

# Procedura operativa per l'utilizzo dell'Indicazione facoltativa di qualità Prodotto di montagna da parte dei caseifici



Progetto "TOP-Value: il valore aggiunto del Prodotto di montagna" (Programma Interreg V-A Italia-Austria 2014-2020)

Gaia Dorigo<sup>1</sup>, Susanna Loszach<sup>2</sup>, Sonia Venerus<sup>3</sup>, Simona Rainis<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica, <sup>2</sup>Libero professionista

<sup>3</sup>Direzione centrale risorse agroalimentari, forestali e ittiche

L'Indicazione facoltativa Prodotto di montagna è uno dei regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari definiti dal Parlamento europeo e dal Consiglio attraverso il Regolamento UE 1151/2012, istituito per identificare i prodotti agroalimentari di origine animale e vegetale realizzati nelle zone di montagna.

Rispetto alle più note Denominazione di origine protetta DOP, Indicazione geografica protetta IGP e Specialità tradizionale garantita STG, anch'esse contenute nel succitato Regolamento, l'Indicazione facoltativa di qualità Prodotto di montagna è sicuramente meno diffusa. Ciò dipende principalmente dal fatto che le prime tre hanno alle spalle una lunga storia, essendo state introdotte vent'anni prima con il Regolamento CE n. 2081/1992, abrogato nel 2006. Nonostante la giovane età, negli ultimi anni, l'Indicazione Prodotto di montagna inizia ad essere sempre più conosciuta e i prodotti così marchiati sempre più apprezzati e presenti sia nei punti vendita della grande distribuzione, che negli spacci di aziende agricole, allevamenti e malghe.

La motivazione consiste soprattutto nell'immediatezza comunicativa del logo e nella semplicità che caratterizza parte degli aspetti normativi, in particolare la procedura di adozione dell'Indicazione e il suo utilizzo per la valorizzazione di prodotti di origine vegetale, miele e altri prodotti dell'alveare. Si tratta di uno strumento snello

istituito per rendere distinguibili sul mercato produzioni realmente ottenute in montagna dando loro una meritata visibilità, purtroppo spesso offuscata da un *marketing* che sfrutta l'immagine di questi territori per pubblicizzare prodotti che con essi hanno ben poco a che fare.

ERSA ha contribuito a divulgare la *mission* dell'Indicazione sia tra i produttori che tra i consumatori della regione anche attraverso le attività svolte nell'ambito del progetto finanziato con fondi del programma Interreg V-A Italia-Austria 2014-2020 denominato "TOP-Value: il valore aggiunto del Prodotto di montagna", iniziativa ideata e realizzata in collaborazione con l'Università di Udine, la Regione Veneto, l'Università di Padova, la Camera dell'Agricoltura della Carinzia e l'istituto scientifico eb&p Umweltbüro GmbH.

Le attività progettuali si sono concentrate in particolare sull'analisi della gestione dell'Indicazione all'interno della filiera lattiero-casearia, dove trasformatore e conferitori di materia prima devono coordinarsi per rispondere ai requisiti richiesti dalla normativa.

Il caseificio che si avvale dell'Indicazione facoltativa Prodotto di montagna, in quanto soggetto incluso nella filiera, diventa infatti responsabile anche dell'origine e della provenienza del latte utilizzato per i prodotti sui quali appone il logo dell'Indicazione. Contestualmente, i conferitori qualificati per le produzioni etichettate Prodotto



Logo dell'indicazione facoltativa di qualità Prodotto di montagna (Decreto ministeriale del 2 agosto 2018).

di montagna hanno la responsabilità di fornire latte prodotto in condizioni di completa osservanza delle prescrizioni normative.

Gli obblighi che interessano gli allevatori riguardano in particolare la tracciabilità di foraggi e concentrati, acquistati e/o prodotti in azienda, e la definizione di una dieta annua delle lattifere basata almeno per il 60% su alimenti di origine montana.

Al contrario di quanto si potrebbe pensare, tali requisiti non sono sempre scontati all'interno del variegato panorama produttivo alpino e prealpino.

### Procedura operativa per l'utilizzo dell'Indicazione facoltativa di qualità Prodotto di montagna da parte dei caseifici

Nel contesto del progetto TOP-Value, alla luce delle considerazioni appena illustrate, ERSA e il Dipartimento di Scienze agroalimentari, ambientali e animali dell'Università di Udine, con la collaborazione di alcune filiere del territorio, hanno congiuntamente elaborato un esempio di "Procedura operativa per l'utilizzo dell'Indicazione facoltativa di qualità Prodotto di montagna da parte dei caseifici" ispirata alle norme ISO 9000.

L'*iter* prevede una reinterpretazione del rapporto che intercorre tra caseificio e conferitori tradizionalmente fondato sul pagamento "Latte-Qualità", sistema nel quale vengono considerati come discriminanti solo i parametri chimici e microbiologici del latte.

Il caseificio che intende applicare l'Indicazione facoltativa Prodotto di Montagna deve implementare le informazioni a propria disposizione circa il tessuto produttivo zootecnico a monte dell'approvvigionamento di latte, al fine di verificare che i singoli fornitori soddisfino completamente i requisiti richiesti dalla norma di riferimento e abbiano pertanto titolo per il conferimento di latte destinato alla linea produttiva Prodotto di montagna.

