

IG come ingredienti di prodotti trasformati: per fama o per qualità?

Joshua Nicolini e Davide Mondin

1. Premesse ed evoluzione normativa. - 2. Regole chiare per una concorrenza leale. - 3. Simboli dell'Unione e loghi consortili. - 4. Ingredienti. - 5. Trasformati nei trasformati. - 6. Aromi, amici silenziosi. - 7. Conclusioni.

1. - Premesse ed evoluzione normativa. L'uso delle produzioni tutelate a denominazione di origine protetta (DOP) e indicazione geografica protetta (IGP) – in breve «indicazioni geografiche»¹ o «IG» – nella preparazione di prodotti composti, elaborati o trasformati² – in breve «prodotti trasformati» – rappresenta una importante opportunità per entrambe queste categorie: da un lato, infatti, in tal modo le prime possono trovare interessanti sbocchi commerciali e, dall'altro, i prodotti composti che ne vantano la presenza tra gli ingredienti si avvantaggiano del significativo valore aggiunto derivante dal loro impiego.

Si genera così un fecondo e virtuoso rapporto di reciproca convenienza: il prodotto trasformato si può giovare della reputazione della IG in esso contenuta e quest'ultima può beneficiare di una «seconda vita». Ciò vale in particolare per quelle IG il cui ciclo produttivo dà origine a rifili, sfridi o residui di lavorazione³ che, pur mantenendo le caratteristiche tipiche previste dai relativi disciplinari, non risultano però idonei, per motivi commerciali, ad essere immessi sul mercato tal quali.

La normativa europea, fino alla recente entrata in vigore del reg. (UE) n. 2024/1143⁴, non si era mai occupata della disciplina delle modalità con cui nella comunicazione relativa a prodotti trasformati (etichette, presentazioni, pubblicità) è possibile evidenziare la presenza di IG tra gli ingredienti. L'unico atto di indirizzo in precedenza adottato risale al 2010 ed è rappresentato dalla comunicazione 2010/C 341/03⁵ con cui l'esecutivo comunitario ha inteso esporre il proprio punto di vista sul tema in questione⁶. Ed è proprio da questa comunicazione che l'art. 27 del neonato reg. (UE) n. 2024/1143 trae spunto, costituendone di fatto una naturale evoluzione. Del resto, le istituzioni dell'Unione europea hanno spesso dimostrato di battere piste che avevano con largo anticipo lasciato intuire di voler percorrere, facendo precedere l'emanazione di provvedimenti normativi da comunicazioni che permettevano di presagire il contenuto.

Sul fronte nazionale, la normativa di settore ha cercato di regolamentare il tema per mezzo dell'art. 1,

¹ Nel presente articolo si utilizzerà il termine indicazioni geografiche o l'acronimo IG, al pari di quanto definito dall'art. 1 del reg. (UE) n. 2024/1143, per indicare le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette dei vini, le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette dei prodotti agricoli, compresi i prodotti alimentari e le indicazioni geografiche delle bevande spiritose.

² Così definiti dall'art. 1, comma 1, lett. d) del d.lgs. 19 novembre 2004, n. 297 e all'art. 44, comma 9 della l. 12 dicembre 2016, n. 238.

³ Si pensi alla fase di trasformazione dei salumi DOP-IGP durante la quale vengono ottenuti rifili nel corso del disosso e della preparazione dei tranci destinati all'affettamento, o ancora agli sfridi di lavorazione derivanti dalla porzionatura dei formaggi duri, oppure alla destinazione di una partita di mele IGP che dato l'approssimarsi dell'inizio della nuova campagna di raccolta non potrebbero più essere commercializzate tal quali, e pertanto prenderanno la strada della produzione di succhi o confetture.

⁴ Il reg. (UE) n. 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) 1151/2012 (di seguito anche nuovo regolamento), all'art. 27 disciplina l'uso di indicazioni geografiche che designano un prodotto utilizzato come ingrediente nel nome di un prodotto trasformato.

⁵ Comunicazione della Commissione - Orientamenti sull'etichettatura dei prodotti alimentari che utilizzano come ingredienti prodotti a denominazione di origine protetta (DOP) o a indicazione geografica protetta (IGP) 2010/C 341/03 pubblicata nella *Gazzetta ufficiale* dell'Unione europea, C 341 del 16 dicembre 2010.

