

# Qualità alimentare, territorio e simboli, che cosa certificano le indicazioni geografiche?<sup>1</sup>

## Food Quality, Territory And Symbols: What Do Geographical Indications Certify?

EMMA SOFIA LUNGHİ<sup>2</sup>

### Sommario

La normativa Europea in materia di qualità dei cibi prevede due livelli di standard: la sicurezza sanitaria e la qualità biologica e geografica. Il regolamento sui regimi di qualità non definisce criteri qualitativi comuni ma protegge una presupposta unicità dei cibi giustificata da territorio, tradizione e proprietà organolettiche. Attraverso l'analisi di sette disciplinari di produzione, questo articolo vuole discutere se: il territorio di provenienza e le proprietà organolettiche degli alimenti sono criteri sufficienti per definire la qualità dei cibi e se il legame con il territorio sia un criterio sufficiente per considerare le indicazioni geografiche come produzioni sostenibili per l'ambiente. La ricerca socio-giuridica deve studiare da un lato quali sono le categorie dei cibi certificati e in quali sistemi produttivi si trovano e dall'altro lato, se i simboli certificatori permettano ai consumatori di riconoscere i prodotti di qualità superiore.

**Parole chiave:** qualità alimentare; sostenibilità; indicazioni geografiche

### Abstract

European legislation on food quality provides for two levels of standards: health safety, and organic and geographical quality. The regulation on quality schemes does not define common quality criteria but protects a presupposed uniqueness of foods justified by territory, tradition, and organoleptic

---

1 Il presente articolo è frutto di una ricerca condotta nell'ambito del Progetto finanziato dall'Unione Europea – NextGenerationEU - Piano Nazionale Resilienza e Resilienza (PNRR) – Missione 4 Componente 2 Investimento 1.3 – Avviso N. 341 del 15 marzo 2022 del Ministero dell'Università e della Ricerca. Codice progetto PE00000003, Decreto Direttoriale MUR n. 1550 dell'11 ottobre 2022 di concessione del finanziamento, CUP D93C22000890001. Titolo progetto "ON Foods - Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security – Working ON Foods".

2 Dipartimento di Giurisprudenza, Università di Milano - Bicocca; emmasofia.lunghi@unimib.it. <https://orcid.org/0009-0008-6172-6290>

properties. Through the analysis of seven product specifications, this article aims to discuss whether the territory of origin and the organoleptic properties of foods are sufficient criteria to define food quality and whether the link to the territory is a sufficient criterion to consider geographical indications as environmentally sustainable production. Socio-legal research needs to examine, on the one hand, the categories of certified foods and the production systems in which they are found; on the other hand, whether the certification symbols enable consumers to recognize products of superior quality.

**Keywords:** food quality; sustainability; geographical indications

## 1. Introduzione

La normativa dell'Unione Europea relativa alla qualità dei cibi si declina mediante la definizione di certificazioni e standard riguardanti le condizioni della produzione e della distribuzione di questi ultimi. Alcuni di questi standard sono definiti dalla *General Food Law*, e fissano i criteri di base obbligatori per la produzione e la distribuzione dei cibi (*Regolamento (CE) n.178/2002*). Questi criteri sono volti a garantire la salubrità dei cibi, ovvero la sicurezza alimentare intesa come sicurezza sanitaria degli alimenti. Esiste poi un secondo livello di standard qualitativi: quelli relativi alla produzione biologica e ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (*Regolamento (UE) n 848/2018; Regolamento (UE) n. 1151/2012*).

La normativa in materia di produzione biologica definisce la qualità dei cibi in funzione del rispetto di criteri fondati sull'utilizzo ridotto di prodotti di sintesi nocivi per gli esseri umani e l'ecosistema e il rispetto del benessere animale. Il regolamento relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari istituisce, invece, tre classi di prodotti: le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche; le specialità tradizionali garantite e le indicazioni facoltative di qualità (prodotti di montagna e dell'agricoltura delle isole). L'obiettivo del Regolamento è di "aiutare i produttori di prodotti agricoli e alimentari a comunicare agli acquirenti e ai consumatori le caratteristiche e le modalità di produzione agricola di tali prodotti" (Art. 1). In tal modo il Regolamento garantisce: una concorrenza leale per i produttori, la disponibilità di informazioni riguardanti i prodotti per i consumatori, la garanzia dei diritti di proprietà intellettuale e l'integrità del mercato interno.

