Terapie assistite dagli animali

- Verona FieraCavalli
- Trekking in Mustang
- Ponyadi 2008
- La Tipicità ricchezza da preservare
- Pensandoci su...
- Porydo

Inserto Staccabile Calendario 2009 "Le Carrozze d'Epoca"
La **tipicità**
una ricchezza da preservare

Nei nostri ordinamenti manca una definizione giuridica di “prodotto tipico”. La regione di questa dimenticanza è la seguente: fino a pochi decenni fa la finalità prevalente era quella di massimizzare le quantità prodotte per soddisfare le necessità alimentari della popolazione, mentre in epoca moderna tale finalità è venuta meno. Con l’avvento della globalizzazione e la conseguente omologazione la “tipicità” è divenuta un valore aggiunto e per certi consumatori irrinunciabile. **Tipico vuol dire nel linguaggio comune “caratteristico di un luogo”**. La tipicità del prodotto agroalimentare viene misurata per mezzo di tre parametri: la specificità delle risorse locali impiegate nel processo produttivo; la storia e la tradizione produttiva; la dimensione collettiva e la presenza di conoscenza condivisa a livello locale. Per fare sì che determinati “caratteri” possano essere attribuiti ad una determinata area geografica occorre che siano tradizionali. In tal senso ogni prodotto tipico è un prodotto tradizionale, ma non sempre è vero il reciproco, poiché in molteplici casi è assai difficile, se non impossibile, ricondurre le pratiche di produzioni tradizionali ad una specifica area geografica.

Se non esiste la definizione giuridica di “prodotto tipico”, esiste, però quella di “prodotto tradizionale”: le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura il cui uso risulta consolidato nel tempo.

Non si vuole affatto suggerire l’idea che il prodotto tipico sia una sorta di oggetto da esposizione museale, esso è piuttosto l’espressione del’evoluzione socio-culturale di un’area geografica. La tipicità è data dalla combinazione dei fattori umani (la storia, la tradizione) con quelli naturali (il terreno, il clima, l’altitudine). Non si può parlare di tipicità senza far riferimento a due concetti chiave: il territorio ed il contesto culturale. In vero questi due concetti sono così fortemente legati l’uno all’altro da diventare sinonimi.

L’Unione Europea riconosce due categorie di “prodotti tipici”: le “Denominazioni di origine protette/Indicazioni di origine geografica semplice” (acronimo: DOP-IGP) e le “Indicazioni di origine geografica semplice” (acronimo: IGS). I fondamenti normativi della disciplina comunitaria sulle denominazioni di origine protette e sulle indicazioni geografiche protette risalgono al 1992. Le DOP e le IGP sono attualmente disciplinate dal Reg. CE 510/2006 che rispettivamente le definisce così “il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agro-alimentare” e “le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all’ambiente geogra-
Il concetto di "fattori naturali ed umani" (DOP) o "di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica" (IGP) è definito come geograficamente protetta. Ma si caratterizza per il contenuto meno impegnativo nel senso che il nome geografico si riferisce a prodotti di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata. I prodotti DOP sono legati al 100% alla zona d'origine dalle materie prime ai processi di trasformazione mentre i prodotti IGP possono essere fatti con materie prime che provengono da lontano(*) L'iter di registrazione è composto da diversi livelli di verifica e approvazione. La documentazione minimale necessaria per dar corso alla registrazione è la seguente: disciplinare di produzione; il nome e l'indirizzo dell'associazione richiedente e il "documento unico". Come in precedenza sottolineato qualsiasi rapporta l'elemento innovativo incaricato di rendere più efficiente l'iter di registrazione. E' bene tener presente che il nuovo regolamento non si applica ai prodotti del settore vitivinicolo, ad eccezione degli aceti di vino, né alle bevande spiritose. E' consentito l'impiego di una denominazione omonima solo in casi particolari. L'iter di riconoscimento della domanda si suddivide in due fasi: la fase nazionale, che a sua volta prevede due passaggi, e la fase comunitaria. Le coordinate di base della fase nazionale sono stabilite dal D.M. 21 maggio 2007. Il decreto ministeriale stabilisce che l'associazione deve presentare al Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali e alla Regione tutta la documentazione necessaria per richiedere la registrazione.

(*) E' di questi giorni la polemica sull'importazione di carne dal Brasile per produrre la bresaola della Valtellina IGP. Il consorzio di tutela sostiene che proprio grazie alla carne brasiliana il prodotto risulta essere di qualità.

(1) Il termine "proprieta intellettuale" è stato ad indicare Aspetti di Proprietà Intelectuale attinenti al Commercio (Trade Related Aspects in Intellectual Property). Il contenuto di tale convenzione sta nello spingersi ancora di più nel processo di armonizzazione sostanziale e soprattutto nell'imporre regole processuali dirette a garantire l'effettiva messa in pratica di tali strumenti (enforcement).
scientifico costituito ad hoc, il Comitato permanente DOP e IGP.
L’esame da parte della Commissione deve essere effettuato entro il termine di 12 mesi mentre la precedente normativa prevedeva un termine di 6 mesi. Il legislatore ha prorogato i tempi di risposta anche se in contrasto con l’obiettivo di snellire e ridurre i tempi di registrazione delle nuove registrazioni perché il termine di 6 mesi era di continuum disatteso. Se la Commissione da un parere favorevole la domanda viene pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale e vi è un ulteriore periodo di 6 mesi entro il quale possono essere mosse obiezioni da parte di un altro Stato Membro o da paesi terzi o dalle parti interessate. Se non vi sono obiezioni la Commissione procede alla registrazione.

