
LE DENOMINAZIONI DI ORIGINE IN VENETO:
UN'ANALISI DEL COMPARTO ORTOFRUTTICOLO¹

INDICE:





- 1. I marchi di qualità**
 - 2. La realtà nazionale dei prodotti a denominazione**
 - 3. Aspetti positivi della certificazione per consumatore e produttore**
 - 4. Realtà veneta dei prodotti ortofrutticoli a denominazione di origine**
- Appendice: Analisi per singolo prodotto ortofrutticolo a DO**

¹ Il rapporto è stato realizzato da Valentina Andriola, laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Padova e da Mariangela Guerriero, partecipante al corso CIPE/IFTS Ricerca "Tecnico esperto sulla certificazione di qualità delle produzioni vegetali" presso l'Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore "B. Caramia - F. Gigante di Locorotondo (BA), stagiste presso il Settore Economia, Mercati e Competitività di Veneto Agricoltura. Coordinamento e supervisione: Renzo Rossetto.

1. MARCHI DI QUALITÀ

Nel settore agro-alimentare italiano, in risposta alle esigenze di tipicità, tradizionalità e genuinità, si sono affermati dei **marchi di qualità** (DOP, IGP, STG, Agricoltura Biologica), a cui il produttore accede per scelta volontaria, ma per i quali i criteri normativi di riferimento e i procedimenti di valutazione della conformità sono definiti da regole cogenti. Una certificazione di qualità è un riconoscimento da parte di organismi terzi, che un determinato prodotto è conforme a una predeterminata disciplina di produzione e a definiti standard qualitativi. All'inizio le certificazioni di qualità riguardavano solamente i vini ed erano riconosciute solo a livello nazionale. Con la nascita dell'Unione Europea la validità delle certificazioni dei prodotti vitivinicoli si è estesa in tutto il territorio Europeo e con il regolamento CEE 2081/92 sono nate anche quelle per i prodotti agroalimentari (formaggi, salumi, prodotti ortofrutticoli).

LOGHI COMUNITARI

	DOP: Denominazione d'Origine Protetta (Reg. CE n.510/2006) Prodotto in cui <i>"tutte le fasi di produzione (ottenimento materie prime, pulitura e calibrazione, trasformazione, condizionamento del prodotto finito, ecc.) devono, in linea di massima, avere luogo nell'area geografica designata e le caratteristiche del prodotto devono essere esclusivamente o essenzialmente dovute all'origine geografica"</i>
	IGP: Indicazione Geografica Protetta (Reg. CE n.510/2006) Prodotto in cui <i>"almeno una delle fasi della produzione deve avere luogo nell'area geografica designata e il legame con quest'ultima deve essere giustificabile in base a una particolare qualità, reputazione o altra caratteristica ricollegabile all'area geografica"</i>
	STG: Specialità Tradizionale Garantita (Reg. CE n.509/2006) Prodotto agricolo o alimentare <i>"ottenuto con materie prime tradizionali o secondo metodi di produzione tradizionali o che ha una composizione tradizionale"</i>
	AB: Agricoltura Biologica (Reg. CE n. 834/2007) La produzione biologica è un <i>"sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agro-alimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali"</i>

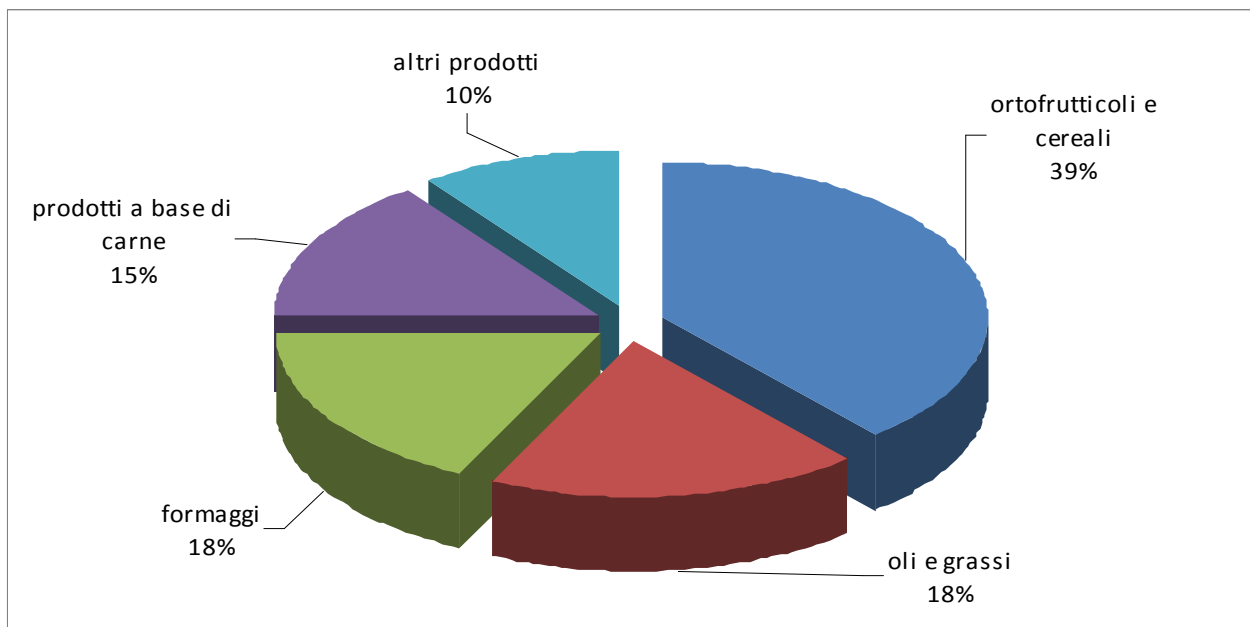
1.1 Prodotti di qualità in Italia

L'Italia è al primo posto in Europa per la produzione di prodotti di qualità, con un totale di 241 prodotti certificati a marzo 2012.

I prodotti italiani riconosciuti sono costituiti per più di un terzo da ortofrutticoli e cereali (39%), il cui comparto conta ben 96 prodotti a marchio; seguono gli oli extravergini di oliva e dai formaggi con 43 prodotti ciascuno, le preparazioni a base di carne con 36. Il restante 10%

è rappresentato da altri comparti, tra cui i prodotti della panetteria e pasticceria, altri prodotti a base di carne (carni fresche, miele,..), gli aceti e gli zafferani. Nel complesso le DOP sono 151 mentre le IGP sono 90. Il settore vitivinicolo continua a evidenziare una tendenza positiva e le denominazioni più numerose sono le DOC (329), seguite dalle IGT (118) e dalle DOP (70).

Fig. 1 - Ripartizione percentuale per comparto merceologico del numero di DOP/IGP in Italia (aggiornamento a marzo 2012)



Fonte: ns. elaborazione su dati Istat

1.2 Marchi di qualità in Veneto

Il Veneto, con 35 prodotti certificati è la prima regione italiana per numero di prodotti a marchio, seguita dall'Emilia Romagna (33): si tratta di 17 prodotti a marchio DOP e 18 a marchio IGP. Il comparto merceologico con più riconoscimenti è quello degli ortofrutticoli e cereali (17 prodotti), seguito dal comparto lattiero-caseario con 8 formaggi DOP e le preparazioni a base di carne (7 prodotti), mentre gli oli e grassi sono rappresentati da 2 denominazioni DOP di olio extravergine di oliva e altri prodotti di origine animale da 1 denominazione (miele). Nel corso degli ultimi due anni (2010-2011) sono stati riconosciuti nuovi prodotti veneti a denominazione d'origine, come l'asparago di Badoere (IGP), la pesca di Verona (IGP), il formaggio Piave (DOP), il Miele delle Dolomiti Bellunesi (DOP) e il Riso del Delta del Po' (IGP), mentre nel settore vitivinicolo sono state introdotte 6 nuove DOP e 2 DOC.

