IRIS AperTO

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

AperTO - Archivio Istituzionale Open Access dell'Università di Torino

I prodotti tipici e tradizionali piemontesi: quale tutela?

This is the author's manuscript

Original Citation:

Availability:

This version is available http://hdl.handle.net/2318/136158 since

Publisher:

Dipartimento di Scienze Merceologiche - Università degli Studi di Torino

Terms of use:

Open Access

Anyone can freely access the full text of works made available as "Open Access". Works made available under a Creative Commons license can be used according to the terms and conditions of said license. Use of all other works requires consent of the right holder (author or publisher) if not exempted from copyright protection by the applicable law.

(Article begins on next page)

03 May 2024

DIPARTIMENTO
DI SCIENZE MERCEOLOGICHE
FACOLTÀ DI ECONOMIA
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

Atti del Convegno

Strumenti e Strategie per la valorizzazione di prodotti agroalimentari tipici e tradizionali

Aula Magna Facoltà di Economia
Torino, 30 maggio 2002

DIPARTIMENTO
DI SCIENZE MERCEOLOGICHE
FACOLTÀ DI ECONOMIA
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

Atti del Convegno

Strumenti e Strategie per la valorizzazione di prodotti agroalimentari tipici e tradizionali

Aula Magna Facoltà di Economia
Torino, 30 maggio 2002

Gli **ATTI DEL CONVEGNO**
possono essere richiesti a:
Dipartimento di Scienze Merceologiche
Piazza Albarello, 8
10122 Torino
Tel. 011 – 670 62 61
e-mail: franco.percivale@unito.it

Pubblicato dal
Dipartimento di Scienze Merceologiche
Università degli Studi di Torino
Torino, Maggio 2002

Strumenti e Strategie per la Valorizzazione di Prodotti Agroalimentari Tipici e Tradizionali

Convegno organizzato dal Dipartimento di Scienze Merceologiche
Università degli Studi di Torino

Torino, 30 maggio 2002

Saluti ed Introduzione
DANIELE CIRAVEGNA, Università degli Studi di Torino 5

LUCIANO CERÈ, Università degli Studi di Torino 7

TERESIO DELFINO, Sottosegretario di Stato
alle Politiche Agricole e Forestali 9

MARIO SANTORO, Presidente IRES Piemonte 11

Produzioni agroalimentari, filiere e territorio in Piemonte
STEFANO AIMONE, IRES Piemonte 13

I prodotti tipici e tradizionali piemontesi: quale tutela?
GIOVANNI PEIRA, Università degli Studi di Torino 23

La tracciabilità di filiera: strumento di valorizzazione dei prodotti agroalimentari
PAOLO MASOERO, FRANCESCO PUGNO,
FABRIZIO STECCA, Think Quality S.r.l. 33

Prodotti agroalimentari locali e tecniche di analisi sensoriale
LUIGI ODELLO, Centro Studi e Formazione Assaggiatori 41

[5] Bollettino Ufficiale Regione Piemonte, Anno, XXXII, Torino, 7 marzo 2001.
[6] COMMISSION COMMUNICATION ON E-COMMERCE AND FINANCIAL SERVICES – Frequently Asked Questions, http://www.europa.eu.int/comm/internal_market/en/finances/general/ecomfaq.html
[7] COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE, *Aggiornamento in merito all'iniziativa eEurope 2002*, elaborato dalla Commissione europea per il Consiglio europeo di Nizza, 7-8 dicembre 2000, Bruxelles, 29 novembre 2000.
[8] DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE E LA TUTELA DEI CONSUMATORI; *Commercio elettronico – Impossibile senza la fiducia dei consumatori*, Consumer Voice, 2000/2.
[9] *Nasce il marchio di qualità per il commercio elettronico*, De Qualitate, dicembre 1999, p. 31.
[10] *Eco-Creanet, La strategia dei portali per le vendite online*, http://www.egocreanet-campania.org/commerce/strategia_dei_portali.htm .
[11] COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE, *eEurope 2002 Impatto e priorità. Comunicazione al Consiglio europeo di primavera*, Stoccolma 23-24 marzo 2001, Bruxelles, 13 marzo 2001.
[12] *Internet salverà gli alimenti tipici?*, Le scelte del consumatore, 28 marzo 2001, p. 1.

I PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI PIEMONTESI: QUALE TUTELA?

