

DENOMINAZIONI DI TUTELA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

POR PUGLIA FESR – FSE 2014 – 2020

ASSE X - Avviso Pubblico n. 6/FSE/2017, DGR n. 1417 del 05/09/2017 (BURP n. 107/2017)

**Corso ITS VII Ciclo “Tecnico superiore per la Valorizzazione delle
Produzioni Locali di Qualità”
(Acronimo: AGRO LOCAL QUALITY)**

Docente: dott. agronomo GIANCARLO LEUZZI

AREA: BASE (NORMATIVE)

UF: Certificazioni di qualità



Introduzione: cenni e concetti su qualità e sicurezza agroalimentare

Il settore agroalimentare

L'approccio alla **certificazione** nel settore agro-alimentare si contraddistingue per la specificità della domanda a cui rispondere, proveniente dal mercato in generale e dal consumatore. Non ultima, ma più importante istanza: la richiesta di “**qualità**” la quale, non potendosi distinguere da una esigenza di “**sicurezza**” alimentare, ne costituisce un requisito fondamentale.

Si tratta di una domanda “complessa” in cui rientrano l'igiene e la salubrità (sicurezza) ma anche il sapore e l'odore, il valore nutritivo e l'utilizzo (tradizione, specializzazione locale) e questioni etico-sociali (rispetto all'ambiente e diritti del produttore), senza trascurare la forte simbologia che il cibo riveste da sempre nella cultura in generale e la dimensione didattico/salutistica che lo ha rivalutato nell'ultimo periodo storico.

qualità → sicurezza → certificazione



Introduzione: cenni e concetti su qualità e sicurezza agroalimentare

Cosa si intende quando si parla di qualità?

Quando si può effettivamente affermare che un prodotto è “di qualità”?

Si tratta di un concetto molto ampio, che riguarda non solo le proprietà del prodotto ma anche aspetti culturali e morali.

Prendiamo per esempio la carne di maiale: tutti sappiamo che per i musulmani non è cibo di qualità. Si tratta quindi di un concetto che non è universale, ma che varia in base al consumatore e alle sue esigenze.



Il concetto di qualità

Qualità significa capacità di soddisfare esigenze, di tipo materiale e morale, economico e sociale, esplicitate in forma di requisiti – non generici, ma concreti e misurabili – attraverso adeguati processi di regolamentazione e normazione.

La realizzazione della qualità consiste, pertanto, nel conferire – ai prodotti e servizi di una determinata organizzazione e, più in generale, alle attività socio-economiche proprie di un determinato contesto – la capacità di soddisfare i bisogni/requisiti correlati.



Introduzione: cenni e concetti su qualità e sicurezza agroalimentare

La qualità è definita anche come “l’insieme delle proprietà e caratteristiche di un prodotto o servizio che gli conferiscono l’attitudine a soddisfare bisogni espressi o impliciti” (norma UNI EN ISO 8402).

Nel tempo il concetto di qualità ha subito una profonda evoluzione, operata dagli stessi consumatori i quali, richiedendo prodotti sani, sicuri, nutrienti e ottenuti nel rispetto dell’ambiente da parte dei processi produttivi e del benessere animale, hanno definito i parametri che caratterizzano la qualità.

Accanto alla qualità richiesta dal consumatore (qualità percepita) vi è anche una qualità definita dalle industrie e dalla grande distribuzione organizzata (GDO) e che riguarda la tecnologia e la sicurezza alimentare (qualità oggettiva).



Introduzione: cenni e concetti su qualità e sicurezza agroalimentare

Pertanto, alla base del concetto di qualità, sia per il consumatore sia per il produttore e il distributore, c'è la **sicurezza alimentare**, resa obbligatoria dalla normativa vigente.

Diversi sono i fattori che concorrono a determinare la “qualità totale” di un alimento, tanto è vero che è possibile individuare diversi “tipi” di qualità:

- Qualità igienico/sanitaria
- Qualità chimico/nutrizionale
- Qualità legale
- Qualità organolettica
- **Qualità di origine**



Introduzione: cenni e concetti su qualità e sicurezza agroalimentare

Si intuisce che, mentre la qualità ricercata dalle industrie è un tipo di qualità così detta “OGGETTIVA” e cioè ben definita, misurabile e verificabile rispetto a determinati parametri standard e pertanto molto legata al concetto di “Sicurezza Alimentare”, quella richiesta dal consumatore è, invece, una qualità “PERCEPITA”, determinata da fattori soggettivi e oggettivi e dipendente dal momento e/o dalla situazione. Le industrie alimentari cercano di valutare in vari modi la qualità richiesta dal consumatore.



COSA SI INTENDE PER “SICUREZZA ALIMENTARE”?

Quale punto di partenza bisogna distinguere tra i concetti di food safety e quello di food security.

Il primo caso si riferisce alla dimensione qualitativa dei prodotti (safety), mentre il secondo su quella quantitativa (security).

Quando si parla di food safety si parla di cibo sano, nutriente, di qualità; quando si parla di food security, invece, si pone l'attenzione sulla quantità, che sia tale da soddisfare le esigenze di tutti.



Introduzione: cenni e concetti su qualità e sicurezza agroalimentare

Fino agli anni 90 i due concetti erano visti molto distanti tra loro e si attribuiva maggior importanza alla dimensione quantitativa.

Recentemente, si ritiene che le due dimensioni debbano andare in parallelo, tant'è che anche in occasione dell'Expo, l'Esposizione Universale tenutasi a Milano nel 2015, i due concetti sono stati presentati come complementari e di pari importanza.

Si sbaglia infatti nel ritenere che l'aspetto della quantità sia più rilevante: basti pensare che il numero delle persone obese supera di 4 volte il numero delle persone denutrite. Oltre al fatto che entrambe le condizioni presentano gravi problemi e richiedono un costo elevato in termini di risorse, sia sociali che economiche.



Introduzione: cenni e concetti su qualità e sicurezza agroalimentare

Quindi la definizione di **qualità** non può essere univoca, in quanto è ormai noto che essa deve essere definita rispetto alla capacità di un dato bene o servizio di soddisfare i bisogni, espressi o latenti, del consumatore.

Data la forte sensibilità dei consumatori finali, in particolare rispetto a talune delle caratteristiche qualitative, c'è una considerazione del tutto particolare rispetto ai prodotti alimentari: si pensi ai contenuti nutrizionali e salutistici degli alimenti, oltre ai più noti aspetti igienici e di sicurezza sanitaria, solo per fare solo alcuni esempi.

Questo perché, nel tempo, la società ha aumentato notevolmente le sue richieste di qualità all'agricoltura, sotto i profili:

alimentare, chiedendo sempre più la produzione di alimenti con caratteristiche positive;

sociale, applicando le nuove concezioni di multifunzionalità;

ambientale, prevedendo l'uso razionale e la valorizzazione delle risorse naturali.



Introduzione: cenni e concetti su qualità e sicurezza agroalimentare

In questo contesto, la qualità del prodotto alimentare, richiesta dal consumatore, può essere “declinata” in una serie di modalità, riassumibili nelle **cinque “S”**:

Sensi (qualità “organolettica”): gusto, sapore, profumo, vista;

Servizio (qualità “industriale - commerciale”): preparazione, confezione, conservazione, ecc.;

Sicurezza (qualità “igienico-sanitaria”): igiene alimentare, assenza di sostanze nocive;

Salute (qualità come “salubrità”): caratteristiche dietetiche e nutrizionali;

Storia (qualità “tipica”): zona di produzione, prodotto agricolo, composizione, metodi di produzione, ecc.; si tratta di elementi riconducibili all’origine del prodotto, che è possibile valorizzare, in termini di valore aggiunto, attraverso una chiara ed adeguata etichettatura obbligatoria degli alimenti (freschi e trasformati).



La Qualità di Origine

Nel 1992 la Comunità Europea ha creato alcuni sistemi noti come DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e STG (Specialità Tradizionale Garantita) per promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari.

I marchi DOP e IGP tutelano ulteriormente il consumatore, garantendo che *“Un prodotto agricolo o alimentare che beneficia di uno dei tipi di riferimento summenzionati dovrebbe soddisfare determinate condizioni elencate in un disciplinare”*(art. 10 Reg. CE 510/2006).



Introduzione: cenni e concetti su qualità e sicurezza agroalimentare

Alcuni prodotti definiti di alta qualità vengono riconosciuti da parte di organismi terzi (***certificazione**), come conformi ad una predeterminata disciplina di produzione e a determinati standard qualitativi in quanto:

- tutelano maggiormente dal punto di vista della sicurezza
- garantiscono il consumatore che l'alimento che si sta acquistando è stato prodotto secondo standard qualitativi

* La **certificazione** può essere definita come un atto con il quale una terza parte indipendente dalle parti interessate attesta, con sufficiente livello di fiducia, che un determinato prodotto, servizio o processo è conforme ad una data norma tecnica.



Le certificazioni per il settore agroalimentare

SISTEMI DI GESTIONE

Qualità - ISO 9001

Ambiente - ISO 14001 ed EMAS

Sicurezza – BS OHSAS 18001

Responsabilità Sociale - SA 8000

Sicurezza Alimentare – ISO 22000 e FSSC 22000

PRODOTTO REGOLAMENTATO

DOP (Denominazione Origine Protetta)

IGP (Indicazione Geografica Protetta)

STG (Specialità Tradizionale Garantita)

PRODOTTO VOLONTARIO

PRODOTTO (DTP)

RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA ISO 22005

BRC Food & Beverage

BRC IOP (Imballaggi)

GLOBALGAP (Ortofrutta)

GLOBALGAP (Floricoltura)

FAMI-QS

IFS (International Food Standard)

IFS LOGISTIC



Le certificazioni regolamentate

Nel settore “food” si distinguono livelli diversi di certificazione con differenti gradi di implicazione nell’accreditamento.

Il primo livello di tutela della qualità alimentare è dato dall’apposita legislazione nazionale e sovra nazionale.

