

L'INFORMATORE AGRARIO

www.informatoreagrario.it

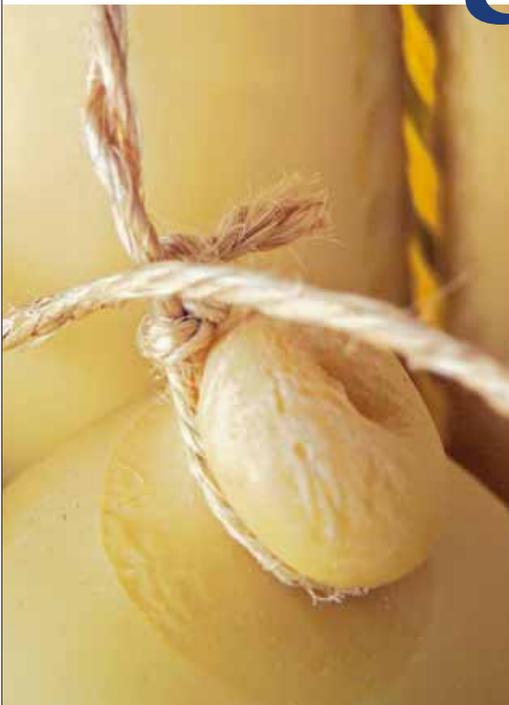


Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

ITALIA - DOP, IGP E STG: UN PO' DI CHIAREZZA

Tutte quelle sigle? Sono una garanzia!



I prodotti agroalimentari sono spesso contrassegnati da marchi e sigle che ne certificano l'identità e la qualità. Alla base vi sono molti controlli. E per i vini importanti novità



di PIETRO BONATO

Certi prodotti agroalimentari riportano in etichetta marchi o sigle un po' misteriosi, ma in qualche modo rassicuranti. La sensazione è giusta, perché molti di questi contrassegni testimoniano l'articolato e attento lavoro di controllo che sta alla base di tanta produzione agroalimentare di casa nostra.

Controlli che comportano come conseguenza la loro «certificazione», che è l'atto mediante il quale un ente terzo, perciò al di sopra delle parti e indipendente, dichiara che un determinato prodotto, processo o servizio è conforme ai requisiti specificati. Ma andiamo con ordine.

LA CERTIFICAZIONE È UN ATTO VOLONTARIO

Solo in questi anni il termine «certificazione» è divenuto di uso comune, ma anche la sua diffusione è relativamente re-

cente. Nasce infatti con questo significato e come atto volontario alla metà degli anni Ottanta, sulla spinta della risoluzione del 7 maggio 1985 del Consiglio Ue, che vedeva nella normazione delle attività produttive e nella loro certificazione gli strumenti per creare fiducia tra gli Stati della nascente Unione Europea.

La certificazione, quindi, è nata come un atto volontario: non solo per la libera adesione da parte delle aziende, ma anche perché le stesse regole, per lo più norme tecniche, derivano da iniziative private.

La «certificazione volontaria» è pertanto un servizio che si rivolge alle organizzazioni, siano esse imprese, enti o istituzioni, con la finalità di migliorare il livello di fiducia tra Stato e Stato e tra cliente e fornitore, basandosi su una attività di «valutazione competente», che giudica la conformità delle attività svolte e/o del modello gestionale attuato dall'azienda produttrice.

125 prodotti **dop** di cui:

- 38** oli d'oliva
- 36** formaggi
- 21** prodotti a base di carne
- 19** ortofruttilicoli e cereali
- 3** spezie
- 2** prodotti di panetteria
- 2** altri prodotti di origine animale
- 2** aceti (diversi da aceti di vino)
- 1** pesci, molluschi, crostacei freschi
- 1** olio essenziale

74 prodotti **igp** di cui:

- 54** ortofruttilicoli e cereali
- 11** prodotti a base di carne
- 3** prodotti di panetteria
- 3** carni
- 1** pesci, molluschi, crostacei freschi
- 1** olio d'oliva
- 1** aceti (diversi da aceti di vino)

2 prodotti **stg**

Fonte: www.politicheagricole.it, aggiornato al 24 marzo 2010.



Mozzarella di Bufala



Prosciutto di Modena



Aceto Balsamico di Modena

LE NORME ISO 9000

Nel settore agroalimentare, come peraltro negli altri settori economici, il tipo di certificazione più diffuso è subito stato quello legato ai modelli per la gestione della qualità, ovvero le norme ISO 9000. Migliaia di aziende alimentari hanno scelto questa norma come modello gestionale di riferimento.

Le prime aziende certificate, veri pionieri dell'innovazione organizzativa, risalgono all'inizio degli anni Novanta.

Molte sono state le critiche rivolte alle norme ISO 9000: eccessiva burocrazia, attenzione più alla forma che alla sostanza. Ma ben presto gli imprenditori che le hanno affrontate per meglio organizzare la propria azienda si sono resi conto degli enormi benefici. Infatti i criteri dell'assicurazione della qualità, della prevenzione, della gestione preventiva dei rischi sono concetti tuttora attualissimi e sui quali ancora si basa la competitività delle aziende.

