

Supera le 600mila tonnellate la produzione di formaggi dop

Ha superato le 600mila tonnellate la produzione casearia Dop e Igp made in Italy nel 2024, assorbendo 6,44 milioni di tonnellate di latte vaccino e non secondo il bilancio tracciato da Afidop, Associazione formaggi Italiani Dop e Igp, all'Assemblea annuale. Fatta eccezione per la Mozzarella di Bufala Campana Dop, rimasta stabile, ad incidere maggiormente sull'aumento sono stati soprattutto Grana Padano con +3,5%, Parmigiano Reggiano (+1,4%), Gorgonzola (+1,9%) e Pecorino Romano (+7,1%). Ottime le percentuali raggiunte anche da formaggi con produzioni più contenute, come il Provolone Valpadana con +5,6%, il Valtellina Casera (+8,9%) e il Pecorino Toscano (+3,9%). Incrociando produzione e territori, le Dop hanno i loro pesi percentuali più rilevanti in Emilia-Romagna (90%), Campania (circa 60%), Sardegna (54%), Lombardia e Piemonte (entrambi sopra il 40%), Veneto (46%), Friuli-Venezia-Giulia, Trentino-Alto Adige, Toscana e Lazio (per queste quattro regioni in misura variabile compresa tra 12% e 20%). Per quanto riguarda l'export l'extra-Ue mostra una maggiore propensione alle Dop, assorbendo il 48% del totale prodotto. I formaggi Dop e Igp sono tra i prodotti subiranno gli effetti dei dazi Usa, primo mercato extraeuropeo di riferimento per il settore; solo nell'ultimo anno sono state esportate 40.900 tonnellate di formaggi, di cui l'80% è Dop. Attualmente, ricorda Afidop, è in vigore un dazio del 10%, ma ragionando sul complessivo +20% previsto sul valore in dogana, si stima un costo per dazi di quasi 150 milioni di euro, che si somma ai 50 dell'anno scorso. Un problema che preoccupa il mondo dei formaggi Dop, responsabili di oltre 4/5 dei volumi di export caseario verso gli Stati Uniti; e questo in particolare per la triade Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Pecorino Romano (95% dell'export verso gli Usa). L'applicazione di dazi aggiuntivi determina anche un serio rischio di alimentare l'italian sounding, aprendo la strada a prodotti locali che, imitando i formaggi Dop Made in Italy, verrebbero favoriti secondo Afidop.