

# Tipicità e analisi sensoriale: presto una legge

*Pubblichiamo integralmente l'intervento dell'on. Marco Lion, presidente della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati, sulla tutela dei prodotti agroalimentari italiani. Durante EISday2007, la convention dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano, Marco Lion ha annunciato una proposta di legge con un impianto estremamente innovativo. Verrebbe istituito un registro dello Stato di prodotti ad "Autenticità Certificata". Il concetto è innovativo perché i prodotti sarebbero inseriti nel registro non in base a un controllo meramente formale, ma su una base sensoriale derivante dalle metodologie e dalle tecniche più moderne. Per ogni alimento o bevanda verrebbe infatti elaborato un profilo sensoriale indicando così le caratteristiche che devono essere realmente riscontrate. Questo tutelerebbe il consumatore ponendolo al riparo dall'acquisto di prodotti che di tipico hanno solo il nome ma che poi non sono certo ricollegabili alla tradizione enogastronomica italiana.*



Il 19 dicembre scorso, in occasione della cena di Natale organizzata dalla Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati, abbiamo presentato ufficialmente il cappuccino italiano certificato.

Il momento conviviale oltre a far gustare alle autorità presenti l'autentico cappuccino italiano, facendone apprezzare le impareggiabili qualità sensoriali ed organolettiche, ha permesso di evidenziare una serie di fenomeni negativi che insieme alla "pirateria agroalimentare", infieriscono quotidianamente contro l'integrità del nostro migliore *Made in Italy*. Mi riferisco, in particolare, alla perdita dell'identità agroalimentare ed enogastronomica della nostra società. Si tratta di una questione assai delicata che dobbiamo celermente affrontare e risolvere, prima che sia la banalizzazione dei prodotti tradizionali e tipici dell'Italia, invece delle frodi e delle imitazioni internazionali, a creare la perdita di valore e di competitività del sistema agroalimentare nazionale.

Per fare ciò, come testimonia il progetto realizzato per riscoprire l'autenticità e le qualità del cappuccino italiano, bisogna puntare principalmente sull'informazione utile e corretta e sulla certificazione di filiera che garantisca al consumatore la qualità degli alimenti che sceglie e utilizza.

Se grazie alla recente regolamentazione europea in materia di protezione delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari, negli ultimi anni si è riusciti ad invertire un pericoloso processo di abusi e di speculazioni sull'uso commerciale dei nomi geografici che designano i prodotti agricoli ed alimentari originari di tali aree geografiche, altrettanto non può affermarsi per le produzioni tipiche e per le preparazioni originali, antesignane di quelle che oggi sono diventate vaste categorie merceologiche, che per assenza di tutele, hanno assunto la qualifica di indicazioni "generiche" (vedi la pasta, la pizza, la mozzarella, l'aceto, ecc.).

Non solo a livello Europeo, ma anche nel nostro paese si assiste con preoccupazione ad una generale tendenza alla perdita del patrimonio e della cultura agroalimentare ed eno-gastronomica, seguita dalla banalizzazione dell'offerta dei prodotti alimentari. Alcuni prodotti tipici sono a rischio e non si trovano più nei mercati; la conoscenza di alcuni piatti e ricette rimane spesso limitata a pochissime persone e non si trasmette alle giovani generazioni; si tende ad identificare un territorio con alcuni famosi prodotti e ricette sottovalutando l'enorme ricchezza che lo stesso avrebbe invece da offrire; gli operatori

della filiera turistico-ricettivo-culturale stanno in parte perdendo i loro saperi; la stessa idea di competenza è legata più agli aspetti tecnici che a quelli della cultura e dell'identità.

Tutto ciò contribuisce alla perdita dell'identità culturale del territorio.

In questo scenario non certo soddisfacente, è costretto ad operare il consumatore, il quale, il più delle volte, nell'incertezza delle qualità o delle concrete specificità dei prodotti che deve acquistare, finisce per scegliere gli alimenti meno autentici e più standardizzati, che seppure omologati, offrono affidabilità costanti in ragione della loro notorietà e della loro presenza costante tra gli alimenti dell'industria alimentare.

