rivista di diritto alimentare
www.rivistadirittoalimentare.it
Anno III, numero 1 · Gennaio-Marzo 2009

Prodotti tradizionali e filiere produttive

Lorenza Paoloni

Dalla lettura del Libro verde della Commissione sulla qualità dei prodotti agricoli emerge, palesemente, lo scarso interesse dedicato alla categoria dei prodotti tipici o tradizionali, ovvero di quei prodotti agroalimentari che non rientrano nella tassonomia canonica delle Dop, Igp e Stg deputata a contrassegnare, su piani diversi, i prodotti di qualità. Il documento si limita, invero, a richiamarli, nelle sole pagine introduttive, tra le opportunità "originali ed inesplorate", per creare nuovi sbocchi di mercato, cui possono aspirare gli agricoltori: la soluzione proposta è quella "burocratica" della registrazione delle denominazioni dei prodotti tradizionali grazie ad un apposito regime UE che punterebbe a promuovere cibi e bevande tradizionali.
Il ruolo dei prodotti tradizionali, nella definizione di una politica di qualità nel settore agroalimentare, non è però sfuggito all'AIDA, che lo ha richiamato, come degno di rilievo, nel questionario compilato nell'ambito della "Consultazione pubblica" concernente appunto il Libro verde promossa dalla Commissione; così come la CIA, nel documento redatto, sempre ai fini della suddetta consultazione, si è premurata di sottolineare l'importanza del nesso indissolubile esistente tra qualità e territorio proponendo, tra gli strumenti alternativi per la tutela della qualità, la categoria dei "Prodotti tradizionali regionali".
Come è noto, i prodotti tradizionali, conosciuti anche come prodotti tipici, rappresentano una specificità preminentemente, ma non esclusivamente, italiana mediante la quale si consente di dare visibilità ad una serie di produzioni artigianali fortemente ancorate al territorio e alla tradizione e che possono proficuamente contribuire allo sviluppo produttivo locale, esaltando la biodiversità delle aree rurali e le caratteristiche multifunzionali delle imprese agricole.
Essi presentano un'autonoma disciplina rispetto ai prodotti segnati dai più noti riconoscimenti DOP, IGP e STG, deputati a contraddistinguere produzioni tipiche e di qualità; sono, in via generale, regolamentati mediante un'apposita normativa nazionale e non segnatamente comunitaria, sebbene di recente il legislatore europeo sia intervenuto in materia dettando alcune regole di cui si farà menzione in seguito.
I "prodotti tradizionali", secondo la definizione che ne dà l'art. 1, D.M. 8 settembre 1999, n. 350 - regolamento emanato ai sensi dell'art. 8, comma 1, D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173 – sono, dunque, prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo.
Per l'individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano accertano che suddette metodiche siano praticate sul

rivista di diritto alimentare
www.rivistadirittoalimentare.it
Anno III, numero 1 · Gennaio-Marzo 2009

proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni.
Essi sono, dunque, il risultato del consolidamento di una attività di manipolazione delle materie prime realizzata secondo metodi che sono diretta espressione dell'identità locale e dell'identità territoriale. Identità non solo intrise di qualità perché, comunque si tratta di prodotti che presentano, agli occhi ed al palato dei consumatori, una qualità di tipo soggettivo, ma, soprattutto, marcate da una sapienza artigianale, da una cultura tramandata nel tempo, che oggi rappresenta una qualità specifica attribuibile soltanto ad una ristretta cerchia di alimenti.
Tra i prodotti che possono essere classificati "tradizionali" rientrano: le bevande analcoliche, i distillati, i liquori; le carni fresche ed i preparati; i formaggi; i grassi (burro, margarina, oli); le paste fresche ed i prodotti da forno; le preparazioni di pesce; i prodotti di origine animale; i prodotti vegetali.
Sembra piuttosto singolare che in un Documento strategico sulla qualità, non si sia fatta una specifica menzione di questa particolare tipologia di prodotto alimentare, che contrassegna un'agricoltura non propriamente continentale quanto un'agricoltura mediterranea (e forse questa potrebbe essere una delle ragioni della "disattenzione" della Commissione), più specificamente contadina. Si tratta, invero, di un'agricoltura "marginale" ma che ultimamente, anche in relazione alla recente crisi economica internazionale, ha avuto uno sviluppo ed un 'amplificazione tra i consumatori, di cui non si può non tener conto.
I prodotti tradizionali hanno registrato, infatti, nel nostro paese una crescita esponenziale; l'elenco nazionale, stilato nel suo ottavo aggiornamento[1] , comprende intorno ai 4 mila prodotti censiti, a livello regionale e poi nazionale. Essi costituiscono, nella loro globalità, una manifestazione, generalmente, veritiera della ruralità e comunque appaiono prodotti molto prossimi al territorio ed in grado di rappresentarne le sue specificità, sia per quanto concerne le modalità produttive che i produttori.
In un passaggio del Documento della Commissione si fa riferimento a quella che oggi viene comunemente definita qualità "etica", accertata in relazione alla tutela ambientale, al benessere degli animali, alle qualità organolettiche, alla tutela dei lavoratori, al connotato equo e solidale, alle implicazioni dei cambiamenti climatici, a considerazioni etiche, religiose o culturali, ai metodi di produzione e all'origine, che determinati prodotti agroalimentari sono in grado di esprimere. Anche i prodotti tradizionali, per le peculiarità che manifestano in quanto riferibili ad un'agricoltura sostenibile e basata su modelli produttivi alternativi a quelli industriali, potrebbero, in qualche modo, essere collegati a queste peculiari requisiti della qualità.
Certo, il discorso sulla qualità etica, in realtà poi si amplia e va a toccare i profili più lati ed attuali dell'agricoltura, quali quelli relativi agli scambi commerciali con i paesi del sud del mondo, ai prodotti legati al rispetto delle modalità produttive a basso impatto

