

## Servizi Integrati

### *Le Attestazioni di Specificità*

1

E' vanto riconosciuto del nostro Paese la tradizione della "buona tavola", intesa come elevata qualità di cibi e bevande, utilizzo di antiche ricette, sapiente abbinamento di prodotti tipici. Ciò ha favorito l'affermazione di un "made in italy" gastronomico che ci contraddistingue sul piano internazionale, sviluppato secondo filiere che, partendo dal campo o dall'allevamento, raggiungono la tavola con una gamma di prodotti sempre più ampia ed orientata verso l'alimento pronto per l'uso.

La scelta del consumatore, infatti, è sempre più indirizzata verso un prodotto ad avanzato livello di preparazione, che mantenga al contempo la capacità di richiamare sapori e aromi della cucina regionale. Occorre considerare come lo spostamento della domanda verso cibi pronti da una parte e l'attenzione verso regimi alimentari equilibrati dall'altra abbiano fatto emergere una spiccata sensibilizzazione per gli aspetti legati al processo produttivo, agli ingredienti ed alle materie prime utilizzate, ovvero verso gli alimenti sani e controllati per i contenuti nutrizionali e calorici.

A seguito di tali tendenze, le aziende agroalimentari sono chiamate a fornire assicurazione ed evidenza della propria capacità di soddisfare le due grandi categorie di requisiti che, oggi, costituiscono la qualità del prodotto: da un lato, le caratteristiche di tipicità ed origine dell'alimento, dall'altro, gli aspetti di igiene, sicurezza e salubrità.

Quali sono gli strumenti grazie ai quali è possibile fornire ai propri clienti tali assicurazioni? Al di là delle più consolidate forme di controllo, connesse alle prove sul prodotto ed alle verifiche sui fornitori, stanno trovando sempre maggiore consenso una serie di standard certificativi specifici per il settore. Il pregio di tali standard risiede nella capacità di integrare requisiti di sistema, che conferiscono all'organizzazione coerenza e regolarità nell'operato, controllo sui propri processi, monitoraggio delle criticità, con elementi specifici del settore agroalimentare, quali gli aspetti di igiene, la rintracciabilità dei lotti, le buone pratiche agricole e produttive.

La presenza di una pluralità di indicazioni di qualità sui prodotti agroalimentari si è affermata soprattutto in seguito all'avvio della politica a tutela della qualità da parte dei regolamenti comunitari avviata con la riforma MacSherry del 1992. Anteriormente a questa fase, infatti, la tutela dei segni distintivi di qualità era limitata alla protezione accordata dalle leggi nazionali.

L'introduzione di segni distintivi di qualità tutelati a livello comunitario ha posto, in primo luogo, il problema dell'adeguamento dei segni distintivi di qualità già presenti in alcune legislazioni nazionali alle regole del diritto comunitario, mediante la registrazione come DOP e IGP e, in secondo luogo, la delimitazione dell'ambito entro il quale i segni distintivi di qualità diversi da quelli comunitari siano compatibili con le regole del mercato comunitario.

I prodotti c.d. DOP e IGP sono caratterizzati dal fatto di essere realizzati in una zona geografica ben precisa la quale, con il clima, gli elementi geomorfologici, le stesse abitudini antropologiche e il ciclo produttivo, conferisce loro qualità e caratteristiche tali da contraddistinguerli da prodotti analoghi realizzati in zone geografiche diverse.

Si intende, dunque, per **denominazione d'origine** "il nome di una regione, di un luogo determinato e in casi eccezionali di un Paese, che serve a designare un prodotto agricolo o un prodotto alimentare che sia: originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale Paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico inclusi i fattori naturali ed umani e la cui produzione, trasformazione, elaborazione, avvengano nella zona geografica delimitata"; per indicazione geografica. "il nome di una regione, di un luogo determinato e in casi eccezionali di un Paese, che serve a designare un prodotto agricolo o un prodotto alimentare che sia: originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale Paese; del quale una determinata qualità o la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a questa origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione sia avvenuta in quella zona geografica delimitata".

