

# Cosa c'è dietro al marchio



In Italia, il legame tra tavola e tradizione è particolarmente forte. Non per niente abbiamo il primato degli alimenti con i marchi europei di origine Dop, Igp, Stg. La nostra inchiesta dimostra che ci piacciono, ma non sempre ne conosciamo il significato corretto.

**T**radizione e identità. Sono questi i concetti che identificano i prodotti alimentari con le certificazioni di origine Dop (denominazione di origine protetta), Igp (indicazione geografica protetta) e Stg (specialità tradizionale garantita). Non prendiamo, invece, questi marchi come garanzia di qualità e sicurezza, che c'entrano poco con lo scopo per cui sono nati: un olio d'oliva extravergine che gode del marchio di origine, per esempio, non è detto che sia migliore di un altro olio senza questa certificazione. Quel che cambia è che dietro all'olio Dop c'è una tradizione, un'idea e un sapore tipici, che ne fanno un prodotto particolare.

I marchi di certificazione di origine nascono proprio per tutelare queste peculiarità, per garantire la sopravvivenza di produzioni altrimenti destinate a scomparire nel grande mercato globalizzato. Si tratta quindi di marchi concepiti principalmente per dare una tutela agli alimenti che posso-

## La nostra inchiesta

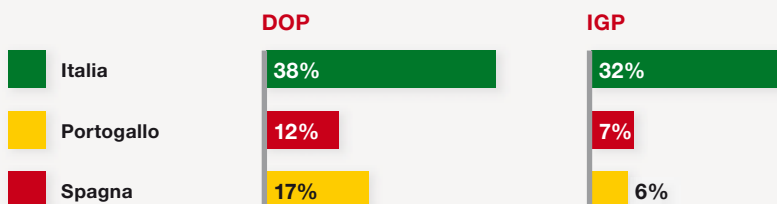
Abbiamo condotto un'inchiesta per valutare il livello di conoscenza dei prodotti che hanno una certificazione europea (non solo i prodotti tipici, ma anche biologici) e il loro apprezzamento. Per farlo, abbiamo posto alcune domande direttamente ai clienti di supermercati e ipermercati di Roma e Milano attraverso 200 questionari. La stessa analisi è stata condotta in Spagna e Portogallo.

■ *Tutti conoscono il bio.* Il 99 per cento degli intervistati conosce l'agricoltura biologica, o per nome o perché riconosce il marchio europeo (il 68%

conosce nome e logo). Purtroppo, soltanto la metà conosce il reale significato della certificazione. Quasi otto intervistati su dieci si fidano di questa certificazione e quasi sette su dieci sono disposti a spendere di più per un prodotto bio.

■ *Legati alle origini.* Anche i prodotti a denominazione d'origine protetta (Dop) sono molto conosciuti dai consumatori italiani: metà degli intervistati conosce marchio e dicitura. Tuttavia ben pochi sanno che cosa significa esattamente questo marchio: solo uno su dieci dà la risposta corretta.

### CONOSCE NOME E LOGO



no in qualche modo fregiarsi di un'eredità storica e culturale, sia per quanto riguarda la materia prima, sia per quanto riguarda la "ricetta" con cui sono fatti.

Questi prodotti sono accomunati dal fatto che hanno un disciplinare di produzione da rispettare, una lista di regole definita dal consorzio che riunisce i produttori locali, che rappresenta la loro carta d'identità davanti alle autorità europee che rilasciano il nulla osta per il marchio.

Come si può già intuire da questa breve introduzione, il consumatore viene in seconda battuta.

Certo, conoscere l'origine di un alimento è senza dubbio rassicurante e può avere la sua importanza nella scelta di ciò che si consuma, ma questi marchi rispondono a esigenze in gran parte commerciali di protezione soprattutto rispetto ai mercati esteri e a eventuali imitazioni.

Non per niente i prodotti certificati sono molto sostenuti, con campagne di sensibilizzazione, dal nostro ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali.

Un esempio su tutti: vi ricordate del caso Parmesan? Dopo un lungo iter giudiziario, la Corte Europea ha stabilito che nessun formaggio simil-parmigiano fatto fuori dalla zona di produzione stabilita (in Italia come in altre parti d'Europa) può fregiarsi dello storico nome del nostro Parmigiano Reggiano, nemmeno se usa una traduzione evocativa.

