

Loghi, marchi, qualità... una guida per saperne di più

Progetto TOP-Value

Il valore aggiunto del prodotto di montagna

Programma finanziato dal Fondo europeo
di sviluppo regionale e Interreg V-A
Italia-Austria 2014-2020

Asse prioritario 2 "Natura e cultura"
Obiettivo Specifico 4 "Tutela e valorizzazione
del patrimonio naturale e culturale"

Interreg
Italia-Österreich
European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION

TOPVALUE
Measures von Bergbaugruppen
für den zusätzlichen Produkt- Mehrwert

CHE COS'È LA QUALITÀ?

Nella sua accezione più generale, la qualità esprime il livello di soddisfacimento delle aspettative di chi compra e, allo stesso tempo, le capacità di un produttore di appagarle. Si tratta in questo senso di un concetto che si veste e si sveste di significati diversi a seconda del punto di vista dell'osservatore e a seconda del contesto considerato.

Dare una definizione di "qualità" non è sempre facile: è un termine che nel corso del tempo si è arricchito di contenuti sempre nuovi.

Mentre in passato la qualità veniva riconosciuta nella soggettiva attribuzione "buono"/"non buono", in epoca più recente *qualità* assume una sempre più precisa connotazione. A partire dagli anni '90, come conseguenza della globalizzazione, il consumo di alimenti si appiattisce su poche tendenze di massa. E' in questo contesto che alcuni produttori iniziano a distinguersi andando incontro alla domanda di un numero sempre crescente di consumatori attenti al significato nutrizionale e alla salubrità degli alimenti e nel contempo sensibili alle tematiche *green*, differenziando la propria produzione e curando aspetti del prodotto fino a quel momento poco considerati, quali: il legame con il territorio di origine e la tradizione, la genuinità e il rispetto dell'ambiente nel processo produttivo, la capacità di generare servizi eco-sistemici.

Per il diffondersi di questa crescente attenzione da parte dei consumatori e grazie all'impegno dei produttori e dei tecnici, il concetto di qualità è in continua evoluzione, come anche le norme volte a regolamentarla.

La qualità non capita per caso, va garantita: le certificazioni di prodotto nel settore agro-alimentare e i marchi comunitari

La qualità di un prodotto, affinché possa essere garantita, occorre sia misurabile in forma di requisiti concreti verificabili sulla base di una regolamentazione - nazionale o sovranazionale (europea) - che ne assicuri una valutazione univoca. Questo in estrema sintesi è il significato della certificazione di prodotto.

Nel settore agroalimentare, le certificazioni sono volontarie: è il produttore stesso che, scegliendo di far parte di una filiera certificata, accetta senza riserve l'impegno di un costante autocontrollo della propria attività in aggiunta alle verifiche dell'autorità competente.

Le certificazioni di prodotto garantiscono che un organismo abilitato al controllo - per definizione imparziale e indipendente - ha appurato il rispetto da parte del produttore di specifiche regole e, solo in seguito all'esito positivo delle verifiche, al produttore è consentito di presentare sul mercato il prodotto con quella denominazione.

I marchi e i loghi di qualità europei (DOP, IGP, STG, Produzione biologica) sono un importante strumento di comunicazione diretta al consumatore, poiché hanno lo scopo di informarlo visivamente e sinteticamente su caratteristiche del prodotto quali provenienza, tipicità, sicurezza alimentare, metodi di produzione, scelta dei fornitori e/o delle materie prime.

I marchi di qualità riportati sulle confezioni o sugli imballaggi attestano la certificazione e vanno interpretati come: "offre quello che promette".

Le indicazioni europee di origine e di qualità: i marchi DOP, IGP, STG

L'Unione europea, nell'intento di salvaguardare/sostenere le proprie eccellenze agro-alimentari sul mercato globale, ha istituito già dal 1992 i marchi DOP, IGP e STG, i quali tutelano in particolare quei prodotti tradizionali le cui caratteristiche qualitative sono strettamente legate ai territori di origine in quanto a provenienza delle materie prime e pratiche di produzione storicamente consolidate.

A distanza di vent'anni il Regolamento UE n. 1151/2012 - norma attualmente in vigore - sostituisce e perfeziona il Regolamento CE n. 2081/1992, rimarcando la necessità di avere a disposizione efficaci strumenti legislativi per l'identificazione e la rintracciabilità territoriale dei prodotti agroalimentari di pregio.