L'aumento di riconoscimenti ha portato, di conseguenza, ad un incremento della produzione veneta di prodotti a marchio e delle relative superfici investite per la coltivazione degli stessi.

2. LA REALTÀ NAZIONALE DEI PRODOTTI A DENOMINAZIONE

Analizzando i dati su scala nazionale dei diversi settori agro-alimentari riferiti al quinquennio 2004/2009, si evince un incremento positivo generale per il comparto ortofrutticolo e zootecnico (formaggi e carne). In particolare, nel settore ortofrutticolo, sia il numero di aziende che certificano, sia la superficie certificata, sono in aumento sostanziale (tab. 1). È, infatti, questo, insieme al settore cerealicolo, il comparto che detiene il primato per prodotti a denominazione, con ben 96 prodotti a marchio. Incremento significativo per il settore carne, principalmente per il numero di capi allevati, dovuto probabilmente all'introduzione di nuovi prodotti a denominazione ottenuti da più di una specie animale.

Tab. 1 - Variazione 2004/2010 numero di aziende e superficie investite certificate nell'agro-alimentare

SETTORE	Aziende agricole			Superfici investite/capi allevati		
	2004	2010	Var 10/04 (%)	2004	2010	Var 10/04 (%)
Ortofrutta	7.912	16.499	108,53	23.590	45.315	92,10
Formaggi	18.025	32.432	79,93	4.700.763**	4.951.488	5,33
Carne	2.385*	6.287	163,61	12.110	918.986	5.556,88
Grassi e oli	20.941	19.891	-5,01	86.873	98.092	12,91
Preparazione carni	4.659	3.917	-15,93	691.371	675.666	-2,27
Altri prodotti/settori	271	510	88,19	2.947	1808,67 ha/ 22.854 capi	
<i>* i dati utilizzati sono riferiti all'anno 2005</i>						
<i>** i dati utilizzati sono riferiti all'anno 2008</i>						

In Italia ci sono circa 16.500 **aziende** che producono prodotti ortofrutticoli a denominazione d'origine: i dati per regione, disponibili fino al 2009, vedono al primo posto il Trentino Alto Adige con 11.322 aziende (72%), mentre il Veneto si colloca all'ottavo posto, con circa 580 aziende, in incremento del 90% rispetto al 2004 dovuto probabilmente a nuovi riconoscimenti di prodotti a denominazione. In crescita anche il numero di aziende ortofrutticole del Lazio, Sicilia e Campania, mentre diversa appare la situazione di Basilicata ed Emilia Romagna, in cui si ha un calo del numero di aziende del 61% e del 26%, rispettivamente. In Piemonte il numero di aziende ortofrutticole è diminuito nel quinquennio 2004-2009 (-22%), anche se la situazione è in ripresa negli ultimi tre anni considerati (tab. 2). Nel complesso a livello nazionale si evidenzia un raddoppio del numero di aziende che producono prodotti a denominazione di origine nel quinquennio 2004-2009, anche se il valore percentuale delle aziende certificate sul numero di aziende adibite alla coltivazione dei prodotti ortofrutticoli risulta essere minimo: infatti, su un totale di 1.240.161 aziende in Italia, solo l'1% di queste sono certificate e in Veneto solo il 2%. Situazione particolare risulta essere quella del Trentino Alto Adige e della provincia di Bolzano, in cui sono certificate il 70 e il 91% di aziende, rispettivamente. Tali valori elevati sono dovuti probabilmente alla presenza di pochi prodotti tipici che le aziende producono e, di conseguenza, certificano.

La figura 3 mostra l'andamento del numero di aziende con prodotti a marchio delle principali regioni.

Il Veneto mostra un trend in crescita di poco inferiore rispetto a quello nazionale, mentre in Trentino Alto Adige la situazione rimane sostanzialmente costante e positiva, dopo il boom del 2006. Picchi rilevanti per la Campania nel 2005 e per la Sicilia nel 2007, dovuti probabilmente all'ingresso di prodotti certificati che da subito hanno ottenuto un riscontro positivo. Situazione simile per Piemonte ed Emilia Romagna, in cui si ha un calo del numero di

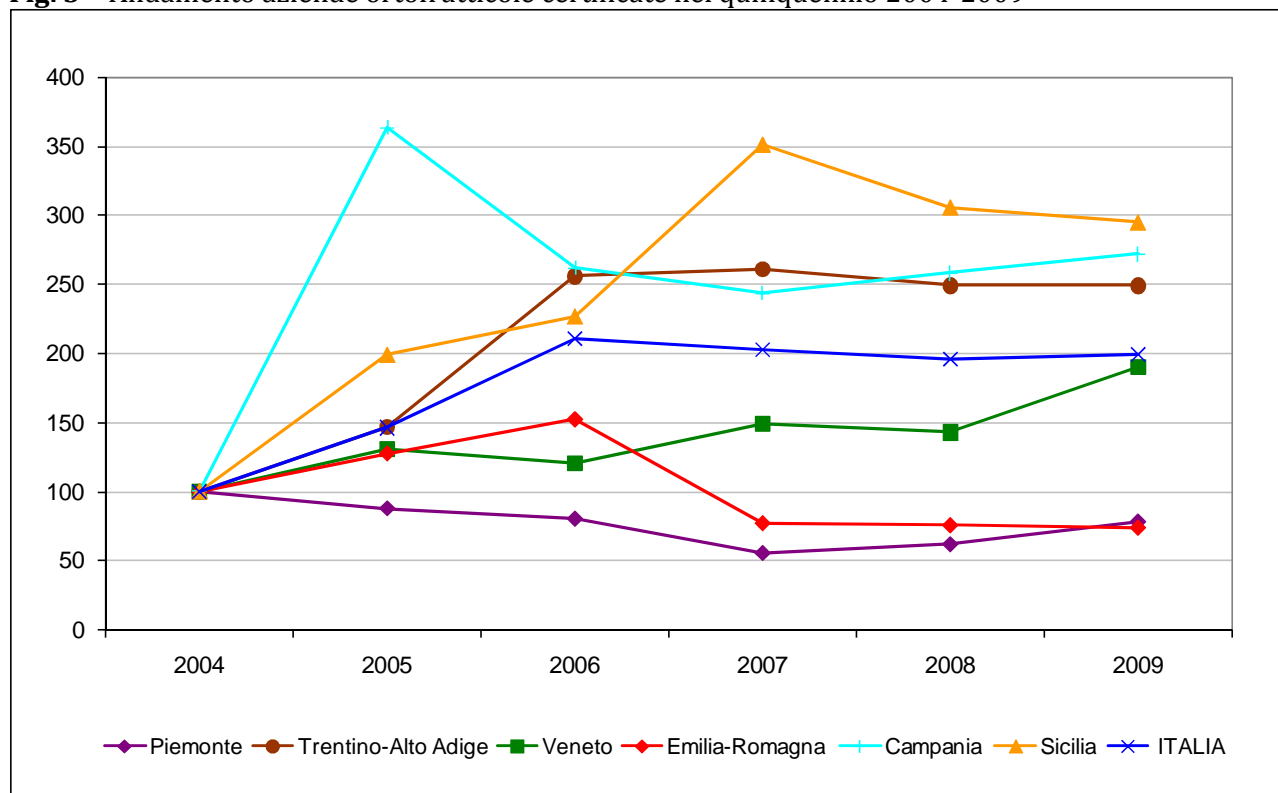
aziende che producono prodotti certificati nel 2007, situazione che rimane costante negli ultimi tre anni del periodo considerato.

