

AperTO - Archivio Istituzionale Open Access dell'Università di Torino

Il monitoraggio di prodotti tipici: normativa e metodi

This is the author's manuscript

Original Citation:

Availability:

This version is available <http://hdl.handle.net/2318/118438> since

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)

L'ASSAGGIATORE



Anno XXII N° 79 nuova serie
Autunno 2000



O.N.A.V.
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI DI VINO



ANAG
ASSAGGIATORI
GRAPPA E ACQUEVITI



ANAM
ASSOCIAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI MIELE



I. I. A. C.
ISTITUTO INTERNAZIONALE
ASSAGGIATORI CAFFÈ



O. N. A. O. O.
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA

L'ASSAGGIATORE
*Guida trimestrale
all'assaggio professionale*

Comitato di direzione

Bruno Rivella, Pierantonio Zannoni, Sergio Cantoni, Andrea Cecchini, Lucio Carli, Michele Alessandria, Renato Gendre

Direttore responsabile
Luigi Odello

Hanno collaborato:

Michela Beltrami, Gaetano Cappizzi, Giovanna Cattaneo, Gustavo Choren, Laura Ferré, Alessandro Francoli, Renato Gendre, Gianluigi Goi, Giuseppe Lo Russo, Michela Maffezzoni, Giovanni Peira, Franco Percivale, Elena Sardo, Mario Serino, Andrea Stocco, Mario Ubigli, Alberto Ugolini, Fabrizio Vignolini, Roberto Zironi.

Direzione e redazione
25128 Brescia, Via delle Tofane 14
Telefono 030 397308
Fax 030 300328

Internet:
www.assaggiatori.com
presidenza@assaggiatori.com

Stampa
Tipografia Artigianelli
Via Piamarta 6-25121 Brescia

Iconografia
Consorzio Prosciutto S. Daniele, Mario Serino, Cantina Storica Il Montù, Consorzio Parmigiano Reggiano, Regione Valle d'Aosta, Arrigo Pisoni, Consorzio Aceto Balsamico, La Tastevin, Camera di Commercio di Asti (Giulio Morra), Ersu Friuli Venezia Giulia

Copertina
Silvia Bovoloni

Impaginazione
G.Luca Navoni, Angelo Minelli

Registrazione
Autorizzazione del Tribunale di Asti n. 5/79 del 16-5-1979

Spedizione
Abbonamento postale

L'Assaggiatore
Guida trimestrale all'assaggio professionale dell'Onav, dell'Anag, dello Iiac, dell'Anam e dell'Onaoo. Periodico di proprietà dell'Onav, sede legale in Piazza Medici, 8 - 14100 Asti. Realizzazione: Centro Studi e Formazione Assaggiatori s.c. a r.l., via delle Tofane, 14 - 25128 Brescia. Costo di una copia L. 3.000. Abbonamento annuo con invio postale: Italia L. 50.000, estero L. 100.000. L'IVA di questa rivista è condensata nel prezzo di vendita ed è assolta dall'editore ai sensi dell'art. 74, primo comma, lett. c - DPR 26.10.72 n. 633 e D.M. 29.12.1989.

Anno XXII
N. 79 nuova serie
Autunno 2000

L'accettazione della pubblicità di vini da parte di questa rivista è condizionata dal parere favorevole dell'Onav.