Le “certificazioni regolamentate” come il “biologico” ed i cosiddetti “marchi di qualità” attualmente sono disciplinate dai seguenti regolamenti comunitari:

Reg. CE 834/07 entrato in vigore il 1 gennaio 2009, relativo alla produzione e all’etichettatura dei prodotti biologici;

Reg. CE 1151/2012 del 21 novembre 2012, per i prodotti DOP, IGP e STG.



Le certificazioni regolamentate → I prodotti di qualità regolamentati

Segni di qualità ambientale: i prodotti biologici

Il biologico è una certificazione di prodotto regolamentata e rientra nella categoria dei segni di qualità legale. Fondata sulla base di atti legislativi e garantita dalla vigilanza delle istituzioni, il fulcro normativo è rappresentato dai Regg. (CE) 834/2007 e 889/2008 che definiscono le regole del processo. La comunicazione del termine biologico e del segno correlato, può essere effettuata solo se il prodotto ha rispettato le modalità di coltivazione, allevamento, manipolazione, trasformazione e commercializzazione, lungo *tutto il processo produttivo* fino al consumatore finale. **E' di fatto una certificazione di filiera con garanzia di sostenibilità ambientale, qualità del prodotto e, in virtù delle recenti disposizioni, origine delle materie prime.**

L'obiettivo primario di questo sistema produttivo è quello di garantire un approccio rispettoso dell'ambiente, tale è il fine chiaramente identificato nel regolamento ed il contenuto immateriale caratterizzante.



Le certificazioni regolamentate → I prodotti di qualità regolamentati

Il prodotto privo di residui di fitofarmaci è quindi solo una conseguenza coerente con il metodo.

Il prodotto “biologico” è definito a livello legislativo sia dal punto di vista operativo, attraverso la specifica delle tecniche produttive da adottare, che della comunicazione, per disciplina delle modalità di utilizzo del segno distintivo e del termine stesso.

Nel sistema relativo ai prodotti biologici l’azienda ha due gradi di libertà:

può scegliere se aderire o meno al sistema;

può scegliere l’Organismo di Certificazione.

I due aspetti citati sono le uniche componenti di “volontarietà” del sistema; una volta aderito, l’azienda risponde a regole cogenti.

Nell’adesione al sistema di certificazione l’azienda agricola può trarre un sicuro vantaggio grazie alla notorietà del marchio e dei valori a questo associati dal consumatore.



Le certificazioni regolamentate → I prodotti di qualità regolamentati

Segni di qualità territoriale: i prodotti a Denominazione di Origine

Il metodo di valorizzazione, in analogia con il biologico, è garantito da un sistema di controllo a presidio della correttezza verso il mercato. I segni utilizzati, in virtù del sistema di verifica e di approvazione a cui sono soggetti, forniscono garanzia giuridica del valore riferito ai prodotti. I segni di qualità sono legati al contesto territoriale e definiti da regole di eccezione. Sono così distinti:

Denominazioni di Origine Protette (DOP);
Indicazioni Geografiche Protette (IGP);
Specialità Tradizionali Garantite (STG).

Per le DOP e le IGP la qualità si origina dal legame tra prodotto e territorio, con un diverso grado di intensità fra i due segni. Per le STG si tratta di un riconoscimento legato alla specificità intrinseca del prodotto o del processo, consolidata dalla tradizione e garantita attraverso la registrazione comunitaria. Quindi, essendo questi ultimi basati su uno standard formalizzato e su ricetta regolamentata (legale), il segno si focalizza sulle qualità materiali del prodotto stesso. Nel caso delle DOP/IGP i segni, invece, si incentrano sulle qualità immateriali.



Le certificazioni regolamentate → I prodotti di qualità regolamentati

La differenza fra DOP e IGP è determinata dall'intensità del rapporto fra il prodotto e il contesto territoriale. Per le DOP le caratteristiche e la realizzazione del prodotto hanno un *legame totale con il territorio*, per le IGP parte di questo legame viene a cadere, in quanto entra in gioco nel rapporto prodotto/territorio anche la "reputazione" del prodotto stesso.

Per le DOP il territorio interviene nel determinare le caratteristiche del prodotto, per le IGP il territorio interviene nel determinare le caratteristiche o la reputazione del prodotto (quest'ultima l'accezione più utilizzata). Ne consegue che per il prodotto DOP *l'intero processo produttivo deve avvenire sull'area identificata dal disciplinare*, per il prodotto IGP, *alcune fasi della produzione possono avvenire al di fuori dell'area interessata*.

L'adesione ad una denominazione è un'opportunità territoriale e, in quanto tale, è vincolata all'esistenza di tale situazione. I produttori possono aderire solo se ricadono all'interno delle aree in cui sono presenti delle Denominazioni protette.

Il sistema di controllo presenta diverse analogie con quello implementato per i prodotti biologici, esistono però alcune differenze (*).

* Nelle Denominazioni di Origine ogni prodotto è caratterizzato da un piano di controllo specifico ed approvato in sede comunitaria e l'Organismo di Controllo, per una data denominazione, è unico ed autorizzato dal Ministero, con rinnovo a scadenza dell'autorizzazione



Le certificazioni regolamentate → I prodotti di qualità regolamentati

Anche l'adesione ad eventuali denominazioni presenti sul territorio rappresenta un sicuro metodo di valorizzazione dei prodotti aziendali rispetto ad altri simili. E' possibile quindi trarre vantaggio competitivo dai segni di qualità territoriali, in virtù delle garanzie che il sistema offre ai consumatori e dello stretto legame con l'ambiente rurale che questi evocano.



Cenni sul marchio

Quali funzioni svolge il marchio?

Il marchio è considerato come il principale tra i segni distintivi tipici avente la funzione di identificare, distinguere e differenziare i prodotti e/o i servizi di un'impresa da quelli di un'altra impresa.

In altre parole il marchio è quel “segno di riconoscimento” dei prodotti e/o dei servizi di un'impresa che permette al consumatore di distinguere un certo prodotto o servizio da tutti gli altri presenti sul mercato, influenzandone le decisioni di acquisto e creando un legame di fidelizzazione tra consumatore e impresa.

Il marchio rappresenta infatti l'impronta commerciale lasciata dall'azienda stessa ed è espressione della personalità dell'imprenditore.



Prime fasi di applicazione dei marchi di tutela DOP e IGP

La tutela delle denominazioni d'origine dei prodotti agroalimentari ha una lunga storia in Italia così come negli altri paesi europei di cultura latina. Prima dell'entrata in vigore del regolamento (CEE) 2081/92[1] il quadro normativo italiano, al di fuori dei prodotti di maggiore tradizione (vino, formaggio e prosciutto), non era però molto definito e la molteplicità dei "segni di qualità" (marchi collettivi, marchi di qualità registrati presso il Ministero) non ne garantiva la piena potenzialità in termini di efficacia promozionale. La pubblicazione del regolamento (CEE) 2081/92, fornendo un quadro normativo molto più definito e unico per tutti i prodotti e per tutto il territorio comunitario, ha offerto anche a prodotti minori (come ad es. il miele ma anche il sale o l'acqua) la possibilità di beneficiare di un segno di qualità sicuramente noto, prestigioso e degno di fiducia.

Un esempio dell'efficacia di questo sistema ci può essere offerto dalla vicina Francia, dove un metodo analogo a quello definito dal regolamento (CEE) 2081/92 esisteva già da tempo. In questo paese, infatti, i prodotti alimentari e agricoli che devono la loro specificità all'origine geografica sono conosciuti ed apprezzati dal consumatore grazie alla denominazione AOC (Appellation d'origine contrôlée) gestita dall'Institut National des Appellation d'origine (INAO) con regole simili a quelle del regolamento (CEE) 2081/92. Altrettanto affermato nel campo delle denominazioni qualitative è il marchio di qualità "Label Rouge". Non a caso in Francia alcune filiere si erano già orientate con successo verso questi sistemi di valorizzazione (AOC per i produttori della Corsica e dei Vosgi e Label Rouge quelli della Provenza), e il passaggio al sistema di protezione europeo non ha in sostanza cambiato le strategie di valorizzazione applicate.

In Italia il passaggio dal variegato panorama delle denominazioni nazionali alle DOP e IGP ha richiesto tempi relativamente lunghi. L'elemento maggiormente problematico è stato il passaggio della responsabilità del controllo, dai tradizionali Consorzi di tutela ad organismi certificatori terzi, gestiti secondo i criteri della norma EN 45000. Questo travaglio traspare dall'evoluzione dei provvedimenti nazionali per l'applicazione del regolamento (CEE) 2081/92, che sono giunti solo negli ultimi anni ad una definizione articolata e completa.

Per meglio interpretare la fase attuale, può forse essere utile ripercorrere le tappe iniziali dell'applicazione del regolamento (CEE) 2081/92. Nei primi 6 mesi successivi all'entrata in vigore del regolamento (luglio 1993 - gennaio 1994) è stata data agli stati membri la possibilità di presentare la domanda di registrazione con modalità abbreviata (a norma dell'art. 17) per i prodotti già tutelati da un sistema di protezione geografica a livello nazionale ovvero, nel caso dei paesi che non avessero tali sistemi, per le denominazioni geografiche sancite dall'uso.

L'Italia ha fatto ricorso a questa procedura per la registrazione di 150 prodotti, ottenendo il riconoscimento europeo, e quindi l'iscrizione al registro europeo delle DOP e delle IGP (regolamento CE 1107/96 e s.m.i.), per 102 di essi, 48 dei quali usufruivano già di una protezione a livello nazionale.

Complessivamente le domande giunte alla Commissione da tutti i paesi membri in quella prima fase sono state circa 1300, di cui 480 sono state accolte.



Iter di registrazione di un marchio comunitario

COME SI FA A REGISTRARE UN PRODOTTO TIPICO DOP E IGP? (<http://www.agriturist.it>)

La concessione dei riconoscimenti DOP e IGP è soggetta ad una lunga e complessa istruttoria che inizia “dal basso”, con la costituzione della associazione dei produttori interessati e la preparazione della documentazione idonea a presentare la domanda di registrazione del prodotto al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

La domanda deve essere corredata da:

- elementi chiari di identificazione del prodotto (denominazione, caratteristiche obiettive);
- dettagliato disciplinare di elaborazione del prodotto conforme ad usi leali e costanti consolidati nel tempo;
- zona di produzione;
- documentazione dell’origine storica del prodotto nella zona proposta (la “tradizione” deve risalire ad almeno 25 anni);
- ente incaricato della certificazione (scelto fra quelli autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali).