Giovanni Peira, Erica Varese, Franco Percivale
Dipartimento di Scienze Merceologiche
Università degli Studi di Torino

La crescente liberalizzazione degli scambi internazionali, gli squilibri della maggior parte dei mercati agricoli comunitari, in cui l'offerta è diventata strutturalmente eccedentaria rispetto alla domanda, la giurisprudenza della Corte di Giustizia della Comunità Europea (1), le emergenze sanitarie del settore agroalimentare e l'aumento della domanda dei consumatori europei, soprattutto quelli dell'area mediterranea, di prodotti agroalimentari di qualità hanno reso necessario un intervento nella politica agricola comunitaria (PAC).

Infatti, mentre per decenni la PAC aveva individuato, quale obiettivo principale, l'aspetto quantitativo delle *commodity* agricole, dal 1992, la Comunità Europea ha emanato una serie di Regolamenti, dando vita ad una nuova politica agricola incentrata sulle produzioni tipiche (*speciality*) di elevata qualità, legate alle zone di provenienza ed alle tecniche di produzione e di trasformazione.

Strumenti per la protezione dei prodotti tipici e tradizionali

Protezione giuridica dei prodotti agroalimentari a denominazione di origine

Il Regolamento n. 2081/92 (2,3) è relativo "*alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari*" (la normativa esclude le bevande spiritose ed i prodotti del settore vitivinicolo). Esso stabilisce le norme relative all'uso di un nome geografico nella designazione di un prodotto, che può assumere due forme: "**denominazione d'origine protetta**" (DOP) o "**indicazione geografica protetta**" (IGP).

La "**denominazione d'origine protetta**" è assegnata a prodotti strettamente legati alla Regione di cui sono originari: la qualità o le caratteristiche del prodotto derivano esclusivamente o essenzialmente dall'ambiente geografico comprensivo di fattori naturali ed umani e la produzione, la trasformazione e l'elaborazione avvengono nell'area geografica delimitata.

L'"**indicazione geografica protetta**" prevede, invece, che il prodotto, per potersi fregiare della protezione comunitaria, debba avere una determinata qualità, reputazione oppure un'altra peculiarità che possa essere attribuita all'origine geografica e che la produzione e/o la trasformazione e/o l'elaborazione avvengano in una zona determinata.

La differenza tra le "denominazioni di origine protetta" e le "indicazioni geografiche protette" riguarda essenzialmente il fatto che le prime rispondono ad un principio di additività in cui tutte le fasi del processo produttivo si devono svolgere all'interno di una determinata area geografica, mentre le seconde seguono un principio di alternatività secondo cui è necessario che solo una delle fasi produttive si svolga all'interno della zona considerata (4).

In conformità alle disposizioni del Regolamento n. 2081/92, la Legge Comunitaria n. 526/99 ha delegato il Governo ad emanare una normativa a tutela delle DOP e IGP prevedendo l'obbligatoria istituzione di appositi Consorzi con il compito di vigilare e tutelare sulle varie denominazioni d'origine riconosciute (5).

La Commissione Europea ha iscritto nell'Albo delle denominazioni d'origine fino al maggio 2002, 568 prodotti agro-alimentari di cui 118 italiani (fonte Coldiretti).

Il paniere dei prodotti agro-alimentari italiani tutelati si compone di 80 DOP e 38 IGP. A livello merceologico, le denominazioni di origine sono così suddivise: 26 prodotti a base di carne, 30 formaggi, 26 oli di oliva o olive da mensa, 30 prodotti ortofrutticoli, 2 aceti, 2 prodotti da panetteria, 1 carne e frattaglie fresche e 1 essenza.

In Piemonte, in particolare, hanno ottenuto l'attestazione comunitaria DOP o IGP, oppure hanno presentato istanza i prodotti elencati nella Tabella 1.

Tabella 1

Elenco dei prodotti della Regione Piemonte D.O.P. e I.G.P. già registrati a livello europeo		**Elenco dei prodotti della Regione Piemonte che hanno presentato istanza di riconoscimento D.O.P. e I.G.P.**	
D.O.P.	**I.G.P.**	**D.O.P.**	**I.G.P.**
FORMAGGI ➢ Bra ➢ Castelmagno ➢ Gorgonzola ➢ Grana Padano ➢ Murazzano ➢ Raschera ➢ Robiola di Roccaverano ➢ Taleggio ➢ Toma piemontese	**SALUMERIA** ➢ Mortadella di Bologna **ORTOFRUTTA** ➢ Nocciola del Piemonte	*FORMAGGI* ➢ Ossolano ➢ Robiola d'Alba ***Salumeria*** ➢ Prosciutto di Cuneo ➢ Salame Cotto Piemonte ***Ortofrutta*** ➢ Castagna delle Valli Cuneesi ➢ Pera Madernassa Cuneese (d'Alba e della Valle Grana) ➢ Riso S. Andrea ➢ Peperoni di Carmagnola ***Essenze*** ➢ Olio essenziale di menta piperita Piemonte o Pancalieri Piemonte *PASTICCERIA* ➢ Marron glacè *Ittici* ➢ Tinca Gobba dorata del Pianalto di Poirino	***Carne fresca*** ➢ Fassone del Piemonte ➢ Suino pesante padano ***Salumeria*** ➢ Coppa Parma ➢ Salame Napoli ***Ortofrutta*** ➢ Marrone Valsusa ➢ Piccoli frutti delle Valli Cuneesi ➢ Fragola delle Valli Cuneesi ➢ Mela rossa delle Valli Cuneesi ***Cereali*** ➢ Riso di Baraggia Biellese e Vercellese ***Panetteria*** ➢ Focaccia novese ***Pasticceria*** ➢ Torrone d'Asti

