

PRODUZIONI AGROALIMENTARI ITALIANE DOP IGP STG – AGGIORNAMENTO 2023

a cura dell'Ufficio Studi della Fondazione Metes – 4 marzo 2024¹

L'Italia è il primo produttore mondiale di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica con 853 prodotti riconosciuti su 3.151 totali. In particolare, il nostro Paese può vantare 583 prodotti DOP (Denominazioni di origine protetta), 266 IGP (Indicazioni geografiche protette) e 4 STG (Specialità tradizionali garantite). I 195.407 operatori sul territorio nazionale hanno realizzato nel 2022 una produzione di 20,2 miliardi di euro, il 20% dell'intera produzione agroalimentare

italiana, con un incremento di oltre un miliardo di euro in un solo anno (+6,4%). Questo dato conferma il trend di crescita ininterrotto che negli ultimi cinque anni ha caratterizzato il comparto. Dalla Tabella 1 appare evidente la crescita che, negli ultimi 5 anni, ha riguardato i prodotti DOP IGP STG (+4% rispetto al 2018), il valore della produzione (+25% rispetto al 2018), la numerosità degli operatori (+7% rispetto al 2018) e quella dei consorzi autorizzati (+4% rispetto al 2018).

Tabella 1 – Evoluzione del settore DOP IGP STG in Italia

Anno	PRODOTTI DOP IGP STG	VALORE DELLA PRODUZIONE (miliardi di €)	PESO VALORE DOP IGP sul settore agroalimentare	OPERATORI FILIERE IG	VALORE ALL'EXPORT (miliardi di €)	CONSORZI AUTORIZZATI
2018	824	16,2	20%	182.705	9,0	285
2019	838	16,9	19%	180.000	9,5	285
2020	841	16,6	19%	199.791	9,5	286
2021	845	19,1	21%	198.842	10,7	291
2022	853	20,2	20%	195.407	11,6	296

Fonte: Rapporto Ismea - Qualivita

Nel 2022 il comparto del **cibo** DOP IGP, che conta 326 prodotti registrati, ha raggiunto gli 8,85 miliardi di euro per una crescita del +8,8% rispetto al 2021 e un trend del +33% rispetto al 2012. Risultati eccellenti che si rispecchiano anche nel valore al consumo,

che cresce del +6,4% e tocca i 17,35 miliardi di euro. Nel 2022 il comparto del cibo DOP IGP ha coinvolto 85.584 operatori in tutta Italia, organizzati in 168 Consorzi di tutela autorizzati dal Masaf e seguiti dall'attività di 41 Organismi di controllo.

Tabella 2 - Cibo DOP IGP STG - valore economico

CATEGORIE	PRODOTTI	VALORE ALLA PRODUZIONE			VALORE AL CONSUMO		
		(milioni di euro)	Peso 2022	Var 22/21	(milioni di euro)	Peso 2022	Var 22/21
Oli di oliva	50	85	25,7%	7,5%	142	32,4%	4,9%
Panetteria e pasticceria	18	105	4,4%	0,7%	202	6,5%	14,5%
Carni fresche	6	103	4,4%	-5,0%	242	5,6%	-4,9%
Paste alimentari	6	268	3,0%	9,2%	388	2,2%	13,2%
Aceti balsamici	3	387	1,2%	5,0%	977	1,4%	6,8%
Ortofrutticoli e cereali	125	391	1,2%	5,1%	1.122	1,2%	10,9%
Prodotti a base di carne	43	2.271	1,0%	-4,0%	5.615	0,8%	-5,7%
Formaggi	56	5.227	0,2%	23,6%	8.641	0,1%	24,4%
Altre	21	15	59,1%	11,6%	25	49,8%	7,6%
TOTALE	326	8.852	100%	8,80%	17.353	100%	6,4%

Fonte: Rapporto Ismea - Qualivita

¹ Elaborazioni su dati Rapporto Ismea-Qualivita 2023 (<https://www.ismea.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12678>)