Per entrambe le normative è prevista la comunicazione delle certificazioni di qualità ottenute dal produttore tramite l'apposizione di simboli sugli involucri degli alimenti (BIO, DOP, IGP, STG, etc.). Tali simboli dovrebbero permettere al cittadino di identificare i cibi che, essendo conformi al disci-

plinare, vengono intesi come di qualità superiore al momento dell'acquisto e, al contempo, giustificano le differenze di prezzo richiesto dai produttori che hanno ottenuto le certificazioni.

Contrariamente al Regolamento sulla produzione biologica per le indicazioni geografiche non sono previsti criteri che possano ricondurre ad una definizione condivisa di qualità del cibo. La qualità di ogni prodotto agroalimentare certificato, infatti, è data dalle caratteristiche specifiche e uniche del territorio di produzione, dall'utilizzo di un metodo di produzione tradizionale e dalle caratteristiche microbiologiche e organolettiche specifiche dell'alimento<sup>3</sup>. Il Regolamento pone qualche criticità d'ordine sostanziale riguardo il significato condiviso di "qualità alimentare" o di "qualità dei cibi": che cosa sono i cibi di qualità e che cosa certificano le indicazioni geografiche?

Secondo il *Ministero dell'Agricoltura* le indicazioni geografiche costituirebbero la rappresentazione contemporanea della qualità alimentare, in quanto "eccellenze del territorio" italiano. Le indicazioni geografiche permetterebbero anche di proteggere l'ambiente, in quanto il loro legame con il territorio incoraggerebbe la tutela dell'ecosistema. Tuttavia, i prodotti italiani che hanno ottenuto una certificazione geografica sono molto diversi tra loro. Sarebbe necessario chiedersi: primo, se il territorio di provenienza e le proprietà organolettiche degli alimenti sono criteri sufficienti per definire la qualità dei cibi; secondo, se i simboli certificatori permettano il riconoscimento di prodotti di qualità superiore per i consumatori; terzo, se il legame con il territorio sia un criterio sufficiente per considerare le indicazioni geografiche come produzioni sostenibili per l'ambiente. Cercherò dunque di rispondere a questi interrogativi.

## 2. Qualità e disciplinari: eccellenza, territorio e tradizioni

Secondo l'interpretazione del *Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste* il numero di indicazioni geografiche riconosciute a prodotti italiani sarebbe "un'ulteriore dimostrazione di qualità delle nostre produzioni, ma soprattutto del forte legame che lega le eccellenze agroalimentari al proprio territorio di origine" (*Sito del Ministero dell'Agricoltura* 2023). La qualità alimentare e l'"eccellenza" dei cibi costituirebbero un va-

---

3 I regimi di qualità permettono di identificare e proteggere i nomi e le indicazioni che designano prodotti agricoli con "caratteristiche che conferiscono un valore aggiunto" e le cui proprietà sono motivate dai "metodi di produzione o trasformazione usati o del loro logo di produzione e di commercializzazione" (Art.1).

lore intrinseco rispetto al territorio. I cibi sono, infatti, portatori di identità e di tradizioni culturali nei territori di produzione<sup>4</sup>.

Quali sono queste “eccellenze agroalimentari” e qual è il loro legame con il territorio?

L'Italia è il Paese con il maggior numero di indicazioni geografiche registrate: conta 882 indicazioni geografiche, di cui 583 Denominazioni di Origine Protetta (DOP) e 264 Indicazioni Geografiche Protette (IGP) (eAmbrosia luglio 2023). Se si escludono le bevande alcoliche, soprattutto il vino, la cui normativa in materia di indicazioni di origine risale ai primi decenni del XX secolo, l'Italia conta 318 indicazioni geografiche relative ai prodotti agroalimentari: 173 DOP e 145 IGP, a loro volta suddivise in 12 classi di prodotti. La più numerosa è la categoria 1.6 che comprende i prodotti agroalimentari di origine vegetale (ortofrutticoli e cereali) e conta 123 alimenti registrati<sup>5</sup>. Seguono i formaggi (1.3) con 55 occorrenze, gli oli e i grassi (1.5) con 50 registrazioni e i prodotti a base di carne (1.2) con 43 indicazioni geografiche.

