

AperTO - Archivio Istituzionale Open Access dell'Università di Torino

**La valorizzazione del peperone "Corno di Bue" di Carmagnola (TO) attraverso l'adozione di un marchio di origine**

**This is the author's manuscript**

*Original Citation:*

*Availability:*

This version is available <http://hdl.handle.net/2318/120619> since

*Publisher:*

CEDAM

*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)



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI VERONA



SOCIETA' ITALIANA DI MERCEOLOGIA

## XVIII CONGRESSO NAZIONALE DI MERCEOLOGIA

In collaborazione con I.G.W.T.

*Qualità verso il 2000.*  
*Contributi dalle Scienze Merceologiche*

Verona, 1-2-3 ottobre 1998

ATTI  
Vol. III



CASA EDITRICE DOTT. ANTONIO MILANI  
11100

cannot consist only in the individual responsibility concerning the importance of the job "well done from the very beginning". It's necessary to assure the technical and organizational premises, for the achievement of this "good intention". Putting into practice the ISO 9000 standards facilitates the TQM principles implementation.

9. Use of specific tools and techniques. Emphasis must be placed on those that allow the identification of the customer requirements and their transformation in product and service characteristics ( Quality Function Deployment ). A special importance is given in TQM to the comparison of the organization's performances with those of the leader, using the benchmarking. For problem identification and solving, it is preferable to use the modern techniques and tools of the quality management.

#### Bibliography

1. Berry H.T., Managing the Total Quality Transformation, Mc.Graw-Hill, New York, 1991, p.108.
2. Bössing, B.A., G., Gieskes, J.,F.,B. & T.N.,M., PAS, Diagnosing Total Quality Management, in "Total Quality Management", Vol.3, No.3, p.229.
3. Haist, F., Fromm, Herrn Univ. Prof. Dr. Klaus J. Zink, Qualität im Unternehmen. Prinzipien-Methoden-Techniken, Carl Hanser Verlag, München, Wien, 1991, p. 31-32.
4. Hummeltenberg, W., Bewertungsmodelle für TQM, in Preßmar D.,B.(Hrsg.), Total Quality Management I, Schriften zur Unternehmensführung, Band 54, Gabler Verlag, Wiesbaden, 1995, p.149-150.
5. Merli, G., Total Quality Management, Ed. ISEDI, Torino, 1991.
6. Olaru, M., Managementul calității, Ed. Economică, București, 1995, p. 114.
7. Olaru, M., Managementul total al calității, in "Tribuna economică", nr. 29/1996.
8. Olaru, M., Factorii critici în implementarea TQM, in "Tribuna economică", nr.38, 39/1996.
9. Porter, L.J., Parker, A.J., Total Quality Management the critical success factors, in Total Quality Management, Vol.4, No.1, 1993, p.14.
10. Schonberger, R., Construire la Catena dei Clienti, Ed. Comunità, Milano, 1990.
11. Stora, G., Montaigne, J., La qualite total dans l'entreprise, Management 2000, Les Edition d'Organisation, Paris, 1986, p. 63.
12. Zink, K., J., (Hrsg.), Qualität als Managementaufgabe. Total Quality Management, 3. Auflage, Verlag Moderne Industrie, Landsberg/Lech, 1992, p.38.
13. Zink, K., J., Erfolgreiche Konzepte zur Gruppenarbeit- aus Erfahrungen lernen-Hermann Lucherhand Verlag, Berlin, 1995, p.25.

## LA VALORIZZAZIONE DEL PEPPERONE "CORNO DI BUE" DI CARMAGNA (TO) ATTRAVERSO L'ADOZIONE DI UN MARCHIO DI ORIGINE.

F. Percivale<sup>(1)</sup>, L. Cassibba<sup>(2)</sup>, G. Peira<sup>(1)</sup>, P. Ianni Palarchio<sup>(1)</sup>

(1)Dipartimento di Scienze Merceologiche dell'Università di Torino.

(2)Assessorato Agricoltura della Regione Piemonte.

I componenti della filiera agroalimentare, le loro associazioni di categoria e gli Pubblici (Comuni, Province e Regioni) hanno il preciso compito di fare in modo che la delle produzioni tipiche e tradizionali venga riconosciuta e protetta.

Alcuni prodotti piemontesi di eccellente livello qualitativo, come i for "Castelmagno", "Toma piemontese", "Raschera", "Bra", "Mazzano", "Robic Roccaverano" e la "nocciola del Piemonte", ottenendo l'attestazione comunitaria (Denominazione di Origine Protetta) o IGP (Indicazione Geografica Protetta), dimostrato come sia percorribile questa strada per tutelare e valorizzare produzioni locali.