Lo studio e l'approntamento dei **disciplinari di produzione** rappresenta per *Genus Consulting Group* uno dei motori trainanti che hanno portato il gruppo alla realizzazione di standard e definizione dei requisiti che valgono ad identificare rispettivamente le DOP e le IGP.

In particolare, entrambe si traducono in un nome geografico che diventa la denominazione del prodotto agricolo o alimentare originario di quel luogo; però, mentre per la DOP le qualità o le caratteristiche del prodotto devono essere dovute essenzialmente o esclusivamente al particolare ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani - intendendo per tali le particolari procedure che di volta in volta sono richieste per l'ottenimento di un determinato prodotto (se si tratta di prodotti di base, particolari tecniche di coltivazione o particolari tecniche di concimazione; se si tratta invece di prodotti alimentari trasformati, particolari tecniche nella salatura, nella stagionatura, a seconda del tipo di prodotto) - e l'intero processo produttivo, nelle sue diverse fasi, deve essersi svolto nell'area geografica in questione; per la IGP solo una determinata qualità o la reputazione o altre caratteristiche del prodotto possono essere attribuite all'origine geografica e anche solo una fase del ciclo produttivo (produzione e/o trasformazione e/o elaborazione) deve avvenire nella zona geografica delimitata.

L'altra figura regolamentata insieme a DOP e IGP sono le **"attestazioni di specificità"**, adesso note come Specialità Tradizionali Garantite.

Oggetto di studi approfonditi in *Genus Consulting Group* sono stati i vari regolamenti sia su prodotti agricoli destinati all'alimentazione umana di cui all'allegato I al Trattato Ce che in relazione ai prodotti alimentari elencati nell'allegato I al Reg. (CE) 20 marzo 2006, n. 509/2006 (birra, cioccolata e altre preparazioni alimentari contenenti cacao, prodotti della confetteria, della panetteria, della pasticceria o della biscotteria, paste alimentari anche cotte o farcite, piatti precotti, salse per condimento preparate, minestre o brodi, bevande a base di estratti di piante, gelati e sorbetti).

Requisito per l'acquisizione del segno STG è che i prodotti in questione abbiano una specificità che li distingua da prodotti agricoli o alimentari appartenenti alla stessa categoria, facendoli riconoscere ed apprezzare dai consumatori, ed ovviamente essa non deve consistere nel particolare legame con il territorio, perché altrimenti si ricadrebbe nelle ipotesi delle DOP e IGP. Ciò nonostante l'uso di termini geografici è ammesso, fatte salve le disposizioni comunitarie e nazionali che disciplinano la proprietà intellettuale e in particolare le indicazioni geografiche e i marchi.

Tali prodotti per poter essere registrati come STG devono essere ottenuti da materie prime tradizionali o devono essere caratterizzati da una composizione tradizionale o aver subito un metodo di produzione e/o di trasformazione che rispecchia un tipo tradizionale di produzione e/o

trasformazione, laddove per "tradizionale" si intende un uso sul mercato comunitario attestato da un periodo di tempo che denoti un passaggio generazionale, cioè almeno 25 anni.

Inoltre, per poter essere registrato, il nome deve essere di per sé specifico oppure indicare la specificità del prodotto agricolo o alimentare.

*Genus Consulting Group* vanta la peculiarità di aver contribuito alla realizzazione del disciplinare sulla Pizza Napoletana STG - Attestazione di Specificità: **Pizza Napoletana S.T.G.** (Specialità Tradizionale Garantita) ai sensi del Regolamento CEE n.2082/92 e successive modifiche ed integrazioni.

La *Genus Group* si pone quale interlocutore per le aziende e i Consorzi di tutela rispetto alla progettazione di sistemi per la definizione dei marchi nonché dei disciplinari di produzione per i prodotti **DOC, DOP, IGT, DOCG, STG**, svolgendo altresì tutte le analisi correlate alle procedure per il riconoscimento. La Genus nell'offrire un supporto tecnico specializzato fornisce l'assistenza necessaria nel seguire tutte le fasi propedeutiche al riconoscimento e agli adempimenti previsti dalle normative nazionali e comunitarie.