Nel dettaglio i formaggi registrano una crescita del +11,6% rispetto al 2021, superando per la prima volta i 5 miliardi di euro di valore alla produzione e rappresentando il 59% del cibo DOP IGP. I prodotti a base di carne con un +7,5% rispetto al 2021 raggiungono un valore di 2,3 miliardi di euro e un peso del 26%. Anche gli ortofrutticoli nel complesso migliorano tutti i principali parametri produttivi e commerciali e raggiungono 391 milioni di euro di valore alla produzione. A parte, infatti, la flessione

produttiva delle mele (-21%), si registrano importanti crescite in valore per la frutta in guscio (+58%), la frutta estiva (+22%), gli agrumi (+15%) e i pomodori (+12%). Seguono gli aceti balsamici con 387 milioni di euro di valore alla produzione e le paste alimentari con 268 milioni di euro. Continuano a crescere i prodotti della panetteria e pasticceria (+5,1%). In calo gli oli di oliva (85 mln euro, -4,0%), mentre crescono le carni fresche (103 mln di euro, +5,0%).

Tabella 3 - Primi 10 vini DOP e IGP per valore alla produzione

	VOLUMI VINO CERTIFICATO		VALORE ALLA PRODUZIONE SFUSO	
	(000. ettolitri)	Var. 22/21	(milioni di euro)	Var. 22/21
Prosecco DOP	4.844	+2,1%	1.145	+29,1%
Conegliano Valdobbiadene –Prosecco DOP	777	-1,1%	239	+27,8%
Delle Venezie DOP	1.722	-5,9%	188	+2,1%
Asti DOP	768	-0,1%	133	+1,4%
Amarone della Valpolicella DOP	134	-11,5%	130	+5,4%
Valpolicella Ripasso DOP	246	-3,1%	114	+15,1%
Chianti DOP	668	-13,1%	104	+9,6%
Puglia IGP*	1.460	-10,5%	102	-17,5%
Alto Adige DOP	310	+10,6%	100	+24,9%
Barolo DOP	111	-14,2%	97	+5,4%

* Volume vino imbottigliato

Fonte: Rapporto Ismea - Qualivita

La produzione di **vino** imbottigliato DOP IGP si attesta a 25,9 milioni di ettolitri nel 2022 (-3,9% rispetto al 2021), con un calo più contenuto per le DOP (-2,6%) rispetto alle IGP (-6,4%). In termini di valore, invece, l'andamento è positivo. Il valore della produzione sfusa per il 2022 supera i 4,3 miliardi di euro (+12,7% rispetto al 2021),

mentre il valore del vino imbottigliato DOP IGP nel 2022 è pari a 11,3 miliardi di euro (+4,6% rispetto al 2021). L'incremento del valore è attribuibile ai vini DOP che superano i 9,5 miliardi di euro (+6,4%), mentre i vini IGP con 1,8 miliardi di euro nel 2022 segnano un -3,9% su base annua.

Tabella 4 – Export DOP IGP

Paese	Valore Export Cibo DOP IGP		Paese	Valore Export Vino DOP IGP	
	(milioni di euro)	Var. 22/21		(milioni di euro)	Var. 22/21
Germania	762	-3,2%	Germania	970	4,2%
Francia	674	12,8%	Francia	250	27,1%
Spagna	196	-3,7%	Olanda	221	6,5%
Olanda	111	1,8%	Belgio	220	8,8%
Belgio	88	1,1%	Svezia	181	10,0%
TOTALE UE	2.717	2,8%	TOTALE UE	2.640	10,1%
Stati Uniti	859	3,5%	Stati Uniti	1.733	9,9%
Gran Bretagna	201	-4,1%	Gran Bretagna	773	9,5%
Canada	112	2,6%	Canada	403	11,5%
Svizzera	72	11,4%	Svizzera	388	3,4%
Australia	52	10,6%	Giappone	162	28,0%
TOTALE EXTRA UE	1.934	10,3%	TOTALE EXTRA UE	4.327	10,0%

