18. I PRODOTTI DOP E IGP FOOD

Di seguito si prende in esame il contributo della Lombardia e delle sue province alla produzione nazionale di DOP e IGP *food* (§ 18.1), le variazioni intervenute nei singoli disciplinari tra novembre 2019 e ottobre 2020 (§ 18.2), gli operatori delle filiere (§ 18.3) e la materia prima utilizzata (§ 18.4).

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

18.1.1. I prodotti DOP/IGP presenti in Lombardia

La Lombardia, a ottobre 2020, annovera complessivamente 76 prodotti DOP o IGP, di cui, per quanto riguarda il comparto *food*, cioè vini esclusi, 20 DOP (13 interessano esclusivamente il territorio lombardo) e 14 IGP (6 producibili unicamente in Lombardia)[1]. Sul totale nazionale dei prodotti a denominazione riconosciuti dalla Commissione Europea, escludendo i vini, la Lombardia detiene il 12% delle DOP e il 10,8% delle IGP.

Data la spiccata vocazione zootecnica della regione, 14 DOP sono costituite da formaggi; ad essi si aggiungono 3 tipi di carne lavorata, 2 oli extravergine di oliva e un miele. Tra i prodotti IGP, invece, ricadono 7 tipi di carne lavorata, 3 tipi di frutta, 2 prodotti ittici, un ortaggio e una pasta alimentare.

18.1.2. Il valore delle produzioni DOP/IGP

Secondo l'Indagine Ismea-Qualivita 2019, nel 2018 la Lombardia si trova al secondo posto tra tutte le regioni italiane nella graduatoria nazionale del

1. La restante parte è costituita dai *vini*, a loro volta suddivisi in 27 DOP (5 con menzione tradizionale DOCG e 22 DOC) e 15 IGP.

valore delle produzioni DOP/IGP *food*, superata, anche se ampiamente, dall'Emilia-Romagna.

Il valore dell'Italia è pari a 7,26 miliardi di euro (+3,8% sull'anno precedente), mentre quello lombardo ammonta a 1,54 miliardi di euro, incidendo quindi per oltre il 21% sul totale del Paese. Gran parte di questo valore in Lombardia, circa l'80%, è generato dal comparto dei formaggi DOP.

18.1.3. Il contributo delle province lombarde

Scendendo nel dettaglio provinciale, dai dati riportati sul Rapporto Ismea-Qualivita 2019 sulle produzioni agro-alimentari e vitivinicole italiane DOP/IGP/STG, emerge che più dei due terzi del valore economico totale dei prodotti DOP/IGP della Lombardia sono realizzati nelle tre provincie orientali: Brescia (27,3%), Mantova (27,0%) e Sondrio (15,8%). Ciò dimostra che, sebbene le certificazioni DOP/IGP siano molto diffuse, il loro valore rimane concentrato in specifiche zone geografiche (tab. 18.1).

La provincia di Brescia, con 8 formaggi DOP e un totale di 17 prodotti DOP/IGP si colloca al primo posto, seguita da Mantova, dove i formaggi DOP producibili sono solo 3. Ciò è possibile grazie al valore generato dalle produzioni di Grana Padano e Parmigiano Reggiano, che, in Lombardia, è producibile solo nell'Oltrepo mantovano, e dei rispettivi prezzi alla produzione sopra la media di categoria. Situazione analoga per Sondrio, dove però il valore economico è ascrivibile alla Bresaola della Valtellina IGP.

Tab. 18.1 - Dinamica delle imprese della filiera del verde iscritte presso i registri delle CCIAA per provincia in Lombardia nel 2018

Provincia	*N. DOP formaggi*	*N. DOP/IGP carni lavorate*	*N. altre DOP/IGP*	*Impatto economico (milioni di €)*
Brescia	8	5	4	421,2
Mantova	3	6	3	417,0
Sondrio	3	5	2	244,2
Cremona	6	6	1	223,2
Lodi	6	6	0	86,5
Bergamo	9	5	1	52,2
Milano	5	7	0	47,6
Pavia	4	8	0	30,7
Como	4	6	1	8,4
Lecco	6	6	1	4,2
Varese	4	5	2	4,2
Monza B.	2	5	0	3,3

Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati indagine Ismea Qualivita 2019 e disciplinari di produzione.