3

## Servizi Integrati L'etichettatura specifica Prodotti Alimentari

L'etichettatura di un prodotto alimentare ha, per il consumatore, una importante funzione di tutela, informandolo sul prodotto che sta acquistando e consentendogli di scegliere quello che è maggiormente rispondente alle proprie esigenze. Le norme concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari tendono ad esser analoghe nell'ambito dei Paesi dell'Unione Europea. L'etichettatura è l'insieme delle indicazioni riportate non solo sull'etichetta apposta sul prodotto, ma anche sull'imballaggio o sul dispositivo di chiusura.

Il tema dell'etichettatura dei prodotti alimentari si colloca, dunque, al crocevia di plurime discipline in *Genus Consulting Group* aventi differenziate origini e finalità, ma tutte in vario modo incidenti sulle regole della comunicazione nel mercato.

Accanto alle norme che assumono quale specifico oggetto l'etichettatura, si pongono quelle relative all'igiene e salubrità degli alimenti, agli organismi geneticamente modificati, alle denominazioni di vendita, ai marchi ed agli altri segni distintivi, alla pubblicità ingannevole o comparativa, alla responsabilità del produttore per i prodotti difettosi, ai sistemi di certificazione obbligatori o volontari, e da ultimo le norme in tema di tracciabilità dei prodotti alimentari di cui al generale **Reg. (CE) 28 gennaio 2002, n. 178/2002**, oltre alle numerose specifiche disposizioni riferite a talune particolari classi di prodotto.

Queste disposizioni concorrono, in varia misura, a determinare i contenuti delle etichette dei prodotti alimentari, secondo modalità prescrittive che, in prima approssimazione, possono essere classificate all'interno di tre categorie, in riferimento ai contenuti di ciascun precetto: indicazioni obbligatorie, facoltative, e vietate.

Il quadro disciplinare è profondamente mutato negli ultimi decenni, in ragione di alcuni convergenti fenomeni:

- *per un verso la progressiva riduzione di forme di vendita di prodotti alimentari non confezionati, in sintonia con la perdita di relazione diretta tra il produttore ed il consumatore di alimenti e con il crescente peso della grande distribuzione; sicché l'etichettatura dei prodotti confezionati è divenuta momento decisivo per una comunicazione sul prodotto e sul produttore, che in passato transitava piuttosto attraverso occasioni di diretta valutazione del prodotto non confezionato ed utilizzava quale elemento privilegiato di scelta la personale ed individualizzata conoscenza del produttore e del venditore;*
- *per altro verso l'emergere di nuovi soggetti regolatori, accanto alle tradizionali autorità statali, e fra questi anzitutto la Comunità europea e le Autorità regolatrici indipendenti.*

A partire dagli anni '70 La Comunità Europea ha orientato il proprio intervento normativo orientandolo verso le denominazioni o all'etichettatura di particolari prodotti alimentari, solo in un secondo periodo sono state introdotte alcune norme orizzontali: nel 1977 la Dir. 21 dicembre 1976, n. 77/93/CEE del Consiglio "relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli stati membri concernenti i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare", e nel 1978, la Dir. 18 dicembre 1978, n. 79/112/CEE, "relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati Membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale, nonché la relativa pubblicità".

Il dato originale *Genus Consulting Group* di questi ultimi anni è, invece, il progressivo affermarsi di modelli di regolazione, che puntano a fare della qualità (non solo igienico-sanitaria) e dell'identità dei prodotti alimentari una caratteristica dichiarata e verificabile anche dei prodotti di massa, e che privilegiano l'etichettatura quale momento centrale di una più ampia disciplina così orientata.

In questa prospettiva l'etichettatura degli alimenti si connota anzitutto come una dichiarazione al pubblico di connotati, caratteristiche, pregi, qualità vere o presunte, specifiche identità, e si inserisce in un meccanismo negoziale, per il quale la scelta d'acquisto muove da un'esplicita promessa del produttore e del venditore e da un correlativo affidamento del consumatore, traducendosi in un'obbligazione, i cui contenuti sono precisati e dichiarati nell'etichetta con una ricchezza di informazioni ignota sino ad un recente passato.