Tab. 2 - Numero di aziende con prodotti a marchio: andamento negli anni 2004-2009, variazione e rapporto sul totale di aziende adibite alla coltivazione di prodotti ortofrutticoli

REGIONI	n° aziende certificate						Var. 04/09	tot aziende regionali	%az. cert/tot az. reg
	2004	2005	2006	2007	2008	2009			
Piemonte	833	732	668	458	512	650	-22	20.873	2,2
Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste	0	0	0	0	0	0	0	1.493	0,0
Lombardia	14	16	16	12	12	12	-14	8.248	0,1
Liguria	0	0	29	35	39	48	66	19.781	0,2
Trentino-Alto Adige	4.548	6.664	11.635	11.855	11.317	11.322	149	16.865	70,3
Bolzano/Bozen	0	0	7.261	7.625	7.283	7.393	2	7.937	91,5
Trento	4.548	6.664	4.374	4.230	4.035	3.929	-14	8.928	47,4
Veneto	308	404	371	459	440	586	90	21.050	2,2
Friuli-Venezia Giulia	0	0	0	0	0	0	0	2.559	0,0
Emilia-Romagna	1.189	1.519	1.811	919	902	881	-26	29.743	3,1
Toscana	355	419	458	326	359	351	-1	62.924	0,5
Umbria	18	19	25	21	23	23	28	25.614	0,1
Marche	5	5	6	5	12	9	80	29.590	0,0
Lazio	12	48	71	80	75	124	933	87.756	0,1
Abruzzo	0	0	0	3	3	31	933	57.669	0,0
Molise	0	0	0	0	0	0	0	17.341	0,0
Campania	261	948	683	635	673	709	172	153.351	0,4
Puglia	38	112	112	57	69	52	37	242.220	0,0
Basilicata	36	25	22	25	23	14	-61	39.433	0,1
Calabria	0	63	61	98	89	94	49	131.634	0,1
Sicilia	295	587	669	1.036	902	870	195	218.156	0,5
Sardegna	0	0	0	0	0	0	0	53.796	0,0
Italia	7.912	11.561	16.637	16.024	15.450	15.776	99	1.240.161	1,3

Fonte: ISTAT

Fig. 3 - Andamento aziende ortofrutticole certificate nel quinquennio 2004-2009



In termine di **superficie certificata**, ovvero adibita alla coltivazione di prodotti a denominazione d'origine, si registra uno sviluppo della SAU (Superficie Agricola Utilizzata) in quasi tutte le regioni italiane e, nel 2009, sono stati coltivati oltre 45.000 ettari di superficie su scala nazionale (tab. 3). Analizzando le regioni che al 2009 possiedono maggiore SAU, si hanno incrementi notevoli, nel periodo considerato, per Trentino Alto Adige (+254%), Sicilia (+141%), Toscana (+79%), Piemonte (+70%) e Veneto (+57%). Un'analisi critica può essere condotta confrontando il rapporto tra la superficie certificata e la superficie totale adibita alla coltivazione di prodotti ortofrutticoli. A livello nazionale solo il 2,4% della SAU è certificata. Tale valore è piuttosto basso per la maggior parte delle regioni, ad eccezione della provincia di Bolzano che riesce a certificare ben l'87% della SAU regionale e del Trentino Alto Adige che certifica il 74%. Seguono Emilia Romagna con il 7,5% e Piemonte con il 4%, mentre in Veneto il valore di SAU certificata è pari al 2,4%.

Tab. 3 - SAU adibita alla coltivazione di prodotti a marchio: andamento negli anni 2004-2009, variazione e rapporto sul totale di SAU adibita alla coltivazione di prodotti ortofrutticoli

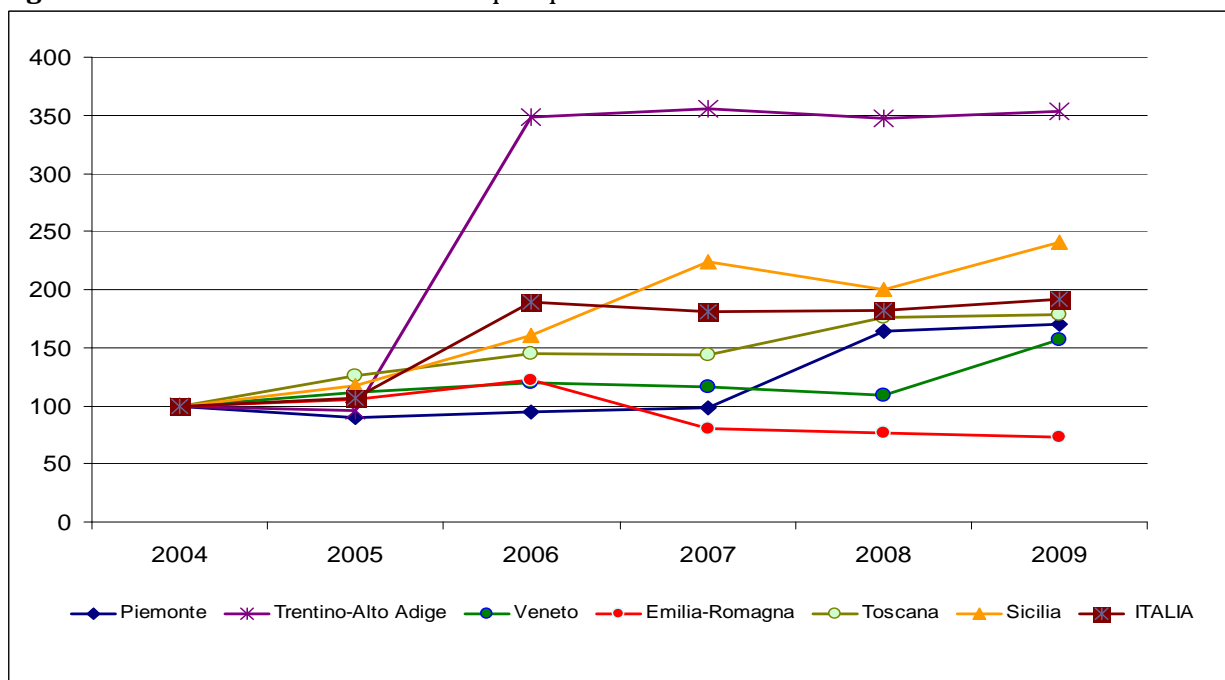
REGIONE	ha superficie certificata						Var 04/09	tot superficie regionale	% sup. cert/tot regionale
	2004	2005	2006	2007	2008	2009			
Piemonte	1.815,9	1.626,0	1.722,9	1.785,1	2.981,2	3.087,2	70,0	42.753,8	4,2
Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	448,7	0,0
Lombardia	72,2	81,2	80,0	61,5	61,3	66,0	-8,5	17.257,5	0,4
Liguria	0,0	0,0	34,6	67,0	100,3	83,4	141,2	14.867,7	0,5
Trentino-Alto Adige	6.422,7	6.176,0	22.405,2	22.822,7	22.285,0	22.704,6	253,5	31.003,4	73,6
Bolzano/Bozen	0,0	0,0	16.293,7	16.756,1	16.418,2	16.849,3	3,4	19.193,3	87,3
Trento	6.422,7	6.176,0	6.111,5	6.066,5	5.866,8	5.855,3	-8,8	11.810,2	51,4
Veneto	771,2	860,0	921,8	893,0	842,3	1.208,6	56,7	37.328,4	2,4
Friuli-Venezia Giulia	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4.189,6	0,0
Emilia-Romagna	9.286,6	9.745,8	11.378,3	7.461,4	7.119,4	6.838,9	-26,4	99.982,2	7,5
Toscana	684,3	864,4	991,8	985,9	1.206,3	1.222,7	78,7	111.123,5	0,9
Umbria	396,7	332,5	549,9	634,8	619,3	588,1	48,2	29.289,6	2,2
Marche	43,0	43,0	66,3	79,1	88,2	86,7	101,5	18.444,9	0,4
Lazio	60,8	371,3	404,1	368,3	341,6	549,7	804,9	129.130,8	0,3
Abruzzo	0,0	0,0	0,0	5,0	6,7	21,6	330,7	51.105,3	0,0
Molise	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	15.580,6	0,0
Campania	941,6	1.006,6	900,2	773,6	813,2	919,9	-2,3	140.929,2	0,5
Puglia	363,0	392,8	392,7	275,0	612,5	590,3	62,6	402.403,4	0,1
Basilicata	57,2	43,1	27,4	33,0	34,1	17,6	-69,2	45.658,4	0,1
Calabria	0,0	429,2	334,5	518,3	461,3	879,6	104,9	208.865,6	0,2
Sicilia	2.674,7	3.128,4	4.305,0	5.980,5	5.349,0	6.450,2	141,2	295.202,0	2,0
Sardegna	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	59.213,3	0,0
Italia	23.589,7	25.100,3	44.757,5	42.744,1	42.921,5	45.315,0	92,1	1.754.720,8	2,4

Fonte: ISTAT

La figura 4 evidenzia l'andamento delle principali regioni italiane, in termini di SAU per la coltivazione di prodotti ortofrutticoli.