Il Ministero, verificata la conformità della documentazione ai requisiti stabiliti dall’Unione Europea, compie una ulteriore verifica con la Regione e la Camera di Commercio territorialmente interessate, e poi pubblica la proposta di disciplinare sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana attendendo 30 giorni per raccogliere eventuali opposizioni.



Iter di registrazione di un marchio comunitario

Terminata senza intralci questa fase, la domanda viene trasmessa all'Unione Europea che la esamina a propria volta e, ove conforme al Regolamento, la pubblica sulla Gazzetta Ufficiale europea. In questo caso l'attesa di eventuali opposizioni dura sei mesi, oltre i quali viene finalmente concessa la registrazione, che è formalizzata con la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Da questo momento il prodotto potrà fregiarsi del marchio DOP o IGP, si costituisce e diviene operativo il Consorzio di Tutela del prodotto, organo di rappresentanza dei produttori, e si attiva, a cura dell'ente terzo dichiarato all'atto della domanda di registrazione, il sistema di certificazione del prodotto

<http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzioni-agroalimentari/temi/qualita/documenti-qualita/documenti-dop-igp/ottenere-la-registrazione-di-una-dop-o-igp>

<https://www.tuttocamere.it/modules.php?name=Content&pa=showpage&pid=154>



L'Italia è il primo paese dell'Unione Europea per numero di prodotti agroalimentari riconosciuti a “**Denominazione d'origine protetta**” (**DOP** - Prodotti ottenuti in una determinata zona con materie prime provenienti dalla stessa zona di produzione) e ad “**Indicazione geografica protetta**” (**IGP** - Prodotti di consolidata tradizione ottenuti in una determinata zona da materie prime non esclusivamente provenienti dalla zona stessa) ai sensi del Regolamento UE n. 1151/2012 che sostituisce precedenti Regolamenti comunitari in materia di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

I prodotti “food” DOP e IGP: l'Italia è al primo posto per registrazioni ma solo una decina sono quelli che contano economicamente.



Il rapporto ISMEA - QUALIVITA



RAPPORTO

SULLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI E VITIVNICOLE ITALIANE DOP IGP STG



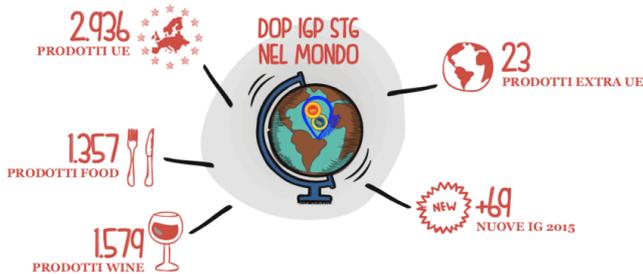
Secondo il XIV rapporto Ismea-Qualivita (2017), L'Italia è leader mondiale per numero di DOP IGP con 814 prodotti Food e Wine, raggiunge i 13,8 miliardi di euro di valore alla produzione nel 2015, per una crescita del +2,6% su base annua e un peso del 10% sul fatturato totale dell'industria agroalimentare nazionale.

Le Indicazioni Geografiche continuano a rappresentare un fattore chiave della crescita del made in Italy nel mondo, con un valore all'export di 7,8 miliardi di euro, pari al 21% delle esportazioni del settore agroalimentare e un trend positivo che sfiora la doppia cifra con un +9,6%.



Il rapporto ISMEA - QUALIVITA

XIV RAPPORTO 2016



Il rapporto ISMEA - QUALIVITA

Il settore Food - composto da oltre 80mila operatori - vale 6,35 miliardi di euro alla produzione (-1,5% su base annua) e registra una crescita al consumo del +1,7%, con un trend che nella GDO supera il +5%. Il comparto Wine - che raggiunge una produzione certificata di 2,84 miliardi di bottiglie - vale 7,4 miliardi di euro alla produzione con una crescita del +5,8%.



Il Sistema delle DOP IGP in Italia garantisce qualità e sicurezza anche attraverso una rete che, nel 2016, conta 247 Consorzi di tutela riconosciuti dal Mipaaf e oltre 162mila interventi annui - in Italia, all'estero e sul web - effettuati dagli Organismi di controllo pubblici.



Il rapporto ISMEA - QUALIVITA

Impatto economico DOP e IGP nelle province italiane

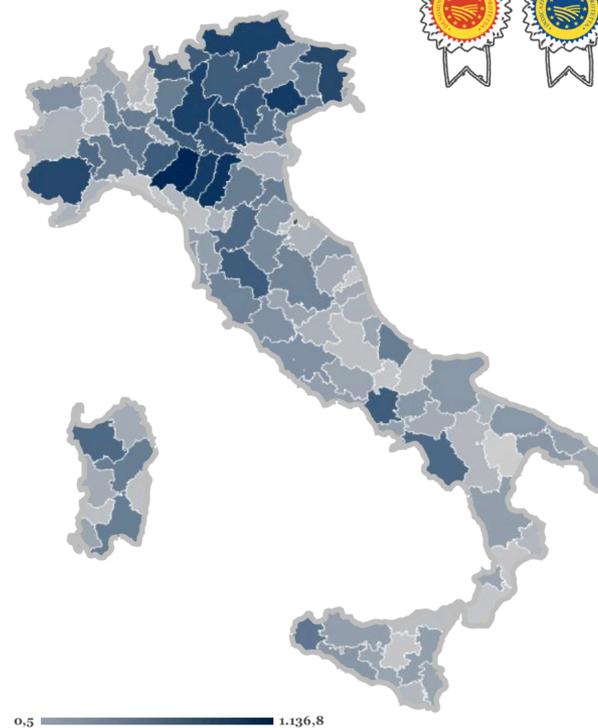
RAPPORTO 2016 - OVERVIEW

XIV RAPPORTO 2016



IMPATTO ECONOMICO SISTEMA DOP IGP NELLE PROVINCE ITALIANE (FOOD E WINE)

Provincia	Regione	DOP+IGP	Impatto (mln €)
1° Parma	Emilia-Romagna	15	1.136,8
2° Modena	Emilia-Romagna	24	657,1
3° Reggio nell'Emilia	Emilia-Romagna	16	560,9
4° Treviso	Veneto	36	528,3
5° Verona	Veneto	39	463,2
6° Brescia	Lombardia	33	438,2
7° Bolzano	Trentino Alto Adige	11	418,5
8° Cuneo	Piemonte	35	364,0
9° Udine	Friuli Venezia Giulia	16	341,7
10° Mantova	Lombardia	19	247,1
11° Vicenza	Veneto	23	245,4
12° Sondrio	Lombardia	13	229,8
13° Siena	Toscana	38	227,3
14° Trento	Trentino Alto Adige	25	220,3
15° Cremona	Lombardia	13	215,3
16° Caserta	Campania	13	209,6
17° Piacenza	Emilia-Romagna	16	194,5
18° Sassari	Sardegna	18	119,6
19° Salerno	Campania	19	115,9
20° Asti	Piemonte	37	114,9



Il rapporto ISMEA - QUALIVITA

Le indicazioni geografiche in Europa

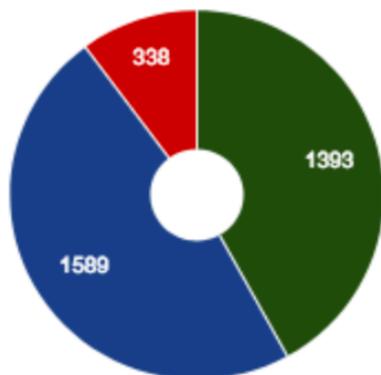
QUALIVITA®



STATISTICHE EU

DATI GENERALI

● FOOD ● WINE ● SPIRITS



TIPO	IG
DOP	1774
IGP	1152
STG	56
IG SPIRITS	338
TOTALE	3320

I dati e le statistiche riportati in questo grafico, sono frutto di elaborazioni Qualivita sulle proprie banche dati, aggiornate attraverso un monitoraggio quotidiano delle comunicazioni pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea (*). Nelle schede riportate ogni Paese UE ha una sezione dedicata che sintetizza informazioni generali sulle Indicazioni Geografiche (DOP, IGP, STG), l'elenco degli ultimi prodotti registrati, un collegamento alla Banca dati Qualigeo e schede di approfondimento con grafici e statistiche relative ai comparti WINE, FOOD e SPIRITS. Per l'analisi nazionale si riportano specifiche schede anche per ogni regione italiana. (Fonte: Qualivita - <http://www.qualivita.it/statistiche-eu-dop-igp-stg/>)

(* Per quanto riguarda i prodotti italiani del comparto Wine è stato preso come riferimento l'elenco delle denominazioni iscritte nel registro europeo, a cui sono sottratte o aggiunte le DOP e IGP cancellate o riconosciute in etichettatura transitoria a livello nazionale.



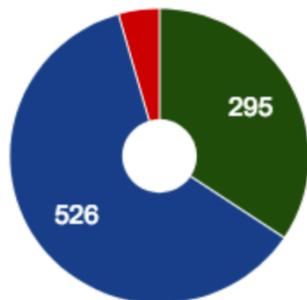
Il rapporto ISMEA - QUALIVITA

Le indicazioni geografiche in Europa



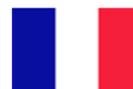
ITALIA DATI GENERALI

● FOOD ● WINE ● SPIRITS



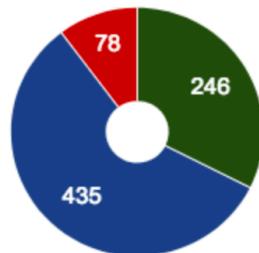
TIPO	IG
DOP	575
IGP	244
STG	2
IG SPIRITS	38
TOTALE	859

Nel 2003 l'Italia era preceduta, sia pure di una sola unità, dalla Francia; nel 2017 conta, rispetto alla stessa Francia, 49 registrazioni in più.