L'approccio proposto si traduce in una reciproca maggior consapevolezza di tutti i soggetti coinvolti nella filiera produttiva e in un arricchimento della filiera stessa, derivato dalla libera circolazione e condivisione delle informazioni di processo che può gettare le basi per l'ideazione anche di altre strategie di valorizzazione del prodotto.

### I dettagli della Procedura operativa

La Procedura operativa prevede che il caseificio verifichi le potenzialità di ciascun conferitore di soddisfare le norme di riferimento attraverso un Questionario di pre-qualifica ai fini di una prima classificazione degli allevamenti in quattro categorie, sulla base dell'ubicazione dell'azienda, del grado di autosufficienza foraggero e dell'organizzazione aziendale.

Per gli allevamenti la cui superficie è ubicata in parte in zona classificata come non montana o che si approvvigionano di foraggi extra-aziendali o, ancora, che non dimostrano di garantire un adeguato sistema di tracciabilità interno, l'*iter* prevede un sopralluogo di un incaricato del caseificio presso il centro aziendale al fine di valutare, in particolare, la tracciabilità documentale degli approvvigionamenti di foraggi extra-aziendali e la reale capacità dell'azienda nel soddisfare con continuità i requisiti della norma di riferimento.

Il caseificio può inoltre fornire assistenza tecnica ai suoi conferitori attraverso la figura del proprio incaricato che, in occasione del sopralluogo, può valutare, assieme all'azienda che soddisfa solo parzialmente i requisiti necessari, la possibilità di mettere in atto delle azioni correttive volte a ricondurre le condizioni di produzione verso l'osservanza dei requisiti richiesti dalle norme di riferimento. Tali azioni correttive possono comprendere, per esempio, l'approvvigionamento di foraggio presso aree montane (invece che di pianura), in modo da riequilibrare il rapporto tra alimenti di origine montana e non montana. L'addetto del caseificio potrebbe, altresì, evidenziare una debolezza nelle procedure di tracciabilità degli alimenti prodotti in aziende e acquistati e proporre delle strategie per il suo superamento.

Ottenute tutte le informazioni, il caseificio predisponde un apposito Elenco di "conferitori PDM" al fine di individuare inequivocabilmente i fornitori di latte aventi titolo per la produzione Prodotto di montagna. Gli allevatori inseriti in questo elenco si impegnano ad osservare la normativa, con particolare riguardo alla gestione della tracciabilità a livello aziendale, e a comunicare al caseificio le eventuali variazioni nelle condizioni di produzione (per esempio variazioni di superficie foraggera, di consistenza dei capi allevati, di forniture per l'approvvigionamento di foraggi



Foto gentilmente concessa dalla sig. ra Sabrina Rovis

extra-aziendali) che hanno portato alla qualifica di "conferitore PDM".

La qualifica di "conferitore PDM" viene temporaneamente sospesa ogniqualvolta si evidenzino inosservanze alle norme di riferimento tali da pregiudicare la fornitura di latte destinato alle produzioni etichettate Prodotto di montagna. Nel periodo che intercorre tra il verificarsi dell'inosservanza e il ripristino delle condizioni di produzione in completa aderenza delle norme di riferimento, l'allevamento in questione non conferisce latte per le linee produttive

specifiche per i Prodotti di montagna. Qualora non sia possibile nell'ambito dell'organizzazione dello stabilimento distinguere linee produttive dedicate, il caseificio interrompe l'apposizione del logo fino alla chiusura dell'inosservanza a carico del "conferitore PDM" sospeso.

Va chiarito che l'Elenco di "conferitori PDM" è una convenzione interna al caseificio necessaria per la gestione della tracciabilità delle forniture e del rapporto con i conferitori.

L'iscrizione di un'azienda a questa lista non coincide con l'adozione dell'Indicazione Prodotto di montagna da parte dell'azienda stessa e non autorizza quest'ultima all'utilizzo del logo ministeriale. Nel caso in cui l'agricoltore volesse adottare per proprio conto l'Indicazione, è necessario ufficializzare questa scelta inviando la comunicazione ad ERSA attraverso l'apposito modulo (vedi Decreto ministeriale del 26 luglio 2017).

Si sottolinea, inoltre, che la "Procedura operativa per l'utilizzo dell'Indicazione facoltativa di qualità Prodotto di montagna da parte dei caseifici" non consiste in un disciplinare, bensì rappresenta una guida per la formalizzazione di un rapporto tra i componenti della filiera e, non avendo carattere ufficiale, può essere modificata in funzione delle esigenze di ciascuna latteria e relativi conferitori.

I documenti che costituiscono l'iter metodologico e organizzativo proposto sono disponibili sul sito internet di ERSA all'indirizzo <http://www.ersa.fvg.it/cms/aziende/progetti/Top-Value/>. Alla stessa pagina è possibile consultare tutto il materiale elaborato da ERSA nel corso del progetto Interreg TOP-Value.