A livello nazionale si osserva una forte crescita di SAU nel 2006 che rimane sostanzialmente sugli stessi livelli fino al 2009. A livello regionale la situazione è pressoché simile, ad eccezione del Trentino Alto Adige che tra il 2005 e il 2006 vede aumentare la propria SAU quasi del quadruplo, in seguito al riconoscimento DOP e IGP delle mele Val di Non. L'Emilia Romagna ha avuto un andamento negativo dal 2007 in poi, mentre il Veneto mostra un trend costante dal 2004 al 2007, leggero calo nel 2008 in ripresa, però, l'anno successivo per l'introduzione di nuovi prodotti ortofrutticoli.

Fig. 4 - Andamento SAU certificata nel quinquennio 2004-2009



Nonostante il forte incremento dei marchi riconosciuti nel settore agro-alimentare e considerando nello specifico il comparto ortofrutticolo, si nota che sul totale di aziende e superficie a disposizione, solo una minima percentuale, ad eccezione del Trentino Alto Adige e della provincia autonoma di Bolzano, è sfruttata per l'ottenimento di prodotti certificati.

3. ASPETTI POSITIVI DELLA CERTIFICAZIONE PER CONSUMATORE E PRODUTTORE

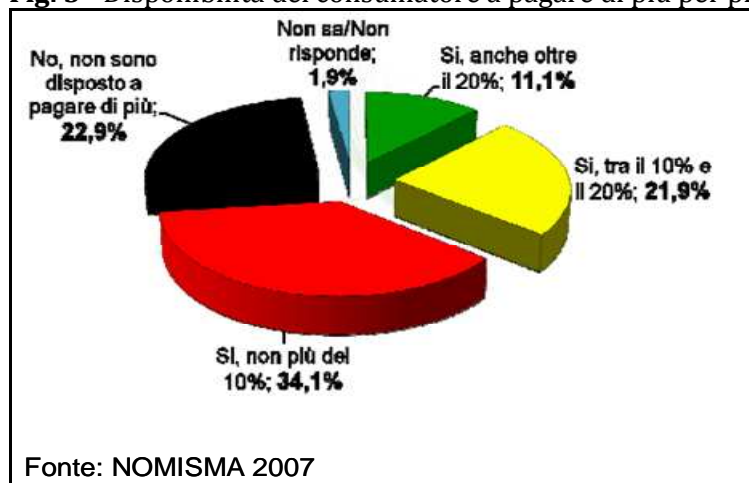
Il sistema agroalimentare italiano è sempre più orientato verso l'ottenimento di prodotti cui il consumatore riconosce un valore di qualità e tutela ambientale, quali quelli biologici e quelli certificati a denominazione d'origine (DOP e IGP), soprattutto in un mercato sempre più competitivo, in cui il *made in Italy* può rappresentare un punto di forza.

Il concetto di qualità di un prodotto agro-alimentare assume, però, significati differenti se si considerano i diversi attori della filiera produttiva. In linee generali, la qualità è intesa come l'insieme delle proprietà e delle caratteristiche di un prodotto e/o di un servizio che gli conferiscono la capacità di soddisfare i bisogni espliciti e impliciti dell'utilizzatore finale.

Per il consumatore acquistare un prodotto certificato, e quindi con marchio di qualità, vuol dire acquistare un prodotto la cui qualità e le cui caratteristiche specifiche sono garantite da un insieme di regole e di controlli. Nonostante la scelta di un prodotto venga fatta non in base al prezzo ma in base alla qualità, non sempre, però, il consumatore è disposto a pagare dei costi aggiuntivi per un prodotto a denominazione, soprattutto se non dispone di informazioni precise.

Il produttore, invece, decide di realizzare prodotti certificati, che si caratterizzano per i valori di tipicità e unicità, in modo da potersi affermare sul mercato, differenziarsi dalla concorrenza, tutelarsi dalle imitazioni e ottenere, così, un'opportunità d'incremento di reddito. È opportuno considerare, però, i costi che devono sostenere i produttori e le aziende che decidono di certificarsi.

Fig. 5 - Disponibilità del consumatore a pagare di più per prodotti DOP e IGP



È pertanto essenziale che il produttore ottimizzi il rapporto costi/benefici considerando fattori importanti che caratterizzano l'intero iter produttivo: costi di produzione per il rispetto del disciplinare, investimenti promozionali e distributivi, costi aggiuntivi, mercato target. È necessario, inoltre, informare il consumatore sulle garanzie di un prodotto a denominazione rispetto a un prodotto non certificato e affiancare al riconoscimento comunitario uno sviluppo promozionale del prodotto a marchio.

Al di là dell'ovvio effetto determinato dal differente valore unitario dei prodotti afferenti alle singole categorie, è evidente che, nonostante il grande numero di riconoscimenti, soltanto poche denominazioni sviluppano apprezzabili valori di mercato e la maggior parte dei prodotti alimentari realizzano fatturati estremamente limitati conseguiti soprattutto a livello locale, risultando così prodotti di nicchia.

Fig. 6 - I maggiori costi del produttore collegati alla denominazione

<p><u>COSTI PRELIMINARI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> •Costi di consulenza •Oneri in termini di tempo e risorse umane per i contenuti del disciplinare •Costi per animazione e promozione tra imprese 	<p><u>COSTI DIRETTI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> •Costi per il controllo del rispetto disciplinare •Costi di supporto alla certificazione (adempimenti burocratici per la tenuta di Albi e Registri, ecc.)
<p><u>COSTI INDIRETTI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> •Costi di adattamento strutturale e di riorganizzazione •Costi di adattamento operativo; •Costi di non conformità 	<p><u>COSTI COMPLEMENTARI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> •Costi promozionali •Costi di sorveglianza •Eventuali sanzioni

Fonte: NOMISMA 2007

4. REALTÀ VENETA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE

L'analisi specifica sulla realtà veneta ha calcolato l'incidenza percentuale della superficie certificata rispetto a quella potenzialmente coltivabile e certificabile e della relativa produzione certificata rispetto a quella potenzialmente realizzabile nell'area prevista dal disciplinare.

I dati sulla superficie potenziale sono stati stimati a partire da quelli raccolti da Avepa (Agenzia Veneta per i pagamenti in agricoltura) nell'ambito della sua attività: questi erano gli unici sufficientemente attendibili con i quali era possibile avere un dettaglio comunale. Sulla base di questi e applicando i risultati delle stime ai dati ufficiali Istat disponibili per provincia, è stata calcolata la superficie potenziale nell'area di produzione prevista dai vari disciplinari. Di conseguenza, applicando la resa media secondo i dati Istat, sono state calcolate le produzioni potenziali.

La tabella 4 mostra la situazione riassuntiva per i prodotti ortofrutticoli a denominazione di origine del Veneto nel triennio 2007-2009.

