



rivista di diritto alimentare

www.rivistadirittoalimentare.it

Anno III, numero 1 · Gennaio-Marzo 2009

Maria Pia Ragionieri - Federica Zolla
Alessandro Chiaraboli - Paolo Felice

Il *Libro Verde* sulla qualità dei prodotti agricoli, “*Norme di prodotto, requisiti di produzione e sistemi di qualità*”, pone una serie di quesiti sulla futura politica di qualità dell’Unione, su cui si è chiamati a formulare delle preliminari osservazioni.

Nell’analisi introduttiva del libro verde la qualità è considerata lo strumento più efficace per gli agricoltori europei nell’affrontare le nuove sfide commerciali in un mercato globale caratterizzato da una forte crescita dell’offerta di prodotti provenienti dai paesi emergenti.

Se, come espressamente definito nel *Libro Verde*, *qualità significa soddisfare le aspettative dei consumatori in relazione alle caratteristiche del prodotto ai metodi di produzione e al luogo di produzione*, il concetto che ne deriva assume *profili peculiari* in relazione alle singole e specifiche esigenze del consumatore finale.

Il consumo, quale manifestazione più evidente dello stile di vita, rappresenta e indica l’individualità, l’espressione di sé di fronte alla molteplicità delle scelte possibili tipiche delle società industriali avanzate.

Le indagini sugli stili di vita e gli stili alimentari effettuate negli ultimi anni confermano l’esistenza di una domanda estremamente diversificata che nasce da una società non più stratificata in termini di reddito, ma differenziata in gruppi e categorie che si compongono e si dissolvono rapidamente.

La tendenza alla differenziazione dei comportamenti di consumo e l’elaborazione di strategie personalizzate nella selezione di prodotti, danno luogo a stili di consumo molto articolati anche tra i componenti della stessa famiglia.

Il trend attuale è quello di una società globale con un consumo responsabile ed ecocompatibile dove il mercato e i servizi rispondono a standard di qualità.

Nel concetto di qualità, oltre all’igiene e sicurezza che costituiscono prerequisiti essendo un prodotto non sicuro di per sé una *res extra commercium*, si innestano altri fattori che veicolano le scelte del consumatore finale (denominazione di origine,



rivista di diritto alimentare

www.rivistadirittoalimentare.it

Anno III, numero 1 · Gennaio-Marzo 2009

biologico, tutela ambientale, energia, ogm, consumi ecosostenibili “ Km 0”, requisiti etici e sociali).

Il sistema di qualità dei prodotti agricoli, per garantire la sua effettiva attuazione, dovrebbe operare un coordinamento con le normative specifiche di settore evitando il rischio di differenti approcci di natura terminologica e sostanziale.

La qualità dei prodotti non può prescindere, inoltre, da una corretta ed esaustiva *informazione*. Per rendere le scelte dei consumatori pienamente consapevoli è auspicabile una più incisiva attività di informazione promuovendo un differente sistema informativo che abbia come scopo quello di raggiungere, come richiesto dalla Commissione stessa, una migliore conoscenza dei requisiti previsti, nonché delle norme che gli agricoltori devono applicare. In questa prospettiva potranno essere incentivate campagne informative presso gli Istituti di Formazione e si potranno inserire nozioni primarie di alimentazione e qualità, proprio per coinvolgere fin dall'adolescenza i potenziali consumatori su quella che sembrerebbe una chiara volontà della Commissione ovvero far divenire il tema della qualità come un asse portante della strategia per il rafforzamento della competitività del nostro prodotto.

In un contesto che necessita di massimizzare e, al tempo stesso, semplificare le informazioni ai fini della tutela del consumatore le misure individuate non sembrerebbero sufficientemente adeguate a tale scopo.

L'ipotesi di una eventuale indicazione obbligatoria dell'origine delle materie prime (sotto forma di indicazione *Ue/non Ue*) rischierebbe di essere misura non adeguata per aiutare il già poco informato consumatore.

Si tratterebbe di un'indicazione dell'origine (indicazione per altro oggi facoltativa, ma con l'unico obbligo di essere veritiera) che non specificherebbe nient'altro se non la provenienza delle materie prime dalla “zona Ue”. Non è invece indifferente saper di preciso da quale Paese arrivano le materie prime e dove sono state trasformate. Inoltre la sola indicazione UE/nonUE rimane come un'informazione limitata, in quanto non permetterebbe di conoscere il vero luogo di origine del prodotto, che è quello che il consumatore desideroso di informazioni richiede.

Sarebbe, quindi, opportuno muovere verso una indicazione obbligatoria dell'origine delle materie prime più puntuale.

In relazione alle denominazioni geografiche sembra auspicabile una limitazione della proliferazione di *DOP* e *IGP* attraverso l'apposizione di un più rigido rispetto del legame con il territorio per evitare la perdita di un loro carattere distintivo. Si eviterebbe così che il consumatore si possa confondere non riuscendo più a discernere le vere produzioni di qualità dalle altre. In merito alle *IGP* e al fine di assicurare una corretta informazione al consumatore finale è auspicabile una progressiva indicazione dell'origine delle materie prime utilizzando, se del caso, loghi e sistemi di etichettatura differenti.

Il perseguimento della qualità, attraverso l'individuazione di regole certe ed efficaci sistemi di informazione, si presenta di difficile armonizzazione con il ricorso all'*autoregolamentazione* quale strumento di elaborazione da parte degli stessi attori



rivista di diritto alimentare

www.rivistadirittoalimentare.it

Anno III, numero 1 · Gennaio-Marzo 2009

(imprenditori e commercianti) di norme di riferimento o codici deontologici. L'esperienza degli operatori di mercato può senz'altro costituire un supporto tecnico alle scelte che dovranno essere assunte, però, da Autorità pubbliche. Le regole, del resto, devono tener conto non solo di aspetti legati al mercato ma costituiscono anche il risultato di politiche di più ampio raggio anche non esclusivamente di carattere economico.

Sul tema dei *sistemi di certificazione* della qualità dei prodotti alimentari è auspicabile l'adozione di un sistema unitario dove consumatore e produttore possano dialogare secondo un linguaggio comune fatto di certificazioni uniche regolate da disciplinari dettagliati, di facile consultazione e conoscibili da tutti.

La crescita considerevole di sistemi nazionali e privati di certificazione di questi ultimi anni, pur riuscendo a rispondere alle mutevoli esigenze dei consumatori, tuttavia ha creato dubbi e confusioni sia negli acquirenti stessi sia la correttezza stessa delle pratiche commerciali.

I consumatori a volte si trovano smarriti di fronte ad una serie infinita di certificazioni, alcune obbligatorie e altre volontarie, senza conoscerne il significato o la differenza.

Si propende perciò per un sistema unico che sia però conoscibile da tutti (anche qui con un'adeguata campagna pubblicitaria/informativa) e che si basi su simboli universali.