Chiuso in tipografia il
29 settembre 2000

USPI ASSOCIATO ALL'USPI
UNIONE STAMPA
PERIODICA ITALIANA

SOMMARIO

- 5** **Tipicità, tradizione & tradimento**
di Luigi Odello
- 9** **Mangiari tipici**
di Giuseppe Lo Russo
- 11** **L'alimentazione, un problema vitale**
di Mario Serino
- 19** **Il monitoraggio di prodotti tipici: normativa e metodi**
di F. Percivale, G. Peira, E. Varese
- 23** **Alla ricerca del Picolit ... tipico**
di R. Zironi, L. Odello
- 27** **Piccola storia del Picolit**
di Andrea Stocco
- 29** **Il vino: i vincoli della tipicità, le opportunità dell'innovazione**
- 31** **Porto: vini a concorso col computer**
di Mario Ubigli
- 37** **Onav news**
di Renato Gendre
- 39** **Il millesimo 2000 in Sud America**
di Gustavo Choren
- 41** **Grappa Piemonte: un fatto di stile ... sensoriale**
di Alessandro Francoli
- 45** **Grappa: l'incubo della tipicità compromessa**
- 47** **Alambicco d'Oro: le grappe dell'eccellenza 2000**
- 49** **Asterischi sul caffè a Brescia fra '600 e '800**
di Gianluigi Goi
- 51** **Quai mine per la tipicità dell'espresso?**
- 53** **La caratterizzazione sensoriale dell'olio extravergine di oliva**
di A. Ugolini, F. Vignolini
- 57** **Tutt'intorno agli assaggiatori**
- 61** **Appuntamenti**



Il monitoraggio di prodotti tipici: normativa e metodi

F. Percivale - G. Peira - E. Varese

I prodotti tipici, in un mercato sempre più vocato alla globalizzazione, rappresentano una delle caratterizzazioni culturali, sociali e climatiche del luogo dal quale provengono. Se, da un lato, è in corso una sorta di standardizzazione dei gusti e delle preferenze, dall'altro, anche grazie alla crescita del fenomeno del turismo, vi è una riscoperta delle tradizioni.

Mentre per decenni la politica agricola comune aveva individuato, quale obiettivo principe l'aspetto quantitativo della produzione, dal 1991, si è fattivamente intervenuti attraverso l'emanazione di regolamenti (direttamente applicabili negli stati membri) per dare vita ad una nuova politica agricola incentrata sulla diversificazione, sulla qualità della produzione nonché sulla valorizzazione di prodotti di alcune zone.

In particolare, il Regolamento (CEE) n. 2081/92¹ del Consiglio del 14 luglio 1992², disciplinante le Denominazioni di Origine Protetta (DOP) e le Indicazioni Geografiche Protette (IGP), ha come finalità la valorizzazione di prodotti agricoli ed alimentari identificabili in relazione all'origine geografica, attraverso la salvaguardia dei produttori di zone svantaggiate o periferiche, la permanenza della popolazione rurale in suddetti siti, il miglioramento dei redditi degli agricoltori nonché la tutela del consumatore.

Il regolamento è composto da 16 *considerando*³, 18 articoli e 2 allegati.

Il campo di applicazione del regolamento è rappresentato dai prodotti agricoli destinati all'alimentazione umana ad esclusione delle bevande spiritose e dei prodotti del settore vitivinicolo⁴.

L'articolo 2 fornisce le definizioni di Denominazione d'Origine e di Indicazione Geografica.

La prima viene 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.

La seconda prevede 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.

Per la Denominazione d'Origine *vi*ge, pertanto, il principio della additività (tutte le fasi del ciclo di produzione devono avvenire nell'area determinata) mentre per la Indicazione Geografica vale il requisito della alternatività (è sufficiente che una sola fase avvenga nell'area delimitata). Sono, altresì, ammesse alcune deroghe.

I soggetti preposti a inoltrare una domanda di registrazione sono le associazioni ovvero, a determinate condizioni, le persone fisiche o giuridiche.

Tale richiesta deve essere conforme a un disciplinare contenente almeno le indicazioni previste all'art. 4⁵ e, in particolare, oltre alla metodologia ed alle caratteristiche intrinseche del prodotto occorre delimitare l'area di produzione essendo questo uno degli elementi caratterizzanti e determinanti.

L'iter di registrazione delle DOP e delle IGP può essere così schematizzato⁶ (tabella 1).