FRANCIA DATI GENERALI

● FOOD ● WINE ● SPIRITS



TIPO	IG
DOP	463
IGP	217
STG	1
IG SPIRITS	78
TOTALE	759



Il rapporto ISMEA - QUALIVITA

Le indicazioni geografiche nel mondo

Con i recenti regolamenti CE 509 e 510 del 2006 (sostituiti dal Reg. UE n. 1151/2012) il sistema delle DOP IGP è stato aperto anche ai paesi extra UE. Ciò ha comportato la necessità di adeguare il sistema dei controlli ai dettami internazionali, con l'obbligo di accreditamento degli enti di controllo da parte di un organismo riconosciuto dagli accordi multilaterali IAF (International Accreditation Forum).

L'eventuale accreditamento effettuato dallo Stato membro (seppur previsto dalla normativa europea) non avrebbe alcun riconoscimento internazionale. Tale evenienza più che sull'esportazioni inciderebbe sulle importazioni. Infatti l'Italia non potrebbe pretendere che i controlli effettuati nei paesi terzi seguano le norme internazionali, se non fosse la prima a seguirle.



Il rapporto ISMEA - QUALIVITA

Le indicazioni geografiche nel mondo

Sebbene possa sembrare strano agli occhi di un consumatore europeo trovare il logo rossoblù della DOP o gialloblu della IGP su un prodotto non europeo, si tratta di una possibilità prevista fin dal regolamento n. 510 del 2006, su richiesta dell'Organizzazione Mondiale del Commercio (OMC), a condizione che siano rispettati tutti i requisiti previsti per questo tipo di riconoscimento (il legame storico e la specificità dell'ingrediente), e a patto che tali denominazioni siano già protette nel proprio paese di origine.

Questa possibilità viene oggi riconfermata anche nel nuovo Reg. UE n. 1151/2012, allo scopo di evitare di creare condizioni di concorrenza sleale per ogni produttore, anche di un paese terzo.



Tutte le Indicazioni Geografiche riconosciute

I riconoscimenti DOP e IGP sono stati istituiti dall'Unione Europea, ma possono essere attribuiti anche a prodotti provenienti da Paesi extra UE.

Dalla fine di marzo del 2011 sono entrati a far parte della famiglia DOP IGP 11 prodotti cinesi, tra i quali cinque sono del settore ortofrutticolo.

Oggi i prodotti di Paesi extra UE riconosciuti DOP e IGP sono 23.

Paese	Sigla	D.O.P.	I.G.P.	Totale	S.T.G.	Totale Generale	
Principato di Andorra	AD		0	1	1	0	1
Austria	AT		9	6	15	1	16
Belgio	BE		4	9	13	5	18
Bulgaria	BG		0	2	2	3	5
Cambogia	K		0	1	1	0	1
Cina	CP		4	7	11	0	11
Cipro	CY		1	4	5	0	5
Colombia	CO		0	1	1	0	1
Croazia	HR		9	9	18	0	18
Danimarca	DK		0	6	6	0	6
Finlandia	FI		6	2	8	3	11
Francia	FR	104	148	252	1	253	
Germania	DE	36	76	112	0	112	
Grecia	EL	75	30	105	0	105	
Irlanda	IE	3	4	7	0	7	
India	IND	0	1	1	0	1	
Indonesia	IDN	0	1	1	0	1	
Italia	IT	166	127	293	2	295	
Lettonia	LV	1	1	0	3	5	
Lituania*	LT	1*	4	5*	4	8*	
Lussemburgo	LU	2	2	4	0	4	
Norvegia	N	0	2	2	0	2	
Paesi Bassi	NL	7	5	12	3	15	
Polonia*	PL	9*	21	30*	9	39*	
Portogallo	PT	63	72	135	1	136	
Regno Unito	UK	23	41	64	4	68	
Repubblica Ceca	CZ	6	23	29	4	33	
Repubblica Dominicana	DOM	1	0	1		1	
Romania	RO	1	3	4	0	4	
Slovacchia	SK	2	10	12	7	19	
Slovenia	SL	9	13	22	4	26	
Spagna	ES	101	91	192	4	196	
Svezia	SV	3	3	6	2	8	
Ungheria	HU	7	8	15	1	16	
Thailandia	TH	0	4	4	0	4	
Turchia	TR	2	1	3	0	3	
Vietnam	VTNM	1	0	1	0	1	
Totale		655	741	1396	61	1457	
					57	1453	

Liptovská saláma in SK Liptovský salám in CZ
 Lovecká saláma in SK in Lovský salám in CZ
 Špekáčky in SK e Špekáčky in CZ
 Spišské párky in SK e CZ

* Míód z Sejneńszczyzny/Łoździejszczyzny e Seiny/Lazdiju krašto medus - Registrate per PL e LT



Tutte le Indicazioni Geografiche riconosciute

In questo ambito l'Italia rafforza il proprio "primato" a livello comunitario (293 prodotti DOP e IGP) seguita dalla Francia con 252 e dalla Spagna con 192.

Paese	Sigla	D.O.P.	I.G.P.	Totale	S.T.G.	Totale Generale
Francia	FR	104	148	252	1	253
Grecia	EL	75	30	105	0	105
Italia	IT	166	127	293	2	295
Paesi Bassi	NL	7	5	12	3	15
Polonia	PL	9	21	30	9	39
Portogallo	PT	63	72	135	1	136
Regno Unito	UK	23	41	64	4	68
Repubblica Ceca	CZ	6	23	29	4	33
Slovenia	SL	9	13	22	4	26
Spagna	ES	101	91	192	4	196

Attualmente gli enti di controllo riconosciuti dal MIPAAF per la certificazione dei 295 prodotti italiani DOP IGP STG sono 54.



Confronto settore Food Italia - Francia



ITALIA
FOOD

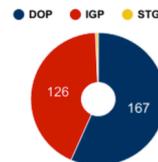


FRANCIA
FOOD

PRODOTTI PER REGIONE

REGIONE	DOP	IGP	STG	TOT
Abruzzo	6	4	2	12
Basilicata	5	5	2	12
Calabria	12	6	2	20
Campania	14	9	2	25
Emilia Rom.	18	25	2	45
Friuli V.G.	5	1	2	8
Lazio	16	11	2	29
Liguria	2	3	2	7
Lombardia	20	14	2	36
Marche	6	7	2	15
Molise	5	1	2	8
Piemonte	14	9	2	25
Puglia	12	8	2	22
Sardegna	6	2	2	10
Sicilia	17	13	2	32
Toscana	16	15	2	33
Trentino A.A.	9	5	2	16
Umbria	4	5	2	11
Valle d'Aosta	4	0	2	6
Veneto	18	18	2	38
Totale	167	126	2	295

PRODOTTI PER TIPOLOGIA

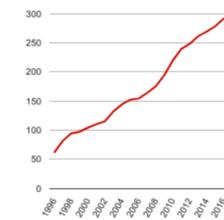


VALORE ECONOMICO

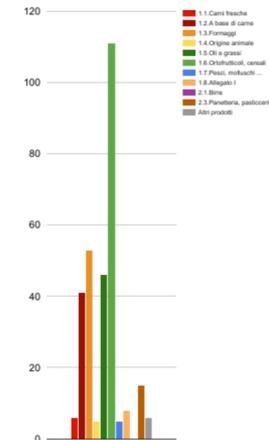
Dati riferiti al 2010 Fonte: CE Tender N°AGRI-2011-EVAL-04

Valore vendite (min €)	5982
Vendite su comparto FOOD (UE 27)	37.89%
Vendite su totale IG (UE27)	11.08%

TREND REGISTRAZIONI



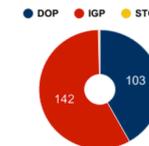
PRODOTTI PER CATEGORIA



PRODOTTI PER PAESE UE

PAESE	DOP	IGP	STG	TOT
Italia	167	126	2	295
Francia	103	142	1	246
Spagna	102	90	4	196
Portogallo	64	73	1	138
Grecia	76	30	0	106
Germania	12	77	0	89
Regno Unito	24	40	4	68
Repubblica ceca	6	23	4	33
Polonia	9	22	9	40
Slovenia	9	12	3	24
Austria	10	6	1	17
Ungheria	6	8	1	15
Belgio	3	11	5	19
Slovacchia	2	10	7	19
Paesi Bassi	6	5	3	14
Finlandia	5	2	3	10
Danimarca	0	7	0	7
Irlanda	3	4	0	7
Svezia	3	3	2	8
Lituania	1	4	2	7
Lussemburgo	2	2	0	4
Bulgaria	0	2	5	7
Cipro	1	4	0	5
Romania	1	3	0	4
Croazia	9	9	0	18
Estonia	0	0	0	0
Lettonia	1	1	3	5
Malta	0	0	0	0
Totale	623	714	56	1393

PRODOTTI PER TIPOLOGIA

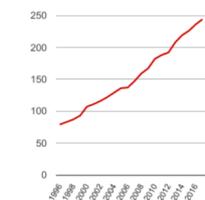


VALORE ECONOMICO

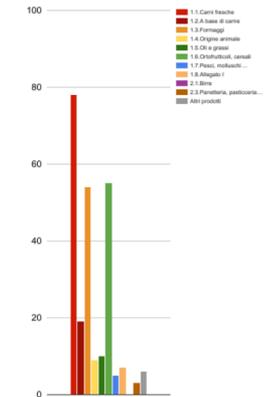
Dati riferiti al 2010 Fonte: CE Tender N°AGRI-2011-EVAL-04

Valore vendite (min €)	3045
Vendite su comparto FOOD (UE 27)	19.29%
Vendite su totale IG (UE27)	5.64%