⁶ Cfr. A. DI LAURO, *Le DOP e IGP come ingredienti*, in *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, Milano, 2021, 439-440.

comma 1, lett. c) del d.lgs. n. 297/2004, nel settore dei prodotti agricoli (*food*), e più recentemente con l'art. 44, commi 9 e 10 e art. 74, comma 11 della l. 12 dicembre 2016, n. 238⁷, per il settore vitivinicolo, prevedendo, sostanzialmente, una disposizione sanzionatoria per chiunque riferendosi a un prodotto trasformato impieghi «commercialmente» (cioè, nell'etichettatura, presentazione o pubblicità) una IG al di fuori dell'elenco degli ingredienti senza aver ottenuto un preventivo nulla osta (da parte del Consorzio di tutela⁸ o, in sua mancanza, del Ministero⁹). Tali norme nazionali non si sono spinte fino al punto di stabilire che detta autorizzazione sia a sua volta subordinata alla circostanza che il prodotto trasformato (nella cui etichettatura, presentazione o pubblicità si intenda fornire l'informazione in esame) debba possedere particolari «qualità minime», onde evitare l'indebito sfruttamento della reputazione delle IG di cui si vanta la presenza. Appunto in questo spazio ha avuto modo di esplicitarsi la libera iniziativa dei Consorzi di tutela, manifestatasi nella previsione di norme che hanno posto limiti merceologici di vario tipo.

Una non scontata riflessione sarebbe inoltre bene rivolgerla alla definizione di «prodotto trasformato». Il nuovo regolamento, per tale nozione, rinvia all'art. 2, par. 1, lett. o) del reg. (CE) n. 852/2004 che definisce «prodotti trasformati: i prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche». Orbene, non si può non notare come anche numerose IG utilizzabili come ingrediente caratterizzante possono a loro volta essere ricondotte alla definizione poc'anzi menzionata di «prodotto trasformato» in quanto ottenute dalla trasformazione di materie prime, come ad esempio i formaggi DOP-IGP che derivano da latte o le diverse tipologie di pane DOP-IGP derivanti da farina/semola oppure ancora i salumi ottenuti da carne. Ai fini dell'applicazione della normativa in esame, pertanto, sarebbe certamente risultato preferibile individuare uno specifico e diverso concetto di «prodotto non trasformato» e si sarebbe quindi dovuto considerare tale ogni prodotto designato tramite IG utilizzato come ingrediente nella preparazione di «prodotti trasformati», questi ultimi sì (e solo essi) da intendersi alla luce della fattispecie delineata dalla norma solo richiamata.

2. - Regole chiare per una concorrenza leale. Nel paragrafo precedente si è accennato alla normativa domestica che un Consorzio di tutela può varare per indicare le condizioni (di natura grafica e merceologica) alle quali la presenza della IG di cui esso si occupa può essere evidenziata nell'etichettatura di prodotti trasformati (nella denominazione di vendita o in altra parte dell'etichetta diversa dall'elenco ingredienti) oppure nella presentazione o nel materiale pubblicitario che li riguardano, così da renderla caratterizzante. Diversi Consorzi si sono avvalsi di tale facoltà, emanando e, col tempo, perfezionando normative valide *erga omnes* più o meno stringenti destinate a indicare sia le suddette condizioni sia la procedura per ottenere l'autorizzazione.

Anche il Ministero ha emanato e più volte aggiornato linee guida valedole per l'autorizzazione delle etichette di prodotti trasformati in cui (al di fuori dell'elenco degli ingredienti) si vanta la presenza di IG prive della giurisdizione di un Consorzio di tutela. Queste linee guida¹⁰ si sono però sempre limitate a porre condizioni di natura meramente grafica (dimensione dei caratteri, inserimento della IG tra virgolette) e a stabilire procedure formali di gestione e acquisto degli ingredienti IG di cui si intende evidenziare la presenza. L'Autorità ministeriale non si è mai spinta oltre, prevedendo, ad esempio, ulteriori obblighi o

⁷ L. 12 dicembre 2016, n. 238, Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino.