Per quanto riguarda la tutela delle denominazioni di origine, a livello comunitario stanno arrivando dei segnali contrastanti. Infatti, l'avvocato generale Siegbert Alber ha presentato il 25 aprile 2002, le proprie conclusioni alla Corte di Giustizia, riguardanti le cause del

Prosciutto di Parma (n. 108/2001- causa intentata dall' House of Lords inglese) e del Grano Padano (469/2000 – Causa intentata dalla Corte di Cassazione francese) che vanno in controtendenza rispetto al diritto ed alla giurisprudenza comunitaria. La tesi sostenuta da Alber è l'applicazione del principio della libera circolazione delle merci che prevederebbe l'eliminazione del divieto, previsto invece dal Regolamento Cee n. 1107/96 di affettare il Prosciutto di Parma nonché di grattugiare il formaggio Grana Padano al di fuori delle rispettive zone di produzione.

Queste conclusioni sono in contrasto con la sentenza della Corte di Giustizia n. 388/95 del 16 maggio 2000, relativa al vino spagnolo (DOC) "Rioja" che prevede l'assoluto divieto di imbottigliare tale vino al di fuori della zona spagnola di produzione.

Parte della dottrina (6), ritiene che sia impensabile applicare il principio della libera circolazione delle merci alle denominazioni di origine, come peraltro riconosciuto nella sentenza "Rioja" poiché "la normativa comunitaria manifesta una tendenza generale alla valorizzazione della qualità dei prodotti nell'ambito della politica agricola comune, al fine di promuovere la reputazione grazie, in particolare all'uso di denominazioni di origine oggetto di una tutela particolare".

Prodotti tradizionali previsti dal D.M. n. 350 del 1999

Il Ministero delle Politiche Agricole ha emanato il Decreto Legislativo n° 173/98, che, all'articolo 8, ponendo come obiettivo la "valorizzazione del patrimonio enogastronomico" delle Regioni italiane, prevede la categoria dei prodotti tradizionali. Il Decreto Ministeriale n° 350 del 1999 ha istituito, poi, il Regolamento per l'individuazione di tali prodotti (7).

Per essere definito "tradizionale", un prodotto agro-alimentare deve essere ricondotto a metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura che risultino consolidate nel tempo e, in particolare, per un periodo non inferiore a 25 anni.

Nel 2000, i prodotti tradizionali, pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale, sono stati 3.152.

Gli elenchi regionali sono annualmente revisionati e, per quanto riguarda il Piemonte, sono stati censiti, alla fine del 2001, 371 prodotti che saranno prossimamente pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale.

In tabella 2, è riportata la suddivisione merceologica di tali prodotti.

Tabella 2

Bevande analcoliche, distillati e liquori	17
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	73
Condimenti	5
Formaggi	56
Grassi (burro, margarina, oli)	1
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	109
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	100
Preparazioni di pesci molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	4
Prodotti di origine animale (miele, prodotti caseari di vario tipo escluso il burro)	6
Totale	**371**

La certificazione di prodotto volontaria

La certificazione di prodotto è l'insieme delle attività svolte da un Ente di Certificazione di parte terza allo scopo di attestare, con un certificato, la conformità del prodotto a particolari e significative caratteristiche previste da un Disciplinare Tecnico (8,9).

Lo scopo della certificazione di prodotto è la valorizzazione di alcune particolari e significative caratteristiche del bene, volte a soddisfare le attese del consumatore. L'acquirente è pertanto assicurato sulla reale rispondenza del prodotto a precisi requisiti riportati in modo dettagliato in un documento, e sinteticamente evidenziati sull'etichetta della sua confezione.

