	64	53	-11	-17,2	7	8	1	14,3	68	58	-10	-14,7
Sale	6	6	-	-	3	3	-	-	6	6	-	-
Paste alimentari	-	-	-	-	23	35	12	52,2	23	35	12	52,2
Totale (b)	75.463	78.784	3.321	4,4	7.150	7.481	331	4,6	80.010	83.695	3.685	4,6

(a) Un operatore può essere contemporaneamente produttore e trasformatore. Un operatore presente in due o più settori viene conteggiato due o più volte.

¹ I prodotti attivi sono quelli per cui viene effettuata, controllata e certificata la produzione e/o la trasformazione nell'anno di riferimento.

Crescono Dop e Igp

I prodotti Dop (Denominazione di origine protetta) rappresentano il livello più elevato della qualità certificata e protetta dall'Ue. Si contraddistinguono in quanto sono originari di una specifica zona geografica, presentano caratteristiche dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico (inclusi i fattori naturali e umani) e vengono prodotti e trasformati esclusivamente in un delimitato territorio. Al 31 dicembre 2016 i prodotti Dop italiani riconosciuti dall'Ue sono 166 (due in più rispetto a un anno prima). Nel corso del 2016 solo i settori degli Ortofrutticoli e cereali e dei Prodotti di panetteria ottengono una nuova certificazione Dop. Le Dop attive sono 164 (cinque in più rispetto al 2015) mentre quelle non attive calano da cinque a due.

I prodotti Igp (Indicazione geografica protetta) raggruppano le specialità agroalimentari di pregio riconosciute e tutelate dall'Ue. Si caratterizzano in quanto sono originarie di una specifica zona geografica, possiedono una determinata qualità, reputazione o altre caratteristiche attribuibili a uno specifico territorio, ossia vengono almeno prodotte e/o trasformate in una delimitata zona geografica. Al 31 dicembre 2016 le Igp italiane riconosciute dall'Ue sono 123, 11 in più rispetto al 31 dicembre dell'anno precedente. Nel 2016 ottengono tre nuovi riconoscimenti ciascuno i settori Ortofrutticoli e cereali e Paste alimentari, due gli Oli extravergine e uno ciascuno le Preparazioni di carni, Formaggi e Prodotti di panetteria. I prodotti Igp attivi raggiungono quota 114 (otto in più rispetto al 2015) mentre quelli non attivi salgono da sei a nove.

I prodotti Stg (Specialità tradizionale garantita) comprendono le preparazioni riconosciute e tutelate dall'Ue, le cui peculiarità non dipendono dall'origine geografica ma da una composizione tradizionale del prodotto, una ricetta tipica o un metodo di produzione tradizionale. Le singole specialità Stg si possono produrre sia nell'intero territorio nazionale sia negli altri Paesi Ue. Un medesimo prodotto Stg può essere certificato da più Organismi di controllo mentre ciascuna Dop o Igp viene certificata da un solo Organismo.

PROSPETTO 1. PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG PER SETTORE E STATO DI ATTIVITÀ. Al 31 dicembre 2015 e 2016

SETTORI	PRODOTTI ATTIVI				PRODOTTI NON ATTIVI				TOTALE PRODOTTI			
			Variazioni				Variazioni				Variazioni	
	2015	2016	assolute	%	2015	2016	assolute	%	2015	2016	assolute	%
Carni fresche	5	5	-	-	-	-	-	-	5	5	-	-
Preparazioni di carni	40	40	-	-	-	1	1	-	40	41	1	2.5
Formaggi	49	51	2	4.1	2	1	-1	-50.0	51	52	1	2.0
Altri prodotti di origine animale	5	5	-	-	-	-	-	-	5	5	-	-
Ortofrutticoli e cereali	102	104	2	2.0	4	6	2	50.0	106	110	4	3.8
Oli extravergine di oliva	42	45	3	7.1	1	-	-1	-100.0	43	45	2	4.7
Aceti diversi dagli aceti di vino	3	3	-	-	-	-	-	-	3	3	-	-
Prodotti di panetteria (a)	10	13	3	30.0	3	2	-1	-33.3	13	15	2	15.4
Spezie (a)	4	4	-	-	-	-	-	-	4	4	-	-
Oli essenziali	1	1	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-
Prodotti ittici	3	4	1	33.3	2	1	-1	-50.0	5	5	-	-
Sale	1	1	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-
Paste alimentari	2	4	2	100.0	-	1	1	-	2	5	3	150.
Totale	266	279	13	4.9	12	12	-	-	278	291	13	4.7

(a) In base allo specifico Regolamento comunitario, la "Liquirizia di Calabria" è compresa sia nel settore Prodotti di panetteria sia nel settore Spezie mentre nel totale degli Altri settori e nel totale dei prodotti Dop, Igp e Stg è conteggiata una volta sola.

Anche nel 2016 la Mozzarella e la Pizza napoletana si confermano le uniche specialità tradizionali italiane riconosciute dall'Ue. La Mozzarella è attiva mentre la Pizza Napoletana risulta non attiva².

2006-2016: Prodotti di qualità in forte aumento

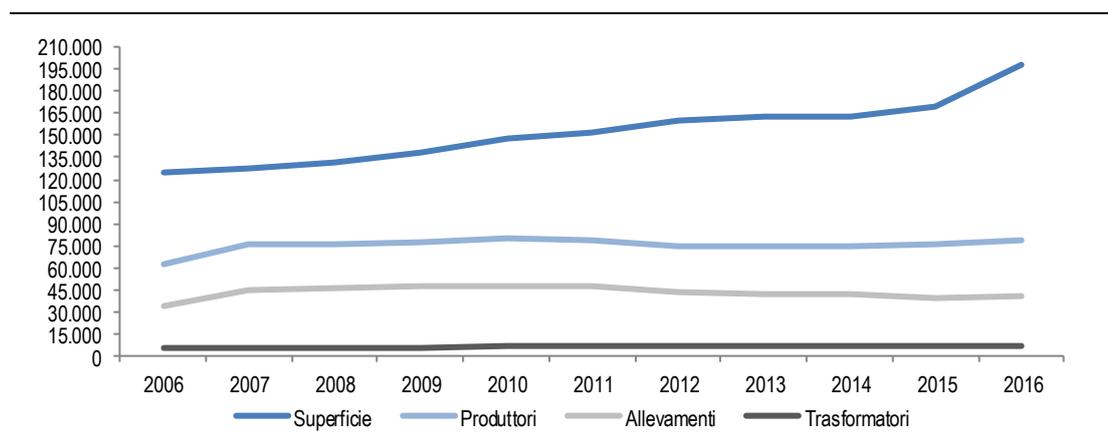
I prodotti Dop, Igp e Stg si rafforzano come componente importante del settore agroalimentare italiano e fattore di competitività delle realtà agricole locali. Pur mantenendo talune caratteristiche tipiche dei prodotti di nicchia, il comparto dei prodotti di qualità va assumendo connotazioni sempre più rilevanti.

Complessivamente, fra il 2006 e il 2016 si registra un consistente aumento del numero di specialità riconosciute e di quelle attive, con tassi di crescita elevati soprattutto nel triennio 2009-2011.

Nel decennio considerato, le specialità Dop, Igp e Stg riconosciute dall'Ue passano da 156 a 291 e i prodotti attivi da 153 a 279. I produttori salgono da 63mila a 79mila (+26%) e gli allevamenti da 34mila a 41mila (+20%). La superficie aumenta da 124mila a 198mila ettari (+59%) e i trasformatori da 5.700 a 7.500 (+31,7%) (Figura 1).

In particolare, nel biennio 2006-2007 è cresciuto molto il numero di produttori e allevamenti mentre per la superficie l'aumento più forte si è registrato nell'ultimo biennio 2015-2016. La crescita dei trasformatori risulta invece più contenuta e raggiunge il massimo tra il 2015 e il 2016.

FIGURA 1. INDICATORI DEL COMPARTO AGROALIMENTARE DI QUALITÀ DOP, IGP E STG. Anni 2006-2016, superficie in ettari



Nel periodo 2006-2016, i produttori, storicamente più radicati nelle regioni settentrionali, crescono di più nel Centro-sud; in particolare, i produttori del Mezzogiorno superano stabilmente, a partire dal 2013, quelli del Nord-est, che invece risultano in calo (Figura 2). Tale andamento si deve sia alla crescita del numero di prodotti meridionali riconosciuti dall'Ue, e di conseguenza all'incremento dei loro produttori, sia all'incremento dei produttori delle filiere lattiero-casearia in Sardegna e oleicola in Puglia e Sicilia.

I trasformatori sono più numerosi nelle regioni centro-meridionali rispetto a quelle settentrionali; nel 2016 i trasformatori meridionali superano per la prima volta quelli del Nord-est (Figura 3).

² I prodotti non attivi sono quelli senza operatori iscritti presso l'apposito Organismo di controllo e, di conseguenza, per essi non viene effettuata, controllata e certificata la produzione e/o la trasformazione nell'anno di riferimento.