⁸ Per Consorzio di tutela (o in breve Consorzio) intenderemo il gruppo di produttori riconosciuto dal MASAF, come definito dall'art. 32 del reg. (UE) n. 2024/1143. In Italia, sino ad oggi queste realtà consortili sono state disciplinare, per il settore prodotti agricoli (*food*) dall'art. 14 della l. 21 dicembre 1999, n. 526 che ha modificato l'art. 53 della l. 24 aprile 1998, n. 128, e per il mondo vino i soggetti autorizzati dal MASAF ai sensi dell'art. 41 della l. 12 dicembre 2016, n. 238.

⁹ Per Ministero intenderemo il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF, già MIPAAF).

¹⁰ Si veda a tal proposito il punto 4 della nota «Criteri per utilizzo del riferimento ad una DOP o IGP nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità di un prodotto composto, elaborato o trasformato», disponibile alla pagina <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9795>.

limitazioni circa la presenza/assenza di ingredienti similari¹¹.

Chiariamo sin d'ora che le norme qui richiamate sono applicabili ad una specifica categoria di prodotti trasformati, cioè solamente a quelli preimballati¹². Rimangono quindi esclusi dall'obbligo di chiedere l'approvazione di etichette, presentazioni e pubblicità i produttori di prodotti non preimballati, le collettività¹³ e tutti coloro¹⁴ che ottengono prodotti preimballati per la vendita diretta o li imballano nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore. Resta salva la facoltà dei Consorzi di tutela e delle Autorità di controllo di svolgere verifiche circa la veridicità delle informazioni fornite da chi non soggiace all'obbligo di autorizzazione preventiva.

Ora che il nuovo regolamento, all'art. 27, è giunto a recepire come precetti immediatamente applicabili sia il divieto di impiego di ingredienti comparabili alla IG di cui si intenda evidenziare la presenza caratterizzante sia la previsione di un quantitativo minimo della medesima IG (cosicché la sua presenza si possa ritenere sufficiente per conferire una qualità essenziale al prodotto trasformato), il legislatore nazionale, per mezzo del Ministero, dovrà farsi carico di una fase di rapida transizione verso regole comuni ed uniformi applicabili a tutte le IG, fornendo direttive chiare ai Consorzi di tutela e adottando esso stesso linee guida in cui spieghi come intenderà regolarsi in caso di assenza del Consorzio incaricato.

Prevedendo che verosimilmente potrebbe essere conveniente per il mondo dell'industria della trasformazione rivolgersi a quelle filiere nell'ambito delle quali i Consorzi di tutela impongono regole meno severe per l'impiego delle IG della cui difesa essi si occupano, l'auspicata uniformità regolamentare è, a parere di chi scrive, un requisito fondamentale per garantire una concorrenza leale tra le varie IG. Spesso alcuni prodotti tutelati risultano infatti tra loro comparabili e a volte quasi intercambiabili sicché un aspetto come quello sopra delineato (cioè un più facile accesso alla possibilità di vantare la presenza della IG nella comunicazione) potrebbe rivelarsi decisivo per determinare le fortune di uno a discapito dell'altro.

La garanzia di una competizione ad armi pari in questo ambito rappresenta quindi un elemento decisivo per la valorizzazione delle IG particolarmente adatte ad essere usate come ingredienti di prodotti trasformati (si pensi, ad esempio, ai succhi di agrumi DOP-IGP).

3. - Simboli dell'Unione e loghi consortili. L'uso dei simboli¹⁵ dell'Unione, le c.d. «ruote dentate», viene disciplinato nel nuovo regolamento secondo le previsioni dell'art. 37. In tema di prodotti trasformati è stato

¹¹ Quest'ultimo presupposto, a dire il vero, era previsto nel testo originario del d.lgs. n. 297/2004, art. 1, comma 1, lett. d), n. 1, laddove infatti si leggeva che la presenza dell'ingrediente IG nell'etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità di un prodotto trasformato era evidenziabile solo qualora la medesima IG fosse stata «(...) il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza (...); tale limite è venuto meno a seguito della modifica apportata dal d.l. 10 gennaio 2006, n. 2.

¹² Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, art. 2, par. 2, lett. e) «alimento preimballato»: l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio; «alimento preimballato» non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta.