Tab. 4 - Incidenza della certificazione in relazione alla superficie produttiva e alla produzione raccolta nel periodo 2007-2009

PRODOTTI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE		Superficie certificata/ Superficie potenzialmente coltivabile			Produzione certificata/ Produzione potenziale		
		2007	2008	2009	2007	2008	2009
<i>Asparago</i>	<i>Cimadolmo</i> (IGP)	35,8	33,8	44,7	2,5	2,7	7,8
	<i>Bassano</i> (DOP)	4,0	5,8	6,5	3,2	4,9	7,3
	<i>Badoere</i> (IGP) *	-	-	5,8	-	-	0,6
<i>Ciliegia di Marostica</i> (IGP)		5,6	6,1	6,4	6,1	3,0	4,0
<i>Fagiolo di Lamon</i> (IGP)		15,6	17,0	13,2	1,3	0,4	0,5
<i>Olio</i> (DOP)	<i>Garda</i>	34,5	42,5	36,8	50,3	52,9	49,2
	<i>Veneto</i>	34,0	36,6	28,1	38,7	26,7	23,9
<i>Pesca di Verona</i> (IGP) *		4,2	15,5	-	1,1	0,6	0,0
<i>Radicchio</i> (IGP)	<i>di Treviso</i>	8,0	14,2	13,6	2,1	4,1	0,5
	<i>Variiegato di Castelfranco</i>	3,4	3,2	4,4	0,5	0,7	0,5
	<i>di Verona</i>	-	-	1,6	-	-	-
	<i>di Chioggia</i>	-	-	5,5	-	-	-
Nota (*): per un maggior contributo conoscitivo della realtà regionale, i prodotti contrassegnati sono stati considerati ugualmente, anche prima della pubblicazione del regolamento che li ha riconosciuti, poiché il disciplinare di produzione era già applicato dai produttori e controllato dall'ente certificatore.							
Fonte: stime Veneto Agricoltura su dati Istat e Avepa; CSQA							

Quello che ne emerge è che per la maggior parte dei prodotti ortofrutticoli veneti certificati tale valore è inferiore o di poco superiore al 10%. Per alcuni prodotti, le basse percentuali sono giustificabili per la relativa breve vita della DO (è il caso, ad esempio, dell'Asparago di Badoere IGP, del Radicchio di Verona IGP e quello di Chioggia IGP), ma ciò non può valere per altri (come ad esempio per l'Asparago di Bassano, la Ciliegia di Marostica o il Radicchio Variiegato di Castelfranco) il cui riconoscimento è avvenuto ormai da parecchi anni. Le incidenze più alte, sia in termini di superficie che di produzione, vengono realizzate dall'Olio di Garda DOP e dall'Olio Veneto: probabilmente la particolarità di questo prodotto, venduto imbottigliato e perciò più simile al vino che agli altri prodotti ortofrutticoli, ne permette una maggior differenziazione e valorizzazione. L'incidenza delle superfici certificate più elevata viene registrata dall'Asparago di Cimadolmo, che però poi presenta un'incidenza nettamente più bassa in termini di produzione. Essa rimane in ogni caso la più alta dopo quelle degli oli, seguita, sempre relativamente alle produzioni certificate, da quella dell'Asparago di Bassano DOP e della Ciliegia di Marostica IGP. A due cifre l'incidenza della superficie certificata per il

Radicchio Rosso di Treviso IGP e il Fagiolo di Lamon IGP, che però in termini di produzione presentano delle incidenze risibili.

L'analisi conferma, pertanto, la realtà di "nicchia" dei prodotti a denominazioni di origine ortofrutticoli del Veneto, anche da parte del "Re dei Radicchi"; in quest'ottica è opportuno interrogarsi su quanto convenga certificare un determinato prodotto considerando il complesso iter di riconoscimento comunitario e le diverse criticità strutturali tipiche del sistema produttivo agroalimentare. Allo stesso tempo, per contro, viene in qualche modo "certificata" la potenzialità esistente, ma non ancora sfruttata e perseguibile in futuro dai prodotti a denominazione di origine.

APPENDICE

ANALISI PER SINGOLO PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO A DO

Radicchio

Il radicchio è il prodotto a denominazione di origine veneta più conosciuto, non solo in Italia, ma nel mondo. L'area di produzione delle quattro denominazioni riconosciute (Radicchio Rosso di Treviso IGP, Radicchio variegato di Castelfranco IGP, Radicchio di Verona IGP, Radicchio di Chioggia IGP, senza dimenticare che nel 2010 anche l'Insalata di Lusia ha completato l'iter ottenendo il riconoscimento) coinvolge tutte le province della regione ad esclusione di quella di Belluno.

Dai dati presi in considerazione, vista l'area di produzione ammessa dai vari disciplinari, il radicchio è la coltura che potenzialmente potrebbe coinvolgere la più ampia superficie di coltivazione tra tutti i prodotti con riconoscimento a denominazione di origine in regione.

Tuttavia, negli anni presi in analisi, l'incidenza della superficie certificata su quella potenziale risulta essere piuttosto bassa: solo il Radicchio Rosso di Treviso presenta una incidenza superiore al 10%, mentre quello di Castelfranco non supera il 5%. Assolutamente marginale l'incidenza della superficie certificata per il Radicchio Rosso di Verona (1,6%), mentre per quello di Chioggia, che come quest'ultimo ha ottenuto il riconoscimento solo nel 2009, l'incidenza supera di poco il 5%.

L'analisi del trend degli anni di riferimento (possibile solo per il radicchio di Treviso e di Castelfranco) evidenzia inoltre una tendenza alla diminuzione delle superfici certificate.

Se anziché considerare le superfici, il rapporto viene fatto sulla produzione effettivamente certificata rispetto a quella potenzialmente conseguibile nell'area ammessa a disciplinare, le incidenze diventano quasi nulle: nel 2009 per nessuno dei prodotti certificati essa supera l'1%. Si evidenzia in particolare il calo del Radicchio rosso di Treviso, che dopo un andamento crescente, con incidenze nell'ordine del 5% del potenziale produttivo, nel 2009 presenta un crollo della produzione certificata.

Tabella A1

		Superficie (ha)			Produzione raccolta (t)		
		2007	2008	2009	2007	2008	2009
Stima potenziale nell'area di produzione prevista dal disciplinare	Radicchio rosso di Treviso	1.437,53	1.323,59	1.563,49	14.227,80	12.320,07	15.702,73
	Radicchio Variegato Castelfranco	2.045,73	1.933,82	1.832,48	22.806,93	20.920,30	19.749,26
	Radicchio rosso di Verona			1.903,91			24.385,28
	Radicchio rosso di Chioggia			2.555,46			36.526,62
Valori di superficie e produzione certificata	Radicchio rosso di Treviso	215,71	187,61	217,22	624,95	700,26	103,03
	Radicchio Variegato Castelfranco	112,40	62,17	83,33	180,05	162,49	116,69
	Radicchio rosso di Verona			30,35			34,40
	Radicchio rosso di Chioggia			139,45			35,19
Inc. Sup/Prod certificata su potenziale	Radicchio rosso di Treviso	15,01	14,17	13,89	4,39	5,68	0,66
	Radicchio Variegato Castelfranco	5,49	3,21	4,55	0,79	0,78	0,59
	Radicchio rosso di Verona			1,59			0,14
	Radicchio rosso di Chioggia			5,46			0,10

Fonte: stime Veneto Agricoltura su dati Istat e Avepa; CSQA

I dati presentano un forte interrogativo, perché nel contempo le superfici coltivate a radicchio in Veneto sono in aumento negli ultimi anni e il trend è positivo anche dal punto di vista

commerciale (ad annate non particolarmente positive dal punto di vista produttivo hanno comunque fatto riscontro dei prezzi sufficientemente remunerativi).

Dalle interviste effettuate ai direttori di consorzi di tutela, responsabili produzione e direttori di OP venete, ispettori del CSQA, è emerso che i punti critici, soprattutto per il radicchio rosso di Treviso, vanno ricercati prima di tutto nel disciplinare di produzione. Il processo di lavorazione, infatti, è ritenuto lungo e oneroso, con elevate possibilità di non conformità per prodotto che non rispetta i requisiti finali previsti per poter essere certificato. Di conseguenza, l'alto rischio di dover immettere sul mercato prodotto non certificato dopo aver attuato le procedure previste dal disciplinare, portano molti imprenditori a disaffezionarsi alla certificazione, immettendo sul mercato prodotto non marchiato.