FIGURA 2. PRODUTTORI PER RIPARTIZIONE GEOGRAFICA. Anni 2006-2016

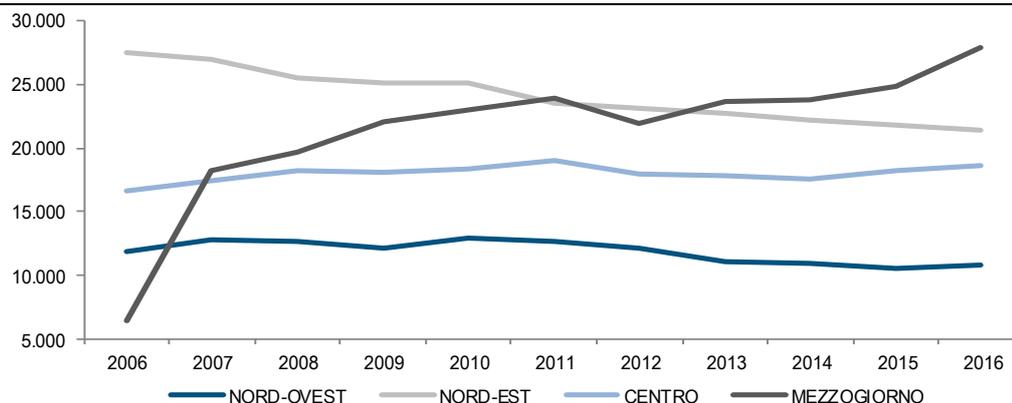
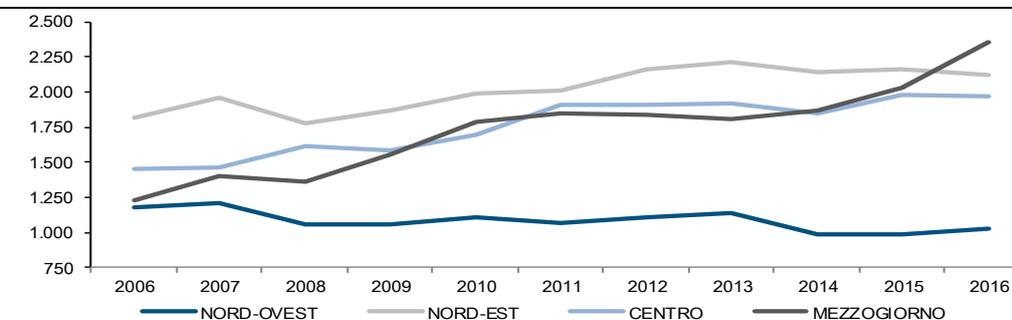


FIGURA 3. TRASFORMATORI PER RIPARTIZIONE GEOGRAFICA. Anni 2006-2016



Operatori certificati: i nuovi superano quelli che escono

Il tasso di rinnovamento rimane sostenuto e più elevato rispetto all'anno precedente. Come nel 2015, nel corso del 2016 il numero di nuovi soggetti che entrano nel sistema di certificazione supera quello di coloro che ne escono: tra gli operatori i nuovi entrati sono 12.513 (11.794 produttori e 1.272 trasformatori) e compensano largamente gli 8.828 fuoriusciti (8.473 produttori e 941 trasformatori).

Il comparto dei prodotti di qualità registra complessivamente un saldo positivo di 3.685 unità, tra operatori entrati e fuoriusciti dal sistema di certificazione, a fronte di un saldo positivo di appena 162 unità rilevato nel 2015. Fra gli operatori, i nuovi ingressi sono prevalenti nei settori Oli extravergine (6.383) e Ortofrutticoli e cereali (2.472); le cessazioni sono più numerose nei settori Oli extravergine (4.829) e Formaggi (1.430).

I produttori gestiscono 40.557 allevamenti (+3,2%), le cui produzioni zootecniche costituiscono 93 prodotti di qualità attivi (Prospetto 2). Inoltre, utilizzano una superficie di 197.525 ettari (+16% rispetto al 2015), le cui produzioni formano, tal quali o trasformate, 160 specialità Dop e Igp attive (Prospetto 3). Le rimanenti 26 Dop, Igp e Stg non hanno un legame diretto con superfici o allevamenti di riferimento (Prospetto 2).

L'esame del numero di prodotti attivi Dop, Igp e Stg per classe di operatori, produttori, trasformatori, allevamenti e superficie permette di analizzare la consistenza delle filiere per gruppi di denominazioni (Prospetti 2-3). I prodotti realizzati da meno di 500 operatori sono 232 (83,2% del totale), mentre quelli ottenuti da almeno 3mila operatori sono 17 (6,1%).

PROSPETTO 2. PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG ATTIVI PER CLASSE DI OPERATORI, PRODUTTORI, TRASFORMATORI E ALLEVAMENTI. Al 31 dicembre 2016

CLASSI DI OPERATORI	PRODOTTI		CLASSI DI PRODUTTORI	PRODOTTI		CLASSI DI TRASFORMATORI	PRODOTTI		CLASSI DI ALLEVAMENTI	PRODOTTI	
	Numero	%		Numero	%		Numero	%		Numero	%
Senza operatori	-	-	Senza produttori	26	9,3	Senza trasformatori	-	-	Senza allevamenti	186	66,7
1 - 499	232	83,2	1 - 499	206	73,8	1 - 499	277	99,3	1 - 499	56	20,1
500 - 2.999	30	10,7	500 - 2.999	30	10,8	500 - 2.999	2	0,7	500 - 2.999	20	7,1
3.000 ed oltre	17	6,1	3.000 ed oltre	17	6,1	3.000 ed oltre	-	-	3.000 ed oltre	17	6,1
Totale	279	100,0	Totale	279	100,0	Totale	279	100,0	Totale	279	100,0

In particolare, le produzioni zootecniche con almeno 3mila allevamenti sono 17 (6,1% del totale), mentre in campo vegetale le specialità con almeno 3mila ettari sono 13 (4,7% del totale).

Esaminando i principali prodotti di origine animale con oltre 3 mila allevamenti, il più elevato numero di strutture si trova in Sardegna (Pecorino Romano, Pecorino Sardo e Agnello di Sardegna) (Prospetto 4). Tra i prodotti di origine vegetale con oltre 3 mila ettari di superficie, per gli Oli extravergine di oliva prevale l'olio Toscano, mentre per gli Ortofrutticoli e cereali la Mela Alto Adige o Sudtiroler Apfel.

PROSPETTO 3. PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG ATTIVI E RELATIVA SUPERFICIE PER CLASSE DI SUPERFICIE. Al 31 dicembre 2016, superficie in ettari

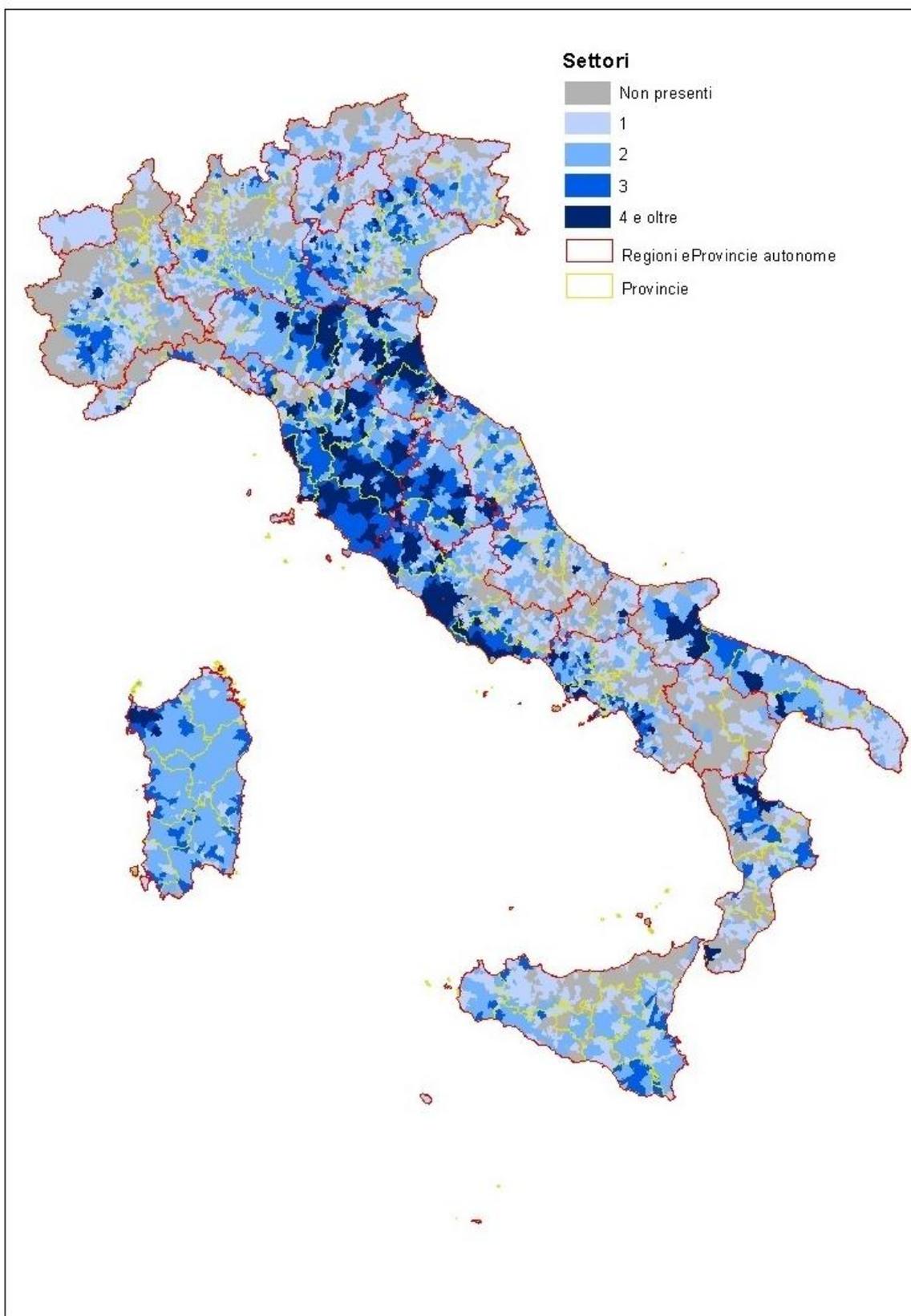
CLASSI DI SUPERFICIE	PRODOTTI		SUPERFICIE (a)	
	Numero	%	Ettari	%
Senza superficie	119	42,6	-	-
0,01 - 499,99	116	41,6	14.659,49	7,4
500 - 2.999,99	31	11,1	33.242,85	16,8
3.000 ed oltre	13	4,7	149.622,38	75,8
Totale	279	100,0	197.524,72	100,0

(a) La "Liquirizia di Calabria", in base al riconoscimento europeo, è compresa sia nel settore spezie sia in quello prodotti di panetteria.

PROSPETTO 4. COMUNI IN COMPLESSO E DELLE AREE INTERNE CON PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG ATTIVI PER CLASSE DI SETTORI E DI OPERATORI Al 31 dicembre 2016

CLASSI DI SETTORI	COMUNI IN COMPLESSO		CLASSI DI OPERATORI	COMUNI IN COMPLESSO		COMUNI DELLE AREE INTERNE	
	Numero	%		Numero	%	Numero	%
1	2.610	51,1	1 - 5	2.697	52,8	1.273	51,0
2	1.783	34,9	6 - 20	1.426	27,9	653	26,2
3	519	10,2	21 - 50	584	11,5	337	13,5
4 ed oltre	194	3,8	51 - 100	237	4,6	136	5,4
			101 ed oltre	162	3,2	98	3,9
Totale	5.106	100,0	Totale	5.106	100,0	2.497	100,0

FIGURA 4. SETTORI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG PER COMUNE. Anno 2016



Con riferimento alla presenza dei diversi settori dei prodotti di qualità nei 5.106 Comuni ove sono ubicati gli operatori, nel 51,1% dei Comuni è presente un unico settore mentre solo nel 3,8% sono localizzati contemporaneamente quattro o più settori (Prospetto 4 e Figura 4).