POI VENNE LA CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO

Nel giro di poco tempo la normale evoluzione dei modelli gestionali per la qualità ha portato a focalizzare l'attenzione anche sui processi produttivi e sui prodotti. Si volevano, cioè, non solo aziende organizzate, ma anche prodotti sicuri e che soddisfacessero le esigenze dei consumatori.

La certificazione di prodotto è stata quindi l'evoluzione naturale delle norme ISO 9000 ed è nata dalla necessità di posizionare, differenziare e quindi valorizzare i prodotti.

Certo, con gli anni, la competizione mondiale ha aumentato la complessità e il valore della certificazione: i requisiti che interessano negli scambi commerciali internazionali, infatti, non riguardano più solo la qualità dei prodotti e dei processi, ma anche le caratteristiche «etiche» delle aziende, quali la sostenibilità e la tutela dei lavoratori, cioè tutto quello che potrebbe essere definito come responsabilità sociale dell'azienda verso gli *stakeholder* (ovvero gruppi di interesse in qualche modo coinvolti). Per competere sui mercati internazionali, insomma, devono esserci regole comuni e vanno condivisi gli stessi impegni: questa è la grande sfida per gli anni futuri e su questo punto «normazione» e «certificazione» possono giocare un ruolo fondamentale.



La certificazione si occupa di valorizzare i prodotti agroalimentari per caratterizzare la relazione prodotto-territorio (dop e igp) o il processo produttivo, come nel caso del metodo biologico



Pane di Altamura



Sopressa Vicentina



Coppia Ferrarese

LE SIGLE SECONDO LA LEGGE



Per **denominazione di origine protetta** (dop) si intende il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese, che serve per designare un prodotto agricolo o alimentare.

Il prodotto deve essere:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese;
- la sua qualità o le sue caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani;
- produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.



Per **indicazione geografica protetta** (igp) si intende il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese, che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare. Il prodotto deve essere:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese;
- una determinata qualità, la reputazione o altre sue caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica;

- la sua produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.



A dop e igp si aggiunge la **specialità tradizionale garantita** (stg) – considerata dal regolamento 509/2006 – per la quale si intende un prodotto agricolo o alimentare tradizionale, la cui specificità è costituita dall'elemento o dall'insieme di elementi che lo distinguono nettamente da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria. La «tradizionalità» viene attestata da un uso sul mercato di almeno 25 anni, come avviene ad esempio per l'ultima arrivata, la Pizza Napoletana stg.

In sintesi, per le dop tutte le fasi della produzione devono avvenire, di massima, entro il territorio dell'area delimitata e le caratteristiche del prodotto devono dipendere essenzialmente dall'area geografica di produzione. Relativamente alle igp almeno una fase della produzione deve avvenire nella zona delimitata e il legame con questo territorio deve giustificarsi in base a una particolare qualità, alla reputazione o altra caratteristica. Diversamente, per le stg viene richiesto il carattere della specificità e della tradizionalità, senza alcun legame con una zona geografica definita. ●

VALORIZZARE E TUTELARE I PRODOTTI DI QUALITÀ

Già nel 1992, con l'applicazione della normativa comunitaria – inizialmente regolamento Cee 2081/92, oggi regolamento Ce 510/2006 – l'Unione Europea ha armonizzato le preesistenti norme in materia di protezione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agroalimentari.

Si poneva infatti il problema di valorizzare e di tutelare i prodotti di qualità e il loro legame con il territorio. E se inizialmente l'azione europea aveva lo scopo esclusivo di tutelare i prodotti, con il passare degli anni tale strategia è divenuta sempre più un potente strumento di valorizzazione non solo dei prodotti ma anche dei territori a essi collegati.

A questo proposito si parla di «certificazione di prodotto regolamentata» e riguarda dop, igp, stg e agricoltura biologica.

Essa si occupa dunque di protezione di produzioni tradizionali e di valorizzazione delle specificità dei prodotti agroalimentari, con il fine di caratterizzare la relazione prodotto-territorio (dop e igp) o il processo produttivo (metodo biologico), in forza di normative comunitarie che presuppongono l'adesione dei produttori a modelli validi in tutta l'Unione Europea. Circa le denominazioni di origine, il regolamento 510/2006 le distingue in «denominazioni di origine» e «indicazioni geografiche» (vedi riquadro in alto).

PER L'ITALIA C'È UN PRIMATO

Dalle prime registrazioni, in Europa il numero delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche protette è andato continuamente aumentando, e oggi le denominazioni registrate presso l'Unione Europea sono quasi 900 fra dop e igp.