Più della metà dei salumi (55,8%) e dei formaggi (54,5%) è stata registrata tra il 1996 e il 1999, ossia nel primo periodo di vigenza del Regolamento europeo. Viceversa, solo il 19,5% di prodotti ortofrutticoli è stato registrato nello stesso periodo, mentre la maggior parte (53,6%) della frutta, della verdura e dei cereali è stata registrata a partire dal 2009.

Affinché un'indicazione geografica possa essere registrata è necessario presentare un disciplinare di produzione che indichi: il nome da proteggere; la descrizione delle proprietà microbiologiche o organolettiche; la definizione della zona geografica delimitata; la dimostrazione che il prodotto è originario della zona geografica delimitata; la descrizione del metodo di produzione e la dimostrazione del legame tra la qualità del prodotto e l'ambiente geografico (Art. 7). Il disciplinare di produzione definisce dunque l'identità qualitativa dei prodotti agroalimentari registrati.

Per esempio, tra le prime Indicazioni Geografiche, risalenti al 1998, troviamo la Pera Mantovana IGP e la Pera dell'Emilia-Romagna IGP. Queste due Indicazioni Geografiche Protette presentano molte similitudini relative alle proprietà organolettiche delle varietà di pere prodotte. I disciplinari di produzione prevedono 6 varietà per la Pera Mantovana e 7 per quella emiliana (Tabella 1):

4 Il tema del «fare comunità» intorno a un prodotto tipico, anche attraverso la creazione di Consorzi di tutela, necessita di essere studiato. La mia ricerca di dottorato studierà questo aspetto sia mediante un questionario quantitativo rivolto alla popolazione domiciliata in Italia sia mediante delle interviste qualitative ad alcuni produttori di prodotti DOP e IGP.

5 Le categorie sono elencate nell'allegato XI del *Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014*, intitolato: “classificazione dei prodotti”. La rendicontazione aggiornata del numero di prodotti agroalimentari registrati per le varie categorie è disponibile tramite il registro online sulle indicazioni di origine dell'Unione Europea “eAmbrosia”.

Qualità alimentare, territorio e simboli, che cosa certificano  
le indicazioni geografiche?

Pera Mantovana IGP	Tenore zuccherino (°Brix)	Durezza	Pera dell'Emilia-Romagna IGP	Tenore zuccherino (°Brix)	Durezza
Abate Fetel	11	5	Abate Fetel	13	5
Conference	11	5,5	Conference	12-13	5,5
Decana del Comizio	11	4	Decana del Comizio	12	4,5
Kaiser	11	5,7	Kaiser	12	5,7
Max Red Bartlett	11	6,5	Max Red Bartlett	11	6,7
			Passa Crassana	13-14	6,3
William	11	6,5	William	11	6,5

*Tabella 1: Varietà e qualità organolettiche descritte nei disciplinari di produzione della Pera Mantovana IGP e della Pera dell'Emilia-Romagna IGP6.*

Le varietà di pera Max Red Bartlett e William presentano lo stesso tenore zuccherino e la medesima durezza. Questo non è sorprendente se si considera che il territorio di produzione delle due indicazioni geografiche è confinante: Moglia (territorio della Pera Mantovana) e Novi di Modena (Pera dell'Emilia-Romagna) distano poco più di 5km, mentre Novi di Modena dista più di 100 km dalla località più a sud di produzione della pera dell'Emilia-Romagna, Faenza.

Anche nel caso delle Denominazioni di Origine Protetta degli oli d'oliva Terre di Siena e Chianti Classico è possibile osservare alcune peculiarità nella delimitazione di territori confinanti. Registrate entrambe nel 2000, le due denominazioni si spartiscono due comuni di produzione: Castelnuovo Berardenga e Poggibonsi. Gli oli prodotti all'aspetto si presentano entrambi verdi con tendenze ambrate (per il Chianti Classico) e al giallo (per le Terre di Siena). Per entrambe il sapore è "fruttato" con tendenze all'amaro e al piccante. Secondo il disciplinare la proprietà organolettica che sembra variare leggermente è il tenore di acido oleico, che per il Terre di Siena deve essere superiore al 72%, mentre per il Chianti Classico un "elevato tenore di acido oleico" corrisponde ad un valore superiore al 75%.

