

DOSSIER

Cibo di qualità: le sfide del diritto

Quality Food: The Challenges of Law

Introduzione: Una breve e necessaria riflessione sulla qualità¹

Introduction: A brief and necessary reflection on quality

ROBERTA DAMENO², EMMA SOFIA LUNGHÌ³

Questo Dossier non si propone di analizzare e affrontare tutti gli aspetti problematici del tema ampio, multidisciplinare e interdisciplinare del diritto all'accesso al cibo adeguato, sano e di qualità. L'obiettivo che le curatrici si sono proposte è quello di offrire degli spunti di riflessione su alcuni punti che ritengono decisivi per ragionare non solo sul diritto al cibo, ma anche di come questo diritto debba essere messo in relazione al dovere di rispettare la sostenibilità ambientale, sociale ed economica non solo delle generazioni presenti, ma anche di quelle future.

Si tratta di una sfida – riuscire a garantire a tutte le persone l'accesso al cibo, rispettando allo stesso tempo i diritti delle generazioni future – che è resa ancora più complessa a causa del cambiamento climatico e dell'inquinamento ambientale del nostro pianeta. Ma anche le istituzioni sovranazionali e internazionali – la Fao e le istituzioni europee in primis – hanno più volte indicato la necessità di intervenire con politiche efficaci volte a coniugare la sfida della cosiddetta “fame zero” con quella della sostenibilità delle azioni intraprese.

La riflessione sul diritto al cibo non può, inoltre, limitarsi ad affrontare gli aspetti, seppur importanti e imprescindibili, che riguardano gli strumenti e i meccanismi della sua tutela, da un lato, e quelli che riguardano la sostenibilità ambientale della produzione e della trasformazione degli alimenti, dall'altro lato. Secondo le curatrici di questo Dossier è necessario ampliare il discorso sul cibo e più in generale sull'alimentazione delle persone, riflettendo e studiando i meccanismi che utilizzano il cibo come strumento di controllo sociale e politico.

Per questo, riteniamo, sia necessario iniziare a studiare “il cibo” non solo sotto i profili del diritto del singolo a non essere affamato e a godere di un'a-

1 Il presente testo è stato pensato congiuntamente dalle autrici. Il paragrafo 1 è stato scritto da Emma Sofia Lunghi e il paragrafo 2 da Roberta Dameno.

2 Dipartimento di Giurisprudenza, Università degli studi di Milano Bicocca. roberta.dameno@unimib.it

3 Dipartimento di Giurisprudenza, Università degli Studi di Milano Bicocca; Departamento de Derecho, Universitat de Lleida. emmasofia.lunghi@unimib.it

limentazione adeguata, ma anche come oggetto politico e come strumento al contempo di controllo e di emancipazione sociale.

Per ragionare in questi termini è necessario avere una lettura interdisciplinare e multidisciplinare: solo attraverso il dialogo con discipline differenti è, infatti, possibile mettere in luce in modo chiaro e sistematico le problematicità del tema.

1. Qualità, territorio, sostenibilità

Secondo gli obiettivi dell'agenda ONU 2030, per essere sostenibile, un sistema alimentare dovrebbe dare priorità alla produzione di cibo locale e alle catene di approvvigionamento di prossimità dei consumatori. Anche dal punto di vista degli ordinamenti giuridici, l'origine e la provenienza dei prodotti alimentari sono considerate degli elementi determinanti e necessari per perseguire e raggiungere gli obiettivi di sostenibilità – non solo ambientale, ma anche economica e sociale – e di qualità – non solo degli alimenti, ma anche della vita delle persone che lavorano nell'agricoltura e nei sistemi di produzione alimentare.

La normativa europea sposa appieno questa idea. I sistemi di certificazione – le DOP e le IGP – rappresentano in modo chiaro il principio che lega il territorio di produzione alla migliore realizzazione di un cibo di qualità superiore. Il diritto europeo, di fatto, definisce i prodotti di qualità come quelli che possono essere certificati come appartenenti a un'area geografica determinata o come quelli prodotti in territori prossimi a chi li consuma: DOP, IGP e prossimità alimentare sono gli elementi oggettivi della qualità.

Per questo motivo è, quindi, utile studiare in modo approfondito le regole che definiscono le certificazioni alimentari dal momento che, queste regole, di fatto, intervengono a definire il concetto di qualità, concetto che, come verrà messo in luce dagli articoli che seguono, è tutt'altro che unitario e definito e, proprio per questo, diventa importante studiare la normativa europea sotto il profilo più strettamente giuridico, in modo da comprendere la reale portata e il reale significato che questa assume all'interno dei contesti sociali.

La definizione di qualità alimentare non può, però, essere definita solo attraverso il diritto. Infatti, gli ordinamenti giuridici non possono proporre una definizione di qualità che tenga nella giusta considerazione sia i valori e le tradizioni culturali sia le differenze religiose, etiche e sociali. Fattori, questi, che contribuiscono in modo determinante nel creare il giudizio nelle popolazioni di cosa è buono e di cosa non lo è.

Il gusto e i tabù alimentari che ciascuna persona ha appreso attraverso l'educazione familiare e la propria esperienza di vita personale non possono rimanere al di fuori dell'analisi del concetto di qualità alimentare. La necessità

di coniugare i gusti con le proprietà organolettiche e dietologiche dei singoli alimenti, infatti, fanno sì che un alimento possa essere considerato “buono” in alcuni contesti sociali, culturali e geografici e “cattivo” o comunque non adeguato in altri contesti.

A questi elementi che, come si vedrà negli articoli che fanno parte del Dossier, formano il significato di qualità, bisogna aggiungere anche l'esigenza, sorta di recente, di perseguire l'obiettivo della sostenibilità ambientale unita alla sostenibilità economica e sociale di tutte le popolazioni e di tutte le persone viventi nel nostro pianeta. Cibo di qualità, quindi, significa non solo cibo adeguato, sicuro, nutriente e buono, ma anche sostenibile e rispettoso dei diritti di tutte le persone.

Oltre a ciò è necessario sottolineare come la questione della definizione della qualità dei cibi non possa essere affrontata senza tenere in considerazione anche i fattori più propriamente economici: la qualità alimentare è, infatti, stata storicamente costruita secondo una logica discriminatoria che di fatto ha escluso le classi socioeconomiche più basse dall'accesso al cibo considerato di qualità.

2. Qualità, cultura, discriminazione

Il cibo è da sempre stato utilizzato da chi possiede e gestisce il potere politico e soprattutto quello economico come lo strumento principe di controllo sulle persone.

Il cibo, però, è da sempre anche un mezzo di emancipazione sociale: è attraverso il riconoscimento del diritto all'accesso al cibo che le persone possono ottenere non solo condizioni di vita migliori, ma anche raggiungere status più elevati. Attraverso una migliore redistribuzione del cibo le discriminazioni in base all'etnia, alla religione, al genere, all'età, alla condizione economica possono, se non essere vinte, quanto meno essere combattute in modo importante.

Sotto questo profilo è, dunque, utile porre delle riflessioni sui significati che i concetti di autodeterminazione, di cultura e di discriminazione assumono in riferimento all'alimentazione. In particolare ci si deve domandare se sia sufficiente riconoscere e tutelare un mero diritto a non morire di fame oppure se il diritto al cibo non ricomprenda un diritto con un significato più ampio.

In altre parole: è sufficiente mettere a disposizione delle persone un cibo qualsiasi per ritenere il diritto al cibo come un diritto realizzato? Oppure, al contrario, anche le persone povere e che vivono in situazioni di indigenza hanno diritto ad accedere a un cibo che non sia solo sano e nutriente ma che rispecchi e non violi gli stili alimentari di ciascuna di esse?

Il principio di autodeterminazione e del rispetto dei valori culturali sono imprescindibili se si vuole garantire il diritto al cibo senza discriminare sulla base di fattori sociali, culturali, religiosi, etici e, come mettono in luce gli articoli che seguono, di genere.

D'altro canto, però, non si può non mettere in evidenza come la qualità, intesa anche come rispetto dei valori etnici e culturali, sia diventata uno strumento politico ed economico volto a creare segregazione culturale da un lato e dall'altro lato protezionismo dei sistemi economici privilegiati. Spesso, infatti, la qualità degli alimenti viene utilizzata, strumentalizzandola, per affermare che i cibi che non rientrano nella nostra tradizione culturale sono cibi insicuri, non validi e privi, quindi, delle caratteristiche che formano la qualità degli alimenti.

Ancora una volta il cibo diventa fonte di discriminazione sociale.

Il cibo di qualità è garantito solo ad alcune fasce di popolazione mondiale: le guerre, le carestie, ma anche le regole del mercato economico globale fanno sì che alcune persone non siano messe in condizione di avere un'alimentazione sicura. Il cibo rispettoso dei valori è accessibile solo ad alcune persone: se sei una persona in difficoltà non puoi fare "troppe storie" sul cibo che ti viene regalato. Il cibo delle tradizioni culturali differenti da quelle dominanti segrega le persone che ne fanno uso: se il cibo viene considerato culturalmente inferiore, allora anche le persone che si cibano di quegli alimenti sono culturalmente inferiori.

Il tema del cibo, così declinato, rientra senza dubbio tra i soggetti classici della sociologia del diritto, permettendo di studiare in modo differente i processi di discriminazione che vengono posti in essere e perpetrati sia dalle regole sociali sia da quelle giuridiche.

Nelle pagine che seguono, il tema del cibo verrà affrontato dalle persone che hanno contribuito a questo Dossier, con prospettive e sensibilità differenti. L'approccio è quello interdisciplinare, nel tentativo non solo di far dialogare discipline che hanno approcci metodologici differenti, ma anche di far comprendere meglio come anche le norme apparentemente più tecniche e che riguardano settori specifici possano intervenire a consolidare il potere economico e culturale.

Forse si potrebbe arrivare ad affermare che, nel sistema cibo, non esistono norme che siano solo ed esclusivamente tecniche.

Cibo, diritti fondamentali e identità nazionale: verso un nuovo valore costituzionale?¹

Food, fundamental rights and national identity: towards a new constitutional value?

MARIA GALBUSERA²

Sommario

Le richieste di riconoscimento del diritto al cibo si stanno spostando dal campo del diritto internazionale a quello nazionale. Il diritto al cibo sta così entrando a far parte del linguaggio costituzionale di molti Stati, tra cui l'Italia. In questo saggio ci si propone di analizzare la dimensione costituzionale del diritto al cibo in Italia anche di fronte a una recente proposta di riforma costituzionale.

Parole chiave: Diritto al cibo; Identità nazionale; Riforme costituzionali; Nuovi diritti; Sovranità alimentare

Abstract

The demand for the recognition of the right to food is shifting from the international to the national legal sphere. Consequently, the right to food is becoming enshrined in the constitutional language of numerous states, including Italy. This essay aims to analyse the constitutional dimension of the right to food in Italy, taking into account a recent proposal for constitutional reform.

Keywords: Right to food; National identity; Constitutional reforms; New rights; Food sovereignty

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 degli studi di Milano Bicocca. m.galbusera@campus.unimib.it

1. Introduzione

La centralità del tema alimentare all'interno del dibattito politico-costituzionale italiano ha acquisito rinnovato rilievo per via dalla recente istituzione del Ministero della sovranità alimentare, dell'agricoltura e delle foreste. Sotto la spinta delle politiche del neonato Ministero è stata recentemente promossa una proposta di riforma costituzionale con il fine di iscrivere nella Costituzione la garanzia di una sana alimentazione, affiancandola al principio di sovranità alimentare e alla tutela dei prodotti simbolo dell'identità nazionale. Una possibile riforma che, dando centralità al tema, rappresenta un'occasione per uno studio più approfondito sul diritto al cibo, sull'opportunità di una sua espressa menzione nella Costituzione e sul suo rapporto con il nostro ordinamento in relazione al momento politico-sociale che stiamo vivendo.

2. Cibo: quale diritto?

Non è semplice dare una definizione univoca di diritto al cibo. La moltitudine di fonti che se ne occupano a diversi livelli e con diverse sfaccettature rende complicato circoscriverne il significato. Per una migliore ricognizione sembra necessario operare una, seppur breve, ricostruzione storica. Il diritto al cibo trova i suoi primi riconoscimenti e, forse, la sua prima ragion d'essere, nel diritto internazionale: è in quel contesto che è nata, si è sviluppata e modificata la nozione di *right to food*.

La prima tappa di questa ricostruzione è la dichiarazione dei diritti dell'uomo ONU del 1948. L'articolo 25 della dichiarazione individua il cibo come una delle componenti del diritto a un tenore di vita sufficiente a garantire la salute e il benessere dell'individuo e della sua famiglia. Con questo riconoscimento l'alimentazione viene iscritta per la prima volta nel novero dei diritti fondamentali anche se non viene dato un autonomo spazio al *right to food*.

Se la dichiarazione del 1948 non contiene un riconoscimento esplicito a un "diritto al cibo" con il Patto internazionale sui diritti economici, sociali e culturali del 1966 non solo viene affermato esplicitamente il diritto alla libertà dalla fame ma vengono anche riconosciuti obblighi in capo agli Stati per garantirlo (Art 11 ICESCR). Il Patto e il *General Comment* che ne è seguito³ sono diventati un punto di riferimento per i successivi trattati e le successive carte, soprattutto in ambito FAO, che si sono occupate delle diverse garanzie e tutele relative al diritto al cibo.

3 E/C.12/1999/5 (*General Comments*).

L'ultimo grande punto di approdo è stata l'Agenda 2030 dell'ONU per lo sviluppo sostenibile⁴ che, svolgendo un ruolo unificante, ha posto l'obiettivo fame zero come un traguardo da realizzare, sinergicamente insieme ad altri, per uno sviluppo sostenibile.

Il concetto di *right to food* si è costruito sulla stratificazione di questi interventi a livello internazionale e, nel tempo, ha acquisito, seppur lentamente, una certa rilevanza (Ricci 2012; Lupone et al. 2013). Dal 1948 a oggi i contenuti del diritto al cibo si sono ampliati: da una concezione di *right to food* nata nell'ambito della c.d. lotta alla fame nel mondo "dall'alto verso il basso" si è passati a una più orizzontale e multidimensionale che riconosce un ruolo e degli obblighi in capo ai singoli Stati (Rodotà 2013; 2014).

La definizione, fra le tante emerse negli ultimi trent'anni, che più di tutte sembra essere capace di comprendere e sintetizzare le diverse tappe e i diversi contenuti di questo diritto è quella formulata dal primo relatore delle Nazioni Unite sul diritto al cibo Jean Ziegler⁵ che considera il *right to food*:

the right to have regular, permanent and free access, either directly or by means of financial purchases, to quantitatively and qualitatively adequate and sufficient food corresponding to the cultural traditions of the people to which the consumer belongs, and which ensures a physical and mental individual and collective, fulfilling and dignified life free of fear (Ziegler 2001).

Con questa definizione si esce dal campo della sola sussistenza per entrare in quello della adeguatezza, delle scelte e delle libertà degli individui nei confronti del cibo. Diritto al cibo diventa, così, diritto al cibo adeguato.

Questa formulazione non rimane priva di criticità: è ricca di molti – forse troppi – contenuti, è complessa e trasversale e può apparire poco chiara. Il rischio che il diritto al cibo si estenda verso un'infinità di contenuti e di bisogni da proteggere e, quindi, verso l'indefinitezza, è plausibile.

Nonostante i rischi di indeterminatezza il diritto al cibo sembra significare, a una prima analisi, accesso a cibo di qualità culturalmente e religiosamente adeguato, sana alimentazione e sostenibilità della produzione. Tanti contenuti differenti che rivelano come il diritto al cibo sia un concetto magmatico e forse sfuggevole (Fasciglione 2014; Gusmai 2015).

Anche per via della fumosità delle carte internazionali alcuni Stati hanno introdotto all'interno delle loro Costituzioni nazionali un riconoscimento esplicito del diritto al cibo.

Sono state soprattutto le nuove Costituzioni sudamericane, come quella boliviana e ecuadoregna, a dare nuovo protagonismo costituzionale all'ali-

4 Adottata con risoluzione dall'Assemblea Generale ONU il 25 settembre 2015 A/RES/70/1.

5 Nominato il 4 settembre 2000 UN Doc. E/CN.4/RES/2000/10, 17 aprile 2000.

mentazione grazie all'esplicita menzione del diritto al cibo nel loro testo⁶. Il riconoscimento esplicito del *right to food* ha avuto, in questi casi, funzione promozionale e di pressione politica ma sul piano tecnico giuridico è risultato incapace di dare garanzie concrete e non illusorie. Le costituzioni andine, spesso prese a modello nei discorsi intorno al diritto al cibo, si rivelano contraddittorie e facilmente deformabili, fragili oltre che lunghissime (Vitale 2013), incapaci di garantire i principi troppo ampi e fumosi che incorporano.

Quello che emerge dal nuovo costituzionalismo andino è comunque una presa di coscienza sociale riguardo al cibo come diritto assente nel contesto europeo (Ciervo 2017). In Europa, salvo alcuni casi rari come quello della Costituzione moldava⁷, i riconoscimenti costituzionali espliciti relativi all'alimentazione non solo scarseggiano ma sono spesso legati alla sola ripartizione di competenze⁸.

Due costituzioni europee, modificate recentemente, hanno però introdotto alcuni principi alimentari che meritano di essere approfonditi. Le riforme in questione sembrano rientrare in una narrazione protezionista di tutela e cristallizzazione della propria idea di nazione tramite la tutela della produzione alimentare nazionale.

La legge fondamentale ungherese, entrata in vigore nel 2012, all'art. XX secondo comma compie una particolare operazione: afferma che l'Ungheria debba promuovere il diritto alla salute anche attraverso un'agricoltura senza organismi geneticamente modificati e assicurando l'accesso ad alimenti sani⁹.

Ciò che colpisce è l'accostamento tra diritto alla salute e divieto di agricoltura con OGM, divieto introdotto all'apice di un'infervorata battaglia nazionale contro la produzione di OGM. Proprio questa introduzione appare di evidente matrice euroscettica e protezionista: la disposizione non solo

6 Così l'articolo 16 della Costituzione Boliviana: "*Toda persona tiene derecho al agua y a la alimentación. II. El Estado tiene la obligación de garantizar la seguridad alimentaria, a través de una alimentación sana, adecuada y suficiente para toda la población*". L'articolo 13 di quella Equadoregna invece: "*Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria*".

7 Art 37.1/2 della Costituzione della Repubblica Moldava.

8 Così, ad esempio, l'articolo 74 della *Grundgesetz* o l'articolo 117 della Costituzione italiana che definiscono l'alimentazione una materia di competenza concorrente (Tra Stato e Regioni per l'Italia e tra Federazione e *Länder* per la Germania).

9 Articolo XX della Nuova Costituzione Ungherese come tradotto da <https://www.constituteproject.org/>: "(1) *Everyone shall have the right to physical and mental health. (2) Hungary shall promote the effective application of the right referred to in Paragraph (1) by an agriculture free of genetically modified organisms, by ensuring access to healthy food and drinking water, by organising safety at work and healthcare provision, by supporting sports and regular physical exercise, as well as by ensuring the protection of the environment*".

nasceva in aperta opposizione, quanto meno ideale, con quella che era la normativa europea di allora in materia OGM (Stegher 2023), ma sembrava essere spinta dalla volontà di proteggersi e proteggere l'agricoltura nazionale dalle influenze del mercato estero.

Sotto simili spinte protezioniste, oltre che in parte ambientaliste, nel mese di febbraio 2014 in Svizzera venne depositata l'iniziativa popolare federale "Per derrate alimentari sane, prodotte nel rispetto dell'ambiente e in modo equo". L'iniziativa è stata promossa dalle principali associazioni di agricoltori svizzeri – in particolare dalla UCS – con l'obiettivo di rafforzare l'approvvigionamento alimentare con derrate di produzione indigena e sostenibile¹⁰.

Questa iniziativa fu da subito criticata per l'eccessiva chiusura verso i mercati esteri che prospettava. In particolare, il Consiglio federale la giudicò in modo negativo: ritenne l'iniziativa poco equilibrata, in quanto esclusivamente orientata alla tutela della produzione interna senza, però, considerare i mercati agricoli internazionali (Consiglio federale 2015). L'iniziativa tentava di stabilire costituzionalmente un'equazione che non può essere, sempre e in ogni caso, corrispondente al vero: "sicurezza alimentare = cibo locale". Anche a seguito delle critiche rivolte al progetto, venne presentato un contro-progetto più equilibrato poi sottoposto al voto popolare. Con il 78,7% dei voti favorevoli nel 2017 venne approvata l'introduzione dell'articolo 104a) nella Costituzione federale. Articolo che non prevede l'exasperato incoraggiamento della produzione autoctona della proposta originaria ma un riconoscimento esplicito del principio della sicurezza alimentare e del suo legame con lo sviluppo ecologicamente sostenibile¹¹ (Vallier, 2021).

Le spinte protezioniste dal 2014 in poi non si sono fermate e nel 2018 i cittadini svizzeri sono stati chiamati a votare un'altra iniziativa popolare promossa dal sindacato contadino Uniterre. L'iniziativa era volta a iscrivere nella Costituzione il principio di sovranità alimentare – con lo scopo di promuovere l'agricoltura indigena – e il divieto di produzione di OGM¹². Gli interessi, anche economici, dei contadini svizzeri e le volontà politiche, da una parte ambientaliste e dall'altra protezioniste, spingevano ancora una volta per il riconoscimento dell'equazione "sicurezza alimentare = cibo loca-

10 Il testo dell'iniziativa è consultabile al sito: <https://www.bk.admin.ch/ch/i/pore/vi/vis452t.html>.

11 Articolo 104(a) della Costituzione federale svizzera: "Al fine di garantire l'approvvigionamento della popolazione con derrate alimentari la Confederazione crea presupposti per: a) preservare le basi della produzione agricola, in particolare le terre coltivate; b) una produzione di derrate alimentari adeguata alle condizioni locali ed efficiente sotto il profilo dello sfruttamento delle risorse; c) un'agricoltura e una filiera alimentare orientate verso il mercato; d) relazioni commerciali transfrontaliere che concorrano allo sviluppo ecologicamente sostenibile dell'agricoltura e della filiera alimentare; e) un impiego di derrate alimentari rispettoso delle risorse."

12 Il testo dell'iniziativa è consultabile al sito: <https://www.fedlex.admin.ch/eli/fga/2018/586/it>.

le”. Anche sotto l’influenza del Consiglio Federale Svizzero – che paventava la possibilità che la riforma avrebbe creato problemi con i partner commerciali internazionali – il 68% dei votanti si dichiarò contrario alla modifica costituzionale.

Le Costituzioni ungherese e svizzera, pur nella diversità dei sistemi politici-istituzionali, sembrano esemplificare il momento costituzionale che si sta vivendo in Europa relativo all’alimentazione. Le rivendicazioni in tema di diritto al cibo, di agricoltura sostenibile e di sovranità alimentare – intesa nel suo significato originario¹³ – si stanno mischiando a interessi economici e a spinte protezioniste.

3. Costituzione italiana e diritto al cibo: il nucleo essenziale

Il diritto al cibo è un concetto distante dal tradizionale lessico giuridico italiano, nonostante ciò, non sono mancate proposte di un suo riconoscimento esplicito all’interno della Costituzione italiana¹⁴.

Non ritengo però che un riconoscimento esplicito sia necessario. Infatti, il diritto al cibo fa già parte del sistema di garanzie costituzionali italiano grazie al rinvio ai “vincoli derivanti dall’ordinamento comunitario e dagli obblighi internazionali” operato dal primo comma dell’art 117 Cost. Oltre a questo rinvio, è possibile scorgere all’interno dello spirito e del testo della Costituzione molti rimandi ai diversi contenuti del diritto al cibo. In una Costituzione che fa dell’eguaglianza, della dignità e dello spirito solidaristico suoi pilastri fondamentali non può dirsi che non sia riconosciuto il diritto al cibo per il solo fatto di non farne espressa menzione (Venanzoni 2020).

Il cibo è idoneo a intercettare una pluralità di bisogni e di interessi, riconducibili a diversi diritti fondamentali: il diritto al lavoro, all’assistenza sociale, alla salute, alla vita, alla libertà religiosa e di coscienza oltre che alla tutela della dignità umana e dell’ambiente. È a questi diritti che il *right to food* si appoggia per poi trarne uno specifico contenuto (Vimercati 2017).

Forse, proprio la multidimensionalità del bene cibo e la sua strumentalità rispetto ai più classici diritti fondamentali hanno influito sul fatto che la Corte costituzionale non si sia mai espressa nel senso di un riconosci-

13 Per una definizione di sovranità alimentare si rimanda al paragrafo 5.

14 Sono stati spesso i ministri dell’agricoltura a sostenere l’introduzione del diritto al cibo nella Costituzione italiana. Si ricorda in particolare il ministro Martina che, nel 2015 sotto la spinta di EXPO “Nutrire il pianeta, energia per la vita”, dichiarò in più occasioni il favore verso una modifica costituzionale di questo tipo. Alle dichiarazioni di Martina fece seguito una proposta di riforma costituzionale a firma di alcuni parlamentari del PD (C. 3133 XVII legislatura). Più tardi la ministra Bellanova fece simili dichiarazioni con una lettera pubblicata su *Avvenire* il 5 aprile 2020 dal titolo: “Scriviamo in Costituzione anche il “diritto al cibo”. Oggi, come si vedrà in seguito, il ministro Lollobrigida sostiene pubblicamente una proposta di riforma costituzionale per il riconoscimento del diritto a una sana alimentazione.

mento del cibo come oggetto di un autonomo diritto (Vimercati 2017). La Consulta, con la sua più nota sentenza in tema di diritto ad alimentarsi, ha ricondotto tra i diritti sociali il

diritto a conseguire le prestazioni imprescindibili per alleviare situazioni di estremo bisogno in particolare alimentare... la finalità di garantire il nucleo irriducibile di questo diritto fondamentale legittima un intervento dello Stato che comprende anche la previsione della appropriata e pronta erogazione di una determinata provvidenza in favore dei singoli (Corte Cost. sent 10/2010).

La Corte non ha affermato un autonomo diritto fondamentale al cibo ma ha, forse più correttamente, individuato il contenuto minimo essenziale e incompressibile del diritto all'assistenza sociale. Un contenuto minimo consistente nella risposta al bisogno estremo, anzitutto di tipo alimentare, che, se non soddisfatto, potrebbe compromettere la vita e la dignità della persona (Pizzolato 2010; Vivaldi Gualdani 2014).

L'importante riconoscimento del diritto all'assistenza sociale in chiave alimentare non conclude la lettura della Costituzione attraverso la lente del cibo. Il mezzo principale previsto dal nostro sistema costituzionale per accedere al cibo, infatti, non è l'assistenza sociale ma è il lavoro. La centralità che è stata data al lavoro nell'impianto costituzionale si manifesta anche e soprattutto nella sua attitudine a soddisfare le esigenze fondamentali – come quelle di tipo alimentare – degli individui¹⁵. I Costituenti hanno identificato il diritto al lavoro come rimedio preventivo e generale alla questione della povertà (Vivaldi 2015) e hanno costruito intorno al lavoro una serie di tutele per garantire al lavoratore una vita dignitosa (artt. 35 ss. Cost).

Il diritto al lavoro e le garanzie a esso collegate sono stati designati come le vie maestre, o comunque preferenziali, per rendere effettivo l'accesso al cibo (Bottiglieri 2016). Queste garanzie e il diritto all'assistenza sociale devono essere intese come “due aspetti di un unico diritto: il diritto alla vita e quindi delle garanzie che lo Stato deve assumersi affinché di tale diritto ogni cittadino possa pienamente godere” (Fanfani 1946).

4. Costituzione italiana e diritto al cibo: libertà e autodeterminazione

Diritto al cibo non significa solo libertà dalla fame, alle garanzie sopra menzionate si affiancano quelle relative all'autodeterminazione alimentare. Diritto al cibo significa anche “diritto al proprio cibo” (D'Orazio 2020): un diritto alle scelte alimentari che sono scelte di libertà e scelte di soddisfaci-

15 Non a caso uno dei più celebri slogan che accompagnò le elezioni dell'Assemblea costituente recitava: “La costituente darà pane e lavoro”.

mento del proprio modo d'essere e di vivere¹⁶ (Fuccillo 2015). Il diritto al cibo è un dritto di autodeterminazione che rifiuta l'imposizione, paternalistica e autoritaria, di stili alimentari da parte dello Stato. Lo stesso interesse della collettività per la salvaguardia del diritto alla salute non dovrebbe tradursi in un'ingerenza sulla sfera di autodeterminazione della persona per imporre stili alimentari più salutari e diversi da quelli liberamente adottati¹⁷ (D'Orazio 2020).

Particolare tutela è prevista nel nostro ordinamento nei confronti dei regimi alimentari legati a concezioni religiose od etico-morali. In questi casi il regime alimentare della persona beneficia di una protezione costituzionale particolare derivata dal diritto ad autodeterminarsi nella sfera religiosa e della coscienza in condizioni di pari dignità sociale (D'Orazio 2020).

Tutelare la libertà di culto e di coscienza¹⁸ implica il dovere dello Stato di rispettare e proteggere le abitudini alimentari a esse collegate. Si parla in questi casi di libertà religiosa alimentare (Fuccillo et al. 2016) che potremmo dire, per estensione, sia anche libertà etico-morale. Tale libertà si realizza in una garanzia negativa statale: quella di non dover essere costretti a far uso di alimenti che non siano indicati o che siano proibiti dalla propria religione (Fabbri 2022).

Se nella maggior parte dei casi il diritto a un cibo religiosamente adeguato può essere garantito in forma negativa, quando l'individuo è impossibilitato a soddisfare autonomamente i propri bisogni alimentari-religiosi, come nel caso di degenza in strutture pubbliche obbligatorie, è necessario un intervento diretto dello Stato (Bolgiani 2009).

In questo quadro di garanzia vengono individuate alcune aree di intervento come scuole, ospedali, carceri¹⁹ o caserme; luoghi in cui deve esse-

16 Libertà che integra non solo la scelta di cosa mangiare ma anche, ad esempio, il diritto a cuocere personalmente i propri alimenti. Con la sentenza 186/2018 la Consulta ha giudicato incostituzionale il divieto assoluto per i detenuti in regime differenziato di cuocere cibi evidenziando il valore del gesto del cucinare, un gesto che è tanto più prezioso in quanto costituente uno degli ultimi residui in cui può espandersi la libertà individuale del detenuto.

17 La garanzia, prevista specialmente dagli articoli 13 e 32 della Costituzione, si spinge fino a consentire all'interessato di rifiutare qualunque nutrimento. Così, il Codice di Deontologia Medica alla voce «Rifiuto consapevole di nutrirsi» (art. 51) prevede: «quando una persona rifiuta volontariamente di nutrirsi, il medico ha il dovere di informarla sulle gravi conseguenze che un digiuno protratto può comportare sulle sue condizioni di salute. Se la persona è consapevole delle possibili conseguenze della propria decisione, il medico non deve assumere iniziative costrittive né collaborare a manovre coattive di nutrizione artificiale nei confronti della medesima, pur continuando ad assisterla».

18 Per libertà di coscienza qui si intende, con una approssimazione, la possibilità di restare coerente con i contenuti liberamente formati della propria sfera della coscienza. (Di Cosimo 2000, 67).

19 Nel caso specifico del soggetto detenuto l'art. 20 Ordine penitenziario (l. 354/1975), prevede che: «...Ai detenuti che ne fanno richiesta è garantita, ove possibile, un'alimentazione rispettosa del loro credo religioso». Sul diritto dei detenuti a poter accedere a

re garantito il consumo di cibi conformi alle regole alimentari religiose di appartenenza tramite un'organizzazione apposita delle strutture pubbliche (Chizzoniti 2010). Sono questi i casi in cui sembra più facile garantire la giustiziabilità del *right to food*. Il diritto al cibo inteso, al contrario, come accesso al cibo da parte di chi versa in situazioni di povertà sconta dei problemi di giustiziabilità ed efficacia. La copiosa giurisprudenza in tema di cibo, religione e strutture obbligatorie o intermedie ci dimostra come, sotto questo profilo, il diritto al cibo sia più facilmente giustiziabile²⁰.