TREND REGISTRAZIONI



PRODOTTI PER CATEGORIA



Confronto settore vitivinicolo Italia - Francia



ITALIA
WINE

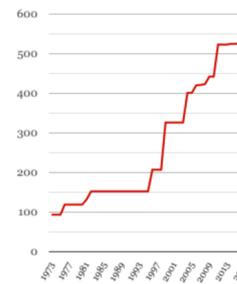


FRANCIA
WINE

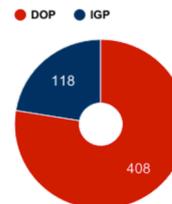
PRODOTTI PER REGIONE

REGIONE	DOP	IGP	TOT
Abruzzo	9	8	17
Basilicata	5	1	6
Calabria	9	10	19
Campania	19	10	29
Emilia Rom.	21	9	30
Friuli V.G.	16	3	19
Lazio	30	6	36
Liguria	8	4	12
Lombardia	26	15	41
Marche	20	1	21
Molise	4	2	6
Piemonte	59	0	59
Puglia	32	6	38
Sardegna	18	15	33
Sicilia	24	7	31
Toscana	52	6	58
Trentino A.A.	9	4	13
Umbria	15	6	21
Valle d'Aosta	1	0	1
Veneto	43	10	53
Totale	408	118	526

TREND REGISTRAZIONI



PRODOTTI PER TIPOLOGIA



VALORE ECONOMICO

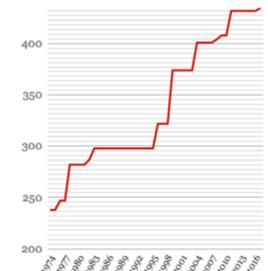
Dati riferiti al 2010 Fonte: CE Tender N°AGRI-2011-EVAL-04

Valore vendite (mln €)	5690
Vendite su comparto WINE (EU27)	18.73%
Vendite su totale IG (EU27)	10.54%

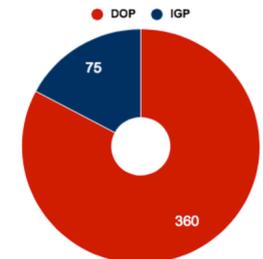
PRODOTTI PER PAESE UE

PAESE	DOP	IGP	TOT
Italia	408	118	526
Francia	360	75	435
Grecia	33	114	147
Spagna	90	41	131
Bulgaria	52	2	54
Romania	38	13	51
Portogallo	30	10	40
Germania	14	26	40
Ungheria	30	5	35
Austria	26	3	29
Slovenia	14	3	17
Croazia	16	0	16
Paesi Bassi	0	12	12
Rep. cecca	10	2	12
Cipro	7	4	11
Belgio	7	2	9
Slovacchia	8	1	9
Regno Unito	4	2	6
Danimarca	0	4	4
Malta	2	1	3
Lussemburgo	1	0	1
Estonia	0	0	0
Finlandia	0	0	0
Irlanda	0	0	0
Lettonia	0	0	0
Lituania	0	0	0

TREND REGISTRAZIONI



PRODOTTI PER TIPOLOGIA



VALORE ECONOMICO

Dati riferiti al 2010 Fonte: CE Tender N°AGRI-2011-EVAL-04

Valore vendite (mln €)	15714
Vendite su comparto WINE (EU27)	51.73%
Vendite su totale IG (EU27)	29.10%





DENOMINAZIONE ORIGINE PROTETTA

La **denominazione di origine protetta** (DOP) è destinata a prodotti strettamente associati alla specifica area della quale portano il nome

Tali prodotti devono rispondere a due condizioni:

Le caratteristiche del prodotto devono provenire dalle specificità ambientali del suo luogo d'origine

Clima

Qualità del suolo

Conoscenze ascrivibili alle popolazioni locali

Produzione, trasformazione ed elaborazione **devono** svolgersi nell'area geografica determinata di cui il prodotto porta il nome





INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

L'**Indicazione Geografica Protetta** (IGP) è destinata a prodotti che abbiano un collegamento per qualche specifica area geografica

Tali prodotti devono rispondere a due condizioni:

La qualità del prodotto, ma anche solo la sua reputazione dipende dall'origine geografica

Almeno una tra le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione sia stata realizzata in un'area geografica determinata



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

L'art. 7 del Regolamento UE 1151/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 21 novembre 2012 prevede il rispetto di un **disciplinare di produzione**





DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DOP E IGP



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

NOME DEL PRODOTTO

il nome da proteggere come denominazione di origine o indicazione geografica, quale utilizzata nel commercio o nel linguaggio comune, e solo nelle lingue attualmente o storicamente utilizzate per descrivere il prodotto specifico nella zona geografica delimitata

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

comprese se del caso le materie prime, nonché le principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche del prodotto

LA ZONA GEOGRAFICA

a seconda che il prodotto sia a DOP o IGP





CARATTERISTICHE PRINCIPALI

PROVA D'ORIGINE (TRACCIABILITA')

gli elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica delimitata

IL METODO DI PRODUZIONE

la descrizione del metodo di ottenimento del prodotto e, se del caso, dei metodi locali, leali e costanti nonché informazioni relative al confezionamento, quando il gruppo richiedente stabilisce in tal senso e fornisce sufficienti motivazioni specifiche per prodotto per cui il confezionamento deve aver luogo nella zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, garantire l'origine o assicurare il controllo, tenendo conto del diritto dell'Unione, in particolare della libera circolazione dei prodotti e della libera prestazione di servizi





CARATTERISTICHE PRINCIPALI

LEGAME CON IL TERRITORIO

a seconda che il prodotto sia a DOP o IGP

il legame fra la qualità o le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico di cui all'articolo 5, paragrafo 1;

oppure,

se del caso, il legame fra una data qualità, la reputazione o un'altra caratteristica del prodotto e l'origine geografica di cui all'articolo 5, paragrafo 2;





DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DOP E IGP

CARATTERISTICHE PRINCIPALI



ORGANISMI DI CONTROLLO

il nome e l'indirizzo delle autorità o, se disponibili, il nome e l'indirizzo degli organismi che verificano il rispetto delle disposizioni del disciplinare a norma dell'articolo 37, e i relativi compiti specifici;

ETICHETTATURA

qualsiasi regola specifica per l'etichettatura del prodotto in questione.



DIFFERENZE TRA DOP E IGP

 DOP	IGP 
FORTE LEGAME COL TERRITORIO	DEBOLE LEGAME COL TERRITORIO
MATERIA PRIMA LEGATA ALL'ORIGINE	REPUTAZIONE LEGATA ALL'ORIGINE
PROCESSO LEGATO ALL'ORIGINE	UNA FASE LEGATA ALL'ORIGINE





SPECIALITÀ TRADIZIONALI GARANTITE



Specialità tradizionale garantita (STG) è il riconoscimento, ai sensi del Reg UE n. 1151/2012, del carattere di specificità di un prodotto agroalimentare, inteso come elemento o insieme di elementi che, per le loro caratteristiche qualitative e di tradizionalità, distinguono nettamente un prodotto da altri simili.

Ci si riferisce, quindi, a prodotti ottenuti secondo un metodo di produzione tipico tradizionale di una particolare zona geografica, al fine di tutelarne la specificità.

Sono esclusi da questa disciplina i prodotti il cui carattere peculiare sia legato alla provenienza o origine geografica; questo aspetto distingue le STG dalle DOP e dalle IGP.

Il processo produttivo deve essere conforme ad un disciplinare di produzione.





SPECIALITÀ TRADIZIONALI GARANTITE

Nel precedente regolamento CE n. 509/2006, relativo alle specialità tradizionali garantite, viene precisata la definizione di “**specificità**” e viene adottata una definizione del termine “**tradizionale**” (art. n. 2):

“**specificità**”, ovvero l’elemento o l’insieme di elementi che disgiungono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria;

“**tradizionale**”, ovvero un uso sul mercato comunitario attestato da un periodo di tempo che denoti un passaggio generazionale; questo periodo dovrebbe essere quello generalmente attribuito ad generazione umana, cioè di almeno 25 anni.





SPECIALITÀ TRADIZIONALI GARANTITE

Il marchio di **Specialità Tradizionale Garantita** è destinato ai prodotti che sono caratterizzati da composizioni o metodi di produzione tradizionali, senza che via sia alcun collegamento per qualche specifica area geografica

SPECIFICITÀ:

- caratteristiche fisiche
- caratteristiche chimiche
- caratteristiche microbiologiche
- caratteristiche organolettiche
- metodo di produzione del prodotto

TRADIZIONALITÀ:

- utilizzo di materie prime tradizionali
- composizione tradizionale
- metodo di produzione e/o di trasformazione



ESEMPIO STG E DOP



FIOR DI LATTE



STG



**MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP**



DOP



MARCHI DI QUALITA': RICADUTE ED EFFETTI

Effetti negativi:

- aumento dei costi di produzione (spese per la certificazione)
- rigida selezione di prodotto
- aumento dei costi per il prodotto finito (trasformazione, confezionamento, etichettatura ecc)
- aumento della produzione
- aumento della concorrenza leale
- aumento della concorrenza sleale

Effetti positivi:

- differenziazione dei prodotto in qualità
- aumento del prezzo di vendita
- effetto traino per altri prodotti e/o servizi locali
- promozione delle connesse attività multifunzionali in agricoltura
- sostegno alle azioni di marketing
- diffusione della logica di tracciabilità e della certificazione
- aumento dei finanziamenti pubblici di sostegno



MARCHI DI QUALITA': RICADUTE ED EFFETTI

Ben noto il contenzioso insorto su un tipico prodotto di prima trasformazione (che molto interessa la realtà produttiva italiana), l'olio extravergine di oliva, che in due regioni confinanti beneficia in un caso di una DOP (la DOP Umbria) e in un caso analogo di una IGP (la IGP Toscana), pur essendo in entrambi i casi riferito ad aree geografiche vaste, corrispondenti all'intero territorio regionale.

Sono evidenti i possibili effetti di confusione agli occhi del consumatore derivanti dall'uso, in fattispecie omogenee, di due segni distintivi tra loro connotati diversamente proprio per il rapporto con l' "origine", atteso che in un caso (la DOP) le caratteristiche e qualità dei prodotti "devono" essere attribuite "essenzialmente o esclusivamente" all'origine, e nell'altro caso (IGP) "possono" essere attribuite all'origine geografica.