6 Il numero di varietà iscritte nel disciplinare di produzione per entrambe le indicazioni geografiche è stato successivamente ampliato con l'aggiunta delle varietà Carmen e Santa Maria.

Come nel caso delle pere anche le varietà di olive utilizzate per la produzione dell'olio sono molto simili. Sia il Chianti Classico sia il Terre di Siena condividono le 3 varietà Frantoio, Moraiolo e Leccino<sup>7</sup>.

Lo studio dei quattro disciplinari di produzione solleva qualche considerazione. La prima considerazione riguarda il fatto che tutta la produzione olearia dell'intero territorio toscano è caratterizzata da caratteristiche simili, per non dire identiche: il colore verde, il profumo fruttato e il gusto amaro-piccante. Analogo discorso può essere fatto per quanto riguarda il territorio della pianura deltizia votato alla produzione della Pera Mantovana e della Pera dell'Emilia-Romagna: esso è caratterizzato dallo stesso ambiente pedologico (suoli di tessitura media) e climatico (inverni freddi, nebbia, estati calde). I disciplinari studiati non apportano elementi riguardanti le proprietà organolettiche che giustifichino la presenza sul mercato di due indicazioni geografiche distinte sia per gli oli sia per le pere.

La seconda considerazione riguarda il fatto che, alla luce di quanto i prodotti si assomigliano - probabilmente proprio perché originari da territori geografici limitrofi - l'indicazione geografica sembrerebbe avere il fine di tutelare la comunità di produttori agricoli e il territorio piuttosto che fornire informazioni per consentire la scelta ai consumatori. Eppure, parte dell'obiettivo del regolamento consiste proprio nel supportare i produttori nel comunicare le caratteristiche dei prodotti agroalimentari venduti tramite un'etichettatura più leggibile e chiara per i consumatori.

La terza considerazione riguarda il fatto che i terreni di produzione in Italia sono tipicamente poco estesi soprattutto se comparati agli appezzamenti dedicati alla produzione agroalimentare del nord Europa (Callois et al. 2019, Petridou, 2005). La moltiplicazione di indicazioni geografiche di prodotti simili, specie se concentrate su un territorio di piccole dimensioni, potrebbe avere come effetto quello di mettere i produttori in competizione tra loro, piuttosto che quello di comportare un vantaggio per ogni produttore membro di un consorzio di tutela (Fino e Cecconi 2021). Infatti, se l'indicazione geografica ha come obiettivo anche quello di permettere la valorizzazione identitaria dei prodotti agroalimentari, la moltiplicazione di certificazioni potrebbe avere l'effetto opposto: non avere una piena ed efficace tutela delle unicità territoriali. L'indicazione geografica, generando un patto federativo tra gli attori locali, dovrebbe avere ricadute positive su tutti i produttori di una filiera presenti su un territorio circoscritto (Serra e Wolikow 2022). Eppure, secondo Fino e Cecconi, ottenere la certificazione di origine non costituisce automaticamente un vantaggio sul mercato per i produttori (Fino e Cecconi 2021). Gli autori suggeriscono, invece, che i produttori più avvantaggiati dalla registrazione dell'indicazione geografica

---

<sup>7</sup> Il Terre di Siena IGP, riporta in disciplinare anche la varietà Correggiolo. Nel disciplinare del Chianti Classico è prevista la presenza dell'11,6% di altre varietà.

sarebbero quelli già presenti sul mercato nazionale e internazionale con un prodotto agroalimentare di successo (Fino e Cecconi 2021). In questi casi il riconoscimento di un'indicazione geografica permette al consumatore di identificare il prodotto "autentico" dalle contraffazioni e proteggere i produttori locali da forme di concorrenza sleale. Nel contesto del riconoscimento di indicazioni geografiche per prodotti meno conosciuti, le DOP e le IGP comporterebbero, invece, un aumento dei costi di produzione senza garantire una tutela economica per i produttori (Fino e Cecconi 2021).