Fino a dove si estende questa garanzia?

Il veganesimo, ad esempio, sembra poter essere tutelato dal sistema di garanzie costituzionali italiano così come dall'articolo 9 CEDU (Libertà di coscienza e religiosa). Non tutte le preferenze o diversità alimentari, però, ricadono sotto questo spettro di tutele. Per il Comitato nazionale di bioetica: “una immotivata avversione a un determinato cibo non è una ragione sufficiente per richiedere un “menù” differenziato alla mensa di un’istituzione pubblica” mentre ha un più significativo presupposto la richiesta fatta sulla base di “prescrizioni alimentari fondate su concezioni religiose o filosofiche in cui si manifesta l’adesione personale e profonda a una visione della vita e del mondo” (Comitato nazionale di bioetica 2006). Il parere del Comitato di bioetica sembra riprendere, nel contenuto, il criterio interpretativo elaborato dalla Corte europea dei diritti dell’uomo nella sentenza *Campbell e Cosans c. Regno Unito* del 25 febbraio 1982. In questa sentenza la Corte afferma che la tutela prevista all’articolo 9 CEDU riguarda “*views that attain a certain level of cogency, seriousness, cohesion and importance*”.

Pur essendo costituzionalmente protetta la tutela di simili regole alimentari non è illimitata e incondizionata. Essa deve modularsi attraverso operazioni di bilanciamento: il diritto al cibo nelle sue innumerevoli sfaccettature è possibile si scontri con altrettanti interessi o diritti da ponderare sia all’interno delle relazioni tra privati sia nel rapporto tra l’individuo e lo Stato (D’Orazio 2020). Non rari sono stati i casi in cui è sorto un conflitto tra chi pretendeva di esercitare il diritto di autodeterminazione alimentare e quanti, invece, si opponevano per questioni organizzative, finanziarie e di buon andamento della Pubblica amministrazione o per la tutela della salute dei soggetti interessati (Musio 2021). Data la diversa natura degli interessi

un vitto rispettoso del proprio credo si è pronunciata anche la Corte EDU che ha esplicitato come costituisca violazione dell’art. 9 CEDU negare ai detenuti di cibarsi secondo le proprie regole alimentari religiose. Alcuni casi esemplificativi: *Jakóbski c. Polonia* del 7/12/2010; *Erllich e Kastro c. Romania* del 20/6/20; *Neagu c. Romania* 10/11/2020.

20 Giurisprudenza sviluppatasi soprattutto di fronte alla Corte europea dei diritti dell’uomo (es. *Jakóbski c. Polonia*, ricorso n. 18429/06; *Lucia Dahlab c. Svizzera*, ricorso n. 42393/98; *Dogru c. Francia*, ricorso n. 27058/05) ma anche a livello nazionale (es. *Cass Pen Sez. I n. 41474/2013*; *TAR. Bolzano*, 107/2017, *Tar di Bolzano n.35*, 2018; *Tribunale di Bologna 2359/2020*).

coinvolti e dei casi sottoposti l'operazione di bilanciamento, complessa ma necessaria, dà spesso esiti non uniformi (D'Orazio 2020).

4.1. Cultura, autodeterminazione alimentare e identità nazionale

Alla libertà di scegliere il proprio cibo corrisponde anche un diritto culturale all'alimentazione, un diritto che si integra perfettamente con il compito della Repubblica di promozione della cultura e tutela del paesaggio, del patrimonio storico e artistico e dell'ambiente (art 9 Cost). Diritto al cibo significa, infatti, anche libertà di alimentarsi secondo le proprie convinzioni e inclinazioni culturali. A questa libertà sembra affiancarsi il compito della Repubblica di tutelare e favorire le espressioni culturali culinarie e agricole, dei singoli e delle formazioni sociali (Troisi 2016).

Questo ruolo della Repubblica apre alle tipiche problematiche delle politiche culturali: come selezionare quali culture promuovere o difendere in coerenza con il principio di eguaglianza? Come garantire la promozione della cultura senza veicolare unicamente indirizzi culturali maggioritari?

L'azione statale non deve, né può, consentire indirizzi culturali "di Stato" ma, al tempo stesso, è chiamata a farsi carico della tutela di correnti culturali minoritarie o non adeguatamente sostenute dalle dinamiche di mercato (Repetto 2021). Compito non facile da realizzare: si oscilla tra il rischio di perdere le diversità culturali, in questo caso alimentari, e la "discriminazione" di alcune espressioni culturali rispetto ad altre. Il punto di equilibrio deve essere trovato partendo da un elemento fondamentale: l'intervento pubblico sulla cultura serve a renderla libera e, perciò, deve fornire le condizioni e i presupposti per il suo libero sviluppo (Ainis 1991). L'azione di promozione e valorizzazione della cultura non deve veicolare unicamente messaggi maggioritari, non deve incentivare solo le iniziative più affini a chi esercita il potere, non deve essere un pretesto per imporre una cultura che obbedisce alle direttive dello Stato (Repetto 2021).

La Repubblica deve essere garante attivo del pluralismo culturale (Repetto 2021) e, quindi, della diversità alimentare. Il diritto al cibo si configura, sotto questo aspetto, come un dovere teso a garantire e promuovere forme di integrazione delle differenti culture del cibo che coesistono sul territorio (Troisi 2016).

I significati culturali del cibo lo rendono elemento capace di distinguerci dagli "altri" e al contempo di identificarci in un "noi" da proteggere da influenze esterne. In Europa, e in particolare in Italia, la valorizzazione culturale del cibo è stata, negli ultimi anni, utilizzata per presidiare i confini delle identità nazionali messe in discussione nelle società multiculturali (Monceri 2021).

Nel passato il cibo e le pratiche alimentari sono state fondamentali nei processi di costruzione dell'idea di nazione, come simbolo di appartenenza a essa (Porciani 2023). Nel presente il cibo sta giocando un ruolo rilevante in quanto “tradizione condivisa” utilizzata come un serbatoio di memoria, reciprocità e appartenenza (Sassatelli 2001).

In Italia dagli slogan “Sì alla polenta, No al cous cous” fino ad arrivare alle rivendicazioni più recenti in tema di novel food, il cibo ha assunto una sempre maggiore connotazione identitaria fino a sfociare, in alcuni casi, in risvolti razzisti. Il “nostro cibo” che gli altri vogliono toglierci o modificare, il “nostro cibo” da proteggere. La cucina italiana è stata eretta a baluardo imm modificabile di saperi e bontà da allontanare dalle influenze esterne, un'operazione che non sembra considerare la storia culinaria nazionale fatta di intrecci impuri derivanti da migrazioni e scambi. Una cucina nazionale che, se intesa come un lungo ricettario di regole rigide e impenetrabili, non sembra neanche esistere: è per lo più un mito, un simbolo “inventato” per unire popoli ed etnie²¹. Vengono richiamate continuamente le “nostre tradizioni culinarie”, tradizioni costruite selezionando accuratamente alcuni elementi del passato e prescindendo dalla veridicità. Non serve, infatti, che siano vere ma che costruiscano una struttura che giustifichi la “nostra identità” (Monceri 2021).

Da anni le politiche europee di produzione, distribuzione, denominazione ed etichettatura del cibo proteggono l'alimento anche in quanto marcatore di identità per comunità divise geograficamente, politicamente o socialmente. Sono soprattutto le normative europee relative alla certificazione geografica dei cibi a valorizzare l'importanza culturale e identitaria degli alimenti grazie a un'etichettatura che valorizza la geografia della produzione (DeSoucey 2010). L'identità delle produzioni locali, individuata nella loro origine, diventa la prova ultima di un processo di certificazione dell'autenticità, della qualità e della genuinità dei prodotti, qualsiasi cosa queste accezioni vogliano significare. Tuttavia, ciò non sembra avvenire in una logica di condivisione e mutuo riconoscimento, bensì di contrapposizione e di affermazione egoistica (Fino e Cecconi 2021). Le giuste e necessarie iniziative per la tutela dalle contraffazioni dei prodotti alimentari e di sostegno a prodotti locali contro l'annullamento delle differenze alimentari sono, così, spesso scivolte in questioni di orgoglio e protezionismo (Petrillo 2020).

21 Sul falso mito della cucina italiana come modello unitario e codificato di regole precise: Montanari, M., (2010), *L'identità italiana in cucina*, Bari, Editori Laterza.

5. Cibo, un altro diritto?

Dalla spinta delle politiche e della direzione del Ministero della sovranità alimentare in Italia è stata recentemente proposta una modifica costituzionale al fine di aggiungere all'articolo 32 Cost questo comma: "La Repubblica garantisce la sana alimentazione del cittadino. A tal fine persegue il principio della Sovranità alimentare e tutela i prodotti simbolo dell'identità nazionale" (Proposta di legge costituzionale C. 1881 XIX legislatura).

Ci si deve interrogare sulla necessità di questo intervento di revisione costituzionale.

Sembra essere tendenza degli ultimi anni la volontà di inserire nelle carte costituzionali nuove disposizioni, disposizioni che nulla aggiungono allo spettro di tutele costituzionali se non un simbolico riconoscimento esplicito di quanto era già deducibile dal testo precedente²². Dare alle cose il proprio nome è sicuramente utile ma non ogni cosa a cui viene dato un nome necessita di essere introdotta in Costituzione. Il continuo riconoscimento di nuovi diritti, soprattutto in ambito internazionale, rischia di comportarne un'esplosione nel numero e nella portata compromettendone e offuscandone l'immagine. Ci si trova così di fronte a lunghi cataloghi di diritti dai contenuti sempre più illimitati, incerti, se non arbitrari, con l'evidente rischio di una "degenerazione utopistica" soprattutto di fronte alla crisi dei diritti sociali già in atto²³ (Cartabia 2011).

Sovraccaricare le Costituzioni di diritti già riconosciuti, seppur non esplicitamente, senza che ciò comporti una maggior garanzia della loro tutela, rischia di far diventare le Costituzioni un lungo, complesso e distante dalla realtà elenco di diritti inesigibili. Le logiche quantitative in tema di diritti non sempre, infatti, risultano vincenti nell'ottica di una maggiore e più equa protezione (Cartabia 2011).

Se il ruolo della Repubblica di promozione di una sana alimentazione era già desumibile dal testo costituzionale, principalmente dall'articolo 32 Cost., la novità che sembra voler introdurre il ministro sta nella creazione

22 Ciò è accaduto, ad esempio, con la recente introduzione del riconoscimento del valore educativo, sociale e di promozione del benessere psicofisico dello sport all'articolo 33 Cost. Più complessa, invece, l'analisi dell'introduzione all'articolo 9 della Costituzione della tutela dell'ambiente. Per una analisi sui rischi e gli effetti di questa introduzione: Azzariti, G., (2020), Appunto per l'audizione presso la Commissione Affari costituzionali del Senato della Repubblica, *Osservatorio AIC*, 1; Di Plinio, G., (2021), L'insostenibile evanescenza della costituzionalizzazione dell'ambiente, *federalismi.it*, 16.

23 Per un'analisi approfondita dei potenziali rischi di una esasperata incorporazione di nuovi diritti, specialmente quelli derivanti dal diritto internazionale, nella Costituzione: Cartabia, M., (2008) La Costituzione italiana e l'universalità dei diritti umani, *Astrid*, 34; Luciani, M., (2010), Corte costituzionale e unità nel nome dei valori: vent'anni dopo, *Consulta online*; Flick, G.M., (2019) I diritti fondamentali e il multilevel: delusioni e speranze, *Rivista AIC*, 2.

di un legame diretto tra sana alimentazione e tutela dei prodotti simbolo dell'identità nazionale. Ciò che pone delle perplessità è ancora una volta la riproposizione dell'equazione "sicurezza alimentare = cibo locale" che qui sembra diventare "cibo sano = cibo locale". Questa equazione appare illogica e antiscientifica in quanto, evidentemente, il cibo non può essere considerato sano o non sano in base alla sola provenienza o alla sua valenza simbolica.

Dall'analisi della proposta di riforma costituzionale emerge inoltre l'inafferrabilità dei concetti di sovranità alimentare e di cibo simbolo dell'identità nazionale.

Il termine sovranità alimentare è stato, negli ultimi anni, utilizzato ed inteso in diversi modi e con molteplici significati. Questa indeterminatezza crea problemi per la ricostruzione di una definizione.

Il termine è nato e si è sviluppato dal movimento "Via Campesina" fondato nel 1993 come organizzazione internazionale di agricoltori. Gli agricoltori lamentavano diverse storture del sistema alimentare globale, in particolare le sperequazioni nella distribuzione di risorse alimentari, il potere delle multinazionali agricole sui coltivatori locali e i danni alla biodiversità causati dalle scelte dei grandi attori economici alimentari (Federico 2016; Giunta 2021; Costato 2024).

Oggetto delle critiche del movimento era, ed è, il sistema produttivo alimentare. Un sistema che affama una parte del mondo ma che ha una capacità produttiva potenzialmente in grado di sfamare l'intera popolazione globale. Un paradosso, quello dell'abbondanza di alcuni e della fame di altri, che diventa ancor più tristemente irragionevole quando si considera che la parte del mondo più affamata e denutrita produce alimenti quasi esclusivamente per la loro commercializzazione estera, non garantendo l'autosufficienza alimentare interna (Jannarelli 2013).

Dalle critiche all'attuale Global Food System nasce la proposta di un nuovo sistema alimentare globale rispettoso dei diritti dei popoli e, in particolare, dei loro diritti sulle loro terre. Proprio in questo contesto si sviluppa il termine sovranità alimentare, inteso dal movimento come il diritto di una nazione, comunità o individuo di conservare e sviluppare la capacità di produrre la propria alimentazione di base in maniera autonoma e indipendente nel rispetto della diversità culturale e produttiva (La Via Campesina 1996). A ogni popolo la sua terra, a ogni persona il diritto di produrre e consumare il proprio cibo.

Il termine sovranità alimentare nasce, quindi, dalla volontà di riappropriarsi della propria terra ritenuta saccheggiata dai grandi operatori del sistema economico, (ri)acquisendo in questo senso "sovranità" su di esso. Proprio quest'ultimo passaggio è stato ripreso e fatto proprio da alcuni politici conservatori che hanno trasformato la sovranità alimentare in un principio protezionista volto a escludere ciò che è considerato estraneo alla propria tradizione e identità. Riappropriarsi della propria sovranità alimen-

tare, sotto questa nuova prospettiva, non significa più contestare il sistema economico globale che “saccheggia” le risorse degli stati più poveri ma affermare il primato della propria tradizione alimentare su quella di chi ne è considerato estraneo.

Alla sfuggevolezza della definizione di sovranità alimentare si accompagna la difficoltà giuridica di definire che cosa siano i “prodotti simbolo dell’identità nazionale”. Se alla pizza, alla pasta e al parmigiano reggiano non faticiamo ad attribuire queste caratteristiche, diremmo lo stesso per quali altri prodotti? Chi stabilisce cosa è simbolo dell’identità nazionale?

Oltre alle difficoltà definitorie, forse insormontabili, quali sarebbero gli effetti di questa riforma?

Nella migliore delle ipotesi la riforma potrebbe non cambiare nulla. La Costituzione verrebbe modificata per la volontà politica-propagandistica di inserire nella carta costituzionale il valore del tanto amato cibo nazionale, della tutela della “cucina migliore del mondo”. Una vittoria, solo politica, al costo di allontanare le disposizioni costituzionali dalla garanzia reale dei loro contenuti. D’altronde “garantire una sana alimentazione” sembra un’operazione complessa seppur ammirevole. Un’operazione che per alcuni è nata appositamente per creare un “corto circuito giuridico”, per riconoscere un diritto non esigibile anche nelle volontà, che appaiono puramente demagogiche, di chi ha proposto la riforma (Azzollini 2024).

In un’altra ipotesi l’azione dello Stato e degli Enti Locali, orientata verso i principi di sovranità alimentare e di tutela di cibi identitari, potrebbe creare possibili conflitti con l’autodeterminazione alimentare, il diritto alla salute e il principio di eguaglianza.

Il cibo con il suo essere un prodotto commerciale, un bene vitale ma anche simbolico e identitario, è un protagonista naturale dello scenario politico e costituzionale passato, presente e futuro. Ciò che emerge, a livello nazionale, è il fatto che già esistono delle garanzie e tutele relative all’accesso al cibo e alla libertà di alimentarsi. Queste garanzie devono essere lette in modo unitario, sulla base di quello che viene definito *right to food approach* (Bottiglieri e Pizzolato 2015), per poter presentare al legislatore un chiaro impianto costituzionale-alimentare di riferimento. Questo approccio permetterebbe di superare l’impasse del dibattito mass-mediatico e propagandistico, valorizzando il cibo come diritto nelle sue diverse componenti e sfaccettature senza che siano necessarie simboliche proposte di riforma costituzionale. Mettendo in luce le già presenti dimensioni costituzionali del diritto al cibo si vuole non solo invogliare il legislatore e la pubblica amministrazione ad agire sulla base di una nuova, o per meglio dire riscoperta, cultura costituzionale dell’alimentazione ma soprattutto si vuole responsabilizzarli verso un diritto che hanno già il dovere di garantire.

Bibliografia

- Azzariti, G., (2020), Appunto per l'audizione presso la Commissione Affari costituzionali del Senato della Repubblica, *Osservatorio AIC*, 1.
- Azzollini, V., (2024), Il cibo made in Italy in Costituzione? Una farsa sovranista, *Domani*, 31 agosto.
- Boggero, G., (2017), «There is no such thing as a free lunch», il pasto domestico a scuola come diritto costituzionalmente garantito?, *Osservatorio costituzionale*, 3.
- Bolgiani, I., (2009), Assistenza spirituale nelle strutture sanitarie lombarde: L'accordo tra Regione e Comunità ebraica di Milano, *Quaderni di diritto e politica ecclesiastica*, 2.
- Bottiglieri, M., (2016), La protezione del diritto al cibo adeguato nella Costituzione italiana, *Forum di Quaderni costituzionali*, 2 marzo.
- Bottiglieri, M., Pizzolato, F., (2015), Diritto al cibo : politiche, non riforme costituzionali, *Quaderni per il dialogo e la pace*, 1.
- Cartabia, M., (2008), La Costituzione italiana e l'universalità dei diritti umani, *Astrid*, 34.
- Cartabia, M., (2011), In tema di “nuovi” diritti, in Ruotolo, M., a cura di, *Scritti in onore di Franco Modugno*, Napoli, Editoriale scientifica, 1.
- Chizzoniti, A.G., (2010), La tutela della diversità: cibo, diritto e religione, in Chizzoniti, A.G., Tallacchini, M. (a cura di), *Cibo e religione: diritto e diritti*, Bari, Libellula edizioni.
- Ciervo, A., (2017), Il diritto al cibo. Presupposti normativi e precedenti costituzionali di un nuovo diritto fondamentale, *Parolechiave*, 2.
- Comitato nazionale di bioetica, (2006), Parere “Orientamenti Bioetici” del 27 marzo.
- Consiglio federale Svizzero, (2015), Messaggio concernente l'iniziativa popolare «Per la sicurezza alimentare» 24 giugno 2015.
- Costato, A., (2024), Food Sovereignty: la ricerca di risposte, *Rivista di diritto alimentare*, 3.
- Di Plinio, G., (2021), L'insostenibile evanescenza della costituzionalizzazione dell'ambiente, *federalismi.it*, 16.
- D'Orazio, R., (2020), La libertà di coscienza e il principio di eguaglianza alla prova delle «dottrine alimentari» in Scaffardi, L., Zencovich V.Z. (a cura di), *Cibo e diritto. Una prospettiva comparata*. Volume 1, Roma, Roma tre-press.
- DeSoucey, M., (2010), Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union, *American Sociological Association*, 75, 3.
- Di Cosimo, G., (2000), *Coscienza e costituzione. I limiti del diritto di fronte ai convincimenti interiori della persona*, Milano, Giuffré.
- Fabbi, A., (2022), Cibo, religione, scuola: impatto sostenibile nella società in Califano, L. (a cura di), *Sicurezza alimentare, diritto al cibo, etica della*

- sostenibilità. Politiche giuridiche economiche e sociali*, Milano, Franco Angeli.
- Fanfani, A., (1946), Terza Sottocommissione, Lavori preparatori della Costituzione italiana, sedute del 9 e 10 settembre 1946.
- Fasciglione, M., (2014), La tutela del diritto all'alimentazione in situazioni di crisi economico-finanziaria: alcune riflessioni, in *Diritti umani e diritto internazionale*, 2.
- Federico, V.,(2016), Sovranità alimentare nel sistema alimentare globale: la battaglia dei semi, in Cerrina Feroni, C., Frosini, T.E., Mezzetti, L., Petrillo, P.L. (a cura di), *Ambiente, Energia, Alimentazione. Modelli giuridici comparati per lo sviluppo sostenibile* vol. 1 tomo II; Firenze, Fondazione CESIFIN Alberto Predieri, pp. 121-132.
- Ferrari, G.F.,(2015), Diritti e libertà, in Ferrari, G.F. (a cura di), *La nuova legge fondamentale ungherese*, Torino, Giappichelli.
- Fino, M.A., Cecconi, A.C., (2018), *Gastronazionalismo*, Busto Arsizio, People.
- Flick, G.M.,(2019), I diritti fondamentali e il multilevel: delusioni e speranze, *Rivista AIC*, 2.
- Fuccillo, A., (2015), *Il cibo degli dei. Diritto, religioni, mercati alimentari*, Torino, Giappichelli.
- Giunta, I., (2021), *Via campesina : orizzonti per la sovranità alimentare*, Milano, Franco Angeli.
- Gusmai, A.,(2015), Il diritto fondamentale al cibo adeguato tra illusioni e realtà, *Diritti Fondamentali.it*.
- Hobsbawm, E.J., (1987), Come si inventa una tradizione, in Hobsbawm, E.J., Ranger, T. (a cura di), *L'invenzione della tradizione*, Torino Einaudi.
- Jannarelli, A., (2013), I prodotti agricoli tra alimenti e merci: alle radici moderne del "eccezionalità" agricola, *Rivista di diritto agrario*, 3.
- La Via Campesina (1996), *Food Sovereignty: A Future without Hunger*, Roma, consultabile all'indirizzo: <https://viacampesina.org> (consultato il 20/7/2024).
- Lo Calzo, A., (2024), Le "elastiche" valutazioni del giudice penale come strumento di attuazione di un diritto fondamentale "ad alimentarsi", *federalismi.it*,1.
- Luciani, M., (2010), Corte costituzionale e unità nel nome dei valori: vent'anni dopo, *Consulta online*.
- Monceri, F., (2021), *Mangio, quindi sono? Cibo, potere interculturalità*, Lungarno Mediceo, Edizioni ETS.
- Montanari, M., (2010), *L'identità italiana in cucina*, Bari, Editori Laterza.
- Musio, A., (2021), Regimi alimentari nel rispetto del benessere animale, *Rivista di diritto alimentare*, 3.
- Petrillo, P.L., (2020), Diritti culturali e cibo. La tutela giuridica del patrimonio culturale immateriale e il ruolo dell'UNESCO, in Scaffardi,

- L., Zencovich V.Z. (a cura di), *Cibo e diritto. Una prospettiva comparata. Volume 1*, Roma, Roma tre-press.
- Pizzolato, F., (2010), La «social card» all'esame della Corte costituzionale, *RDSS*, 2.
- Poncibò, C., (2019), Il panino della diseguaglianza. Nota alla sentenza della Corte di Cassazione, Sez. Un. Civili, 30 luglio 2019, n. 20504, *Il Piemonte della autonomie*, 6.3.
- Porciani, I., (2023), Cibo, in Banti, A.M., Fiorino, V., Sorba C. (a cura di), *Lessico della storia culturale*, Bari, Editori Laterza.
- Raiteri, M., (2018), "Viva la pappa col pomodoro". Quello che le decisioni sulle scelte alimentari alternative a scuola non dicono, in Francesconi, C., Raiteri, M. (a cura di), *Pratiche alimentari e relazioni sociali*, Milano, Franco Angeli.
- Repetto, G., (2021), Articolo 9, in Cuocolo, L., Rosa, F., Clementi, F., Vigevani, G.E. (a cura di), *La Costituzione Italiana : Commento Articolo per Articolo*, Bologna, Il Mulino.
- Rinella, A., Okonkwo, H., (2015), Sovranità alimentare e diritto al cibo, in *DPCE online*, 1.
- Ruotolo, R., (2011), La lotta alla povertà come dovere dei pubblici poteri. Alla ricerca dei fondamenti costituzionali del diritto a un'esistenza dignitosa, *Diritto pubblico*, 2.
- Rodotà, S., (2013), *Il terribile diritto, studi sulla proprietà privata e i beni comuni*, Bologna, Il Mulino.
- Rodotà, S., (2014), *Il diritto al cibo*, Milano, RCS MediaGroup.
- Sassatelli, R., (2001), «Frankenstein Food», ovvero quando il cibo si fa politica, *Il Mulino*, 6.
- Scagliarini, S., (2012), Diritti sociali nuovi e diritti sociali in fieri nella giurisprudenza costituzionale, *Gruppo di Pisa*, 1.
- Troisi, M., (2016), Alcune note sul fondamento costituzionale del diritto al cibo: i doveri della repubblica e la diversità alimentare, *Agricoltura-istituzioni-mercati*, 1.
- Vallier, C., (2021), *Semences et droit public : alimentation, santé et environnement*, Ginevra, Schulthess éditions romandes.
- Venanzoni, A., (2020), La Costituzione e il diritto al cibo. Ritorno all'anno Domini 1215, *la Costituzione.info*, 18 maggio.
- Vimercati, B., (2017), Il diritto ai beni vitali cibo e acqua: nuovi diritti fondamentali?, in Baldini, V. (a cura di), *Cos'è un diritto fondamentale? - Atti del convegno annuale di Cassino 2016*, Napoli, Editoriale scientifica.
- Vitale, E., (2013), *Contro i beni comuni. Una critica illuminista*, Bari, Editori Laterza.
- Vivaldi, E., Gualdani, A., (2014), Il minimo vitale tra tentativi di attuazione e prospettive future, *Diritto e società*, I.

Ziegler, J., (2001), The right to food Report by the Special Rapporteur on the right to food, Doc.U.N. E/CN.4/2001/53

Los procesos de certificación agroalimentaria

Agri-food certification processes

MARIANO LÓPEZ BENÍTEZ¹

Resumen

Las últimas evoluciones del Derecho Agroalimentario han convertido la certificación agroalimentaria en una técnica mediante la que se comprueba si los alimentos y piensos, los servicios y actividades puestos en el mercado o desarrollados por los operadores cumplen los requisitos y exigencias. El hecho más destacable de esta técnica de control, basada en primer término en el autocontrol de los propios operadores, reside en el protagonismo que, junto a las autoridades competentes, despliegan al respecto organismos privados a través de fórmulas de delegación. El Reglamento (UE) 2017/625, del Parlamento y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, cuyos rasgos más esenciales se estudian en el presente trabajo, ha establecido una regulación general en la materia, frente al carácter fragmentado de la normativa existente hasta el momento.

Palabras clave: Autoridades competentes; Organismos de control; Certificaciones; Autocontrol de los operadores

Abstract

Agri-food certification processes. Recent developments in Agri-Food legislation have turned certification in a technique for ensuring that food and fodder, as well as services and activities on the market or developed by market operators, comply with the relevant requirements and demands. The most significant aspect of this technique of control, which is ultimately based on the self-monitoring and control by the operators themselves, is the key role to be played by private parties through delegation. Regulation 2017/625 has introduced a unified regime of this matter, overcoming the previous fragmentation. This article explores this regime.

Keywords: Competent authorities; Monitoring bodies; Certifications; Self-monitoring

¹ Departamento de Derecho Público y Económico, Facultad de Derecho y Ciencias Económicas y Empresariales, Universidad de Córdoba (España). mariano.lopez@uco.es



1. La certificación: de acto de conocimiento a actividad de control

Hablar sobre la certificación alimentaria impone como primera tarea esclarecer el propio concepto de *certificación*, cuyo significado ha experimentado evoluciones muy notables durante los últimos tiempos. Tradicionalmente el término *certificación* se asociaba al sustantivo *certificado*, entendido como un acto administrativo de conocimiento, siguiendo la ya clásica definición de acto administrativo, propugnada por Guido Zanobini, que tanta fortuna ha alcanzado en los Derechos italiano y español². Como nos recuerda el Diccionario Panhispánico del Español Jurídico (RAE 2017), el *certificado*, como documento que contiene una *certificación*, acredita una situación o realidad, ordinariamente de hecho, que consta fehacientemente a la entidad que la emite, sea esta pública o privada. Esta caracterización clásica ha evolucionado -como digo- durante los últimos años. Por un lado, el concepto de *certificación* se ha independizado totalmente de la noción de *certificado como acto administrativo de conocimiento*, configurándose, desde el punto de vista jurídico-administrativo, como un genuino instrumento de control. La actividad de certificación ha pasado de ser la simple acreditación de hechos, actos y acuerdos constatables y existentes ya en los expedientes de la Administración a la hora de expedir la certificación, a convertirse en una modalidad de actuación administrativa poseedora de caracteres y perfiles propios. El contenido de esta nueva actividad administrativa no consiste en una simple acreditación documental de lo que ya se conoce, sino que implica un efectivo control de la acción de los particulares, ya que, mediante su ejercicio, se evalúan si la actividad de una empresa, o si las cualidades de un producto o de un servicio se adecúan plenamente a las normas técnicas que resulten de aplicación, bien para poder ser comercializados legítimamente, bien para poder hacerse beneficiarios del uso de un determinado signo distintivo o mención de calidad.

2 La definición de *acto administrativo*, propiciada por el Prof. Guido Zanobini, goza de un especial favor y aceptación entre la doctrina española, que, con las debidas matizaciones y adaptaciones, la ha hecho suya casi de una forma unánime. El Prof. Eduardo García De Eenterría, *Curso de Derecho Administrativo*, Thomson-Reuters-Civitas, I, 15ª ed., 2011, pp. 570 y 571, define el acto administrativo como “la declaración de voluntad, de juicio, de conocimiento o de deseo realizada por la Administración en ejercicio de una potestad administrativa distinta de la potestad reglamentaria”. Conforme a esta definición, los actos de conocimiento se han concebido tradicionalmente como actos mediante los cuales la Administración informa sobre circunstancias que han acontecido durante las sesiones de un órgano (actas de sesiones de órganos colegiados) o sobre datos que ella *ya* tiene (en donde se ubicarían precisamente los certificados administrativos). Sobre ello, véase Mariano López Benítez, “El acto administrativo: concepto, elementos y clases”, en *Derecho Administrativo. Régimen Jurídico Básico y control de la Administración*, coordinado por Manuel Rebollo Puig y Eloísa Carbonell Porras, Tecnos, 5ª ed., 2023, pp. 72-74. Sobre la vigencia de esta definición en la doctrina italiana, véase, por todos, Elio Casetta, *Compendio di Diritto Amministrativo*, in Fracchia F., (a cura di), Giuffrè, 23ª ed., 2023, p. 340.

Por otra parte, pese a que originariamente la sujeción a esta nueva actividad de certificación se concibió como voluntaria para el particular, muy pronto se advirtió que, en muchos casos, esta voluntariedad era más aparente que real, puesto que, situarse al margen del sistema de certificación de sus productos y servicios, arrastra, en la práctica, unos elevados costes económicos, comerciales y reputacionales, que no siempre resultan asumibles por el particular. Junto a esta sujeción voluntaria a procesos de certificación, el ordenamiento abrió paulatinamente paso a numerosos supuestos en los que el particular tiene que someterse a exámenes y controles destinados a comprobar y verificar la conformidad de fábricas, servicios y productos a las normas aplicables.

