Italia, Paese del Dop, Igp e Stg

Data: 9 agosto 2011 | Autore: Rosy Merola

ROMA, 08 SETTEMBRE 2011- In base ad un documento pubblicato dall'Istat, anche nel 2010 l'Italia si conferma primo Paese europeo per numero di riconoscimenti conseguiti: sono infatti 219 i prodotti Dop, Igp e Stg riconosciuti dall'Ue (25 in più rispetto al 2009). Di questi, 213 risultano attivi. [MORE]

Come spiega bene l'Istat, sono Dop (Denominazione di origine protetta) le specialità agroalimentari originarie di una specifica zona geografica. Queste evidenziano caratteristiche legate essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico (inclusi i fattori naturali e umani) e sono prodotte e trasformate esclusivamente in un delimitato territorio.

I prodotti agroalimentari Igp (Indicazione geografica protetta) sono originari di una specifica zona geografica, possiedono una determinata qualità, reputazione o altre caratteristiche attribuibili ad uno specifico territorio, ossia vengono almeno prodotti e/o trasformati in una delimitata zona geografica.

Infine, i prodotti Stg (Specialità tradizionale garantita) per i quali il riconoscimento non dipende dall'origine geografica, ma è dovuta alla composizione tradizionale del prodotto, da una ricetta tipica o da un metodo di produzione tradizionale.

Dal punto di vista della diffusione rerritoriale dei suddetti riconoscimenti,dai dati a disposizione risulta che gli operatori risultano equamente ripartiti fra Nord e Centro-sud: con il 47,9% dei produttori e il 47,1% dei trasformatori localizzati nelle regioni settentrionali.Inoltre, il 44,4% degli impianti di trasformazione e il 54,1% degli allevamenti sono ubicati nel Nord, mentre il 45,5% della superficie coltivata si trova nelle regioni centrali.

Nonostante i prodotti Dop, Igp e Stg siano presenti in tutte le regioni, è da evidenziare che i produttori risultano fortemente concentrati a livello territoriale: al 31 dicembre 2010 il 52,2% delle aziende agricole è localizzato in sole tre regioni, Sardegna (19,2% del totale nazionale), Toscana (17,0%), e Trentino-Alto Adige (16,0%). Il 24,5% è assorbito da Lombardia, Emilia-Romagna e Veneto, mentre il restante 23,3% è distribuito nelle rimanenti 14 regioni.

Dal punto di vista dei prodotti, risulta che in Trentino-Alto Adige prevale nettamente l'ordinamento frutticolo (in prevalenza la produzione di mele), in Toscana l'olivicoltura e in Sardegna la specializzazione lattiero-casearia. Inoltre, la superficie interessata alle Dop e Igp, coltivata principalmente a ortofrutta e olivo, è concentrata in due sole regioni, con il 54,0% del totale nazionale, rispettivamente la Toscana (38,6%) e il Trentino-Alto Adige (15,4%).

Restando nel settore degli ortofrutticoli e cereali, questo risulta essere il più numeroso con: 84 specialità riconosciute, 25 Dop e 59 Igp, di cui risultano attivi, rispettivamente, 23 e 56 prodotti. Nel 2010, l'Italia si è arricchita di 15 nuovi riconoscimenti proprio in questo settore (cinque tipi di frutta, nove ortaggi e un cereale). Fra gli ortofrutticoli e cereali si contano prodotti molto diffusi (Mela Alto Adige o Sudtiroler Apfel, Mela Val di Non, Pesca e nettarina di Romagna, ecc.). A ciò si aggiungonono tipiche produzioni di nicchia (Cappero di Pantelleria, Asparago verde di Altedo, ecc.).

In questo settore, solo pochi prodotti sono soggetti ad una fase di trasformazione (Farina di neccio della Garfagnana, Oliva Ascolana del Piceno, ecc.). Geograficamente, le regioni più attive nella filiera degli ortofrutticoli e cereali sono: il Trentino-Alto Adige e la Sicilia.