### **3. Simboli, bollini, etichette e certificazioni**

Uno degli obiettivi del Regolamento europeo è proprio quello di realizzare un sistema che permetta al consumatore di "operare una scelta ottimale" grazie alla messa a disposizione "di informazioni chiare e sintetiche che forniscano esattamente l'origine del prodotto" (*Regolamento UE n. 2081/1992*). Se la qualità di un prodotto agroalimentare è sinonimo della sua origine, intesa come indicazione geografica della sua provenienza, allora i simboli scelti dovrebbero essere auto esplicativi e sufficienti per operare una scelta consapevole (Carter e Cachelin 2019; Serra e Wolikow 2022). Tuttavia, le nostre scelte di consumo alimentare sono influenzate da molteplici fattori, tra cui le abitudini culturali, studiate dalla sociologia dell'alimentazione (Cardon et al. 2019; Régnier et al 2006)

Un altro elemento da considerare è il luogo in cui vengono acquistati i prodotti. Se l'acquisto viene effettuato in un negozio specializzato (salumificio, latteria, fruttivendolo, tec.) i prodotti tipici del territorio saranno illustrati all'acquirente senza bisogno di fare ricorso ad un'etichetta per legittimare la tipicità o la qualità del prodotto (Grandi 2022, p. 18). Al contrario, nella grande distribuzione è l'indicazione geografica, insieme agli altri simboli e disegni grafici che compongono "il packaging" – quali quello del BIO, le marche, i fattori nutrizionali, etc. – che dovrebbe consentire di individuare i prodotti tipici/tradizionali del territorio (Ventura Bordenca 2022).

La necessità di un sistema di etichettatura comune deve essere messa in connessione con il processo di trasformazione dei sistemi distributivi, che ha assunto caratteri diversi nelle aree metropolitane e nelle zone rurali, dove i consumatori hanno ancora la possibilità di acquistare i prodotti in negozi specializzati o direttamente dai produttori locali (Cozzi 2018). Ciò nonostante, la connessione tra indicazione geografica e percezione della qualità dei prodotti da parte del consumatore è tuttora ambigua, perché segnala una pretesa superiorità di un prodotto "italiano locale" che non trova risponden-

za nei valori nutrizionali o nel sapore, ma appunto solo nel legame con un territorio (Fino e Cecconi 2021)<sup>8</sup>.

Anche per quanto riguarda i prodotti DOP i consumatori non riconoscono la stessa qualità a tutte le denominazioni di origine (Callois et al. 2019). D'altronde l'associazione tra qualità alimentare, genuinità e semplicità è un fenomeno che risale alla crisi della produzione industriale degli anni Novanta del secolo scorso (Ventura Bordenca 2022). Nel dopoguerra, la qualità alimentare era associata in realtà all'idea di progresso che si accordava con la produzione industriale: elemento che ha indotto lo storico Grandi a ritenere che i prodotti tipici italiani siano in realtà la Nutella e il Chinotto San Pellegrino (Grandi 2022). Secondo Grandi, sarebbe, infatti, necessario chiedersi se la "tipicità" di un prodotto non dovrebbe essere dettata dalle abitudini di consumazione piuttosto che dalle tradizioni di produzione.

L'indicazione geografica non è quindi associata alla garanzia di una produzione seriale e controllata, tipica della produzione industriale, ma è costruita intorno ad un "immaginario" di qualità, non solo circoscritta ad un territorio che è definito attraverso le qualità produttive della zona geografica anziché essere delimitato da confini politici, ma che fa appello a delle tradizioni. "In altre parole, il prodotto tipico, per essere tale, deve avere in sé un carattere mitologico" (Grandi 2022, p.151).

#### 4. Territorio, Indicazioni Geografiche e tutela dell'ambiente

Secondo il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste le indicazioni geografiche non dovrebbero soltanto favorire il sistema produttivo e l'economia del territorio ma anche permettere la "tutela dell'ambiente", in quanto il "legame indissolubile con il territorio di origine esige la salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità". Così presentate, le indicazioni geografiche sembrerebbero costituire lo strumento più idoneo per la realizzazione di uno sviluppo sostenibile. Il presupposto implicito di tale affermazione è che le indicazioni geografiche sarebbero più sostenibili della produzione agroalimentare ordinaria o non certificata. In realtà la varietà di prodotti certificati (produzione viticola, produzione di salumi e formaggi e di frutta e verdura) impatta in modo molto diverso sull'ambiente in termini di inquinamento, di emissioni di CO<sub>2</sub> e di consumo energetico. Inoltre, il legame con il territorio non è egualmente garantito per tutti i prodotti certificati<sup>9</sup>.