In questo caso però viene penalizzata enormemente la soddisfazione sensoriale e qualitativa del pubblico, sempre più relegato alla condizione di non poter gustare e sentire i sapori autentici degli alimenti artigianali, realizzati secondo regole e discipline uniche che si tramandano da generazioni, o di non ritrovare nel cibo le essenze particolari dei luoghi di produzione, ma anche di non saper distinguere le differenze variegata che possono avere gli alimenti a seconda della tipicità locale che li caratterizza.

Purtroppo, soprattutto a causa dell'assenza di una vera cultura alimentare e per la progressiva perdita della memoria storica delle nostre più autentiche tradizioni rurali, accade frequentemente di non riuscire a individuare i prodotti alimentari secondo quelle originali forme che essi hanno assunto al momento in cui sono stati inizialmente offerti.

Capita anche di designare con nomi tradizionali, prodotti che non posseggono alcun riferimento con le tradizioni, e che sono del tutto diversi da quelli autentici per i quali le denominazioni classiche sono state originariamente utilizzate. Si assiste cioè alla dissociazione delle accezioni merceologiche e si finisce per acquisire come per autentici, gusti e caratteri sensoriali assolutamente diversi da quelli posseduti dal prodotto originale.

In altri casi, a causa di periodi estremamente lunghi in cui si è fatto un uso improprio delle denominazioni dei prodotti agroalimentari, è avvenuta la mistificazione naturale degli alimenti, nel senso che, nell'uso comune, si è consapevolmente e convintamente indicato con nomi autorevoli e prestigiosi di antiche derrate, prodotti del tutto lontani da quelli legittimi.

A tal proposito, come esempio di questa perdita di identità semantica, è interessante riprendere il caso del Cappuccino, bevanda che ai tempi d'oggi consta di una miriade di varietà produttive e di tipologie di presentazione, mentre, come il vostro Istituto ha testimoniato, esiste un unico ed autentico alimento che in origine è stato denominato cappuccino, assolutamente unico per bontà, sapore, consistenza, freschezza e qualità, e di cui le preparazioni attuali sono dei malriusciti succedanei.

Possiamo allora affermare che per tutelare i marchi ed i prodotti agroalimentari italiani, non è sufficiente esercitare solo la funzione normativa per approvare regole di protezione contro le frodi, le imitazioni o le cosiddette "piraterie alimentari", ma è necessario anche intervenire a monte e a valle di tale attività legislativa, segnatamente attraverso l'approvazione di misure che promuovono la conoscenza delle nostre tradizioni e delle relative culture alimentari e di azioni che favoriscano la piena informazione e la distinzione evidente, anche tramite una seria attività di certificazione, dei prodotti di qualità. In tal modo, si otterranno due vantaggi: da un lato il consumatore potrà sempre operare scelte consapevoli e corrette, dall'altro lato il produttore troverà maggiori opportunità per la vendita delle sue materie prime, indispensabili in una tale politica della qualità certificata.

Siamo certi che se il pubblico è messo in condizione di distinguere, prima dell'acquisto, i prodotti autenticamente di qualità da quelli falsi, non solo sarà difeso nelle scelte, ma soprattutto potrà consumare alimenti genuini e di eccellenza, e di seguito sarà egli stesso a richiedere tali prodotti a discapito degli altri



di bassa imitazione, contro cui oggi si tenta di difendersi con protezioni normative.

Il lavoro necessario per ripristinare un minimo di lealtà tra prodotti autentici e relative denominazioni specifiche, è certamente difficile e lungo, ma non impossibile. Esistono infatti metodi di intervento che soddisfano queste necessità. Uno dei principali è la certificazione del processo produttivo applicata a tutte le fasi che caratterizzano la realizzazione di un prodotto autentico, trattasi nel dettaglio di:

- test sul consumatore per individuare i modelli di qualità;
- descrizione in laboratorio dei modelli di qualità mediante le regole scientifiche dell'analisi sensoriale;
- creazione di uno storico per definire i modelli di conformità all'archetipo che più risponde ai desideri dei consumatori;
- definizione dei profili di conformità;
- certificazione dei profili di conformità.