PRODUZIONI DOP E IGP ANCHE NEL VINO

Il 1° agosto 2009 è entrata in vigore la nuova classificazione dei prodotti viticoli introdotta nell'Unione Europea con il regolamento del Consiglio 479/200 e il relativo regolamento applicativo 607/2009.

Questo nuovo sistema di classificazione dei prodotti viticoli istituisce le dop (denominazione di origine protetta), le igp (indicazione geografica protetta) e le menzioni tradizionali anche per il vino. Tuttavia esso non stravolge il sistema italiano delle docg, doc e igt (denominazione di origine controllata e garantita, denominazione di origine controllata e indicazione geografica tipica), ma introduce una serie di sostanziali innovazioni, tra cui il sistema dei controlli di filiera, che dovrà essere effettuato anche qui, come per gli altri prodotti agroalimentari, da un'autorità competente di controllo o da un «organismo terzo».

Tale sistema è stato fortemente voluto a maggiore tutela del consumatore e a salvaguardia degli interessi dei produttori, che vedranno sicuramente rafforzata la reputazione dei loro prodotti. Tutto ciò in sintonia con quanto già previsto dal citato regolamento Ce 510/2006.

Cosa succede nello specifico

Per i vini si definisce denominazione d'origine il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese, che serve a designare un prodotto vitivinicolo conforme ai seguenti requisiti:

- la sua qualità e le sue caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente al particolare ambiente geografico e ai suoi fattori naturali e umani;
- le uve da cui è ottenuto provengono esclusivamente da tale zona geografica;
- la sua produzione avviene in detta zona geografica;
- è ottenuto da varietà di viti appartenenti alla specie *Vitis vinifera*.

L'indicazione geografica è invece l'indicazione che si riferisce a una regione, a un luogo determinato o, in casi eccezionali, a un paese, che serve a designare un prodotto vitivinicolo conforme ai seguenti requisiti:

- possiede qualità, notorietà o altre caratteristiche specifiche attribuibili a tale origine geografica;
- le uve da cui è ottenuto provengono per almeno l'85% da tale zona geografica;
- la sua produzione avviene in detta zona geografica;
- è ottenuto da varietà di viti appartenenti alla specie *Vitis vinifera* o da un incrocio tra la specie *Vitis vinifera* e altre specie del genere *Vitis*.

L'Italia, in particolare, vanta un primato: sono ben 199 le dop e igp registrate (cui vanno aggiunte 2 stg), pari al 23% del totale dell'Unione Europea.

Aderiscono a queste denominazioni oltre 70.000 aziende agricole e 5.800 aziende di trasformazione, per un valore del trasformato di 5.400 milioni di euro.

Di questi, il valore dell'export è di 1.323 milioni di euro.

Un settore quindi strategico e non di nicchia, ma in grado di trascinare l'immagine di tutta la produzione agroalimentare italiana.

Circa la percezione dei consumatori, da recenti indagini di mercato è emerso che, se da un lato la maggioranza degli italiani è disponibile a pagare di più i prodotti di qualità regolamentata e controllata, dall'altro è sempre molto elevata la percentuale degli italiani che non conosce i loghi e i marchi dei prodotti dop e igp.

Sono dati solo apparentemente contraddittori, ma indicatori di informazioni e di una comunicazione ancora insufficienti.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E CONTROLLI

Naturalmente il conseguimento di tali attestati non è semplice. Infatti, per beneficiare di una denominazione di origine protetta o di una indicazione geografica protetta, un prodotto agricolo o alimentare deve essere conforme a un disciplinare.

La verifica del rispetto del disciplinare è molto severa e viene effettuata da autorità competenti – a norma del regolamento Ce 882/2004 – e/o da organismi di controllo che operano come organismi di certificazione dei prodotti (conformi alla norma europea EN 45011 sui criteri generali per gli organismi di certificazione dei prodotti).

Inoltre, gli enti certificatori, a partire dal 1° maggio 2010, saranno a loro volta accreditati dall'Organismo nazionale di accreditamento (Accredia per l'Italia) per gli aspetti di terzietà, competenza tecnica e organizzativa.

TANTA SEVERITÀ PER LA SERENITÀ DEI CONSUMATORI

La corretta ed efficace attività di controllo e di certificazione ha due obiettivi fondamentali.

Innanzitutto favorire la fiducia dei consumatori, assicurando che le attese sul «valore» del prodotto corrispondono realmente a quanto dichiarato in termini di provenienza, metodo di ottenimento, caratteristiche di tipicità.

Il secondo obiettivo è quello di garantire anche ai produttori condizioni di produzione e di competizione uniformi, grazie all'applicazione di modelli e di procedure di controllo trasparenti, omogenei e preventivamente convalidati per adeguatezza.

I contrassegni di garanzia e le sigle qui descritti, e in apparenza ostici, suggellano questi impegni e testimoniano il lavoro che si svolge a monte di essi.

Pietro Bonato

Direttore generale di Csqa Certificazioni