La situazione dei prodotti DOP/IGP lombardi appare molto differenziata: vi sono, da un lato, prodotti quantitativamente significativi con grande diffusione sul mercato nazionale e internazionale, come appunto il Grana Padano DOP e il Parmigiano Reggiano DOP e, dall'altro, prodotti di nicchia con un mercato perlopiù locale o esteso magari alle regioni limitrofe, anche se da qualche anno, in alcuni casi, i produttori stanno cercando di espandere i propri orizzonti, guardando soprattutto al mercato estero e/o al canale della vendita diretta, come, ad esempio, per l'Olio Extravergine d'oliva Garda DOP.

Gli Organismi di Controllo attivi per i prodotti DOP e IGP food lombardi, a ottobre 2020, sono 7; la metà di questi prodotti sono controllati da CSQA: 11 DOP e 6 IGP; al secondo posto con 6 salumi si colloca IFCQ e al terzo CERTIPRODOP con 5 formaggi DOP (tab. 18.2).

Tab. 18.2 – Gli Organismi di Controllo attivi in Lombardia nelle DOP-IGP food ad ottobre 2020

OdC	*DOP*	*IGP*	*Totale*
CSQA	11	6	17
IFCQ	2	4	6
CERTIPRODOP	5	0	5
CCPB	1	1	2
CHECKFRUIT	0	2	2
OCQ PR	1	0	1
ECEPA	0	1	1

Fonte: Elaborazioni OMPZ su disciplinari di produzione.

18.2. Le variazioni intervenute nei singoli disciplinari tra novembre 2019 e ottobre 2020

Di seguito vengono sintetizzate le modifiche o proposte di modifica intervenute tra novembre 2019 e ottobre 2020 nei disciplinari UE delle DOP/IGP food prodotte in Lombardia. In taluni casi si tratta di semplici aggiustamenti di tipo formale tesi a riorganizzare il disciplinare, ad aggiornarne i riferimenti normativi e a precisare meglio il significato di alcuni termini; in altri casi, più interessanti, sono modifiche giustificate dalla necessità di recepire le innovazioni di processo e di packaging, di adeguare il prodotto alle esigenze del mercato e di informare meglio i consumatori sulle caratteristiche del prodotto, ovviamente nel rispetto dei legami che queste filiere hanno con il territorio e le sue tradizioni.

18.2.1. I formaggi

Su 49 formaggi DOP riconosciuti in Italia, sono 14 quelli prodotti esclusivamente o anche in Lombardia: Bitto, Formaggella del Luinese, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, Gorgonzola, Grana Padano, Nostrano Valtrompia, Parmigiano Reggiano, Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco, Strachitunt, Taleggio, Valtellina Casera e Silter.

A partire da novembre 2019 per una di queste DOP è stata approvata la modifica del rispettivo disciplinare di produzione, per 2 la proposta di modifica è attualmente all'esame della Commissione UE e per una è stata attuata una modifica temporanea a causa dell'emergenza Covid-19.

Per la DOP Silter è stata approvata la modifica del disciplinare di produzione (GUCE C 166 del 14 maggio 2020), che tra l'altro meglio definisce le modalità di confezionamento del prodotto: il formaggio confezionato privo di scalzo o faccia o crosta deve essere tracciato al fine di risalire alle forme da cui proviene (bollo CE caseificio, lotto di produzione).

Nel caso del Parmigiano Reggiano DOP con il Provv. del 12 marzo 2020, al fine di ridurre l'impatto dell'emergenza sanitaria Covid-19 sulla filiera, il MIPAAF ha approvato una modifica temporanea del disciplinare relativamente ad alcune fasi del processo produttivo – tra cui, aumento da 7 a 14 ore del tempo di mungitura comprensivo del trasporto del latte in caseificio e possibilità di riutilizzo del 100% delle caldaie per successive caseificazioni nella stessa giornata – che si applica solo ai siti produttivi osteggiati da episodi di contagio.

Per il Nostrano Valtrompia DOP e il Taleggio DOP è in corso una proposta di modifica attualmente all'esame della Commissione UE. Per il primo prodotto tra le modifiche proposte vi è l'inserimento dei limiti di contenuto in grasso riferito al formaggio tal quale, l'aumento del contenuto in grasso sulla sostanza secca che dal 42% viene portato al 45%, la durata del periodo di alpeggio o del pascolo e modifiche lievi del "metodo di ottenimento" (GURI n. 233 del 19-9-2020). Per il Taleggio DOP si propone un ampliamento dell'area di produzione e una revisione dei limiti di peso delle forme (GURI n. 157 del 23-06-2020).