La registrazione origina *in primis* tre conseguenze: la prima consiste nella protezione del prodotto dalla diffusione sul mercato di imitazioni che sfruttino la reputazione dei prodotti tipici senza averne le caratteristiche⁷; la seconda prevede di tutelare, a livello sia comunitario sia internazionale⁸, il diritto collettivo dei produttori di una determinata area geografica contro la concorrenza sleale; la terza rileva una tutela del consumatore in merito al rispetto di determinati standard.

Per garantire il rispetto del disciplinare di produzione, il regolamento in oggetto prevede un sistema di controllo che deve essere effettuato sia dallo stato membro nel cui territorio si trova il prodotto da valorizzare (art. 10), sia dagli altri stati comunitari, estranei alla fase produttiva, pur tuttavia, interessati alla possibile circolazione del prodotto sul loro territorio nazionale ed alla difesa del prestigio della Comunità Europea nel mercato internazionale (art. 11).

Secondo l'art. 10, ogni stato membro ha l'onere di organizzare strutture di controllo⁹ che hanno il com-

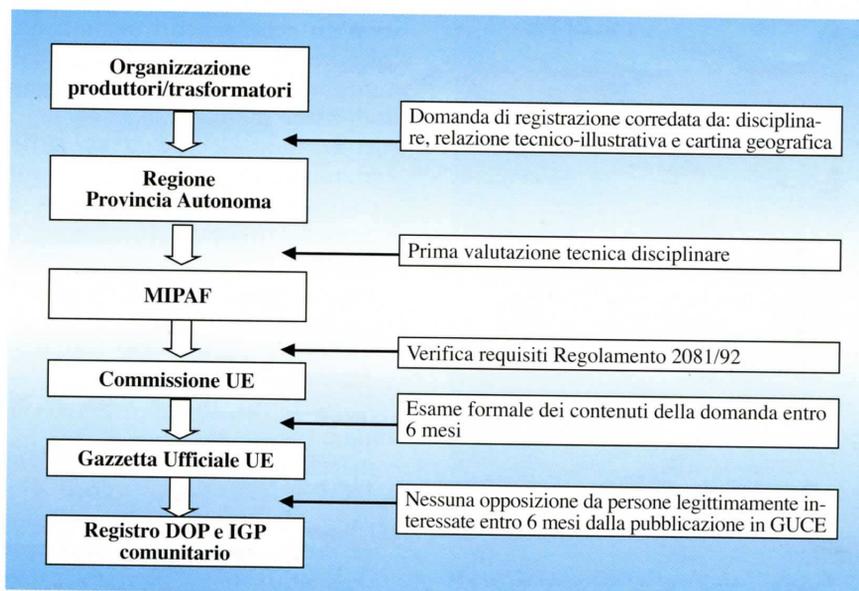


Tabella 1

**Elenco dei prodotti
della Regione Piemonte
D.O.P. ed I.G.P. già registrati
a livello europeo**

D.O.P.

Formaggi

Bra, Castelmagno, Grana Padano, Murazzano, Raschera, Robiola di Roccaverano, Taleggio, Toma piemontese

I.G.P.

Salumeria

Mortadella di Bologna

Ortofrutta

Nocciola del Piemonte



**Elenco dei prodotti
della Regione Piemonte che hanno
presentato istanza
di riconoscimento D.O.P. ed I.G.P.**

D.O.P.

Formaggi

Ossolano, Robiola d'Alba

Salumeria

Prosciutto di Cuneo

Ortofrutta

Castagna delle Valli Cuneesi, Pera Madernassa Cuneese (d'Alba e della Valle Grana), Riso S. Andrea

Essenze

Olio essenziale di menta piperita Piemonte o Pancalieri Piemonte

Pasticceria

Marron glacé

I.G.P.

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

pito di garantire il rispetto del disciplinare approvato dall'Unione Europea. Dal 1° gennaio 1998¹⁰, poi, gli organismi devono rispettare le condizioni stabilite nella norma EN 45011, del 26 giugno 1989.

Successivamente, le disposizioni previste all'art. 10, sono state integrate da altri provvedimenti legislativi tra i quali quelli pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale del 15 dicembre 1995 e del 2 febbraio 1998.