PROSPETTO 5. PRINCIPALI PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP E IGP TIPO DI RICONOSCIMENTO, PRODUTTORI, ALLEVAMENTI, SUPERFICIE, TRASFORMATORI E OPERATORI^(a). Al 31 dicembre 2016, superficie in ettari

SETTORI PRODOTTI	Tipo di riconoscimento	Produzione			Totale Operatori	
		Produttori	Superficie	Allevamenti	Imprese	
CARNI FRESCHE						
Agnello di Sardegna	IGP	4.577	-	4.581	38	4.613
Vitellone bianco dell'Appennino	IGP	3.024	-	3.051	861	3.824
PREPARAZIONI DI CARNI						
Ciauscolo	IGP	3.218	-	3.697	35	3.253
Coppa di Parma	IGP	3.217	-	3.696	68	3.285
Prosciutto di Sauris	IGP	3.217	-	3.696	126	3.339
Finocchiona	IGP	3.217	-	3.696	77	3.293
Salamini italiani alla cacciatora	DOP	3.217	-	3.696	149	3.362
Prosciutto di S. Daniele	DOP	3.204	-	3.683	147	3.347
Prosciutto di Modena	DOP	3.112	-	3.582	123	3.231
Prosciutto di Parma	DOP	3.112	-	3.582	274	3.382
Salame Cremona	IGP	2.870	-	3.313	109	2.975
Valle d' Aosta Jambon de Bosses	DOP	2.870	-	3.313	91	2.958
Valle d' Aosta Lard d' Arnad	DOP	2.870	-	3.313	93	2.960
Salame di Varzi	DOP	2.570	-	2.981	93	2.660
Salame Brianza	DOP	2.570	-	2.981	87	2.654
FORMAGGI						
Pecorino Romano	DOP	11.132	-	11.172	54	11.181
Pecorino Sardo	DOP	7.160	-	7.160	39	7.139
Grana Padano	DOP	4.164	-	4.209	179	4.333
Parmigiano Reggiano	DOP	3.065	-	3.107	480	3.463
ORTOFRUTTICOLI E CEREALI						
Mela Alto Adige o Sudtiroler Apfel	IGP	6.488	15.818	-	21	6.508
Mela Val di Non	DOP	3.801	5.925	-	7	3.808
Nocciola del Piemonte o Nocciola	IGP	1.345	6.031	-	87	1.409
Arancia Rossa di Sicilia	IGP	397	5.217	-	59	444
Fungo di Borgotaro (d)	IGP	11	5.900	-	15	26
OLI EXTRAVERGINE DI OLIVA						
Toscana	IGP	10.783	63.295	-	708	10.951
Terra di Bari	DOP	2.476	23.463	-	135	2.582
Umbria	DOP	1.329	6.265	-	116	1.405
Val di Mazara	DOP	793	4.039	-	44	832
Sicilia	IGP	516	4.096	-	94	582
Chianti Classico	DOP	207	3.091	-	84	222
Olio di Calabria	IGP	184	3.262	-	57	209
Terra d'Otranto	DOP	176	3.218	-	35	194

(a) Per principali prodotti agroalimentari di qualità si intendono: i prodotti di origine animale con oltre 3 mila allevamenti e i prodotti di origine vegetale con oltre 3 mila ettari.

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

(c) Un allevamento può essere iscritto contemporaneamente a due o più tipi di Preparazioni di carni o di Formaggi.

(d) Il dato di superficie è relativo ai terreni su cui viene eseguita la raccolta del prodotto.

Il numero di allevamenti nel Mezzogiorno supera quello del Nord

Come già rilevato per il 2015, anche nel 2016 è nel Mezzogiorno che si registrano i valori di crescita più elevati per operatori (+3.279, +12,5%), produttori (+2.976, +12%), trasformatori (+328, +16,2%), impianti di trasformazione (+520, +18,8%), superficie (+17.586 ettari, +32,7%) e allevamenti (1.499 strutture, +8,8%).

Gli operatori risultano presenti maggiormente nel Nord dove, seppure in calo, è localizzato il 41% dei produttori e il 42,2% dei trasformatori con il 42,5% degli impianti di trasformazione (Prospetto 6).

Come nel 2015, anche nel 2016 gli allevamenti localizzati nel Mezzogiorno (46,2%) superano quelli rilevati nel Nord (41,1%). Oltre i tre quarti della superficie (76,5%) sono concentrati nelle regioni centro-meridionali (40,4% nel Centro e 36,1% nel Mezzogiorno).

La distribuzione per zona altimetrica mostra la netta prevalenza dei produttori ubicati in montagna e collina, che costituiscono insieme oltre i tre quarti (76,3%) del totale (Prospetto 6).

PROSPETTO 6. OPERATORI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG PER RIPARTIZIONE GEOGRAFICA, ZONA ALTIMETRICA E GENERE. Al 31 dicembre 2016, superficie in ettari

RIPARTIZIONI GEOGRAFICHE ZONE ALTIMETRICHE GENERE	PRODUZIONE						TRASFORMAZIONE				Totale	
	Produttori (a)		Allevamenti		Superficie		Trasformatori		Impianti		operatori (b)	
	Numero	%	Numero	%	Ettari	%	Numero	%	Numero	%	Numero	%
RIPARTIZIONI GEOGRAFICHE												
Nord - ovest	10.888	13,8	7.761	19,1	12.579,14	6,4	1.030	13,8	1.634	14,9	11.541	13,8
Nord - est	21.395	27,2	8.918	22,0	33.919,14	17,1	2.123	28,4	3.029	27,6	23.035	27,5
Centro	18.654	23,7	5.143	12,7	79.728,00	40,4	1.970	26,3	3.029	27,6	19.702	23,5
Mezzogiorno	27.847	35,3	18.735	46,2	71.298,44	36,1	2.358	31,5	3.285	29,9	29.417	35,2
ZONE ALTIMETRICHE (c)												
Montagna	21.278	26,8	7.881	19,4	41.049,78	20,8	1.279	17,0	1.908	17,4	22.031	26,1
Collina	39.297	49,5	18.410	45,4	118.751,55	60,1	3.988	53,1	5.764	52,5	41.788	49,6
Pianura	18.778	23,7	14.265	35,2	37.723,40	19,1	2.251	29,9	3.305	30,1	20.516	24,3
GENERE (d)												
Maschi	62.961	79,9	35.429	87,4	149.144,53	75,5	6.403	85,6	9.545	87,0	67.395	80,5
Femmine	15.823	20,1	5.128	12,6	48.380,19	24,5	1.078	14,4	1.432	13,0	16.300	19,5
Italia	78.784	100,0	40.557	100,0	197.524,72	100,0	7.481	100,0	10.977	100,0	83.695	100,0

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

(b) Un operatore può essere contemporaneamente produttore e trasformatore.

(c) I produttori, i trasformatori e gli operatori sono ripartiti per zona altimetrica ove sono ubicati gli allevamenti, le superfici e/o gli impianti; pertanto la somma dei dati può non corrispondere ai totali nazionali delle singole variabili.

(d) Per l'attribuzione del genere si considera: per il produttore, il sesso del titolare (persona fisica) o del responsabile (società o ente), per il trasformatore il sesso del titolare (persona fisica) dell'impresa o del responsabile (società o ente).

A livello territoriale, nel 52,8% dei Comuni complessivamente interessati alle Dop, Igp e Stg sono presenti fino a 5 operatori; mentre solo nel 3,2% dei Comuni sono ubicati oltre 100 operatori (Prospetto 4 e Figura 5).

Considerando la distribuzione degli operatori nei Comuni delle Aree interne³, si rileva che essi sono presenti nella maggioranza dei Comuni di tali Aree (59,3%); in particolare, il 51% dei Comuni

³ Le Aree interne sono le aree territoriali significativamente distanti dai centri di offerta di servizi essenziali (di istruzione, salute e mobilità), ricche di importanti risorse ambientali e culturali e fortemente diversificate per natura e a seguito di secolari processi di antropizzazione. Vive in queste aree circa un quarto della popolazione italiana, in una porzione di territorio che supera il 60% di quello totale e che è organizzata in oltre 4 mila Comuni.

interessati ai prodotti di qualità comprende fino a 5 operatori, mentre il 3,9% ne raggruppa oltre 100. (Figura 6).

Si conferma dunque il contributo dei prodotti Dop e Igp, così come avviene per l'agriturismo, al mantenimento e al rafforzamento degli insediamenti umani e dell'attività agricola in queste aree più periferiche.

L'Indice di autocorrelazione di Moran⁴ consente di misurare la correlazione spaziale dei Comuni contigui o confinanti in relazione al numero degli operatori. Per i prodotti di qualità l'Indice è pari a 0,53 e segnala una tendenza all'aggregazione territoriale con Comuni contigui che presentano valori simili di operatori.

In 570 Comuni contigui il numero degli operatori è superiore alla media nazionale (11,3) rilevata nei Comuni in cui sono presenti; mentre in 1.924 Comuni contigui è inferiore alla media (Prospetto 7 e Figura 7).

I Comuni contigui con numero di operatori superiori alla media sono maggiormente concentrati in alcune aree e fanno riferimento a specifici settori dei prodotti di qualità. Nel Nord la maggior autocorrelazione si trova in Trentino Alto-Adige (settore Frutticolo) e in Emilia-Romagna (Formaggi e Preparazioni di carni); nel Centro in Toscana e Umbria (Oli extravergine); nel Mezzogiorno in Sardegna (Formaggi e Carni fresche), Puglia (Oli extravergine) e Sicilia (Oli extravergine e Ortofrutticoli).

I Comuni contigui con un numero di operatori superiori alla media possono costituire nuclei omogenei di altrettanti distretti dei prodotti di qualità.

PROSPETTO 7. COMUNI CONTIGUI PER CLASSE DI NUMEROSITÀ DEGLI OPERATORI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG. Al 31 dicembre 2016

CLASSI DI NUMEROSITÀ DEGLI OPERATORI	Comuni contigui	
	Numero	%
Alta – Alta		
- Comuni contigui con numerosità di operatori maggiore alla media (a)	570	11,2
Bassa – Bassa		
- Comuni contigui con numerosità di operatori minore alla media (a)	1.924	37,7
Bassa – Alta		
- Comuni con numerosità di operatori inferiore alla media contigui con Comuni con numerosità di operatori superiore alla media (a)	132	2,6
Alta – Bassa		
- Comuni con numerosità di operatori superiore alla media contigui con Comuni con numerosità di operatori inferiore alla media (a)	11	0,2
Non significativa		
- Comuni con operatori ma non contigui	2.469	48,3
Totale	5.106	100,0

(a) La media nazionale degli operatori nei Comuni in cui sono presenti risulta pari a 11,3.