La difficoltà di una chiara comunicazione sul mercato è accresciuta dal fatto che la Commissione europea ha approvato un logo destinato ad identificare entrambi i prodotti, DOP e IGP, che sostanzialmente riproduce (salvo che per i colori) quello adottato per i prodotti che fruiscono di una STG (Specialità Tradizionale Garantita); con la conseguenza che un segno grafico molto simile contraddistingue prodotti caratterizzati da una diretta relazione con un preciso territorio di origine, e prodotti la cui specificità prescinde dall'origine.



MARCHI DI QUALITA': RICADUTE ED EFFETTI

Sotto un ulteriore profilo, occorre prendere atto che il tema dell'origine del prodotto si pone in termini diversi in riferimento a prodotti agricoli immessi al consumo non trasformati (si pensi alla frutta), ed a prodotti ottenuti attraverso trasformazioni e manipolazioni (si pensi ai formaggi, ai salumi, alle conserve, al vino e all'olio), laddove la varietà delle tecniche e delle filiere produttive investe sovente una pluralità di luoghi, in riferimento ai componenti ed alle fasi attraverso cui viene ottenuto il prodotto finale destinato al consumo.

Non appare dunque casuale che più di tre quarti dei prodotti alimentari italiani, che hanno ottenuto il riconoscimento come DOP o IGP, siano frutto di lavorazioni più o meno complesse (dai salumi, al formaggio, all'olio al pane).

D'altro canto, la distinzione tra origine del prodotto agricolo non trasformato, e origine del prodotto alimentare ottenuto attraverso lavorazioni più o meno complesse, ha rilievo specifico proprio in riferimento alla tradizione alimentare italiana, ove si consideri che prodotti anche di pregio e legati alla nostra storia, quali ad esempio la pasta o i latticini, non sempre sono prodotti con farine o latte della zona di lavorazione, ma nondimeno rivendicano la loro origine, quale elemento insieme di distinzione sul mercato e di garanzia di conformità ad una qualità da tempo apprezzata dal consumatore.

L'origine degli alimenti si rivela così problema che investe, insieme, l'agricoltura e l'industria alimentare, e con ciò attraversa aree di regolazione tradizionalmente separate.



AGROPIRATERIA: NUMERI E CASI

Nel 2015 in Europa, il giro d'affari della contraffazione su cibi e bevande Dop e Igp vale almeno **4,3 miliardi di euro**, circa il **9%** della produzione legale. Mentre il danno ai consumatori – che credono, in buona fede, di comprare prodotti originali e invece acquistano quelli che non lo sono – ammonterebbe a circa **2,3 miliardi di euro** (pari al **4,8%** del totale acquisti).

Fonte *Euipo* (l'Agenzia Ue per la tutela della proprietà intellettuale)

«Ocet Balsamiczny z Modeny»

sul sito www.dodomku.pl



Mama Francesca Premium Grated Cheese

«Parmesan» with «Asiago» & «Romano» shipping worldwide



«Copeaux de Parmesan» (Parmigiano Reggiano) surgeles

sul sito www.valia.fr



«Tuscan extra virgin olive oil»

Sul sito www.harrods.com



«Prosecco in lattina in Germania ed Austria»





PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (PAT)



PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) prodotti caratteristici di un territorio e legati alle produzioni tradizionali locali.

Sono considerati **prodotti agroalimentari tradizionali** (da inserire nell'elenco regionale e nazionale, ai sensi del D. M. 8 settembre 1999, n. 350), quei prodotti agroalimentari e agricoli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono praticate sul territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali, protratte nel tempo per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

L'art.8 del D.lgs n° 173/98 sancisce l'importanza della valorizzazione del patrimonio gastronomico ed il DM 350/99 fissa le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali.





PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (PAT)

I PAT sono alimenti caratterizzati da metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura consolidate in un dato territorio da almeno 25 anni:

essi sono inoltre strettamente vincolati a fattori quali la tradizione, il territorio, le materie prime e le tecniche di produzione.

Un prodotto agroalimentare può essere insignito del riconoscimento "PAT" dalla Regione o dalle Province autonome di Trento e Bolzano qualora vengano accertati i requisiti specifici. La richiesta di riconoscimento può essere avanzata da parte di enti pubblici o privati e deve essere corredata da apposita documentazione storica e tecnica. L'iter di riconoscimento è descritto dalle Circolari Ministeriali n. 10 del 21/12/1999 e n. 2 del 24/01/2000.





PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (PAT)

Non vanno invece inseriti negli elenchi, i prodotti registrati come DOP, IGP e STG. Qualora un prodotto, successivamente al suo inserimento nell'elenco venga registrato ai sensi del Reg. (CE) n. 510/2006 o del Reg. (CE) n. 509/2006, verrà depennato dall'elenco regionale e dall'elenco nazionale.

La presenza di un riferimento all'origine territoriale permette di collegare il prodotto:

al territorio, importante per le produzioni agricole e agroalimentari in considerazione dell'influenza che i fattori pedo-climatici dei luoghi di produzione hanno sulle caratteristiche dei prodotti;

alla lavorazione, di carattere specifico e tradizionale (“fatto come una volta”);

al riferimento a particolari tradizioni e culture di produzione;





PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (PAT)

I prodotti tradizionali grazie a queste caratteristiche sopravvivono nel tempo; il loro legame con i luoghi di produzione determina l'elemento di qualificazione e differenziazione. Questo spiega il loro valore gastronomico e culturale.

Sono considerati prodotti agroalimentari tradizionali, da inserire nell'elenco regionale, i prodotti destinati all'alimentazione umana elencati nell'allegato I del trattato che istituisce la Comunità economica europea, nonché i prodotti liquorosi, purché ovviamente abbiano i requisiti di cui al 2° comma dell'art.1 del D.M. 350/99.





PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (PAT)

Le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano hanno il compito di fornire annualmente al Ministero delle Politiche Agricole l'elenco aggiornato dei PAT presenti nel territorio di loro competenza, per permettere l'aggiornamento dell'elenco nazionale.

La denominazione PAT offre al consumatore garanzie in termini di tipicità del prodotto, legandone la produzione e la lavorazione alle metodiche tradizionali utilizzate.





PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (PAT)

Per ogni regione, laddove presenti, i PAT vengono suddivisi nelle seguenti tipologie di prodotto:

- Bevande analcoliche, distillati e liquori
- Carni fresche e loro preparazioni
- Condimenti
- Formaggi
- Grassi
- Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
- Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
- Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
- Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)





PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (PAT)

Il nome che individua il prodotto tradizionale non può costituire oggetto di deposito e di registrazione di marchio.

L'eventuale nome geografico con il quale solitamente viene individuato il prodotto tradizionale è solo funzionale a tale identificazione e non può assumere valore di un'attestazione di origine o di provenienza e nemmeno costituire il fondamento per un provvedimento di riconoscimento di origine del prodotto stesso.

All'atto dell'immissione al consumo, i prodotti inseriti nell'elenco dei prodotti tradizionali non possono fregiarsi della qualificazione "Tradizionale" stante il contrario orientamento espresso dalla Commissione Europea, ma potranno contenere nell'etichettatura riferimenti al predetto elenco, "Prodotto inserito nell'elenco nazionale dei prodotti Tradizionali".

L'assessorato alle Risorse Agroalimentari ha previsto l'aggiornamento periodico dell'atlante dei prodotti tipici regionali con le schede dei prodotti tradizionali che vengono inseriti annualmente nell'elenco nazionale.





PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (PAT)

SOGGETTI LEGITTIMATI

L'inserimento nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali avviene su iniziativa della Regione o su istanza di soggetti pubblici o privati.

Soggetti Pubblici:

Amministrazioni provinciali;
Amministrazioni comunali;
Camere di Commercio.

Soggetti Privati:

Associazione di scopo;
Associazione di categoria;
Soggetti privati (singoli o associati) con attestazione pubblica di territorialità del prodotto;
Consorzi di Tutela e Valorizzazione dei prodotti agroalimentari.





PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Il metodo biologico è una certificazione di prodotto regolamentata e rientra nella categoria dei segni di qualità legale a valenza ambientale

La normativa del Biologico

REG. (CE) 834/2007 DEL CONSIGLIO

del 28 giugno 2007

relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91

REG. (CE) 889/2008 DELLA COMMISSIONE

del 5 settembre 2008

recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del consiglio, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli.

REG. (CE) 1235/2008 DELLA COMMISSIONE

dell'8 dicembre 2008

recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi.

Ultimo testo UE: reg. UE 2273/2017 del 8.12.2017

Ultimo testo IT: DM del 24.2.2017

**TU con normativa
europea e nazionale**
data aggiornamento 20.12.2017





PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

A livello comunitario l'agricoltura biologica è stata regolamentata per la prima volta nel 1991 con il Reg. (CEE) n° 2092/91 che definiva sia il metodo di produzione biologico di prodotti agricoli che l'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari.

Con il successivo Reg. (CE) n° 1804/99 sono state regolamentate anche le produzioni animali.

Infine, nel giugno del 2007 è stato adottato un nuovo regolamento CE per l'agricoltura biologica. L'attuale Reg. (CE) n° 834/2007 ha abrogato i precedenti e stabilisce le norme di produzione biologica e di etichettatura dei prodotti biologici sia di origine vegetale che animale (compresa l'acquacoltura).





PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

“Per Agricoltura Biologica si intende, sia nel parlare comune che nella definizione data dalla Comunità Europea, tutte quelle forme di coltivazione ed allevamento che tendono a valorizzare e conservare i sistemi biologici produttivi, senza il ricorso a sostanze chimiche di sintesi.” (da Agricoltura Biologica, Edagricole)

Il termine “biologico” deriva dal greco biologos, da bios (vita) e logos (parola, comprensione), quindi una parola che abbia per significato il rispetto della vita. Infatti l’agricoltura biologica è un metodo di produzione che non utilizza sostanze chimiche di sintesi, conserva e migliora le caratteristiche del suolo, rispetta le forme di vita e gli organismi utili. In modo da salvaguardare la salute dell’ambiente, del consumatore e dell’agricoltore stesso.





PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Per la concimazione ed il trattamento della terra vengono usate sostanze di natura organica o minerale a lunga solubilità. La lavorazione del terreno prevede un rivoltamento superficiale e la rotazione delle colture.