Con l'attuazione dell'art. 10 del Regolamento (CEE) 2081, sono, altresì, state sottratte al singolo consorzio di tutela competenze ufficiali in materia di controllo di conformità. Ciò ha causato, concettualmente, una dicotomia tra marchio collettivo di proprietà del consorzio di tutela (comprendente la denominazione d'origine o l'indicazione geografica) e denominazione d'origine o indicazione geografica, riconosciute, in sede comunitaria, in base al suddetto Regolamento.

Il singolo produttore potrà, pertanto, dopo aver superato con esito positivo gli accertamenti eseguiti dall'organismo di controllo ufficialmente abilitato, immettere i suoi prodotti sul mercato:

- > utilizzando esclusivamente la denominazione d'origine (o la indicazione geografica) insieme al proprio marchio di fabbrica al quale potrà anche aggiungere il logo comunitario previsto dal Regolamento n° 1726/98;

- > utilizzando il marchio collettivo del consorzio di tutela^{11,12}.

Può, pertanto, essere fatto un distinguo tra:

- > marchi collettivi¹³ (comprendenti DOP e IGP) di cui solo il consorzio di tutela è titolare sulla base della vecchia e della nuova normativa sui marchi¹⁴ (la titolarità è stabilita in conformità a

precise disposizioni di diritto privato);

- > denominazione d'origine (o indicazione geografica) che può essere utilizzata da ogni produttore i cui prodotti possedano i requisiti previsti dal rispettivo disciplinare (rappresentano istituti giuridici disciplinati dal diritto pubblico e dal diritto comunitario e la cui proprietà non è attribuibile a soggetti determinati in quanto beni immateriali fruibili unicamente mediante un uso appropriato con riferimento ai prodotti agro-alimentari che possiedono i requisiti richiesti dalle disposizioni applicabili)¹⁵.

I vantaggi del marchio si estendono oltre il singolo prodotto per trasmettersi a tutto il territorio di produzione poiché un prodotto DOP o IGP può diventare un elemento di crescita sociale ed economico, sia perché crea un "effetto traino" nei confronti di altri produttori incrementando le produzioni di qualità nell'area di produzione sia perché agisce come elemento stimolante nei confronti delle attività dei settori collegati (imballaggi, trasporti, turismo, ecc.) creando occupazione e ricchezza¹⁶.

A livello nazionale, hanno ottenuto riconoscimento comunitario 103 prodotti di cui 72 con marchio DOP e 31 con marchio IGP (dati aggiornati al 30 giugno 2000); tra questi, fanno parte del paniere delle denominazioni registrate: i formaggi (30%), le carni preparate (23%), i prodotti ortofrutticoli (23%), gli oli di oliva (20%) e, infine, condimenti, prodotti da forno e carni fresche (4%).

Si stima, tuttavia, che il potenziale dei prodotti che potrebbero essere tutelati si attesterebbe sui 400 formaggi, 250 salumi, un gran numero di varietà ortofrutticole ed oli¹⁷.

Tabella 2

In Piemonte, in particolare, hanno ottenuto l'attestazione comunitaria DOP o IGP oppure hanno presentato istanza per ottenere riconoscimento in ambito europeo i prodotti elencati nella tabella 2.

Se, per talune produzioni i costi del marchio sono ampiamente ripagati dai vantaggi, per altre le procedure per l'attestazione comunitaria risultano lunghe e costose; conseguentemente, alle piccole aziende viene, in sostanza, preclusa tale possibilità. I prodotti tradizionali o locali, trovano, infatti, difficoltà ad essere inseriti nell'attuale situazione normativa comunitaria sia a causa delle loro limitate produzioni, sia in ragione degli oneri aggiuntivi dovuti ai costi dei controlli per garantire il rispetto del disciplinare di produzione, sia per il difficoltoso *iter* burocratico.

Tali limiti sono in netta contrapposizione con la volontà, perseguita dagli enti locali, di contribuire a motivare la cultura contadina e di far permanere sul territorio gli agricoltori delle aree marginali più svantaggiate¹⁸.