⁴ L'Indice di Moran assume valori positivi nel caso di Comuni contigui che presentano modalità simili della variabile esaminata. Al contrario, l'Indice ha valore negativo per i Comuni contigui che presentano modalità diverse della variabile esaminata. Due Comuni sono contigui se condividono parte del loro confine amministrativo.

FIGURA 5. OPERATORI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG PER COMUNE.
Anno 2016

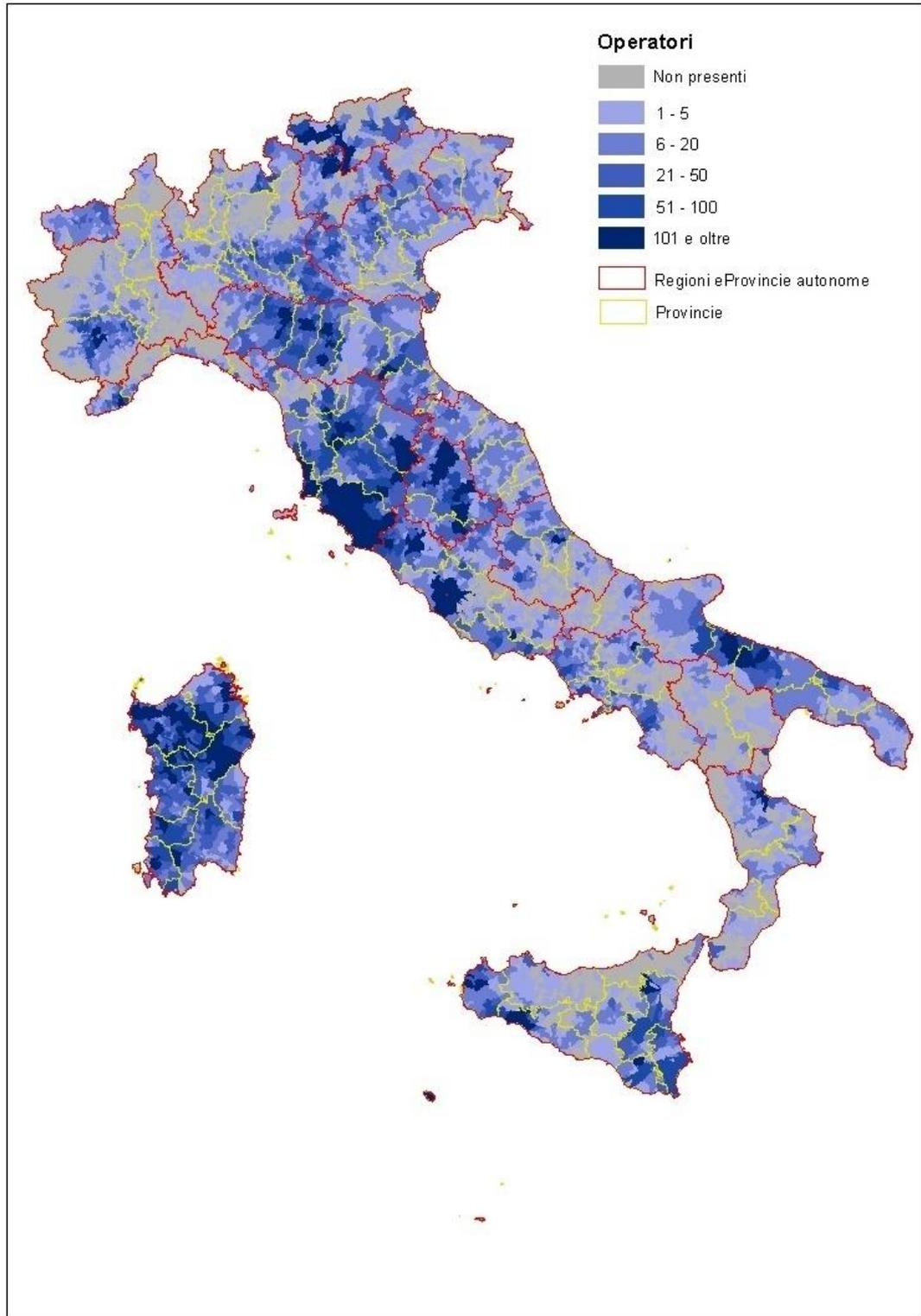
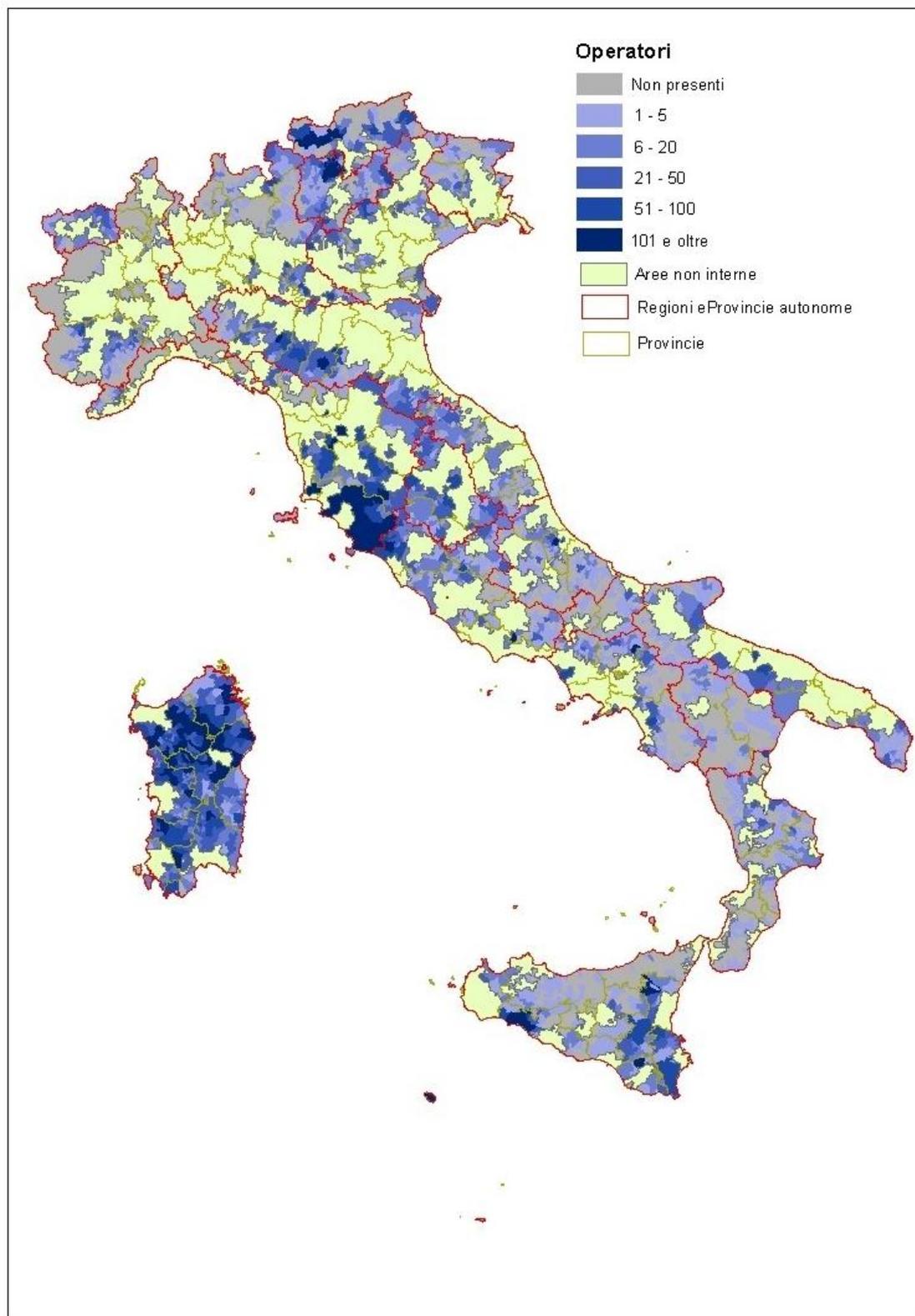
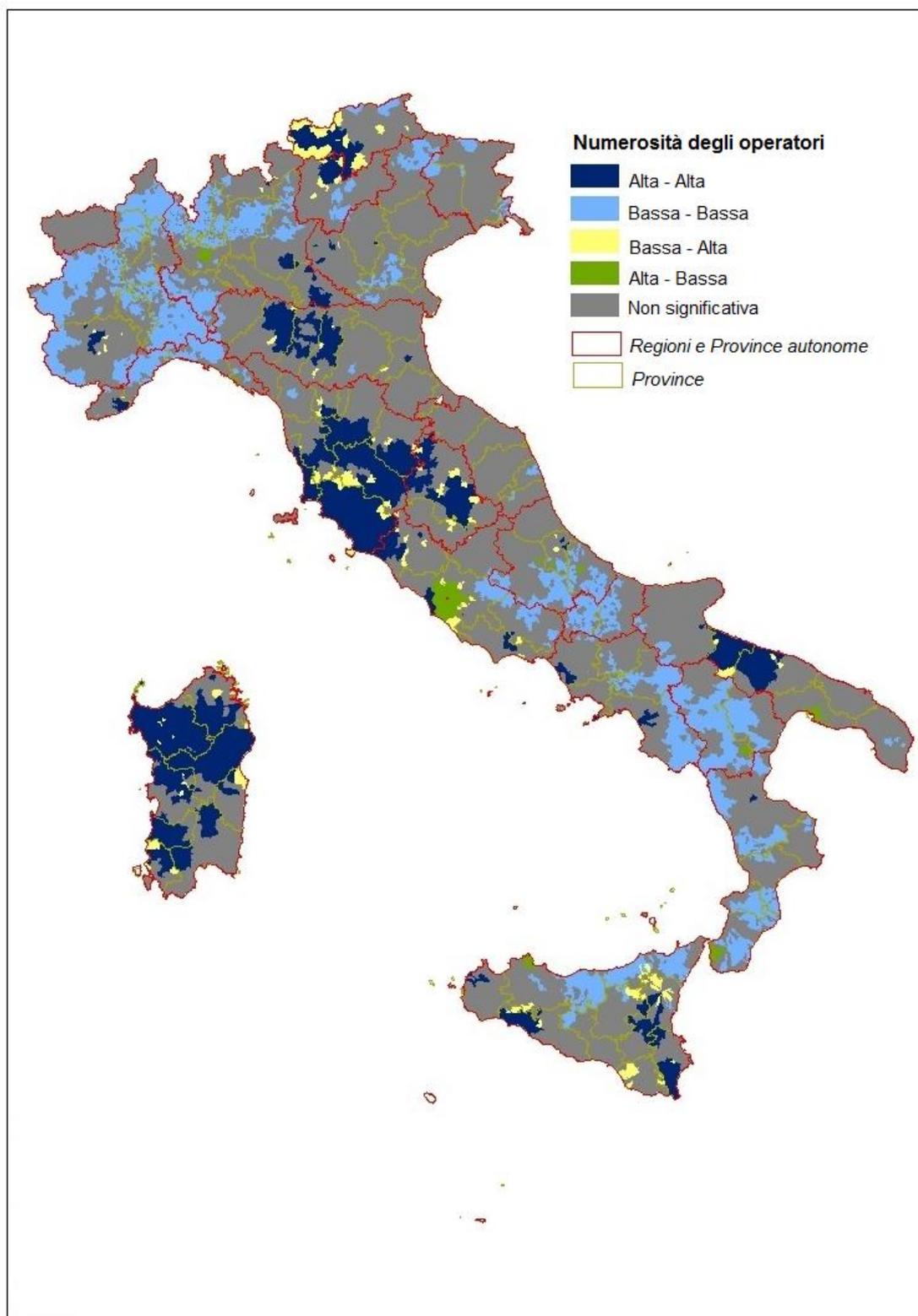