L'altro aspetto evidenziato è che le esigenze della lavorazione innalzano parecchio il costo di produzione e di conseguenza il prezzo di vendita, che poco si adatta a canali commerciali, quali quelli della distribuzione moderna, dove invece l'attenzione al rapporto qualità/prezzo è esasperata. Il prodotto a denominazione di origine, quindi, sembra destinato a rimanere di nicchia, sia dal punto di vista del mercato (che si riduce a quei canali che possono permettersi un elevato ricarico senza perdere eccessivamente in termini di quantitativi di vendita, quali ad esempio il dettaglio tradizionale, la ristorazione, il catering, l'export,...) che della produzione, circoscritta ad aziende fortemente specializzate, altamente attrezzate, solide finanziariamente, orientate all'innovazione e all'investimento.

Non tutto questo, ovviamente, va visto necessariamente in maniera negativa o problematica.

Asparago

Il secondo prodotto ortofruitticolo per importanza, con tre denominazioni riconosciute a livello europeo, è l'asparago: in Veneto si tratta dell'Asparago Bianco di Cimadolmo Igp, che interessa dodici comuni della provincia di Treviso, l'Asparago Bianco di Bassano Dop, coltivato in dieci comuni della provincia di Vicenza e l'Asparago di Badoere Igp, l'ultimo ad aver ottenuto il riconoscimento nel 2010, che coinvolge quindici comuni principalmente della provincia di Treviso, Padova e Venezia.

A parte l'esercizio di stile dell'Asparago di Badoere IGP, di cui è stata fatta semplicemente una fotografia della realtà, visto che nel 2009 non era ancora stato riconosciuto e per il quale non è possibile effettuare nessun commento, l'analisi dei dati evidenzia un trend nel complesso positivo negli anni considerati.

L'Asparago di Cimadolmo presenta un andamento altalenante delle superfici certificate, in linea con le stime degli ettari potenzialmente coltivabili ad asparagi nell'area di produzione prevista nel disciplinare. L'incidenza della superficie certificata sul potenziale è una tra le più alte di tutti i prodotti a DO considerati: si mantiene superiore al 30% e nel 2009 aumenta sfiorando il 40%. L'Asparago di Bassano, il cui riconoscimento è avvenuto in anni più recenti, proprio a partire dal 2007, vede invece aumentare continuamente, seppure di poco, le superfici certificate, a fronte di un continuo calo del potenziale stimato; di conseguenza anche l'incidenza è in aumento, nonostante si mantenga ancora su livelli inferiori al 10%.

Se si considera la produzione certificata, il discorso cambia: mentre infatti l'Asparago di Bassano mantiene una certa coerenza rispetto ai valori relativi alla superficie (la produzione certificata rappresenta poco più del 6% di quella potenzialmente realizzabile e l'incidenza è in continua crescita), l'Asparago di Cimadolmo presenta una incidenza della produzione certificata sulla potenziale (7%) notevolmente più bassa rispetto al dato riferito alle superfici.

Il motivo di tale discrepanza, va ricercato, secondo gli operatori intervistati (direttori dei consorzi di tutela, responsabili delle OP ortofrutticole), non solo in questioni di natura economica ma anche di tipo produttivo, amministrativo e logistico.

Sono infatti emersi diverse criticità all'interno del disciplinare di produzione che finiscono per rendere facilmente non conforme il prodotto, costringendo l'agricoltore ad immettere sul mercato un quantitativo certificato inferiore rispetto alla reale produzione. La restante parte viene immessa sul mercato senza la denominazione con un costo inferiore o viene inviata all'industria di trasformazione

Il commercio del prodotto si limita ad un mercato prevalentemente regionale e solo in minima parte al mercato nazionale. Le difficoltà di tipo "economico e logistico" fanno riferimento proprio a questo e al fatto che per una maggiore organizzazione e "industrializzazione" della produzione sono necessari investimenti importanti.

È stato rilevato, soprattutto dai responsabili delle OP ortofrutticole, che sarebbe auspicabile perseguire delle azioni per collegare sempre di più ogni prodotto al proprio territorio, dandogli così la giusta valorizzazione, oltre che con la "bollinatura" della DO, anche agendo sul packaging di vendita del prodotto e su soluzioni di offerta e servizio che aumentino la soddisfazione di tutta la clientela, dalla grande distribuzione organizzata (GDO), ai negozi specializzati e tradizionali, dai ristoranti alle forniture per comunità.

Tabella A2

		Superficie (ha)			Produzione raccolta (t)		
		2007	2008	2009	2007	2008	2009
Stima potenziale nell'area di produzione prevista dal disciplinare	Cimadolmo IGP	58,16	52,48	55,64	340,35	317,47	352,26
	Bassano DOP	170,83	135,56	121,39	1.111,35	871,57	633,55
	Badoere IGP			228,77			1.448,44
Valori di superficie e produzione certificata	Cimadolmo IGP	20,83	16,17	21,93	8,42	8,66	24,31
	Bassano DOP	6,91	7,86	8,20	32,09	44,28	41,63
	Badoere IGP			12,04			7,91
Inc. Sup/Prod certificata su potenziale	Cimadolmo IGP	35,82	30,81	39,42	2,47	2,73	6,90
	Bassano DOP	4,04	5,80	6,75	2,89	5,08	6,57
	Badoere IGP			5,26			0,55

Fonte: stime Veneto Agricoltura su dati Istat e Avepa; CSQA

Ultimo aspetto particolarmente curioso da sottolineare: la provincia con la più ampia superficie coltivata ad asparagi (450 ettari su circa 1.600 totali, 28%) e con la maggior produzione raccolta in regione (2.700 tonnellate, 31% del totale) è quella di Padova, dove la produzione è localizzata soprattutto nella zona di Pernumia e comuni limitrofi. È significativo, o per lo meno pone interrogativi, il fatto che non vi sia ancora una denominazione di origine che riguardi questo territorio, e tuttavia, negli ultimi anni, aziende produttrici della zona abbiano conseguito importanti e sempre migliori risultati economici, operando direttamente con la Distribuzione Moderna e ampliando continuamente il mercato di vendita.

Ciliegia

L'area di produzione prevista dal disciplinare della Ciliegia di Marostica IGP (il cui riconoscimento è stato conseguito nel 2002) interessa nove comuni della provincia di Vicenza: la produzione di ciliegie rappresenta un fiore all'occhiello dell'economia

ortofrutticola veneta, essendo molto sviluppata anche nel veronese, seppure non vi siano produzione di ciliegie a DO in questa provincia.

Dopo le iniziali difficoltà successive al consorzio, negli ultimi anni le superfici certificate sono in lento, a continuo aumento. Tuttavia, l'incidenza degli ettari certificati rispetto a quelli potenzialmente coltivati a ciliegio stimati nell'area di produzione, rimane piuttosto bassa (circa il 6%). Tale incidenza è ancora più bassa se il raffronto viene effettuato considerando la produzione certificata rispetto a quella realizzata (4%).

Tabella A3

	Superficie(ha)			Produzione raccolta (t)		
	2007	2008	2009	2007	2008	2009
Stima potenziale nell'area di produzione prevista dal disciplinare	402,96	407,57	408,14	1.972,91	1.018,92	1.130,03
Valori di superficie e produzione certificata	22,64	24,69	26,02	119,53	30,86	45,73
Inc. Sup/Prod certificata su potenziale	5,62	6,06	6,38	6,06	3,03	4,05

Fonte: stime Veneto Agricoltura su dati Istat e Avepa; CSQA

Il trend economico della cerasicoltura è stato positivo nel corso degli ultimi anni, con un mercato di sbocco prevalentemente regionale e solo in minima parte a quello estero.