In tal senso, è intervenuto il decreto legislativo n° 173/98, art. 8, che, ponendo come obiettivo la "valorizzazione del patrimonio enogastronomico" delle regioni italiane, prevede la categoria dei prodotti tradizionali. Il decreto del Ministero delle Politiche Agricole, n° 350 del 1999, istituisce il Regolamento per l'individuazione dei prodotti tradizionali. È iniziata, così, a carico delle regioni la predisposizione di un elenco di tali prodotti sulla base delle procedure stabilite dal decreto ministeriale che è stato completato il 12 giugno 2000.

Le regioni hanno presentato, lo scorso 2 agosto al Ministro delle politiche agricole e forestali, un primo elenco di 2171 prodotti agro-alimentari tipici. Sulla base di quest'elenco, il Ministero della Sanità potrà completare le richieste di deroga alle direttive europee sulla sicurezza delle preparazioni alimentari, evitando, così che prelibatezze tipiche non possano più essere prodotte perché lavorate in locali o con metodiche non rispondenti alle rigide prerogative di sicurezza stabilite dalla UE.

Il caso della Regione Piemonte

Lo scorso inverno, è stato avviato un meccanismo di segnalazione delle proposte da parte di tutti gli enti interessati (Camere di Commercio, Associazioni di categoria, Comuni). I proponenti, seguendo uno schema tratto dalle specifiche previste dal

decreto 350/99, sono stati invitati a redigere, per ogni prodotto, schede contenenti le seguenti informazioni: caratteristiche del prodotto, tradizionalità consolidata nel tempo¹⁹, metodiche di lavorazione, zone di produzione, materiali ed attrezzature utilizzabili per la preparazione, il condizionamento e l'imballaggio, descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura, quantitativi prodotti, area di origine, elenco di aziende che attualmente producono tali prodotti tradizionali (anche per l'autoconsumo) unitamente ad altre notizie utili all'individuazione dei caratteri più rilevanti.

La precisa descrizione dei "materiali di contatto" e dei locali in tutte le fasi di lavorazione risulta indispensabile in quanto è possibile, in accordo con la legislazione comunitaria, richiedere deroghe riguardanti l'igiene degli alimenti²⁰.

Sono, quindi, giunte numerose segnalazioni che la Regione, con la collaborazione dell'Università degli Studi di Torino (Facoltà di Economia - Dipartimento di Scienze Merceologiche) e dell'Agenzia dei servizi formativi della Provincia di Cuneo (Istituto lattiero-caseario di Moretta) ha completato e valutato.

L'Istituto lattiero-caseario di Moretta si è occupato dei prodotti a base di carne e di latte; il Dipartimento di Scienze Merceologiche, invece, dei prodotti ortofrutticoli e dei cereali, dei prodotti dolciari e da forno, delle bevande spiritose, dei distillati nonché di altri prodotti minori.

La Giunta Regionale Piemontese, con la delibera n° 89 del 10 aprile 2000, pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte il 24 maggio, ha individuato un primo elenco che, vagliato dal Ministero della Sanità, è stato pubblicato sul Supplemento della Gazzetta Ufficiale n° 194 del 21 agosto 2000.

Tale elenco comprende 162 prodotti suddivisi in 6 categorie:

- A. Prodotti lattiero caseari: n° 44;
- B. Prodotti a base di carne: n° 36;
- C. Prodotti ortofrutticoli e cereali: n° 42;
- D. Prodotti da forno e dolciari: n° 32;
- E. Bevande spiritose e distillati: n° 8;

L'Elenco Nazionale dei Prodotti Tradizionali sarà aggiornamento annualmente e, pertanto, possono essere inviate alla Regione Piemonte segnalazioni non ancora valutate che, in caso di apprezzamento positivo, saranno inserite nell'elenco.