8 Per approfondire le percezioni che i consumatori hanno della qualità alimentare e la loro capacità di interpretare correttamente i simboli e le certificazioni, ho realizzato un questionario che mi permetterà di raccogliere dati a riguardo e sviluppare le ricerche future.

9 Come analizzato nel paragrafo precedente, le indicazioni geografiche sono considerate indici di qualità agroalimentare poiché certificano le proprietà uniche di un prodotto

Alcune categorie di prodotti IGP e DOP sono almeno in parte vincolate al territorio di produzione: è sicuramente il caso delle Pere Mantovane e di quelle dell'Emilia-Romagna, che non possono essere coltivate altrove. La definizione del territorio di riferimento è, però, estremamente variabile: per esempio la produzione di Grana Padano DOP si estende dalla provincia di Alessandria a quella di Rimini fino ad arrivare a Venezia, e ad alcune località in provincia di Bolzano. Nel complesso si stima che il 24% del latte di mucca italiano sia destinato alla produzione di Grana Padano (Bava et al., 2018). E i latticini fanno parte dei prodotti agroalimentari con l'impatto ambientale più elevato: nell'alimentazione delle popolazioni europee questo rappresenta un quarto dell'impronta ecologica<sup>10</sup> della produzione agroalimentare (Sandström et al. 2018).

Nel caso del Prosciutto di Parma DOP, invece, il disciplinare circoscrive il territorio entro il quale può avvenire la trasformazione del prodotto, mentre il territorio di provenienza della materia prima può essere molto più ampio, e corrisponde alla metà delle regioni italiane. Come la produzione di latticini, anche quella di carni e salumi ha notoriamente un'impronta ecologica più elevata rispetto ai prodotti vegetali (Hanna Ritchie et al. 2022). Va notato che, seppur inquinante, la produzione di carne suina ha un'impronta ecologica meno elevata di quella dei formaggi poiché i mammiferi di grandi dimensioni (quali le vacche o le bufale) necessitano di un quantitativo particolarmente elevato di risorse naturali (Poore e Nemecek 2018).

Alla luce di queste osservazioni, sarebbe utile verificare se le indicazioni geografiche possano essere considerate come più sostenibili per l'ambiente delle produzioni agroalimentari ordinarie. A questo proposito, può essere utile differenziare le produzioni agroalimentari sulla base della loro capacità inquinante, a causa dell'elevato consumo energetico o delle emissioni di gas a effetto serra, e della loro dipendenza dagli effetti del cambiamento climatico<sup>11</sup>.

Le produzioni DOP utilizzano materie prime di provenienza quasi esclusivamente nazionale, o comunque geograficamente circoscritta, mentre i prodotti trasformati IGP rispondono a criteri meno vincolanti (Fino e Cecconi 2021, pp. 32–33). Per esempio, il disciplinare di produzione della

---

ottenute grazie alla sua produzione e sua trasformazione in una zona geografica delimitata, tramite l'impiego di metodi di produzione legati all'ambiente geografico (Art. 7).

10 L'impronta ecologica è un indice statistico che confronta il consumo di risorse naturali con la capacità della Terra di rigenerarle. Nel caso specifico, non comprende solo la produzione di formaggio in sé, ma l'insieme delle risorse consumate per portare il latticino nel piatto del consumatore: i costi energetici della produzione, della distribuzione, del trasporto, della conservazione, etc.

11 In seguito alle alluvioni che nel maggio 2023 hanno colpito l'Emilia-Romagna, a esempio, la produzione di pere è calata del 40% rispetto al 2022, aggravando le difficoltà già espresse dai produttori ("Alluvione in Romagna ..." 2023; "C'è Una Grossa Crisi ..." 2022; "Pera Dell'Emilia-Romagna...", 2023).