FIGURA 6. OPERATORI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG PER AREE INTERNE E COMUNE (a). Anno 2016



(a) Elaborazione Istat sulla classificazione delle Aree interne a cura del Ministero dello Sviluppo economico (2011).

FIGURA 7. NUMEROSITÀ DEGLI OPERATORI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP, IGP E STG PER COMUNI CONTIGUI. Anno 2016



Tra i produttori, le donne sono due su dieci (20,1%, la stessa percentuale del 2015) e ancora di meno nei principali settori zootecnici: 17,5% nel settore delle Carni fresche, 12,3% in quello dei Formaggi e 3,7% nel settore delle Preparazioni di carni. La presenza femminile risulta più consistente nei settori vegetali, in particolare degli Oli extravergine (33,6%) e degli Ortofrutticoli e cereali (20,1%). Viene quindi confermata la difficoltà delle donne a inserirsi in settori in cui è più difficile conciliare produzione, rapporto con il mercato ed esigenze familiari.

Pur presenti su tutto il territorio nazionale, i produttori risultano fortemente concentrati in alcune aree; oltre la metà (51,3%) è localizzata in tre regioni: Sardegna, Toscana, e Trentino-Alto Adige, con un peso pari, rispettivamente, al 20,3%, al 16,3% e al 14,7% del totale nazionale. Tali concentrazioni sono la conseguenza dell'esistenza di produzioni regionali molto diffuse e attive da prima del conseguimento dei rispettivi riconoscimenti Dop e Igp. Lombardia, Emilia-Romagna e Veneto comprendono il 18,6% dei produttori mentre il restante 30,1% è distribuito nelle rimanenti 14 regioni. In particolare, in Trentino-Alto Adige prevale nettamente il settore frutticolo, in Toscana l'olivicolo e in Sardegna il lattiero-caseario.

Circa la metà dei trasformatori (49,3%) opera in quattro regioni del Centro-nord: Emilia-Romagna (19,5%), Toscana (16,2%), Lombardia (7%) e Veneto (6,6%). In Emilia-Romagna e Lombardia prevalgono i trasformatori di prosciutti e insaccati (macellatori, elaboratori e porzionatori), in Toscana gli operatori oleari (molitori e imbottigliatori) e in Veneto i confezionatori ortofrutticoli.

A livello regionale, i maggiori incrementi si segnalano in Sardegna (+1.109 produttori, +7,4%; +1.372 allevamenti, +9,2%), Sicilia (+796 produttori, +28,8%; +5,1mila ettari, +28,8%), Puglia (+505 produttori, +18,6%; +6,9mila ettari, +26,3%) e Piemonte (+574 produttori, +21,6%; +2,8mila ettari, +55,5%). Viceversa, le contrazioni maggiori si riscontrano in Lombardia (-266 produttori, -4,5%; -181 allevamenti, -3,3%) e Veneto (-174 produttori, -4,1% e -154 allevamenti, -5%).

Gli allevamenti sono particolarmente concentrati in Sardegna (40,2% delle strutture), Lombardia (13,1%), Emilia-Romagna (10%) e Veneto (7,2%), ossia nelle aree geografiche del Paese storicamente specializzate nell'allevamento suinicolo e nella produzione lattiero-casearia di qualità.

La superficie interessata alle Dop e Igp, coltivata principalmente a ortofrutta e olivo, è concentrata in tre regioni: Toscana (34,9%), Puglia (16,6%) e Sicilia (11,5%), seguono Trentino-Alto Adige (11%), Emilia-Romagna e Calabria (entrambe con il 4,8%). In particolare, si conferma la netta prevalenza della melicoltura in Trentino-Alto Adige, dell'olivicoltura da olio in Toscana, Puglia e Sicilia e dell'ortofrutta in Sicilia ed Emilia-Romagna.

Le specialità Dop e Igp riconosciute dall'Ue sono ampiamente diffuse sul territorio⁵. La ripartizione con più prodotti Dop e Igp è il Mezzogiorno che comprende 112 riconoscimenti, pari al 38,8% dei prodotti italiani riconosciuti dell'Ue (Prospetto 8).

Alcune regioni sono particolarmente ricche di Dop e Igp⁶; in Emilia-Romagna e Veneto i prodotti riconosciuti sono rispettivamente 45 e 38. Nel Nord spiccano anche Lombardia e Piemonte con 35 e 22 specialità, mentre la Valle d'Aosta dispone di soli quattro riconoscimenti.

Nel Centro la maggiore consistenza di denominazioni si rileva in Toscana e Lazio, rispettivamente con 31 e 28 specialità. Nel Mezzogiorno le regioni con più riconoscimenti sono la Sicilia con 30 prodotti e la Campania con 23, seguono Puglia e Calabria, rispettivamente, con 19 e 18 prodotti.

⁵ Il territorio di ciascun prodotto Dop e Igp è definito con esattezza dalla legislazione comunitaria e nazionale, che delimita l'area entro cui la singola specialità può essere prodotta e/o trasformata. Per ciascun prodotto agroalimentare Dop e Igp, il territorio interessato può comprendere l'area definita da un solo comune a più regioni; ad esempio, in base allo specifico Disciplinare di produzione, mentre per il Capperò di Pantelleria, è consentita la coltivazione nel solo Comune di Pantelleria, per il Prosciutto di Parma l'allevamento dei suini si può svolgere in più regioni.

⁶ Per ciascuna preparazione di carne si considerano solamente le regioni, indicate nei relativi Disciplinari di produzione, ove si realizza la trasformazione della materia prima in prodotti finiti.

PROSPETTO 8. PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ DOP E IGP RICONOSCIUTI DALL'UE PER REGIONE. Al 31 dicembre 2016

REGIONI	DOP			IGP			TOTALE (a) (b) (c)		
	2015	2016	Variaz.	2015	2016	Variaz.	2015	2016	Variaz.
Piemonte	13	13	-	9	9	-	22	22	-
Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste	4	4	-	-	-	-	4	4	-
Lombardia	20	21	1	12	14	2	32	35	3
Liguria	2	3	1	2	3	1	4	6	2
Trentino Alto Adige (d)	9	9	-	5	5	-	14	14	-
Bolzano	3	3	-	2	2	-	5	5	-
Trento	8	8	-	3	3	-	11	11	-
Veneto	18	19	1	18	19	1	36	38	2
Friuli - Venezia Giulia	5	5	-	1	1	-	6	6	-
Emilia-Romagna	19	20	1	23	25	2	42	45	3
Toscana	14	16	2	14	15	1	28	31	3
Umbria	4	4	-	5	5	-	9	9	-
Marche	6	6	-	7	7	-	13	13	-
Lazio	15	16	1	11	12	1	26	28	2
Abruzzo	6	6	-	3	4	1	9	10	1
Molise	5	5	-	1	1	-	6	6	-
Campania	13	14	1	9	9	-	22	23	1
Puglia	12	12	-	6	7	1	18	19	1
Basilicata	5	5	-	4	4	-	9	9	-
Calabria	12	12	-	5	6	1	17	18	1
Sicilia	17	17	-	12	13	1	29	30	1
Sardegna	6	6	-	1	2	-	7	8	1
<i>Nord-ovest</i>	36	36	-	19	21	2	55	57	2
<i>Nord-est</i>	42	42	-	41	43	2	83	85	2
<i>Centro</i>	34	36	2	26	28	2	60	64	4
<i>Mezzogiorno</i>	67	68	1	39	44	5	106	112	6
Italia	164	166	2	112	123	11	276	289	13

(a) Il territorio di un prodotto riconosciuto può comprendere una o più regioni e una o più ripartizioni.

(b) Per ciascuna preparazione di carne, si considerano solamente le regioni, indicate nei relativi Disciplinari di produzione, ove si realizza la trasformazione della materia prima in prodotti finiti.

(c) Le Stg non sono considerate in quanto non legate a un determinato territorio.

(d) Due prodotti riconosciuti sia per Trento che per Bolzano vengono considerati una sola volta nel calcolo dei prodotti per il Trentino Alto Adige.

Carni fresche: settore stabile

Il settore delle Carni fresche riguarda cinque prodotti Dop e Igp, tutti attivi (Prospetto 1): il Vitellone bianco dell'Appennino centrale (allevato in Emilia-Romagna e nelle regioni del Centro, Abruzzo, Molise e Campania), l'Abbacchio romano nel Lazio, l'Agnello di Sardegna e la Cinta Senese in Toscana. Nel settore rientra anche la componente zootecnica della filiera produttiva dell'Olive Ascolana del Piceno. Gli animali allevati, bovini, suini e ovini, si utilizzano per la produzione di carne, distribuita come prodotto fresco dopo la lavorazione.