18.2.2. I salumi

Sono 10 i salumi a denominazione d'origine (3 DOP e 7 IGP), attualmente riconosciuti in Lombardia, ossia Bresaola della Valtellina IGP, Coppa di Parma IGP, Cotechino Modena IGP, Mortadella Bologna IGP, Salame

Brianza DOP, Salame Cremona IGP, Salame d'oca di Mortara IGP, Salame di Varzi DOP, Salamini Italiani alla Cacciatora DOP e Zampone Modena IGP. Di questi salumi ben 8 vengono prodotti anche al di fuori della Lombardia, ma tutti usano anche materie prime prodotte fuori regione.

A differenza di quanto appena visto per le DOP casearie, si rileva solo una modifica temporanea, relativa alla Bresaola della Valtellina IGP, legata all'emergenza sanitaria Covid-19, che consente l'utilizzo di carni di animali più giovani: sebbene la Bresaola della Valtellina IGP sia un salume ottenuto dalla carne delle cosce di bovino di età compresa tra i 18 mesi e i 4 anni, nella versione modificata del disciplinare, in vigore fino alla vigenza del DPCM 31 gennaio 2020, recante la dichiarazione dello stato d'emergenza, il limite inferiore d'età è ridotto a 12 mesi.

18.2.3. Gli altri prodotti DOP/IGP

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

A causa di un'annata produttiva avversa, per il Garda DOP è stata introdotta una modifica temporanea valida solo per l'annata olivicola 2020, in cui la produzione massima di olive per ettaro viene portata fino a 7,5 tonnellate.

La proposta di modifica del disciplinare di produzione della IGP Trote del Trentino risulta, attualmente, tra quelle all'esame dell'UE (GURI n. 194 del 4 agosto 2020); sono state proposte varie modifiche, tra cui i metodi di allevamento e di confezionamento.

Per la Mela di Valtellina IGP, la modifica del disciplinare è stata approvata nel 2020 (GUCE Serie C 208 del 22 giugno 2020), in cui è stata alzata la produzione per ettaro di alcune varietà.

Infine, c'è l'approvazione di una modifica minore del disciplinare di produzione della DOP Miele Varesino (GURI n. 44 del 22 febbraio 2020) tesa a recepire alcuni riferimenti normativi e a consentire la possibilità di confezionare il prodotto non destinato al consumatore finale in diversi formati.

18.3. Gli operatori delle filiere

Le informazioni disponibili sono di fonte Istat, peraltro ferme al 2017, e riguardano solo le filiere lattiero-casearie e delle carni.

La filiera dei formaggi e delle carni lavorate DOP/IGP in Lombardia sono interessate da un processo di concentrazione degli operatori coinvolti, processo in attenuazione per le DOP lattiero-casearie (tabb. 18.3 e 18.4).

Tab. 18.3 - Operatori del settore formaggi DOP, IGP e STG in Lombardia e in Italia nel 2015-2017

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

(1) Un produttore può condurre uno o più allevamenti. *(2)* Un trasformatore può svolgere una o più attività di trasformazione e gestire uno o più impianti. *(3)* I caseificatori comprendono anche i raccoglitori di latte presso gli allevamenti. *(4)* Gli stagionatori comprendono anche i porzionatori, i grattugiatori e i confezionatori. Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati Istat.

Tab. 18.4 - Operatori del settore preparazione di carni DOP e IGP in Lombardia e in Italia nel 2015-2017

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

(1) Un produttore può condurre uno o più allevamenti. *(2)* Un trasformatore può svolgere una o più attività di trasformazione e gestire uno o più impianti. *(3)* I caseificatori comprendono anche i raccoglitori di latte presso gli allevamenti. *(4)* Gli stagionatori comprendono anche i porzionatori, i grattugiatori e i confezionatori. Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati Istat.