La actividad de certificación comporta, a su vez, una característica muy esencial que la diferencia nítidamente de la certificación clásica. Si esta última, como acto de conocimiento, debe ser desempeñada necesariamente por un fedatario público – esto es, únicamente por funcionarios públicos investidos normativamente de competencias en materia de fe pública –, la certificación, concebida como actividad de control, se confía o deja un amplio espacio a la participación de personas y entidades ajenas y extrañas a la Administración. Son los denominados *organismos de control*, los organismos y entidades *privadas* encargados de realizar este examen de evaluación³. Las consecuencias de las certificaciones expedidas por estos organismos de control varían, según el carácter voluntario u obligado que posea su sujeción al sistema y según también el tipo o modalidad de actividad sobre la que la certificación recaiga. Centrándonos en el ámbito del Derecho alimentario, no presentan iguales características las certificaciones expedidas en el ámbito de la seguridad alimentaria que las realizadas, por ejemplo, en el campo de la calidad alimentaria: las primeras, impuestas por el ordenamiento jurídico, advenirán o certificarán la corrección en todas las fases de la cadena alimentaria de los procesos de autocontrol diseñados e implantados por las empresas. Un juicio negativo al respecto no sólo actualiza la virtualidad del deber de sólo comercializar alimentos sanos y seguros impuesto a todos los agentes de la cadena alimentaria, sino que, en su caso, activará también un muy variado ejercicio de potestades administrativas de naturaleza ablatoria, desde la adopción de medidas cautelares hasta la incoación de procedimientos sancionadores.

Por su parte, en lo que respecta a los procesos de certificación llevados a cabo en el ámbito de la calidad alimentaria, la certificación negativa expedi-

3 Para una caracterización de este tipo de controles al ejercicio libre de actividades, alternativos a los mecanismos tradicionales de autorización, véase la síntesis realizada por Rebollo Puig M., “Los medios jurídicos de la actividad administrativa de limitación”, *Derecho Administrativo III. Modos y medios de la actividad administrativa*, coordinado por Mariano López Benítez y Manuel Izquierdo Carrasco, 3ª ed. Tecnos, Madrid, 2024, pp. 61 y 62.

da por el organismo de control implica como efecto primordial la descalificación del producto alimentario de que se trate, perdiendo así su derecho a ser comercializado como producto amparado, por ejemplo, por una DOP o IGP, o como un producto de agricultura ecológica. Junto a este efecto, que es el principal y que gravita sobre el alimento en sí mismo considerado, la descalificación de los productos amparados puede originar también consecuencias sobre las propias empresas afectadas, las cuales podrán ser suspendidas en el uso de signo de calidad alimentaria o incluso ser expulsadas de la DOP, IGP o marca de calidad concreta a la que pertenecieran.

El concepto de *certificación* ha experimentado, como vemos, una importante evolución en los últimos años hasta erigirse en una nueva forma de articular las relaciones entre la Administración y los administrados (Casetta 2023, pp. 223-225). En lugar de recurrir a unos controles ejercidos directa e inmediatamente por la propia Administración a través de sus órganos y funcionarios, se recurre ahora a fórmulas más persuasivas, pretendidamente más eficaces, mediante las cuales el *autocontrol* ejercido por el propio productor o empresario se convierte en la piedra angular del sistema, siendo su correcto o incorrecto ejercicio objetos, después, de una actividad de comprobación efectuada, en primer término, no por la Administración, sino por organismos de naturaleza privada a los que el ordenamiento ha investido de facultades de control. Son muchas las incógnitas y dudas que esta nueva fórmula de control suscita, especialmente para aquellos ordenamientos nacionales, más apegados a la consideración del *régim administratif*, requeridos de una estrecha correlación entre la naturaleza pública de las funciones ejercidas y la forma jurídica de las entidades encargadas de su ejercicio. Dudas que, en cambio, se diluyen en mayor medida dentro del modelo de los sistemas jurídicos anglosajones, más acostumbrados a tales menesteres e impulsores en gran medida del acogimiento general de estas fórmulas en el ámbito del Derecho comunitario, como muestra la lenta evolución de este mismo en lo que respecta a la recepción normativa de esta nueva forma de relaciones entre lo público y lo privado.

2. La certificación de los productos agroalimentarios en la evolución de la PAC

Hasta el viraje iniciado por la PAC en la última década del siglo XX, la certificación de los productos agroalimentarios constituía un tema cuya realización práctica competía plenamente a los Estados miembros (Coscolluela Montaner & López Benítez 2011, pp. 318-324). En materia de calidad alimentaria, por ejemplo, la certificación de los vinos calificados como *v.c.p.r.d* se hacía en cada Estado miembro conforme a sus reglas internas. En los ordenamientos de corte continental, como el español o el italiano, la certi-

ficación de dichos vinos se realizaba por las entidades u órganos a los que cada ordenamiento nacional confiaba la gestión y administración de los signos distintivos de calidad, reducidos básicamente en aquellos momentos a las denominaciones de origen. Al menos en el ordenamiento español, la tipología de estas últimas entidades era muy variada: aunque predominaba su configuración como órganos administrativos de carácter desconcentrado en los que se integraban representantes de los productores y de los demás agentes económicos concernidos (bodegas, cooperativas, exportadores etc.), el Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes (Ley 25/1970, de 2 de diciembre) preveía asimismo la posibilidad de que las denominaciones de origen de mayor relevancia económica -que cumpliesen además ciertas condiciones de integridad- se gobernasen a través de Administraciones Institucionales o Instrumentales, dotadas de personalidad jurídica propia (López Benítez 1996, pp. 137-157). El esquema bosquejado por el Estatuto del Vino devenía además muy importante, ya que la extensión de la figura de las denominaciones de origen a otros productores agroalimentarios diferentes del vino se efectuó siguiendo dicho modelo organizativo y de certificación.

Las pautas señaladas cambiaron al socaire de la aprobación del Reglamento (CEE) núm. 2081/1992, del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios. La norma, de cuya aplicación quedaban exceptuados los productos dependientes del sector vitivinícola (art. 1.1), pretendía terminar con la diversidad de sistemas nacionales de protección del origen de la calidad de los productos agroalimentarios, estableciendo un procedimiento uniforme de reconocimiento de las denominaciones, que concluía con la inscripción de la DOP o de la IGP en un Registro comunitario, creado *ad hoc*. Como subrayaba el considerando 13º del Reglamento, “para gozar de protección en cualquier Estado miembro, las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen deberán estar inscritas en un registro comunitario”. En el marco de este procedimiento comunitario de inscripción de las Denominaciones de Origen Protegidas, su art. 10 establecía:

- “1. Los Estados miembros velarán porque las estructuras de control existan como muy tarde seis meses después de la fecha de entrada en vigor del presente Reglamento cuya función será garantizar que los productos agrícolas y alimenticios que ostentan una denominación de origen protegida cumplen los requisitos del pliego de condiciones.
2. Una estructura de control podrá estar constituida por uno o varios servicios de control designados y/u organismos privados autorizados a tal efecto por el Estado miembro (...)
3. Los servicios de control designados y/o los organismos privados deberán, por una parte, ofrecer garantías suficientes de objetividad e imparcialidad respecto de todos los productores o transformadores sometidos a su control, y,

por otra, contar de manera permanente con los expertos y medios necesarios para efectuar los controles de los productos agrícolas y alimenticios que ostenten una denominación protegida.

En caso de que la estructura de control recurra a otro organismo para realizar algunos controles, este último deberá ofrecer las mismas garantías (...)

A partir del 1 de enero de 1998, para poder ser autorizados por los Estados miembros a los fines del presente Reglamento, los organismos deberán cumplir los requisitos establecidos en la Norma EN 45011 de 26 de junio de 1989”.

La publicación del Reglamento y el contenido de este art. 10 produjo una convulsión importante en los modelos continentales de certificación, no sólo por las novedades que entrañaba, sino también por las dudas que su aplicación suscitaba. Por ejemplo, en España, junto a quienes, forzando claramente los términos literales del Reglamento, reclamaban que sus exigencias obligaban también a los productos vitivinícolas, la gran mayoría albergaba fundadas dudas legales acerca de si las exigencias de acreditación de los sistemas de control, esto es, de acreditar que se cumplían los requisitos técnicos de la Norma 45011, se refería únicamente a los organismos de control privados o era igualmente extensible a los órganos o entidades públicas que ejerciesen el control y la certificación. A mayores, el ejercicio de funciones de control y certificación por parte de organismos privados chiriaba con la prohibición propugnada por el Derecho interno de que los particulares pudieran ejercer funciones públicas, como a todas luces lo son las funciones de control y certificación de los productos agroalimentarios (López Benítez 2009). Aunque novedoso con respecto al sistema de control y certificación de la calidad alimentaria, el modelo conocía, sin embargo, paradigmas importantes en otros sectores del ordenamiento jurídico como, por ejemplo, la seguridad industrial o la protección frente a los riesgos laborales en las empresas, respecto a los cuales ya se habían vertido parecidas objeciones (Álvarez García 1990; Izquierdo Carrasco 2000; Carrillo Donaire 2000 y Canals Ametller 2003).

En todo caso, estuviesen bien fundadas o no tales objeciones, lo cierto es que la previsión del art. 10 del Reglamento 2081, extendido por la misma fecha a la certificación de productos agrícolas con características específicas (art. 14 Reglamento (CEE) n° 2082/1992, de 14 de julio) y a la agricultura ecológica (art. 9 Reglamento (CEE) n 2092/1991, de 24 de junio), había venido para quedarse y obligaba a una reconsideración de todo el sistema de control de la calidad alimentaria hasta entonces practicado. Y de la calidad alimentaria la novedad pronto saltó a la propia seguridad alimentaria traído de la mano del Reglamento (CE) n 178/2002, de 28 de enero. Y de éste, y de vuelta a la calidad alimentaria, a la certificación de las DOP e IGP de todos los productos agroalimentarios sin excepción, incluido los integrantes del sector vitivinícola, ya que el Reglamento (CE) n 479/2008, de 29 de

abril, generalizó y extendió el sistema creado por el Reglamento 2081/1992, y luego seguido y reformulado por el Reglamento (CE) n 10/2006, de 20 de marzo, a los productos vitivinícolas, con las especialidades establecidas en la OCM única.

3. El Reglamento (UE) 2017/625, del Parlamento y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, sobre el control oficial de los productos agroalimentarios

3.1 Un Reglamento que equilibra lo general y lo específico

Lejos de alterar el estado de cosas descrito, la normativa posterior, particularmente la propiciada por la importante reforma de la PAC de 2013, ha seguido incidiendo en la implantación de estas fórmulas de control y certificación en el campo agroalimentario, convergiendo actualmente tales esfuerzos en la elaboración de una regulación general en materia de controles oficiales: la establecida por el Reglamento (UE) n°2017/625, del Parlamento y del Consejo, de 15 de marzo de 2017⁴. Y se habla de una regulación general porque, frente al carácter fragmentario, hasta ahora existente, en el que cada normativa adoptaba sus propias soluciones, atendiendo a sus respectivos objetivos y a lo que, conforme a dichas finalidades, cada una de ellas pretendía garantizar, el nuevo Reglamento codifica todas las variantes que los controles oficiales ofrecen en materia agroalimentaria (Albisinni 2018; Germanò 2020). En este sentido, su art. 1.2 da cumplida cuenta de que el Reglamento tiene un extenso ámbito de aplicación, comprendiendo incluso muchos más aspectos de los que hasta ahora contemplaban las normas sectoriales. El Reglamento pretende, en suma, la regulación de los controles oficiales realizados con el fin de comprobar el cumplimiento de las normas, en los ámbitos relativos a

⁴ Un ejemplo de cuanto se dice en el texto lo representaba el Reglamento (CE) n° 882/2004, de 29 de abril de 2004, empeñado en la regulación de los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales, derogado precisamente, tras numerosas modificaciones, por el Reglamento 2017/625. Su art. 1.2 declaraba expresamente que sus disposiciones no se aplicaban a los controles oficiales destinados a verificar el cumplimiento de las normas sobre la organización común de los mercados de productos agropecuarios.

- Los alimentos y la seguridad alimentaria en las distintas fases de la cadena alimentaria, incluyendo la fabricación y el uso de materiales y artículos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- La liberación intencionada en el medio ambiente de organismos modificados genéticamente (OMG) con la finalidad de producir alimentos y piensos.
- Los piensos y la seguridad de los piensos en cualquiera de sus fases de producción, transformación y distribución y uso de estos.
- Los requisitos en materia de sanidad animal.
- La prevención y reducción al mínimo de los riesgos para la salud humana y la salud animal que presentan los subproductos animales y los productos derivados.
- Los requisitos sobre el bienestar de los animales.
- Las medidas de protección contra las plagas de los vegetales.
- Los requisitos relativos a la comercialización y el uso de productos fitosanitarios y al uso sostenible de los plaguicidas.
- La producción y el etiquetado de los productos ecológicos.
- El uso y etiquetado de las denominaciones de origen protegidas, de las indicaciones geográficas protegidas y de las especialidades tradicionales garantizadas.

Fiel a este amplísimo ámbito de aplicación, el Reglamento se ve en la necesidad de combinar una regulación general con el establecimiento de una serie de normas específicas aplicables a los controles oficiales realizables sobre cada uno de los *ítems* descritos. La Sección II del Capítulo II del Título II del Reglamento constituye en este sentido un compendio de normas adicionales que adaptan las previsiones y contenidos mínimos que deben revestir los controles oficiales a los particulares requerimientos de cada una de estas actividades objeto de control. En unos casos, la especificidad se cifra en determinar, por ejemplo, los extremos que, en todo caso, han de reunir los controles oficiales -como sucede con los controles oficiales relativos a la producción de carne (art. 18.2) o con el cumplimiento de los requisitos en materia de bienestar animal (art. 21.2)-; en otras ocasiones, sin embargo, la especificidad se dirige a incrementar las tareas que pueden ser objeto de delegación en favor de los organismos de control -como acontece, por ejemplo, con respecto a los controles referidos a las DOP, IGP y especialidades tradicionales garantizadas (art. 26.1)-. En todos los casos, la especificidad se traduce, en fin, en otorgar amplísimas habilitaciones a la Comisión para que adopte actos delegados que ultimen la morfología concreta de los controles oficiales.

3.2. Las autoridades competentes en materia de control oficial

No es posible abordar en el estrecho margen de este trabajo una pormenorizada exposición de los detallados contenidos del Reglamento 2017/625. Centraremos por ello la labor en describir cuáles son los engranajes del sistema de control diseñado por la norma comunitaria, puesto que ahí es donde radica la incuestionable importancia de esta regulación. El sistema de control definido por el Reglamento 2017/625 gravita sobre dos vectores⁵: la designación de unas autoridades competentes a las que se “atribuye la responsabilidad de organizar o realizar los controles y otras actividades oficiales” (art. 4.1), de un lado, y la posibilidad de “delegar determinadas funciones de control oficial en uno o más organismos delegados o en personas físicas” (art. 28.1), de otro. Ambos vectores dejan muy claro que tal delegación de funciones constituye sólo una posibilidad, no una obligación, ya que, como bien reza el art. 4.1, las autoridades competentes pueden realizar por sí mismas tales controles oficiales sin necesidad de implicar a otras entidades o instancias. Sin embargo, aun en estos casos en los que las autoridades competentes asumen dichas tareas, el art. 5 del Reglamento les exige el cumplimiento de una serie de obligaciones que afectan muy directamente a la propia configuración organizativa de estas autoridades competentes.

El párrafo 3º del art. 3 del Reglamento engloba dentro del concepto de “autoridades competentes” tres tipos de entidades: a) las autoridades centrales de un Estado miembro responsables de la organización de los controles oficiales; b) cualquier otra autoridad a la que se haya atribuido dicha responsabilidad; y, c) las autoridades correspondientes de un tercer país. Tal caracterización abre ya un amplio abanico de posibilidades organizativas que, en el supuesto de los Estados descentralizados, obliga a una reformulación del papel que, en algunos de ellos, es factible realizar constitucionalmente a las denominadas “autoridades centrales” del Estado miembro. En el ordenamiento español, en el que las competencias relativas a agricultura, comercio y sanidad interior, denominaciones de origen y otras muchas materias concernidas directamente por la regulación reglamentaria, se encuentran descentralizadas en las Comunidades Autónomas, la responsabilidad fundamental tanto de la organización como de la realización de los controles oficiales recae en primer término sobre estas últimas. Por ello, el art. 4.2 del Reglamento, teniendo en cuenta esta realidad, impone unas determinaciones organizativas de Derecho interno destinadas a dar unidad y coherencia

5 El párrafo 7º del art. 3 del Reglamento define el sistema de control del siguiente modo: “un sistema del que forman parte las autoridades competentes y los recursos, estructuras, disposiciones y procedimientos establecidos en un Estado miembro para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de conformidad con el presente Reglamento y con las normas a que se refieren los artículos 18 a 27”.

al sistema de control nacional, determinaciones ciertamente no desconocidas con anterioridad en algunos otros importantes ámbitos de la PAC⁶. Dichas determinaciones organizativas consisten en que en la hipótesis de que la responsabilidad de organizar o de realizar los controles oficiales se atribuya a más de una autoridad competente a escala nacional, regional o local, se garantice, por un lado, “una coordinación eficiente y eficaz entre todas las autoridades involucradas” de modo que exista coherencia y eficacia en la práctica de los controles oficiales en el territorio. Y, por otro lado, en que se designe “una autoridad única, de conformidad con los requisitos constitucionales de los Estados miembros, responsable de coordinar la cooperación y los contactos con la Comisión y con los demás Estados miembros en relación con los controles oficiales”. Pese a la naturalidad con la que el Reglamento plantea estas fórmulas de coordinación y el emplazamiento que para su éxito hace a los requisitos constitucionales de los Estados miembros, en la realidad constitucional de cada Estado miembro las cosas no resultan tan fáciles de articular, puesto que, por ejemplo, en el caso de España, el Estado sólo dispone constitucionalmente de competencias muy indirectas para incidir en estos ámbitos, atribuciones conectadas fundamentalmente con la preservación de la unidad de mercado o, a lo sumo, con la realización de actuaciones que excedan el marco territorial de cada Región.

No obstante, las influencias que el Reglamento proyecta sobre la potestad organizativa de los Estados miembros no se reducen únicamente a los aspectos señalados. El art. 5 enumera una serie de “obligaciones generales”, que, en puridad, representan más bien requisitos organizativos que las autoridades competentes han de reunir para poder realizar con solvencia y validez los controles oficiales; requisitos que, por otra parte, tampoco difieren en exceso de los que, según veremos, se exigen también a los organismos privados que, por delegación, efectúan tareas de control. Señala, en este sentido, el art. 5 que las autoridades competentes deben

- Establecer procedimientos y/o mecanismos para garantizar la eficacia y la adecuación de los controles y otras actividades oficiales
- Establecer procedimientos y/o mecanismos para garantizar la imparcialidad, la calidad y la coherencia de los controles oficiales

6 Baste recordar aquí imposiciones como las que existen en materia de financiación de las ayudas comunitarias respecto a las cuales el Derecho comunitario impone la creación de un organismo pagador nacional - en España, el FEGA - encargado de coordinar los Organismos Pagadores de las Comunidades Autónomas. En el sector oleícola, paradigmática fue también la exigencia impuesta por el Reglamento (CEE) n° 2262/1984, de 17 de julio, de que “todo Estado miembro creara, con arreglo a su ordenamiento jurídico, un organismo específico encargado de determinadas actividades y de la supervisión de las ayudas comunitarias en el sector del aceite de oliva, exceptuando las restituciones a la exportación” (art. 1). Sobre ello, véase Mariano López Benítez, *Regulación jurídico-administrativa del sector oleícola*, Fundación Unicaja, 2006.

- Establecer procedimientos y/o mecanismos para garantizar que el personal que realiza los controles oficiales no tenga ningún conflicto de intereses
- Poseer equipos adecuados de laboratorios de análisis, ensayo y diagnóstico o tener acceso a ellos
- Disponer de personal suficiente que cuente con la cualificación y experiencia adecuadas para poder actuar con eficiencia y eficacia en los controles oficiales
- Tener los poderes jurídicos necesarios para efectuar los controles oficiales y para adoptar las medidas establecidas en el Reglamento
- Disponer los procedimientos jurídicos que garanticen el acceso del personal a los locales y a la documentación de los operadores para que aquel cumpla su cometido adecuadamente
- Tener a punto los planes de contingencia para casos de emergencia

Esta prolija lista de “obligaciones generales” se sintetiza más brevemente en la exigencia de que las “autoridades competentes”, encargadas de la organización y la realización de los controles oficiales, efectúen dichos controles de manera imparcial y dotándolos de transparencia y garantías suficientes para los sujetos controlados. Respecto a lo primero, se determina la obligatoriedad tanto de que se establezcan procedimientos de actuación objetivos como de que el personal que los actúe sea ajeno a cualquier influencia o conflicto de intereses. Esta invocación a la imparcialidad de las autoridades competentes y de sus agentes puede resultarnos llamativa puesto que se hace recaer sobre Administraciones o autoridades nacionales respecto a las cuales sus normas constitucionales internas suelen contener declaraciones muy enfáticas proclamando solemnemente que dichas Administraciones y autoridades actúan en pro de los intereses generales con objetividad y con pleno sometimiento al ordenamiento jurídico. Por ello, el correcto entendimiento de tales exigencias no puede hacerse pasando por encima de estas declaraciones constitucionales, sino más bien interpretándolas en su debido contexto. No se trata, por consiguiente, de que el Reglamento europeo desconfie de la imparcialidad general del actuar de las Administraciones y autoridades nacionales; de lo que se trata más bien es de que en el actuar *concreto* de cada control que realicen, aseguren y hagan realidad dicha objetividad. Aun así, el art. 6 incorpora una determinación bastante sorprendente en el sentido de que “para asegurarse del cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento, las autoridades competentes realizarán auditorías internas u ordenarán que les sean realizadas” (apartado 1º). A nuestro juicio, lo sorprendente no radica en las determinaciones de este apartado 1º, carente de cualquier carácter excepcional en cuanto que las auditorías internas, junto con los controles financieros y de eficacia y de otra índole, resultan mecanismos habituales de control interno respecto al funcionamiento de cualquier Administración. Lo llamativo radica en lo que establece su apartado 2º,

esto es, que “las auditorías mencionadas en el apartado 1 serán objeto de un examen independiente y se llevarán a cabo de manera transparente”. Si por “examen independiente” interpretamos examen realizado por una entidad u organismo ajenos a la Administración o a las autoridades nacionales los resultados se aproximan bastante a las verificaciones y comprobaciones que sobre los organismos de control privados realizan sus respectivas entidades acreditadoras.

Por su parte, la transparencia y la presencia de garantías en el desarrollo de los sistemas de control, se implementa por el Reglamento de manera muy detallada. Al requisito de que existan procedimientos objetivos pre-establecidos y transparentes (art. 11), se añade tanto el deber de que dichos procedimientos estén documentados y sean adecuadamente revisados y actualizados (art. 12), como de que de su contenido quede constancia en registros escritos “en papel o en versión electrónica” (art. 13)⁷. La documentación y transparencia y la publicidad de los procedimientos de control miran a un fin último: colmar las propias garantías de los inspeccionados, para cuyo logro se asegura a los afectados un derecho de recurso “con arreglo al Derecho nacional” (art. 7). Resulta, en todo caso, llamativo en relación con la regulación comunitaria de este recurso el mero que el párrafo 2º del art. 7 pone en que las medidas cautelares que, al hilo de la realización de los controles, las autoridades nacionales puedan adoptar no afecten a su obligación “de actuar con rapidez para eliminar o contener los riesgos para la salud humana, la salud animal, la sanidad vegetal, el bienestar de los animales o, por lo que respecta a los OMG y los productos fitosanitarios también para el medio ambiente”. El recordatorio es conveniente en la medida de que lo que abunda no daña, aunque el celo mostrado por este precepto no es sino el propio celo que los Tribunales nacionales ponen a la hora de admitir la adopción de medidas cautelares mediante el método de la ponderación de intereses y de los bienes jurídicos en juego.

3.3. Los organismos privados y las personas físicas a los que se delegan determinadas funciones de control

Junto a las autoridades competentes, el Reglamento desarrolla la posibilidad de que las autoridades competentes *deleguen* parte de las funciones de control en organismos, entidades y personas físicas. La regulación contenida al respecto en los arts. 28 a 33 del Reglamento ofrece muchas certezas, pero genera también algunas zonas de penumbra. La premisa de la que parte

⁷ El art.13.1 del Reglamento establece un contenido mínimo para estos registros: a) descripción de la finalidad de los controles oficiales; b) métodos de control aplicados; c) resultado de los controles oficiales; y d) medidas que, en su caso, las autoridades competentes exigen que adopte el operador como resultado de sus controles oficiales.

dicha regulación es que legalmente no cabe una delegación plena e íntegra de todas las funciones de control: desde su misma denominación el capítulo III de este Título II del Reglamento subraya muy claramente que la delegación lo es sólo de “determinadas funciones”. Ahora bien, tras tan rotunda afirmación en ningún otro lugar se especifican, sin embargo, cuáles son estas “determinadas funciones” de control que pueden ser objeto de delegación. Ni tan siquiera se aclara si la delegación es únicamente factible sobre trámites de control íntegros o si resulta posible también sobre partes concretas de un trámite, esto es, si tendría que delegarse, por ejemplo, la inspección de alimentos en su conjunto, o si, en cambio, podrían ser objeto de delegación el análisis de estos o el examen de la documentación de la empresa referida a la trazabilidad de los alimentos inspeccionados. Los arts. 29 a) y 30 a) del Reglamento difieren dicha determinación a los términos concretos del contenido de cada delegación: “la delegación contendrá una descripción precisa de aquellas funciones de control oficial” que los organismos delegados o las personas físicas de que se trate pueden ejercer y de las condiciones en que pueden llevarlas a cabo. Sólo para el caso de las delegaciones en personas físicas el art. 30 parece poner un límite adicional: que las normas contempladas en los arts. 18 a 27 (es decir, las normas específicas de cada actividad a las que ya aludimos) *así lo permitan*. En este sentido, la mayoría de esos preceptos aludidos incorporan una cláusula de estilo permitiendo tal delegación: “A efectos del artículo 30, se permitirá la delegación de determinadas funciones de control contempladas en el presente artículo en una o varias personas físicas” (arts. 18.10; 19.4; 20.4; 21.7, 22.4; 23.4; 24.5; 26.4). Únicamente no figura tal previsión, prohibiendo la delegación en personas físicas, con respecto a los controles oficiales realizables en el ámbito de la producción ecológica y su etiquetado (art.25), y en relación con los controles oficiales y las medidas adoptadas en casos de riesgos recientemente identificados en relación con los alimentos y los piensos (art. 27), prohibición ésta última que, aunque no se diga explícitamente, alcanza igualmente a los organismos delegados, puesto que el propio título del art. 27 reserva la adopción y práctica de estos controles y medidas a las “autoridades competentes”.

Desde el punto de vista subjetivo, la delegación de determinadas funciones de control puede realizarse -según el art. 28 del Reglamento- en favor de organismos delegados o personas físicas. La noción de “persona física” es tan notoria que no precisa de ulteriores explicaciones. Sin embargo, no sucede así con la de “organismo delegado”: con el empleo de tal expresión ¿se refiere sólo a entidades de naturaleza jurídico-privada? ¿comprende igualmente organismos integrados en el convencionalmente denominado “sector público”? El capítulo de definiciones del Reglamento proporciona algunos elementos interpretativos importantes. Declara el párrafo 5º del art. 3 que, por “organismo delegado” debe entenderse “una persona jurídica distinta en la que las autoridades competentes hayan delegado determinadas

funciones de control oficial o determinadas funciones relacionadas con otras actividades oficiales”. Es innecesario resaltar que el hecho de que se trate de “una persona jurídica distinta” entraña que una autoridad competente nunca podrá ser organismo delegado porque dicha autoridad es la titular de la competencia de control. Sin embargo, ¿cabría que una autoridad competente *delegase* en otra autoridad competente no vinculada o dependiente de aquélla determinadas funciones de control de su competencia? En tal caso, ¿qué régimen jurídico se le aplicaría a la autoridad competente recipientaria de la delegación: ¿el de las autoridades competentes? o, ¿el de los organismos delegados? Los ordenamientos internos de los Estados miembros conocen técnicas que permiten y dan cobijo a este tipo de delegaciones. En el Derecho español, por ejemplo, nos encontramos en este sentido tanto con las delegaciones intersubjetivas como con las encomiendas de gestión a través de las cuales estas iniciativas podrían canalizarse con éxito y que gozan de un régimen jurídico muy consolidado.

La contraposición que, por un lado, el art. 3.5 establece entre “autoridades competentes” y personas distintas de éstas, y la equiparación que, por otro lado, fija entre organismos de control delegados y personas físicas, abre las puertas a que las delegaciones de las funciones de control pudieran recaer en organismos dependientes o vinculadas a Administraciones Públicas o a autoridades competentes, pero sujetos, tanto en su creación como en su régimen jurídico, al derecho privado. Ahí radica, a nuestro juicio, la diferenciación entre unas y otras figuras. Por ello, si el control se ejercita por una entidad dependiente o vinculada a una Administración Pública o a una autoridad competente, pero sujeta al Derecho Público, entraría dentro del concepto de “autoridad competente” proporcionado por la letra b) del art. 3.3: “cualquier otra autoridad a la que se le haya atribuido dicha responsabilidad”.

Los arts. 29 y 30 del Reglamento sujetan las delegaciones de funciones de control tanto a organismos como a personas físicas a condiciones muy similares:

- Deben disponer de la experiencia, el equipamiento y las infraestructuras necesarias para poder ejercer con solvencia las funciones delegadas
- Han de contar con personal suficiente con la cualificación y la experiencia adecuadas o tenerlas ellas mismas en el caso de las personas físicas
- Tienen que actuar con imparcialidad y no tener conflicto de intereses en lo que respecta al ejercicio de las funciones delegadas

Sentadas estas similitudes, la diferencia fundamental entre los organismos delegados y las personas físicas radica en la obligatoriedad de que los primeros estén acreditados oficialmente para tales menesteres. Con rotundidad lo expresa el art. 29 b) iv) del Reglamento:

“Trabajaré y estará acreditado de acuerdo con las normas pertinentes para las funciones delegadas de que se trate, incluida la norma EN ISO/IEC 17020 «Criterios generales para el funcionamiento de los diversos tipos de organismos que realizan inspecciones»”

Es decir, como un requisito de capacidad, los organismos precisan de una acreditación previa para poder ser beneficiarios de una delegación de funciones de control por parte de una autoridad competente. Tal acreditación debe ser además previa al acto de delegación y no obsta a las autorizaciones a las que, en su caso, las autoridades competentes puedan subordinar su posterior funcionamiento como organismos delegados de control. No podemos detenernos aquí en pormenorizar las exigencias impuestas por la norma EN ISO/IEC 17020:2012⁸, consistentes en esencia en que los organismos acreditados sean estructuras independientes, representativas respecto de los intereses implicados e imparciales, con la debida separación organizativa entre las estructuras de gestión y las de control, y solventes y eficaces desde el punto de vista técnico. La acreditación de estos organismos de control, de inspección y de certificación se efectúa en los ordenamientos internos a través de una Entidad Nacional de Acreditación única, cuyas funciones no se reducen a otorgar las acreditaciones respectivas, sino también a suspenderlas o revocarlas cuando exista un funcionamiento deficiente o incumplidor del organismo acreditado⁹.