Fonte: Rapporto Ismea - Qualivita

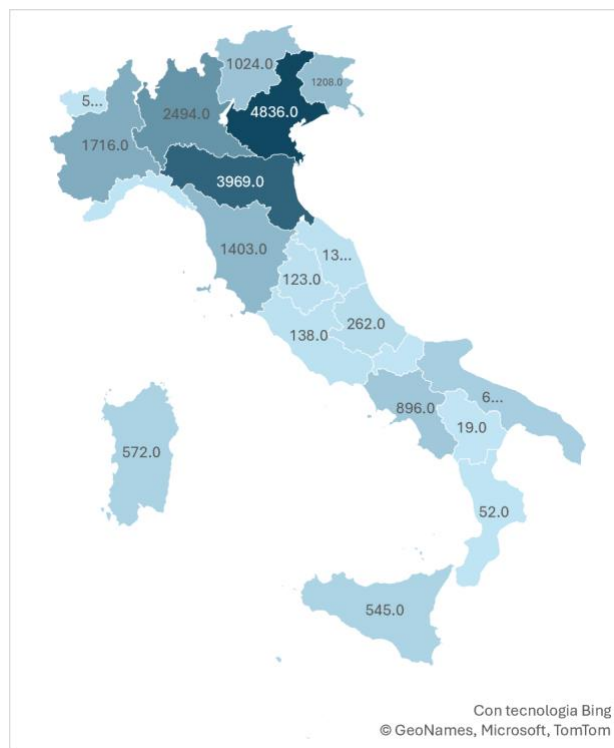
Le DOP e IGP agroalimentari e vitivinicole consolidano il loro ruolo guida della qualità agroalimentare “made in Italy” all'estero, con un export di settore che per la prima volta nel 2022 raggiunge e supera gli 11 miliardi di euro. Una crescita che vale il +8% in un anno, mantenendo stabile la quota del 19% nell'export agroalimentare italiano. Il contributo maggiore a questo risultato è fornito dal comparto dei vini con un valore di oltre 5,4 miliardi mentre più stabile risulta il valore delle DOP e IGP agroalimentari che si

attesta sui 3,6 miliardi (+1,2% rispetto al 2021). La filiera del cibo realizza 4,65 miliardi euro di fatturato evidenziando un +5,8% in un anno e un +66% nel decennio, per effetto soprattutto del recupero dei mercati Extra-UE (+10%). Il comparto vino sfiora i 7 miliardi euro, registrando una progressione del +10% sul 2021 e +80% rispetto al 2012 (+116% considerando solo i vini DOP). Le DOP e IGP vinicole rappresentano in valore quasi il 90% delle esportazioni delle cantine italiane

Impatto territoriale del settore DOP IGP

Sul piano territoriale il settore agroalimentare DOP IGP nel 2022 mostra una crescita del valore per 18 regioni su 20. Nelle quattro regioni del Nord-Est si concentra il 55% del valore nazionale delle DOP IGP, con una crescita del +5,7% e un impatto complessivo di 11,1 miliardi di euro. In particolare, Veneto e Emilia-Romagna si confermano le prime regioni in assoluto per valore economico. Il Nord-Ovest è invece l'area territoriale che mostra l'incremento maggiore (+12,1% rispetto al 2021) trainata dal Piemonte e, soprattutto, dalla Lombardia che è la regione con la crescita più elevata in termini assoluti nel 2022 (+318 miliardi di euro pari al +15%). Le regioni del Centro, guidate dalla Toscana, segnano un +4,0%, mentre l'area “Sud e Isole”, segna una crescita del +2,8%, con valori in calo solamente in Puglia (-15,6%) e particolarmente positivi per Campania (+9,4%), Sardegna (+18,8%) e Abruzzo (+8,8%).