Il settore comprende 9.513 operatori, di cui 8.645 produttori/allevatori che gestiscono 8.680 allevamenti, con 19mila bovini, 1,0 milioni di ovini e 4mila suini, e 938 trasformatori con 2.016 impianti. Rispetto all'anno precedente si riscontra un calo di 56 produttori (-0,6%), 52 allevamenti (-0,6%) e un aumento di 41 trasformatori (+4,6%) e 71 impianti di trasformazione (+3,7%).

Il settore risulta sostanzialmente stabile e anche il numero dei nuovi operatori che sono entrati nel corso del 2016 (807) è vicino a quello dei fuoriusciti (790).

Il 62,4% degli allevamenti si concentra nelle regioni meridionali mentre il 62,7% dei produttori e il 64,5% dei trasformatori si trova nelle aree collinari. Sono solo 70 i produttori che svolgono contemporaneamente anche l'attività di trasformazione. Rispetto al 2015, i produttori/allevatori si confermano per l'82,5% uomini e per il 17,5% donne.

A livello territoriale, il maggior numero di allevamenti bovini si riscontra in Toscana e Umbria; la filiera ovina si concentra prevalentemente in Sardegna e Lazio mentre i suini sono presenti solo in Toscana e Marche.

Preparazioni di carni: si riduce il calo degli operatori

Le Preparazioni di carni (prosciutti, insaccati, carne di maiale macellata e prodotti a base di carne bovina e suina) comprendono 41 specialità (21 Dop e 20 Igp), di cui una non attiva (Prospetto 1). Nel corso del 2016 viene riconosciuto un solo prodotto, l'Igp Mortadella di Prato.

La maggior parte dei produttori e dei trasformatori risulta iscritta contemporaneamente a più prodotti Dop e Igp in quanto, per le diverse esigenze di mercato, più parti dello stesso animale allevato e macellato vengono destinate alla trasformazione in differenti prodotti di qualità. Le specialità riconosciute comprendono sia prodotti molto diffusi (Prosciutto di San Daniele, Prosciutto di Parma, ecc.) sia prodotti di nicchia (Lardo di Colonnata, Salame di Varzi, ecc.).

Il settore raggruppa 4.014 operatori, di cui 696 trasformatori con 1.027 impianti di lavorazione e 3.325 produttori, che gestiscono 3.842 allevamenti.

Nel 2016 si riduce, nel confronto con il 2015, il calo degli operatori (-36, -0,9%) già registrato negli anni precedenti. Rispetto al 2015 diminuiscono sia i produttori/allevatori (-39, -1,2%) che gli allevamenti (-14 strutture, -0,4%) e le scrofe (-9mila, -3,9%); viceversa, risultano in aumento i posti ingrasso (+9mila, +2,6%). Al calo della produzione zootecnica corrisponde un lieve incremento sia dei trasformatori (+3, +0,4%) sia degli impianti (+31 strutture, +3,1%). Nel 2016 entrano nel settore 196 nuovi operatori a fronte di 232 fuoriusciti.

Oltre i tre quarti dei produttori (78,4%) e degli allevamenti (78,7%) sono ubicati in pianura, il 75,7% dei trasformatori e il 73,5% degli impianti di lavorazione si trovano in aree collinari e montane. Tra i produttori, gli uomini (96,3% del totale) prevalgono nettamente sulle donne (3,7%); fra i trasformatori la presenza femminile raggiunge il 4,2%.

Sono solo sette gli operatori che svolgono contemporaneamente la funzione sia di allevatore sia di trasformatore. La quasi totalità dei produttori, e dei relativi allevamenti, è coinvolta nella produzione di insaccati e prosciutti mentre l'86,8% dei produttori è interessato anche alla carne di maiale macellata.

Il numero di allevamenti risulta superiore a quello di allevatori: infatti una quota di produttori (soprattutto in Lombardia, Emilia-Romagna e Piemonte) gestisce contemporaneamente più allevamenti. Nel Nord si concentra il 73,1% dei trasformatori e oltre il 91% dei produttori, degli allevamenti, delle scrofe e dei posti ingrasso.

Le regioni con la maggior consistenza produttiva sono Lombardia (1.352 allevatori e 1.574 allevamenti), Piemonte (772 e 877) ed Emilia-Romagna (511 e 631).

La consistenza degli operatori è estremamente contenuta nel Mezzogiorno. Tuttavia va segnalata la presenza di un piccolo nucleo di allevatori e trasformatori che producono e lavorano quattro rinomate specialità (Capocollo, Pancetta, Salame e Soppresata di Calabria) e di alcuni trasformatori che elaborano il Salame Sant'Angelo.

Formaggi: riprende la crescita

Il settore dei Formaggi comprende 52 prodotti (49 Dop, due Igp e uno Stg), di cui 51 attivi (Prospetto 1). Nel corso del 2016 si registra il riconoscimento di una nuova Igp, la Burrata d'Andria.

Una quota di operatori risulta iscritta contemporaneamente a più formaggi Dop, in quanto il latte prodotto in un medesimo allevamento può essere destinato alla trasformazione in differenti formaggi.

Molti prodotti caseari italiani vantavano già da tempo il riconoscimento di una qualità superiore: ancor prima dell'entrata in vigore della legislazione europea sui prodotti Dop e Igp (Regolamento Cee n. 2081/92), numerosi formaggi possedevano il marchio Doc (Denominazione di origine controllata), poi trasformato in Dop. Tra i formaggi, accanto a specialità assai diffuse (Parmigiano Reggiano, Grana Padano, ecc.) coesistono prodotti molto localizzati (Formai de Mut della Valle Brembana, Sprezza delle Giudicarie, ecc.).

Al 31 dicembre 2016, nella filiera lattiero-casearia di qualità sono coinvolti 27.933 operatori, di cui 26.964 produttori, che conducono 27.567 allevamenti, e 1.501 trasformatori con 2.467 impianti di trasformazione. Riprende nel 2016 l'aumento dei produttori/allevatori (+922, +3,5%) e degli allevamenti (+1.228 strutture, +4,7%). Sempre nel 2016, come negli anni precedenti, si registra una contrazione dei trasformatori (-28, -1,8%) a fronte di un lieve incremento degli impianti (+9 strutture, +0,4%). Nel corso dell'anno entrano nel settore lattiero-caseario 2.321 nuovi operatori che compensano largamente i 1.430 fuoriusciti.

Il 64,1% degli allevamenti e il 57,6% degli impianti di trasformazione si trovano nelle aree montane e collinari. Nel settore dei Formaggi, rispetto al 2015 le donne, pur restando in netta minoranza rispetto agli uomini, scendono al 12,3% (-0,3 punti percentuali) dei conduttori delle unità produttive.

La maggior parte dei trasformatori esercita sia le attività di caseificazione sia quella di stagionatura. Si rileva anche la presenza di 532 allevatori che svolgono congiuntamente anche l'attività di trasformazione.

La maggioranza dei produttori/allevatori è coinvolta nella produzione di latte vaccino od ovino, entrambi destinati principalmente alla trasformazione in formaggi stagionati a pasta dura e cotta.

A livello di ripartizione territoriale, il maggior numero di produttori e di allevamenti del Nord si trova in Lombardia, Emilia-Romagna e Veneto, del Centro in Toscana e Lazio e del Mezzogiorno in Sardegna. In particolare, in Sardegna sono presenti 11.709 allevamenti (+1.400, +13,6% sul 2015) che rappresentano il 42,5% del totale nazionale delle strutture per l'allevamento di animali. Le uniche due regioni prive di allevamenti certificati sono la Liguria e l'Abruzzo. Il 76,9% dei trasformatori è concentrato nel Nord, principalmente in Emilia-Romagna, Lombardia, Valle d'Aosta, Veneto e Piemonte.

Ortofrutticoli e cereali: maggiore superficie e più operatori

Gli Ortofrutticoli e cereali rappresentano il settore più numeroso, con 110 specialità riconosciute, 36 Dop e 74 Igp; solo sei prodotti risultano ancora non attivi (Prospetto 1). Nel corso del 2016, fra i quattro nuovi riconoscimenti conseguiti dall'Italia, tre sono prodotti orticoli Igp: Asparago di Cantello, Anguria Reggiana e Patata del Fucino e uno frutticolo, la Dop Oliva di Gaeta. Nel settore si contano prodotti molto diffusi (Mela Alto Adige o Südtiroler Apfel, Mela Val di Non, Arancia Rossa di Sicilia, ecc.) accanto a tipiche produzioni di nicchia (Cappero di Pantelleria, Asparago verde di Altedo, ecc.).

L'attività di trasformazione consiste spesso solo nel confezionare (selezionare, calibrare, ecc.) le produzioni ortofruttili e cerealicole che, tal quali, costituiscono prodotti Dop e Igp. Solo per pochi prodotti viene eseguita una più complessa fase di trasformazione (Farina di Neccio della Garfagnana, Oliva Ascolana del Piceno, ecc.).

Il settore Ortofrutticoli e cereali risulta in crescita; gli operatori sono 18.829. Di questi, 17.967 sono produttori, che utilizzano 63.552 ettari (in media 3,5 ettari per produttore) e 1.511 trasformatori con 1.601 impianti. Rispetto al 2015, si registra un aumento significativo sia dei produttori (+906, +5,3%) e della superficie (+9,6mila ettari, +17,8%) sia dei trasformatori (+161, +11,9%) e degli impianti (+185 strutture, +13,1%). Nel corso del 2016, gli operatori entrati sono più numerosi dei fuoriusciti dal sistema di certificazione (2.472 contro 1.355).

La gestione femminile, in calo rispetto al 2015 e superiore a quella rilevata per i settori zootecnici, riguarda il 20,1% delle unità produttive e il 16,9% delle imprese di trasformazione. Oltre il 90% dei produttori e circa l'80% della superficie si trova nelle aree montane e collinari. La maggioranza dei trasformatori svolge contemporaneamente anche l'attività di produttore.

Il melo è la coltura più estesa che, pur se in calo, risulta praticata sul 36,9% della superficie e coltivata dal 61% dei produttori; segue il nocciolo con il 10,1% dell'area utilizzata.

Le regioni più importanti nella filiera degli Ortofrutticoli e cereali sono Trentino-Alto Adige, Sicilia, Emilia-Romagna e Piemonte. In Trentino-Alto Adige si concentra il 57,6% dei produttori (che coltiva il 34,2% della superficie certificata), grazie soprattutto agli impianti della Mela Val di Non in provincia di Trento e della Mela Alto Adige o Südtiroler Apfel in quella di Bolzano. I trasformatori sono presenti soprattutto in Veneto e Calabria, con 290 e 256 imprese di lavorazione.