La richiesta di riconoscimento a marchio di indicazione di un prodotto è sempre iniziativa di un gruppo di produttori organizzati i quali - convinti che il valore del proprio prodotto non sia solo commerciale, ma anche rappresentativo di un territorio, di un'abilità locale o di una comunità specifica - scelgono la strada della certificazione per legittimarlo e, al contempo, tutelarlo contro imitazioni e contraffazioni.

Il documento che accompagna la domanda di riconoscimento a marchio all'Unione europea è il disciplinare di produzione che contiene la delimitazione geografica dell'area di provenienza/origine, una ricerca storica che documenta il legame territorio-prodotto, una descrizione dettagliata di quest'ultimo e dei metodi adottati per il suo ottenimento ai quali ci si deve attenere.

Una volta approvato, il disciplinare - una sorta di carta di identità del prodotto - diventa "legge" a tutti gli effetti. Da quel momento la denominazione del prodotto e il marchio attribuitogli formano un tutt'uno utilizzabile solo dai produttori che accettano di sottoporsi alle verifiche dell'autorità di controllo.



L'acronimo **DOP**

(Denominazione di origine protetta) identifica un prodotto originario di una regione e di un paese le cui peculiarità sono essenzialmente o esclusivamente conferite e dovute all'ambiente geografico. Tutta la produzione, la trasformazione e l'elaborazione del prodotto devono avvenire nell'area delimitata dal rispettivo disciplinare.



L'acronimo **IGP**

(Indicazione geografica protetta) identifica un prodotto originario di una regione e di un paese le cui qualità, reputazione e caratteristiche si possono ricondurre all'origine geografica e di cui almeno una fase della produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avviene nell'area delimitata.



L'acronimo **STG**

(Specialità tradizionale garantita) indica un prodotto caratterizzato dalla composizione o dal metodo di produzione tradizionali. Questo schema di certificazione è applicabile a prodotti agroalimentari che hanno una "specificità" legata al metodo di ottenimento o alla composizione o alla tradizione di una zona geografica, ma che non vengono prodotti necessariamente in una zona di origine delimitata.

Per saperne di più sui prodotti certificati DOP, IGP e STG delle regioni Friuli Venezia Giulia, Veneto e Carinzia visita le pagine web:

Friuli Venezia Giulia

www.ersa.fvg.it/divulgativa/i-prodotti-dop-e-IGP-del-friuli-venezgia-giulia



Veneto

<http://www.regione.veneto.it/web/agricoltura-e-foreste/disciplinari-dop-IGP-STG>



Carinzia

<http://www.svggh.at/geschuetzte-produkte-aus-oesterreich/>



Il Prodotto di montagna

Una novità introdotta dal Regolamento UE n. 1151/2012 è l'indicazione facoltativa "Prodotto di montagna", che rende distinguibili sul mercato i prodotti agroalimentari ottenuti in montagna e permette di valorizzarne visibilità e reputazione. La provenienza da aree montane rappresenta per questi prodotti sia un valore aggiunto, in termini di genuinità e sostenibilità ambientale dei processi, che un fattore limitante, per i maggiori costi sostenuti dai produttori che operano in aree spesso svantaggiate e di difficile vivibilità. L'indicazione "Prodotto di montagna" si rivolge pertanto a chi sceglie uno stile di acquisto consapevole del contesto nel quale viene realizzato il prodotto e desidera che la propria preferenza sia anche un sostegno alle forme produttive che ritiene più virtuose. L'indicazione "Prodotto di montagna" può essere apposta sull'etichetta di prodotti di origine animale e/o vegetale se tutta la produzione rispetta le seguenti condizioni (Regolamento UE n. 665/2014):

- i prodotti di origine vegetale sono coltivati in montagna;
- il latte e le uova derivano da animali allevati in montagna;
- la carne è ottenuta da animali allevati in montagna per almeno due terzi del loro ciclo vitale. Gli animali transumanti sono allevati per almeno un quarto della loro vita su pascoli di transumanza montani;
- la dieta annuale degli animali è costituita da alimenti prodotti in montagna (ruminanti: almeno 60%; suini: almeno 25%; altri animali: almeno 50%);
- le api raccolgono il nettare e il polline esclusivamente in montagna;
- la trasformazione del latte, la macellazione e la spremitura delle olive possono avere luogo, in deroga, in impianti situati entro 30 km dal confine amministrativo dei comuni montani. In Italia la trasformazione del latte può avvenire anche in strutture ubicate entro 10 km dal confine amministrativo della zona di montagna (DM n. 57167 del 26/07/2017).