Por lo demás, el hecho de que el art. 31 del Reglamento exima de esta acreditación a los organismos de control cuando lo que se deleguen en ellos no sean “funciones”, sino “otras actividades oficiales”, subraya, a nuestro juicio, dos cosas: por un lado, que lo que, dentro del término “funciones de control” se delegan en los organismos delegados o en las personas físicas es el ejercicio de genuinas funciones públicas, no sólo, por tanto, la realización de simples actividades materiales o técnicas (Germanò 2018: pp. 65 y ss.; 2020, pp.621 y ss.). Lo que sucede es que la definición de “otras actividades oficiales”, de la que se vale el Reglamento, es tan proteica y ambigua que,

8 Esta Norma Técnica establece los criterios y requisitos para el funcionamiento de los diferentes tipos de organismos que realizan la inspección. Al tratarse de una Norma elaborada por entidades privadas su contenido no se encuentra publicado, al menos en España, en ningún boletín oficial, sino que el acceso a la misma sólo puede producirse por medio de su adquisición a las entidades acreditadoras. Sobre ello, véase, Anna Moscarini (2012) L'accreditamento nel Regolamento CE n. 765/2008 e le fonti di produzione privata, *Rivista di Diritto alimentare* (www.rivistadirittoalimentare.it), enero-marzo, p. 8.

9 Conforme a lo establecido por el art. 4.1 del Reglamento (CE) nº 765/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de julio, ENAC es la entidad acreditadora nacional única designada por el Estado Español. En relación con la certeza pública que el acto de acreditación crea sobre la idoneidad profesional de los entes acreditados, véase Aurette Benedetti (2010), *Certezza pubblica e certezze private*, Giuffrè. Para Anna Moscarini, *ibidem*, p. 5, la acreditación resulta asimilable a una habilitación profesional.

junto a actividades en esencia materiales, comprende igualmente la realización de actos jurídicos, como la concesión de autorizaciones o aprobaciones o la expedición de certificados, que, salvo precisiones más concretas realizadas por los ordenamientos internos, podrían resultar perfectamente identificables con el ejercicio de funciones públicas¹⁰.

Por otro lado, mediante el acto de acreditación, el organismo privado adquiere la vitola de imparcialidad que le *homologa* -por valernos de este espurio término- con las autoridades competentes para el desempeño de funciones públicas. Aun así, la cuestión no es tan pacífica y no deja de plantear preguntas muy inquietantes en el seno de aquellos ordenamientos estatales que reservan el ejercicio de funciones públicas a las Administraciones o a las autoridades competentes.

La delegación, que, conforme a los arts. 29 y 30 del Reglamento, debe hacerse siempre *por escrito* y ser objeto de publicación, según las determinaciones internas de muchos Estados miembros, crea obligaciones para ambas partes de la delegación. En lo concerniente a los organismos delegados y las personas físicas, el art. 32 del Reglamento establece que deben:

- Comunicar a las autoridades competentes que hayan delegado funciones en ellos, con regularidad y siempre que dichas autoridades competentes lo soliciten, los resultados de los controles oficiales y otras actividades oficiales que hayan realizado
- Informar inmediatamente a las autoridades competentes que hayan delegado funciones en ellos cada vez que los resultados de los controles oficiales indiquen un incumplimiento o la probabilidad de un incumplimiento, salvo que se haya dispuesto de otro modo en las disposiciones específicas establecidas entre la autoridad competente y el organismo delegado o la persona física de que se trate

10 El art. 2.2 define estas “otras actividades oficiales” como “las actividades, distintas de los controles oficiales, realizadas por las autoridades competentes o por los organismos delegados o las personas físicas en las que se hayan delegado determinadas actividades de control oficial de conformidad con el presente Reglamento y con las normas contempladas en el artículo 1, apartado 2, incluidas las actividades destinadas a comprobar la presencia de enfermedades animales o plagas de los vegetales o a prevenir o contener la propagación de dichas enfermedades animales o plagas vegetales o a erradicarlas, a conceder autorizaciones o aprobaciones y a expedir certificados o atestaciones oficiales”.

Como se afirma en el texto, la definición realizada por el Reglamento adolece de una medida ambigüedad. Si atendiéramos a las nociones de “certificación oficial”, “agente certificador”, “certificado oficial” y “atestación oficial”, recogidas en los párrafos 25º a 28º del art. 3 del reglamento, debería entenderse que estas potestades de certificación a las que alude el art. 2.2 se refieren únicamente a las que tienen por objeto “actividades” que no tienen la consideración de funciones públicas, pero que, en todo caso, tampoco podrían ser objeto de delegación y tendrían que ser emitidas, al igual que las autorizaciones y las aprobaciones a las que se refiere este art. 2.2, por parte de las autoridades competentes.

- Dar acceso a sus instalaciones y servicios a las autoridades competentes y cooperar con ellas y prestarles asistencia

Por lo que dicta relación a las obligaciones de las autoridades competentes, el art. 33 del Reglamento preceptúa que deben

- Organizar auditorías o inspecciones de dichos organismos o personas según sea necesario y evitando repeticiones, teniendo en cuenta las acreditaciones a que se hace referencia en el artículo 29, apartado 1, letra b), inciso iv)
- Revocar total o parcialmente, y sin dilación, la delegación cuando: i) existan pruebas de que el organismo delegado o la persona física no está realizando correctamente las funciones que se hayan delegado; ii) el organismo delegado o la persona física no adopte medidas correctoras adecuadas y en tiempo oportuno para subsanar las deficiencias detectadas, o iii) la independencia o la imparcialidad del organismo delegado o de la persona física haya quedado comprometida.

3.4 Los operadores sujetos al control oficial y sus obligaciones en relación con el control oficial

Toda la lógica del sistema de control oficial agroalimentario instaurado por el Reglamento descansa en la existencia de unos operadores (productores, fabricantes, exportadores etc.) cuyo correcto ejercicio de sus respectivas actividades ha de ser objeto de control. Como ya hemos indicado, una de las grandes innovaciones traídas en los últimos tiempos al ámbito agroalimentario ha sido la consagración del deber legal de establecer mecanismos y procedimientos de autocontrol, deber que gravita sobre todos los agentes de la cadena alimentaria. Este deber de autocontrol deriva, a su vez, del reconocimiento de un deber más general, que constituye el fundamento sobre el que reposa gran parte del Derecho agroalimentario actual. El Reglamento (CE) nº 178/2002, del Parlamento y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, subraya categóricamente que “no se comercializarán los alimentos que no sean seguros” (art. 14.1), determinando después las responsabilidades de explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos de hacer efectivo el cumplimiento de este deber general en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución (arts. 17-19)¹¹.

11 El considerando 30º del Reglamento 178/2002 describe la nueva situación muy gráficamente: “El explotador de la empresa alimentaria es quien está mejor capacitado para diseñar un sistema seguro de suministro de alimentos y conseguir que los alimentos que suministra sean seguros. Por lo tanto, debe ser el responsable legal principal de la seguridad alimentaria”.

La asunción de estas responsabilidades, que, entre otros aspectos, les obliga a no comercializar o a retirar del comercio los alimentos inseguros o sobre los que exista sospecha fundada de nocividad, sitúa asimismo a los operadores de la cadena alimentaria en la obligación de implantar planes y sistemas internos de autocontrol. Sobre la existencia y efectividad de estos sistemas versa luego el control oficial que efectúan las autoridades competentes y/o los organismos delegados de control oficial de los Estados miembros. La importancia del Reglamento 178/2002 dentro del ámbito agroalimentario no oscurece la formulación de deberes generales muy similares en otros sectores del Derecho agroalimentario, como, por ejemplo, los relativos a la agricultura ecológica o a los signos distintivos de calidad.

El Reglamento de control oficial no se olvida tampoco de los operadores de la cadena alimentaria y de las obligaciones que tienen para con respecto al ejercicio de los controles oficiales por parte de las autoridades competentes y de los organismos delegados¹². El art. 15 asegura en este sentido el deber de los operadores de dar acceso a los equipos, medios de transporte, instalaciones y otros lugares bajo su control y sus inmediaciones; a sus sistemas informatizados de gestión de la información; a los animales y mercancías bajo su control; y, en fin, a sus documentos y cualquier otra información pertinente.

3.5. Las consecuencias derivadas del ejercicio del control oficial

Las consecuencias derivadas del ejercicio del control oficial son muy variadas y dependen obviamente tanto de la naturaleza y gravedad de incumplimientos detectados como del ámbito agroalimentario sobre el que verse. En gran medida, la dialéctica que el Reglamento traba entre sus normas generales y aquellas específicas establecidas para cada tipo de actividad responde a la necesidad de discriminar no sólo la forma o instrumentos a través de lo que se efectúan los controles oficiales sino también a la de atender a las dispares consecuencias que al respecto pueden producirse, en el bien entendido de que una gran parte de tales consecuencias no se prevén en este Reglamento, sino en sus reglamentaciones específicas. Por la importancia que para el comercio extracomunitario tienen, el Reglamento sí se ocupa de regular pormenorizadamente las medidas que pueden adoptarse respecto a los controles oficiales de animales y mercancías en los puestos de control fronterizos (arts. 47-64), así como las medidas adoptables en casos de que se sospeche o compruebe que animales y mercancías que se introducen en la

12 El art. 15.6 del Reglamento sobre el control oficial extiende las obligaciones impuestas a los operadores por este precepto a los veterinarios oficiales, inspectores oficiales de sanidad vegetal, organismos delegados, autoridades de control y personas físicas en las que se hayan delegado determinadas funciones de control oficiales o determinadas funciones relacionadas con otras actividades oficiales.

Unión no cumplen la normativa (arts. 65-72) o en relación con la retirada de autorizaciones otorgadas a terceros países para que efectúen controles previos a la exportación a la Unión de animales y mercancías (arts. 73 y 74).

Fuera de estos ámbitos a los que acabamos de aludir, las consecuencias derivadas de los incumplimientos detectados a través de la realización de los controles oficiales son muy variadas y están previstas normalmente en su legislación específica. Aun así, el Título VII del Reglamento (arts. 137-140) ofrece un marco habilitador al respecto. En concreto, el art. 137 proclama, en su primer apartado, que las autoridades competentes *adoptarán* cuantas medidas adicionales sean necesarias para determinar el origen y alcance de los incumplimientos y establecer las responsabilidades del operador y para garantizar que éste subsane el incumplimiento y evite su reproducción. Tras tales afirmaciones, enumera, en su apartado segundo, *sin ánimo de exhaustividad*, una extensa serie de medidas posibles, cuya concreción última dependerá lógicamente de la actividad de que se trate y de la propia entidad del incumplimiento detectado¹³.

Por contraposición, la certificación oficial, entendida en el sentido en que lo hace el art. 3.25 del Reglamento, como procedimiento mediante el cual las autoridades competentes garantizan el cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas a que se refiere el art. 1.2, asegura no sólo el cumplimiento de tales requisitos, sino también la integridad y fiabilidad de los planes y sistemas de control implementados por los operadores. En la mayoría de los casos, la certificación *como proceso* acaba con las actuaciones favorables del control oficial y no requiere de ulteriores declaraciones por parte de las autoridades competentes. Sin embargo, en otros casos, la actividad de certificación agroalimentaria debe plasmarse en la emisión de un certificado oficial, esto es, de “un documento en papel o en formato electrónico firmado por el agente certificador y que ofrezca garantías sobre el cumplimiento de uno o varios requisitos de establecidos en las normas a que se refiere el art. 1.2” (art. 3.27). Tales certificados oficiales, a los que el Reglamento dedica alguna atención (arts. 86-91), son requeridos, en ocasiones, por la legislación específica y habilitan como requisito de capacidad para afrontar y emprender determinadas actividades.

13 La tipología es muy amplia, comprendiendo, entre otras medidas, la aplicación de tratamientos a los animales o a las mercancías; la restricción o prohibición de la comercialización, circulación o entrada en la Unión o la exportación de animales y mercancías; el aislamiento o cierre de la totalidad o de una parte de la empresa del operador; la suspensión o retirada de la autorización de establecimiento, etc.

4. A modo de conclusión: la certificación, ¿una técnica o una nueva modalidad de actividad administrativa?

Atendiendo a las características del contenido de la actividad de certificación, podría caerse en el simplismo de entender que nos hallamos ante una nueva modalidad de actuación administrativa. Modalidad que, atendiendo a la idiosincrasia de los ordenamientos continentales, se sumaría, según se tratase, bien a la conocida bipartición actividad de ordenación *vs.* Actividad prestacional, bien a la clásica división tripartita entre actividad de limitación, actividad de fomento y actividad de servicio público. Sin embargo, alcanzar tal conclusión entrañaría, en nuestra opinión, un craso error. Las distintas consecuencias o finalidades que, como hemos visto, presentan las certificaciones agroalimentarias en función del sector agroalimentario en el que se desarrollen, ponen de relieve que la actividad de certificación no pasa de ser una técnica que, en el marco del principio de intercambiabilidad de técnicas, pueden desarrollarse válidamente tanto en un tipo de modalidad administrativa como en otro. Si las certificaciones se verifican, por ejemplo, en los campos de la seguridad agroalimentaria o de la sanidad vegetal o animal, se insertarán obviamente dentro de la actividad de ordenación o de limitación, puesto que van dirigidas a advenir que un alimento o un pienso es seguro e inocuo; deber general, cuya observancia compete a todos los operadores de la cadena alimentaria y cuyo incumplimiento genera consecuencias muy graves para los incumplidores. Una certificación negativa impedirá, por consiguiente, en este ámbito, la comercialización de dicho producto y además arrastrará las consecuencias sancionadoras y limitativas que, al respecto, procedan legalmente.

En cambio, las certificaciones agroalimentarias que se producen en el ámbito de los signos de calidad alimentaria se enmarcan plenamente dentro de la actividad de fomento, ya que, con independencia de que puedan traer otras consecuencias para las empresas concernidas por una certificación negativa, suponen primordialmente que el producto en concreto no puede beneficiarse de las ventajas que comporta la voluntaria pertenencia a una DOP o a una IGP (Prieto Álvarez 2019, López Benítez 2022). Pertenencia que, aunque comporte la asunción de deberes y obligaciones más estrictos que los generales, se basan siempre en la adhesión voluntaria de los operadores¹⁴.

14 Aunque por lo reciente de su publicación escasean las decisiones jurisprudenciales que aplican este Reglamento, la STJUE (sala 5ª) de 14 de julio de 2022, *Comisión contra Reino de Dinamarca*, as. C-159/20, ECLI:EU:C:2022:561, sí especifica en qué consiste el contenido del control que, en virtud de este Reglamento, cabe realizar sobre los productos amparados por una DOP o IGP, ya que, dentro de esa remisión a las normativas específicas de las que hemos hablado, el art. 162 del Reglamento 2017/625 da nueva redacción a los arts. 36 y 37 del Reglamento 1151/2012: "...por lo que se refiere igualmente al contexto del artículo 13 del Reglamento nº 1151/2012, procede señalar que sus artículos 36 y 37, en su versión modificada por el Reglamento 2017/625, obligan en particular a los Estados miem-

En suma, las certificaciones aquí tratadas, como las sanciones, los requerimientos, las órdenes y las demás técnicas ablatorias de las que el ordenamiento se vale, no dejan de ser eso: simples técnicas que, habida cuenta su carácter instrumental, juegan intercambiabilmente en todas las modalidades de actividad administrativa, con independencia de la preponderancia que, en cada caso, puedan desplegar en unos tipos u otros y de la frecuencia con la que se prodiguen en cada uno de ellos¹⁵.

Bibliografía

- Albisinni, F., (2018), “Il Regolamento (UE) 2017/625: controlli ufficiali, ciclo della vita, impresa e globalizzazione, *Rivista di Diritto alimentare*, www.rivistadirittoalimentare.it.
- Álvarez García, V., (1990), *La normalización industrial*, Tirant lo Blanch.
- Benedetti, A., (2010), *Certezza pubblica e certezze private*, Milano, Giuffrè.
- Canals Ametller, D., (2003), *El ejercicio por particulares de funciones de autoridad. Control, inspección y certificación*, Granada, Comares.
- Carrillo Donaire, J.A., (2000), *El Derecho de la seguridad y la calidad industrial*, Oviedo, Instituto García Oviedo-Marcial Pons.
- Casetta, E., (2023), *Compendio di Diritto Amministrativo*, Milano, Giuffrè, 23ª ed.
- Cosculluela Montaner, L. & López Benítez, M., (2011), *Derecho Público Económico*, 4ª, Madrid, Ed. Iustel.
- García de Enterría, E., (2011), *Curso de Derecho Administrativo*, I, 15ª, Navarra, ed. Thomson-Reuters-Civitas.
- Garrido Falla, F., (1987), *Tratado de Derecho Administrativo*, II, 10ª, Madrid, ed. Tecnos.
- Germanò, A., (2018), Sugli organismi di controllo, *Rivista di Diritto alimentare*, www.rivistadirittoalimentare.it.

bros a garantizar en su territorio la verificación de la conformidad del producto con el pliego de condiciones correspondiente y a hacerlo antes de su comercialización. Estas disposiciones, en la medida en que no excluyen de tal verificación los productos destinados a la exportación confirman que también se aplican a esos productos la obligación a cargo de los Estados miembros (...) de adoptar las medidas administrativas y judiciales pertinentes para prevenir o detener cualquier uso ilegal de DOP o de IGP” (fdto. 53º).

15 Como advertía Fernando Garrido Falla, *Tratado de Derecho Administrativo*, II, 10ª ed. Tecnos, 1987, p. 113, “en la práctica los distintos tipos de actividad administrativa se interpenetran hasta parecer confundirse en ocasiones. Así, para establecer un servicio público, la Administración suele utilizar medios coactivos; incluso la propia reglamentación del servicio tiene una naturaleza coactiva semejante a la que ofrece la policía”.

- Germanò, A., (2020), I controlli sui prodotti agroalimentari, in Carmignani S., Lucifero N. (a cura di), *Le regole del mercato agroalimentare tra sicurezza e concorrenza. Diritti nazionali, regole europee e convenzioni internazionali su agricoltura, alimentazione, ambiente*, Napoli, Ed. Scientifica.
- Izquierdo Carrasco, M., (2000), *La seguridad de los productos industriales: régimen jurídico administrativo y protección de los consumidores*, Madrid, Junta de Andalucía-Marcial Pons.
- López Benítez, M., (1996), *Las Denominaciones de Origen*, Barcelona, Cedecs.
- López Benítez, M., (2006), *Regulación jurídico-administrativa del sector oleícola*, Málaga, Fundación Unicaja.
- López Benítez, M., (2009), “El momento actual de las denominaciones de origen vitivinícolas”, en *Actas del IV Congreso de la Asociación Española de Profesores de Derecho Administrativo*, Valladolid, Lex Nova.
- López Benítez, M., (2023), “El acto administrativo: concepto, elementos y clases”, en Rebollo Puig, M., Carbonell Porras, E., *Derecho Administrativo. Régimen Jurídico Básico y control de la Administración*, Madrid, ed. Tecnos, 5ª ed.
- López Benítez, M., (2022), “La protección extrarregistral de las DOP e IGP: las relaciones entre la Administración Pública y los entes gestores de cada signo distintivo”, en Martínez Gutiérrez, A., Vázquez Ruano, *Indicaciones geográficas y marcas: luces y sombras de una obligada convivencia comercial*, Madrid, Ed. Reus.
- Moscarini, A., (2012), L’accreditamento nel Regolamento CE n. 765/2008 e le fonti di produzione privata, *Rivista di Diritto alimentare*, www.rivistadirittoalimentare.it.
- Prieto Álvarez, T., (2019), *La Denominación de Origen*, Granada, Comares.
- Real Academia Española, (2017), *Diccionario Panhispánico del Español Jurídico*, dirigido por Santiago Muñoz Machado, Cumbre Judicial Iberoamericana, Consejo General del Poder Judicial, Madrid, Santillana.
- Rebollo Puig, M., (2024), Los medios jurídicos de la actividad administrativa de limitación, en López Benítez, M. y Izquierdo Carrasco, M., *Derecho Administrativo III. Modos y medios de la actividad administrativa*, 3ª, Madrid, ed. Tecnos.

Tra stratificazione sociale e razzializzazione: l'uso politico del cibo "perfetto"

Between social stratification and racialization: the political use of "perfect" food

MONICA RAITERI¹

Sommario

La qualità del cibo è oggi considerata un dispositivo normativo funzionale alla declinazione di un particolare concetto di sicurezza, quella alimentare. Lo strumento utilizzato, tipico dei modelli regolativi, è l'adesione ai disciplinari, che fa corrispondere la "qualità" ad uno *standard* di produzione o di provenienza territoriale che è, a sua volta, esito del funzionamento di dinamiche di potere e di *lobbying* tipicamente operanti nelle sedi delle istituzioni europee, come testimoniano i processi decisionali relativi al riconoscimento delle certificazioni (DOP, IGP, ecc.).

L'origine dell'idea del cibo "perfetto", corrispondente ad uno *standard*, che svolge al contempo una funzione che può risultare inclusiva delle classi sociali, come mostra per esempio la rilevanza dell'alimentazione nei processi educativi, o, viceversa, escludente, risale all'Inghilterra vittoriana: un'epoca in cui la costruzione dell'impianto normativo della qualità degli alimenti, strumento individuato come idoneo a risolvere le numerose questioni legate all'insicurezza alimentare, per lo più ereditate dal secolo precedente, si colloca sullo sfondo di importanti questioni sociopolitiche.

Il saggio prende le mosse dall'ambiguità del rapporto tra sanzioni amministrative e apparati di controllo di carattere "privato" nel contesto del modello regolativo contemporaneo per giungere ad indagare, a partire dalle sue origini, un uso "politico" del cibo inteso come dispositivo normativo, che mette in discussione sia il sistema di stratificazione sociale tipico della società vittoriana, come mostra il caso della diffusione dei cibi esotici nell'alimentazione inglese, sia il tema *mainstream* del rapporto tra povertà e cattiva qualità degli alimenti, come mostra il dibattito sulla sofisticazione dei prodotti alimentari.

¹ Dipartimento di Giurisprudenza, Sezione di scienze giuridiche, economiche e sociali, Università degli Studi di Macerata. monica.raiteri@unimc.it

Parole chiave: Sicurezza alimentare; Regolazione; Mobilità sociale; Imperialismo, Età vittoriana

Abstract

Nowadays the quality of food is considered a regulatory tool operating as a particular concept of safety, the food safety. Law uses patterns as the typical tools of regulatory systems that match the “quality” with production or territorial origin standards, even if these ones are the outcomes of the functioning of power and lobbying dynamics, typically operating inside the European institutions, as evidenced by the decision-making relating to the recognition of some certifications (PDO, PGI, ecc.). The origin of the outline of “perfect” food, that is a standard which can act to include social classes, as it shows for example the relevance of nutrition in educational processes, or, vice versa, to exclude someone, due to the price dynamics, dates back to Victorian England, when the regulatory framework of food quality and safety, identified as suitable for resolving many issues related to food insecurity and the need to protect consumers, were mostly inherited from the previous century, is placed against the background of important socio-political issues. Starting from the vagueness of the relationship between administrative sanctions and private control apparatus into the regulative contemporary framework, and assuming this background, the essay aims to investigate the “political” use of food as a normative system which, however, calls into question both the social stratification system, typical of Victorian society, as shown by the case of the Nowadays the quality of food is considered a regulatory tool operating as a particular concept of safety, i.e. food safety. The law uses patterns as typical tools of regulatory systems that link “quality” to standards of production or territorial origin, even if these are the outcomes of the functioning of power and lobbying dynamics that typically operates within the European institutions, as demonstrated by the decision-making with regard to the recognition of certain types of certification (PDO, PGI, etc.).

The origin of the concept of “perfect” food, i.e. a standard that can act to include or exclude social classes, for example by showing the relevance of nutrition in educational processes, or, vice versa, to exclude someone, dates back to Victorian England. At that time, the regulatory framework of food quality and safety, which was seen as suitable for solving many issues related to food insecurity and the need to protect consumers, was mostly inherited from the previous century, against the background of important socio-political issues.

Starting from the ambiguity of the relationship between administrative sanctions and private control apparatuses in the contemporary regulative framework, the essay aims to investigate the “political” use of food as a normative system, which, however, calls into question both the social str-

tification system typical of Victorian society – as shown by the case of the spread of exotic foods in the English diet –, and the mainstream theme of the relationships between poverty and poor food quality, as shown by the debate on food adulteration.

Spread of exotic foods in the English diet, and the mainstream theme of the relationships between poverty and poor food quality, as the debate on food adulteration has been showing.

Keywords: Food safety; Regulation; Social mobility; Imperialism; Victorian Age.

1. Le strutture di controllo delle produzioni agroalimentari registrate: incertezze e spunti di riflessione sul tema del cibo

La Corte costituzionale ha recentemente affrontato il tema della proporzionalità delle sanzioni nel caso di inadempienze in tema di procedure di controllo delle produzioni agroalimentari registrate con denominazione di origine o indicazione geografica protetta, DOP o IGP². L'impianto sanzionatorio richiede di controllare i produttori e di vigilare sull'attività dei soggetti che certificano la qualità dei prodotti al fine di consentire il corretto funzionamento del mercato agroalimentare DOP e IGP ma non è omogeneo: è definito da ciascuno Stato membro al fine di contrastare le violazioni della disciplina sulle produzioni di qualità³.

Oggetti dei controlli sono l'uso e l'etichettatura delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (art. 1, comma 2, lettera j, del regolamento n. 625/2017/UE). Per utilizzare il nome si deve osservare il disciplinare di produzione relativo allo specifico prodotto (art. 7). Pertanto, le autorità competenti dispongono di procedure di verifica per assicurare il corretto sfruttamento delle potenzialità evocative legate all'uso di DOP e IGP, oltre che la qualità della produzione agroalimentare (art. 12).

La Corte risolve la questione applicando in via analogica la struttura *graduata* della sanzione prevista per le violazioni relative ai controlli sui prodotti BIO, che presenta stringenti analogie con il sistema di tutela dei prodotti DOP e IGP, lasciando, ovviamente, spazio ad un eventuale intervento del

2 Corte Cost. sentenza n. 40/2024.

3 Il Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste vigila sulla regolarità dei controlli, verificando l'attività svolta dagli organismi autorizzati, e commina le sanzioni conseguenti la violazione delle procedure.

legislatore, comunque orientato dal criterio della proporzionalità delle sanzioni.

La Corte non affronta però – né avrebbe potuto affrontare, non essendo oggetto dell’ordinanza di rimessione – la questione che, sotto il profilo della regolazione appare la più rilevante, ossia il carattere vincolante (o meno) dei manuali sul controllo della qualità, a cui si collega la natura prescrittiva (o meno) delle norme in essi contenute, e da cui discende la legittimità (o meno) delle sanzioni irrogate.

Per ciascuna produzione protetta l’esecuzione dei controlli è regolata da manuali: tuttavia, le procedure indicate – piani di controllo, manuali di controllo della qualità, protocolli – non sono norme, per quanto di natura tecnica, promulgate da una autorità pubblica, ma sono predisposte dallo stesso soggetto privato che chiede la delega allo svolgimento dei controlli e valutate dall’autorità pubblica che delega il potere relativo. Pertanto, suscita perplessità il fatto che alla difformità tra la procedura di controllo (prevista dal manuale) e l’attività svolta in concreto dagli operatori, che applicano una procedura da loro stessi strutturata, sia associata una sanzione amministrativa.

Muovendo da tale perplessità, relativa al carattere “privato” delle procedure di controllo, in questa sede intendo svolgere una più ampia riflessione sulla scelta della struttura normativa della regolazione come sistema di garanzia della “qualità” delle produzioni agroalimentari e, più in generale, della sicurezza alimentare. Si tratta di un’indagine che ci porterà a risalire alle origini di questo modello, progettato come soluzione operativa per affrontare la questione dell’insicurezza alimentare in un contesto peculiare quale è l’epoca vittoriana, in cui l’impianto normativo, e specificamente regolativo, dell’alimentazione si sviluppa al crocevia di almeno due importanti processi. Il primo è l’istituzionalizzazione delle scienze, in particolare della microbiologia e della chimica degli alimenti (Hardy 2004; Worboys 2000) che consente di individuare il ruolo dei batteri nella contaminazione degli alimenti, facendo assumere un approccio scientifico anche all’arte culinaria (Liefers 2012). Il secondo processo è la diffusione di cibi e alimenti esotici “*empire related*” come conseguenza dell’estensione del dominio britannico nei territori coloniali. Entro tale processo giocano un ruolo determinante il carattere della domesticità, tradizionale valore britannico che caratterizza l’età vittoriana, e le donne, che incorporano nell’alimentazione nazionale i cibi esotici, “naturalizzandoli”, e creando in tal modo un contatto tangibile con il mondo coloniale: “abbiamo mescolato alle pietanze inglesi molte straniere di cui abbiamo conosciuto l’eccellenza nel loro genere, e che adesso appartengono alla cucina nazionale, come testimoniano facilmente tutte le raffinate tavole moderne” (Acton 1845 citata in Zlotnick 1996, p. 60)⁴.

4 Traduzione dell’autrice.

Oltre ad intercettare questioni normative tali processi contribuiscono ad evidenziare strategie dirette a garantire la qualità degli alimenti mediante una regolazione di natura amministrativa, fondata su un sistema di controlli la cui articolazione e complessità procedono in parallelo a, e sono motivate da, nuove acquisizioni scientifiche. Le indagini epidemiologiche “sul campo”, che presentano molti tratti in comune con le coeve indagini sociali, consentono di convalidare e sistematizzare le ipotesi di ricerca sui meccanismi di diffusione delle malattie derivanti da adulterazione o contaminazione degli alimenti. Tuttavia, il sistema richiede un supporto istituzionale, che, in assenza di un quadro legislativo, si sviluppa attraverso l’osservazione delle dinamiche collegate ai ruoli sociali degli alimenti, in particolare la carne e il latte, e dei bisogni igienico-sanitari ad essi collegati: un impianto che sarà recepito dalla legislazione soltanto intorno agli anni Ottanta dell’Ottocento. Come avremo modo di osservare l’uso “politico” di questi alimenti si colloca nello scenario imperiale e colonialista dell’Inghilterra vittoriana. Si tratta di un uso politico nella misura in cui talvolta accentua, e, viceversa, in alcuni casi attenua – come accade per la pratica sociale del consumo del tè, prodotto “naturalizzato” inglese – le differenze di classe, mettendo in scena alcune significative contraddizioni, riferite sia alla stratificazione sociale della società vittoriana sia ai processi di razzializzazione prodotti dalle narrazioni della politica coloniale dell’Impero britannico.

2. L’illusione della neutralità politica della regolazione: i respingimenti dei prodotti agroalimentari dei Paesi in via di sviluppo

L’obiettivo delle procedure, strumento tipico dei modelli regolativi (Raiteri 2004), è garantire l’uniformità e l’oggettività delle valutazioni da parte degli operatori del controllo (nel caso della sicurezza alimentare, oltre agli enti certificatori privati, NAS, ASL, ecc.). La sanzione è irrogata in caso di inadempienza, che di fatto significa una difformità rispetto all’azione prevista dalla procedura descritta nel manuale o allo stato della proprietà oggetto di osservazione/misurazione. Ciò nonostante, ripercorrendo il nesso tra costruzione sociale della pericolosità degli alimenti e la parallela elaborazione di un sistema normativo di assicurazione della qualità che utilizza la tecnica della regolazione, in queste pagine cercheremo di mostrare come la “qualità del cibo” e la “sicurezza alimentare” storicamente siano stati, e continuano ad essere, per molteplici ragioni, concetti “scivolosi” (Collins 1993).

La peculiare struttura delle pratiche valutative della qualità dovrebbe infatti favorire, al contempo, la neutralità politica dell’uso dello *standard* – di qualità, di provenienza, di produzione, ecc. – come strumento normativo e delle conseguenze della sua applicazione, con un effetto neutralizzatore delle scelte predeterminate attraverso l’attività di *lobbying* nelle sedi istituzionali

europee in cui si elaborano le politiche (Lizzi 2014). In realtà i processi decisionali in tema di “qualità” delle risorse agroalimentari, e conseguentemente la regolazione che tali processi producono, non sono politicamente neutri: già a partire dal lessico utilizzato il contenuto regolativo esprime una asimmetria di potere le cui implicazioni politiche, almeno fino ad oggi, non sembrano essere state sufficientemente indagate. Per esempio, si utilizza la formula dei *respingimenti* dei prodotti alimentari provenienti dai Paesi in via di sviluppo se non rispondenti ai requisiti di “qualità” predeterminati dalle istituzioni comunitarie. Questa misura si traduce in una forma di neocolonialismo (de Haen 2000; Camanzi, Hammoudi, Malorgio 2019) perché sfrutta il differenziale di potere tra sistemi politici dei Paesi comunitari e delle loro istituzioni sovranazionali (ma non solo di questi: una dinamica analoga è descritta per gli Stati Uniti da Horton 1998) e dei Paesi in via di sviluppo; o, quantomeno, presuppone da parte di questi ultimi lo sviluppo e l’acquisizione di una capacità istituzionale indispensabile per legittimarli a contrattare su un piano paritario con i Paesi comunitari.