Può, infine, essere ricordato che, il 29 marzo 2000, in Cassazione, è stata presentata dall'Anci²¹ la proposta di legge di iniziativa popolare sulla valorizzazione delle attività agro-ali-

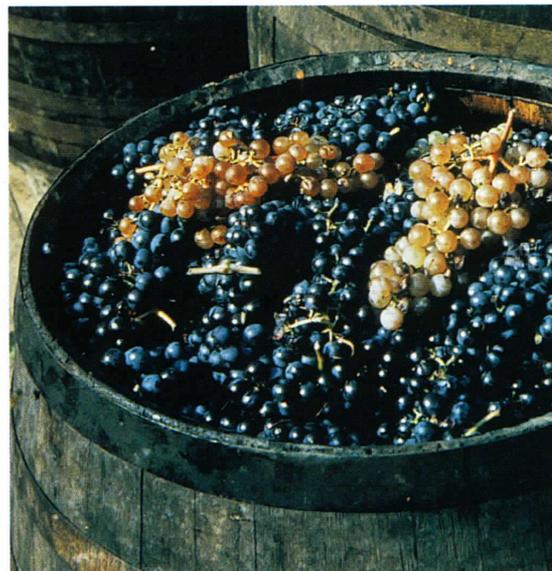
mentari tradizionali locali (Denominazione Comunale di Origine - De.Co).

L'iniziativa consente ai Comuni, nell'ambito dei principi sul decentramento amministrativo e delle facoltà loro attribuite ai sensi della legge 8 giugno 1990, n°142, la salvaguardia delle produzioni tipiche ed artigianali legandole ai Comuni ed al territorio ove, da sempre, vengono prodotte.

L'iniziativa ha valenze sia economico-culturali sia turistiche ed è 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.

La De.Co non interviene ad ulteriore protezione dei prodotti già attestati a livello comunitario, ma si propone di tutelare tradizioni locali: trattasi, infatti, di prodotti aventi elevata qualità ma, limitata rilevanza economica per la quantità nella quale vengono destinati a consumatori abituali e locali.

La proposta di legge è strutturata in 6 articoli, preordinati ad una normativa c. d. quadro all'interno della quale i comuni possono disporre, qualora ritengano di avvalersi di tale disciplina, di regolamenti attuando, così, quella potestà regolamentare prevista dall'art. 5 della legge 8 giugno 1990, n° 142 per l'esercizio delle funzioni²². Ogni singolo comune, all'interno del proprio territorio, mediante un regolamento, nel rispetto della legislazione comunitaria e nazionale in materia di protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agro-alimentari, dovrà indicare le figure abilitate al rilascio di certificazioni e garanzie scientifiche e storiche sulla tipicità del prodotto.





Si dovrà attestare che quel tal prodotto agricolo od alimentare è nato in loco ed è stato coltivato e/o trasformato in loco secondo determinati usi e tradizioni.

Sarà proprio la previsione di rigorosi disciplinari (in collaborazione con organismi scientifici di ricerca) la vera sfida per la validità alimentare e commerciale della Denominazione di Origine Comunale che potrà anche contribuire ad una più matura promozione del territorio e del turismo enogastronomico italiano²³.

Conclusioni

Mentre i consumatori sembrano asurgere sempre più come unici giudici della qualità²⁴, valutata in relazione all'utilità che essa può loro procurare, stiamo assistendo a una implementazione della normativa atta a valorizzare i prodotti agro-alimentari.

Se da un lato la differenziazione del prodotto, unitamente al miglioramento della tecnologia, offre ai produttori grandi opportunità di sviluppo, contestualmente, si creano vincoli derivanti dal rispetto di normative orizzontali e verticali che richiedono grande impegno sia in termini di tempi burocratici sia a livello di costi.

Con i prodotti tradizionali e la De.Co, si vuole cercare di superare tali difficoltà attraverso strumenti flessibili, semplici, trasparenti ma rigorosi.