### Amore a prima vista

Siamo sensibili alle nostre tradizioni gastronomiche. Non ci stupiscono i risultati dell'inchiesta che abbiamo condotto tra i clienti di supermercati e ipermercati, per scoprire il grado di conoscenza e di gradimento dei prodotti tipici

certificati (nel riquadro in basso trovate il dettaglio dell'inchiesta). Agli intervistati non solo questi prodotti piacciono, ma sono disposti anche a pagarli di più.

Il problema resta l'informazione: questo tipo di certificazioni sono ancora troppo spesso associate alla garanzia di avere un prodotto di qualità superiore, o più sicuro, mentre non è detto che sia così.

Facciamo alcuni esempi: durante l'ultimo test sull'olio extravergine di oliva abbiamo controllato i disciplinari di alcuni oli Dop per vedere se i vincoli previsti fossero tali da garantirne una qualità più elevata rispetto agli extravergine senza marchio. Sfortunatamente non abbiamo trovato nulla di particolarmente interessante: le caratteristiche stabilite dai consorzi non si discostano dai limiti imposti dalla legge per tutti gli oli extravergine. Parliamo invece di prosciutto: in Italia ci sono

no noto, invece, è il termine di indicazione geografica protetta e il relativo marchio (solo un terzo degli intervistati e storicamente resta sconosciuto il marchio Stg (specialità tradizionale garantita).

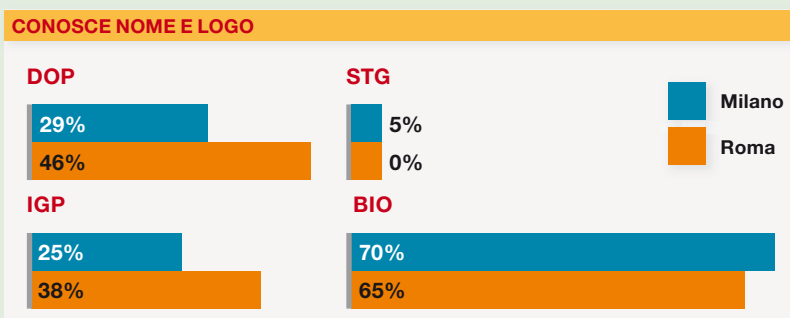
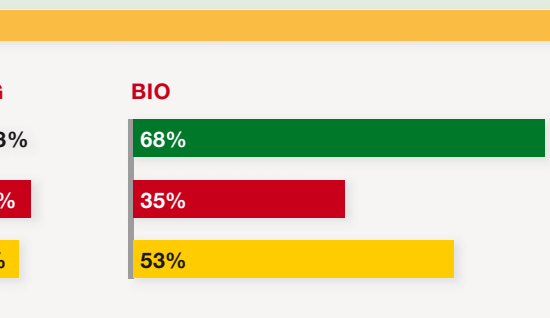
**Primato europeo.** Rispetto ai nostri vicini spagnoli e portoghesi abbiamo una maggiore propensione alla scelta di prodotti certificati e siamo maggiormente disposti a spendere di più per acquistare alimenti garantiti. Ancora una volta si conferma il fatto che in Italia si presta molta attenzione a ciò che si mette in tavola. L'alimentazione ha un ruolo

centrale nelle nostre scelte di spesa.

■ **I prezzi.** Nell'ambito dell'inchiesta abbiamo raccolto i prezzi di alcuni prodotti certificati, in particolare olio extravergine d'oliva e prodotti ortofruttili, per confrontarli con quelli senza marchio. Nel caso dell'olio, i prodotti bio costano in media il 50% in più di quelli convenzionali. Gli oli Dop e Igp, invece, costano addirittura il doppio. Si tratta di valori medi: è possibile trovare spesso prodotti in promozione.

I prezzi dei prodotti ortofruttili, invece, subiscono forti variazioni stagionali e non si può quindi fare un discorso

generale, valido per tutto l'anno. Ciò che abbiamo rilevato, nel mese di maggio, ci dà però un'indicazione di tendenza: i limoni certificati bio e Igp (limoni di Sorrento e di Amalfi) costano mediamente il 20% in più rispetto a quelli convenzionali; i pomodori bio costano quasi il 55% in più rispetto a quelli normali, mentre l'Igp (pomodoro di Pachino) raggiunge vette del 70% in più; nel gruppo delle mele, quelle Igp (Val di Non) hanno lo stesso prezzo di quelle non certificate, mentre quelle biologiche hanno una differenza di prezzo del 50% in più.