Dal punto di vista occupazionale, operano nel settore: 16.982 operatori, di cui 16.499 produttori agricoli, che coltivano 47.637 ettari (in media 2,9 ettari per azienda), e 949 trasformatori con 978 impianti. La conduzione femminile riguarda il 21,2% delle aziende agricole e il 15,8% delle imprese di trasformazione. Circa i tre quarti delle aziende agricole (74,3%) sono localizzati in montagna e il 15,7% in collina. Nel corso del 2010 entrano nel settore 2.416 nuovi operatori a fronte di 1.557 fuoriusciti.

In riferimento al settore degli oli extravergine di oliva, troviamo 40 prodotti, tutti attivi, con due nuovi riconoscimenti conseguiti nel corso del 2010 (Colline Pontine e Irpinia-Colline dell'Ufita).
Gli oli extravergine comprendono tutti prodotti Dop, ad esclusione di un solo Igp, l'Olio Toscano, che, peraltro, è il prodotto oleario con il maggior numero di operatori e superficie coltivata.

Dal punto di vista occupazionale, abbiamo 20.853 operatori, di cui 1.641 trasformatori (con 2.489 impianti) e 19.891 produttori, che coltivano 98.092 ettari investiti a olivo per la produzione di olive da olio, con una media di 4,9 ettari per azienda. Fra i trasformatori, 1.042 svolgono l'attività di molitura e 1.293 quella di imbottigliamento.

La grande maggioranza dei produttori si trova in collina (81,1%). Il 68,4% dei produttori olivicoli è localizzato nel Centro, il 19,3% nel Mezzogiorno e il restante 12,3% nel Nord.
In particolare in Toscana sono localizzate ben 11.374 aziende e 55.791 ettari, pari, rispettivamente, al 57,2% delle unità produttive italiane e il 56,9% della superficie.
Nel Mezzogiorno le regioni più rappresentate sono la Puglia (1.554 aziende e 16.305 ettari) e la Sicilia (1.258 aziende e 8.359 ettari). Gli operatori della trasformazione sono presenti principalmente in Toscana e Puglia (617 e 217 unità). La gestione femminile interessa il 32,0% delle aziende agricole e il 22,1% delle imprese di trasformazione.

Per quanto riguarda il settore delle carni fresche, si possono individuare soltanto tre prodotti Igp, tutti attivi: il Vitellone bianco dell'Appennino centrale, allevato in Emilia-Romagna, nelle regioni del Centro, in Abruzzo, Molise e Campania, l'Abbacchio romano, allevato nel Lazio, e l'Agnello di Sardegna.

A livello territoriale, il maggior numero di aziende con bovini si trova in Toscana e Umbria (rispettivamente 690 e 569 allevamenti), mentre la filiera ovina è ubicata esclusivamente in Sardegna e Lazio.
Il settore comprende 7.236 operatori, di cui 6.287 produttori che gestiscono 6.333 allevamenti con 12,6 mila bovini e 905 mila ovini, e 949 trasformatori con 1.939 impianti. Gli uomini gestiscono l'84,6% delle aziende agricole, a fronte del 15,4% condotto dalle donne.

Il settore riguardante le preparazioni di carni (prosciutti, insaccati, carne di maiale macellata e prodotti a base di carne bovina e suina) comprendono 33 specialità (21 Dop e 12 Igp), tutte attive (Tavole 2, 5 e 6).
Nel corso del 2010 entra in attività l'Igp Prosciutto di Sauris, che si posiziona fra i principali prodotti del
settore. Peculiarità di questo settore è il fatto che 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 suino allevato e macellato vengono destinate alla trasformazione in differenti prodotti di qualità
Tra questi troviamo sia prodotti molto diffusi come ad esempio il Prosciutto di San Daniele, il Prosciutto di Parma, sia prodotti di nicchia tipo Lardo di Colonnata, Salame di Varzi, ecc.

