



Autore : Cianca Fabrizio. Responsabile della MA.VE.CO-Consulting. Consulente, Progettista e Docente di Programmi Formativi Area Marketing, Vendita e Comunicazione. Socio AIF Associazione Italiana Formatori.

Membro della Segreteria della Presidenza della Università Popolare "Sabina Eretum" e Consigliere per il settore Marketing.

Termini e denominazioni del settore enogastronomico tipico e tradizionale :

Quali sono i loro significati e quali le differenze

L'articolo intende fare chiarezza su alcuni termini e denominazioni in uso nel settore enogastronomico tipico e tradizionale, molto utilizzati ma spesso non avendo bene in mente la loro definizione come stabilita dai vari Regolamenti Ministeriali e della Comunità Europea. Cominciamo con alcuni termini ormai divenuti popolari, ma che hanno un loro ben preciso significato e definizione, e spesso sono usati impropriamente in alternativa tra loro e come sinonimi:

Definizione "Tipicità" : termine che indica l'insieme di caratteristiche uniche di immagine, tradizione, tecnologia, cultura, che sono proprie di uno specifico territorio e che sono alla base le tecniche di realizzazione di prodotti agricoli e gastronomici

Con il termine "**Prodotti Tipici**" – cui si attribuisce un significato a valenza trasversale, si indicano:

- I prodotti DOP e IGP;
- I vini DOC, DOCG, IGT;
- I prodotti tradizionali agro alimentari;
- I prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio.

Definizione di prodotti "Tradizionali" : con il termine di prodotti tradizionali si intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore a 25 anni. Si tratta in genere di produzioni ottenute con processi di trasformazione e produzione consolidati nel tempo, che si caratterizzano come arte del particolare, assumendo non di rado valenze di assoluta eccellenza. Il fattore "Tradizionalità" conferisce ai prodotti diversi caratteri:

- Storicità (origini delle comunità locali e il loro stretto rapporto con l'ambiente e il territorio)
- Familiarità (memoria e vocazioni delle proprie radici)
- Riscoperta (ricerche della qualità, del gusto, del particolare)
- Eccellenza (alto profilo organolettico)

Definizione di "Specificità" : con il termine «specificità», si indica l'elemento o l'insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria

Marchi di protezione, tutela e specificità dei prodotti

La definizione "prodotti tipici" è generalmente utilizzata per indicare specialità agroalimentari con una forte caratterizzazione geografica. Più precisamente, "prodotti tipici" definisce tutti i prodotti ai quali l'Unione Europea ha riconosciuto i marchi DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) oppure STG (Specialità Tradizionale Garantita). Per le prime due denominazioni il regolamento applicato è il CEE 2081/92, mentre per SGT il 2082/92.

Il riconoscimento DOP viene conferito ai prodotti agroalimentari per i quali tutte le fasi di produzione (materia

prima, trasformazione, stagionatura, confezionamento) vengono svolte in una delimitata area geografica, dalla quale traggono il nome e le proprie caratteristiche.

Il riconoscimento IGP (viene conferito ai prodotti agroalimentari per i quali una o più fasi di produzione (materia prima, trasformazione, stagionatura, confezionamento) vengono svolte in una delimitata area geografica, dalla quale traggono il nome.

Il riconoscimento STG viene conferito ai prodotti agroalimentari ottenuti seguendo un metodo di lavorazione e/o trasformazione tradizionale o utilizzando materie prime tradizionali : in questo caso la tutela viene riconosciuta alla tipicità della ricetta, mentre per DOP e IGT viene tutelato il prodotto.

Il riconoscimento DOC: è il marchio nazionale, che viene attribuito con decreto a quei prodotti originari di una zona limitata, che in questa zona vengono realizzati con l'uso di materia prima locale, secondo usi tradizionali, legali e costanti. Oltre al disciplinare di produzione il decreto definisce le caratteristiche fisico chimiche, e organolettiche e stabilisce l'uso del simbolo grafico (marchio) che viene concesso ai prodotti che rispettino tale definizione.

Il riconoscimento AS : le attestazioni di specificità qualifica di prodotti in funzione delle caratteristiche specifiche che derivano loro dalle materie prime utilizzate e/o dalle condizioni di produzione, a prescindere dalla collocazione geografica dei processi produttivi

Disciplinare di Produzione: Per beneficiare delle varie denominazioni di certificazione e tutela, i prodotti devono essere conformi ad un documento denominato "Disciplinare". Il disciplinare è un insieme di indicazioni e prassi operative da rispettare dal produttore relativamente a:

- il nome del prodotto agricolo o alimentare DOP o IGP
- La descrizione del prodotto agricolo alimentare mediante indicazione delle materie prime e delle principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche e organolettiche dello stesso;
- La delimitazione della zona geografica e gli elementi che comprovano il legame del prodotto agricolo o alimentare con la zona geografica di riferimento;
- La descrizione del metodo di ottenimento del prodotto o i metodi locali, leali e costanti unitamente agli elementi che comprovano il legame con l'origine con l'ambiente geografico;
- I riferimenti relativi agli organismi di controllo;
- Gli elementi specifici dell'etichettatura connessa dicitura DOP o IGP, a seconda dei casi, o le diciture equivalenti;
- Le eventuali condizioni da rispettare in forza di disposizioni comunitarie o nazionali

I disciplinari devono evidenziare le specifiche di prodotto e le materie prime e il processo che caratterizza il prodotto nazionale differenziandolo da quelli simili. Le specifiche devono fare riferimento ai caratteri di tradizionalità, precedentemente definiti e centrati essenzialmente su:

- metodologie produttive
- uso consolidato nel tempo
- ambito territoriale specifico

Le specifiche devono essere basate su fattori oggettivi, per i quali è possibile fornire evidenza di conformità, facilmente verificabile, specificando eventuali peculiarità di processo, igienico sanitarie.

Vediamo per esempio le parti più importanti di un disciplinare per il marchio STG. Il disciplinare comprende i seguenti elementi:

- a) il **nome** (di cui all'articolo 4, paragrafo 2 del Regolamento n. 509/2006), redatto in una o più lingue, con l'indicazione che l'associazione chiede la registrazione, con o senza l'uso riservato del nome (articolo 13, paragrafo 3);
- b) **la descrizione** del prodotto agricolo o alimentare, incluse le sue principali caratteristiche fisiche, microbiologiche od organolettiche;
- c) **la descrizione del metodo di produzione** che il produttore deve rispettare, compresi, se opportuno, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto agricolo o alimentare;

- d) **gli elementi chiave** che definiscono la specificità del prodotto ed eventualmente le referenze utilizzate;
- e) **gli elementi fondamentali** che attestano la tradizionalità del prodotto (ai sensi del Regolamento n. 509/2006 articolo 4, paragrafo 1, primo comma);
- f) **i requisiti minimi e le procedure di controllo** della specificità.

Sempre continuando l'esempio di un Disciplinare per il marchio STG:

Requisiti relativi ai prodotti e ai nomi

- Non è consentita la registrazione di un prodotto agricolo o alimentare la cui specificità risieda nella provenienza o nell'origine geografica. L'utilizzazione di termini geografici è autorizzata fermo restando quanto stabilito nell'art. 5, par. 1.

- Per essere registrato, il nome deve:

a) essere di per sé specifico; oppure

b) indicare la specificità del prodotto agricolo o del prodotto alimentare.

- Il nome specifico di cui al paragr. 2, lett. a), deve essere tradizionale conforme a disposizioni nazionali oppure consacrato dall'uso.

Il nome che indica la specificità, di cui al paragr. 2, lett. b), non può essere registrato se:

a) fa unicamente riferimento ad affermazioni di carattere generale, utilizzate per un insieme di prodotti agricoli o di prodotti alimentari, ovvero previste da una particolare normativa comunitaria;

b) è ingannevole, soprattutto se fa riferimento a una caratteristica evidente del prodotto o se non corrisponde al disciplinare e di conseguenza rischia di indurre in errore il consumatore in merito alle caratteristiche del prodotto".

Qualche altra definizione per chiarire altri concetti importanti.....

Prodotti Locali : per locale si intende una categoria di prodotti tipici tradizionali che si caratterizzano per l'esiguità della produzione, per la mancanza di ogni disciplinare o protocollo e per l'estrema variabilità delle tecniche di produzione. Il prodotto locale è per sua natura, dotato di caratteristiche particolari, legati a particolari gusti e abitudini di consumo, che sono storicamente formate nella sua stessa area di produzione

Tracciabilità: "tracciabilità di filiera" è la identificazione delle aziende che hanno contribuito la formazione di un dato prodotto alimentare. Tale identificazione è basata sul monitoraggio dei flussi materiali dal "campo alla tavola", cioè dal produttore della materia prima al consumatore finale.

Marchi Collettivi : è un segno che serve a garantire l'origine, la materia o la qualità di determinati prodotti o servizi, concesso un soggetto sia esso persona fisico giuridica, che svolge funzioni di garanzia della provenienza della qualità di prodotto servizi, in applicazione di un regolamento che prevede le modalità di uso del marchio, l'effettuazione di controlli e le sanzioni.

Marchi Collettivi di Impresa: è un marchio che può essere utilizzato da una pluralità di soggetti. La titolarità del marchio può spettare a soggetti sia pubblici che privati (associazioni, consorzi, cooperative, ma anche singoli), può interessare un solo tipo di prodotto, o al contrario una pluralità di prodotti e di servizi. Il marchio d'impresa collettivo rappresenta una modalità molto diffusa di valorizzazione delle produzioni locali, anche per la possibilità che offre di ovviare ad alcuni limiti che i marchi DOP e IGP mostrano