Oli extravergine: settore in espansione

Gli Oli extravergine di oliva raggruppano 45 prodotti tutti attivi (Prospetto 1). Nel corso del 2016 vengono conseguiti due nuovi riconoscimenti Igp (Olio Sicilia e Olio di Calabria). Gli Oli extravergine comprendono tutti prodotti Dop, ad esclusione di tre Igp: tra queste l'Olio Toscano che, peraltro, è il prodotto oleario con il maggior numero di operatori e la più ampia superficie coltivata.

Il settore risulta in espansione. Gli operatori sono 21.881 e comprendono 1.950 trasformatori con 2.683 impianti e 21.033 produttori/olivicoltori, che coltivano 131.767 ettari investiti a olivo per la produzione di olive da olio, con una media di 6,3 ettari per produttore. Fra i trasformatori, 1.115 esercitano l'attività di molitura e 1.544 quella di imbottigliamento; 1.102 operatori svolgono contemporaneamente la funzione di produttore e di trasformatore.

Nel 2016 si registrano, come per l'anno precedente, aumenti degli operatori e della superficie olivicola; in particolare si incrementano sia i produttori (+1.466, +7,5%) sia i trasformatori (+139 imprese, +7,7%). Risulta in forte aumento la superficie coltivata, che sale a 131,8mila ettari (+16,8mila ettari, +14,8%) mentre gli impianti crescono di 184 strutture (+7,4%). Nel corso del 2016 entrano nel settore 6.383 nuovi operatori a fronte di 4.829 fuoriusciti.

L'incremento della superficie olivicola si deve all'apporto considerevole delle due Igp olearie riconosciute nel 2016 e subito entrate in attività; infatti, l'Olio Sicilia contribuisce con 4,1mila ettari e l'Olio di Calabria 3,3mila ettari. Risulta in forte aumento anche la Terra di Bari, la cui superficie si incrementa di 3,9mila ettari.

La gestione femminile interessa il 33,6% delle unità produttive e il 22,1% delle imprese di trasformazione, che rappresentano le percentuali più elevate di presenza femminile riscontrate fra tutti i settori dei prodotti di qualità. La grande maggioranza dei produttori si trova in collina (79,3%).

Il 61% dei produttori olivicoli è localizzato nel Centro, il 28,1% nel Mezzogiorno e il restante 10,9% nel Nord. In particolare, nella sola Toscana si trovano 11.029 olivicoltori e 67mila ettari, che costituiscono, rispettivamente, il 52,4% delle unità produttive italiane e il 50,8% della superficie nazionale. Sempre in Toscana spicca la realtà produttiva dell'Olio Toscano che, raggruppa da sola 10,8mila produttori che coltivano 63,3mila ettari a olivo. Nel Mezzogiorno le regioni più rappresentate sono la Puglia (2.906 produttori e 31,1mila ettari) e la Sicilia (1.827 olivicoltori e 11,9mila ettari). Le imprese di trasformazione sono presenti principalmente in Toscana e Puglia, rispettivamente con 801 e 220 unità.

Altri settori: aumentano allevamenti e superficie

Gli Altri settori comprendono: Altri prodotti di origine animale, Aceti diversi dagli aceti di vino, Prodotti di panetteria, Spezie, Oli essenziali, Prodotti ittici, Sale e Paste alimentari. Gli Altri settori raggruppano complessivamente 38 specialità (17 Dop, 20 Igp e una Stg), di cui tre non attive (Prospetto 1). Nel 2016 si registrano 5 nuovi riconoscimenti: la Dop Pane Toscano e le 4 Igp Cappellacci di zucca ferraresi, Culurgionis d'Ogliastra, Pizzoccheri della Valtellina e Cantucci Toscani.

Tra gli Altri settori, quello con più riconoscimenti (15) è costituito dai Prodotti di panetteria, che comprendono quattro Dop, dieci Igp e una Stg.

La Liquirizia di Calabria, in base allo specifico Regolamento comunitario, viene compresa, come già sottolineato, sia tra i Prodotti di panetteria sia tra le Spezie, mentre nel totale degli Altri settori è conteggiata una volta sola. In generale, almeno dal punto di vista numerico, si tratta di specialità di nicchia che interessano complessivamente 1.525 operatori, di cui 850 produttori, con 2.205 ettari e 468 allevamenti, e 885 trasformatori con 1.183 impianti. Tra gli operatori, 210 soggetti svolgono contemporaneamente entrambe le attività di produzione e trasformazione. Nel 2016 si rileva un consistente incremento di produttori (+16,8%), trasformatori (+1,7%), allevamenti (+23,2%), superficie (+68,1%) e impianti (+4,4%).

Nel 2016 entrano nel sistema di certificazione 334 nuovi operatori mentre ne escono 192. Le donne gestiscono il 22,4% delle unità produttive e il 14,6% delle imprese di trasformazione. Il 59,2% dei produttori si trova nelle zone montane e collinari.

Glossario

Allevamento: attività di cura e mantenimento degli animali destinati alla riproduzione e/o alla produzione di prodotti zootecnici DOP e IGP tal quali (carni fresche e miele) o trasformati (preparazioni di carni, formaggi e altri prodotti di origine animale); l'allevamento si svolge normalmente in una struttura appositamente predisposta (stalla, porcilaia, ovile, pollaio, ecc.) in cui risiedono, e/o vengono accuditi e/o dormono gli animali. Un produttore/allevatore può condurre uno o più allevamenti.

Altri settori: raggruppano i seguenti 8 settori caratterizzati da un ridotto numero di operatori: Altri prodotti di origine animale, Aceti diversi dagli aceti di vino, Prodotti di panetteria, Spezie, Oli essenziali, Prodotti ittici, Sale e Paste alimentari.

Aree interne: sono le aree territoriali significativamente distanti dai centri di offerta di servizi essenziali (di istruzione, salute e mobilità), ricche di importanti risorse ambientali e culturali e fortemente diversificate per natura e a seguito di secolari processi di antropizzazione. Vive in queste aree circa un quarto della popolazione italiana, in una porzione di territorio che supera il 60% di quello totale e che è organizzata in oltre 4 mila Comuni.

Classificazione dei prodotti Dop, Igp e Stg: i prodotti italiani riconosciuti sono suddivisi nei seguenti 13 settori: Carni fresche, Preparazioni di carni, Formaggi, Altri prodotti di origine animale, Ortofrutticoli e cereali, Oli extravergine di oliva, Aceti diversi dagli aceti di vino, Prodotti di panetteria, Spezie, Oli essenziali, Prodotti ittici, Sale e Paste alimentari.

Conduttore: responsabile giuridico ed economico dell'attività di produzione e/o di trasformazione, può essere una persona fisica, una società o un ente.

Denominazione di origine protetta (Dop): identifica un prodotto: a) originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati; b) la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico e ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; c) le cui fasi di produzione (produzione, trasformazione o elaborazione) si svolgono nella zona geografica delimitata.

Disciplinare di produzione per Denominazione di origine protetta: specifico Regolamento dell'Unione europea che comprende, per ciascuna Dop riconosciuta, almeno i seguenti elementi: nome, descrizione del prodotto, definizione della zona geografica delimitata, elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica delimitata, descrizione del metodo di ottenimento del prodotto, il legame fra la qualità o le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico, nome e indirizzo dell'autorità o degli organismi che verificano il rispetto delle disposizioni del Disciplinare, qualsiasi regola specifica per l'etichettatura del prodotto.

Disciplinare di produzione per Indicazione geografica protetta: specifico Regolamento dell'Unione europea che comprende, per ciascuna Igp riconosciuta, almeno i seguenti elementi: nome, descrizione del prodotto, definizione della zona geografica delimitata, elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica delimitata, descrizione del metodo di ottenimento del prodotto, il legame fra una data qualità, la reputazione o un'altra caratteristica del prodotto e l'origine geografica, nome e indirizzo dell'autorità o degli organismi che verificano il rispetto delle disposizioni del Disciplinare; qualsiasi regola specifica per l'etichettatura del prodotto.

Disciplinare di produzione per Specialità tradizionale garantita: specifico Regolamento dell'Unione europea che comprende, per ciascuna Stg riconosciuta, i seguenti elementi: nome, descrizione del prodotto, descrizione del metodo di produzione, elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto.

Dop: vedi *Denominazione di origine protetta*

Filiera: comprende tutti gli operatori che realizzano un singolo prodotto riconosciuto o che fanno parte di un medesimo settore (Carni fresche, Formaggi, Oli extravergine, ecc.).

Genere: per l'attribuzione si considera:

- per il *produttore*, il sesso del conduttore (persona fisica) o del responsabile (società o ente);
- per il *trasformatore*, il sesso del titolare (persona fisica) dell'impresa o del responsabile (società o ente).

Igp: vedi *Indicazione geografica protetta*

Impianti di lavorazione: vedi *Impianti di trasformazione*

Impianti di trasformazione: stabilimenti o strutture in cui vengono eseguite le operazioni di trasformazione o elaborazione delle materie prime in prodotti trasformati.

Indicazione geografica protetta (Igp): identifica un prodotto: a) originario di un determinato luogo, regione o paese; b) alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche; c) la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi (produzione, trasformazione o elaborazione) nella zona geografica delimitata.

Operatori: comprendono i produttori, i trasformatori, i produttori e trasformatori attivi nella produzione, trasformazione o elaborazione dei prodotti Dop, Igp e Stg.

Organismo di certificazione: vedi *Organismo di controllo*

Organismo di controllo: organo privato o pubblico, specificatamente autorizzato e abilitato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, al controllo e certificazione dei prodotti agroalimentari di qualità Dop, Igp e Stg, in base allo specifico Disciplinare di produzione di ciascun prodotto.

Posti ingrasso: spazi disponibili per l'allevamento dei suini destinati alla macellazione.

Prodotti agroalimentari di qualità: comprendono tutti i prodotti Dop, Igp e Stg, esclusi i vini Dop e Igp.

Prodotto attivo: prodotto Dop, Igp o Stg riconosciuto dall'Unione europea per cui viene effettuata, controllata e certificata la produzione e/o trasformazione nell'anno di riferimento.

Prodotto riconosciuto: prodotto Dop, Igp o Stg riconosciuto dall'Unione europea (Regolamento Ue n. 115/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari) e iscritto nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette o nel Registro delle specialità tradizionali garantite.