Queste caratteristiche, purché oggettive, misurabili e non previste dalla normativa vigente o se previste meno restrittive, possono essere le più diverse, ad esempio le proprietà nutrizionali, l'origine geografica, la tradizionalità, l'assenza di organismi geneticamente modificati, l'assenza di particolari additivi alimentari, le proprietà organolettiche sensoriali, ecc. (10).

Tutte le attività inerenti alla certificazione di prodotto devono essere documentate. Essa si pone come un valido strumento per caratterizzare, identificare, differenziare i beni commerciabili e rispondere alle pressanti esigenze dei consumatori.

Per far si che l'avvenuta certificazione sia immediatamente percepibile da parte del consumatore, l'azienda può apporre sulla confezione un contrassegno, fornito dalla società di certificazione, come testimonianza del rispetto dei requisiti dichiarati nel disciplinare di produzione.

Problematiche per la protezione giuridica dei prodotti agroalimentari tradizionali

Alcuni prodotti tradizionali potranno fregiarsi, dopo aver superato il previsto iter, delle attestazioni comunitarie, mentre per la restante e maggiore parte di essi si pone un problema di tutela. Tale categoria, infatti, pur essendo stata inserita nel D.M. n. 350/99 risulta in contrasto con il diritto comunitario, qualora adotti denominazioni legate al territorio (esempi: "Ciliegie di Pecetto", "Asparagi di Santena", ecc.).

La politica di qualità, sempre più perseguita dai produttori e dalle istituzioni pubbliche, necessita di ottenere una inconfutabile tutela.

Durante la conferenza del WTO, tenutasi a Doha, Qatar, nella parte relativa agli aspetti commerciali legati alla proprietà intellettuale, la Dichiarazione Ministeriale (documento fondamentale che, ogni due anni, in occasione della Conferenza dei Ministri del Commercio di tutti gli Stati membri, fissa modalità e tappe per i lavori futuri) ha previsto l'istituzione di un sistema multilaterale di notificazione e di registrazione delle indicazioni geografiche dei vini e delle bevande alcoliche entro la prossima Ministeriale. Successivamente, si potrà estendere analoga tutela anche ad altri prodotti del comparto agroalimentare (11).

L'agropirateria, nei Paesi comunitari del sud, rappresenta, da anni, un serio pericolo troppo a lungo trascurato. E', pertanto, auspicabile che tali prodotti possano ottenere maggiore tutela contro imitazioni e concorrenza sleale.

La Francia è, da molti decenni, impegnata a proteggere le proprie produzioni agroalimentari di qualità. Infatti, introdusse con la Legge

del 5 agosto 1960 ed il Decreto del 16 giugno 1983 i "*labels*". Il *label* è "un marchio collettivo nazionale o regionale che attesta che un prodotto alimentare non trasformato possiede un insieme preciso di qualità e di caratteristiche determinate a priori, che costituiscono un livello di qualità superiore" (12).

Le condizioni per creare un *label* corrispondono ad un preciso disciplinare di produzione, certificato da una società di certificazione. Nel 1990, i *labels* erano 270. Tra i *labels*, quelli rossi sono di proprietà del Ministero dell'Agricoltura. Tra quelli nazionali citiamo la patata "Exellence Belle de Fontenay" con polpa consistente e molto apprezzata nel nord della Francia, l' "Ail Rose de Lautrec", nel Tarn, le "Olives de Nice", le "Peches et Nectarines de la Drome", ecc. Il *label* regionale "Savoie" viene applicato per le mele (Idared, Matsu, Melrose, Golden Delicious e Renetta Bianca del Canada) e le pere Passa Crassana.

Sarebbe, in ogni caso, auspicabile, possibilmente in sede comunitaria che i Paesi aventi una concezione produttiva fortemente legata al territorio, alla loro cultura e tradizione e favorevoli alla difesa delle varietà e specificità delle produzioni locali, intraprendessero delle azioni comuni in sede legislativa per introdurre strumenti normativi per proteggere giuridicamente tutti quei prodotti che per varie ragioni, non possono aspirare ad un riconoscimento DOP o IGP.

Nel 2000, l'Associazione Nazionale dei Comuni Italiani presentò in Cassazione una interessante proposta di legge di iniziativa popolare sulla valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali (Denominazione Comunale di Origine - DE.CO) che, purtroppo, non raccolse un numero sufficiente di firme.

L'iniziativa aveva valenze sia economico-culturali sia turistiche ed era volta a valorizzare e tutelare quei prodotti di nicchia che rischiano l'estinzione e che, per motivi diversi, non rientrano nelle attuali norme di tutela.