A corollario di queste cinque fasi metodologiche di lavoro, bisogna necessariamente sovrapporre quella inderogabile di prevedere che la certificazione adottata consideri prioritariamente le attese del consumatore, perché la qualità modernamente intesa segue questo approccio. In passato era difficile da attuare, sia perché il consumatore chiedeva di essere garantito soprattutto sotto il profilo della genuinità (intesa nel senso più ampio della parola), sia della salubrità, sia perché mancavano i metodi di analisi sensoriale per definire il percepito di un prodotto. Oggi però tali limiti sono superati e la certificazione è un valido alleato per valorizzare e proteggere gli autentici prodotti tipici, tradizionali e di qualità.

Alla luce di quanto descritto, al fine di porre un freno e di arrestare il presente fenomeno della banalizzazione e genericizzazione delle nostre più famose produzioni agroalimentari di qualità, avevo immaginato la presentazione di una proposta di legge che mirasse a promuovere e valorizzare le produzioni autenticamente nazionali, di alta qualità e che soprattutto in periodo di globalizzazione si pongono come simbolo internazionale dell'alimentazione semplice, sana e genuina. Le norme ipotizzate non contrastano con la normativa comunitaria sulla protezione delle denominazioni di origine e delle specialità tradizionali, ma anzi mirano, *ex ante* ed *ex post*, a completarne l'efficacia, in quanto vogliono fornire al consumatore gli strumenti di riconoscimento più efficaci per identificare e acquistare prodotti agroalimentari tipici delle tradizioni italiane, evitandogli di subire costosi imbrogli, inganni, e truffe di vario genere. Si tratta, in definitiva, di costruire dei segni distintivi, lessicali e grafici, da inserire solo sui prodotti concretamente originali, scrupolosamente controllati e certificati, e grazie ai quali i consumatori potranno sia distinguere i veri pro-

dotti agroalimentari di qualità dalle imitazioni e dai falsi, sia effettuare scelte consapevoli e soddisfacenti potendo conoscere ogni informazione che riguardi gli alimenti che acquistano.

Pertanto, per quanto riguarda la mia funzione istituzionale, avendo preso piena coscienza della serietà delle questioni enunciate, ciò grazie anche allo stimolo del Cappuccino italiano certificato, ho ritenuto opportuno darvi riscontro predisponendo una specifica proposta di legge volta all'istituzione di una menzione di garanzia che attesti l'autenticità delle produzioni su cui verrà apposta. Tale dicitura corrisponde alla "Autenticità Certificata", servirà a distinguere i prodotti tipici, tradizionali e originali autenticamente italiani e sarà utilizzabile solo su quelle produzioni che saranno registrate in un apposito registro, ottenute osservando disciplinari di produzione leali dell'autenticità del prodotto, e che prima di entrare in commercio avranno superato controlli ufficiali che garantiscono la loro conformità al disciplinare cui si riferiscono. Il progetto di legge prevede, infine, che quali primi prodotti beneficiari della menzione di autenticità saranno l'Espresso italiano, il Cappuccino italiano e la pasta di qualità italiana.

Per terminare il mio intervento, lancio la proposta di proteggere la Denominazione "Cappuccino Italiano", a tal proposito avviando la procedura di registrazione europea della "Specialità Tradizionale Garantita", STG, ai sensi del Regolamento (CE) n. 509/2006, relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari. Vi sono nella fattispecie tutte le condizioni per procedere in tal senso, in primis l'autorevolezza e l'ufficialità del percorso di certificazione che, come vuole lo spirito del regolamento, deve assicurare che il sistema di controllo sia adatto ad offrire tutte le garanzie che i riferimenti alla qualità che possono essere fatti in commercio siano giustificati. Solo a questa condizione l'Unione Europea, tramite la protezione del nome, potrà sostenere gli operatori nel far conoscere la qualità del cappuccino italiano a livello comunitario.

Termino dicendo che, contrariamente a quanto accadeva con il vecchio regolamento sulle specialità tradizionali garantite, il 2082/1992, che non contemplava la protezione delle denominazioni tradizionali, con il nuovo regolamento (CE) n. 509/2006 è ora possibile che una specialità tradizionale garantita possa essere registrata con riserva del nome a favore del prodotto corrispondente al disciplinare pubblicato, a condizione che l'associazione richiedente l'abbia esplicitamente chiesto nella domanda di registrazione e che si dimostri che il nome tradizionale non è utilizzato legittimamente, notoriamente e in modo economicamente significativo per prodotti analoghi a quello tradizionale.