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

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

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

18.4. La materia prima utilizzata

18.4.1. I formaggi

I formaggi DOP si confermano come importante "strumento" di valorizzazione della materia prima latte, tant'è che il prodotto lavorato a DOP[2] in Lombardia è salito del 6,2% su base annua, raggiungendo 2,59 milioni di tonnellate (tab. 18.5). L'incidenza del latte lavorato a DOP sul totale conferito in

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

Tab. 18.5 - Latte lavorato a DOP e quota di formaggio certificato per tipologia di prodotto in Lombardia nel 2017-2019

Tipologia di formaggio	Latte lavorato a DOP (t)					Formaggio certificato/formaggio controllato (%)		
	2017	2018	2019	var. % 19/18	var. % 19/17	2017	2018	2019
Bitto DOP	2.966	3.205	4.677	45,9	57,7	76,3	75,2	96,3
Formaggella del Luinese DOP	175	220	173	-21,4	-1,1	67,1	64,6	63,8
Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP	1.514	1.600	1.468	-8,3	-3,0	40,8	37,9	39,7
Gorgonzola DOP	137.000	138.305	184.300	33,3	34,5	96,2	92,3	109,3
Grana Padano DOP	1.951.712	1.953.957	2.048.600	4,8	5,0	95,9	98,8	91,1
Nostrano Valtrompia DOP	180	152	429	182,2	138,3	73,8	80,6	91,0
Parmigiano Reggiano DOP[1]	187.900	196.500	203.000	3,3	8,0	98,0	98,4	n.d.
Provolone Valpadana DOP	29.507	37.313	41.490	11,2	40,6	100,0	98,2	96,5
Quartirolo Lombardo DOP	20.819	19.832	18.926	-4,6	-9,1	100,0	100,0	100,0
Salva Cremasco DOP	2.037	1.862	1.751	-6,0	-14,0	100,0	100,0	100,0
Silter DOP	1.636,8	893,5	415,5	-53,5	-74,6	40,2	34,0	210,1
Strachitunt DOP	149	164	412	151,2	176,5	100,0	89,9	94,4
Taleggio DOP	65.956	65.402	64.808	-0,9	-1,7	100,0	100,0	100,0
Valtellina Casera DOP	15.247	15.349	16.042	4,5	5,2	97,6	102,4	95,5
A Latte lavorato a DOP in Lombardia*	2.416.799	2.434.755	2.586.492	6,2	7,0			
B Consegne + vendite dirette in Lombardia	4.983.550	5.190.550	5.421.686	4,5	8,8			
Latte lavorato a DOP/Consegne + vendite dirette in Lombardia % (A/B %)	48,5	46,9	47,7					

(*) Nel calcolo si esclude la Formaggella del Luinese DOP poiché realizzata con latte di capra.
(1) La materia prima latte comprende: il latte prodotto in Lombardia e poi lavorato in Emilia-Romagna e il latte prodotto in Emilia-Romagna e poi lavorato in Lombardia. Inoltre, per il Parmigiano Reggiano DOP il latte lavorato corrisponde al latte prodotto.
Fonte: Elaborazioni OMPZ su dati Organismi di Certificazione e Agea.

regione, che da alcuni anni era in progressiva riduzione, vede un consistente recupero e passa dal 46,9% del 2018 al 47,7% dell'anno scorso.

Tale aspetto è verosimilmente dovuto al fatto che le produzioni di latte sono in forte aumento dopo la fine del regime delle quote, ma le filiere DOP essendo piuttosto lente tardano ad adattarsi agli incrementi di materia prima; nel 2019 è determinante l'aumento del latte lavorato nelle filiere del Parmigiano Reggiano DOP, del Grana Padano DOP, del Gorgonzola DOP e del Provolone Valpadana DOP.

18.4.2. Le carni lavorate

Per quanto riguarda le carni lavorate si rileva un calo della materia prima destinata ad essere trasformata in salume DOP/IGP nel caso dei prodotti lavorati anche al di fuori della Lombardia, -2,3% su base annua nel 2019, equivalente a 1.063,9 tonnellate in meno (tab. 18.6); questo fenomeno interessa principalmente il Cotechino Modena IGP, lo Zampone Modena IGP e la Coppa di Parma IGP.

Nel caso dei salumi prodotti esclusivamente in Lombardia il trend appare positivo: la materia prima destinata al Salame Brianza DOP aumenta del 19,6%, del 10,8% nel caso del Salame di Varzi DOP e quasi raddoppia per la Bresaola della Valtellina IGP.