Tuttavia, affinché il consumatore

non sia disorientato a causa della presenza di una così diversificata pluralità di marchi, si ritiene necessario fare supportare le iniziative normative da opportune campagne di informazione sia a livello nazionale sia in ambito comunitario perché i vari riconoscimenti ottenuti si rivelino veri punti di forza per la promozione di beni caratterizzanti determinate aree geografiche, attraverso la rimozione di eventuali barriere conoscitive.

¹ Modificato dal Regolamento (CE) n. 535/97 agli artt. 1, paragrafo 1; 5, paragrafo 5; 7, paragrafo 4; 13, paragrafo 2 e 13.

² GUCE, n. L 208 del 24/07/1992, pagg. 0001 - 0008.

³ Dalla lettura di tali *considerando*, si evince chiaramente l'esigenza di valorizzare i prodotti di alcune zone fornendo, contestualmente, al consumatore un marchio di garanzia.

⁴ I marchi, analoghi alle DOP destinati unicamente al vino sono: Denominazione di Origine Controllata (DOC) e Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG). Entrambi garantiscono la zona di produzione indicata ed il rispetto di specifici disciplinari. La DOCG prevede, inoltre che, precedentemente alla commercializzazione del vino, vi sia un esame di laboratorio ed un assaggio.

⁵ Art. 4, 1: a) nome del prodotto agricolo o alimentare che comprende la denominazione d'origine o l'indicazione geografica; b) descrizione del prodotto agricolo o alimentare mediante indicazione delle materie prime, se del caso le delle principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche e/o organolettiche del prodotto agricolo o alimentare; c) la delimitazione della zona geografica e, se del caso, gli elementi che indicano il rispetto delle condizioni di cui all'art 2, paragrafo 4; d) gli elementi che comprovano che il prodotto agricolo o alimentare è originario della zona geografica ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 2, lettera a) o b), a seconda dei casi; e) la descrizione del metodo di ottenimento del prodotto e, se del caso, i metodi locali, leali e costanti; f) gli elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico o con l'origine geografica ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 2, lettera a) o b), a seconda dei casi; g) i riferimenti relativi alle strutture di controllo previste all'articolo 10; h) gli elementi specifici dell'etichettatura connessi alla dicitura DOP o IGP, a seconda dei casi, o le diciture tradizionali nazionali equivalenti; i) le eventuali condizioni da rispettare in forza di disposizioni comunitarie e/o nazionali.

⁶ *Prodotti tipici e sviluppo locale*, VII RAPPORTO NOMISMA sull'agricoltura italiana promosso da Coldiretti e Veronafi, Insetto a Terra e Vita, n.° 29/2000, pag. 5.

⁷ Prodotti ottenuti con materie prime e tecnologie generiche.

⁸ In ambito internazionale, tra i 130 Paesi aderenti all'Organizzazione Mondiale del Commercio, esiste l'accordo Trips (*Trade-related aspects of intellectual property rights*) - parte integrante dell'atto finale dei negoziati multilaterali dell'Uruguay Round - che si propone di promuovere una sufficiente ed efficiente protezione dei diritti legati alla proprietà intellettuale, compresi quelli relativi alle indicazioni geografiche. COLDIRETTI, *Proprietà intellettuale, USA e UE a confronto*, Terra e Vita, n.° 17, 2000, pag. 16.

Solo 3 articoli su 73 sono riferiti alle indicazioni geografiche.

Numerosi autori sostengono che il sistema Trips sia insufficiente al fine di garantire un leale commercio internazionale di prodotti DOP e IGP.

⁹ Art. 10, c. 1: "Gli Stati membri provvedono a che entro sei mesi dell'entrata in vigore del presente regolamento vi siano strutture di controllo aventi il compito di garantire che i prodotti agricoli e alimentari recanti una denominazione protetta rispondano ai requisiti del disciplinare".

¹⁰ Art. 10, c. 3.

¹¹ I consorzi si occupano, inoltre, della valorizzazione e della promozione del prodotto e svolgono funzioni di assistenza alle aziende associate (allevatori, trasformatori e produttori) in merito a leggi e regolamenti.