Mortadella Bologna IGP non indica in modo esplicito il luogo di provenienza delle materie prime ma si limita a delimitare le zone in cui avviene la trasformazione delle carni. I prodotti DOP hanno costi ambientali minori rispetto ai prodotti IGP per quanto riguarda il trasporto delle materie prime, ma non ne hanno per quanto riguarda i costi ambientali relativi all'esportazione. Come accennato, infatti, anche le capacità di esportazione e di conoscenza sui mercati internazionali dei prodotti è estremamente diversificata (Fino e Cecconi 2021).

Alla luce dei disciplinari studiati, non è dunque possibile affermare che le indicazioni geografiche siano a prescindere più sostenibili per l'ambiente. Non solo i prodotti certificati sono di categorie molto diverse, ma il loro successo, quindi, la loro capacità di esportazione è molto diversificata. Per essere considerato valido come indice di sostenibilità, il legame con il territorio non dovrebbe essere limitato al luogo di produzione e di trasformazione ma dovrebbe considerare anche la provenienza delle materie prime e le destinazioni di consumazione. L'impatto ecologico della produzione – in termini di inquinamento, di emissioni di gas a effetto serra, di consumo di risorse naturali, etc. – è determinato, infatti, non solo dal sistema produttivo in sé ma anche dall'esportazione dei prodotti agroalimentari. I disciplinari dei prodotti agroalimentari analizzati, inoltre, non riportano limiti sull'utilizzo di prodotti nocivi per l'ecosistema, quali fertilizzanti e pesticidi, che permettano di affermare che le indicazioni geografiche tutelino meglio l'ambiente rispetto alle produzioni ordinarie.

## 5. Conclusioni

In questo contributo sono state analizzate le indicazioni geografiche in quanto regime di qualità alimentare. Il Regolamento definisce la qualità di ogni prodotto agroalimentare certificato attraverso il riconoscimento delle caratteristiche specifiche e uniche del territorio di produzione, dell'utilizzo di un metodo di produzione tradizionale e delle caratteristiche microbiologiche e organolettiche specifiche dell'alimento. Dalle osservazioni effettuate sono emerse alcune criticità.

La prima: in quanto simbolo di eccellenza alimentare, le indicazioni geografiche dovrebbero rappresentare un territorio e riportare in modo chiaro e distinto come questo contribuisca all'acquisizione di qualità organolettiche o microbiologiche uniche per un prodotto agroalimentare specifico. I disciplinari studiati, permettono di affermare che l'unicità del prodotto non è garantita dalla certificazione nel suo uso attuale poiché è possibile attribuire la certificazione a più consorzi di tutela che producono prodotti agroalimentari con delle qualità organolettiche molto simili. La moltiplicazione di indicazioni geografiche dalle proprietà molto simili sul mercato, rischia, inoltre,

di rappresentare uno svantaggio per una parte dei produttori, soprattutto per coloro che cercano di porsi sul mercato prima di aver già acquisito una notorietà consolidata presso i consumatori.

La seconda: la moltiplicazione di certificazioni di prodotti agroalimentari simili potrebbe inficiare la capacità di segnalare correttamente la qualità di un prodotto agroalimentare. Le certificazioni non sembrano essere in grado di garantire ai consumatori la comunicazione di informazioni chiare sulla qualità del prodotto, così come indicato dagli obiettivi posti dal Regolamento europeo.

La terza: il legame con il territorio certificato dalle indicazioni geografiche dovrebbe essere indice di una maggiore tutela dell'ambiente, per lo meno per quanto riguarda le interpretazioni del Regolamento effettuate dal *Ministero dell'Agricoltura, delle foreste e della sovranità alimentare*, anche se la capacità di tutelare gli ecosistemi e l'ambiente non rientra nei criteri predisposti dal Regolamento per l'ottenimento della certificazione geografica. Per poter registrare un prodotto DOP o IGP non è, infatti, necessario fornire prove riguardo a un uso ridotto di pesticidi o altri prodotti nocivi per gli ecosistemi, né impegnarsi per ridurre le emissioni di gas a effetto serra.