In secondo luogo, il sistema consente che gli *standard* qualitativi dei prodotti siano sostenuti e comunicati, talvolta con effetti distorsivi, mediante i prezzi, con l’effetto di escludere i soggetti vulnerabili dalla fruizione e dal consumo di alimenti di “qualità” e di produrre, in definitiva, una acutizzazione delle differenze sociali.

Come avremo modo di osservare la storia del modello regolativo contribuisce in modo significativo alla riflessione su questo carattere del sistema di assicurazione di qualità degli alimenti, il cui profilo sociale presenta questioni ancora sostanzialmente irrisolte.

3. Alle origini dell’insicurezza alimentare

L’origine delle questioni regolative con cui oggi ci confrontiamo risale all’età vittoriana. Si tratta di un’epoca in cui l’insicurezza alimentare, ereditata dal secolo precedente, quando fenomeni climatici anomali ed estremi avevano provocato grandi carestie e la devastazione delle produzioni agricole (Raiteri 2024), si interseca con almeno due grandi temi: il processo di istituzionalizzazione della scienza, le nuove scoperte e il ruolo fondamentale che la microbiologia, la chimica degli alimenti e i relativi saperi assumono nella costruzione sociale della qualità degli alimenti e nelle scelte che conducono alla regolazione come tecnica normativa; e il dominio coloniale, che favorisce la conoscenza e la contiguità con alimenti esotici e regimi alimentari nuovi e diversi.

In tale scenario la qualità degli alimenti diviene un problema sociale affrontato mediante la predisposizione di un sistema di “controllo amministrativo del cibo” (Newman 1906) che utilizza lo strumento delle *food in-*

spectations, finalizzate a garantire la qualità dei prodotti e la protezione della salute dei consumatori rimuovendo dal mercato i prodotti avariati e adulterati. Si tratta di uno strumento normativo che rappresenta una prima risposta ad una costruzione sociale della pericolosità dei prodotti alimentari. Tale costruzione si connette, a sua volta, con dinamiche socio-politiche che evidenziano il superamento, e l'inefficacia, delle preesistenti, *saltuarie e discrezionali* modalità di controllo, legate ad una struttura sociale ormai desueta, collocandosi a pieno titolo tra i dispositivi di controllo sociale individuati come risposte ai nuovi bisogni derivanti dal processo di urbanizzazione conseguente alla rivoluzione industriale (Rowlinson 1982; Waddington 2011; Feinstein 1988).

4. Il cibo “perfetto” come tecnica normativa

Nel quadro del nascente sistema regolativo il cibo “perfetto” è quello il cui apporto nutrizionale è in grado di offrire una più immediata soluzione alla povertà, principale questione sociale dell'epoca (Steere-Williams 2010, Finlay 1992). Tuttavia, è proprio il fatto di essere oggetto di una domanda in continua espansione, e in definitiva di svolgere un ruolo sociale, a rendere questi alimenti oggetti di pratiche sistematiche di sofisticazione alimentare che li trasformano in pericolosi vettori di diffusione di malattie: la carne, anche se in realtà si tratta di scarti, macinati, lavorati e aromatizzati con l'aggiunta di additivi, fino a farli diventare un cibo particolarmente saporito, e quindi rispondente al gusto della *working class* (Waddington 2011), e il latte. Si istituisce pertanto un nesso tra povertà e malattia che caratterizzerà il dibattito pubblico fino a quando le indagini epidemiologiche a carattere sociale, principale strumento metodologico delle scienze, individueranno una trasversalità tra le classi sociali sia nel consumo del latte che nella distribuzione geografica delle infezioni tifoidee veicolate da tale alimento (Page 2023) che smentirà su basi scientifiche la posizione *mainstream*:

In una famiglia la padrona e la cuoca erano le sole persone che bevevano abitualmente latte crudo: entrambe contrassero la febbre enterica. Due bambini della stessa famiglia che non assumevano latte crudo non si sono ammalati. Un medico, che aveva l'abitudine di bere ogni sera mezza pinta o più di latte freddo “così come arrivava dal caseificio”, ed era la sola persona della sua famiglia che lo faceva, fu l'unico a contrarre la febbre enterica (Netten Radcliffe, Power 1873 citato in Steere-Williams 2010, p. 534)⁵.

Per estensione il cibo perfetto è qualsiasi alimento che non sia stato sottoposto a procedure in grado di alterarne le qualità organolettiche: procedure

5 Traduzione dell'autrice.

certamente diffuse, e ritenute normali, in età vittoriana, di cui si fa un uso politico al fine di sostenere il “panico morale” legato ad alcuni prodotti stranieri che giustifica la progressiva sostituzione di questi prodotti con prodotti “naturalizzati” inglesi: tra tutti il tè cinese, adulterato “nei porti cinesi” (Scott 1861) mediante l’aggiunta di additivi chimici che servono a colorare il tè verde e il tè nero, e per questa ragione ritenuto tossico.

Anche a seguito dell’innovazione del tè in bustine introdotta nel 1826, che serve a centellinarne la quantità assunta in rapporto alla (presunta) tossicità (Rappaport 2005, p. 1019), quello del tè cinese diviene un mercato contendibile: il tè asiatico è considerato, e pubblicizzato, come inglese a tutti gli effetti, per essere prodotto “entro i confini dell’ampio dominio della Gran Bretagna” e perché attraverso la pratica del tè “il macrocosmo del commercio imperiale si fuse con il microcosmo della casa inglese” (Fisher 2012), ma soprattutto grazie alla modernizzazione tecnologica delle piantagioni controllate dagli inglesi. Il costante e reciproco riferimento tra la politica coloniale inglese e il contesto domestico della madrepatria è un elemento predominante in epoca vittoriana. La diffusione della pratica sociale del tè evidenzia l’importanza e l’influenza del progetto coloniale, sostenuto dal “desiderio di sperimentare il gusto dell’alterità”, e dal suo apparato simbolico, per cui “l’ora del tè in salotto e in giardino diventa la metafora vivente dell’impero e della costruzione politica che lo rappresenta” (Rappaport 2005, p. 135; Smith 1992; Schivelbusch 1992)⁶.

Si tratta di una pratica sociale che consente di materializzare il contatto con il mondo coloniale, e quindi di constatare i benefici della politica coloniale inglese. Come tale, si tratta di una pratica che trascende le distinzioni di classe e, offrendo una alternativa moralmente accettabile al consumo di alcool in situazioni di condivisione e socializzazione, riflette i valori della rispettabilità e della moderazione, all’epoca considerati potenti dispositivi di controllo sociale (Smith 1992, p. 277).

Infine, nel contesto paternalistico e moralizzatore dell’Inghilterra vittoriana, il cibo “perfetto” è l’alimento, o il regime dietetico, che corrisponde a canoni nutrizionali e morali funzionali agli obiettivi educativi che favoriscono l’inclusione e la mobilità sociale dei poveri, secondo quella che è stata definita la *tecno-politica* del pasto scolastico nell’Inghilterra moderna (Vernon 2005). L’assistenza ai minori denutriti diviene così un “istruttore morale”, ossia un veicolo di trasmissione di modelli normativi che esprimono l’ideologia dell’autocontrollo e della moderazione di cui è portatrice la *middle class* (Burke 2005, p. 574; Raiteri 2018, pp. 147-148) e che si contrappone ai “modi rozzi” della *working class*.

6 Traduzione dell’autrice.

5. Una carne solo per i poveri? Contraddizioni alimentari in un sistema sociale stratificato

In una prima fase la costruzione sociale della pericolosità dei prodotti alimentari si concentra sulla carne, considerata già da alcuni secoli veicolo di diffusione di malattie, come testimoniano, per esempio, alcune scene del romanzo di Daniel Defoe *A Journal of the Plague Year* (1722). Il prodotto offerto dai macellai è “corrotto” o contaminato: “la peste imperversava così violentemente tra i macellai e nei macelli, dall’altra parte della nostra strada” che, piuttosto che esporsi al rischio, il narratore preferisce evitare la carne; nel caos vicino a Newgate muoiono due persone, e da lì origina la voce che tutta la carne è “infetta” (citato in Cole 2023, p. 467). A queste rappresentazioni delle paure urbane (Taylor 2021), di cui il rischio alimentare diviene una delle principali espressioni, si alternano descrizioni della rete del commercio internazionale, delle morie di animali, delle pandemie interspecie e dei trattati dedicati alle modalità di controllo delle malattie (Cole 2021).

Al di fuori delle rappresentazioni narrative si tratta di una costruzione sociale connessa ad un aumento della domanda di carne. Oltre che ad un generale incremento demografico tale aumento è riconducibile alle differenti abitudini alimentari dei lavoratori, come emerge, ancora una volta, dall’analisi degli effetti collaterali del processo di urbanizzazione che caratterizza l’epoca vittoriana:

L’operaio inglese è...un grande mangiatore di carne, e, di regola, più il suo salario è elevato, maggiore è la quantità di carne che mangia, spendendo dal 15 al 18 per cento della sua spesa totale per la carne, la voce più importante del suo bilancio settimanale. Consuma più carne degli operai francesi, tedeschi o belgi...L’operaio inglese urbano mangia più carne di manzo e di montone, e meno carne di maiale e pancetta rispetto al bracciante agricolo (Newman 1906, pp. 73-74)⁷.

Si tratta di un confronto improntato anche ad uno dei principali dualismi, quello tra dimensione *urbana* e *rurale*, che contrassegnano il dibattito pubblico dell’epoca insieme alle contrapposizioni tra dimensione locale e statale e tra *purity vs. pollution*. Anche il dibattito per garantire la qualità degli alimenti, che porterà all’adozione del modello regolativo, si colloca sullo sfondo di una polarizzazione delle disuguaglianze sociali: per il Primo Ministro britannico Disraeli i termini *starvation* e *hunger* stanno ad indicare i diversi bisogni alimentari che caratterizzano la geografia sociale dell’Inghilterra.

In questo scenario le carni lavorate sono destinate all’alimentazione delle fasce vulnerabili della popolazione e svolgono il ruolo sociale di “cibo pove-

7 Traduzione dell’autrice.

ro”, determinando un aumento della domanda da parte dei gruppi a basso reddito. Il cibo povero per eccellenza sono le salsicce, che nel XIX secolo sono considerate un cibo saporito ed “economico per le anime affamate”, ossia per coloro che raramente hanno la possibilità di consumare un pasto completo. Nel 1873 su un numero del *Food Journal* si legge: “La salsiccia, il *saveloy*, il *polony*⁸, i sanguinacci e le polpette costituiscono i soli derivati della carne che molti appartenenti alle nostre classi più povere sono in grado di procurarsi”⁹.

Ma è proprio lo specifico ruolo sociale delle carni lavorate (macinate, aromatizzate, con l’aggiunta di sostanze additive, ecc.) così come sarà per il latte, alimento completo dal punto di vista nutrizionale e accessibile alle categorie vulnerabili perché venduto ad un prezzo contenuto, che oggi si definirebbe “politico”, ad incoraggiare la frode, la contraffazione e l’uso di carne avariata nel confezionamento: l’uso di spezie e l’affumicazione consentono poi di nascondere le imperfezioni e le cattive condizioni igienico-sanitarie della carne utilizzata.

Le preoccupazioni di cui la filiera di produzione della carne è oggetto individuano nelle ispezioni per l’accertamento delle condizioni igieniche dei macelli il principale strumento di un modello regolativo che richiede la predisposizione di *standard* igienico-sanitari che riguardano i locali, le attrezzature e gli utensili utilizzati nella preparazione e nella fase di conservazione.

La *Royal Commission* definisce “chaos” la mancanza di uniformità delle procedure ispettive attraverso le quali individuare l’eventuale presenza di animali ammalati di tubercolosi. Inoltre, con la *Recommendation A* del 1898, prescrive che l’attività di macellazione sia unicamente pubblica, quindi assoggettata al regime di controlli, prevedendo la parallela graduale chiusura dei macelli privati. Infine, la carne che ha superato il vaglio dei controlli deve riportare un marchio (Newman 1906): viene in tal modo introdotto il primo sistema di certificazione della qualità.

Altro elemento essenziale del modello è la *regolarità* delle ispezioni nella fase della vendita al dettaglio, quando la carne in esposizione viene esaminata per verificarne la corrispondenza ai requisiti di idoneità al “consumo umano” o il suo eventuale stato di decomposizione (Waddington 2003; Waddington 2013, p. 1031).

La tossicità deriva infatti dalla putrefazione o dal cattivo stato di conservazione della carne o della gelatina, da pratiche che non rispettano le regole igieniche nella fase della manipolazione o dallo stoccaggio in luoghi insalubri non rispondenti ai requisiti sanitari; e infine, se si tratta di carne inscatolata, da errori commessi nella procedura di sterilizzazione (Newman 1906).

8 *Saveloy* e *Polony* sono tipi di salsicce.

9 Traduzione dell’autrice.

Le salsicce, e in generale le carni lavorate, contribuiscono a smantellare la tesi che connette il *low food* (oggi definito cibo ultraprocesso) alla condizione di povertà dei suoi consumatori abituali: una tesi che appare funzionale al consolidamento del rigido sistema di stratificazione sociale dell'età vittoriana. Le salsicce sono un cibo “povero” che però viene progressivamente apprezzato, e il cui consumo si diffonde prima sulle tavole della *middle class* e poi, intorno al 1880, in modo indifferenziato fra tutte le classi sociali (Waddington 2013, p. 1021).

L'imprevista diffusione di questo alimento determina un incremento delle preoccupazioni per gli ingredienti usati nel confezionamento delle salsicce – carne avariata e di dubbia provenienza, che adombra anche la questione della crudeltà e dei maltrattamenti verso gli animali, additivi, ma anche ingredienti estranei definiti “detrimenti”, ecc. – che ricordano il personaggio dickensiano di Mr. Bounderby, e per la loro nocività (Waddington 2011). In un articolo intitolato *Sausage in the Slums*, pubblicato sulla rivista *Punch, or the London Charivari* nel 1862, le emissioni nocive di una fabbrica di salsicce sono collegate alla morte di alcuni minori che avrebbero contratto una malattia denominata *scarlatina maligna* e sono sospettate di essere la probabile causa di altri decessi, anche di adulti, che si sono verificati nel circondario. A tale proposito si commenta:

Possiamo essere sicuri che le salsicce prodotte in quella fabbrica siano interamente consumate dagli abitanti del distretto che ne subisce le emissioni? Possiamo essere sicuri che nessuna di quelle misture raggiunga i nostri *club* e le nostre famiglie, sia servita alle nostre cene e appaia sulle nostre tavole della colazione con il nome di *Newmarket* o *Cambridge*? Quali possono essere le conseguenze del consumo di salsicce che provengono da uno stabilimento che produce emissioni nocive?¹⁰

Originariamente la necessità di provvedere al sostentamento dei poveri, che sono consumatori assolutamente indifferenti al tema della qualità, e per i quali non esiste “*bad food*”, comporta l'accettazione dei rischi per la salute degli appartenenti alle categorie vulnerabili derivanti dal consumo di alimenti notoriamente adulterati (oltre alle salsicce, confezionate con le cosiddette *taboo meats*, il latte, sistematicamente diluito con acqua che, a sua volta, può essere infetta), sulla base di una ineludibile connessione tra cibi *cheap and common* e sofisticazione (Waddington 2013, p. 1031; Rioux 2019a). Si tratta di rischi che appaiono in qualche misura “compensati” dai prezzi contenuti di questi alimenti – in un articolo pubblicato sul *Times* del 6 aprile 1863 si legge che “i poveri comperano la carne peggiore” (p. 6) e nel già citato *Sausage in the Slums* si dice che “è necessario adottare una

10 *Sausage in the Slums*, *Punch*, 4 October 1862, p. 146, in <https://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/punch1862a/0144> (ultimo accesso 4/10/2024). Traduzione dell'autrice.

legge per spazzare via le fabbriche di salsicce che falcidiano la popolazione inferiore” – e sono comunque considerati più dal punto di vista della correttezza commerciale dei produttori e dei venditori che non da quello della sofisticazione e della eventuale tossicità degli alimenti. Nel momento in cui le salsicce divengono un cibo apprezzato anche tra le classi sociali elevate il dibattito pubblico sulla tutela della salute si sposta dalla semplice preoccupazione collegata ad un rischio potenziale al tema della sofisticazione dei prodotti alimentari.

Pertanto, il dibattito su qualità e sicurezza alimentare, benché caratterizzato da pregiudizi ed atteggiamenti paternalistici, a partire dal 1850 si intensifica, andando, almeno in parte, a sovrapporsi a quello relativo alla paura della degenerazione fisica, dai risvolti nazionalisti strettamente collegati alla coeva esperienza coloniale (cfr. *infra*, § 6).

6. La carne come strumento dei processi di razzializzazione nello scenario del colonialismo britannico

Il § 5 ha offerto una ricostruzione del ruolo della carne dapprima nel quadro dei dibattiti sulla povertà e, successivamente, sulla salute pubblica attraverso le pratiche di sofisticazione delle carni lavorate.

In un arco temporale tutto sommato breve il significato simbolico associato alla carne muta radicalmente: da emblema dell'insicurezza alimentare, i cui rischi avevano già dominato il XVIII secolo segnalando l'esigenza di un sistema normativo di impianto moderno, basato su procedure amministrative, nella cornice della politica imperialista si trasforma in un cibo che si identifica con la superiorità fisica e morale della popolazione inglese.

La carne svolge un ruolo essenziale nel contrasto ad una delle principali paure che si diffondono in epoca vittoriana, la degenerazione fisica. Si tratta di un tema ricorrente, in cui la descrizione della degenerazione fisica e delle diverse forme di degenerazione attribuite alle classi sociali meno elevate utilizza un lessico che riconduce la condizione umana alla *primitività*, letta attraverso la contrapposizione tra impulsività e autocontrollo, quale carattere distintivo dell'arretratezza fisica, oltre che intellettuale, che si ritrova nei resoconti degli esploratori inglesi entrati in contatto con le popolazioni delle colonie. La paura della degenerazione fisica costituisce uno dei principali fili conduttori della narrazione vittoriana del colonialismo, che connette il rischio di un indebolimento dei colonizzatori all'influsso negativo dei climi tropicali sulla salute, anche riproduttiva (Raiteri 2024). Il vigore fisico è funzionale all'esercizio e al mantenimento del potere esercitato dagli inglesi sulle popolazioni autoctone: per la politica coloniale è infatti essenziale non solo mantenere la superiorità che deriva dal diverso grado di civiltà raggiunto nelle società occidentali industrializzate, espressione di una posizione

etnocentrica che caratterizza le politiche coloniali di tutte le potenze europee, ma anche la superiorità fisica, che sconta oggettivamente la difficoltà di adattamento al clima ostile delle zone tropicali.

La rappresentazione di tale superiorità passa attraverso l'elogio della carne (Page 2023, p. 7), il cui consumo contrassegna in modo marcato il regime alimentare degli inglesi (Lepage 2002): per estensione i popoli che fanno un elevato consumo di carne, assumendo una maggiore quantità di sostanze ricche di azoto, sarebbero molto coraggiosi e, soprattutto, manifesterebbero un'indole conquistatrice, segnalando al contempo l'elevato livello di civilizzazione e di progresso raggiunto e differenziandosi in modo netto dai popoli indigeni, resi meno attivi ed energici da un regime alimentare principalmente vegetariano (Accum 1821).

Questa comparazione connessa al carattere identitario della carne, che è in realtà una contrapposizione funzionale al mantenimento della posizione etnocentrica descritta (Arnold 1994), è alla base di un processo di razzializzazione che, a sua volta, costituisce l'esito del tentativo di individuare, in ambiti diversi, una spiegazione *scientifica* delle (presunte) differenze razziali. In realtà si tratta di differenze che si connettono a rappresentazioni ideologizzate e stereotipate rispetto alle quali gli stili alimentari costituiscono gli indicatori di una diversa collocazione delle popolazioni, o razze, colonizzate lungo il percorso verso la civilizzazione e il progresso.

In sintesi, la narrazione vittoriana riflette un processo di razzializzazione rispetto al quale le nuove conoscenze scientifiche – in particolare il contributo della chimica degli alimenti, che a partire dal 1840 consente di effettuare comparazioni in funzione del contenuto proteico dei diversi alimenti – appaiono funzionali ad attribuire un carattere “scientifico” alle tesi *mainstream* sulla spiegazione delle differenze razziali.

Il tentativo di inquadrare le spiegazioni delle differenze razziali in un contesto (pseudo)scientifico persegue l'intento di fornire una prova sperimentale della superiorità morale e intellettuale di alcuni gruppi etnici e sociali rispetto ad altri, riconducendola al diverso apporto proteico dei rispettivi stili alimentari. Da questo tentativo emerge tuttavia anche una netta contraddizione: da un lato il consumo di carne serve a sostenere il vigore fisico e la superiorità dei colonizzatori inglesi e, correlativamente, il vegetarianismo è indicato come causa del minore dinamismo e della minore energia delle popolazioni indigene che lo praticano, descritte come popoli “*plus lâches et indolents*” (Page 2023).

Parallelamente, il diverso apporto proteico degli stili alimentari spiega, e consente di misurare, le quantità di lavoro che le diverse razze sono in grado di svolgere (Mapother 1865; Quilty 2018). Ad una (presunta) maggiore debolezza dovrebbe quindi corrispondere una minore capacità di lavoro: infatti i colonizzatori non sono in grado di lavorare a causa delle condizioni che rendono invivibile il clima tropicale. Questo non vale, invece, per i nati-

vi: la loro presunta minore energia non li salvaguarda dallo sfruttamento nei lavori delle piantagioni e delle miniere come pratica che trova legittimazione proprio nell'argomentazione dell'impedimento a lavorare degli inglesi. La "tropicalità corrosiva" legittima infatti l'idea secondo cui "[I] neri erano capaci, i bianchi incapaci, di lavorare ai tropici. Poiché le risorse dei tropici erano state messe lì in modo che tutta l'umanità potesse goderne dovevano essere sfruttate dal lavoro, forzato, se necessario, di coloro che erano in grado di lavorarvi" (Howell 2021).

La credenza secondo cui stili alimentari e condizioni climatiche influenzerebbero il temperamento delle popolazioni autoctone (Lorimer 1988; Mukherjee 2013, p. 55) determina il consolidamento del processo di razzializzazione prodotto dal colonialismo, in analogia con un'altra delle tesi pseudoscientifiche fondative della politica imperialista: così come le variazioni delle condizioni ambientali inciderebbero sui mutamenti delle qualità dei vegetali – emblematico il caso della manioca, ritenuta tossica se proveniente dalle isole e invece edibile se originaria della terraferma (*cf.* § 7) – il mutamento del regime alimentare sarebbe in grado di annullare le differenze "razziali" e i relativi comportamenti (indolenza, vigliaccheria, ecc.). Sarà Sir Francis Galton a sostenere l'infondatezza della tesi che riconduce le differenze razziali alle influenze ambientali (e quindi anche ai differenti stili alimentari), sottolineandone il carattere "indistruttibile", come tale non modificabile né attraverso la ricollocazione in un diverso contesto ambientale, o attraverso l'acclimatamento come strategia di modificazione; né, tantomeno, attraverso un mutamento del regime alimentare.

Ciò nonostante, le operazioni di "ingegneria alimentare" (Page 2023) saranno al centro di molteplici interventi "umanitari" che si protrarranno per tutto il XIX secolo (Hodge 2007, 2011), così come le scienze della nutrizione offriranno argomentazioni a sostegno delle critiche alla politica coloniale (Arnold 1994, p. 23; Kamminga, Cunningham 1995).

7. La naturalizzazione degli alimenti esotici

In epoca vittoriana i cosiddetti *native foods* entrano a far parte della narrazione dell'insicurezza alimentare.

In una prima fase si tratta di cibi considerati insoddisfacenti sotto il profilo nutrizionale, o addirittura pericolosi per la salute dei colonizzatori inglesi. Tuttavia, nelle Indie occidentali questi ultimi entrano in contatto con gli alimenti esotici e imparano a mangiare "cibi strani: iguana, tartarughe e persino topi. Il pane di manioca, considerato secco e insapore, ha sostituito i più familiari cereali inglesi. I coloni della Virginia impararono anche a man-

giare ‘strane bestie’, che ad alcuni piacevano più che ad altri” (Kupperman 1984)¹¹.

Di alcuni di questi alimenti i colonizzatori scoprono, e apprendono, anche le proprietà farmacologiche: è per esempio il caso del *chili pepper*, che entra a far parte, insieme al consumo di dosi moderate di alcool, della strategia di adattamento alle condizioni ostili del clima tropicale, sostanzialmente contribuendo a modificare il sistema di termoregolazione. Il *chili pepper* fornisce anche un apporto vitaminico essenziale per integrare regimi alimentari quasi esclusivamente caratterizzati da elevati consumi di cereali: i climi tropicali si rivelano infatti particolarmente adatti alla coltivazione del mais proveniente dalla madrepatria, il cui apporto nutrizionale è però scarso (Rozin 1977).

C’è poi la questione dell’apparente edibilità delle piante velenose a cui si applica la già richiamata tesi, molto radicata in età vittoriana, del rapporto tra condizioni ambientali e caratteristiche dei vegetali (Raiteri 2024). Pertanto, oltre alla manioca, considerata velenosa se originaria delle isole e, viceversa, commestibile se proveniente dalla terraferma, è per esempio il caso di bacche simili ai capperi che, dopo essere state bollite per otto o nove ore, risulterebbero commestibili, mentre se consumate crude produrrebbero nell’uomo uno stato di esaltazione, o lo renderebbero “estremamente malato”.

I prodotti alimentari coloniali conquistano il mercato inglese, anche grazie allo smantellamento del sistema delle tariffe, a partire dal 1846 (Bourne 1886; Collins 1993), e conseguentemente trasformano consolidate pratiche sociali: non si tratta di beni di lusso, ma di beni simbolici, rappresentativi della politica coloniale dell’Impero britannico, della quale contribuiscono a facilitare la percezione. Si tratta di una percezione che, attraverso gli usi alimentari, si incunea nella dimensione privata della domesticità (Bickam 2020) ed è trasversale a tutte le classi sociali.

Tale trasversalità viene favorita entro una struttura sociale rigidamente stratificata proprio in ragione della funzione simbolica e promozionale della politica imperiale collegata a tali prodotti, anche mediante un efficiente sistema di trasporto e distribuzione in grado di raggiungere le aree periferiche del Paese, garantendone l’accessibilità a costi ridotti anche a “Mary Smith nei Cotswold”. I prodotti esotici, che costituiscono una delle principali voci del commercio con i territori d’oltremare, si confermano così un efficace dispositivo per veicolare la rappresentazione delle culture coloniali, che risultano spesso mediate da narrazioni stereotipate, riproponendo un collegamento con la dimensione imperiale dello Stato che già a partire dalla fine del XVIII secolo aveva assunto una funzione simbolica della politica coloniale inglese (Collingham 2017; Durbach 2020; Floyd 2017).

11 Traduzione dell’autrice.

Da un lato tale rappresentazione è funzionale alla neutralizzazione della minaccia costituita da un altrove diverso e sconosciuto, e delle relative paure, favorendo la diffusione del progetto coloniale e imperialista ad ogni livello della società inglese attraverso una riflessione su culture diverse (Casey 2019). Dall'altro lato lo scenario politico-istituzionale dell'imperialismo britannico è persistente e via via si consolida. La ricerca di un equilibrio fra queste posizioni si ritrova in alcuni strumenti, tra cui i libri di cucina, che consentono queste forme di esplorazione di mondi lontani, ma che lasciano completamente sullo sfondo l'idea della contaminazione tra culture: gli alimenti esotici vengono naturalizzati e diventano "inglesi", come accade per il tè. In altri termini si tratta di potenti strumenti di orientamento e manipolazione dell'opinione pubblica.

La naturalizzazione, o indigenizzazione, dei prodotti alimentari esotici rappresenta pertanto un efficace strumento di scambio, ma soprattutto di conoscenza e di assimilazione culturale del mondo coloniale nel contesto inglese, e certamente non una forma di violazione del principio di autodeterminazione dei popoli indigeni, come una tesi recente intende sostenere (Whyte 2018). Oltre al tè "inglese", che attraverso la sua naturalizzazione assume addirittura una natura identitaria legata al dominio coloniale sui territori di produzione, probabilmente l'alimento più rappresentativo è il *curry*, che promuove una sostenuta domanda di mercato già a partire dalla fine del XVIII secolo, ma che in età vittoriana diventa un alimento "naturalmente" presente nei regimi alimentari e sulle tavole della *working class*. Anche in questo caso vi sono tesi che sostengono che, in realtà, il *curry* non costituirebbe un caso di incorporazione e naturalizzazione di un piatto coloniale, ma la rivisitazione inglese dell'uso di una spezia, il *masala*, essenziale nella preparazione di una pietanza a base di carne e riso (Narayan 1995): si tratterebbe, quindi, di un caso di *indigenizzazione selettiva* (Dietler 2007), ossia di una strategia di esercizio del potere da parte dei colonizzatori.

In sintesi l'indigenizzazione dei prodotti esotici è il risultato di un lavoro di riconoscimento e di addomesticamento dell'ideologia imperialista che offre l'opportunità di condividere l'esperienza coloniale (Bullock 2012; Davidson 1983; Zlotnick 1996, p. 60). Si tratta di prodotti la cui funzione simbolica esprime un legame tra la costruzione imperiale e il nascente consumismo facendo apparire questi alimenti, che costituiscono la parte preponderante del commercio imperiale britannico, sulle tavole degli inglesi appartenenti ad ogni classe sociale (Bickam 2008, p. 72). I *cookbooks* li prevedono come ingredienti della maggior parte delle ricette, tramutando così il loro utilizzo in una forma di conoscenza, e di relazione, con popolazioni geograficamente e culturalmente lontane, ma facenti comunque parte dell'Impero.

8. Adulterazione e contaminazione degli alimenti come questioni di salute pubblica

Alla funzione sociale di alcuni alimenti, tra cui il latte, destinati, secondo alcune narrazioni, a garantire la sussistenza alimentare delle categorie vulnerabili, corrisponde la pratica della sofisticazione alimentare: una pratica che serve sia a sostenere l'offerta, sia a rinsaldare la tesi del rapporto tra povertà e malattie, dato per scontato nel dibattito pubblico, che ignora il tema della qualità degli alimenti.

Si tratta di una pratica che si interseca con la vulnerabilità dei soggetti a cui i prodotti sono destinati – non soltanto i poveri che affollano le strade delle città, descritti dai capolavori della letteratura vittoriana, che danno visibilità al problema, ma anche i soggetti istituzionalizzati – e con la scarsa attenzione all'apporto nutrizionale degli alimenti, come mostrano le indagini dell'epoca sui diversi regimi alimentari e sulle frequenze nella distribuzione dei pasti destinati a detenuti, debitori incarcerati, poveri assistiti nelle *parishes*, soldati, ricoverati negli ospedali pubblici, internati nei *lunatic asylums* e minori ospitati nelle *workhouses* (Letheby 1857, p. 271). L'eterogeneità dei regimi dietetici di questi soggetti nel 1860 indurrà Thackeray ad interrogarsi sulle ragioni per cui l'alimentazione di un uomo povero ma onesto debba essere meno sostanziosa di quella somministrata ai borseggiatori rinchiusi nelle case di reclusione (Thackeray 1860 citato in Raiteri 2018).