Conclusioni

Le produzioni agro-alimentari tipiche e tradizionali legate al territorio rappresentano una realtà importante nel panorama economico italiano. In un prossimo futuro, potrebbero divenire strategiche per passare da una logica competitiva basata

esclusivamente sul prezzo, tipico effetto della globalizzazione dei mercati, a strategie valorizzanti altri aspetti del marketing-mix, con particolare riferimento alle intrinseche qualità del prodotto.

Questo patrimonio di prodotti, pur avendo grandi potenzialità, ha anche una serie di problematiche di tipo economico, strutturale e culturale. Da un'indagine svolta presso i Consorzi di tutela dei prodotti DOP e IGP, sono emerse le principali criticità per lo sviluppo delle filiere tipiche: scarsa conoscenza da parte del consumatore dei marchi di tutela dei prodotti, concorrenza sleale da parte di prodotti succedanei ed esigenza di interventi e di investimenti sulla filiera di produzione (13).

In quest'ambito, è necessario conoscere in termini quantitativi quali siano gli spazi di successo dei prodotti tipici e tradizionali. Accanto ai prodotti come il Prosciutto di Parma, il Prosciutto San Daniele, lo Speck dell'Alto Adige, il Prosciutto Toscano, il Grana Padano, il Parmigiano Reggiano, il Gorgonzola ed il Provolone Valpadana, che si sono imposti sia sul mercato nazionale che in quello internazionale, altri manifestano quelle problematiche prima evidenziate.

Le linee d'intervento per lo sviluppo delle produzioni di nicchia devono prevedere azioni volte all'accrescimento delle conoscenze dei consumatori sul significato degli strumenti comunitari e nazionali, a supporto dei prodotti tipici e tradizionali. In particolare, potrebbero essere previsti progetti per valorizzare e caratterizzare alcune produzioni nazionali, anche grazie ad un'organizzazione efficiente delle filiere dei prodotti tipici e tradizionali ed alla promozione di sinergie con tutti gli attori del territorio.

Bibliografia

1) S. VENTURA, *L'origine dei prodotti e la promozione collettiva agroalimentare: aspetti giuridici*, Eurocarni, Aprile 2000.
2) F. CAPELLI, *La protezione giuridica dei prodotti agro-alimentari di qualità e tipici in Italia e nell'Unione Europea*, Diritto Comunitario e degli Scambi Internazionali, Anno XL n. 1, 2001.
3) F. PERCIVALE, G. PEIRA, E. VARESE, *Il monitoraggio di prodotti tipici: normativa e metodi*, L'assaggiatore, n. 79, 2000, pag. 19.
4) F. PERCIVALE, G. PEIRA, *L'etichettatura dei prodotti alimentari*, Edizioni ETS Pisa, 1997.

5) S. M. CARBONE, *La rilevanza dello "stadio produttivo rilevante" nella tutela comunitaria e nazionale dei prodotti di origine controllata*, relazione presentata al Convegno "La tutela dei prodotti di origine controllata tra competenze comunitarie e competenze locali: collaborazione tra industria e agricoltura", Cuneo, 20 ottobre 2001.
6) FAUSTO CAPELLI, *Dop tradite ora Bruxelles vuole "smontare" i disciplinari,* Supplemento Cibus di Agrisole 10-16 maggio 2002
7) M. GIMONDO, *A proposito di prodotti tradizionali e a denominazione*, in Quaderni della Regione Piemonte, Agricoltura, n° 21, aprile 2000, p. 24.
8) L. THIONE, *Certificazione di prodotto volontaria e cogente*, in "De Qualitate", (1999), n. 5, p. 27.
9) E. CIANETTI, *Criteri generali per la certificazione dei prodotti,* in "De Qualitate", (2000), n. 7, p. 17.
10) S. TORNELLI, *La certificazione di prodotto come garanzia per il consumatore finale*, relazione presentata al Convegno Certificazione volontaria e regolamentata dei prodotti alimentari, organizzato dall'AITA, 6 aprile 2001.
11) STEFANO SANTACROCE, *Doha: la nave è salpata*, http://www.mincomes.it, 18 maggio 2002.
12) M. BRU, *La qualità: definizione, norme, labels, denominazione d'origine, marchio*, in Atti del Meeting Internazionale "La qualità dei prodotti agricoli e loro certificazione, 19-20 maggio 1992 Ivano Fracena di Valsugana - Trento
13) *Prodotti tipici e sviluppo locale*, VIII RAPPORTO NOMISMA sull'agricoltura italiana promosso da Coldiretti e Veronafiere, Il Sole 24 Ore, 24 Ore Agrisole.