¹³ Reg. (UE) n. 1169/2011, art. 2, par. 2, lett. d) «collettività»: qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale.

¹⁴ Volendo fare un parallelismo, possiamo affermare che l'ambito di applicabilità risulta sovrapponibile al campo di applicazione dell'art. 44 del reg. (UE) n. 1169/2011.

¹⁵ Il primo periodo del «considerando» 49 del nuovo regolamento recita che «È opportuno rendere obbligatorio l'uso di simboli sull'imballaggio (etichettatura e materiale pubblicitario) dei prodotti agricoli designati da un'indicazione geografica allo scopo di far conoscere meglio ai consumatori questa categoria di prodotti e le garanzie che essi offrono e di agevolare l'identificazione di tali prodotti sul mercato, facilitando in tal modo i controlli». I simboli, così come disciplinati nella forma, colore e dimensionamento, dal reg. di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, appaiono come elementi indispensabili per un'efficace comunicazione nei confronti dell'acquirente, per consentire di differenziare i prodotti certificati da quelli comparabili

espressamente previsto che «Il simbolo dell'Unione non appare in gruppo alla denominazione¹⁶ dell'alimento ai sensi dell'articolo 17 del regolamento (UE) 1169/2011».

Discorso diverso se ci riferiamo ai loghi consortili¹⁷ e a quelli previsti dai disciplinari¹⁸. Non essendo stabilite specifiche norme all'interno del reg. (UE) n. 2024/1143, l'uso di tali elementi grafici andrebbe rimesso alla regolamentazione del soggetto legittimato a disciplinarne l'impiego, ossia il Consorzio di tutela nel primo caso e ancora una volta il medesimo Consorzio o, in sua mancanza, il MASAF nel secondo caso. D'altra parte, ciò è appunto quello che è accaduto. Non sono rari, infatti, i casi di Consorzi di tutela che, contestualmente all'autorizzazione ad evidenziare nell'etichetta di prodotti trasformati le IG di cui essi si occupano, concedono anche il diritto ad aggiungere i loghi associati a tali IG dai rispettivi disciplinari. Nell'ambito di alcune realtà consortili sono stati, addirittura, predisposti loghi appositamente concepiti per essere concessi in uso ai trasformatori, onde consentire loro di evidenziare in modo più efficace la presenza della IG al cui uso sono stati autorizzati. Non altrettanto ha invece ritenuto di fare il MASAF, avendo infatti stabilito che nei casi in cui sia esso a rilasciare l'autorizzazione a evidenziare la presenza di una IG nell'etichettatura di un prodotto trasformato (ossia in assenza di Consorzio di tutela) «è vietato l'utilizzo (...) del logo della denominazione tutelata nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità del prodotto composto, elaborato o trasformato (...)»¹⁹.

Il tema principale, sotto l'aspetto dell'impiego dei simboli dell'Unione e dei loghi delle IG, risiede nel fatto che il messaggio veicolato per il tramite dell'etichetta non deve apparire ingannevole, nel senso che l'attributo qualitativo di cui beneficia l'ingrediente IG non deve risultare traslato all'intero prodotto trasformato. In altre parole, il consumatore posto al cospetto di un prodotto trasformato nella cui etichetta, presentazione o pubblicità è evidenziata la presenza di un ingrediente designato tramite una IG (citata anche al di fuori del relativo elenco) deve percepire con assoluta chiarezza che ciò che beneficia della certificazione è, appunto, solo detto ingrediente e non anche il prodotto trasformato che lo contiene.

4. - Ingredienti. Il nuovo reg. (UE) n. 2024/1143 ribadisce, indirettamente, che l'indicazione della IG limitata all'elenco degli ingredienti non configura l'obbligo di preventiva autorizzazione all'uso della indicazione tutelata.

Oltre a ciò, il nuovo testo all'art. 27 rimarca il precetto già desumibile dal disposto dell'art. 22 del reg. (UE) n. 1169/2011 e coerentemente con esso stabilisce che nel caso di impiego di un ingrediente designato tramite IG ed evidenziato come caratterizzante va indicata la relativa quantità esprimendola in percentuale. L'espressione in termine di percentuale, e non con l'indicazione di peso o volume come consentito nella indicazione del QUID ai sensi del suddetto art. 22, risulta più comprensibile e immediatamente chiara al consumatore, che potrà così rendersi conto dell'effettiva proporzione che intercorre tra la massa totale e il quantitativo della IG caratterizzante utilizzata.