La difesa delle colture è quindi ottenuta selezionando specie resistenti alle malattie, da un lato, e intervenendo con tecniche di coltivazione appropriate dall'altro. Fra queste rientra, ad esempio, la suddetta rotazione delle colture, che evita di coltivare la stessa pianta sullo stesso terreno per più stagioni consecutive. Un'altra tecnica è quella della consociazione, che consiste nel coltivare contemporaneamente piante diverse, l'una sgradita ai parassiti dell'altra.

La piantumazione di siepi ed alberi, oltre a fungere da barriera rispetto a possibili inquinamenti esterni, favorisce inoltre la proliferazione di quelli che sono i predatori naturali dei parassiti.

Per quanto riguarda invece il metodo di allevamento biologico, prioritario è il benessere degli animali. Di conseguenza si esclude l'utilizzo di antibiotici o medicinali, volti a migliorarne caratteristiche e prestazioni, e si favorisce la nutrizione attraverso l'impiego di piante e foraggi provenienti da agricoltura biologica. Gli allevamenti con standard di produzione biologica prevedono inoltre la creazione di ambienti in cui gli animali possano muoversi e pascolare liberamente.

Anche gli eventuali processi di trasformazione devono rispondere a caratteristiche di rispetto della salute del consumatore e dell'operatore.





PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

L'agricoltura biologica è quindi un sistema di produzione agricola che ha come obiettivo il rispetto dell'ambiente, degli equilibri naturali e della biodiversità, e che cerca al contempo di offrire al consumatore prodotti ottenuti nel rispetto del ciclo della natura, creando infine un modello di sviluppo più attento e rispettoso nei confronti dell'ambiente e delle risorse del pianeta.

Pertanto, in tal senso, l'azienda agricola biologica è un unico "agroecosistema" nel quale l'attività dell'uomo si inserisce utilizzando tecniche rispettose della fertilità del suolo, delle singole colture, degli animali e dell'equilibrio ambientale: tali tecniche escludono l'impiego di concimi, fitofarmaci e medicinali veterinari chimici di sintesi, e Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

Fare agricoltura biologica non significa quindi semplicemente sostituire prodotti chimici con prodotti consentiti dalle specifiche norme, nella lotta contro i parassiti e nella fertilizzazione, ma impostare una organizzazione aziendale che tende verso un suo proprio equilibrio, in grado di ridurre al minimo gli input esterni.

Tutto ciò, ovviamente senza perdere di vista la sostenibilità economica delle produzioni.

La ricerca di questo nuovo equilibrio, nel momento in cui si abbandonano le tecniche convenzionali per iniziare a praticare l'agricoltura biologica, è un percorso spesso assai complesso, che rende molto delicato il "periodo di conversione".





PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Esistono diversi metodi di agricoltura biologica e fanno riferimento a due filoni principali: il metodo organico-biologico e quello biodinamico. Il primo, il più diffuso, ha origine in Svizzera intorno agli anni '40 ed è basato sulle scienze naturali; il secondo nasce nel 1924 in una serie di conferenze del fondatore dell'antroposofia, Rudolf Steiner, e fa riferimento anche a conoscenze spirituali.





Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI)

Sistemi di Produzione Integrata – Norma UNI 11233/2009

La produzione integrata è un sistema di produzione agricola che privilegia l'uso di mezzi tecnico-agronomici che siano il più naturali possibili ed una parziale sostituzione delle sostanze chimiche che possono avere un maggiore impatto sull'agroecosistema, assicurando così una maggiore sostenibilità dell'agricoltura.

La norma di riferimento nazionale in tal senso è la UNI 11233:2009 “Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari – Principi generali per la progettazione e l'attuazione nelle filiere vegetali”. Essa si applica a tutti i vegetali destinati al consumo umano o animale.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA





Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI)

Soggetti e prodotti interessati

La certificazione secondo la UNI 11233, si applica sia ai prodotti freschi, che trasformati e può riguardare sia le singole aziende che le intere filiere di produzione che vogliono certificarsi.

Aspetti salienti

L'applicazione di un Sistema di Produzione Integrata:

- determina una **maggiore sostenibilità** della produzione agricola consentendo di salvaguardare l'ambiente e le risorse naturali;
- consente di offrire maggiore attenzione alla **sicurezza alimentare**;
- consente di **valorizzare** le produzioni per mezzo dell'utilizzo del logo sul prodotto;
- è coerente con le **direttive nazionali ed europee** sull'utilizzo razionale dei fitofarmaci.



Trova l'intruso..



CENNI SU DENOMINAZIONI DIVERSE

Le DE.CO.

Le denominazioni comunali (De.Co.) o denominazioni comunali d'origine (De.C.O.), sono marchi di garanzia (?) nati in seguito alla legge n. 142 dell'8 giugno 1990, che consente ai Comuni la facoltà di disciplinare, nell'ambito dei principi sul decentramento amministrativo, sulla valorizzazione delle attività agroalimentari

1. E' un marchio di qualità;
2. E' regolamentato dalla legislazione che norma i marchi collettivi;
3. Non è incompatibile con le Denominazioni Europee (DOP; IGP...);
4. E' un ottimo strumento per valorizzare un determinato territorio:
 - si presta a molteplici opportunità di marketing territoriale;
 - e' un serio lavoro di analisi e censimento per individuare quali sono i prodotti che rappresentano il territorio stesso;
5. Può precisare come un prodotto viene elaborato e può valorizzare metodi tradizionali al fine di accrescere il senso di appartenenza di una comunità;
6. Gli attori che devono essere coinvolti dall'Amministrazione Comunale sono gli allevatori, i produttori, i ristoratori (autentici ambasciatori del territorio) attraverso lo sviluppo di una sinergia volta alla valorizzazione del territorio.

La DE.CO., è il marchio Comunale, che certifica la provenienza di un determinato prodotto (del comparto enogastronomico o artigianale) da un determinato territorio.

<http://www.denominazionecomunale.it/index.php/Associazione/Storia-della-DE.CO.html>





CENNI SU DENOMINAZIONI DIVERSE

PRODOTTI DI QUALITA' PUGLIA

Il Marchio “Prodotti di Qualità Puglia” è un Marchio di qualità collettivo comunitario con indicazione di origine. Il Marchio garantisce la qualità e l'origine del prodotto.

La Regione Puglia con il Marchio “Prodotti di Qualità Puglia” intende:

- valorizzare i prodotti agricoli e alimentari con un elevato standard qualitativo controllato;
- portare a conoscenza dei consumatori, attraverso azioni informative e pubblicitarie, le caratteristiche qualitative dei prodotti e dei servizi contrassegnati dal Marchio che partecipano al sistema di qualità alimentare riconosciuto dalla Regione Puglia ai sensi del Reg. (CE) n. 1698 del Consiglio del 20 settembre 2005;
- promuovere e sostenere il marketing commerciale e la vendita di tali prodotti.





CENNI SU DENOMINAZIONI DIVERSE

PRODOTTI DI QUALITÀ PUGLIA

Il Marchio trasmette il messaggio principale d'indicazione di qualità del prodotto e quello secondario d'indicazione d'origine del medesimo.

Il Marchio assicura una tracciabilità completa dei prodotti.

Il Marchio "Prodotti di Qualità Puglia" può essere concesso in uso a tutti i produttori dell'Unione Europea per i prodotti e servizi agricoli ed alimentari, che conformemente al diritto comunitario, godono di particolare tutela nell'Unione Europea e rispondono a determinati requisiti qualitativi.

La concessione dell'utilizzo del Marchio "Prodotti di Qualità Puglia" è disciplinata da quanto previsto dal regolamento d'uso del Marchio approvato con DGR n. 1076 del 05/06/2012.

La qualità dei prodotti e servizi agricoli e alimentari contrassegnati dal Marchio è garantita attraverso un programma di controllo della qualità.

Il programma di controllo per i prodotti regolati da sistemi di qualità riconosciuti dall'Unione Europea è eseguito dall'organismo di controllo designato ed approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Il programma di controllo per i prodotti e servizi che partecipano ai sistemi di qualità alimentare ai sensi del Regolamento (CE) n. 1698 del Consiglio del 20 settembre 2005 è eseguito da organismi di controllo indipendenti, abilitati a eseguire i controlli secondo le vigenti norme europee, iscritti nell'Elenco Regionale degli O.d.C.

Bollettino Ufficiale della Regione Puglia - n. 119 del 05-09-2013

ALLEGATO A

Procedura di Utilizzo Marchio "PRODOTTI DI QUALITÀ PUGLIA"



CENNI SU DENOMINAZIONI DIVERSE



PRODOTTI DI MONTAGNA



Con il DECRETO 26 luglio 2017

Disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 e del regolamento delegato (UE) n. 665/2014 sulle condizioni di utilizzo dell'indicazione facoltativa di qualità «prodotto di montagna». ([GU Serie Generale n.214 del 13-09-2017](#))

Il Mipaaf autorizza, sul territorio nazionale, l'utilizzo **del marchio facoltativo "prodotto di montagna"** per i prodotti alimentari provenienti dalle zone di montagna.

Si tratta del primo marchio di qualità facoltativo ad essere introdotto, come previsto dal "Regolamento Qualità" del 2012 volto ad evidenziare i prodotti che hanno un importante valore aggiunto, ma non sono coperti da altri marchi di qualità europei.

La Commissione ha adottato, inoltre, altri due atti volti a chiarire e semplificare le richieste di certificazione DOP (Denominazione di Origine Protetta) o IGP (Indicazione Geografica Protetta) dei prodotti alimentari.



CENNI SU DENOMINAZIONI DIVERSE

PRODOTTI DI MONTAGNA

Con la decisione, la Commissione chiarifica le regole per l'uso del termine "prodotto di montagna" nei prodotti alimentari. Ai sensi del Regolamento sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, i mangimi e le materie prime impiegati nella produzione di prodotti che utilizzano questo marchio "dovrebbero provenire essenzialmente dalle zone montane". Le norme approvate adattano questi requisiti alla realtà della produzione nelle zone montane.

Ad esempio, i mangimi provenienti da zone di montagna devono rappresentare almeno il 50% della dieta alimentare del bestiame. La quota è fissata al 60% per i ruminanti e al 25% per i suini.