Figura 1 – Impatto economico DOP IGP nelle regioni



Fonte: Elaborazioni Fondazione Metes su dati Rapporto Ismea - Qualivita

Impatto occupazionale del settore DOP IGP

Il Rapporto Ismea-Qualivita 2023 per la prima volta fornisce una misura dell'impatto occupazionale del settore agroalimentare DOP IGP. In particolare, le stime elaborate indicano, nel settore agricolo, un numero di rapporti di lavoro dipendente a tempo determinato pari a 430 mila (di cui 211 mila nel vino e 219 mila nel cibo) e 50 mila a tempo indeterminato (di cui 20 mila nel vino e 30 mila nel cibo), a cui vanno aggiunti poco meno di 100 mila lavoratori autonomi, tra imprenditori agricoli e coltivatori diretti. Nella fase industriale il settore agroalimentare DOP IGP genera oltre 250 mila rapporti di lavoro a tempo indeterminato (di cui 210 mila nel cibo e 43 mila nel vino) e circa 60 mila rapporti a tempo determinato o stagionali (di cui 45 mila nel cibo e 15 mila nel vino). Nel rapporto viene, infine, evidenziato che i dati occupazionali presentati si riferiscono alla numerosità dei rapporti di lavoro, che è superiore al numero effettivo di lavoratori dipendenti, a causa della possibilità per un lavoratore di avere rapporti di lavoro con più aziende nello stesso anno.

I dati esposti in precedenza evidenziano il ruolo cruciale che i prodotti DOP, IGP e STG rivestono nel settore agroalimentare italiano. Il comparto delle indicazioni geografiche tutelate dai marchi di qualità europei DOP, IGP e STG ha registrato risultati positivi che negli anni si sono accresciuti e consolidati. I prodotti DOP, IGP e STG agroalimentari rappresentano peraltro una potente leva per promuovere più in generale le eccellenze del nostro Made in Italy.

La politica dei marchi di qualità ha assunto una crescente rilevanza nell'ambito delle strategie comunitarie per l'agroalimentare. A partire dalla fine degli anni '80, con la pubblicazione della Comunicazione "Il futuro del mondo rurale"² che segna la nascita delle politiche di sviluppo rurale, il "secondo pilastro" della PAC, emerge l'importanza del ruolo svolto dal settore agricolo in materia di qualità alimentare, nonché di preservazione dell'ambiente e dell'ecosistema. Nell'ottica di valorizzare la qualità agroalimentare viene adottato il Regolamento (CEE) n. 2081/92³ che si propone di armonizzare a livello europeo le normative concernenti i regimi di qualità. Per la prima volta appaiono le definizioni di Denominazioni di Origine Protetta (DOP) e di Indicazioni Geografiche Protette (IGP) che intendono preservare e valorizzare quelle produzioni tipiche dotate di caratteristiche uniche e inconfondibili, legate inscindibilmente al territorio di produzione e capaci di salvaguardare sia i fattori naturali che quelli umani. In altre parole, si tratta di prodotti che non possono essere imitati al di fuori della zona di produzione proprio perché frutto di una secolare e specifica combinazione tra ambiente e lavoro. In Italia, peraltro, la storia delle denominazioni di origine era iniziata già nel 1963, con l'introduzione del sistema delle DOC (Denominazione di Origine Controllata)⁴ che, per la prima volta, aveva cercato di legare la qualità di un vino al suo luogo di provenienza.

Negli anni le norme comunitarie in materia di regimi di qualità sono state aggiornate prima mediante l'adozione del Regolamento (CE) n. 510/2006⁵ successivamente abrogato e sostituito dal Regolamento (UE) n. 1151/2012⁶. È di questi giorni la notizia dell'approvazione definitiva da parte del Parlamento europeo del nuovo regolamento europeo sui regimi di qualità agroalimentari che dopo l'approvazione formale da parte del Consiglio e la pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale dell'UE entrerà finalmente in vigore. Nella seduta del 28 febbraio u.s. il Parlamento europeo ha, quindi, portato a compimento un nuovo percorso di riforma del sistema europeo delle Indicazioni Geografiche agroalimentari finalizzato, da un lato, ad una maggiore integrazione della dimensione della sostenibilità nella politica europea di qualità e, dall'altro, a rafforzare la posizione dei produttori del sistema DOP, IGP e STG nella catena di approvvigionamento alimentare.

A partire dal prossimo aprile, mese di formale entrata in vigore del nuovo regolamento, sarà quindi necessario avviare una azione di attento monitoraggio dell'impatto del nuovo quadro regolamentare. In particolare, da un lato, sarà necessario comprendere come i contenuti del nuovo regolamento europeo verranno recepiti a livello nazionale e, dall'altro, analizzare quali saranno i provvedimenti normativi e amministrativi che verranno adottati. D'altro canto, sarà necessario comprendere fino a che punto questa riforma sarà in grado di indirizzare il sistema italiano dei prodotti DOP, IGP e STG verso l'obiettivo della sostenibilità. In particolare, sarà necessario comprendere se il nuovo regime comunitario, oltre a migliorare i risultati ambientali delle filiere e dei distretti agroalimentari di qualità, potrà promuovere un miglioramento e una valorizzazione del lavoro.