La quarta: il solo studio dei disciplinari di produzione non è sufficiente per rispondere a tutti i quesiti che il Regolamento europeo sui prodotti agricoli certificati solleva. Ritengo che le ricerche future dovrebbero occuparsi di approfondire soprattutto due aspetti principali. Il primo è quello che riguarda la capacità dei consumatori di identificare correttamente i simboli: sarebbe necessario verificare se i produttori sono realmente in grado di comunicare in modo efficace, chiaro e corretto tutte le informazioni riguardanti la qualità, le proprietà e la zona di produzione dei prodotti agroalimentari. Il secondo riguarda la capacità delle certificazioni di valorizzare le comunità locali di produttori e di tutelare le identità locali.

## Bibliografia

- La Repubblica*, Alluvione in Romagna, la strage degli alberi da frutto: al mercato niente più pesche, pere, mele, susine, kiwi e ciliegie, (22 maggio, 2023), consultabile all'indirizzo: [https://www.repubblica.it/cronaca/2023/05/22/news/alluvione\\_emilia\\_romagna\\_strage\\_frutta\\_allevamenti-401188242/](https://www.repubblica.it/cronaca/2023/05/22/news/alluvione_emilia_romagna_strage_frutta_allevamenti-401188242/)
- Bava, L., Bacenetti, J., Gislou, G., Pellegrino, L., D'Incecco, P., Sandrucci, A., Tamburini, A., Fiala, M., Zucali, M. (2018), Impact assessment of traditional food manufacturing: The case of Grana Padano cheese. *Science of The Total Environment*, 626, 1200–1209.

- Callois, J.-M., Fartsı, I., Ngoulma, J., & Jeanneaux, P. (2019), Perception de la qualité par la distribution et dynamique des ventes. Le cas des AOP fromagères d'Auvergne, *Économie Rurale*, 370, 7–27.
- Cardon, P., Depecker, T., & Plessz, M. (2019), *Sociologie de l'alimentation*, Armand Colin.
- Carter, D. P., e Cachelin, A. (2019), The Consumer Costs of Food Certification: A Pilot Study and Research Opportunities, *Journal of Consumer Affairs*, 53(2), 652–661.
- Il Post*, C'è una grossa crisi per le pere italiane, (22 settembre 2022), consultabile all'indirizzo: <https://www.ilpost.it/2022/09/23/pere-italia-crisi/#:~:text=La%20produzione%20di%20pere%20italiane,ridotte%20del%2015%20per%20cento>
- Cozzi, S. (2018), “La distribuzione commerciale in Italia; caratteristiche strutturali e tendenze evolutive”, *Istat*. (rapporto)
- Fino, M. A., e Cecconi, A. C. (2021), *Gastronazionalismo: Come e perché l'Europa è diventata indigesta*, People.
- Grandi, A. (2022), *Denominazione di origine inventata le bugie del marketing sui prodotti tipici italiani*, Mondadori.
- Ritchie, H., Rosado, P., e Roser, M. (2022), Environmental Impacts of Food Production. [Online] Consultabile all'indirizzo: OurWorldInData. Org. ' <https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food> (Data di accesso: 20 settembre 2023)
- Ministero dell'Agricoltura (senza data), *Qualità*. [Online] Consultabile all'indirizzo: <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/309> (Data di accesso: 29 luglio 2023)
- Alimentando*, Pera dell'Emilia-Romagna: Crollo produttivo del 40%, (26 luglio 2023), consultabile all'indirizzo: <https://www.alimentando.info/pera-dellemilvia-romagna-crollo-produttivo-del-40/>
- Petridou, E., (2005), Au pays de la feta: Négociation de la grécité dans le contexte européen. *Ethnologie Française*, Vol. 35(2), 255–265.
- Poore, J., e Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers, *Science*, 360(6392), 987–992.
- Régnier, F., Lhuissier, A., e Gojard, S., (2006), *Sociologie de l'alimentation*, la Découverte.
- Sandström, V., Valin, H., Krisztin, T., Havlík, P., Herrero, M., e Kastner, T. (2018), The role of trade in the greenhouse gas footprints of EU diets, *Global Food Security*, 19, 48–55.
- Serra, O., & Wolikow, S., eds., (2022), *Des appellations d'origine aux indications géographiques: Cent ans de protection de l'origine et de la qualité*. Presses universitaires de Rennes.
- Ventura Bordenca, I. (2022), *Food packaging: Narrazioni semiotiche e branding alimentare* (1. ed). Franco Angeli.