Il dibattito sull'adulterazione degli alimenti – pane, farina, birra, latte, tè, prodotti insaccati, inscatolati, ecc. – si afferma come una questione pubblica già a partire dal 1850 (London 2014), ma almeno fino al 1870 il pane e la farina, che coprono dal 40 al 60% della spesa alimentare nelle famiglie a basso reddito, continuano ad essere sistematicamente adulterati mediante l'utilizzo dell'alluminio come sostanza sbiancante delle farine di seconda scelta.

Parallelamente le indagini epidemiologiche, in particolare quella realizzata da Ballard a Islington nel 1870, dirette ad individuare i vettori delle febbri tifoidee, produrranno un effetto dirompente sulla tesi consolidata che connette la diffusione delle malattie alla povertà: la distribuzione geografica del consumo di latte e delle infezioni tifoidee non risulta affatto circoscritta ai cosiddetti quartieri malfamati, ma evidenzia una trasversalità di classe.

La sistematizzazione degli esiti di queste indagini necessita di una struttura istituzionale, e quindi di un sistema normativo che consenta di istituzionalizzare il sistema regolativo dei controlli costruendo un apparato a garanzia della qualità degli alimenti. Si afferma così quella che è stata definita "epidemiologia di Stato": il dibattito sull'adulterazione degli alimenti prende la forma della sicurezza alimentare e, sostenuto dai saperi scientifici dell'epidemiologia, della microbiologia e della chimica degli alimenti, impronta anche le proposte di riforma che, per esempio nel caso della prevenzione della

contaminazione batterica del latte, riguardano il sistema di distribuzione, la supervisione delle aziende lattiero-casearie che lo producono e l'analisi chimica dei campioni (Steere-Williams 2015, Atkins 1992).

L'egemonia dei saperi tecnici si affianca a, ed è in parte spiegata da, una concatenazione di fallimenti dei tentativi che si sono succeduti di disciplinare per legge la "qualità" della carne (Rioux 2019b). Da un lato tali fallimenti sono riconducibili alle opposizioni dei poteri corporativi (industria della carne, della pesca, ecc.); dall'altro lato sono dovuti al fatto di essere fondati su una ricostruzione dei nessi causali che sarà poi smentita dalla scienza, che dimostra come la carne avariata non sia l'unico veicolo di diffusione delle malattie.

Ciò nonostante, le carni macinate, e in particolare le salsicce, continueranno a rappresentare la dimensione simbolica del rischio alimentare e il relativo sentimento di insicurezza, anche quando i metodi scientifici accerteranno il coinvolgimento di ulteriori cibi – latte, vongole, ostriche infette, molluschi – nelle dinamiche di diffusione delle febbri tifoidee (Waddington 2011, p. 1041):

Nel 1899 il Consiglio introdusse l'*Oysters Bill*, che fu modificato da una commissione della Camera dei *Lord* e successivamente ritirato dallo stesso Consiglio. In seguito non è stato presentato nessun altro disegno di legge, e la comunità non è protetta dalla legge, ma dalla fortuna. È necessaria una legislazione che stabilisca (i) che le ostriche e i molluschi siano esenti da grave inquinamento da escrementi e siano adeguatamente sorvegliati e ispezionati; (ii) che all'interno dei distretti di loro competenza le autorità sanitarie abbiano poteri di controllo sulle ostriche, ed eventualmente possano disporre la chiusura in caso di inquinamento; e (iii) che nei distretti di loro competenza le autorità sanitarie siano autorizzate a vietare la vendita di ostriche e altri molluschi derivanti da siti contaminati da acque reflue, o che rendano palese l'origine dell'infezione, come è stato proposto nel *Brighton Bill*. L'ispezione casuale dei molluschi nei negozi al dettaglio e sulle bancarelle non tocca realmente il problema, anche se in questo modo in più di un'occasione le autorità cittadine hanno disposto sequestri e limitato la vendita di molluschi nei loro mercati [...] Per il latte si verifica un problema analogo. È necessario predisporre controlli all'origine, come per gli approvvigionamenti idrici; il che significa effettuare controlli su quattro milioni di mucche da latte...Ciò che è necessario è (i) un'ispezione veterinaria e medica di tutte le mucche che producono latte, (ii) un'accurata igiene e pulizia nelle stalle e nei caseifici, e (iii) la concessione di una licenza annuale a tutti i venditori di latte. Queste e molte altre riforme potrebbero essere ottenute con una modifica relativamente semplice della legge, e in effetti l'intero problema assumerebbe proporzioni molto diverse se l'attuale *Dairy Order* fosse applicato in modo appropriato

e uniforme, e i regolamenti ai sensi della Sezione 13 fossero resi obbligatori invece di rimanere discrezionali (Newman 1906, p. 80)¹².

Saranno i *Food Acts* del 1872 (Safford 1874) e del 1875 ad istituire un sistema di regolazione in senso moderno (Manning, Soon 2014; Brian 2006; Phillips, French 1998) assegnando ai *Public Analysts* (Hassall 1872; Charnley 2008) un ruolo che travalica rapidamente le competenze assegnate dalla normativa e formerà un corpo di conoscenze scientifiche utilizzato dalle amministrazioni per formulare *standards* normativi per la maggior parte dei prodotti alimentari che diverranno pienamente operativi tra il 1901 e il 1914 (Warhurst 2024).

La modernità della regolazione risiede soprattutto nella consapevolezza dell'importanza della fase di implementazione, che richiede pratiche omogenee sul territorio nazionale, in modo da ottenere uniformità negli *standards* e nelle procedure che presiedono al sistema dei controlli. I tentativi precedenti avevano invece privilegiato il potere di autorità locali rispetto ad un modello centralizzato gestito da un *Government Department*, con il risultato di produrre pratiche eterogenee a livello regionale, e soprattutto significative discrepanze nelle modalità di controllo tra grandi città, quartieri e contee rurali.

9. Osservazioni conclusive: il potere come chiave di lettura della questione della sicurezza alimentare

La ricostruzione delle origini dell'impianto normativo, specificamente regolativo, della qualità degli alimenti ha consentito di far emergere intorno all'insicurezza alimentare una serie di questioni: innanzitutto la costruzione sociale della pericolosità degli alimenti, tema rispetto al quale il ruolo delle carni macinate presenta evidenti analogie con il rischio di diffusione della BSE all'inizio degli anni 2000 (Waddington 2011). Parallelamente, sono emersi importanti elementi di contraddizione rispetto alle narrazioni *mainstream* dell'epoca, che riguardano la struttura sociale fortemente stratificata dell'Inghilterra vittoriana e il processo di razzializzazione prodotto dalle pratiche imperialiste che definiscono il contesto coloniale.

Come abbiamo osservato i saperi scientifici contribuiscono alla decostruzione di un dibattito pubblico articolato intorno al nesso tra povertà e malattia, privo di qualsiasi base scientifica, ma fondamentalmente considerato un effetto collaterale del processo di urbanizzazione, così come lo è il "normale" consumo di carne avariata, e in ultima analisi funzionale al mantenimento dei rapporti di potere.

12 Traduzione dell'autrice.

Si tratta, da un lato, del potere corporativo esercitato dall'industria agro-alimentare, che avversa fortemente i vincoli che potrebbero essere imposti da un sistema legislativo – la cosiddetta legislazione *compulsory* – e che ritiene che un sistema di controlli di carattere amministrativo consenta maggiori spazi di manovra in occasione delle ispezioni del confezionamento e della vendita degli alimenti, trattandosi, per di più, di controlli che sono ancora sporadici e discrezionali, e nei distretti più poveri, dove il consumo di carne avariata è più elevato, pressoché inesistenti (Waddington 2011, p. 66).

Da un altro punto di vista il tipo di potere che emerge dalla ricostruzione delle origini del modello regolativo è il potere strettamente inteso: ossia la politica imperialista inglese. Il progetto imperiale necessita infatti di un sostegno interno e di finanziamenti: le contrapposizioni tra, e le incorporazioni di, stili alimentari sono – insieme ad altri strumenti, come i giardini botanici e zoologici, e le relative narrazioni dell'ambiente tropicale (Raiteri 2024) – modi per controllare, manipolare e gestire il rapporto della madrepatria con l'“altrove” coloniale. Si tratta di un mondo lontano, alieno, culturalmente e fisicamente diverso che però richiede di essere scoperto e compreso.

Il terzo tipo di potere che emerge dalla ricostruzione proposta in queste pagine evidenzia, infine, la maggiore continuità con le tematiche e le criticità contemporanee. Il tema della sicurezza alimentare emerge infatti come risposta a una domanda: la questione del cibo sicuro riguarda nella stessa misura tutte le categorie sociali? O esistono ancora differenze sociali nell'allocazione del rischio alimentare e nei modi in cui viene affrontato? La domanda non è scontata perché abbiamo osservato che la sicurezza alimentare si afferma come tema del dibattito pubblico soltanto nel momento in cui si dimostra su basi scientifiche che il rischio microbiologico non è circoscritto alle sole categorie vulnerabili, ma è comune a tutte le classi sociali. Il coinvolgimento della *middle* e della *upper class* come potenziali bacini di diffusione delle infezioni da adulterazione o contaminazione batterica degli alimenti ha quindi il potere di imporre la sicurezza alimentare come tema di dibattito. Non si tratta di una questione sconosciuta in precedenza, ma i termini erano invertiti: le pratiche di adulterazione servivano a sostenere l'offerta alimentare, seppure in un contesto di “insicurezza alimentare” – la cui percezione era comunque unilaterale, perché i poveri erano completamente indifferenti alla questione della qualità degli alimenti – che risultava funzionale al sostentamento delle classi vulnerabili e, in definitiva, al mantenimento dell'ordine, pertanto risolvendosi in un dispositivo di controllo sociale.

Per concludere le forme del potere e le modalità del suo esercizio in età vittoriana appaiono paradossalmente più trasparenti di quelle odierne. Oggi, infatti, non solo le logiche e le dinamiche di potere che presidono alla sicurezza alimentare risultano totalmente opache, ma il modello regolativo

appare funzionale a mantenere una completa separazione tra i processi decisionali, che si giocano a livello europeo, come ha mostrato, per esempio, il docufilm *Food for Profit*, e l'implementazione dei controlli. Come è stato osservato in apertura, si tratta di controlli che intersecano il piano privato – la strutturazione delle procedure di verifica da parte dei soggetti delegati dal potere pubblico – e il piano pubblico, che riguarda invece l'apparato sanzionatorio delle difformità e i relativi criteri applicativi, tipicamente pubblici – tra cui il principio di gradualità delle sanzioni – che contribuiscono a strutturare tale apparato.

Bibliografia

- Accum, F., (1821), *Culinary Chemistry Exhibiting the Scientific Principles of Cookery*, London, Ackerman.
- Arnold, D., (1994), The discovery of malnutrition and diet in colonial India, *Indian Economic&Social History*, 31, 1, pp. 1-26.
- Atkins, P.J., (1992), White Poison? The Social Consequences of Milk Consumption, 1850-1930, *Social History of Medicine*, 5, pp. 207-227.
- Ballard, E., (1870), On a Localised Outbreak of Typhoid Fever in Islington, *The Medical Times and Gazette*, 2, pp. 611-617.
- Bickham, T., (2008), Eating the Empire: Intersections of Food, Cookery and Imperialism in Eighteenth-Century Britain, *Past&Present*, 198, pp. 71-109.
- Bickham, T., (2020), *Eating the Empire: Food and Society in Eighteenth-Century Britain*, Chicago, University of Chicago Press.
- Bourne, S., (1886), Foreign and Colonial Tariffs as Influencing Prices and Affecting Trade, *Journal of the Statistical Society of London*, 49, 2, pp. 273-313.
- Brian, J.M., (2006), *The Local Implementation of the Sale of Food and Drugs Act, 1875*, PhD thesis, The Open University.
- Bullock, A., (2012), The cosmopolitan cookbook: Glass, taste, and foreign foods in Victorian cookery books, *Food, Culture and Society*, 15, 3, pp. 437-454.
- Burke, C., (2005), Contested Desires: The Edible Landscape of School, *Paedagogica Historica*, 41, 4-5, pp. 571-587.
- Camanzi, L., Hammoudi, A., Malorgio, G., (2019), Stakeholder perception of EU food safety governance: the case of EU fruit and vegetable imports from Southern Mediterranean Countries, *New Medit: Mediterranean Journal of Economics, Agriculture and Environment=Révue Méditerranéenne d'Economie Agriculture et Environment*, 18, 4, pp. 19-34.

- Casey, E., (2019), From Cookery in Colour to The Great British Bake Off: Shifting gendered accounts of home-baking and domesticity, *European Journal of Cultural Studies*, 22, 5-6, pp. 579-594.
- Charnley, B., (2008), Arguing over adulteration: the success of the Analytical Sanitary Commission, *Endeavour*, 32, 4, pp. 129-133.
- Cole, L., (2021), Plagues, Poisons, and Dead Rats: A Multispecies History, in McHugh, S., McKay, R., Miller, J., eds., *The Palgrave Handbook of Animals and Literature*, Palgrave MacMillan, pp. 589-603.
- Cole, L., (2023), Defoe and Ecology, in Seager, N., Downie, J.A., eds., *The Oxford Handbook of Daniel Defoe*, Oxford University Press, 2023, pp. 451-468.
- Collingham, L., (2017), *The Taste of Empire: How Britain's Quest for Food Shaped the Modern World*, New York, Basic Books.
- Collins, E.J.T., (1993), Food adulteration and food safety in Britain in the 19th and early 20th centuries, *Food Policy*, 18, 2, pp. 95-109.
- Corte costituzionale Italiana, sentenza n. 40/2024.
- Davidson, A., (1983), Food: The Natural History of British Cookery Books, *The American Scholar*, 52, 1, pp. 98-106.
- de Haen, H., (2000), Qualità e salubrità degli alimenti nel contesto della globalizzazione, *QA La Questione Agraria*, 2, pp. 49-64.
- Dietler, M., (2007), Culinary Encounters: Food, Identity, and Colonialism, in Twiss, K., ed., *The Archaeology of Food and Identity*, Carbondale, University of Southern Illinois, pp. 218-242.
- Durbach, N., (2020), *Many Mouths: The Politics of Food in Britain from the Workhouse to the Welfare State*, Cambridge, Cambridge University Press.
- Feinstein, C.H., (1998), Pessimism Perpetuated: Real Wages and the Standard of Living in Britain During and After the Industrial Revolution, *Journal of Economic History*, 93, pp. 625-658.
- Finlay, M.R., (1992), Quackery and cookery: Justus von Liebig's extract of meat and the theory of nutrition in the Victorian age, *Bulletin of the history of medicine*, 66, 3, pp. 404-418.
- Fisher, J.L., (2012), Tea and Food Adulteration, 1834-75, *BRANCH: Britain, Representation and Nineteenth-Century History*, Extension of *Romanticism and Victorianism on the Net* (ultimo accesso 2/10/2024).
- Floyd, J., (2017), Simple, honest food: Elizabeth David and the construction of nation in cookery writing, *The Recipe Reader: Narratives - Contexts - Traditions*, pp. 127-144.
- Hardy, A., (2004), Methods of Outbreak Investigation in the "Era of Bacteriology" 1880-1920, in Morabia, A., ed., *A History of Epidemiologic Methods and Concepts*, Berlin, Birkhauser Verlag, pp. 199-208.
- Hassall, A.H., (1855), *Food and its adulterations: Comprising the reports of the analytical sanitary commission of "the lancet" for the years 1851 to 1854 inclusive*, London, Longman, Brown, Green, and Longmans.

- Hassall, A.H., (1872), Health Officers as Public Analysts, *The Lancet*, 100, Issue 2567, p. 689.
- Hodge, J.M., (2007), *Triumph of the expert: Agrarian doctrines of development and the legacies of British colonialism*, Athens, Ohio University Press.
- Hodge, J.M., (2011), *Colonial experts, developmental and environmental doctrines, and the legacies of late British colonialism*, in Folke Ax, C., Brimnes, N., Thode Jensen, N., Oslund, K., eds., *Cultivating the Colonies. Colonial States and their environmental legacies*, Athens, Ohio University Press.
- Horton, L.R., (1998), Food from Developing Countries: Steps to Improve Compliance, *Food and Drug Law Journal*, 53, 1, pp. 139-172.
- Howell, J., (2021), Victorian Race and the Inhospitable British Climate, *Victorian Review*, 47, 1, pp. 1-4.
- Kammainga, H., Cunningham, A., (1995), eds., *The Science and Culture of Nutrition, 1840-1940*, Amsterdam, Rodopi.
- Kupperman, K.O., (1984), Fear of Hot Climates in the Anglo-American Colonial Experience, *William and Mary Quarterly*, 41, 2, pp. 213-240.
- Lepage, Y., (2002), Évolution de la consommation d'aliments carnés aux XIXe et XXe siècles en Europe occidentale, *Révue belge de philologie et d'histoire* 80, 4, pp. 1459-1468.
- Letheby, H., On the Economy of Food, *Journal of Royal Society of Arts*, 20/3/1857, 5226, pp. 269-278.
- Lieffers, C., (2012), "The present time is eminently scientific": The science of cookery in nineteenth-century Britain, *Journal of Social History*, 45, 4, pp. 936-959.
- Lizzi, R., (2014), I gruppi di interesse in agricoltura, *Rivista Italiana di Politiche Pubbliche*, 3, pp. 467-496.
- London, J., (2014), Tragedy, Transformation, and Triumph: Comparing the Factors and Forces that Led to the Adoption of the 1860 Adulteration Act in England and the 1906 Pure Food and Drug Act in the United States, *Food and Drug Law Journal*, 69, 2, pp. 315-342.
- Lorimer, D., (1988), Theoretical Racism in Late-Victorian Anthropology 1870-1900, *Victorian Studies*, 31, 3, pp. 405-430.
- Manning, L., Soon, J.M., (2014), Developing systems to control food adulteration, *Food Policy*, 49, pp. 23-32.
- Mapother, E.D., (1865), Suggestions for Improving the Diet of the Irish Laborer, *Boston Medical and Surgical Journal*, 71, pp. 512-519.
- Mukherjee, U.P., (2013), *Natural disasters and Victorian Empire. Famines, Fevers and Literary Cultures of South Asia*, Basingstoke, Palgrave Macmillan.
- Narayan, U., (1995), Eating Cultures: Incorporation, Identity and Indian Food, *Social Identities. Journal for the Study of Race, Nation and Culture*, 1,1, pp. 63-86.

- Newman, G., (1906), The administrative Control of Food, *Public Health: The Journal of Incorporated Society of Medical Officers of Health*, 19, 2, pp. 65-86.
- Page, A., (2023), 'The True Food of the Brain': protéines et constructions raciales en Angleterre, 1840-1910, *Cahiers victoriens et édouardiens*, 97, pp. 1-12, <http://journals.openedition.org/cve/13131> (ultimo accesso 2/10/2024).
- Phillips, J., French, M., (1998), Adulteration and Food Law, 1899-1939, *Twentieth Century British History*, 9, 3, pp. 350-369.
- Quilty, M., (2018), Rice and potato-eaters. Labour, wages and race in the political economy of British colonial administrators in Southeast Asia, in Knapman, G., Milner, A., Quilty, M., eds., *Liberalism and the British Empire in Southeast Asia*, Routledge, pp. 96-120.
- Raiteri, M., (2004), *Diritto, regolazione, controllo*, Milano, Giuffrè.
- Raiteri, M., (2018), Viva la pappa col pomodoro. Quello che le decisioni sulle scelte alimentari alternative a scuola non dicono, in Francesconi, C., Raiteri, M., a cura di, *Pratiche alimentari e relazioni sociali*, Milano, FrancoAngeli, pp. 140-158.
- Raiteri, M., (2024), Ecosistemi ostili: un'impronta vittoriana sulla questione ecologica? Omaggio a Silvana Castignone, *Materiali per una storia della cultura giuridica*, 2024, in corso di pubblicazione.
- Rappaport, E., (2005), Packaging China. Foreign Articles and Dangerous Tastes in the Mid-Victorian Tea Party, in Trentmann, F., ed., *The Making of the Consumer Knowledge. Power and Identity in the Modern World*, Oxford, New York, Berg, pp. 125-146.
- Rioux, S., (2019a), *The Social Cost of Cheap Food*, McGill-Queen's University Press.
- Rioux, S., (2019b), Capitalist food production and the rise of legal adulteration: Regulating food standards in 19th-century Britain, *Journal of Agrarian Change*, 19, 1, pp. 64-81.
- Rowlinson, P.J., (1982), Food Adulteration. Its Control in 19th Century Britain, *Interdisciplinary Science Reviews*, 7, 1, pp. 63-72.
- Rozin, P., (1977), The Use of Characteristic Flavorings in Human Culinary Practice, in Apt, C.M., ed., *Flavor: Its Chemical, Behavioral, and Commercial Aspects*, Boulder, Colo., Westview Press, pp. 111-113.
- Safford, A.H., (1874), The Adulteration of Food Act, 1872, *Law Magazine and review: A Monthly Journal of Jurisprudence and International Law, For Both Branches Of The Legal Profession At Home And Abroad*, 4th Series, 3, p. 532.
- Schivelbusch, W., (1992), *Tastes of Paradise: A Social History of Spices, Stimulants and Intoxicants*, New York, Knopf Doubleday Publishing Group.

- Scott, W.L., (1861), On Food: Its Adulterations and the Methods of Detecting Them, *Journal of the Society of Arts*, 9, n. 428, pp. 153-162.
- Smith, W.D., (1992), Complications of the Commonplace: Tea, Sugar and Imperialism, *Journal of Interdisciplinary History*, 23, 2, pp. 259-278.
- Steere-Williams, J. (2015), Milking Science for its Worth: The Reform of the British Milk Trade in the Late Nineteenth Century, *Agricultural History*, 89, 2, pp. 263-288.
- Steere-Williams, J., (2010), The perfect food and the filth disease: Milk-borne typhoid and epidemiological practice in late Victorian Britain, *Journal of the History of Medicine and Allied Sciences*, 65, 4, pp. 514-545.
- Taylor, J. (2021), “Books Frighted Them Terribly”: The Perils of Propagating Fear and the Ethics of Writing about Disease in Defoe’s *A Journal of the Plague Year*, *Literature and Medicine*, 39, 2, pp. 399-420.
- Vernon, J., (2005), The Ethics of Hunger and the Assembly of Society; The Techno-Politics of the School Meal in Modern Britain, *American Historical Review*, 110, 3, pp. 693-724.
- Waddington, K., (2003), ‘Unfit for Human Consumption’: Tuberculosis and the Problem of Infected Meat in Late-Victorian Britain, *Bulletin of the History of Medicine*, 77, pp. 636-661.
- Waddington, K., (2011), The Dangerous Sausage: Diet, Meat and Disease in Victorian Britain, *Cultural and Social History*, 8, 1, pp. 51-71.
- Waddington, K., (2013), ‘We Don’t Want Any German Sausages Here!’. Food, Fear, and the German Nation in Victorian and Edwardian Britain, *Journal of British Studies*, 52, 4, pp. 1017-1042.
- Warhurst, G., (2024), Chronicles of Safety: Evolution of laws UK Food Standards, *Food Science and Technology*, 38, pp. 25-29.
- Whyte, K.P., (2018), Food Sovereignty, Justice, and Indigenous Peoples: An Essay on Settler Colonialism and Collective Continuance, in Barnhill, A. et al., *Oxford Handbook on Food Ethics*, chapter 16, Oxford University Press, pp. 345-56.
- Worboys, M., (2000), *Spreading Germs*, Cambridge, Cambridge University Press.
- Zlotnick, S., (1996), Domesticating Imperialism: Curry and Cookbooks in Victorian England, *Frontiers: A Journal of Women Studies*, 16, 2/3, pp. 51-68.

Les indications géographiques sous la loupe du genre, il y aurait-il un effet barbecue¹? Italie: une étude de cas sur les consommateurs

Geographical Indications Under the Gender Lens, Is Here a Barbecue Effect? Italy: A Case Study on Consumers

EMMA SOFIA LUNGHÌ²

Résumé

L'objectif de l'étude est de vérifier s'il y a une aptitude de genre à l'interprétation des symboles qui certifient les indications géographiques. Dans le contexte sociopolitique italien, les institutions compétentes érigent les indications géographiques en tant qu'emblème de la qualité alimentaire. Étant donné que les femmes sont toujours celles responsables de la gestion des repas au sein des ménages, qui mieux qu'elles devraient connaître ces symboles? L'étude propose une analyse quantitative de données recueillies par questionnaire entre 2023 et 2024. L'échantillon compte 562 personnes et les résultats principaux sont les suivants: les femmes font plus appel que les hommes à la notion de provenance pour définir la qualité d'un produit pourtant elles ne connaissent pas plus que les hommes les symboles des AOP et IGP. Au contraire, ce sont les hommes qui connaissent mieux le symbole AOP alors que l'IGP est très peu connu par la population. L'article analyse cette apparente contradiction.

Mots-clés: Qualité alimentaire; Genre; Indications Géographiques; Consommateurs; Italie

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 degli Studi di Milano Bicocca; Departamento de Derecho, Universidad de Lleida. emmasofia.lunghi@unimib.it

Abstract

The aim of the study is to verify whether there is a gendered aptitude for the interpretation of the symbols that certify geographical indications. In the Italian socio-political context, the competent institutions establish geographical indications as an emblem of food quality. Given that women are still the ones responsible for managing meals within households, who better than them should know these symbols? The study proposes a quantitative analysis of data collected by questionnaire between 2023 and 2024. The sample includes 562 people and the main results are as follows: women use the notion of provenance more than men to define the quality of a product, yet they do not know the symbols of PDO and PGI any more than men. On the contrary, it is men who are more familiar with the PDO symbol, while the PGI is very little known by the population. The article analyzes this apparent contradiction.

Keywords: Food quality; Gender; Geographical indications; Consumers; Italy

1. Introduction

Depuis le 11 mai 2024, l'Union européenne a adopté un nouveau règlement portant sur les indications géographiques pour les produits agroalimentaires, le vin et les boissons spiritueuses (Reg. UE 1143/2024). En ce qui concerne les produits agroalimentaires, le nouveau texte de loi n'introduit pas des changements radicaux, mais souligne l'importance accordée au sein du territoire communautaire pour ce type de produits. En Italie, l'institution publique compétente est le *Ministero dell'agricoltura, delle foreste e della sovranità alimentare* qui dans les dernières années a encouragé l'enregistrement de nouveaux produits sous les labels d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) et d'Indication Géographique Protégée (IGP). L'Italie reste, aujourd'hui encore, le Pays avec plus de produits enregistrés en tant qu'indications géographiques. Ce primat européen est interprété par le Ministère en tant que signe d'une capacité italienne de mise sur le marché de produits agroalimentaires de haute qualité³.

Outre le discours porté spécifiquement par cette institution italienne, en Europe on constate une augmentation de discours d'ordre nationalistes qui se manifestent également en faveur d'une alimentation qui devrait être davantage locale et traditionnelle et qui trouverait dans les indications géogra-

3 Cet élément sera discuté plus dans le détail dans la partie qui suit.

phiques son instrument d'élection (Fino e Cecconi 2021). Les indications géographiques sont de plus associées par d'autres institutions internationales comme la FAO avec un instrument pouvant permettre une meilleure valorisation de la production des petits producteurs dans un contexte de construction de systèmes agroalimentaires durables (FAO 2018). Bien que ceci ne soit pas valable pour toutes les indications géographiques sur les produits agroalimentaires, la majorité d'entre elles est associée à une valorisation de la production de qualité puisque ce sont des produits vendus sur le marché à hauteur de deux fois la valeur d'un produit similaire non certifié (European Commission 2021b).

Malgré le succès que cet instrument semble susciter auprès d'un certain nombre d'institutions, leur interaction avec le public au sens plus large et plus spécifiquement avec les consommateurs et les consommatrices reste peu étudiée. Certaines études soulignent qu'il ne serait toujours pas possible de soutenir que les indications géographiques soient systématiquement associées à une qualité supérieure des aliments (Callois et al 2019). D'autres semblent suggérer que le consommateur européen soit de plus en plus conscient du système de qualité alimentaire européen surtout en ce qui concerne la connaissance des indications géographiques (Sampalean et al 2021).

À la lumière de ces éléments, aujourd'hui encore deux questions restent peu claires. La première est de savoir si la population associe également les indications géographiques à la qualité alimentaire. La deuxième est de savoir si les symboles des indications géographiques sont bien connus par la population. De plus, en considérant le fait que les produits certifiés par une indication géographique sont vendus à un prix supérieur à un similaire non certifié, il serait pertinent de se demander s'il s'agit d'une catégorie d'aliments «ordinaires» ou si ceux-ci sont considérés par le consommateur comme un produit d'exception.

La réflexion sur les éléments ici présentés porte inévitablement à s'interroger sur les acteurs qui dans le quotidien effectuent des choix en matière d'alimentation, c'est-à-dire les femmes (Fouquet 2019). Les études portant sur la connaissance des consommateurs sur les indications géographiques n'ont jusque-là pas proposé une analyse de genre de ces questions (Bravo et al 2024; Sampalean et al 2021; Strenght2Food 2020), bien que les femmes restent aujourd'hui encore les premières responsables des tâches ménagères dans les foyers (Damenò 2024).

Cette étude propose alors d'interroger le rapport entre qualité alimentaire et indications géographiques sous une perspective de genre, à partir d'une étude empirique sur les consommateurs et consommatrices italiennes. Pour ce faire, l'article présentera en premier lieu une discussion des enjeux théoriques et contextuels: la construction du concept de qualité alimentaire de la part des institutions publiques, une brève présentation du règlement

européen 1143/2024 sur les indications géographiques et une contextualisation de la perspective de genre adopté. La deuxième partie présentera le dessin de recherche, les caractéristiques de l'échantillon et la méthode appliquée. Enfin, la troisième partie discutera les résultats au travers d'analyse des données recueillies et sera suivi d'une conclusion qui aura pour objectif de reprendre les différents questionnements adressés dans ce texte.

2. Définir la qualité alimentaire

Ce qui caractérise le mangeur moderne, écrit Poulain, «ce n'est pas l'absence de règles, mais plutôt le foisonnement de discours contradictoires sur le mode du 'il faut'» (Poulain 2002, p.71). Ces impératifs se composent d'un ensemble de discours touchant à la fois à des aspects hygiénistes et à la médicalisation des corps; à une critique de la filière agroalimentaire; à la mise en scène d'une crise identitaire culinaire qui se jouerait entre une «cuisine d'ailleurs» et un nationalisme alimentaire; et à une pression incessante et croissante sur un prétendu esthétisme parfait du corps (Poulain 2002, p.71). Dans cette «cacophonie alimentaire»⁴ qui rythme la vie quotidienne du sujet qui se nourrit, la qualité alimentaire apparaît comme un concept qui étrangement devrait résumer tous ces différents aspects. Comment serait-il possible alors qu'un seul concept puisse être autant hétéroclite?

Le premier élément de réponse se trouve dans l'absence d'une définition juridique partagée de ce que «qualité alimentaire» signifie⁵. Curieusement, ceci n'en limite pas l'usage. La définition de qualité alimentaire ne peut donc être reconstruite qu'au travers des usages qu'en font les acteurs institutionnels et plus précisément, la Commission européenne, la FAO et les Institutions nationales comme les ministères de l'Agriculture.

D'après une communication de la Commission européenne de 2021, la qualité alimentaire serait définie comme une notion «complexe et multi-dimensionnelle» influencée par un large éventail de «facteurs contextuels et situationnels» (European Commission 2021a). Les caractéristiques qui contribuent à la qualité des aliments sont: la sécurité, l'origine, la nutrition, la sensorialité, l'authenticité, la commodité, la fonctionnalité, l'esthétique et l'éthique (European Commission 2021a). La qualité aurait alors une dimension subjective et une dimension objective. La première renvoie à la perception et l'attente qu'un consommateur a de la qualité du produit qu'il achète. La seconde indique le respect d'une série de normes de production, telles que les disciplinaires de production et la conformité des produits (European Commission 2021a).