Riguardo alla designazione degli ingredienti il cui nome consiste in una IG, viene chiarito, all'art. 37, par. 7, che l'indicazione geografica (per esteso) o il relativo acronimo possono essere utilizzati nell'etichetta-

privi di tutela e per agevolare l'esecuzione dei controlli. Col tempo, le c.d. «ruote dentate» hanno assunto un significato di qualità ormai abbastanza noto e diffuso al consumatore normalmente informato e ragionevolmente attento e avveduto tanto da ritenere che possano essere in grado di influenzarne le scelte in fase di acquisto.

¹⁶ Reg. (UE) n. 1169/2011, art. 17 par. 1. La denominazione dell'alimento è la sua denominazione legale. In mancanza di questa, la denominazione dell'alimento è la sua denominazione usuale; ove non esista o non sia utilizzata una denominazione usuale, è fornita una denominazione descrittiva.

¹⁷ Si tratta di marchi (registrati o meno) adottati dai Consorzi di tutela (quindi di loro proprietà) e non previsti dai disciplinari di produzione come elementi dell'etichettatura delle IG, solitamente finalizzati a comunicare l'appartenenza degli utilizzatori ai Consorzi stessi.

¹⁸ Si tratta di tutti quei loghi previsti dai disciplinari come elementi (di solito necessari) dell'etichettatura dei prodotti designati tramite IG. Tali segni (a differenza dei marchi consortili) non appartengono ai Consorzi e sono quindi utilizzabili da tutti gli operatori autorizzati ad impiegare le IG a cui si riferiscono, consorziati o meno.

¹⁹ Cfr. nota 8.

tura del prodotto trasformato, e sono collocati accanto al nome dello stesso ingrediente, sia nella denominazione dell'alimento che nell'elenco degli ingredienti.

5. - *Trasformati nei trasformati.* Il titolo di questo paragrafo può sembrare un ridondante gioco di parole, ma rende bene l'idea della astrusità del tema che stiamo per affrontare. Finora abbiamo parlato di prodotti trasformati, intendendo per tali quelli che tra gli ingredienti ne hanno uno designato tramite una IG, utilizzata tal quale nella ricetta, cioè senza aver prima subito manipolazioni: un cereale in una zuppa, un formaggio in una salsa, un frutto nella preparazione di una confettura o un vino in un dolce. Poniamo ora il caso di un prodotto dolciario da forno che si intende denominare PANETTONE CON «XXX (nome di un frutto) IGP» ma nel quale in realtà l'ingrediente utilizzato non è il frutto IGP tal quale bensì la confettura che se ne ricava. A questo punto si prospettano due principali questioni: in che termini la denominazione del prodotto dolciario potrà fare riferimento alla IG costituita dal nome del frutto? e, una volta risolto questo primo enigma, il produttore sarà tenuto a notificare preventivamente le sue intenzioni al competente Consorzio di tutela (o al MASAF in sua assenza)?

Riguardo alla prima domanda, a parere di chi scrive, la denominazione di vendita dovrebbe potersi integrare con la sola aggiunta del riferimento all'ingrediente effettivamente utilizzato così come esso si presenta al momento dell'uso, e non alla materia prima da cui esso a seguito di lavorazioni è stato ottenuto. Pertanto, in linea generale, il riferimento ad una IG nella denominazione di vendita di un prodotto trasformato che non contiene direttamente il prodotto designato dalla medesima IG tal quale ma uno che deriva dalla sua lavorazione non dovrebbe essere consentito, in quanto idoneo ad indurre in errore il consumatore circa la reale composizione del prodotto trasformato stesso. Tale condotta potrebbe costituire una pratica non leale di informazione ai sensi dell'art. 7, par. 1, lett. a) del reg. (UE) n. 1169/2011 perché il messaggio così veicolato potrebbe far ritenere all'acquirente che nel prodotto trasformato sia stato usato come ingrediente direttamente il prodotto designato con la IG, mentre in realtà si è impiegato un prodotto che ne deriva, a maggior ragione se tale informazione venisse rafforzata per mezzo di rappresentazioni grafiche.