² Commissione CEE (1988), "Il futuro del mondo rurale", Comunicazione della Commissione al Parlamento Europeo e al Consiglio, Bollettino delle Comunità Europee, Supplemento n.4/88 COM(88) 501 def. Bruxelles

³ Regolamento (CEE) N. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari

⁴ Decreto del Presidente della Repubblica n. 930 del 12 luglio 1963 <<Norme per la tutela delle denominazioni di origine dei mosti e dei vini>>

⁵ Regolamento (CE) N. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari

⁶ Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

Denominazione di origine protetta (DOP)

Viene assegnata a prodotti strettamente legati alla regione di cui sono originari. Per poter ricevere l'appellativo devono sussistere due condizioni irrinunciabili:

- la produzione delle materie prime e la loro trasformazione fino al prodotto finito devono essere effettuate nella regione delimitata di cui il prodotto porta il nome. In altre parole: un formaggio DOP deve essere fatto con latte di vacche allevate in zona così come il salume deve essere ricavato dai suini locali;
- le particolari qualità e caratteristiche del prodotto devono essere dovute esclusivamente o essenzialmente all'ambiente geografico del luogo d'origine.

Per "ambiente geografico" la legge intende non solo i fattori naturali ma anche quelli umani: quindi il clima e la qualità del suolo, ma anche le conoscenze tecniche locali. Insomma, il legame tra il prodotto e la zona deve essere essenziale: non deve essere possibile ricreare le stesse condizioni altrove. In realtà la legge ammette deroghe in alcuni casi per la provenienza delle materie prime che possono arrivare anche da altre zone.



Indicazione geografica protetta (IGP)

E' un riconoscimento dato dalla Comunità Europea che indica che una determinata area ha delle caratteristiche peculiari che rendono il prodotto della zona unico e non riproducibile al di fuori di essa. I prodotti sono collegati alla regione di cui in genere portano il nome. Questo legame però è meno stretto o comunque diverso rispetto a quello visto per la denominazione DOP. Le due condizioni necessarie per poter acquisire la IGP sono: una delle fasi di produzione deve essere effettuata nella zona delimitata (ma per esempio le materie prime che intervengono nella produzione possono anche provenire da un'altra regione) e deve esistere un collegamento tra il prodotto e la regione da cui prende il nome. Questo legame però può essere molto più blando di quanto avviene per la certificazione Dop. La denominazione IGP nasce dalla convinzione che un'indicazione geografica può essere protetta anche se non è dimostrato che le caratteristiche specifiche del prodotto siano dovute alla sua regione di provenienza. I legislatori, infatti, ritengono che questo possa essere un elemento essenziale e per l'acquisizione o la conservazione di una clientela. Ecco allora una discriminante utile per i consumatori: la DOP è una indicazione legata totalmente alla regione di produzione, mentre l'Igp si riferisce a produzioni caratteristiche di un luogo ma le cui materie prime possono avere provenienze diverse.



Specialità tradizionale garantita (STG)

Riconoscimento ai sensi del Reg. CE 2082/92 del carattere di specificità di un prodotto agro-alimentare inteso come elemento o insieme di elementi che per le loro caratteristiche qualitative e di tradizionalità distinguono nettamente un prodotto da altri simili. Ci si riferisce quindi a prodotti ottenuti secondo un metodo di produzione tipico tradizionale di una particolare zona geografica al fine di tutelarne la specificità. Sono esclusi da questa disciplina i prodotti il cui carattere peculiare sia legato alla provenienza o origine geografica; questo aspetto distingue le STG dalle DOP e dalle IGP.



⁷ Fonte AGRIREGIONIEUROPA (https://agrireregionieuropa.univpm.it/it/views/glossario_pac)