Produttore: operatore che esercita l'attività di produzione delle materie prime che formano, tal quali o trasformate, prodotti Dop o Igp.

Settori: raggruppamenti in cui l'Unione europea suddivide i prodotti Dop, Igp e Stg, esclusi i vini, previsti dalla legislazione europea.

Sistema di certificazione: insieme delle norme comunitarie e internazionali e delle attività di certificazione e controllo svolte dalle società o enti autorizzati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Specialità tradizionale garantita (Stg): identifica un prodotto ottenuto:

- a) o con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrispondono a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;
- b) o da materie prime e ingredienti utilizzati tradizionalmente.

Stg: vedi *Specialità tradizionale garantita*

Trasformatore: operatore che svolge l'attività di trasformazione o elaborazione delle materie prime in prodotti trasformati.

Nota metodologica

I Prodotti agroalimentari di qualità Dop (Denominazione di origine protetta), Igp (Indicazione geografica protetta) e Stg (Specialità tradizionale garantita), di cui l'Italia è il primo Paese europeo per numero di riconoscimenti conseguiti, rappresentano una peculiare e consistente realtà agricola, socio-economica e produttiva del nostro Paese.

Tali prodotti costituiscono il migliore esempio della qualità agroalimentare riconosciuta dall'Unione europea (Ue), verificata dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (Mipaaf), certificata dagli appositi Organismi di controllo (Odc) e realizzata in un delimitato territorio di origine.

Le Dop e Igp consentono, in un'ottica di filiera, un efficace e stretto collegamento tra le pratiche agricole consentite, di coltivazione o allevamento, con le fasi di trasformazione delle derrate vegetali o animali ottenute, in idonei prodotti alimentari a marchio riconosciuto pronti per l'immissione sul mercato nazionale o estero.

Il contesto di riferimento

I prodotti agroalimentari di qualità vengono riconosciuti dall'Ue in base al Regolamento Ue n. 115/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Per ogni prodotto riconosciuto viene elaborato e approvato un apposito Disciplinare di produzione che contiene tutte le buone pratiche agricole da seguire, le tecniche da utilizzare e le norme da applicare nella sua realizzazione.

In Italia il responsabile dell'applicazione del suddetto Regolamento, è il Mipaaf che si avvale, per la certificazione e controllo degli operatori (produttori, trasformatori e produttori/trasformatori) dei singoli prodotti, dell'attività degli Odc autorizzati.

I prodotti Dop rappresentano il meglio della qualità certificata e protetta dall'Ue. Si contraddistinguono in quanto sono originari di una specifica zona geografica, presentano caratteristiche dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico (inclusi i fattori naturali e umani) e vengono prodotti e trasformati esclusivamente in un delimitato territorio.

I prodotti Igp raggruppano le specialità agroalimentari di pregio riconosciute e tutelate dall'Ue. Si caratterizzano in quanto sono originarie di una specifica zona geografica, possiedono una determinata qualità, reputazione o altre caratteristiche attribuibili a uno specifico territorio, ossia vengono almeno prodotte e/o trasformate in una delimitata zona geografica.

I prodotti Stg comprendono le preparazioni riconosciute e tutelate dall'Ue, le cui peculiarità non dipendono dall'origine geografica ma da una composizione tradizionale del prodotto, una ricetta tipica o un metodo di produzione tradizionale.

La rilevazione dei prodotti agroalimentari di qualità

La rilevazione dei prodotti agroalimentari di qualità Dop, Igp e Stg è una indagine censuaria, di tipo amministrativo e a cadenza annuale, con riferimento al 31 dicembre di ogni anno.

L'indagine riguarda le principali caratteristiche dei produttori (comune di produzione, coltivazione e allevamento) e dei trasformatori (comune di trasformazione e tipologie di lavorazione).

La rilevazione è a cadenza annuale e si svolge regolarmente a partire dal 2004. Attualmente è disponibile una dettagliata serie storica per il periodo 2004-2016, che consente l'analisi dell'evoluzione delle diverse variabili rilevate a livello sia nazionale sia regionale e provinciale.

L'unità di rilevazione dell'indagine è costituita dal produttore e/o dal trasformatore certificati e controllati da uno specifico Odc, autorizzato dal Mipaaf per ciascun prodotto riconosciuto al 31 dicembre dell'anno di riferimento.

Le principali informazioni acquisite riguardano i dati identificativi, il genere, il codice fiscale e la partita iva del produttore o trasformatore. Per il produttore viene rilevato il comune in cui avviene la coltivazione e la relativa superficie coltivata o l'allevamento e i capi allevati per specie; per il trasformatore viene rilevato il comune in cui avviene la trasformazione e il numero di impianti per tipologia di lavorazione.

La raccolta dei dati viene eseguita dal Mipaaf presso gli Odc che, utilizzando i propri archivi amministrativi, provvedono a compilare, per ciascun prodotto di propria competenza, uno specifico modello in formato elettronico. A tale scopo l'Istat ha predisposto 13 distinti modelli, uno per ciascun settore in cui vengono suddivisi i prodotti Dop, Igp e Stg.

Ogni file di microdati, attualmente circa 300, viene esaminato dagli esperti Istat che procedono all'identificazione dei principali errori e delle eventuali problematiche specifiche da approfondire con il personale tecnico degli Odc.

La mancata risposta parziale viene corretta, distintamente per ciascun prodotto, a seconda dei casi e delle variabili coinvolte, mediante l'imputazione sia dei medesimi microdati dell'operatore rilevati l'anno precedente, sia utilizzando, per ciascun prodotto, dati medi provinciali per gli operatori nuovi o per le variabili rilevate non presenti l'anno precedente.

Un operatore può essere contemporaneamente produttore e trasformatore.

Nell'ambito di un medesimo settore, un operatore presente in due o più Regioni viene conteggiato due o più volte.

Un operatore presente in due o più settori viene conteggiato due o più volte nel totale generale degli operatori delle Dop, Igp e Stg.

I produttori, i trasformatori e gli operatori sono ripartiti per zona altimetrica, ove sono ubicati gli allevamenti, le superfici e/o gli impianti; pertanto, la somma dei dati può non corrispondere ai totali nazionali delle singole variabili.

Per l'attribuzione del genere si considera: per il produttore, il sesso del titolare (persona fisica) o del responsabile (società o ente); per il trasformatore, il sesso del titolare (persona fisica) dell'impresa o del responsabile (società o ente).

Un produttore può condurre uno o più allevamenti.

Un trasformatore può svolgere uno o più attività di trasformazione, gestire uno o più impianti di trasformazione e trasformare uno o più prodotti.

I prodotti attivi sono quelli per cui viene effettuata, controllata e certificata la produzione e/o la trasformazione nell'anno di riferimento; viceversa, i prodotti non attivi sono quelli per cui non risulta alcun operatore iscritto e controllato nell'anno di riferimento.

Per taluni prodotti di origine animale è prevista la sola fase di trasformazione; viceversa, per taluni prodotti vegetali si richiede la sola fase di coltivazione.

Fra gli Oli extravergine, una medesima superficie a olivo, può essere certificata per due distinti oli ricadenti nello stesso territorio stabilito da entrambi i Disciplinari di produzione.

Per i settori delle Preparazioni di carne e dei Formaggi, un produttore e/o un trasformatore possono essere iscritti contemporaneamente a due o più prodotti.

Per i settori delle Carni fresche e delle Preparazioni di carne, i macellatori comprendono anche i sezionatori; mentre, i porzionatori comprendono anche i confezionatori.

Per il settore dei Formaggi, i caseificatori comprendono anche i raccoglitori di latte; mentre, gli stagionatori comprendono anche i porzionatori, i grattugiatori e i confezionatori.

In base allo specifico regolamento comunitario, la Liquirizia di Calabria è compresa sia nel settore Prodotti di panetteria sia nel settore Spezie, mentre nel totale dei prodotti è conteggiata una volta sola.

Per l'Oliva ascolana, la componente zootecnica è compresa nel settore delle Carni fresche, mentre quella vegetale rientra nel settore degli Ortofrutticoli e cereali.

Nell'attribuzione dei prodotti Dop e Igp alle regioni, per ciascuna Preparazione di carne, si considerano solamente le regioni indicate nei relativi Disciplinari di produzione, ove si realizza la trasformazione della materia prima in prodotti finiti.

Il tasso di risposta degli Odc e dei prodotti agroalimentari riconosciuti risulta pari al 100% per ciascuna edizione della rilevazione.

I dati vengono elaborati anche per genere dell'operatore (produttore e/o trasformatore), zona altimetrica, evoluzione degli operatori, tipologia dei principali settori (preparazioni di carni, formaggi e ortofrutticoli e cereali) e singolo prodotto.

Fonte dei dati

Per la produzione di statistiche annuali sui prodotti agroalimentari di qualità Dop, Igp e Stg l'Istat si avvale della collaborazione del Mipaaf che acquisisce i dati dai relativi Odc che, a tale scopo, impiegano gli archivi amministrativi in loro possesso, aggiornandoli al 31 dicembre dell'anno di riferimento.

L'Istat restituisce al Mipaaf i file corretti e validati di ciascun prodotto; a sua volta il Mipaaf inoltra tali file agli Odc che li utilizzano per l'aggiornamento dei microdati di ciascun operatore, in base alle informazioni in loro possesso, al 31 dicembre dell'anno successivo. Terminato l'aggiornamento richiesto per lo svolgimento dell'indagine, gli Odc restituiscono i file al Mipaaf che li inoltra all'Istat.

Le informazioni contenute negli archivi amministrativi utilizzati provengono principalmente dal lavoro di controllo e certificazione svolto dagli Odc che rilasciano le certificazioni, gli attestati di controllo e verificano le variazioni dell'attività di produzione o trasformazione richieste nel corso del tempo dai produttori e dai trasformatori.

Tempestività

I risultati dell'Indagine vengono pubblicati entro la fine dell'anno di rilevazione (successivo all'anno di riferimento), entro 180 giorni dalla conclusione della raccolta dei dati.

Dettaglio territoriale

I dati sono disponibili a livello sia provinciale sia regionale e nazionale.

La diffusione dei dati

I risultati definitivi dell'Indagine vengono diffusi annualmente mediante statistiche report corredate di un ricco Allegato statistico, pubblicate al link <http://www.istat.it/it/archivio/agricoltura>

Inoltre, sul Sistema informativo delle statistiche agricole <http://agri.istat.it> sono disponibili le tavole regionali e provinciali per gli anni 2003-2016.