

# DENOMINAZIONI DI ORIGINE, INDICAZIONI GEOGRAFICHE ED ETICHETTATURA: LE NOVITA'

*Fiammetta Malagoli*

Il legislatore comunitario e quello italiano, in questo scorcio di anno 2006, sono stati attivissimi nella regolamentazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine, nonché dell'etichettatura dei prodotti agroalimentari.

Come è noto, le indicazioni geografiche (IGP) e le denominazioni di origine (DOP) identificano un prodotto come originario di un certo territorio ed attestano il legame tra una caratteristica del prodotto e la sua origine geografica.

Per quanto concerne i vini, per denominazione di origine degli stessi si intende il nome geografico di una zona viticola particolarmente vocata, utilizzato per designare un prodotto di qualità e rinomato, le cui caratteristiche sono connesse all'ambiente naturale ed ai fattori umani. Per indicazione geografica tipica dei vini, invece, si intende il nome geografico di una zona utilizzato per designare il prodotto che ne deriva. Abbiamo, così, per i vini, tre diverse classificazioni: denominazioni di origine controllata e garantita (DOCG), denominazioni di origine controllata (DOC) e indicazioni geografiche tipiche (IGT).

Nel mercato europeo, il ruolo della politica di qualità dei prodotti ha assunto un'importanza sempre più rilevante, alla quale consegue, da un lato, la tutela dei consumatori, dall'altro, quella della concorrenza.

Il recentissimo Regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 riguarda la protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.

In tale Regolamento si trova un'accurata definizione di che cosa si debba intendere per denominazione d'origine e per indicazione geografica. In entrambi i casi si fa riferimento al nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese, che serva a designare un prodotto agricolo o alimentare.

Nel caso di "denominazione d'origine", il prodotto deve essere originario di tale luogo geografico, le sue qualità o le sue caratteristiche devono essere dovute esclusivamente o essenzialmente al particolare ambiente geografico, ambiente che includa anche i fattori naturali e umani; inoltre, la sua produzione, trasformazione o elaborazione deve avvenire nella zona geografica limitata.

L'"indicazione geografica", invece, designa, attraverso il nome della regione, del luogo o del paese, l'origine del prodotto da quel luogo. Tale origine geografica deve aver determinato la qualità, la reputazione e le caratteristiche del prodotto, la cui produzione, trasformazione elaborazione deve essere avvenuta nella zona geografica delimitata.

Sono considerate denominazioni d'origine o denominazioni geografiche anche le denominazioni tradizionali (geografiche o meno), che designino un prodotto agricolo o alimentare, purché soddisfacciano i requisiti sopra enunciati.

Il Regolamento recentemente approvato dal Consiglio dell'Unione Europea indica le modalità per ottenere la registrazione ed i requisiti del disciplinare, che regola la produzione, e precisa che la denominazione registrata può essere utilizzata da ogni operatore, che commercializzi prodotti conformi al disciplinare.

La dicitura "denominazione d'origine protetta" e "indicazione geografica protetta" o i simboli comunitari ad esse associati devono sempre comparire sull'etichetta del prodotto.

Le denominazioni registrate sono tutelate contro le indicazioni false o ingannevoli relative all'origine del prodotto, che possano comparire sulla confezione dello stesso o in pubblicità.

Il Regolamento, che entra in vigore, immediatamente dopo la sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, tuttavia prevede che l'indicazione delle diciture relative alla

“denominazione protetta” e all’“indicazione geografica protetta” sull’etichettatura si applichino a decorrere dal 1° maggio 2009, ad eccezione dei prodotti immessi sul mercato prima di tale data.

Nel 1992 è stato introdotto, attraverso un regolamento comunitario, la dicitura di “specialità tradizionale garantita”, che permette di rispondere alla domanda dei consumatori di prodotti tradizionali con caratteristiche specifiche. Il Regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio dell’Unione Europea del 20 marzo 2006 si occupa proprio delle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli ed alimentari.

Per tali specialità è stato ritenuto opportuno il richiamo, per quanto concerne l’etichettatura, ad alcune norme specifiche, ed in particolare al fatto che sull’etichetta debba comparire la dicitura “specialità tradizionale garantita” (o il simbolo comunitario), unitamente al nome del prodotto registrato.

Solo i produttori che rispettano il disciplinare possono, sull’etichetta e nella pubblicità, fare riferimento alla dicitura sopra specificata.

Nell’ambito della normativa riguardante le specialità tradizionali garantite possono rientrare prodotti molto interessanti per la nostra cultura agricolo-gastronomica legata al territorio, quali la cioccolata, i prodotti della confetteria, della panetteria, della pasticceria, la birra, le paste alimentari, i gelati, ecc.

Vale la pena di ricordare che i Regolamenti europei sono immediatamente applicabili negli Stati Membri, senza necessità di ulteriori atti di recepimento.

Il legislatore italiano ha di recente emanato il D.Lgs. 8 febbraio 2006, n. 114, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 23 marzo 2006, con il quale, dando attuazione alle direttive comunitarie 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE, ha legiferato in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.