Deve far riflettere il fatto che alcuni Paesi Europei, nostri partner economici, dopo osteggiato il varo del Regolamento n. 2081/92 del 14 luglio 1992 relativo "alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli alimentari", hanno ottenuto o stanno richiedendo il riconoscimento comunitario DOP per una massa di prodotti che, peraltro, alcune volte, non presentano caratteristiche particolari (vedasi, ad esempio, le 31 attestazioni DOP riguardanti le acque minerali tedesche!)(1).

Condizioni necessarie affinché si possa ottenere il riconoscimento comunitario di tipicità e la tipicità della produzione. Con la tradizione si vuol restringere la possibilità di ottenere la protezione delle indicazioni geografiche o delle denominazioni di origine solo prodotti che sono coltivati da molto tempo nella zona per la quale si chiede il riconoscimento. Per quanto riguarda la tipicità, è sufficiente, in questo contesto, ricordare che si concede il marchio DOP o IGP ai prodotti che non sono riproducibili altrove con le caratteristiche organolettiche, al fine di tutelare i consumatori da prodotti spacciati per un inimitabili, ma in realtà comunissimi e rintracciabili praticamente ovunque (2)

Nella zona di Carmagnola (TO) vengono coltivate diverse varietà di peperone, comuni sono il "Corno di Bue", il "Quadrato di Carmagnola" e il "Cuneo"; da alcuni assumendo una certa importanza anche quella denominata "Tumaticot".

Il peperone di Carmagnola, di qualsiasi tipologia si parli, è un prodotto qualitativa superiore, come confermato dall'opinione di qualsiasi componente della filiera agro-alimentare riguardante il peperone in Piemonte. Inoltre, il fatto che si stia parlando di cultivar particolarmente dimostrano anche dall'esistenza di articoli tecnici che trattano proprio dei problemi colturali del peperone di Carmagnola.(3)

Ultimamente è emersa la volontà reale di affrontare il problema della valorizzazione coltura, infatti, a livello di Enti territoriali e di associazioni di categoria (hanno a iniziativa il Comune di Carmagnola e la Coldiretti), si è deciso di affidare l'incarico alla AGRITECO di Torino (settembre 1997) di predisporre la documentazione necessaria

richiedere il riconoscimento di un marchio comunitario. Tale progetto, peraltro, deve necessariamente essere appoggiato dagli altri componenti della filiera agroalimentare, in primo luogo dai coltivatori, che dovranno adeguarsi alle nuove realtà che verranno imposte dal disciplinare di produzione, e dalla Regione Piemonte, che dovrà farsi carico delle prime verifiche, prima di inoltrare la domanda al Ministero di competenza e alla Commissione Europea.

L'iniziativa ha buone possibilità di avere un esito favorevole in quanto, a livello comunitario, si è giunti a proteggere, con il marchio IGP, il "peperone di Senise" (PZ)(4) che raggiunge a stento le 1.300 tonnellate annue di prodotto, mentre, nella zona di Carnagnola si sono raggiunte produzioni annuali nettamente superiori (10.000 tonnellate)(5) ed inoltre sono coinvolte industrie di trasformazione di importanza nazionale.

Da una indagine preliminare da noi effettuata tra i soggetti interessati al problema in oggetto si è percepita una certa mancanza di uniformità di vedute derivante da una non perfetta conoscenza delle differenze tra le due indicazioni comunitarie. In primo luogo, si deve prendere la decisione di inoltrare la richiesta per l'uno o l'altro marchio, poiché non è possibile richiederli entrambi. Questo caso è già stato affrontato a livello comunitario quando, per la "Bresaola della Valtellina", si era tentato di ottenere il riconoscimento DOP per la produzione artigianale che avviene tutta all'interno della zona stabilita dal disciplinare, e il marchio IGP, per la produzione industriale che vede lo svolgimento di parte del suo ciclo di lavorazione fuori dal territorio consentito: l'unico marchio concesso a livello comunitario è stato quello IGP(4). Questo fatto sancisce, senza possibilità di equivoci, che un prodotto o è DOP o è IGP, per cui ci si deve porre il problema su quale dei due marchi puntare.

Al riguardo occorre tener presente che nel panorama dell'ortofrutta italiana solo il "pomodoro di S. Marzano" ha ottenuto l'attestazione DOP(4), ma è un caso unico ed irripetibile poiché la produzione è così imponente ed importante e il territorio così vasto che è stato possibile far ricadere tutte le industrie di trasformazione all'interno di questo territorio, non contravvenendo così al Regolamento comunitario.

Attualmente, la varietà "Corno di bue", che rappresenta circa il 60% delle produzioni di peperone nel territorio carnagnolese, è quasi interamente destinata all'industria di trasformazione. La ditta PONTI S.p.A., che assorbe la maggior parte di tale prodotto, ha, peraltro, i suoi stabilimenti localizzati in provincia di Novara, per cui tale azienda, in base al Regolamento n. 2081/92, non potrebbe commercializzare prodotti a base di peperone di Carnagnola con il marchio DOP e questo fatto finisce per eliminare parte del fondamento economico della richiesta di tale marchio.