Orbene, risolta questa prima questione, e individuata la potenziale corretta denominazione di vendita in PANETTONE CON CONFETTURA DI «XXX (FRUTTO) IGP», si pone il quesito circa la necessità o meno di notifica al competente Consorzio di tutela. Stante l'attuale dettato normativo, rinvenibile nell'art. 1, comma 1, lett. c), d.lgs. n. 297/2004, confermato, anzi integrato, dall'art. 27 del reg. (UE) n. 2024/1143 (che oltre all'obbligo di autorizzazione ha previsto, come già descritto, ulteriori requisiti) la risposta non può che essere positiva. Questa interpretazione trae origine dal fatto che la norma non prevede il requisito dell'autorizzazione nel solo caso di utilizzo tal quale dell'ingrediente designato tramite IG, ma tutela l'impiego del nome registrato ogniqualvolta venga accostato alla denominazione di vendita di un prodotto trasformato. E, nell'esempio di cui trattasi, questa condizione si verifica essendo per intero citata l'IG «XXX (frutto) IGP». Ne deriva che un riferimento diretto alla IG nell'etichettatura (al di fuori dell'elenco ingredienti), nella presentazione o nella pubblicità, qualunque sia la causa che lo legittima, deve comportare l'obbligo di notifica al Consorzio di tutela.

In queste righe si è posto il caso dell'ingrediente costituito dal prodotto a IG «XXX (frutto) IGP», ma discorso analogo potrebbe valere anche per qualsiasi altro ingrediente designato tramite IG, consistente (non in una materia prima bensì) in un prodotto composto e autonomamente presentabile e vendibile anche come prodotto finito.

Ricollegandoci alla riflessione rivolta alla definizione di prodotto trasformato a cui si accennava nel par. 1, se considerassimo valido l'assunto che il prodotto a IG caratterizzante (rispetto al prodotto trasformato di cui esso costituisce un ingrediente) rappresenta sempre in sé stesso considerato un «prodotto non trasformato» (pertanto per definizione del reg. (CE) n. 852/2004 quel prodotto alimentare che non ha

subìto un trattamento²⁰, se non la divisione, separazione, sezionamento, affettamento, disosso, tritatura, scuoiamento, frantumazione, taglio, pulitura, rifilatura, decorticazione, macinatura, refrigerazione, congelamento, surgelazione o scongelamento), si potrebbe attribuire il giusto valore alla circostanza che detto prodotto a IG caratterizzante (a sua volta consistente o meno in una materia prima) sia stato usato tal quale (cioè così come si presenta ed è dunque proponibile in commercio secondo il relativo disciplinare) o abbia invece subito una lavorazione prima dell'utilizzo.

Volendo riassumere il concetto e cercando di enunciare una semplice regola, potremmo affermare quanto segue.

Se un prodotto designato con una IG (sia che consista in una materia prima – es. un frutto – sia che derivi da lavorazioni più o meno complesse – es. un formaggio) è stato sottoposto ad un trattamento diverso da quelli indicati nella norma sopra richiamata prima di essere impiegato nella preparazione di un prodotto trasformato (es. da un frutto a IG si ricava una confettura e da un formaggio a IG si ottiene una crema), ottenendo così un alimento «differente», sarà appunto solo quest'ultimo (e non il prodotto a IG) che si potrà considerare «ingrediente». Ne deriva che nell'etichetta di tale prodotto trasformato non potrà essere vantata la presenza del prodotto a IG tal quale, ma al massimo la presenza dell'ingrediente composto che a sua volta la contiene (ossia, per tornare agli esempi fatti, la confettura e la crema). È peraltro evidente che l'etichetta di quest'ultimo, a sua volta, potrà invece evidenziare tale presenza a fianco del nome del prodotto (ovviamente previa autorizzazione) perché in questo caso sarà effettivamente stato usato come ingrediente il prodotto IG tal quale. Se così sarà, se ne potrà dare notizia anche nel prodotto finito, segnalando la presenza del prodotto a IG (non «diretta» ma) «mediata» e «diluita» nell'ingrediente a IG in cui risulta contenuto (sicché, ad esempio, non si scriverà CROSTATA CON «CILIEGIA XXX IGP» bensì CROSTATA CON CONFETTURA DA «CILIEGIA XXX IGP»).