Gli allevatori sono localizzati principalmente in Lombardia, Emilia-Romagna e Piemonte. In particolare
nel Nord è concentrato il 78,7% dei trasformatori e oltre il 90% delle aziende, degli allevamenti.Le regioni con il maggior numero di unità produttive sono la Lombardia (1.607 aziende e 2.131 allevamenti) e il Piemonte (798 aziende e 968 allevamenti).

Meno significativa è la presenza di aziende e allevamenti nel Mezzogiorno, anche se va segnalata la presenza di un piccolo nucleo di allevatori e trasformatori che producono e lavorano quattro rinomate specialità (Capocollo, Pancetta, Salame e Soppressata di Calabria).
Questo settore è quasi esclusivamente a conduzione maschile: 90,4% del totale, rispetto al 9,4% delle donne.

Per quanto riguarda il settore dei formaggi, questo è costituito da comprende 40 (38 Dop, un Igp e un Stg), tutti attivi al 31 dicembre 2010. Nel corso dell'ultimo anno si registrano quattro nuovi riconoscimenti tra cui l'unico l'Igp del settore, il Canestrato di Moliterno. Tra i formaggi, accanto a specialità assai diffuse, come il Parmigiano Reggiano, Grana Padano, ecc. coesistono prodotti molto localizzati, come il Formai de Mut della Valle Brembana, Spressa delle Giudicarie, ecc.).

Il maggior numero di aziende e allevamenti del Nord si trova in Lombardia, Veneto ed Emilia-Romagna, quelle del Centro in Toscana e quelle del Mezzogiorno in Sardegna. Nello specifico, in Sardegna sono presenti 11.997 aziende e 12.198 allevamenti che rappresentano, rispettivamente, il 37,0% delle unità produttive italiane e il 34,4% delle strutture per animali. Le uniche due regioni a non avere allevamenti sono la Liguria e l'Abruzzo. Oltre il 60% dei trasformatori è concentrato in Emilia-Romagna, Lombardia e Valle d'Aosta. Il maggior numero di capi allevati riguarda i bovini (+137 mila capi) e i bufalini (+64 mila capi).

Secondo sempre ai dati Istat, al 31 dicembre 2010 nella filiera lattiero-casearia sono coinvolti 33.927 operatori, di cui 32.432 produttori, che conducono 35.496 allevamenti, e 1.699 trasformatori con 2.936 impianti di lavorazione.

Infine, abbiamo i prodotti di nicchia con 19 specialità (12 Dop, sei Igp e un Stg). Di questi 19, solo uno non è attivo: l'Igp Ricciarelli di Siena.

Riassumendo, al 31 dicembre 2010 i prodotti (Dop) riconosciuti dall'Ue sono 135 (13 in più rispetto al 2009, +10,6%). Nell'anno il settore degli ortofrutticoli e cereali consegue sette nuovi riconoscimenti, tre attribuiti ai formaggi, due agli oli extravergine di oliva e uno agli altri prodotti di origine animale. Le Dop attive1 sono 133 (16 in più ispetto al 2009, +13,7%), mentre quelle non attive sono appena due.

Al 31 dicembre 2010 le specialità Igp riconosciute dall'Ue sono 82, con 11 nuovi riconoscimenti (+15,5%) rispetto all'anno precedente, otto dei quali compresi nel settore degli ortofrutticoli e cereali e uno ciascuno per preparazioni di carni, formaggi e prodotti di panetteria. I prodotti Igp attivi sono 78 (16 in più rispetto al 2009, +25,8%), mentre quelli non attivi sono quattro.

Nel 2010 la Pizza napoletana ottiene il riconoscimento Stg, aggiungendosi all'unico prodotto precedentemente riconosciuto, la Mozzarella. Entrambe le due specialità sono attive e prodotte da trasformatori controllati e certificati, a partire dalla lavorazione delle materie prime, nell'intero territorio dell'Ue.Un medesimo prodotto Stg può essere certificato da più organismi

Rosy Merola

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/italia-paese-del-dop-igp-e-stg/17355