Non resta quindi che orientarsi decisamente sul marchio IGP che essendo più "elastico" non precluderebbe nessun canale di sbocco.

Si deve inoltre valutare se siano idonee a ricevere il conferimento dell'attestazione IGP tutte le singole varietà di peperone coltivate nell'areale. Naturalmente l'ottimo sarebbe poterle proteggere tutte con un'unica denominazione e, in aiuto a questa ipotesi, si possono citare casi che sono giunti a buon fine: in particolare, si possono ricordare i conferimenti del marchio IGP al "peperone di Senise", dove sono incluse nel disciplinare tre diverse tipologie di peperone, e al "Radicchio di Treviso", dove sono state accettate anche varietà di radicchio profondamente diverse tra di loro.

Va peraltro rilevato che sarà ostico dimostrare che un peperone della varietà "Corno di bue" coltivato a Carnagnola (TO) presenti differenze tali da renderlo "tipico" rispetto ad un altro peperone coltivato nell'omonima provincia, o che un "Quadrato di Carnagnola" non riproducibile con caratteristiche del tutto simili nei terreni dove viene coltivato un non "Quadrato d'Asi". In questo caso si potrebbe incorrere sia nel ricorso da parte di un qual cittadino della Unione Europea (come da Regolamento n. 2081/92), sia nel parere negativo della Commissione Europea che potrebbe non ritenere degno di protezione un prodotto nulla avrebbe di tipico da evidenziare e tutelare.

Per evitare di mettere a repentaglio l'intero progetto si potrebbe optare di richiedere riconoscimento comunitario esclusivamente per la tipologia "Corno di bue". Questa eventualità avrebbe delle ricadute notevoli sul prodotto in questione per i seguenti motivi: sforzi sarebbero più concentrati, le risorse impiegate meno disperse tra i vari obiettivi peperone "Corno di bue" potrebbe affiancarsi dalla "schiavitù" dell'industria e, un'adeguata campagna pubblicitaria, conquistare nuovi sbocchi sul mercato del fresco e quindi riservare ai produttori delle soddisfazioni economiche non indifferenti.

Quest'ultima ipotesi è sostenibile, su un arco temporale di medio-lungo periodo, quanto le caratteristiche organolettiche-sensoriali del prodotto sono eccellenti, non peraltro, dimenticata la funzione promozionale derivante dalla presenza del marchio di origine comunitario che è percepito dai consumatori come un indice di livello qualitativo elevato.

Infine non deve essere sottovalutato il fatto che i produttori olandesi si stanno dedicando a ricerche riguardanti proprio la creazione di peperoni ibridi tipo "Corno" e che quindi la tipologia di Carnagnola sarà esposta presto a nuovi e temibilissimi concorrenti.

In questi ultimi tempi si è aperta una vera e propria corsa al marchio comunitario: richieste riguardano anche moltissime produzioni ortofrutticole e mostrarsi ancora scettici confronti delle possibilità e delle opportunità che questa strada offre, potrebbe effettivamente far perdere alcuni vantaggi.

Infatti, anche se è verosimile l'esistenza di limiti oltre i quali i consumatori non renderanno più conto del reale valore dei marchi di origine e dei marchi di qualità (il prossimo futuro, molto probabilmente, esisterà una "giungla di marchi", e quindi il potenziamento di marketing, anche quello delle attestazioni DOP e IGP, è destinato a diminuire), tuttavia il limite di saturazione è ancora abbastanza lontano e, quindi, l'ottenere un marchio di origine comunitaria potrebbe dare ancora un grande vantaggio competitivo. Il peperone "Corno di bue" Carnagnola sarebbe l'unico peperone per consumo fresco e trasformato dotato di attestazione comunitaria e, nel tempo, potrebbe difendere il vantaggio acquisito con diciture del tipo "riconosciuto dal 199...".

Se è vero che il marchio di origine potrà riservare vantaggi economici ai produttori altrettanto vero che la sua adozione comporterà un efficiente servizio di informazione sull'andamento di mercato e il conseguente adeguamento delle produzioni alle sue esigenze.

Al riguardo va ricordato che il "peperone di Senise", che ha già ottenuto l'attestazione IGP, ha caratteristiche d'uso nettamente diverse dal peperone "Corno di bue" di Carnagnola, in quanto commercializzato essiccato in caratteristiche "collane" che, sospese in perliche o alle ringhierie balconi, contribuiscono a dare una tipica nota di colore nel periodo di fine estate nei Paesi della zona di produzione, o in polvere, destinata alla preparazione di insaccati e formaggi piccanti.

un'efficace assistenza tecnica nella fase produttiva e necessaria di iniziative commerciali coordinate, di un'attività promozionale continua e di ristrutturazioni logistico-organizzative in senso associativo.