([1]) Trattasi del Decreto Ministeriale del 16 giugno 2008, in Gazzetta Ufficiale n. 151 del 30 giugno 2008 (Suppl. n. 157), che aggiorna l'Elenco nazionale dei Prodotti agroalimentari tradizionali.

rivista di diritto alimentare
www.rivistadirittoalimentare.it
Anno III, numero 1 · Gennaio-Marzo 2009

ambientale o con scarsa emissione di CO2, o venduti in prossimità del luogo di produzione (i prodotti c.d. a chilometro zero).
Con riguardo, segnatamente, a quest'ultimo profilo appena rilevato, è opportuno ricordare il ruolo occupato dai prodotti tradizionali nella vendita diretta all'interno dei mercati contadini, diffusisi anche in risposta alla sopra richiamata crisi economica internazionale ed ai suoi inevitabili riverberi nel settore dell'alimentazione. Così, l'apprezzamento da parte dei consumatori della c.d. filiera corta (sintetizzata nella formula "dal produttore al consumatore") ha comportato l'ampliamento della vendita diretta che è diventata il veicolo di commercializzazione più vitale dei prodotti tradizionali.
Un elemento rilevante, che contraddistingue i prodotti tradizionali dagli altri prodotti agroalimentari, è costituito dalla particolare deroga di cui godono in ordine all'applicazione delle disposizioni dettate in materia igienico-sanitaria
La resistenza all'accoglimento dei prodotti tradizionali nel paniere dei prodotti di qualità è stata, indubbiamente, condizionata proprio da tali deroghe al regime generale imposto dal reg. 852/2004. Tuttavia, il D.M. 350/1999 aveva già previsto tutte le modalità per accedere alle deroghe riguardanti l'igiene degli alimenti, consentite dalla regolamentazione comunitaria; tali deroghe possono essere concesse fermo restando l'esigenza di garantire ai consumatori uno stato soddisfacente di igiene e disinfezione dei materiali di contatto e dei locali nei quali si svolgono le attività produttive e salvaguardando, nel contempo, le caratteristiche di tipicità, salubrità e sicurezza del prodotto (art. 4).
Il recente intervento del legislatore comunitario (Reg. (CE) 5 dicembre 2005, n. 2074/2005 che ha derogato al Reg. (CE) 29 aprile 2004, n. 852/2004) ha introdotto una serie ulteriore di norme per i prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali.
Il significativo riconoscimento della categoria a livello comunitario è testimoniato dalla qualificazione presente nel provvedimento, analoga a quella maturata in seno alla legislazione nazionale. Tali prodotti sono infatti : a) storicamente riconosciuti come prodotti tradizionali; b) fabbricati secondo riferimenti tecnici codificati o registrati al processo tradizionale o secondo metodi di produzione tradizionali; o c) protetti come prodotti alimentari tradizionali dalla legislazione comunitaria, nazionale, regionale o locale.
Per i "prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali" gli Stati membri possono concedere deroghe individuali o generali in ordine ai locali ed ai materiali.
Successivamente, a seguito della Conferenza stato-regioni *(*Provv. 25 gennaio 2007), conclusa tra la Conferenza Permanente per i Rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano ed il Governo, si è dato applicazione alle deroghe a favore degli operatori del settore alimentare che producono alimenti con caratteristiche tradizionali, stabilendo, altresì, che costoro debbano predisporre un piano di autocontrollo adeguato, al fine di tenere conto della specifica flora ambientale,

rivista di diritto alimentare
www.rivistadirittoalimentare.it
Anno III, numero 1 · Gennaio-Marzo 2009