L'etichettatura in questo senso si va rivelando strumento di grande efficacia, siccome inteso a coinvolgere i consumatori non solo quali beneficiari di una tutela eteroimposta, ma anche quali protagonisti di un controllo diffuso e di una penetrante sindacabilità e azionabilità.

La direttiva del 1978 ha dunque investito un'ampia area applicativa, che non si esaurisce nella specificazione delle indicazioni per l'etichettatura, obbligatorie, vietate o facoltative, e si connota come segmento di una più generale disciplina di comunicazione nel mercato, che assume come proprio orizzonte una dimensione essenzialmente concorrenziale.

Risulta evidente la novità dell'impianto rispetto alla precedente legislazione di diritto interno propria dell'ordinamento italiano, interessata soprattutto ai profili di tutela igienico-sanitaria. E ne emerge una scelta precisa in direzione dell'adozione di criteri corrispondenti alla cd. "qualità obiettiva" dei prodotti alimentari.

La disciplina adottata con la Dir. 18 dicembre 1978, n. 79/112/CEE fa i conti non soltanto con l'esigenza di fornire informazioni corrette, ma anche con quella di evitare un eccesso di informazioni ritenute irrilevanti, che possono trasformarsi in disinformazione e ingannevolezza. Ogni elemento che nella comunicazione sul mercato, e quindi nell'etichettatura, in ipotesi rinvia a caratteristiche non materiali (ivi incluse specifiche identità territoriali disgiunte da connotati intrinseci del prodotto), traducendosi in un veicolo di differenziazione, sarebbe - secondo il disegno comunitario così affermato - da giudicare illecito per contrasto con le norme che garantiscono la libera circolazione dei prodotti, siccome idoneo ad orientare le scelte del consumatore in ragione di elementi ritenuti solo apparenti, non misurabili in termini materiali e dunque non rispondenti ad effettive differenze nei prodotti e ad effettivi bisogni del consumatore, quali astrattamente valutati dal legislatore comunitario.

In prosieguo la Dir. 18 dicembre 1978, n. 79/112/CEE è stata modificata dalla Dir. 14 giugno 1989, n. 89/395/CEE, che ne ha previsto la generalizzata applicazione anche ai prodotti destinati alle collettività, prescrivendo, fra l'altro, l'adozione di indicazioni particolari in etichetta per i prodotti sottoposti a radiazioni ionizzanti, e specificando le norme relative alla data di scadenza in funzione delle diverse categorie di prodotti freschi e conservati.

Nella medesima data del 14 giugno 1989 un'altra Dir. 14 giugno 1989, n. 89/396/CEE del Consiglio, "relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare", ha introdotto specifiche disposizioni che in qualche modo hanno anticipato le successive indicazioni in tema di tracciabilità degli siccome intese a consentire l'identificazione di ciascuna partita lungo l'intero circuito di commercializzazione, escludendone peraltro i "prodotti agricoli che, all'uscita dall'azienda agricola, sono: - venduti o consegnati a centri di deposito, di condizionamento o di imballaggio, - avviati verso organizzazioni di produttori, - raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione" (art. 2, par. 2, lett. a, Dir. 14 giugno 1989, n. 89/396/CEE).

La Dir. 24 settembre 1990, n. 90/496/CEE, ha introdotto specifiche prescrizioni quanto alla cd. "etichettatura nutrizionale", prevedendo che l'indicazione in etichetta dei valori nutrizionali dell'alimento è facoltativa, ma che ove un'informazione nutrizionale figuri nell'etichetta, nella presentazione o nella pubblicità, l'etichettatura nutrizionale diventa obbligatoria.

Nel pieno rispetto della normativa comunitaria e nazionale la *Genus Consulting Group* supporta le imprese nella creazione di progetti specifici per l'etichettatura dei principali prodotti alimentari **nazionali** o specificatamente **made in italy**.

La struttura impiegata offre una consulenza specifica rispetto agli adempimenti imposti anche dalle normative internazionali, in particolare **quella USA - FDA**, per le etichette dei prodotti destinati all'export al fine di offrire un concreto vantaggio competitivo per le imprese italiane che vogliano aggredire nuovi mercati o presentare nuovi prodotti.