Come si può intuire sono tutte voci che richiedono un generale ammodernamento delle tecniche culturali e commerciali non facilmente realizzabili e comunque prevedibilmente onerose.

Nel caso preso in esame del peperone "Corno di bue" di Carmagnola è d'obbligo ricordare che la noncuranza verso i problemi di questa coltura, nei decenni passati, ha già arrecato danni enormi: la produzione è diminuita anche più che proporzionalmente rispetto alla media nazionale, le esportazioni sono quasi del tutto scomparse e le caratteristiche organolettiche originali sono state "salvate" in extremis con l'ausilio di tecniche genetiche da parte di organismi come la Coldiretti e l'Asprofrut.

E' prevedibile che l'ottenimento del marchio IGP, in termini di investimento, costerà molto agli agricoltori dell'areale; infatti attualmente il flusso produttivo della singola azienda agricola è generalmente esiguo e discontinuo, il prodotto è altamente eterogeneo e difficilmente standardizzabile (se non per calibro, e varietà) e risulta effettivamente difficile attuare una politica di marchio e ciò spiega il ritardo con cui il settore si è deciso ad utilizzarla.

I produttori agricoli, soltanto associandosi, possono raggiungere un volume di produzione e pervenire ad una gestione della loro offerta, tali da conseguire una "reale" tipicità del prodotto e da consentire una politica di vendita che assicuri un più agevole collocamento della merce. In questo modo i produttori possono passare da una situazione di offerta atomistica, nella quale si trovano isolati, ad una di concorrenza oligopolistica, trovando come alleati non solo gli altri associati, ma anche i consumatori, che, se opportunamente sollecitati ed informati sull'esistenza, sul significato e sulla validità dell'attestazione comunitaria, potranno rafforzare, con le loro richieste, la potenzialità contrattuale.

Naturalmente considerare l'ottenimento del marchio IGP come un punto di arrivo sarebbe deleterio per la coltura in questione; questo risultato dovrebbe essere considerato un punto di partenza, cioè un impegno, a mantenere il livello qualitativo della produzione secondo quanto predisposto dal disciplinare e, a questo, aggiungere tutti quei miglioramenti logistici, organizzativi e tecnici tali da dare alla coltura connotati più moderni e più competitivi, e nel contempo contribuire a soddisfare le aspettative degli acquirenti.

Se anche dovesse, per un qualsiasi motivo, fallire l'assegnazione del marchio di origine comunitario, per non sprecare l'opera di sensibilizzazione degli operatori agricoli, la raccolta di informazioni sulla coltura, ecc., si potrebbe optare per un marchio collettivo di qualità, che è anch'esso uno strumento atto a tutelare e a valorizzare i prodotti agroalimentari. A questo proposito si potrebbe scegliere un marchio del tipo "Prodotti Tipici Piemontesi" che tanti proseliti sembra riscuotere presso gli addetti ai lavori, nel pubblico e nel privato, in Piemonte; questa eventualità è confortata dal fatto che sono già stati sperimentati in altre realtà italiane marchi simili, tra cui si possono ricordare il marchio "Q.C." (Qualità Controllata) istituito dalla Regione Emilia Romagna, "Abruzzo Qualità", "Prodotti di Puglia" e, di recente introduzione, "Prodotti della Campania".

Da quanto esposto, emerge che è possibile oltreché doveroso proteggere e migliorare la coltivazione del peperone "Corno di bue" di Carmagnola attraverso l'ottenimento dell'attestazione comunitaria IGP, tale opportunità offre scenari molto validi per il futuro e, in ogni caso, si è potuto evidenziare come non si sprecherebbero risorse, in quanto esistono

alternative altrettanto valide per la salvaguardia di questa tipica e tradizionale coltura piemontese.

#### BIBLIOGRAFIA

1. Regolamento (CE) n.1107/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'art. 17 del Regolamento (CEE n. 2081/92), in G.U.C.E n.L. 148 del 21 giugno 1996.
2. C. Magni, L'informatore agrario, n.1, 1996.
3. S. Filippello, A. Quagliariello, L'informatore agrario, n. 7 1981.
4. Regolamento (CE) n.1263/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'art. 17 del Regolamento (CEE n. 2081/92), in G.U.C.E n.L. 163 del 2 luglio 1996.
5. N.D.R., Il coltivatore piemontese, n. 17, 1996.

#### Exploitation of "Corno di Bue" pepper through the adoption of an origin mark

This paper starts from the awareness that in Piemonte exist several agroindustrial productions. Their quality level is excellent and it is fundamental to the regional economy that this quality is recognised and protected.

Exploitation politics for "Corno di Bue" from Carmagnola (TO) are characterized: their aim is to increase quantity and quality of production.