4 L'expression est empruntée à Poulain (Poulain 2002).

5 Elles existent au contraire des définitions partagées de concepts comme la *food safety*, *food security*, durabilité, terroir.

Les indications géographiques sous la loupe du genre,
il y aurait-il un effet barbecue?

Dans un document de la FAO de 2004, il est rapporté que le terme «qualité» repose sur deux concepts: le premier se réfère à la «déclaration des caractéristiques qui relient un objet à sa destination d'utilisation»; la seconde concerne plutôt une forme d'excellence qui permettrait de distinguer un produit de son similaire. Dans le contexte alimentaire, la qualité indique d'abord l'absence de défauts ou d'altérations et ensuite, une évaluation des «propriétés attendues» par le consommateur, c'est-à-dire des propriétés organoleptiques ou nutritionnelles (FAO 2004). La qualité désigne aussi des caractéristiques prisées qui justifient la valeur ajoutée, comme «les méthodes de production ou l'origine géographique, dans le cas d'une qualité spécifique». Le document de 2004 conclut en associant les indications géographiques à ces qualités spécifiques (FAO 2004).

Historiquement, deux pays compétent pour établir les règles de la qualité alimentaires: la France et l'Italie (Grandi 2022; Stanziani 2003). La synthèse du débat entre ces deux pays peut être entendue à la lumière du système des signes de qualité: les indications géographiques.

Lorsque vous cherchez des produits alimentaires de qualité, regardez les logos spécifiques sur les emballages. Les logos tels que l'AOP, l'IGP, le label rouge, ou l'agriculture biologique vous assurent que les produits répondent à des normes strictes de production et de qualité (Ministère de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et numérique 2021).

En France, la qualité se définit par un système de certifications qui devrait garantir au consommateur l'origine, la méthode de production et l'excellence du produit. Ces certifications ne sont pas uniquement celles des indications géographiques, mais aussi celle du biologique, et les autres labels de qualité privés et publics. En Italie, bien que ces autres signes existent, lorsqu'il s'agit de définir la qualité les institutions nationales compétentes⁶ semblent s'intéresser uniquement aux indications géographiques:

Qualità.

L'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea. Un'ulteriore dimostrazione della grande qualità delle nostre produzioni, ma soprattutto del forte legame che lega le eccellenze agroalimentari italiane al proprio territorio di origine.

Il sistema delle Indicazioni Geografiche dell'UE, infatti, favorisce il sistema produttivo e l'economia del territorio; tutela l'ambiente, perché il legame indissolubile con il territorio di origine esige la salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità; sostiene la coesione sociale dell'intera comunità (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste).

6 C'est-à-dire le Ministero dell'agricoltura, delle foreste e della sovranità alimentare.

L'importance accordée aux indications géographiques en tant qu'emblème de la qualité doit être comprise à la lumière d'un gastro-nationalisme croissant qui alimente les débats depuis la fin des années 1960 (Poulain 2002, Fino et Cecconi 2021). Ainsi, bien qu'il n'existe pas une définition juridique partagée de la qualité alimentaire, il existe une association entre qualité alimentaire et indications géographiques sous la forme non seulement des pratiques des acteurs, mais aussi des règlements sur les systèmes de qualité, qui depuis 1992 établissent sur le territoire communautaire les indications géographiques pour les produits agroalimentaires.

2.1. Le règlement UE 1143/2024

Aujourd'hui le règlement en vigueur est le 1143/2024 du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques⁷. Ce dernier, tout comme ceux de 1992 et de 2012, établit deux types d'indications géographiques: l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) et l'Indication Géographique Protégée (IGP) définies dans l'article 46.

Pour AOP l'on entend une dénomination qu'identifie un produit:

- a) originaire d'un lieu déterminé, d'une région déterminée ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays déterminé;
- b) dont la qualité ou les caractéristiques sont dues essentiellement ou exclusivement à un milieu géographique particulier et aux facteurs naturels et humains qui lui sont inhérents; et
- c) dont toutes les étapes de production ont lieu dans l'aire géographique délimitée (Reg UE 1143/2024, Art 46.1).

Pour IGP l'on entend une dénomination d'un produit:

- a) originaire d'un lieu déterminé, d'une région déterminée ou d'un pays déterminé;
- b) dont une qualité donnée, la réputation ou une autre caractéristique peut être attribuée essentiellement à son origine géographique; et
- c) dont au moins une des étapes de production a lieu dans l'aire géographique délimitée (Reg (UE) 1143/2024, Art 46.2).

La différence entre ces dénominations réponde sur deux facteurs. En premier lieu, l'AOP désigne un produit dont les qualités ne sont pas unique-

7 Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement Européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) no 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) no 1151/2012.

ment liées aux milieux géographiques, mais aussi à des «facteurs humains», invoquant un lien plus fort avec le terroir (Zappalaglio 2023). En deuxième lieu, seulement pour l'AOP il est attendu que toutes les étapes de production ont lieu dans l'aire géographique délimitée. L'alinéa 3, de l'article 46 prévoit toutefois des exceptions pour les AOP utilisant des matières premières d'origine animale (animaux vivants, viande et lait), et ayant été enregistrés avant 2004, pour lesquelles l'origine de ces composantes peut être différente de l'aire géographique délimitée (Reg UE1143/2024, Art.46.3). Cette dernière disposition implique qu'un certain nombre d'AOP (fromages, viandes et produits à base de viande) enregistrés sous le premier règlement (celui de 1992) puissent commercialiser des produits dont les ingrédients ne soient pas tous originaires de la zone de production.

La technicité des deux définitions ici présentées soulève une double problématique. D'une part la question de savoir dans quelle mesure la population est en mesure de connaître ces caractéristiques et d'identifier correctement ces labels de qualité sur le marché. Il est attendu du consommateur/citoyen qu'il soit en mesure de les reconnaître, et ceci dans un contexte de multiplication des labels de qualité qui peuvent être très différents selon les régions et le distributeur (Schweizer e al. 2018, Ventura Bordenca 2022). D'autre part, soulève la question de savoir si les consommateurs partagent une définition de qualité alimentaire qui trouverait sa synthèse dans les indications géographiques.

2.2. Genre et qualité alimentaire

Dans le contexte de l'analyse des usages et de l'accessibilité de ces signes de qualité, il est nécessaire de considérer que le genre puisse exercer une influence sur les consommations quotidiennes et ceci pour les raisons suivantes.

En premier lieu les femmes sont encore aujourd'hui en charge des tâches quotidiennes liées à l'alimentation. Non seulement ce sont encore elles qui s'occupent de cuisiner et de faire les courses dans les ménages mais elles occupent aussi plus souvent des rôles d'éducatrices dans les institutions publiques qui délivrent une éducation nutritionnelle, comme les écoles de l'enfance et l'école primaire (Bouazzouni 2017, ISTAT 2019). Ce sont aussi les femmes qui transmettent les traditions culinaires (Dameno 2024).

En deuxième lieu, les femmes ont tendance à lire plus les étiquettes alimentaires que les hommes (Cavaliere et al 2017). Elles sont plus attentives aux choix alimentaires en relation aux conditions des travailleurs et plus largement des conditions environnementales et sociales de production des aliments (Dameno 2024).

Enfin, en raison du rôle joué par les femmes dans l'éducation des enfants et dans l'alimentation des familles, il existe encore aujourd'hui une plus grande pression exercée sur les femmes quant aux choix alimentaires quotidiennement effectués (Bouazzouni 2017). La femme moyenne n'est pas seulement retenue responsable du bien-être physique de sa famille mais aussi plus lourdement sanctionnée socialement lorsqu'elle montre un corps qui n'est pas conforme aux attentes sociales (Dameno 2022).

Ainsi, si les indications géographiques sont l'instrument privilégié pour garantir l'accès à une nourriture de qualité, qui mieux que les femmes pourraient en connaître les spécificités? Comme il sera discuté dans les pages qui suivent, l'analyse des attitudes des consommateurs vis-à-vis de la qualité alimentaire et plus spécifiquement des indications géographiques semble suggérer différemment.

3. Dessin de recherche

La présente étude se situe à l'intérieur d'une recherche plus ample portant sur l'évaluation de l'efficacité de la régulation européenne sur les indications géographiques pour les produits agroalimentaires. La recherche a pour but d'une part d'interroger les discours institutionnels sur les indications géographiques, en relation au texte normatif européen (Reg UE 1143/2024); d'autre part, d'évaluer la capacité du règlement européen de garantir aux consommateurs une communication qui soit claire et accessible (art.4) sur les qualités des produits certifiés. Dans le contexte de ce projet plus ample, l'étude que je présente ici consiste en une analyse d'une partie des données qui ont été recueillies par questionnaire. L'objectif spécifique de cette analyse est d'identifier si les consommateurs adoptent des comportements de genre qui soient spécifiques aux indications géographiques ou si les attitudes déjà soulignées par d'autres études s'appliquent d'égale manière à ces produits-ci.

3.1. *L'instrument d'investigation*

1. Le questionnaire avait pour objectif principal d'évaluer l'attitude des consommateurs (domiciliés en Italie) à reconnaître les symboles qui certifient les indications géographiques. L'objectif secondaire était celui d'identifier si les personnes qui ont répondu associent la qualité alimentaire aux indications géographiques et plus largement aux certifications de qualité. Le questionnaire se compose de six parties: 1) Questions sociodémographiques: âge, genre, région ou pays d'origine, niveau d'étude, occupation, revenu du foyer, nombre de personnes composant le foyer; même chose pour les parents.

2. Questions portant sur les habitudes alimentaires: qui cuisine et qui fait les courses habituellement dans le foyer, autoévaluation de l'importance accordée à la qualité alimentaire et à la durabilité des aliments, informations sur les lieux habituels d'achat d'aliments, informations sur les régimes et styles alimentaires adoptés.
3. Questions portant sur la définition de la qualité alimentaire, la durabilité des aliments et la tradition et une question ouverte sur ce que qualité alimentaire signifie selon le sujet.
4. Questions portant sur l'identification correcte des symboles: AOP, IGP, STG, symbole de contrôle, symbole des produits de montagne. Pour chaque symbole, le répondant devait dans un premier temps évaluer sa connaissance («connaissez-vous ce symbole?»: «oui»; «non»; «ce symbole n'existe pas»), les personnes ayant déclaré connaître le symbole devaient ensuite l'associer à la définition correcte en choisissant parmi huit définitions.
- 5) Questions portant sur les habitudes d'achat: pour chaque catégorie d'aliment (fruits et légumes, pâtes, fromage, viande, poissons, légumineuses) la personne répondante devait indiquer si elle avait l'habitude d'acheter ce produit, en cas de réponse positive elle devait ordonner (hiérarchie) les caractéristiques qui mieux pouvaient indiquer la qualité de ce produit.
5. Questions de contrôle: hiérarchiser des facteurs de qualité alimentaire, identifier pour les cinq symboles la typologie de produits sur lesquels ils se trouvent (agroalimentaires, plats préparés, vins, spiritueux, etc.), deux questions finales sur l'usage d'applications de divulgation alimentaire ou anti-gaspillage.

Le questionnaire a été conçu dans la deuxième moitié de l'année 2023 et se réfère au règlement européen 1151/2012, qui était à l'époque encore en vigueur. Contrairement au cadre normatif entré en vigueur en mai 2024 (Reg UE1143/2024) le texte de 2012 valorisait non seulement les indications géographiques (AOP et IGP) mais aussi la Spécialité Traditionnelle Protégée (STG) et d'autres symboles de provenance (zones de montagne, îles et régions ultrapériphériques)⁸. Dans le cadre de cette analyse, l'on prendra en considération uniquement les deux premiers symboles: AOP et IGP.

⁸ Dans le préambule du Règlement (UE) 1143/2024 est explicité qu'en raison d'une utilisation trop hétérogène de la certification STG par les États (Préambule, 64), cette certification est traitée dans la nouvelle réglementation, de façon séparée des AOP et IGP. La nouvelle réglementation spécifie aussi que la définition de «traditionnel» comme étant un adjectif qui caractérise un produit dont l'existence a été prouvée être d'au moins 30 ans, s'applique désormais uniquement au STG. Le règlement de 2012 laissait entendre que cette définition de tradition puisse s'appliquer également aux AOP et IGP.

3.2. *Collecte de données et échantillonnage*

Les données ont été recueillies entre décembre 2023 et juin 2024⁹. Le questionnaire était anonyme et la distribution s'est effectuée au travers des deux canaux principaux: par lien et par QR-code¹⁰. La stratégie de distribution du questionnaire employée a été celle en «boule de neige», une méthode qui bien que ne soit pas probabiliste, comporte certains avantages.

En premier lieu cette méthode d'échantillonnage permet de garantir l'anonymat des personnes répondantes (Scarscelli et al 2012). Ce qui comporte le double avantage de minimiser les risques liés à la gestion de données sensibles et permet aussi de réduire le biais de désirabilité sociale.

En deuxième lieu, les études portant sur les comportements des consommateurs utilisent principalement une méthode de collecte de données *in-situ* (Carter et Cachelin 2019, Lepillers et al 2021). Les sujets sont recrutés auprès des sites de consommations (supermarchés, vendeurs en ligne) ou sélectionnés parmi les personnes se disant en charge de faire les courses pour le ménage (Sampalean et al 2021, p.37). Au contraire, la liste de contacts mobilisés pour commencer le processus de récolte en boule de neige excluait, les personnes qui provenait par exemple de domaines entretenant en fort lien avec l'alimentation et en particulier le gastro-tourisme.

Enfin, s'agissant d'une étude pilote sur la population habitant l'Italie, une méthode probabiliste qui aurait comporté des limites en termes de faisabilité ne semblait pas nécessaire. Surtout en considérant que la méthode d'échantillonnage en boule de neige peut être contrôlée d'un point de vue sociologique (Scarscelli et al 2012).

3.3. *Caractéristiques de l'échantillon*

L'échantillon se compose de 562 personnes domiciliées en Italie, elles ont entre 18 et 90 ans et elles sont pour le 77% des femmes (voir Tableau 1)¹¹. Le niveau d'études de l'échantillon est élevé – le 68% des personnes ont au moins une licence universitaire – pourcentage qui s'écarte largement de la moyenne italienne réelle (Istat 2022)¹².

9 Du 19 décembre 2023 au 28 juin 2024.

10 Les liens ont été distribués à l'aide des instruments suivants: e-mail, What's Up, Facebook et Instagram. Le QR a été distribué via des affiches que les personnes de premier contact pouvaient imprimer et afficher dans leur lieu de travail, de socialisation ou distribuer à des amis. Le logiciel utilisé, Qualtrics, permet d'identifier par quel canal les répondants sont entrés.

11 Les données ont été analysé avec IBM SPSS Statistics, version 29.0.2.0 (20).

12 En 2021, en Italie les personnes ayant entre 25 et 65 ans et ayant une licence universitaire ne sont que le 20% de la population. La moyenne Ue27 est de 41,6%.

Les indications géographiques sous la loupe du genre,
il y aurait-il un effet barbecue?

Tableau 1 – Caractéristiques socio-démographiques de l'échantillon

Genre	Femmes	77,0 %
	Hommes	22,1 %
	Autre	0,9 %
Âge	Jusqu'à 28 ans	21,0 %
	De 29 à 38 ans	26,0 %
	De 39 à 48 ans	11,6 %
	De 49 à 58 ans	13,5 %
	De 59 à 68 ans	20,8 %
	Plus de 69 ans	7,1 %
Niveau d'études ¹³	École obligatoire	3,4 %
	Études secondaires (Lycée)	28,3 %
	Licence universitaire	59,4 %
	Doctorat	8,9 %
Lieu de domicile	Nord	79,4 %
	Centre	8,7 %
	Sud et Iles	11,9 %
Lieu de naissance	Nord	68,5 %
	Centre	8,7 %
	Sud et Iles	19,4 %
	Hors Italie - Nord Globale	1,8 %
	Hors Italie- Sud Globale	1,6 %
Revenu (foyer)	Jusqu'à 9.000 €	5,2 %
	De 9.000 à 23.120 €	18,9 %
	De 23.121 à 41.000 €	35,6 %
	De 41.001 à 61.000 €	20,3 %
	De 61.001 à 85.000 €	10,1 %
	Plus de 85.001 €	10,0 %
		N. 562

13 Dans le contexte italien, pour «école obligatoire» l'on entend «le medie» (c'est-à-dire les premières 8 années d'école de 6 ans aux 13 ans); pour «études secondaires» on entend les lycées y compris les instituts professionnalisants; pour «licence universitaire» on entend: BA, MA (I et II); pour «Doctorat» on entend l'habilitation à la recherche mais aussi la spécialité médicale.

Le niveau d'étude supérieure à la norme italienne de cet échantillon s'explique d'une part par la grande participation de femmes, qui sont généralement plus instruites que les hommes surtout parmi les plus jeunes; d'autre part, par le fait que la récolte de données a débuté en partie par les contacts de collègues qui travaillent dans des universités italiennes, ce qui implique une grande participation de membres de l'académie et d'*alumni*. Enfin, bien que toutes les régions d'Italie soient représentées dans l'échantillon, presque le 80% de celui-ci habite le nord de l'Italie. Toutefois il est possible d'observer que, en regardant le lieu de naissance, le pourcentage de la population provenant du nord se réduit à 68%, ce qui reflète le phénomène migratoire – du sud vers le nord – caractéristique du Pays¹⁴.

Tableau 2 – Distribution des charges liées à l'alimentation dans le foyer

Qui cuisine habituellement dans votre ménage?	
Femmes	71,9 %
Hommes	20,6 %
Couple	4,3 %
Autre	3,2 %
Qui fait les courses habituellement dans votre ménage?	
Femmes	63,5 %
Hommes	27,8 %
Couple	6,0 %
Autre	2,7 %
N.562	

Mis à part les éléments sociodémographiques ici décrits, l'inclusion d'un certain nombre de questions de contrôle permet d'avoir une première image de l'intérêt que la population étudiée porte pour l'alimentation et la qualité des aliments. Dans près de 72% des cas, les personnes répondantes indiquent habiter dans un foyer où c'est une femme à avoir la charge de cuisiner (voir Tableau 2). Le pourcentage baisse un peu (tout en restant élevée) lorsqu'il s'agit de faire les courses, le 63,5% déclare que c'est toujours une femme qui principalement fait les courses pour le ménage, le 27,8% indique que c'est un homme, le 6% soutient qu'il s'agit d'une activité équitablement partagée dans le couple ou pratiquée conjointement (voir Tableau 2).

Ces observations sont cohérentes avec les résultats déjà obtenus dans d'autres études: les femmes ont tendance à être en charge des activités liées

14 La méthode de récolte de données en «boule de neige» ne permet pas d'avoir un échantillon représentatif. Toutefois les données ont été recueillies dans toutes les régions du Pays. Ainsi bien que la plupart des personnes ayant répondu habitent ou sont originaire du Nord d'Italie, l'étude peut être considéré valable au niveau National.

Les indications géographiques sous la loupe du genre,
il y aurait-il un effet barbecue?

à l'alimentation, ce sont elles qui cuisinent et qui font les courses dans le ménage (Bouazzouni 2017, Dameno 2024, Istat 2019). La durabilité environnementale des aliments semble aussi être plus importante pour les femmes que pour les hommes: le 43,2% de femmes considère que c'est «très important», contre le 31,5 % d'hommes. Cette déclaration d'intérêt confirme qu'il y aurait un comportement de genre vis-à-vis de l'adoption de pratiques durables pour l'environnement, les hommes étant généralement moins intéressés (Mintel 2018).

Tableau 3 – Importance accordée à la durabilité environnementale des aliments et à la qualité alimentaire

	<i>Femmes</i>	<i>Hommes</i>	<i>Total</i>
<i>Quelle importance accordez-vous à la durabilité environnementale des aliments?</i>			
Très important	43,2 %	31,5 %	40,7 %
Assez important	48,5 %	62,1 %	51,2 %
Peu important	7,4 %	4,8 %	6,9 %
Pas du tout important	0,9 %	1,6 %	1,1 %
<i>Quelle importance accordez-vous à la qualité des aliments?</i>			
Très important	69,1 %	71,0 %	69,0 %
Assez important	29,6 %	28,2 %	29,7 %
Peu important	1,2 %	0,8 %	1,2 %
Pas du tout important	-	-	-
	N. 443	N. 124	N. 557 ¹⁵

Cette donnée doit aussi être comprise à l'aide d'une autre variable: les styles alimentaires pratiqués (omnivore, végétarien, végan, etc.). Les hommes de cet échantillon sont pour le 91,9% omnivores, le 4,8% est végétarien et le 0,8% est végan. Les femmes en revanche ne sont que pour le 75,8% omnivores, le 15,9% est végétarienne e le 3,9% est végane¹⁶. Comme déjà soulignés par d'autres recherches, les hommes ont tendance à consommer plus d'aliments à haut contenu de protéines animales (Bouazzouni 2021, Modlinska et al 2020, Rosenfeld 2021, Simonsen 2014).

Cet écart n'apparaît toutefois pas lorsque l'on demande aux personnes participantes d'évaluer l'importance qu'elles accordent à la qualité alimentaire. L'échantillon se dit très intéressé par la qualité des aliments consommés indépendamment du genre (Voir tableau 3). Ce résultat n'est pas éton-

15 Les 5 personnes ayant indiqué «autre» comme genre ont été écartées de cette analyse pour une question de lisibilité des données.

16 L'hypothèse d'indépendance entre la variable «genre» et celle de «style alimentaire» est refusée par une valeur de p de 0,001 (<0,05) au test du chi-carré.

nant considérant qu'il s'agit d'une population qui a volontairement accepté de participer à une enquête portant justement sur la qualité des aliments. Toutefois, comme il sera possible de discuter dans la prochaine partie, cette autodéclaration ne coïncide pas nécessairement avec la définition de qualité alimentaire fournie par les répondant/e/s ni par une connaissance élevée des symboles certificateurs.

4. Analyse

À partir d'une perspective de genre, le but de ce travail est d'une part de comprendre comment les consommateurs étudiés définissent la qualité alimentaire et d'autre part de vérifier si les symboles certifiant les indications géographiques sont bien connus par la population étudiée.

En premier lieu il s'agira alors d'analyser les définitions de qualité alimentaire partagées par l'échantillon au travers d'une question ouverte. Comment l'échantillon définit-il la «qualité alimentaire»? La qualité alimentaire est-elle associée avec les certifications alimentaires? Le genre influence-t-il la façon de définir la qualité des aliments?

En deuxième lieu il s'agira d'analyser la capacité des individus ici étudiés d'identifier correctement les symboles certifiant l'Appellation d'Origine Protégée et l'Indication Géographique Protégée. Les symboles sont-ils connus par la population étudiée? Considérant que les femmes sont généralement en charge des tâches domestiques liées à l'alimentation, ont-elles une connaissance majeure en matière de symboles certificateurs que les hommes?

4.1. Définir la qualité alimentaire

Dans le contexte européen, les institutions nationales comme le Ministero dell'agricoltura, delle foreste e della sovranità alimentare en Italie, tout comme les institutions européennes, comme la Commission européenne, associent la qualité alimentaire aux certifications de qualité dont les indications géographiques font partie. Selon le législateur (Reg UE 1143/2024), les citoyens et les consommateurs requièrent de plus en plus de produits qui soient de qualité et qui soient certifiés:

Préambule (7) Les citoyens et les consommateurs de l'Union exigent de plus en plus des produits traditionnels et accessibles de qualité, qui présentent des qualités et des caractéristiques particulières pouvant être attribuées tant à leur origine qu'à leur méthode de production. (...)

Préambule (9) Les citoyens et les consommateurs s'attendent à ce que toute indication géographique et tout système de qualité soient étayés par un sys-

Les indications géographiques sous la loupe du genre,
il y aurait-il un effet barbecue?

tème de vérification et de contrôle solide, que le produit provienne de l'Union ou d'un pays tiers (Reg UE 1143/2024).

D'après les éléments avancés dans le préambule du règlement, il est possible d'établir deux hypothèses. La première soutiendrait que les consommateurs associeraient la qualité des aliments avec l'origine du produit et la méthode de production. La deuxième soutiendrait que la qualité des aliments soit associée avec une certification de qualité. Afin de vérifier ces deux hypothèses, il a été demandé aux personnes répondantes de définir ce que selon elles permettait d'identifier un aliment de qualité¹⁷. Les réponses obtenues sont 519 et elles comptent entre 1 et 36 mots.

Les définitions ont été analysées en utilisant un système de codification permettant de rendre compte de la fréquence à laquelle l'échantillon faisait appel à certains mots-concepts. Pour ce faire, j'ai créé un dictionnaire pouvant permettre d'identifier les associations entre qualités des aliments et 1) les certifications, 2) les ingrédients, 3) la provenance (voir Tableau 4). Chacun des trois mots parapluies incluait des synonymes ou des évocations proches, par exemple l'utilisation de «biologique»¹⁸ a été considérée comme une évocation de certification. De plus, les concepts évoqués ont été chacun considérée comme une variable, ce qui a permis de rendre compte des définitions faisant appel à plusieurs concept clés¹⁹.

Tableau 4 – Pourcentage des mots et concepts utilisés pour définir la qualité des aliments selon le genre – «Selon vous comment l'on reconnaît un aliment de qualité?»

	<i>Femmes</i>	<i>Hommes</i>	<i>Total</i>
Certification = certifié/certification; label de qualité; symbole de qualité; bio; indication géographique.	2,0 %	3,4 %	2,3 %
Ingrédients = ingrédients; valeurs nutritionnelles; en lisant l'étiquette.	32,3 %	25,6 %	30,8 %
Provenance = lieu de production; origine du produit; filière de production; km 0.	39,8 %	24,8 %	36,4 %
			N. 519 ²⁰

17 «Selon vous comment l'on reconnaît un aliment de qualité?»

18 Par exemple, une personne a indiqué: «Fraicheur, sans conservateurs, biologique».

19 Une autre personne a écrit: «S'il s'agit de fruits ou légumes je regarde la provenance, autrement je regarde les ingrédients qu'il contient». Dans ce type de cas, la définition fournie fait appel à la fois à la provenance et aux ingrédients, raison pour laquelle elle a été comptabilisé dans les deux catégories.

20 Il s'agit de l'échantillon, qui se compose de toutes les personnes ayant accepté de répondre à la question «Selon vous comment l'on reconnaît un aliment de qualité?». D'autres

Enfin, sur les 519 définitions analysées, 158 ne mentionnent aucun des mots ici considérés, mais font appel à d'autres éléments comme des critères sensoriels (le goût, le parfum, la couleur, la consistance), le prix, la saisonnalité ou se disent incapables d'évaluer la qualité d'un aliment.

D'après les résultats de cette analyse (Tableau 5), il est possible d'observer que parmi les trois concepts de référence, celui de la certification est de loin le moins évoqué. Seulement 12 personnes font appel aux certifications pour identifier un aliment de qualité. En revanche, 160 personnes disent s'intéresser aux ingrédients et aux valeurs nutritionnelles pour évaluer la qualité d'un aliment, et 189 personnes indiquent que c'est la provenance à en marquer la qualité. Des trois catégories ici représentées, la seule qui semble avoir un comportement pas indépendant du genre est celle de la «provenance».

Tableau 5 – Occurrence (N) des mots et concepts²¹ utilisés pour définir la qualité des aliments selon le genre et résultats du Test de Pearson – «Selon vous comment l'on reconnaît un aliment de qualité?»

		Femmes (N.)	Hommes (N.)	Total (N.)	Test de Pearson / Chi-carré
Certification	Occurrence	8	4	12	0,365
	<i>Occurrence attendue</i>	9,3	2,7	–	(>0,05)
Ingrédients	Occurrence	130	30	160	0,167
	<i>Occurrence attendue</i>	123,9	36,1	–	(>0,05)
Provenance	Occurrence	160	29	189	0,003
	<i>Occurrence attendue</i>	146,4	42,6	–	(<0,05)
N.				519	

D'après la littérature, les femmes ont tendance à lire plus les étiquettes des aliments – entendues comme propriétés nutritionnelles – que les hommes (Storz 2023). Les résultats de l'analyse de cette première question, en particulier l'importance que les femmes de l'échantillon semblent accorder à la provenance des aliments, pose la question de savoir si celle-ci est associée à une correcte connaissance des symboles certifiant les indications géographiques. Les femmes connaissent-elles mieux les symboles de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) et de l'Indication Géographique Protégée (IGP)?

éléments de réponse ont été avancées, comme “le prix” ou des caractéristiques sensorielles. Pour la clarté de l'analyse ici présenté j'ai choisi de présenter uniquement les éléments d'avantage pertinents.

21 Pour les définitions employées voir «Tableau 4».

Les indications géographiques sous la loupe du genre,
il y aurait-il un effet barbecue?

4.2 (Re)connaître les symboles

Comme mentionné dans la partie précédente, la qualité alimentaire est associée aux certifications alimentaires. Dans ce sens, les politiques européennes considèrent les symboles de certification comme un instrument efficace pour communiquer la qualité alimentaire aux citoyens/consommateurs²². Les indications géographiques sont considérées par le législateur comme des produits bien connus et reconnaissables sur le marché tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'Union européenne:

Préambule (8) Les produits de qualité représentent l'un des plus grands atouts de l'Union, tant pour son économie que pour son identité culturelle. Ces produits sont les plus représentatifs de la marque « Made in the EU », reconnaissables partout dans le monde, génèrent de la croissance et préservent le patrimoine de l'Union. (...) [Ils] sont des atouts de l'Union qu'il est nécessaire de renforcer et de protéger davantage (Reg UE 1143/2024).

En considérant le texte normatif, il faudrait donc supposer que les symboles soient bien connus par les consommateurs, et ceci à priori du pays ou de la zone géographique d'origine de la personne. Dans le contexte des indications géographiques toutefois, le Pays d'origine ou le lieu de domicile du consommateur devrait être relevant puisque la distribution de biens certifiés est loin d'être équitable parmi les états membres (Parrot et al 2002). Plus que la moitié (le 62%) des indications géographiques ont été enregistrées par cinq États-Membres: Italie, France, Espagne, Portugal et Grèce (en ordre décroissant de nombre de produits enregistrés)²³. Si l'on considère que les indications géographiques devraient en quelque sorte rendre compte des particularités territoriales²⁴, il serait raisonnable de s'attendre à ce que les indications géographiques puissent être mieux connues dans les pays où elles sont majoritairement produites. Ainsi, une étude publiée en 2020 indiquait que les consommateurs italiens et français avaient une meilleure connais-

22 Objectifs, Art.4: «Le présent titre prévoit un système unitaire et exhaustif d'indications géographiques, protégeant les dénominations de vin, de boissons spiritueuses et de produits agricoles qui présentent des caractéristiques, des propriétés ou une réputation liée à leur lieu de production, et de cette manière: [...] c) veille à ce que les consommateurs reçoivent des informations fiables et la garantie nécessaire de l'origine, de l'authenticité, de la qualité, de la réputation et d'autres caractéristiques liées à l'origine géographique ou à l'environnement géographique de ces produits et puissent facilement les identifier sur le marché, y compris dans le commerce électronique [...]» (Reg. UE 1143/2024).

23 Ici aussi je rappelle au lecteur que je fais uniquement référence aux données sur les produits agroalimentaires, en excluant donc le vin et les spiritueux. Données extrapolées du registre en ligne e-Ambrosia le 30 septembre 2024.

24 L'usage du mot «traditionnel» ici serait problématique sous plusieurs aspects, voir (Fino e Cecconi 2021; Grandi 2022).

sance des systèmes de qualité sur les produits agroalimentaires de l'UE par apport aux ressortissants d'autres pays membres (Strenght2Food 2020).