Ci sono inoltre alcune deroghe per la lavorazione dei prodotti, in quanto, nelle zone di montagna, le strutture sono spesso insufficienti. Vincoli naturali come l'alta quota e la l'ubicazione remota di alcuni siti, influenzano la disponibilità di attrezzature e rendono la lavorazione difficile e / o impraticabile.

In particolare, è il caso dei prodotti lattiero-caseari, della carne e dell'olio d'oliva. Pertanto, per questi prodotti sarà consentita la lavorazione all'interno di una zona di 30 km al di fuori delle zone montane.

Tuttavia, per garantire che le strutture che attualmente producono latte e prodotti lattiero-caseari nelle zone di montagna non siano incoraggiate ad allontanarsi da quei luoghi, la lavorazione del latte al di fuori delle aree montane è possibile solo in strutture esistenti all'interno della zona di 30 km, e solo se lo Stato membro lo consenta.



CENNI SU DENOMINAZIONI DIVERSE

PRODOTTI DI MONTAGNA

Negli altri atti approvati, vengono confermate le certificazioni DOP, IGP, e Specialità Tradizionali Garantite (STG). Le disposizioni relative al loro uso sono chiarite anche tenendo conto dell'importanza che questi simboli hanno assunto nel Regolamento Qualità. Le procedure per la rettifica delle certificazioni sono state ampiamente semplificate (moduli elettronici, modelli più semplici). Nell'insieme, le nuove norme dovrebbero accelerare la registrazione di nuovi DOP, IGP e STG e facilitare le modifiche alle specifiche dei prodotti.

Le nuove regole della Commissione chiariscono che i mangimi per gli animali utilizzati per la produzione dei prodotti DOP possono provenire da fuori area a tre condizioni:

se non vi è altra possibilità di produrre i mangimi all'interno dell'area;

se la qualità del prodotto viene mantenuta, e

se la parte del mangime di origine non montana non supera il 50% del totale dei mangimi utilizzati annualmente.

I Regolamenti pubblicati sono i seguenti:

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) N. 665/2014 DELLA COMMISSIONE dell'11 marzo 2014 che completa il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le condizioni d'uso dell'indicazione facoltativa di qualità «prodotto di montagna»

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) N. 664/2014 DELLA COMMISSIONE del 18 dicembre 2013 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 668/2014 DELLA COMMISSIONE del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari



Approfondimento in lettura

USO DEI MARCHI COLLETTIVI GEOGRAFICI: I PROBLEMI PRATICI E INTERPRETATIVI – Unioncamere, Dicembre 2007

Principio di sussidiarietà e pluralità di regolatori.

Il quadro è reso ancor più complesso dal sovrapporsi di plurimi soggetti regolatori, con aree di competenza non sempre esattamente definite, pur in presenza di un principio, quello di “sussidiarietà”, affermato a livello comunitario oltre che nazionale, che attribuisce a più regolatori differenziate competenze, ai fini del governo del mercato agricolo e agroalimentare, oltre che di governo della produzione agricola e dello sviluppo rurale.

Alcune regioni in particolare hanno operato primi tentativi di regolazione, che si sono tradotti nell’adozione di alcune leggi, che hanno introdotto nuovi “marchi di origine regionale” in vario modo disciplinati (dal “paniere veneto” ai prodotti della Regione Emilia-Romagna), con esperienze, peraltro, rimaste prive di risultati apprezzabili, in ragione soprattutto della decisa opposizione della Commissione europea.

Quest’ultima, infatti, ha promosso procedure di infrazione contro tali iniziative, per violazione delle regole di concorrenza (e in specie dell’art.28, del Trattato di Roma, sul divieto di misure di effetto equivalente alle restrizioni all’importazione). Sicché queste leggi regionali hanno finito per essere sostanzialmente disapplicate, abrogate o radicalmente modificate. Analoga posizione di chiusura è stata espressa dalla Commissione europea in riferimento ai tentativi di introduzione di un marchio nazionale, riferito alla generalità dei prodotti agricoli ed alimentari italiani.

Secondo la posizione della Commissione - come è noto - l’eventuale riconoscimento di una denominazione nazionale di qualità legata all’origine sarebbe incompatibile con il diritto comunitario, perché configurerebbe “una violazione delle norme in tema di concorrenza, in quanto il marchio ed il segno di cui trattasi possono favorire i prodotti nazionali a scapito dei prodotti provenienti da altri Stati membri”.



Approfondimento in lettura

Ne segue - secondo l'opinione più volte espressa dagli uffici della Direzione Generale della Qualità dei prodotti agroalimentari - l'illegittimità, per contrasto con le regole del commercio tra gli Stati membri, di qualsiasi norma nazionale che, al di fuori delle tassative ipotesi previste dal regolamento 510/2006, introduca segni identificativi della sola origine territoriale, prescindenti da una documentata rilevabilità di precipue qualità o caratteristiche del prodotto, inteso nella sua materialità.

La Commissione, insomma, ha a chiare lettere negato all'origine territoriale dei prodotti in quanto tale una connotazione spendibile nel senso della "qualità".

La posizione così espressa dalla Commissione europea, peraltro, deve confrontarsi con una diffusa e crescente domanda di identità territoriale dei prodotti agricoli ed alimentari, che in diverse regioni europee denuncia l'inadeguatezza e la limitatezza degli strumenti ex regolamento n. 510/2006. Da ciò una molteplicità di iniziative nazionali, regionali, e perfino comunali, ed una diffusa conflittualità, che ha visto il Commissario europeo all'agricoltura impegnato in un confronto vivace con diverse regioni europee, che rivendicano il diritto a propri strumenti di individuazione e dichiarazione dell'origine dei prodotti, diversi e ulteriori rispetto a quelli apprestati dalla regolamentazione comunitaria sulle DOP/IGP .

In Italia alcune iniziative regionali, peraltro ispirate al tentativo di mediare fra le domande dei produttori locali e le indicazioni della Commissione europea, appaiono inadeguate alla realizzazione degli obiettivi proposti, e addirittura rischiano di indurre sul mercato ulteriori elementi di confusione.



Approfondimento in lettura

La sola garanzia di prodotto, insomma, non risulta più sufficiente, ed il dato biologico (proprio di una certa concezione dell'agrarietà) riemerge con forza come canone di distinzione, nella sua duplice natura di oggetto (l'alimento) e di destinazione (l'alimentazione).

La crescente attenzione ai fenomeni di filiera, alla "tracciabilità" del prodotto, non esprime soltanto una nuova sensibilità verso la garanzia di provenienza a fini di garanzia per la salute del consumatore (v. l'anticipatrice disciplina che, in esito all'epidemia di BSE, ha riconosciuto come doverosa regola generale di qualità per la carne bovina la tracciabilità, e dunque la dichiarazione di origine territoriale), ma è elemento che illustra in modo significativo come la provenienza possa assumere un valore suo proprio, quanto all'identificazione e quindi marcatura del prodotto, anche a prescindere dai valori di "tipicità" cui viene solitamente subordinata.



Approfondimento in lettura

Tracciabilità del percorso seguito dalle materie prime al prodotto finito, riferibilità all'origine di provenienza, contestualizzazione territoriale delle produzioni e dei servizi nella logica della politica di sviluppo rurale, riconoscibilità sul mercato dei prodotti dell'agricoltura integrata, sostenibile e compatibile, sostenuta dalla Comunità, possono essere considerati aspetti di un'unica politica di valorizzazione, di un'identità come altra faccia della globalizzazione, che unifica in una modulazione di tutele le domande di garanzia nell'agroalimentare, del produttore e del consumatore.

In questa prospettiva, le vigenti norme europee sulle denominazioni per i prodotti agroalimentari propongono alcune sollecitazioni ed indicano alcune linee evolutive, senza peraltro esaurire l'area per ulteriori possibili interventi che nel versante dei marchi (ma non solo) possono trovare alcune risposte.

L'art.13 CPI (Codice Proprietà Industriale) fa divieto al singolo imprenditore di registrare, quindi brevettare, *“i segni ... che in commercio possono servire a designare ... la provenienza geografica”*.



Approfondimento in lettura

La motivazione è ovvia, e consiste in ciò che se venisse consentito al singolo di registrare a suo nome una provenienza geografica, ad esempio “Bari”, questi potrebbe impedire a chiunque altro di usare lo stesso nome, con un evidente ingiusto pregiudizio per gli altri soggetti che operano nella stessa zona.

Lo stesso CPI (Codice Proprietà Industriale), peraltro, all’art. 11, n.4, in deroga all’art.13 consente che “un marchio collettivo può consistere in segni o indicazioni che nel commercio possano servire per designare la provenienza geografica dei prodotti o servizi”. Dunque, un primo punto acquisito:

può essere registrato un marchio geografico purché si tratti di marchio collettivo.

Ne segue una seconda conseguenza:

Il marchio collettivo può essere registrato da un qualsiasi soggetto che svolga le funzioni di garantire l’origine, la natura o la qualità di determinati prodotti.



Approfondimento in lettura

UN MARCHIO COLLETTIVO GEOGRAFICO PUÒ INTERFERIRE CON UNA DOP/IGP?

I possibili casi di interferenza esistono e sono disciplinati dall'art. 14 del Reg. 510/2006.

Anzitutto può accadere che una domanda di registrazione del marchio per lo stesso tipo di prodotto sia presentata posteriormente alla data di presentazione della domanda di registrazione di una DOP/IGP presso la Commissione. In questo caso la domanda di registrazione del marchio viene respinta e i marchi registrati in violazione di tale prescrizione sono annullati.

Una seconda possibilità è data dal fatto che un marchio sia stato depositato, registrato o acquisito con l'uso in buona fede sul territorio comunitario anteriormente alla data di protezione della DOP/IGP o alla data dell'1.1.1996. In questo caso l'uso del marchio può proseguire, nonostante la registrazione della corrispondente DOP/IGP, purché esso non incorra in una delle cause di nullità o decadenza previste dalla dir. CEE 89/104 sui marchi d'impresa o dal Reg. CE 40/94 sul marchio comunitario.