Se invece il prodotto designato con IG e usato come ingrediente subirà una lavorazione che permetterà di considerarlo ancora un alimento non trasformato secondo la definizione riportata sopra (cioè, divisione, separazione, sezionamento, affettamento, ecc.), se ne potrà vantare la presenza tal quale. Si pensi, ad esempio, al caso di uno yogurt realizzato non con CONFETTURA DA «CILIEGIA XXX IGP» ma direttamente con «CILIEGIA XXX IGP», semplicemente tagliata a pezzi e poi aggiunta al prodotto.

6. - Aromi, nemici silenziosi. Gli aromi²¹ sono definiti e disciplinati in modo piuttosto vario e articolato dal reg. (CE) n. 1334/2008. L'art. 29 dello stesso regolamento, poi ripreso e riproposto dall'All. VII, parte D, del reg. (UE) n. 1169/2011, statuisce che nell'elenco degli ingredienti tali elementi possono essere designati semplicemente come «aromi», senza l'obbligo di specificare la tipologia di sostanza da cui derivano. È del tutto evidente che lo scopo perseguito con l'aggiunta degli aromi nei prodotti trasformati è modificare la tipologia e l'intensità del sapore che percepirà il consumatore.

Or dunque, si pensi al caso di chi, intendendo porre in vendita un prodotto denominato CREMA CON «PINCO (FORMAGGIO) DOP» e caratterizzato da un determinato profilo sensoriale particolarmente desiderato e apprezzato dalla maggioranza dei consumatori, constati che per ottenere tale risultato occorre impiegare una certa percentuale di detta materia prima (ipotizziamo il 20 per cento).

Ebbene, questo operatore potrebbe rendersi conto che esiste un modo per ottenere il medesimo effetto

²⁰ Reg. (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, art. 2, par. 1, lett. *m*) «trattamento»: qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti.

²¹ Reg. (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti, art. 3, par. 2 per «aromi» s'intendono i prodotti: *i*) non destinati ad essere consumati nella loro forma originale, che sono aggiunti agli alimenti al fine di conferire o modificare un aroma e/o sapore; *ii*) fabbricati con o contenenti le seguenti categorie di sostanze: sostanze aromatizzanti, preparazioni aromatiche, aromi ottenuti per trattamento termico, aromatizzanti di affumicatura, precursori degli aromi o altri aromi o miscele di aromi.

utilizzando però una quantità pari al 6-8 per cento di quello stesso formaggio DOP. E come? Aggiungendo un apposito aroma, pur naturale, il motivo del cui inserimento non sarà specificato nell'elenco ingredienti e che avrà la funzione di sopperire al 14-12 per cento di formaggio mancante rispetto alla prima ricetta senza aromi. Premesso che alla luce della vigente normativa una siffatta condotta è da ritenersi lecita e, anzi, nel settore industriale è la più frequente, a giudizio di chi scrive non si può però nel contempo non rilevare come così facendo si arrechi un duplice silente pregiudizio: all'acquirente, che viene illuso di consumare un prodotto trasformato davvero caratterizzato da quel formaggio DOP (senza «aiuti»), e alla filiera dei produttori, in quanto si diminuiscono sensibilmente le quantità di prodotto IG utilizzato, sfruttandone comunque la reputazione.

