

L'Emilia-Romagna regina per i prodotti Dop e Igp

DENIS PANTINI
Osservatorio Agroindustriale, Nomisma

Con 21 marchi Ue, la nostra regione è al primo posto nella graduatoria nazionale delle specialità tutelate. Il 30% della plv legata al circuito del "tipico".

Se il nostro Paese occupa le posizioni di testa nell'Unione europea per numero di prodotti a marchio comunitario, l'Emilia-Romagna è regina indiscussa delle specialità Dop (Denominazione di origine protetta) e Igp (Indicazione geografica protetta) a livello italiano. Come evidenziato nell'VIII Rapporto Nomisma sull'agricoltura italiana, presentato nella sua versione finale alla recente Fieragricola di Verona, dei 555 prodotti che ad oggi hanno ottenuto in Europa il riconoscimento introdotto dal regolamento 2081/92 l'Italia detiene una posizione di leadership, con il 20 per cento delle denominazioni registrate a livello comunitario, preceduta

solamente dalla Francia che, con 121 prodotti, rappresenta il 22 per cento del totale. Dei 111 prodotti che compongono il paniere Dop e Igp italiano, i formaggi rappresentano il 27 per cento delle denominazioni registrate, i prodotti ortofrutticoli il 24 per cento, mentre le carni preparate e gli oli d'oliva detengono il 22 per cento entrambi. Il rimanente 5 per cento riguarda invece condimenti, prodotti da forno e carni fresche.

Per quanto riguarda la localizzazione territoriale degli areali di produzione l'Emilia-Romagna, con 21 denominazioni registrate, è la prima regione italiana per prodotti Dop e Igp. In altri termini, è la regione che offre le maggiori opportunità di scelta produttiva - legate a circuiti di produzione tutelata - agli agricoltori e alle imprese agroalimentari locali. Seguono, nella classifica, la Lombardia con 18 denominazioni, il Veneto con 15 e il Piemonte e la Toscana con 11. Nelle regioni meridionali, il leader è la Campania, con 10 marchi registrati, mentre in coda alla graduatoria nazionale c'è la Liguria, con un solo prodotto a denominazione Ue.

Tab. 1 - Dop e Igp: la posizione dell'Emilia-Romagna nei prodotti finiti e nella fornitura di materia prima * (febbraio 2001).

PRODOTTI FINITI		MATERIA PRIMA	
Parmigiano Reggiano	DOP	Prosciutto di Parma	DOP
Grana Padano	DOP	Prosciutto di San Daniele	DOP
Provolone Val Padana	DOP	Prosciutto di Modena	DOP
Prosciutto di Parma	DOP	Prosciutto Veneto Berico-Euganeo	DOP
Prosciutto di Modena	DOP	Prosciutto di Carpegna	DOP
Culatello di Zibello	DOP	Prosciutto Toscano	DOP
Coppa piacentina	DOP	Salame di Varzi	DOP
Pancetta piacentina	DOP	Salame di Brianza	DOP
Salame piacentino	DOP	Culatello di Zibello	DOP
Olio di Brisighella	DOP	Valle d'Aosta Jambon de Bosses	DOP
Aceto balsamico tradizionale di Modena	DOP	Valle d'Aosta Lardo d'Arnad	DOP
Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia	DOP	Coppa piacentina	DOP
Marrone di Castel del Rio	IGP	Pancetta piacentina	DOP
Scalognone di Romagna	IGP	Salame piacentino	DOP
Pera dell'Emilia	IGP		
Pesca e nettarina di Romagna	IGP		
Fungo di Borgotaro	IGP		
Mortadella di Bologna	IGP		
Cotechino di Modena	IGP		
Zampone di Modena	IGP		
Vitellone bianco dell'Appennino centrale	IGP		
TOTALE	21		14

* Secondo il disciplinare di produzione.
Fonte: VIII Rapporto Nomisma sull'agricoltura italiana.

Il "peso" economico dei prodotti tipici

In termini economici, è possibile stimare complessivamente il paniere italiano delle Dop e Igp attorno ai 14.000 miliardi di valore al consumo, e ad oltre 5.500 miliardi - pari a circa il 7 per cento del totale nazionale - per quanto riguarda invece la produzione lorda vendibile agricola (plv) attivata.

Passando dal contesto nazionale ai dati che contraddistinguono il paniere Dop/Igp emiliano-romagnolo, si scopre come in tale aggregato regionale siano presenti le "punte di diamante" del tipico italiano: basti pensare che Parmigiano-Reggiano, Grana Padano e Prosciutto di Parma, tutti e tre prodotti nel territorio dell'Emilia-Romagna, rappresentano circa il 68 per cento sulla plv e il 57

per cento dell'export totale dei prodotti Dop/Igp. Senza dimenticare poi il giro d'affari e il bacino occupazionale che ruotano attorno a questi prodotti.

Leader nel mercato italiano dei prosciutti con una quota di vendita pari ad oltre il 43 per cento, la produzione di Prosciutto di Parma nel 1999 ha riguardato quasi 9 milioni di pezzi, ottenuti in 201 aziende di stagionatura situate nella provincia parmense, con il coinvolgimento di oltre 5.500 allevatori (di cui il 25 per cento situati in Emilia-Romagna) e 169 macelli. Il giro d'affari attribuibile a tale prodotto supera i 3.500 miliardi di lire, mentre la plv attivata è di circa 800 miliardi di lire.

Non meno importante è il ruolo del Parmigiano-Reggiano nell'economia regionale. Nel 1999, sono state prodotte quasi 109.000 tonnellate di formaggio, per un giro d'affari stimabile attorno ai 2.500 miliardi di lire. Circa l'8 per cento della produzione è stata venduta al di fuori dei confini italiani. Per quanto riguarda gli aspetti strutturali, la filiera riunisce quasi 600 caseifici e coinvolge circa 8.000 aziende agricole, per una plv attivata di circa 1.400 miliardi di lire.