18.4.3. Gli altri prodotti DOP/IGP

L'analisi delle singole filiere ha permesso di dedurre alcuni aspetti degni di nota per lo sviluppo del settore DOP/IGP lombardo:

- l'olio extravergine di oliva Garda DOP, negli ultimi anni, è stato ampiamente valorizzato dal consumatore italiano ed estero e ciò ha determinato stabilità nei volumi certificati;
- alcune filiere hanno difficoltà a decollare, come ad esempio quella della Pera Mantovana IGP che attende da parte dell'Unione Europea l'accettazione delle revisioni del disciplinare di produzione, mentre altre, come ad esempio la Mela di Valtellina IGP, sembra abbiano preso la via di uno sviluppo stabile e consistente;
- si rileva la costante crescita, seppur modesta, della produzione dei Pizzoccheri della Valtellina IGP. Questo prodotto, che ha ancora una filiera di piccole dimensioni, se opportunamente valorizzata, può rappresentare un'ulteriore opportunità di diversificazione delle produzioni DOP/IGP lombarde e produrre esternalità positive sulle aziende agricole del comparto cerealicolo.

Tab. 18.6 - Materia prima destinata ad essere trasformata in salume DOP/IGP (t) e incidenza delle quantità certificate sul prodotto finito controllato in Lombardia***

		Carne lavorata a DOP (t)					*Prodotto certificato/ prodotto controllato (%)*		
		2017	*2018*	*2019*	*Var % 19/18*	*Var % 19/17*	*2017*	*2018*	*2019*
A.	**DOP/IGP producibili solo in Lombardia**								
A.1	*Salumi di carni suine*								
	Salame Brianza DOP	249,8	250,9	300,0	19,6	20,1	62,5	62,6	65,9
	Salame di Varzi DOP***	395,0	415,4	460,2	10,8	16,5	99,7	98,7	95,6
	Totale	**644,8**	**666,3**	**760,2**	**14,1**	**17,9**			
A.2	*Salumi di carni bovine*								
	Bresaola della Valtellina IGP	34.432,9	36.315,4	70.634,1	94,5	105,1	76,8	72,4	76,4
A.3	*Salumi di carne d'oca*								
	Salame d'oca di Mortara IGP	3,0	0,0	1,6	-	-46,7	63,3	-	33,3
B.	**DOP/IGP di carne suina producibili anche in Lombardia**								
B.1	*Intero comprensorio*								
	Coppa di Parma IGP	4.076,8	3.962,6	3.795,8	-4,2	-6,9	43,5	45,8	47,4
	Cotechino Modena IGP	2.203,2	2.317,2	1.449,6	-37,4	-34,2	97,8	93,7	96,7
	Mortadella Bologna IGP	36.280,5	35.536,9	35.494,3	-0,1	-2,2	99,8	99,6	99,8
	Salame Cremona (IGP)	233,0	251,3	327,3	30,2	40,5	67,5	64,8	67,8
	Salamini Italiani alla Cacciatora DOP	3.362,6	3.206,6	3.555,8	10,9	5,7	62,5	60,0	58,0
	Zampone Modena IGP	771,6	880,6	468,5	-46,8	-39,3	n.d.	n.d.	n.d.
	Totale	**46.927,7**	**46.155,2**	**45.091,3**	**-2,3**	**-3,9**			
B.2	*Solo Lombardia*								
	Coppa di Parma IGP	412,5	436,1	538,8	23,5	30,6	34,6	32,4	27,0
	Cotechino Modena IGP	809,9	746,1	241,7	-67,6	-70,2	100	97,6	92,6
	Mortadella Bologna IGP	7.105,2	5.935,2	5.613,8	-5,4	-21,0	97,8	96,9	99,8
	Salame Cremona (IGP)	233,0	164,5	179,9	9,4	-22,8	67,5	66,6	68,3
	Salamini Italiani alla Cacciatora DOP	2.263,8	2.406,3	2.575,5	7,0	13,8	61,6	59,0	60,6
	Zampone Modena IGP	205,5	278,8	36,6	-86,9	-82,2	n.d.	n.d.	n.d.
	Totale	**11.029,9**	**9.967,0**	**9.186,3**	**-7,8**	**-16,7**			

(*) La materia prima è riferita alla produzione totale dei singoli consorzi di tutela. *(**)* Calcoli al lordo del calo di peso che si verifica durante la fase di lavorazione e stagionatura. *(***)* Dato stimato. Fonte: Elaborazioni SMEA su dati Nielsen.