Logo italiano del
Prodotto di montagna
DM dd. 02/08/2018

Prodotto proveniente da Agricoltura biologica

I prodotti agricoli provenienti da "Agricoltura biologica" si distinguono da quelli derivati dall'agricoltura convenzionale in quanto ottenuti con metodi di coltivazione che non si avvalgono dell'uso di fertilizzanti, antiparassitari, antibiotici e qualsiasi sostanza di sintesi chimica non rispettosa dei naturali ritmi biologici degli organismi vegetali e animali.

L'agricoltore biologico fa propria una filosofia produttiva che pone al centro la tutela dell'ambiente e che sostiene un modello di sviluppo avente in sé la capacità di autorigenerare le risorse naturali utilizzate nel corso del ciclo produttivo, con particolare attenzione alla fertilità del suolo.

Per quanto riguarda gli allevamenti, il metodo biologico prescrive l'osservanza di pratiche orientate a elevare il benessere animale respingendo qualsiasi tipo di forzatura alimentare o sovraffollamento delle strutture di allevamento e incentivando il movimento degli animali in spazi aperti adibiti.

I produttori che scelgono di adottare i principi di produzione biologica e che vogliono utilizzare il logo UE si sottopongono volontariamente alla valutazione dell'autorità di controllo, la quale, verificata l'esistenza dei prerequisiti richiesti dal Regolamento CE n. 834/07, ne approva l'iscrizione all'albo nazionale dei produttori biologici.

Per quanto riguarda i prodotti alimentari trasformati (es. confetture, prodotti della panificazione, prodotti lattiero-caseari), la normativa impone che questi siano costituiti da ingredienti provenienti da agricoltura e/o allevamento biologici e che siano ottenuti senza l'impiego di Organismi geneticamente modificati (OGM).



Logo europeo della Produzione biologica

Quando compare in etichetta, vi deve essere riportata anche l'origine delle materie prime.

Altri sistemi di qualità nazionali

ITALIA

Sistema di qualità nazionale produzione integrata: SQNPI

Il marchio SQNPI (Sistema di qualità nazionale produzione integrata) contraddistingue le produzioni agroalimentari ottenute secondo i principi della produzione integrata.

“Si definisce “produzione integrata” il sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l’uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici”

E' una certificazione istituita a livello nazionale con la Legge n. 4 del 3 febbraio 2011. In termini igienico-sanitari e di sostenibilità ambientale garantisce una qualità superiore agli standard commerciali correnti per quel che riguarda sia il processo produttivo che il prodotto finale. Le linee guida nazionali dettano le regole generali per una produzione a basso impatto ambientale in tutte le fasi agronomiche del ciclo produttivo, dalla preparazione del suolo per la semina, fino alla raccolta delle colture. Le linee guida vengono adottate a livello regionale nei rispettivi disciplinari di produzione integrata.

La certificazione (volontaria) è applicabile a tutte le aziende agricole, di trasformazione e di distribuzione che ne facciano atto ufficiale di adesione.



SQNPI

(Sistema di qualità nazionale produzione integrata). Contraddistingue prodotti agricoli e agroalimentari ottenuti con pratiche agronomiche e modalità a basso impatto ambientale.

AUSTRIA

AMA Gütesiegel

L'AMA Gütesiegel è un marchio di qualità riconosciuto dalle autorità che viene assegnato da AMA-Marketing per identificare prodotti destinati esclusivamente al consumo umano. Serve come orientamento per l'acquisto di prodotti alimentari e fa riferimento ad alta qualità, tracciabilità dell'origine e controlli indipendenti degli stessi.

Il marchio può essere assegnato a qualsiasi prodotto alimentare in presenza di direttive specifiche, e se i prodotti rispettano le disposizioni e soddisfano i requisiti di qualità delle direttive approvate dal Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus (Ministero federale austriaco della sostenibilità e del turismo).

Nelle direttive sul marchio di qualità, AMA-Marketing stabilisce le disposizioni per il conferimento dei diritti di utilizzo del marchio protetto AMA Gütesiegel con diversi dati relativi alla provenienza. La base per la concessione del diritto di utilizzo del marchio è il rispetto della direttiva specifica sul marchio di qualità e la conclusione di un contratto di licenza con AMA-Marketing.

I colori nazionali (ad es. rosso-bianco-rosso per l'Austria, blu per l'UE) e la scritta nel cerchio interno del marchio – ad es. "Austria" – rimandano all'area di origine delle materie prime.