Accanto a tali grandi realtà produttive, nel sistema tipico regionale esistono poi altri prodotti Dop e Igp di dimensioni economiche inferiori, ma la cui rilevanza nel sistema locale è estremamente significativa: basti pensare all'Aceto balsamico tradizionale di Modena e di Reggio Emilia, conosciuti in tutto il mondo, o all'Olio di Brisighella, una realtà di nicchia (la produzione annuale non va oltre le 10 tonnellate) che, legata al territorio e alla ristorazione locale nelle politiche di valorizzazione, riesce oggi a spuntare sul mercato prezzi sensibilmente superiori alla media degli altri oli extravergini di oliva.

Complessivamente, se si confronta il valore al consumo del paniere Dop e Igp regionale con quello italiano, si stima che l'incidenza dei prodotti emiliano-romagnoli supera il 65 per cento del giro d'affari "tipico" nazionale. È comunque importante sottolineare come tali valori (in termini di plv attivata e giro d'affari) si riferiscano anche a prodotti (come il Grana Padano) che non sono di esclusiva produzione regionale, ma il cui bacino di approvvigionamento di materia prima e/o di trasformazione finale si estende su più regioni.

D'altro canto, è anche vero che l'E-

Tab. 2 - Italia: peso economico di alcuni prodotti Dop e Igp (1999).

PRODOTTO	PLV AGRICOLA (miliardi di lire)	% DI SETTORE
Prosciutto di Parma	798	70,4%
Prosciutto San Daniele	182	16,0%
Prosciutto di Norcia	16	1,4%
Speck Alto Adige	7	0,6%
Prosciutto di Modena	7	0,6%
Altri prodotti a base di carne	124	10,9%
Totale carni preparate	1.134	100,0%
Grana Padano	1.552	36,5%
Parmigiano Reggiano	1.379	32,4%
Gorgonzola	330	7,8%
Pecorino Romano	220	5,2%
Mozzarella di Bufala Campana	170	4,0%
Altri formaggi	606	14,2%
Totale formaggi	4.257	100,0%
Totale ortofrutta	89	-
Totale oli d'oliva	27	-
Totale altri prodotti	15	-
Totale prodotti Dop/Igp	5.522	

Fonte: VIII Rapporto Nomisma sull'agricoltura italiana.

Fig. 1
La mappa italiana dei prodotti a marchio Dop e Igp.



milia-Romagna rappresenta uno dei più importanti fornitori di materia prima suina per la produzione di salumi e prosciutti Dop italiani. Secondo quanto stabilito nei rispettivi disciplinari di produzione, infatti, gli allevamenti suinicoli presenti in regione possono fornire carne fresca per la produzione di ben 14 prodotti Dop, di cui 6 trasformati in Emilia-Romagna (Prosciutto di Parma, di Modena, Culatello di Zibello, Coppa, Pancetta e Salame piacentini) ed altri 8 prodotti in differenti zone d'Italia (Prosciutto di San Daniele, Veneto Berico-Euganeo, di Carpegna e Toscano, Salame di Varzi e di Brianza, Valle d'Aosta Jambon de Bosses e Lard d'Arnad).

In definitiva, sebbene i prodotti Dop/Igp incidano direttamente per meno del 7 per cento sulla plv agricola nazionale, l'impatto economico che essi esprimono a livello locale e, in particolare in Emilia-Romagna, è estremamente significativo: circa il 30 per cento della plv regionale è infatti riconducibile al circuito dei prodotti a denominazione comunitaria.

I punti di debolezza

Ma non è tutto oro quello che luccica. Come emerge dal Rapporto Nomisma, non bisogna infatti dimenticare che le filiere dei prodotti tipici denunciano punti critici sia dal lato dell'offerta (necessità di investimenti sulla filiera di produzione, di promozione sui mercati e di tutela giuridica internazionale contro le contraffazioni e la concorrenza sleale di prodotti succedanei), sia da quello della domanda (scarsa conoscenza del consumatore dei marchi e dei prodotti Dop e Igp). Per superare queste "criticità", occorrono quindi politiche che sappiano integrare il sistema delle denominazioni comunitarie intervenendo, ad esempio, sui rapporti con i consumatori, sulle regole del commercio internazionale, sui servizi alle filiere (certificazione, promozione sui mercati esteri), sulla promozione e sugli investimenti delle imprese. Sembra cioè auspicabile la costituzione di una

"cabina di regia" nazionale per il sistema delle produzioni tipiche, capace di rappresentare le numerose filiere, ma anche in grado di coinvolgere le competenze istituzionali intersettoriali (agricoltura, artigianato, industria, commercio, ambiente, turismo a livello centrale e regionale) che, nella logica dello sviluppo locale, si legano a tale tipologia di prodotti.

Per quanto riguarda l'Emilia-Romagna, dai prodotti oggi in lista di attesa di riconoscimento a Bruxelles (pane Coppia ferrarese e Asparago verde di Altedo) e dei 116 prodotti tradizionali censiti a fine 2000 (che, in altre parole, rappresentano potenziali denominazioni future) si comprende come esista ancora un significativo "bacino di tipicità" in grado di fornire nuovi impulsi di sviluppo all'agricoltura regionale e che, grazie agli strumenti messi in atto dalle politiche comunitarie e regionali (Piano di sviluppo rurale, Leader plus, ecc.), può trovare un valido ed efficace supporto nel proprio percorso di crescita e valorizzazione. □