#### **OBBLIGATORI DAL 2009**

**Attualmente i produttori di alimenti con le certificazioni di origine hanno facoltà di apporre i marchi europei in etichetta, ma non tutti lo fanno.**

**I simboli diventeranno però obbligatori dal 2009.**

► sei prodotti Dop e un Igp, ma non tutti hanno lo stesso rigore nelle regole di produzione. Tra i Dop, per esempio, il Prosciutto di Parma vieta l'uso di conservanti come i nitrati, cosa che invece è permessa nella lavorazione del Prosciutto Toscano. Ovviamente è difficile che il consumatore conosca queste differenze e quindi acquista i diversi prodotti accomunati dalla Dop pensando con questo di avere garantito un determinato standard di qualità. Non basta: si tende ad associare la certificazione d'origine all'immagine bucolica di produzioni artigianali, mentre ormai Dop e Igp sono anche molti prodotti della grande industria. Questo, da un lato, non è un male perché garantisce un facile accesso a prodotti che hanno una storia di tipicità alle spalle, dall'altro però

rischia di inflazionare il significato di queste certificazioni. Un po' come è successo nella produzione vinicola per il marchio Doc, che è stato il primo esempio di certificazione d'origine (con il vino Marsala nel 1963), ma che oggi è talmente diffuso da non essere più caratterizzante.

### **La lista si allunga**

Le certificazioni d'origine nel settore agroalimentare nascono nel 1992, con il Regolamento europeo 2081 (oggi sostituito dai due nuovi Regolamenti 509 e 510), destinate ai prodotti alimentari trasformati (formaggi, prosciutti, salumi) e non (frutta, verdura, legumi e così via).

Oggi, l'Italia è il Paese europeo che vanta il maggior numero di registrazioni, più di 150. Tra le Dop fanno la parte del leone for-

maggi e olio, mentre l'Igp è il marchio che tutela molti prodotti ortofrutticoli, dalle lenticchie di Castelluccio, per esempio, ai limoni di Sorrento, passando per molti altri prodotti della terra. Per ottenere la certificazione europea, i produttori di un alimento tipico, per esempio di limoni coltivati in una certa zona o di un determinato formaggio, attraverso il consorzio (l'associazione che stabilisce concretamente, attraverso il disciplinare, le regole di produzione) devono produrre alle autorità competenti una serie di documenti che attestino la specificità o le radici storiche della loro produzione.

I diversi marchi, Dop, Igp e Stg non sono però equivalenti: rappresentano diverse "gradazioni" di tipicità.

Ecco perché è importante conoscere cosa c'è dietro a questi marchi e quali sono le differenze.

### **La Dop è la regina**

La denominazione di origine protetta (Dop) è quella che impone le norme più stringenti, ed è quindi quella che garantisce maggiormente il consumatore per quanto riguarda l'origine del prodotto.

La Dop, infatti, offre garanzie su diversi aspetti del processo produttivo: origine, provenienza delle materie prime, localizzazione e



#### **DOP O NON DOP? OCCHIO ALLA DIFFERENZA**

**A destra una mozzarella di bufala certificata Dop (ha il simbolo del consorzio), a sinistra un prodotto senza Dop, ma che in qualche modo vuole richiamarla. Un'ambiguità che scomparirà nel 2009, quando tutti i prodotti certificati dovranno riportare il marchio europeo.**

tradizionalità. I prodotti Dop:  
– provengono da una zona geografica limitata;

– hanno un forte legame con il territorio, perché sono ottenuti con metodi tradizionali e presentano caratteristiche particolari dovute al legame con un territorio con specificità inimitabili;

– rispettano un metodo di produzione tradizionale che ne garantisce la tipicità.

Per poter fregiarsi del marchio Dop devono sussistere due condizioni irrinunciabili:

– le particolari caratteristiche del prodotto devono dipendere, esclusivamente o sostanzialmente, all'ambiente geografico del luogo d'origine, inteso non solo come fattore naturale ma anche come conoscenze e tecniche locali;

– la produzione delle materie prime e la loro trasformazione fino al prodotto finito devono essere effettuate in una zona delimitata, di cui il prodotto porta il nome. In altre parole, un formaggio Dop deve essere fatto con latte di vacche allevate in zona e trasformato in quella stessa area, così come un salume Dop deve essere ricavato dai suini locali e prodotto in loco.

