



di Dario Ciani

25 maggio 2016

## I MARCHI DI QUALITÀ DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

\*\*\*



Georgofili INFO dell'11 maggio 2016 ha riportato alcune mie considerazioni sulle normative di commercializzazione europee e nazionali degli alimenti di origine animale. Alcuni prodotti caratterizzati da specificità produttive (*di nicchia*) che garantiscono proprietà nutrizionali e salutistiche necessitano di una più precisa caratterizzazione attraverso l'individuazione dell'origine e della tipicità, nonché della loro riconoscibilità con marchi di qualità che ne giustifichi il valore aggiunto. Nel sistema italiano i marchi di qualità rappresentano dei punti di forza perché i regolamenti di tutela sono severi. Le organizzazioni dei produttori hanno infatti sviluppato strumenti di valorizzazione della qualità (certificazioni d'origine, di prodotto e di sistema; marchi privati e collettivi) che tendono a modificare i rapporti lungo la filiera accentuando i rapporti di cooperazione tra le imprese: l'affermarsi di nuovi mercati e tipologie di vendita implica infatti un diverso modo di affrontare la logistica di approvvigionamento e vendita. D'altra parte, la competitività può essere ripristinata solo affrontando i mercati che domandano alta qualità sulla base delle caratteristiche nutrizionali e sensoriali garantite dall'origine geografica e/o dalle tecnologie di processo.

In merito la UE ha istituito i marchi CE (di origine e quello biologico) che garantiscono il prodotto conforme alle direttive comunitarie e costituiscono elementi di politica commerciale atti ad accrescere la fiducia del consumatore ed a convincerlo all'acquisto di alimenti con garanzie di qualità, ma a prezzi più elevati dei prodotti di massa. La **Denominazione di origine protetta** tutela il legame con l'area geografica di produzione che può riguardare fattori naturali (clima e caratteristiche ambientali) e fattori umani (tradizioni e tecniche di lavorazione stabilite nel disciplinare di produzione) capaci di attribuire agli

alimenti delle caratteristiche qualitative. Con gli accordi GATT (General Agreement on Tariffs and Trade) la tutela del marchio DOP è estesa a tutto il territorio europeo ed a molti Paesi extra europei. Per Italia sono stati riconosciuti DOP 36 formaggi, 20 salumi ed il miele della Lunigiana. L'**Indicazione geografica protetta** viene attribuita ai prodotti alimentari che hanno qualità particolari legate all'area geografica di produzione e/o trasformazione ed alle regole stabilite nel disciplinare di produzione. Per Italia sono IGP 11 salumi, una tipologia di carni bovine e due di agnello. Il marchio **Specialità tradizionale garantita** sottolinea il carattere tradizionale con riguardo alla composizione o ai mezzi di produzione; è perciò attribuito a prodotti alimentari ai quali vengono riconosciute specificità (che distinguono un prodotto da quelli analoghi della stessa categoria) e tradizione (il prodotto deve essere presente sul mercato da almeno 25 anni). L'Italia può vantare il primato europeo per i prodotti DOP, IGP e STG: i prodotti italiani di origine animale che all'agosto 2009 avevano ricevuto i riconoscimenti DOP e IGP sono soprattutto formaggi e salumi. Oltre agli obbligatori simboli comunitari i prodotti devono esporre la dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali". Le etichette dei prodotti DOP e IGP possono riportare facoltativamente: anche gli elementi idonei all'identificazione del prodotto (es. logo della DOP/IGP); il logo e/o i riferimenti al Consorzio di tutela o Associazione promotrice della DOP/IGP; ogni ulteriore indicazione prevista dal disciplinare di produzione ma che non tragga in inganno il consumatore. Il marchio da *agricoltura biologica*, disciplinato da regolamenti UE, è attribuito agli alimenti prodotti con tecniche di allevamento rispettose dell'ambiente: difesa dai parassiti assicurata con prodotti non nocivi per l'ambiente; fertilizzazione praticata con rotazione delle colture, concimi organici e minerali naturali. Per segnalare in etichetta "Biologico" o "Bio" o "Eco" è richiesto che almeno il 95% in peso degli ingredienti sia di origine biologica. E' obbligatorio inoltre che l'etichetta riporti il codice attribuito all'operatore dalle autorità di controllo, il logo comunitario e la provenienza delle materie prime di origine biologica utilizzando una delle diciture: Agricoltura UE (materia prima è stata prodotta in territorio UE), Agricoltura non UE (materia prima proviene da Paesi terzi) e Agricoltura UE/non UE (materia prima proviene in parte da Paesi UE e da Paesi terzi).

Il marchio *OGM free* (senza organismi geneticamente modificati) può essere utilizzato sulle etichette solo se è verificabile che vengano utilizzati ingredienti non OGM o derivati da OGM. La dicitura è vietata per i prodotti nei quali per legge non sono utilizzabili OGM. Per l'etichettatura degli alimenti che contengono *OGM o derivati* la procedura di valutazione comunitaria definisce i limiti per la presenza accidentale (la tolleranza è dello 0,9% senza obbligo di etichettatura); per i prodotti alimentari commercializzati sfusi o preincartati la dicitura deve essere facilmente vista e letta e figurare sul bancone di vendita oppure a fianco del prodotto. Al livello nazionale sono previsti infine anche il *Marchio Comunale di Origine* per i prodotti alimentari realizzati nel territorio comunale secondo un regolamento di tutela e il *Marchio Comunale di Provenienza* che contraddistingue i prodotti ottenuti nel territorio Comunale.

***Quality brands of products having an animal origin***

*In the Italian system quality brands are points of strength due to strict protection regulations. The producer organizations have in fact developed tools to promote quality (certifications of origin, product, system; private and collective marks) that tend to modify the relations along the production chain emphasizing cooperative relations among the companies.*

*The EU has set up the CE marks (of origin and the organic one) that guarantee the product is in compliance with EU regulations and are elements of commercial policy to increase the consumer confidence and convince the consumer to purchase food with quality guaranties albeit at a higher price than mass products.*

*The **Denomination of protected origin** safeguards the link with a geographical production area that may relate to natural factors (climate and environmental characteristics) and human factors (traditions and production techniques established in the procedural guideline) that can attribute quality characteristics to food. The **Protected Geographical Indication** is attributed to foods that have special qualities linked to the geographical production and/or processing area following the rules laid down in the procedural guidelines. There are eleven PGI salamis/cold meats, one beef and two lamb types. The **guaranteed traditional specialty** brand emphasizes the traditional character as regards composition or means of production, and is therefore attributed to foodstuffs in which specificity (characteristics that distinguish a product from the similar ones in the same category) and tradition (the product must have been on the market for at least 25 years) are recognized. Italy can boast the European supremacy in PDO, PGI and GTS products.*