L'AMA Gütesiegel è il simbolo distintivo della partecipazione a questo programma di qualità volontario che, in base al settore del prodotto e al rischio, stabilisce e controlla sistematicamente i criteri a più livelli in direttive specifiche sul marchio di qualità per ciascuna fase di produzione e commercializzazione.

L'orientamento strategico della direttiva sul marchio AMA Gütesiegel si basa sui seguenti tre pilastri: alta qualità, tracciabilità dell'origine e controlli indipendenti.



AMA Biosiegel

Dal 1° luglio 2010, per gli alimenti preconfezionati prodotti in UE secondo i regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 nelle loro versioni applicabili, sulla confezione deve apparire il logo biologico dell'UE. Inoltre, possono essere contrassegnati con il sigillo AMA Biosiegel i prodotti alimentari biologici che rispettano i requisiti dell'Österreichisches Lebensmittelbuch (codice alimentare austriaco) e la direttiva sul marchio AMA Biosiegel approvata dal Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus.

L'AMA Biosiegel è un sigillo di qualità riconosciuto dalle autorità che viene assegnato da AMA-Marketing per identificare prodotti biologici destinati esclusivamente al consumo umano. Serve come orientamento per l'acquisto di prodotti alimentari biologici e rimanda ad alta qualità biologica, tracciabilità dell'origine e controlli indipendenti degli stessi. I colori rosso e bianco simboleggiano l'origine austriaca delle materie prime agricole biologiche. Se il sigillo è nero, l'origine delle materie prime agricole biologiche non è limitata a una regione specifica.

Nella direttiva sul sigillo AMA Biosiegel, AMA-Marketing stabilisce le disposizioni per il conferimento dei diritti di utilizzo del sigillo protetto AMA Biosiegel con o senza indicazione di provenienza. La base per la concessione del diritto di utilizzo del sigillo su prodotti biologici è la conclusione di un contratto di licenza con AMA-Marketing e il rispetto della direttiva sul sigillo AMA Biosiegel.

L'orientamento strategico della direttiva sul sigillo AMA Biosiegel si basa sui seguenti quattro pilastri: ingredienti di origine agricola biologici al 100%, alta qualità, tracciabilità dell'origine e controlli indipendenti.

Gutes vom Bauernhof

Il "Gutes vom Bauernhof" è un marchio di qualità della Landwirtschaftskammer Österreich (Camera dell'agricoltura austriaca) che viene concesso esclusivamente ad aziende agricole. Le singole aziende agricole vengono valutate per la concessione del marchio "Gutes vom Bauernhof". I criteri per la valutazione aziendale sono più severi delle disposizioni di legge. L'azienda viene valutata con un sistema a punti sulla base di sei criteri e deve raggiungere un punteggio minimo globale e per ogni singolo criterio.

Valutazione dell'azienda:

- materie prime proprie
- qualifica e formazione
- marketing e vendita
- qualità della produzione



Valutazione di lavorazione e trasformazione:

- lavorazione e trasformazione proprie
- qualità del prodotto

L'azienda viene sempre valutata in riferimento ai requisiti generali. La valutazione di lavorazione e trasformazione viene effettuata solo se si realizzano prodotti trasformati.

Per ogni Land austriaco esiste un ente di assegnazione, nominato dalla Landeslandwirtschaftskammer (Camera regionale dell'agricoltura), che si occupa di registrazione, prima valutazione/consulenza, organizzazione del primo controllo e dei controlli a campione da parte di un'azienda di controllo esterna, gestione dei contratti, emissione della dichiarazione di garanzia, assegnazione del marchio, inserimento dei dati, formazione continua e assistenza alle aziende "Gutes vom Bauernhof".

I marchi collettivi regionali

I sistemi di qualità e i marchi collettivi regionali sono stati istituiti allo scopo di sostenere e dare maggiore visibilità a produzioni locali (come latte, carne, pesce, frutta e verdura) che, per loro natura, non rientrano tra le tipicità agroalimentari di un territorio in particolare. Si tratta di classi di prodotti soggette a una maggior attenzione da parte di un mercato sempre più attento alla qualità e in cerca di rassicurazioni igienico-sanitarie. I marchi collettivi regionali identificano pertanto un paniere diversificato di prodotti conformi agli standard di qualità definiti dai rispettivi disciplinari regionali. Generalmente identificano prodotti a raggio ridotto di sviluppo della filiera in grado di sostenere economie locali e comunità sociali facilmente riconoscibili e raggiungibili sul territorio.