in cui siano indicate le procedure di pulizia e disinfezione nei locali le cui peculiarità risultano idonee a conferire ai prodotti particolari caratteristiche organolettiche.
Sorprende, per quanto fin qui espresso, il mancato riconoscimento nell'ambito del Documento UE, che non si dimentichi è - a tutti gli effetti, come si rimarcava - un documento strategico sulla qualità, del ruolo dei prodotti tradizionali che oggi non sono più una specificità solo italiana, almeno sul piano legislativo. Infatti, con il regolamento comunitario del 2005 che, come si è visto, ha dato legittimazione formale anche ai prodotti tradizionali usando, tra l'altro, dei criteri che sono assimilabili a quelli previsti dal nostro legislatore, ne ha sancito, di fatto, la non clandestinità. Essi hanno, pertanto, un "diritto di cittadinanza" nell'ambito del mercato comunitario e sembra, dunque, corretto che siano presi in considerazione all'interno di un "Libro verde" che avrà una sua evoluzione normativa e condurrà alla definizione di regole comuni per gli Stati membri su tutto il comparto dei prodotti alimentari in grado di esprimere apprezzabili connotati di qualità.
Una più ampia visibilità, nel *Green paper*, della categoria di prodotti qui in esame, avrebbe comportato, a mio avviso, un'estensione della nozione di qualità dei prodotti agro-alimentari ed un ampliamento del novero dei sistemi di qualità alternativi a cui punta anche la Commissione.
Una adeguata emersione di tali prodotti ed una dettagliata fisionomia, anche, normativa potrebbero arricchire le possibilità del loro sfruttamento economico, soprattutto nelle aree marginali. Sovente, infatti, essi vengono commercializzati ma senza un'indicazione manifesta della loro appartenenza "forte" al territorio di provenienza. Un collegamento esplicito con le origini consente, infatti, una corretta valorizzazione anche di quei beni immateriali che li compongono quali la "sapienza" utilizzata nella realizzazione di alimenti che sono espressione di un patrimonio ambientale, culturale di pertinenza di una determinata collettività. E la comunità locale va premiata, con un adeguato riconoscimento anche del pieno ed esclusivo sfruttamento economico di tali prodotti, per il prezioso contributo che è riuscita ad offrire alla collettività ed alle generazioni future - che potranno così fruire di beni, riprodotti nel tempo secondo le conoscenze tramandate ed antiche ricette - sia mediante la preservazione delle piante e degli animali autoctoni, sia attraverso l'innovazione ed il miglioramento della qualità di ciò che viene prodotto sul proprio territorio.
Tutto ciò va a costituire gli ingredienti e le tecniche di produzione dei prodotti tipici ovvero il loro know how, intriso della conoscenza locale, e pertanto non esportabile in luoghi geograficamente diversi per tradizioni e cultura. Tale "bagaglio" di elementi materiali ed immateriali rendono il prodotto tradizionale irripetibile ma anche più rigorosamente tutelabile dalle varie forme di appropriazione abusiva che si verificano nel settore delle produzioni agricole.
L'altra questione a cui volevo, brevemente, fare cenno è la debole attenzione apprestata, sempre nel Documento della Commissione, alla figura della filiera produttiva. E' impensabile non prendere nella dovuta considerazione il meccanismo della filiera quando si parla di sistemi di qualità; la filiera è essenziale nei sistemi

rivista di diritto alimentare
www.rivistadirittoalimentare.it
Anno III, numero 1 · Gennaio-Marzo 2009

produttivi che puntano ad offrire prodotti con valori aggiunti che consentono a questi di diversificarsi dagli omologhi presenti sul mercato.
La filiera è stata chiamata in ballo, come è noto, quando è sorta l'esigenza di fissare i criteri legati alla tracciabilità dei prodotti. Essa, può essere un veicolo ottimale per definire o, comunque, per contribuire alla emersione e alla migliore specificazione dei processi di qualità che riguardano i prodotti agricoli.
Ritengo che questo aspetto della filiera sia piuttosto significativo; oggi la complessità dei sistemi agroalimentari, anche di quelli che contemplano la presenza di prodotti tradizionali, non può prescindere da un coinvolgimento e da una responsabilizzazione, che vuol dire anche visibilità, di tutti i protagonisti del processo produttivo nella definizione della qualità, né si può pensare che un singolo componente della catena produttiva sia in grado di influenzare la qualità del prodotto dall'inizio alla fine del suo percorso. E' chiaro che, fornire i produttori del processo produttivo di un sistema che garantisca il mantenimento dei livelli di qualità, sia fondamentale nel contesto delle relazioni di mercato.
Ritengo, in conclusione, che su questi due aspetti, da me velocemente tratteggiati, valga la pena continuare a ragionare in una logica complessiva di ampliamento del concetto di qualità e di individuazione di nuovi strumenti, anche operativi, di miglioramento della stessa sia a livello nazionale che europeo.

ABSTRACT

Traditional food products are an important part of South European culture, identity, and heritage, but European Commission doesn't consider them in Green Paper on agricultural products' quality.
They could help rural areas and farms to develop themselves and to get better their economic and social conditions. In fact traditional products are, often, sold in farmers' markets and consumers quite appreciate this kind of food products because, in this way, they can discover traditional tastes and old recipes and perceive a different kind of quality from industrial food products.
Also food chain isn't considered at the best way in the European Document. Food chain is very useful and essential to improve quality systems of food products in the market.