La tutela concessa alla denominazione è subordinata alla presentazione di un disciplinare di produzione che viene il documento più importante per il funzionamento del sistema di certificazione. Nel disciplinare di produzione sono specificati l’area in cui avvengono le fasi di produzione, le caratteristiche del prodotto e del processo e l’organismo terzo indipendente preposto ai controlli sul rispetto del disciplinare.


Il sistema dei controlli ufficiali a cui sono sottoposti gli operatori costituisce il pilastro più importante del sistema di registrazione dei prodotti tipici. Il piano dei Controlli è redatto dall’organismo di controllo sulla base di specifiche linee guida emanate dal MIPAAF. In base a quanto stabilito dal nuovo regolamento ogni Stato Membro ha l’obbligo di designare le autorità incaricate dei controlli ufficiali e della verifica del rispetto del disciplinare di produzione. Il Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali coordina e coordina dalle Regioni e dalle Province autonome è responsabile dell’attività di vigilanza sull’operato degli organismi di controllo. L’organismo di controllo deve possedere le seguenti caratteristiche: indipendenza, obiettività, imparzialità, competenza. Finora è MIPAAF a rilasciare agli organismi di controllo sia l’autorizzazione con decreto ministeriale che l’accreditamento di conformità alla norma europea EN 45011. A partire dal 1 maggio 2010 l’accreditamento verrà rilasciato, con ogni probabilità, dal Sincert, unico organismo a livello nazionale in grado di soddisfare le regole stabilite dall’European Accreditation. Più volte il MIPAAF si è pronunciato affinché fosse creata una struttura Stato-Regioni ad hoc per il settore agroalimentare addetta al rilascio dell’accreditamento.

La scelta dell’organismo di controllo è effettuata dai soggetti richiedenti la registrazione, in assenza della scelta spetta alle Regioni e alle Province autonome designare le autorità addette alla funzione del controllo.

Una funzione assai rilevante di protezione, promozione, valorizzazione e di informazione al consumatore viene svolta dai Consorzi di tutela degli alimenti DOP e IGP, organismi composti da almeno i due terzi degli operatori di un determinato prodotto DOP-IGP. I consorzi di tutela riconosciuti dai MIPAAF sviluppano anche attività ufficiali di vigilanza contro frodi e contraffazioni, di programmazione e di regolamentazione accessorio; sono inoltre, i conservatori ed i titolari del disciplinare di produzione. Gli agenti dei consorzi di tutela che hanno la qualifica di agente di pubblica sicurezza possono contestare e sanzionare tutti i comportamenti illeciti inviando i rapporti all’Ispettorato per il controllo della qualità. I Consorzi esplicano funzioni di controllo sia nei confronti delle aziende concorrenti che di quelle consortili mentre non
possono in alcun modo fare attività di verifica sugli Organismi di controllo.
La legge n° 296/2006 attribuisce le funzioni di vigilanza e controllo sugli organismi di controllo all’Ispettorato Centrale Repressione e Frodi che ha cambiato nome in Ispettorato centrale per il controllo della qualità.
Le sanzioni per chi violi le regole del sistema di registrazione delle produzioni tipiche sono stabilite dal decreto-legge 297/2004 che è intervenuto dopo diversi anni a regolamentare la disciplina. Il decreto privilegia un regime sanzionatorio di natura penale, viene infatti, fatto di continuo riferimento alla clausola di riserva penale “salva l’applicazione delle norme penali vigenti”.
In materia di controlli risulta difficile stabilire le competenze specifiche di ciascun controllore. Volendo generalizzare i Nas e le Asl sono postiti ai controlli di carattere igienico-sanitario; l’Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari che dispone di una rete di 27 uffici svolge controlli di natura squisitamente merceologica; la Guardia di Finanza può rilevare infrazioni specifiche per i prodotti tutelati e applicare le relative sanzioni.
A partire dal 2007 la legge attribuisce una specifica attività di controllo sugli organismi di controllo e sui consorzi al l’Ispettorato sulla qualità e alle Regioni, ma dalle informazioni a disposizione sembrerebbe che questo tipo di attività non abbia preso avvio in maniera organica.
In base al decreto legislativo 297/2004 possono essere sanzionati gli illeciti commessi sia dai fruitori della denominazione protetta, sia da coloro che usurpano e utilizzano indebitamente la denominazione protetta. L’importo delle sanzioni ha una forza assai ampia: fino a 20 mila euro per l’impiego di una denominazione senza sottoporli al controllo dell’organismo designato. Le violazioni alle regole dei disciplinare possono comportare una sanzione fino a 13 mila euro. Questo è il caso in cui in etichetta venga riportato un ingrediente non autorizzato dal disciplinare. La sanzione più pesante è quella prevista per l’uso di un marchio di impresa che riproduce o evoca una denominazione protetta. L’importo della sanzione oscilla fra i 5 mila euro e i 50 mila euro.
Sono, inoltre, previste sanzioni tra i 50.000 e i 62.000 euro a carico degli organismi di controllo e dei Consorzi di tutela per comportamenti discriminatori od ostativi verso i produttori.

Dr. Ludovico Formentini
University of Pisa
Veterinary Faculty
Dept. Productions Animals
Section Economy
Viale delle Piagge, 2
56124 Pisa
e-mail: formentini@vet.unipi.it
l.formentini@unipi.it