Marchio QV

(Qualità verificata) è stato istituito dalla **Regione Veneto (IT)** per colture orticole, orticole IV gamma (ortofrutta confezionata e pronta al consumo), frutticole, funghi coltivati, floriculture ornamentali, prodotti zootecnici.



Marchio AQUA

(Agricoltura qualità ambiente) è stato istituito dalla Regione **Friuli Venezia Giulia (IT)** per le filiere: carne suina, latte crudo vaccino e derivati, trota iridea e salmerino, vongole veraci filippine e cozze, asparago bianco, patata, mela, miele, prodotti alimentari trasformati.



GENUSSLAND KÄRNTEN

è stato istituito dalla Regione Carinzia (**Kärnten - AT**) per le aziende di produzione che hanno un sistema di garanzia della qualità riconosciuto (marchi di origine UE, Bio Austria, AMA Gütesiegel, Gutes vom Bauernhof, IFS) e soddisfano i criteri di origine Genussland Kärnten.

I Prodotti agroalimentari tradizionali - PAT


Nel 1548 l'umanista milanese Ortensio Lando, percorrendo di gran lunga i tempi del moderno turismo gastronomico, racconta nel suo "Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia e d'altri luoghi" di un viaggiatore che si appresta a conoscere le terre italiane (ancor prima dell'Unificazione) sulla base di una mappa geografica avente per tappe le specialità gastronomiche delle più importanti città della penisola.

Seppur parodia di un particolare genere di letteratura dell'epoca, l'opera di Ortensio ha il merito di porre in evidenza come la cucina e le specialità gastronomiche locali siano un essenziale ingrediente della cultura e dell'esperienza conoscitiva di qualsiasi territorio.

L'elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT), partendo da questi stessi presupposti, è stato istituito per riconoscere quei prodotti che sono espressione delle tradizioni e della cultura delle regioni italiane e che non godono della tutela assicurata dai marchi DOP, IGP, STG.

Il requisito fondamentale per il riconoscimento PAT è legato alla verifica di una trasmissione nel tempo di ricette, tradizioni e memorie gastronomiche per un periodo non inferiore ai 25 anni. Inoltre è necessario dimostrare che i metodi di lavorazione, stagionatura, conservazione sono consolidati e omogenei per tutto il territorio che viene indicato come area di produzione.

I PAT sono regolamentati dal D.M. n. 350/99 che ne prevede anche un aggiornamento periodico.



Nell'immaginario collettivo la montagna evoca, con i suoi paesaggi e i suoi contesti, valori legati alla tradizione e ad un vivere salutare. I prodotti qui ottenuti sono le parole con cui questi territori si raccontano.

Il progetto TOP-Value nasce con l'obiettivo di favorire l'adesione all'indicazione facoltativa "Prodotto di montagna", da parte dei produttori delle aree montane che intendono cogliere l'opportunità di differenziarsi anche sulla base del contesto territoriale in cui operano.

TOP-Value si propone, da un lato, di mettere in risalto il valore dell'indicazione "Prodotto di montagna" e, dall'altro, di restituire alla dicitura la giusta reputazione sul mercato. Per fare ciò sono state pensate una serie di azioni di studio e divulgazione volte a determinare e diffondere dati e informazioni che riguardano i cosiddetti "servizi ecosistemici" forniti dalle aziende montane da cui il prodotto deriva. Essi comprendono la tutela della biodiversità, la qualificazione del paesaggio, l'attenzione al benessere animale, il mantenimento di equilibri di sostenibilità ambientale delle produzioni.

L'individuazione e la misurazione di tali servizi permettono non solo di valorizzare le produzioni montane, riconoscendone la valenza ambientale e sociale, ma anche di soddisfare le aspettative dei consumatori. Una comunicazione del prodotto che si arricchisce di approfondimenti tecnico-scientifici contribuisce a rendere il prodotto elemento determinante nel mantenere vivi e attraenti i territori della montagna.

Top-Value è un progetto di collaborazione transfrontaliera tra le regioni Friuli Venezia Giulia, Veneto e Carinzia finanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale e Interreg V-A Italia-Austria 2014-2020.



Publicazione realizzata da
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale ERSA
Via Montesanto, 17 – 34170 Gorizia



PARTNER DEL PROGETTO:



www.sav.uniud.it



www.umweltbuero.at



www.lk-kaernten.at



www.unipd.it



www.regione.veneto.it



www.ersa.fvg.it