Acquistando un prodotto Dop si è quindi certi riguardo alla provenienza degli ingredienti che lo compongono: questa informazione è importante per i prodotti che hanno un sapore specifico dato proprio dalla loro origine, ma nulla dice rispetto alla qualità (questi prodotti possono essere migliori, peggiori o equivalenti ad analoghi senza marchio).

Ogni prodotto Dop ha un consorzio di tutela, cioè un organismo composto da produttori che ha lo scopo di promuovere e valorizzare il prodotto, ma anche di vigilare, attraverso organismi terzi indipendenti, sul rispetto del disciplinare tra i vari consorziati.

Alcuni prodotti Dop famosi in tutto il mondo sono il Parmigiano Reggiano, il Grana Padano, il Prosciutto di Parma e il Prosciutto di San Daniele.

## Indicazione geografica protetta

L'altro marchio d'origine piuttosto diffuso è l'Igp, cioè l'indicazione geografica protetta. La certificazione Igp è un po' la sorella minore della Dop, perché prevede norme meno severe rispetto a quest'ultima. In linea di massima, i prodotti Igp hanno un legame con il territorio più blando e disciplinari di produzione più flessibili. Nei prodotti Dop materia prima, trasformazione ed elaborazione devono avvenire nella zona geografica delimitata, mentre per i prodotti Igp basta che solo una delle tre fasi sia effettuata sul territorio.

In particolare, la differenza più importante tra i prodotti Dop e Igp riguarda l'origine delle materie prime: mentre nel caso della Dop il prodotto trasformato deve avere anche la materia prima della stessa provenienza, la certificazione Igp non garantisce questo elemento. Quindi, occorre conoscere le caratteristiche del singolo prodotto certificato, cioè controllare se il disciplinare di produzione prevede solo l'utilizzo di materie prime del territorio oppure no.

Nel caso di frutta e verdura (per esempio, le nocciole del Piemonte Igp, i capperi di Pantelleria Igp, le arance rosse di Sicilia Igp e così via), il marchio certifica ovviamente la provenienza, ma nel caso dei prodotti trasformati (per esempio, Bresaola della Valtellina Igp, Prosciutto di Norcia Igp, Cotechino di Modena Igp) la certificazione non garantisce la provenienza della materia prima, ma solo il luogo di produzione. Anche per questi prodotti, il controllo è affidato a organismi terzi indipendenti sotto mandato dei diversi consorzi di produttori.

## Specialità tradizionale garantita

Accanto alle Dop e alle Igp, la comunità europea ha previsto anche altre certificazioni, che però non hanno riscosso particolare successo a causa della loro genericità.



## SFRUTTARE LA BUONA FAMA

Su questa confezione di risotto campeggia uno spicchio di formaggio con la scritta "alla parmigiana" che fa indubbiamente pensare alla presenza del famoso e pregiato Parmigiano Reggiano Dop. Peccato, poi, che a ben guardare la lista degli ingredienti troviamo soltanto un non ben specificato "formaggio stagionato".

Una di queste è la Stg, ovvero la specialità tradizionale garantita. Questo marchio nasce per tutelare e definire alcune produzioni non legate al territorio, ma a particolari metodiche produttive o a particolari ricette che risalgono alla tradizione. Una volta stabilito il disciplinare di produzione, quindi, chiunque aderisca, anche in zone diverse da quella d'origine, può fregiarsi dell'attestazione di specificità. L'unico prodotto che ha la certificazione Stg è il formaggio "mozzarella", ma sta per ottenere questa certificazione anche la "pizza napoletana", le classiche specialità Marinara e Margherita (anche extra cioè con bufala). ◉

## La tradizione è garantita?

I marchi Dop, Igp e Stg sono nati in seno all'Unione europea per proteggere la produzione di cibi tradizionali in qualche modo legati al territorio d'origine. Hanno quindi una forte vocazione culturale, ma non sempre garantiscono maggiore sicurezza o qualità dell'alimento. I prodotti certificati rispettano semplicemente un metodo di produzione tradizionale e il legame con il territorio. Oggi l'Italia, anche grazie al lavoro di forte sostegno dato dal nostro ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, punta molto sui prodotti tradizionali, al punto che siamo il Paese europeo con il più alto numero di certificazioni. Inoltre, come dimostra la nostra inchiesta, siamo i consumatori più attratti da questi prodotti e siamo molto propensi ad acquistarli, anche spendendo di più. Il rischio è che l'eccessivo uso di questi marchi di garanzia porti a sminuirne il significato originale.