Tuttavia, a fronte di difficoltà produttive legate alla delicatezza della coltura e alle avverse condizioni climatiche, il prodotto non riesce a coinvolgere tutti i produttori che continuano a produrre e vendere senza il marchio Igp. Dagli operatori intervistati sono state evidenziate alcune criticità in particolare all'interno del disciplinare di produzione: una di queste, ad esempio, riguarda la tenuta del quaderno di campagna a causa dell'esistenza di sedici differenti varietà indicate nel disciplinare, aspetto che scoraggia diversi produttori a intraprendere l'iter della certificazione.

La commercializzazione poi, è controllata da poche grosse realtà cooperative, le quali, a seconda del diverso canale di vendita utilizzato, hanno un maggiore o minore interesse alla certificazione. Alcune tipologie di acquirente, infatti, non sono disposte a riconoscere un premium price al prodotto a marchio IGP, che pertanto non risulta essere conveniente, a fronte di maggiori costi di produzione per conseguire la certificazione.

Fagiolo

L'area di produzione del Fagiolo è limitata alla zona di Lamon nel Bellunese.

Le particolari condizioni climatiche e la composizione chimica del terreno conferiscono particolari qualità organolettiche al prodotto che si avvale del marchio Igp dal 1996.

Tuttavia la sua produzione è limitata a livello di superficie e le rese ottenute non riescono a soddisfare le richieste dei consumatori. Va inoltre considerato che il commercio e l'uso del prodotto è ristretto esclusivamente a livello locale (sagre paesane, aziende agricole,...) risultando un prodotto di nicchia della realtà veneta.

L'incidenza della superficie certificata sul totale di quella coltivata a fagiolo nell'area di produzione ammessa, si è stabilizzata attorno al 15% circa. Per quanto riguarda la produzione, quella certificata è aumentata negli ultimi anni, ma, escludendo la particolarità del 2008, l'incidenza rispetto a quella raccolta nel complesso si mantiene su valori piuttosto ridotti (6% nel 2009).

Dalle opinioni raccolte, sembra di intuire che prima degli aspetti economici (incremento del reddito degli agricoltori, comunque garantito) il riconoscimento e la tutela della denominazione di origine sia orientato al mantenimento della varietà autoctona sul territorio. Infatti i controlli sul prodotto sono svolti con rigidità e costanza da parte degli enti di certificazione e dallo stesso consorzio. Per tutelarsi, si parte dalla semente certificata, producibile solo nei comuni di Lamon e Sovramonte e rilasciata direttamente dal Consorzio solo a coloro che sono iscritti allo stesso e che coltiveranno Fagiolo di Lamon Igp all'interno dell'area di produzione prevista dal disciplinare rispettandolo in tutti i suoi punti. Il restante prodotto che si trova sul mercato è venduto come 'Borlotto di Lamon' per non creare confusione nel consumatore e per ridurre il fenomeno delle possibili frodi.

Tabella A4

	Superficie(ha)				Produzione raccolta (t)			
	2006	2007	2008	2009	2006	2007	2008	2009
Stima potenziale nell'area di produzione prevista dal disciplinare	99,84	91,00	99,72	99,70	99,84	183,60	119,66	279,16
Valori di superficie e produzione certificata	9,36	14,14	16,94	13,13	2,69	6,62	19,00	17,13
Inc. Sup/Prod certificata su potenziale	9,38	15,54	16,99	13,17	2,70	3,61	15,88	6,13

Marroni

Nel Veneto sono stati riconosciute tre diverse denominazioni di origine relative ai marroni: il Marrone di San Zeno Dop (coltivato in sei comuni della provincia di Verona), i Marroni del Monfenera Igp (che coinvolge 19 comuni in provincia di Treviso) e infine i Marroni di Combai Igp (la cui area di produzione comprende 11 comuni della provincia di Treviso). Questi ultimi due prodotti hanno ottenuto il riconoscimento a fine 2009; per quello di Combai, essendo stato approvato a dicembre, non esistono superfici e produzioni certificate nel 2009.

Per questo motivo l'analisi ha riguardato solo il Marrone di San Zeno e quelli del Monfenera.

Va subito precisato, come indicato in tabella, che la superficie certificata dal CSQA, che comprende generalmente l'intero appezzamento dove sono localizzate le piante, è stata corretta utilizzando una superficie per pianta standard, in base ad un sesto di impianto abitualmente usato nella coltivazione del castagno. Questo per ovviare anche ad alcune incongruenze in termini di rese produttive e stima della corretta incidenza dei valori certificati su quelli stimati nell'area di produzione prevista dal disciplinare.

Tabella A5

		Superficie (ha)			Produzione raccolta (t)		
		2007	2008	2009	2007	2008	2009
Stima potenziale nell'area di produzione prevista dal disciplinare	Marrone di San Zeno	118,54	118,54	118,54	201,53	201,53	148,49
	Marroni del Monfenera			63,87			237,81
Valori di superficie e produzione certificata (*)	Marrone di San Zeno	11,01	10,90	10,90	16,20	9,38	11,16
	Marroni del Monfenera			21,69			38,13
Inc. Sup/Prod certificata su potenziale	Marrone di San Zeno	9,3	9,2	9,2	8,0	4,7	7,5
	Marroni del Monfenera			34,0			16,0

Fonte: stime Veneto Agricoltura su dati Istat e Avepa; CSQA

(*): Il dato della superficie certificata dal Csqa è stato corretto stimando una superficie per pianta standard in base ad un sesto di impianto abitualmente utilizzato nella coltura del castagno

In termini di incidenza delle superfici certificate su quelle stimate, il Marrone di San Zeno si attesta a valori intorno al 9%, mentre per i Marroni del Monfenera l'incidenza supera il 34%. Considerando le produzioni certificate, tuttavia, i valori si avvicinano: il Marrone di San Zeno presenta una incidenza altalenante negli ultimi anni, pari al 7,5% nel 2009, mentre per quello del Monfenera, l'incidenza del prodotto certificato rispetto a quello stimato potenzialmente conseguibile nell'area di produzione è del 16%

Quella della coltivazione del castagno è una piccola realtà in Veneto, non ancora professionale, nel senso che spesso la produzione non è organizzata, ma si limita alla cura delle piante esistenti sparse sul territorio dell'azienda o nell'area del bosco utilizzata dall'azienda in base agli usi e alle consuetudini montane.

È indubbio che l'ottenimento del riconoscimento comunitario rappresenti uno stimolo e una opportunità per il recupero di diversi castagneti abbandonati e la rivalorizzazione del prodotto. Il commercio del prodotto tuttavia si mantiene prettamente a livello locale e destinato ad una vendita diretta tra produttore e consumatore in occasione di sagre e feste a tema. Sono lungamente minoritari i casi di commercializzazione organizzata e indirizzata ad altri canali commerciali (grossisti, dettaglianti,...). Una possibile utilizzazione del prodotto a denominazione di origine che permetta il mantenimento di un maggiore valore aggiunto presso l'azienda agricola potrebbe essere quella della sua trasformazione anche a livello industriale, per l'ottenimento, ad esempio, di birra o marron glacé.

Pesca

La Pesca di Verona Igp, la cui coltivazione interessa 18 comuni della provincia di Verona, ha ottenuto il riconoscimento ad inizio 2010 e per tal motivo non figurano superfici e produzioni certificate a DO nel 2009 e negli anni precedenti. Tuttavia il Consorzio di tutela era operativo già da prima del riconoscimento ufficiale, e perciò è stato possibile analizzare i dati delle aziende che producevano la Pesca di Verona seguendo il disciplinare di produzione poi approvato dalla Comunità Europea.