¹² Decreto 12 aprile 2000: disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP), GU, n.°97 del 27 aprile 2000.

¹³ I marchi collettivi sono strumenti utilizzabili per tutelare i prodotti agro-alimentari che, pur non avendo caratteristiche qualitative tali da giustificare la concessione di una DOP o IGP, appaiono degni di tutela.

¹⁴ Regolamento (CEE) 40/94, in GUCE, n. L 011, 14 gennaio 1994, pagg. 0001 - 0036; Modificato da 394R3288 (GUCE L 349, 31 dicembre 1994, pag. 83), Attuato da 395R2868 (GUCE, L 303, 15 dicembre 1995, pag.1).

¹⁵ *Prodotti tipici e sviluppo locale*, cit, pag. 5.

¹⁶ CIRO LAZZARIN, *Denominazione d'origine: garanzia per il consumatore, ricchezza per il produttore*, http://www.sextant.it/sisfo/Boll_qualità/dic99/convegna1.htm, dicembre 1999.

¹⁷ Settegiorni nel mercato, *Prodotti Tipici: DOC, DOP e IGP*, <http://www.milkonline.com.fiera/settegiorni/docdopigp.htm>.

¹⁸ MARIELLA GIMONDO, *A proposito di prodotti tradizionali e a denominazione*, in Quaderni della Regione Piemonte, Agricoltura, n.° 21, aprile 2000, pag. 24.

¹⁹ Occorre dimostrare che la produzione avviene ininterrottamente da almeno 25 anni seguendo metodologie omogenee e costanti.

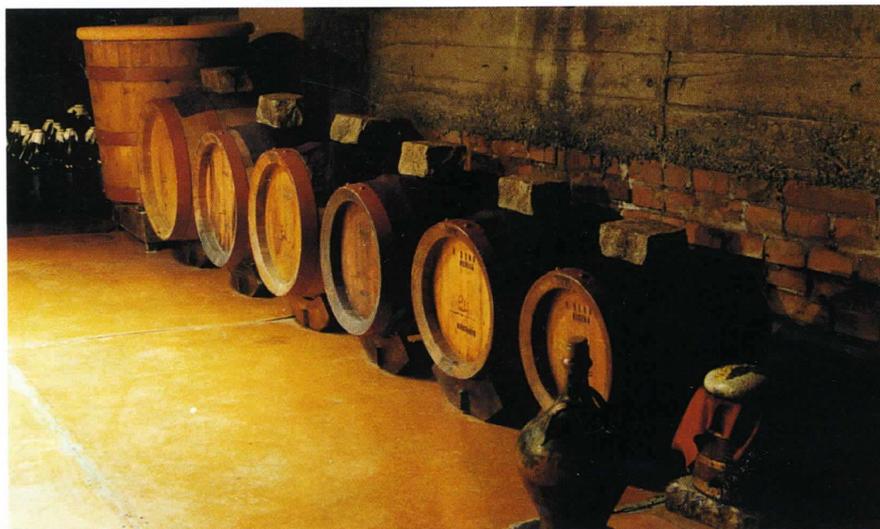
²⁰ Espressamente previsto dall'art. 8, c. 2, decreto legislativo n.° 173/98.

²¹ Associazione nazionale dei Comuni Italiani

²² Anci notizie, *Relazione sulla Istituzione delle denominazioni comunali di origine (De.Co) per la tutela e la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali*, <http://www.anci.it>, 6 aprile 2000.

²³ ROBERTO CARLO DELCONTE, *Progetto Deco, nasce il "federalismo agroalimentare"*, Periscopio, T.V. 31-32/2000, pag. 6.

²⁴ La nozione di qualità non può essere intesa in senso assoluto: essa appare strettamente legata al processo tecnologico, allo sviluppo economico nonché, in generale, alla storia della società.



Autori:

F. Percivale, G. Peira, E. Varese
Dipartimento di Scienze Merceologiche - Università di Torino