Sono, quindi, stati stabiliti, nell’allegato 2 della legge, gli ingredienti (o i loro derivati) che, oltre a quelli segnalati nell’art. 5 del D.Lgs. n. 109/1992, devono essere indicati in etichetta nell’elenco degli ingredienti del prodotto finito, anche se non figurano nella denominazione di vendita. Si tratta, ad esempio, dei cereali contenenti glutine, delle uova, del latte, della frutta a guscio (quali mandorle, nocciole, noci, pistacchi, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland), ecc. Sono tutti ingredienti allergenici, all’indicazione dei quali il nostro legislatore ha prestato massima attenzione per la sicurezza dei consumatori.

La legge prevede, poi, che, qualora vengano utilizzati tra gli ingredienti miscugli in proporzioni variabili, senza prevalenza di uno in particolare, di frutta, ortaggi e funghi, essi possano essere indicati nell’etichetta genericamente sotto la denominazione “frutta”, “ortaggi” o “funghi” con la menzione “in proporzione variabile”.

Il D.Lgs. n. 114/2006 precisa che le etichette non conformi possono essere utilizzate solo entro il 20 maggio 2006 per i prodotti appartenenti alle categorie indicate nell’allegato II della legge (dolciumi o bevande contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio in seguito all’aggiunta delle sostanze stesse o di liquirizia), mentre per tutti gli altri prodotti, devono essere utilizzate etichette conformi a partire dalla data di entrata in vigore del decreto. I prodotti che siano stati etichettati entro tali date, in maniera non conforme, possono tuttavia essere venduti sino all’esaurimento delle scorte.

Sempre in tema di etichettatura dei prodotti alimentari, si deve ancora segnalare il Decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali del 17 febbraio 2006, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 9/3/2006, relativo alla passata di pomodoro.

Preso atto che la passata di pomodoro è un prodotto ottenuto direttamente dal pomodoro fresco e al fine di assicurare la più ampia tutela del consumatore, che deve poter operare la propria scelta in base alla zona di provenienza del pomodoro fresco utilizzato, senza essere indotto in errore sull’origine della materia prima, il legislatore impone di dare indicazione, nell’etichetta della passata di pomodoro, della zona di coltivazione del pomodoro fresco utilizzato. Si precisa che, per zona effettiva di coltivazione, si intende la Regione o lo Stato dove il pomodoro fresco è stato coltivato.

Anche in questo caso, è previsto un termine per l'entrata in vigore del decreto (il 15 giugno 2006), con la precisazione che i prodotti etichettati sino al 15 giugno 2006 possono essere venduti sino al 31 dicembre 2007.

Come si può vedere, la legislazione sopra citata è piuttosto eterogenea, ma è legata dall'essere stata emanata in materia di prodotti alimentari e nell'arco di un tempo molto breve. Ciò dimostra l'importanza dell'argomento e l'attenzione che vi presta il legislatore, sia comunitario, sia nazionale.

I prodotti agroalimentari sono indubbiamente molto significativi per tutti i paesi europei, ma per alcuni, come l'Italia, lo sono in maniera particolare. La quantità di risorse, sotto questo profilo, del nostro Paese, la loro estrema varietà, il numero dei prodotti coperti da indicazione di origine e il loro elevato standard qualitativo, apprezzati in alcuni casi nel mondo intero, meritano un'attenta attività di normazione.

Importanti sono le regole per garantire l'altissimo livello di qualità e, soprattutto, l'origine italiana del prodotto e della materia prima. Questa può essere la chiave per superare la grave crisi del nostro Paese, anche ostentando al resto del mondo il rispetto delle regole, a garanzia della bontà del prodotto.

Bisogna, in sostanza, far intendere anche all'estero quanto migliore sia la passata preparata con i pomodori italiani, alcuni coperti da denominazione di origine, e fatta secondo le regole della nostra tradizione.

E' indubbio che un bravo ristoratore italiano sia in grado di preparare un ottimo sushi, ma generalmente si preferisce quando il cuoco è giapponese. Così deve avvenire per i prodotti italiani, dalla materia prima alla specialità confezionata.

Questo è, forse, il primato che si deve comunicare. Certamente i nuovi mercati, con la loro intraprendenza, saranno capaci di imitare i prodotti agroalimentari italiani, ma bisogna far sapere al consumatore che, come sempre avviene, l'originale, con tutto il suo bagaglio di tradizione e di consuetudine, è migliore.

In questo senso sono fondamentali le regole ed il loro rispetto, nei disciplinari per quanto riguarda l'esecuzione, nelle etichette per la divulgazione del prodotto, nei messaggi pubblicitari per la comunicazione del nostro patrimonio.

#### BOX NORMATIVO:

- Regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari.
- Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, Attuazione della direttiva 89/395/CEE e della direttiva 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.
- D.L. 24 giugno 2004, n. 157, Disposizioni urgenti per l'etichettatura di alcuni prodotti agroalimentari, nonché in materia di agricoltura e pesca.
- D. Lgs. 8 febbraio 2006, n. 114, Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.
- Decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali 17 febbraio 2006, Passata di pomodoro. Origine del pomodoro fresco.