A tal proposito si potrebbe osservare che il legislatore europeo si è, giustamente, occupato di regolamentare, all'art. 27 del reg. (UE) n. 2024/1143, l'impiego di ingredienti comparabili con il prodotto IG caratterizzante, vietandone l'uso. Inoltre, nel medesimo articolo, viene prevista la disposizione di portata generale in virtù della quale tale prodotto deve essere impiegato in quantità sufficienti a conferire una caratteristica essenziale al prodotto trasformato in questione. Circa quest'ultimo aspetto, per ovvie ragioni di variabilità nelle caratteristiche di ciascuna IG non è stato possibile determinare a monte quale fosse la percentuale minima sufficiente. Tale previsione è senza dubbio rimandata alle norme nazionali con cui sarà disciplinata l'applicazione del nuovo regolamento, e in particolare agli atti di natura regolamentare emanati dal Ministero o dai Consorzi di tutela. Per quanto concerne invece l'impiego di ingredienti comparabili, esso è stato, correttamente, escluso in quanto idoneo a generare la medesima «sostituzione gustativa» che è stata descritta nell'esempio precedentemente esposto²². Se infatti il prodotto denominato CREMA CON «PINCO (FORMAGGIO) DOP» fosse composto per il 6 per cento dal formaggio IG di cui si evidenzia la presenza e per il 14 per cento da un formaggio simile, otterremmo lo stesso risultato. Ebbene, posto che la fattispecie dell'uso di un prodotto comparabile viene ritenuta illecita, viene da chiedersi perché per analogia non si possa fare altrettanto nel caso in cui vengano impiegati aromi che, di fatto, permettono di ottenere sostanzialmente lo stesso risultato.

La risposta al quesito ovviamente non c'è, ma le precisazioni che potrà fornire la normativa nazionale di cui verosimilmente si prevede l'emanazione da parte del Ministero e dei Consorzi di tutela per dare attuazione al nuovo regolamento potrebbe rappresentare l'occasione non solo di prevedere la percentuale minima di IG sufficiente per caratterizzare il prodotto trasformato, ma anche di affrontare il tema degli aromi escludendo l'utilizzo di quelli idonei a sostituire in parte o enfatizzare l'apporto sensoriale conferito da ingredienti IG di cui si evidenzia la presenza.

7. - Conclusioni. Il settore e il tema dei prodotti trasformati nella cui etichetta, presentazione o pubblicità si segnala la presenza caratterizzante di ingredienti designati tramite indicazioni geografiche, come visto, è connotato da una notevole complessità, la quale deriva principalmente dal fatto che il cosmo delle IG è a sua volta intricato e assai variegato. La variabilità e le diversità che caratterizzano i vari settori merceologici a cui appartengono le differenti categorie di prodotti agricoli si rispecchiano inevitabilmente sulle filiere industriali e artigianali dalla trasformazione. Si pensi, ad esempio, alla stagionalità con cui risultano disponibili alcune materie prime, o all'influenza che possono avere gli andamenti dei fenomeni meteorologici sulle produzioni agricole. Questa mutevolezza delle condizioni di mercato, sommata al fatto che le DOP e le IGP sono sempre più o meno strettamente vincolate ai rispettivi territori, fa sì che l'utilizzatore/trasformatore intenzionato a farne uso nella preparazione di un prodotto trasformato possa incontrare difficoltà nel reperirle sul mercato e sia quindi tentato di affacciarsi su nuovi orizzonti anche internazionali, al pari di chi impiega materie prime convenzionali.

Dall'analisi condotta si possono trarre le seguenti conclusioni: l'uso di ingredienti IG in modo caratterizzante (con relativa segnalazione nell'etichettatura, presentazione e pubblicità) nella realizzazione di prodotti trasformati rappresenta un'opportunità a doppio senso. Per i produttori delle filiere tutelate, che

²² Sempre a proposito di tale divieto, si veda quanto illustrato alla nota n. 9.

possono così ottenere maggiori profitti destinando volumi talvolta assai significativi delle produzioni alla trasformazione, e per i trasformatori, che possono godere dei vantaggi derivanti dalla reputazione che contraddistingue le IG segnalandone in modo evidente la presenza. È inevitabile però che dove si configura un'opportunità di guadagno possono verificarsi comportamenti illeciti tesi a sfruttare ancor di più l'occasione di profitto. Ecco che la previsione di regole chiare, per mezzo dell'intervento del legislatore europeo e nazionale, è la soluzione più idonea a porre un freno a tali pratiche, perseguendo l'obiettivo sia di tutelare i consumatori e la concorrenza tra gli operatori sia di garantire la sopravvivenza delle filiere di produzione delle IG, molte delle quali spesso rappresentano l'ultimo baluardo a presidio di territori svantaggiati e l'unico mezzo di sostentamento degli ambienti rurali meno sviluppati.