I dati analizzati evidenziano una situazione ambigua e problematica. Se infatti le superfici certificate sono aumentate in linea con lo sviluppo della coltura negli ultimi anni, questo è avvenuto meno che proporzionalmente. Infatti, l'incidenza delle superfici certificate su quelle stimate potenzialmente coltivabili nell'area di produzione, dopo essersi portata a oltre il 14% nel 2008, è successivamente diminuita nel 2009 (meno del 13%). Ma l'aspetto che più di altri evidenzia le difficoltà della certificazione del prodotto, è l'incidenza della produzione certificata su quella potenzialmente realizzabile, che è inferiore all'1% e che nel 2009 è stata addirittura nulla. I primi dati del 2010 presentano una situazione simile, con un raccolto certificato praticamente nullo.

Tabella A6

	Superficie (ha)			Produzione raccolta (t)		
	2007	2008	2009	2007	2008	2009
Stima potenziale nell'area di produzione prevista dal disciplinare	1.365,44	1.746,33	1.946,00	35.022,56	30.821,64	38.829,34
Valori di superficie e produzione certificata	57,36	271,18	249,57	112,73	60,48	0,00
Inc. Sup/Prod certificata su potenziale	2,95	14,05	12,82	0,32	0,20	0,00

Fonte: stime Veneto Agricoltura su dati Istat e Avepa; CSQA

La situazione è paradossale: la certificazione appena ottenuta non ha portato incrementi di vendita e il trend del prodotto è in negativo. Diverse sono le problematiche fatte emergere dagli agricoltori che spingono verso un mercato non a marchio: le elevate spese di produzione, le avversità climatiche che non garantiscono un sufficiente ritorno economico dell'investimento, i costi di certificazione e di bollatura finale che incrementano il prezzo di vendita che finisce per non incontrare le esigenze economiche del consumatore con quello del produttore. Le caratteristiche qualitative e organolettiche della pesca previste dal disciplinare (in termini di diametro, colore, consistenza della polpa e concentrazione zuccherina), non sempre riescono ad essere garantite e rispettate dai produttori. Di conseguenza grandi quantitativi di prodotto risultano essere non conformi non rispecchiando i requisiti richiesti dal disciplinare limitando così il quantitativo certificato immesso sul mercato a ridottissime percentuali della produzione, che per il resto viene venduta senza marchio. Altro aspetto di criticità è la ridotta stagionalità del prodotto, che porta a competere sul mercato con produzioni provenienti da altre aree produttive e con prodotti alternativi (nettarine), che sono state preferite dai consumatori per motivi di tipo economico, particolarmente stringenti in questi ultimi anni di difficoltà dell'economia generale. Inoltre, il ridotto periodo di commercializzazione e la delicatezza del prodotto comportano anche problematiche di tipo logistico. Oltre a ciò, anche la poca conoscenza del prodotto, poco sostenuta da attività promozionali e pubblicitarie, particolarmente costose, non permette di sfruttare i possibili vantaggi della certificazione, che essendo poco riconosciuta, viene anche poco apprezzata e di conseguenza richiesta dai consumatori.

Olio

La zona di produzione delle due denominazione di origine di olio in Veneto coinvolge quattro province: Verona, Vicenza, Padova e Treviso. L'Olio Extravergine di Oliva DOP Garda, la cui area di produzione comprende anche la provincia di Trento (Olio Dop Garda seguito dalla menzione geografica "Trentino"), Brescia (Olio Dop Garda seguito dalla menzione geografica "Bresciano"), Mantova e Verona (Olio Dop Garda seguito dalla menzione geografica "Orientale"), interessa 19 comuni della provincia di Verona. Più estesa l'area di produzione dell'Olio Extravergine di Oliva DOP Veneto che coinvolge: 29 comuni della provincia di Verona, per la tipologia *Veneto Valpolicella*, la provincia di Padova con 20 comuni e quella di Vicenza con 24 comuni per la tipologia *Veneto Euganei e Berici*, e infine 15 comuni della provincia di Treviso per la tipologia *Veneto del Grappa*. Nel corso degli ultimi anni presi in considerazione per l'analisi, la stima della superficie potenzialmente coltivabile nell'area prevista dal disciplinare evidenzia un calo di circa 200 ettari per la denominazione Olio Garda, mentre al contrario quella della denominazione Olio Veneto risulta essere in crescita di circa 300 ettari. La superficie certificata ha avuto un andamento simile per entrambe le denominazioni, pur con delle particolarità: l'olio Garda, dopo una crescita nel 2008, nel 2009 presenta un calo delle superfici che scendono, seppur di poco (-2%) sotto il livello raggiunto nel 2007. Al contrario, la superficie certificata ad Olio Veneto, nonostante il calo registrato nel 2009, si mantiene su livelli ben superiori a quelli del 2007 (+35%).

L'aspetto più significativo rimane tuttavia l'incidenza che queste hanno sul potenziale stimato nell'area di produzione, che per la DOP Garda si mantiene su valori superiori al 30% (36,8%), mentre per l'Olio Veneto si attesta a circa il 26%, comunque in crescita rispetto al 2007.

Ciò significa che vi è una elevata propensione alla certificazione del prodotto a DO e che questa, pur se altalenante, risulta essere in crescita.

Tabella A7

		Superficie (ha)			Produzione raccolta (t)		
		2007	2008	2009	2007	2008	2009
Stima potenziale nell'area di produzione prevista dal disciplinare	Olio Garda	2.450,0	2.298,2	2.253,2	4.047,3	3.812,6	3.775,8
	Olio Veneto	1.691,7	1.923,2	2.000,8	2.779,4	3.457,1	3.583,3
Valori di superficie e produzione certificata (*)	Olio Garda	844,5	975,6	828,7	2.034,5	2.018,4	1.858,7
	Olio Veneto	381,2	625,0	514,1	870,7	1.064,0	981,6
Inc. Sup/Prod certificata su potenziale	Olio Garda	34,5	42,5	36,8	50,3	52,9	49,2
	Olio Veneto	22,5	32,5	25,7	31,3	30,8	27,4

Fonte: stime Veneto Agricoltura su dati Istat e Avepa; CSQA

Tale indicazione emerge in modo ancora più chiaro e convincente prendendo in considerazione i dati relativi alla produzione certificata e analizzando la sua incidenza sulla potenziale produzione realizzabile nell'area prevista dal disciplinare. La produzione certificata ad Olio Dop Garda è scesa a 1.858 tonnellate circa (-9% rispetto al 2007), ma la sua incidenza rispetto al potenziale si mantiene poco al di sotto del 50%, in leggera flessione, ma pur sempre un valore notevolmente superiore alla maggior parte degli altri prodotti ortofrutticoli finora analizzati. A fronte di un aumento della produzione certificata (982 tonnellate, +13% rispetto al 2007), anche l'incidenza della produzione certificata ad Olio Dop Veneto è in calo, ma si attesta comunque a circa il 27%, un livello comunque considerevole.

Il relativo successo di questi due prodotti a DO rispetto agli altri ortofrutticoli freschi fin qui considerati va ricercato, tra l'altro, proprio nella particolarità del prodotto, che essendo trasformato, presenta delle caratteristiche più simili a quelle dei prodotti vitivinicoli.

Questo incide infatti sui tempi di commercializzazione, sulla logistica, sul tipo di politiche commerciali utilizzabili, che per entrambi i Consorzi, sono orientate a far conoscere il prodotto a fiere agroalimentari, vendite in mensa e nelle catene della ristorazione e scuole alberghiere, puntando nel contempo all'informazione al consumatore affinché sappia apprezzare sempre di più il prodotto certificato a DO. Tuttavia vengono rilevate alcune criticità dal punto di vista produttivo, legate alla difficoltà di rispettare, talvolta, i parametri chimici e fisici previsti dal disciplinare e ai costi della certificazione (non della certificazione in sé, ma delle operazioni necessarie per ottenerla e mantenerla negli anni). L'aumento dei costi di produzione rispetto ad una produzione non marchiata a DO si traducono in un prezzo aggiuntivo dell'Olio DOP, ma in una maniera non così significativa rispetto al prodotto non DOP e comunque del tutto irrilevante a fronte del processo e dei controlli che vengono effettuati per garantire qualità e sicurezza del prodotto ai consumatori.