Tableau 6 – Pourcentage des réponses à la question: «Que signifie-t-il ce symbole?»²⁵

	Réponse	Femmes	Hommes	Total
AOP	Correcte	41.1%	50.0%	43.1%
	“Je ne connais pas ce symbole”	35.5%	34.5%	35.3%
	Fausse	23.4%	15.5%	21.6%
	<i>N.</i>	<i>394</i>	<i>116</i>	<i>510</i>
IGP	Correcte	14.7%	19.1%	15.7%
	“Je ne connais pas ce symbole”	52.3%	43.5%	50.3%
	Fausse	33.0%	37.4%	34.0%
	<i>N.</i>	<i>394</i>	<i>115</i>	<i>509</i>

De l'échantillon ici présenté, moins de la moitié a été en mesure de reconnaître correctement le symbole de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) (Tableau 6). Ce résultat confirme ceux déjà décrits par deux autres recherches qui ont également eu lieu en Italie, où respectivement le 43% (Bravo et al 2024, p.341) et le 42% (Sampalean et al 2021, p.40) de l'échantillon avait été en mesure d'associer les Appellations d'Origine Protégée avec la définition: «dont toutes les étapes de production ont lieu dans l'aire géographique délimitée» (Reg. UE 1143/2024, Art. 46, al.1.c.). En ce qui concerne le symbole de l'Indication Géographique Protégée, seulement le 15,7% de l'échantillon a été en mesure de l'associer avec la définition: «dont au moins une des étapes de production a lieu dans l'aire géographique délimitée» (Reg. UE 1143/2024, Art. 46, al 2.c.) résultat bien inférieur au 55% défendu dans une étude antérieure (Sampalean et al 2021, p.40). En outre, le 20% de l'échantillon²⁶ confonds les deux indications géographiques, ayant associé au symbole IGP la définition de l'AOP.

25 Ici les résultats sont proposés en reportant la réponse «Je ne connais pas ce symbole» qui correspond à la question qui précède la requête d'identifier la définition correcte du symbole. Les personnes devaient dans premier temps autoévaluer leur connaissance: «Connaissez-vous ce symbole?» «Oui», «Non», «Ce symbole n'existe pas». Les personnes ayant répondu «Non» ont été transposés comme «Je ne connais pas ce symbole» alors que les personnes ayant répondu «Ce symbole n'existe pas» (le 4% du total pour les AOP; et le 6% du total pour les IGP) résultent dans les réponses fausses.

26 Au total il s'agit de 102 personnes sur les 509 ayant fourni une réponse aux questions sur le symbole. Seulement 32 personnes sur les 510 considérées pour le symbole des AOP lui a associé la définition des IGP.

Les indications géographiques sous la loupe du genre,
il y aurait-il un effet barbecue?

Tableau 7 – Occurrence (N) des réponses correctes ou fausses à la question «Que signifie-t-il ce symbole?» pour l'Appellation d'Origine Protégée.

Réponse	Total (N.)	Femmes (N.)	Hommes (N.)	
Correcte	220	Occurrence	162	58
		<i>Occurrence attendue</i>	<i>169.3</i>	<i>50.7</i>
Fausse	110	Occurrence	92	18
		<i>Occurrence attendue</i>	<i>84.7</i>	<i>25.3</i>
Total	330	254	76	
Test de Pearson / Chi-carré		0,042 (< 0,05)		

Les analyses effectuées sur ces deux variables (symbole AOP et symbole IGP) montrent une seule corrélation avec la variable du genre pour le symbole AOP (Tableau 7)²⁷. Les hommes sont davantage en mesure d'identifier correctement le symbole AOP que les femmes. Ceci bien qu'ils ne soient habituellement pas plus en charge de cuisiner ou faire les courses pour le ménage que les femmes (Tableau 2). De plus, les hommes associent moins que les femmes l'origine d'un produit à un marqueur de qualité (Tableau 5). Comment se fait-il alors que les hommes connaissent mieux que les femmes ce symbole?

5. Les hommes et les AOP: un «effet barbecue»?

Les critiques féministes sur le rôle privilégié occupé par les hommes dans le contexte alimentaire ne sont pas nouvelles. À ce propos, Nora Bouazzouni dans *Faiminisme* rappelle:

(...) pour chaque femme dont on banalise le travail quotidien de préparation des repas et qu'on culpabilise quand elle ose réchauffer un plat cuisiné, un petit pot industriel, ou quand sa progéniture est en surpoids, c'est un homme qu'on applaudit le dimanche, pendant la belle saison, quand il réussit l'exploit d'allumer un barbecue et faire griller douze merguez (Bouazzouni 2017, p.17).

La thèse proposée ici fait appel à cet «effet barbecue» si bien résumé par Bouazzouni et qui pourrait être transposé comme suit: les hommes

²⁷ Des analyses de contrôle (Test de Pearson) ont été effectué sur les deux symboles –sans qu'il soit possible d'identifier de corrélation– avec les variables suivantes: revenu, niveau d'étude, zone de domicile, zone de naissance, personne en charge de cuisiner, personne en charge de faire les courses.

connaissent l'AOP mieux que les femmes parce qu'elles ne font pas partie de l'alimentation ordinaire mais de ces pratiques valorisées par leur «exceptionnalité». L'AOP n'est pas un produit du quotidien mais une excellence de la gastronomie européenne.

Bien qu'aujourd'hui la catégorie d'aliments la plus représentée en matière d'indications géographiques enregistrées soit celle relative aux fruits, légumes et céréales, en réalité en matière d'AOP ce sont les fromages à emporter le primat (e-Ambrosia 2024). Cette donnée peut être comprise à la lumière du premier traité international portant sur les indications géographiques relatives aux produits agroalimentaires qui est bien la *Convention internationale sur l'emploi des appellations d'origine et dénominations de fromages*, conclue à Stresa en 1951. Ainsi en 1996, sur les 231 AOP enregistrées sous le premier règlement (Reg UE 2081/1992), 117 étaient des fromages et 34 des produits à base de viande (e-Ambrosia 2024). Enfin, bien qu'ici il ne s'agisse pas de traiter de vin, il est nécessaire de souligner que les indications géographiques sont avant tout connues dans le contexte de la valorisation des vins et des boissons spiritueuses (Serra et Wolikow 2022).

Les AOP ne seraient alors pas seulement un label d'excellence agroalimentaire, mais caractériseraient des produits typiquement «masculins»: le vin, le fromage et la viande. Au-delà de la combinaison parfaite pour un apéro, il faut souligner aussi que ces catégories d'aliments sont culturellement associées à la dimension festive: le barbecue du dimanche, le repas de Noël, l'apéritif entre amis. Se nourrir principalement de ces aliments serait d'ailleurs néfaste pour la santé et difficile à soutenir économiquement pour un ménage au revenu moyen²⁸. D'ailleurs, la lecture des ingrédients et des valeurs nutritionnelles des AOP pourrait encourager le consommateur attentif à privilégier des produits non certifiés.

Si l'on élargissait le raisonnement aux IGP, l'attention accordée par les femmes à l'origine des produits pour évaluer la qualité des aliments achetés dans le quotidien (Tableau 5) se verrait confirmé par la méconnaissance du symbole IGP. Les Indications Géographiques Protégées ne garantissent en effet pas l'origine du produit et en particulier de ses ingrédients, mais se limitent à certifier qu'une des étapes de la production (généralement la dernière transformation) ai eu lieu dans la zone géographique délimitée dans le disciplinaire de production (Lunghi 2024).

28 Les fromages AOP sont vendue en moyenne 2 fois plus chers que les fromages non certifiés (European Commission 2021b).

6. Conclusion

L'objectif de cette étude était de vérifier s'il y avait une aptitude de genre à l'interprétation des symboles qui certifient les indications géographiques. En général, les résultats indiquent que la qualité des aliments est très marginalement associée aux indications géographiques et que les deux symboles sont en général mal connus par l'échantillon. Pour les femmes, non seulement la qualité alimentaire n'est pas associée aux certifications de qualité, mais les indications géographiques ne semblent pas non plus être associées avec la provenance des produits. Toutefois, les différences de genre soulignées, surtout en ce qui concerne l'Appellation d'Origine Protégée, appellent à quelques considérations.

En premier lieu, si pour les consommateurs ce ne sont pas les symboles des indications géographiques à communiquer la qualité d'un produit, comment peut-on expliquer le succès économique croissant revendiqué par une partie des producteurs d'AOP et dans une moindre mesure d'IGP? Le succès économique d'une partie (souvent la plus visible) des indications géographiques pourrait alors s'expliquer par le fait que ce type de certification garantit un droit d'usage des appellations de la part des groupes de producteurs qui de fait comporte un monopole sur le marché des droits d'usages des noms (Zappalaglio 2023). Il ne serait pas la communication au consommateur via une certification de qualité à en garantir le succès, mais plutôt le fait que les groupes de producteurs ayant reçu cette reconnaissance seraient les seuls sur le marché à pouvoir vendre ledit produit. Ainsi, le succès ne pourrait pas être directement attribué à la certification de qualité en soi, mais à la renommée du produit construit en aval de la certification. En ce sens, il semble alors peu crédible que les indications géographiques puissent être intrinsèquement efficaces en tant qu'instrument pouvant garantir la valorisation de la production agroalimentaire des petits paysans ou de produits de niche surtout dans le contexte des pays moins avancés.

Deuxièmement, les résultats de cette enquête montrent que la qualité des aliments est associée avec la provenance de ces derniers sans pourtant que ceci soit lié aux indications géographiques. Les recherches futures devraient tenter de mieux comprendre comment cette provenance est comprise par les consommateurs, et si elle implique une hiérarchie qualitative en matière d'évaluation des territoires ou des Pays de provenance.

Troisièmement, il est nécessaire de souligner que sous les aspects du genre la connaissance différenciée des symboles entre hommes et femmes est un phénomène qui n'est pas neutre. Il a déjà été souligné comme l'intérêt porté par les hommes pour les AOP peut être compris à l'aide d'un «effet barbecue». Mais plus en général, le fait que les AOP soient mieux connues par les consommateurs hommes en tant que produit de qualité de l'exception (en opposition à une qualité de la quotidienneté) devrait également être

compris à la lumière des différences salariales entre hommes et femmes. En Italie, en moyenne, les hommes gagnent le 15% en plus que les femmes (ISTAT 2020), et les indications géographiques sont en moyenne vendues au double du prix d'un produit similaire non certifié (European commission 2021 b). Ainsi, l'écart salarial de genre peut être une variable explicative de l'intérêt masculin pour ce type de produits, élément qui permet de rappeler l'importance d'analyser les intersections entre genre et classe économique et sociale.

Pour conclure, socialement il est encore commun de penser que les hommes aient des besoins alimentaires et des dépenses énergétiques supérieures aux femmes et qu'en raison de cela ils nécessitent de portions plus abondantes ou des meilleurs morceaux de viande (Dameno 2024). Dans le contexte des produits alimentaires, les AOP plus connues sont celles d'origines animales qui sont des produits gras, riches en sel et à haut contenu calorique. Il serait intéressant alors d'investiguer si les AOP sont un produit « masculin » en raison aussi de leurs propriétés nutritionnelles.

Bibliographie

- Bravo, I. et al., (2024), From Knowledge to Consumption: How Consumers Perceive Food Quality, *Innovation, Quality and Sustainability for a Resilient Circular Economy*, in Lagioia G., Paiano A., et al., a cura di, *Circular Economy and Sustainability*, Springer International Publishing, pp. 337–44, https://doi.org/10.1007/978-3-031-28292-8_43.
- Bouazzouni N., (2017), *Faiminisme: quand le sexisme passe à table*, Paris, Nouriturfu.
- Bouazzouni N., (2021), *Steaksisme -En finir avec le mythe de la végété et du viandard*, Paris, Nouriturfu.
- Callois, J.-M. et al., (2019), Perception de la qualité par la distribution et dynamique des ventes. Le cas des AOP fromagères d'Auvergne, *Économie rurale*, 370, pp. 7–27, <https://doi.org/10.4000/economierurale.7121>.
- Carter D.P, Cachelin A., (2019), The Consumer Costs of Food Certification: A Pilot Study and Research Opportunities, *The journal of consumer affairs*, 652-661.
- Cavaliere, A. et al., (2017), Investigation on the Role of Consumer Health Orientation in the Use of Food Labels, *Public Health* 147, pp.119–27, <https://doi.org/10.1016/j.puhe.2017.02.011>.
- Dameno, R., (2022), *Le regole del corpo: elementi per una riflessione sociogiuridica*, Milano, Franco Angeli.

- Dameno R., (2024), *Genere e Cibo. Perché è necessaria una lettura orientata al genere sul tema del diritto al cibo*, *Diritto e Società*, 1-2.
- European Commission, (2021a), “Food Quality”, Knowledge Center for Food Fraud and Quality, https://knowledge4policy.ec.europa.eu/food-fraud-quality/topic/food-quality_en, (visité le 01.10.2024).
- European Commission. Directorate General for Agriculture and Rural Development., AND International., e ECORYS, (2021b) *Study on Economic Value of EU Quality Schemes, Geographical Indications (GIs) and Traditional Specialities Guaranteed (TSGs): Final Report*, LU: Publications Office, <https://data.europa.eu/doi/10.2762/396490>.
- FAO, (2004), Food Safety and Quality in Europe: Aspects Concerning in Particular Quality, Nutritional Balance, the Importance of Agricultural Land and Cultural Heritage (“Terroirs”), *24th FAO Regional Conference for Europe*, https://www.fao.org/4/J1875e/J1875e.htm#P33_1852 (visité le 9.10.2024).
- FAO, (2018), Strengthening sustainable food systems through geographical indications, an analysis of economic impacts, FAO.
- Fino, M., Cecconi, A., (2021), *Gastronazionalismo: come e perché l'Europa è diventata indigesta*, Busto Arsizio, People.
- Fouquet, A., (2020), Quand les hommes cuisinent au quotidien: Vers la “masculinisation” d’une pratique domestique, *Terrains & travaux*, 35 (2), pp. 161–82, <https://doi.org/10.3917/tt.035.0161>.
- Fournier, S. et al., (2018), Les indications géographiques au regard de la théorie des communs, *Revue internationale des études du développement*, 233, 139, <https://doi.org/10.3917/ried.233.0139>.
- Grandi, A., (2022), *Denominazione di origine inventata le bugie del marketing sui prodotti tipici italiani*, Milano, Mondadori, 2022.
- Istat, (2019), La condizione professionale della popolazione residente. Condizione professionale per genere e cittadinanza, www.istat.it/it/files//2021/06/Infografica-professioni.pdf (visité le 9.10.2024).
- Istat, (2020), La vita delle donne e degli uomini in Europa. Un ritratto statistico, <https://www.istat.it/donne-uomini/bloc-2d.html> (visité le 2.12.2024).
- Istat, (2022), Nel Mezzogiorno occupazione più bassa anche tra i laureati, soprattutto se hanno meno di 35 anni, *Livelli di istruzione e ritorni occupazionali*, Istituto Nazionale di Statistica.
- Lepiller, O. et al., (2021), *Méthodes investigation de alimentation et des mangeurs – MIAM*, Versailles, éditions Quae.
- Lunghi, E.S., (2024), Qualità alimentare, territorio e simboli, che cosa certificano le indicazioni geografiche?, *Sociologia del diritto*, 2 <https://doi.org/10.54103/1972-5760/22333>.

- Ministère de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielle et numérique, (2021), <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Signe-de-qualite> (visité le 3.09.24).
- Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/309>, (visité le 23.09.24)
- Mintel, (2018), "The Eco Gender Gap: 71% of Women Try to Live More Ethically, Compared to 59% of Men", www.mintel.com/press-centre/the-eco-gender-gap-71-of-women-try-to-live-more-ethically-compared-to-59-of-men/ (visité le 18.09.2024).
- Modlinska, K. et al., (2020), Gender differences in attitudes to vegans/vegetarians and their food preferences and their implications for promoting sustainable dietary patterns. A systematic review, *Sustainability*.
- Parrott, N., Natasha, W., e Jonathan M., (2002), Spatializing Quality: Regional Protection and the Alternative Geography of Food. *European Urban and Regional Studies* 9, fasc. 3, pp. 241–61.
- Poulain, J.-P., (2013), *Sociologies de l'alimentation: les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, PUF.
- Rosenfeld, D.L., (2021), Gender differences in meat consumption and openness to vegetarianism, in *Appetite*, doi: 10.1016/j.appet.2021.105475.
- Sampalean, N.I., Rama, D. & Visentin, G., (2021), An investigation into Italian consumers' awareness, perception, knowledge of European Union quality certifications, and consumption of agri-food products carrying those certifications, *Bio-based and Applied Economics*, 10 (1), pp. 35–49, <https://doi.org/10.36253/bae-9909>.
- Scarscelli, D. et al., (2012), Does Fear Of Sanctions Or Sanctions Discourage Drug Use? The Point Of View Of A Sample Of Illegal Drug Users In Italy, *Drugs: education, prevention and policy*, 19(6), pp. 484–494.
- Schweizer, R. et al., (2018), *Manger suisse: qui décide ?*, Presses polytechniques et universitaires romandes.
- Simonsen, R.R., (2014), *Manifesto queer vegan*, Ortica editrice.
- Serra, O., Wolikow, S., (2022), *Des appellations d'origine aux indications géographiques: Cent ans de protection de l'origine et de la qualité*, Presses universitaires de Rennes.
- Stanziani, A., (2003), *La qualité des produits en France: XVIII-XXe siècles*, Paris, Belin.
- Strenght2Food, (2020), Evaluating Eu Food Quality Schemes: Consumers, Producers And Sustainability Perspectives, Factsheet No4, <https://www.strength2food.eu/2020/05/31/factsheet-4-evaluating-eu-food-quality-schemes-consumers-producers-and-sustainability-perspectives/> (visité le 09.10.24)

Les indications géographiques sous la loupe du genre,
il y aurait-il un effet barbecue?

- Storz M. A., (2023), Nutrition Facts Labels: Who Is Actually Reading Them And Does It Help In Meeting Intake Recommendations For Nutrients Of Public Health Concern?, *BMC Public Health*, 23, 1947.
- Ventura Bordenca, I., (2022), *Food packaging: narrazioni semiotiche e branding alimentare*, Milano, Franco Angeli.
- Zappalaglio, A., (2023), *The Transformation of EU Geographical Indications Law: The Present, Past and Future of the Origin Link*. London, Routledge.

Desafíos jurídicos de la información sobre la proximidad agroalimentaria

Legal Challenges to Proximity Information in the Agri-Food Sector

MARTA J. MUÑOZ GÓMEZ¹

Resumen

Los ciudadanos de la Unión Europea muestran una clara preferencia por adquirir alimentos de proximidad, ya sea a través de la compra directa al productor, en mercados locales o en grandes superficies comerciales. Esta tendencia está estrechamente relacionada con la percepción de la calidad alimentaria, entendida en un sentido amplio, la cual abarca aspectos de seguridad, sostenibilidad y frescura. Sin embargo, la regulación de la proximidad alimentaria plantea importantes desafíos jurídicos, debido a la coexistencia de diversas definiciones legales y a la necesidad de distinguir este concepto de otras figuras jurídicas similares. En este contexto, el presente artículo tiene como objetivo examinar los instrumentos normativos que permiten proporcionar al consumidor información clara sobre la cercanía de los alimentos. A partir del análisis del Reglamento (UE) 1169/2011, relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor, así como de la legislación marcara, se identifican diversas herramientas jurídicas que permiten informar al consumidor sobre la proximidad alimentaria.

Palabras clave: Proximidad alimentaria; Información al consumidor; Marcas.

Abstract

EU citizens show a clear preference for buying local food, either directly from the producer, at local markets or even in supermarkets. This trend is closely linked to the perception of food quality, understood in a broad sense that includes aspects of safety, sustainability and freshness. However, the regulation of food proximity poses significant legal challenges due to the coexistence of different legal definitions and the need to distinguish this concept from other similar legal figures. In this context, the aim of this article is to analyse the legal instruments available to clearly inform consumers

1 UFR EMI AgroParisTech. marta.munozgomez@agroparistech.fr



about food proximity. Based on the analysis of Regulation (EU) 1169/2011 on the provision of food information to consumers, as well as trademark law, various legal tools are identified that allow the consumer to be informed about food proximity.

Keywords: Local food; Consumer information; Label

1. Introducción: el vínculo entre calidad y proximidad agroalimentaria

La noción de calidad agroalimentaria es una de las más sujetas a interpretación, por eso desarma al jurista (Visse-Causse 2022, p. 53) a causa de su subjetividad. Según el diccionario de la Real Academia Española, *la calidad es la propiedad o conjunto de propiedades inherentes a algo, que permiten juzgar su valor*². La calidad de los productos agroalimentarios no sólo es juzgada por su valor económico, sino que los consumidores también reclaman alimentos apetitosos, nutritivos y saludables. Además, en las últimas décadas han surgido otras preocupaciones relativas al bienestar animal y a las externalidades negativas de su producción, tanto sociales como ambientales, que también afectan a la concepción de la calidad agroalimentaria (Prieto et al. 2008, p. 258). En definitiva, la calidad de los alimentos se refiere a aquellos que son recomendables desde una concepción holística, expresando así una noción de excelencia o superioridad respecto a otros productos agroalimentarios (Rey 2019, p. 3018).

La proximidad es considerada como *una de las propiedades de la calidad* de los productos agroalimentarios. Por un lado, los consumidores están dispuestos a pagar más por estos productos (Feldmann et al. 2015). Por otro lado, los operadores económicos también se están aprovechando del potencial económico de los alimentos de proximidad, promoviendo dichos circuitos de venta para satisfacer la creciente demanda de los consumidores (Chen et al. 2024). Siguiendo la tendencia y las preferencias de los consumidores por los alimentos de proximidad, han aparecido en las estanterías de los supermercados, en los puestos de los mercados municipales e incluso en el comercio online signos distintivos de tal *propiedad de calidad* relativa a la cercanía del producto alimentario. Dicha información pretende sensibilizar al consumidor en su acto de compra y agregar un valor añadido que refleja los valores del ciudadano por un tipo de sistema agroalimentario (Giansetto 2023).

2 Primera acepción de la palabra calidad.

A pesar de su destacada tendencia, la información sobre la proximidad agroalimentaria no se encuentra armonizada en el marco jurídico de la Unión Europea. La ausencia de una definición jurídica armonizada ha permitido el desarrollo de múltiples definiciones nacionales e infra estatales de proximidad agroalimentaria, las cuales, además de diferir entre sí, suelen ir asociadas a representaciones visuales. Además del desarrollo normativo relativo a la proximidad agroalimentaria, múltiples iniciativas privadas han registrado marcas individuales relativas a la proximidad agroalimentaria.

En consecuencia, encontramos una multitud de signos distintivos (visuales o de denominativos) afines a la noción de proximidad agroalimentaria, ya hayan sido promovidos por los poderes públicos o por la iniciativa privada, para destacar el valor añadido de la ésta. De todo lo anterior se deriva una cacofonía en torno a la información sobre la proximidad alimentaria. Dicha falta de armonización, puede inducir en error al consumidor, lo que incumple la regla más importante del Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, recogida en su artículo 7.1.

Con la finalidad de aportar claridad a las diferentes formas de comunicación sobre la proximidad agroalimentaria, el presente artículo presenta (2) las diferentes definiciones jurídicas de proximidad y (3) las diferencias con otras figuras, para, a continuación, analizar jurídicamente (4) sus diversas manifestaciones a través de signos distintivos.

2. Las diferentes definiciones jurídicas de proximidad alimentaria

Como se ha señalado en la introducción, la definición jurídica de la proximidad agroalimentaria no está armonizada en el marco normativo de la Unión Europea. En consecuencia, no existe una regulación uniforme en materia de etiquetado alimentario que permita a los consumidores identificar de manera clara y consistente un alimento de proximidad en el mercado de la Unión Europea³. Por el contrario, la proximidad agroalimentaria es una noción polisémica dentro de la Unión Europea, pues no existe una única definición jurídica de proximidad alimentaria, sino múltiples y con significados sumamente diversos, incluso dentro de un mismo ordenamiento jurídico de un Estado miembro.

Con la finalidad de aportar claridad sobre la noción de proximidad agroalimentaria, se analizan a continuación diferentes definiciones jurídicas afines a la proximidad, tal como se encuentran recogidas en las normativas de los

3 Commission Staff Working Document on various aspects of short food supply chains accompanying the document Report from the Commission to the European Parliament and the Council on the case for a local farming and direct sales labelling scheme COM(2013) 866 final, pp. 5.

ordenamientos jurídicos de tres Estados miembros de la Unión Europea: España, Italia y Francia. Estas diferentes tipologías de proximidad pueden agruparse en cuatro grandes categorías: (1) cercanía social, (2) cercanía métrica, (3) proximidad administrativa y (4) proximidad ecosistémica.

En primer lugar, la proximidad alimentaria entendida como cercanía social se caracteriza por la reducción del número de intermediarios en la cadena de suministro, que no debe exceder de uno entre el productor primario y el consumidor final⁴. De este modo, la comercialización del producto alimentario puede realizarse directamente por el productor al consumidor, o con la intervención de un único intermediario entre los dos. En este tipo de proximidad alimentaria, la distancia física entre el productor y el consumidor no es un factor relevante. El criterio determinante de la cercanía alimentaria social es la reducción de intermediarios, sin que se tenga en cuenta la proximidad métrica⁵.

La segunda gran categoría de proximidad es aquella entendida como cercanía geográfica o métrica. En esta tipología, la proximidad se corresponde con la venta de alimentos producidos en un radio kilométrico reducido;

4 El art. 2.1 m) del Reglamento (UE) 1305/2013, de 17 de diciembre de 2013, relativo a la ayuda al desarrollo rural a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural, recoge la definición de cadena de distribución corta; definición completada por el art. 1.11 del Reglamento delegado de la Comisión 807/2014, de 11 de marzo de 2014. Ambos reglamentos estarán vigentes hasta el 31 de diciembre de 2025 para la aplicación de los planes de desarrollo rural en vigor, *ex art.* 154.1 del Reglamento 2021/2115, de 2 de diciembre de 2021, por el que se establecen normas en relación con la ayuda a los planes estratégicos de la PAC.

5 Decreto andaluz 163/2016, de 18 de octubre, por el que se regula el régimen administrativo y el sistema de información de venta directa de los productos primarios desde las explotaciones agrarias y forestales a las personas consumidoras finales y establecimientos de comercio al por menor. Ley aragonesa 7/2017, de 28 de junio, de venta de productos agroalimentarios. Ley del Principado de Asturias 2/2019, de 1 de marzo, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios. Ley 3/2019, de 31 de enero, agraria de las Islas Baleares. Ley canaria 6/2019, de 9 de abril, de calidad agroalimentaria. Decreto catalán 24/2013, de 8 de enero, sobre la acreditación de la venta de proximidad de productos agroalimentarios y agrarios. Decreto valenciano 201/2017, de 15 de diciembre, por el que se regula la venta de proximidad de productos primarios y agroalimentarios. Decreto gallego 125/2014, de 4 de septiembre, por el que se regula la venta directa de productos primarios desde las explotaciones a la persona consumidora final. Ley murciana 4/2019, de 3 de abril, de venta local de productos agroalimentarios. Ley Foral 5/2023, de 9 de marzo, de canales cortos de comercialización agroalimentaria. Decreto 76/2016, de 17 de mayo, que establece las condiciones para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios de diversos ámbitos de la producción agroalimentaria en Euskadi. Decreto extremeño 17/2021, de 24 de marzo, por el que se regula el suministro directo por titulares de explotaciones agrarias de pequeñas cantidades de productos primarios. Decreto 71/2020, de 9 de noviembre, por el que se regula en Castilla-La Mancha la venta directa de productos ligados a la explotación agraria. Orden de la Comunidad de Madrid 1700/2023, de 31 de mayo. *Legge 17 maggio 2022, n. 61* acerca de los productos provenientes de *filiere corta*.

según las diferentes normas nacionales analizadas, dicho perímetro puede variar de los 70 hasta los 100 kilómetros⁶.

En tercer lugar, la proximidad alimentaria también se encuentra definida por la norma como límite administrativo territorial, lo que significa que la norma delimita la proximidad siguiendo las fronteras administrativas, ya sean éstas nacionales o infra estatales. En este sentido, de las catorce normas autonómicas actualmente vigentes en España sobre comercio alimentario de proximidad, nueve delimitan la proximidad dentro de sus respectivas fronteras administrativas autonómicas⁷. De manera similar, las dos definiciones de proximidad alimentaria contempladas en el ordenamiento jurídico italiano también la confinan a un territorio administrativo. Por un lado, la *filiera corta*, entendida como cercanía social o reducción de intermediarios, se aplica exclusivamente a productos italianos, combinando en este caso los criterios de cercanía social y administrativa⁸; por ejemplo, un alimento sólo será considerado de *filiera corta* si se produce dentro de las fronteras italianas, además reducir el número de intermediarios entre el productor y el consumidor. Por otro lado, la normativa italiana define los productos agroalimentarios de *chilometro zero* de dos maneras diferentes. En primer lugar y según una concepción de cercanía métrica, son alimentos de *chilometro zero* aquellos que se comercializan en un radio de 70 kilómetros desde su lugar de producción. En segundo lugar, son también alimentos de *chilometro zero* aquellos producidos y comercializados dentro de la misma provincia, pudiendo superar en este caso los 70 kilómetros de distancia entre el lugar de producción y el de comercialización⁹. Como se puede observar, esta última definición de cercanía agroalimentaria es puramente administrativa pues no tiene en cuenta ni la concepción social ni la métrica.

La última tipología de proximidad es la cercanía ecosistémica. Esta proximidad se deduce de la lectura del artículo L.111-2-2 del *Code Rural et de la Pêche Maritime*, el cual recoge los *projets alimentaires territoriaux*, constitu-

6 En Italia, el radio kilométrico que define la cercanía geográfica se establece en 70 kilómetros, conforme al art. 2.1 a) de la *Legge 17 maggio 2022, n. 61*. En España, aunque no una definición nacional sobre esta cuestión, la proximidad geográfica se define en dos comunidades autónomas. Por un lado, según el art. 5.1 mm) de la Ley balear 3/2019, de 31 de enero, define la proximidad agroalimentaria como aquella que abarca un ámbito geográfico inferior a los 90 kilómetros desde el lugar de producción. Por otro lado, en Navarra, la reciente Ley foral 5/2023, de 9 de marzo, delimita el territorio de los canales cortos a un radio de 100 kilómetros.

7 Art. 7.1 a) del Decreto catalán 24/2013; art. 3.1 del Decreto 71/2020 de Castilla-La Mancha; art. 2 del Decreto extremeño 17/2021; art. 2.2 del Decreto gallego 125/2014; art. 5 de la orden madrileña 1700/2023; art. 2.2 del Decreto valenciano 201/2017; art. 3.2 del Decreto vasco 76/2016; art. 4 d) de la Ley canaria 6/2019; art. 5.1 mm) de la Ley balear 3/2019.

8 El art. 2.1 b) de la *Legge 17 maggio 2022, n. 61*.

9 Art. 2.1. a) de la *Legge 17 maggio 2022, n. 61*.

yendo el instrumento jurídico francés principal sobre la proximidad alimentaria. En esta concepción ecosistémica de la proximidad, la alimentación se adapta y respeta el sistema natural del que se rodea a la vez que asegura la seguridad alimentaria, tanto en términos de abastecimiento como de inocuidad (Bodiguel 2018).

Del análisis de las diferentes definiciones jurídicas de proximidad alimentaria se pueden extraer dos conclusiones principales. En primer lugar, no existe una única tipología de proximidad, sino varias y con finalidades diversas. Además, y esto es fundamental, no todas las tipologías de proximidad están amparadas por el ordenamiento jurídico. Por un lado, la finalidad de la proximidad alimentaria entendida como cercanía social es la mejora de la retribución final de los productores primarios, objetivo de interés general recogido por el art. 39 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea. Por otro lado, la proximidad alimentaria delimitada siguiendo las fronteras administrativas pretende favorecer el alimento de una nación, de una autonomía o de una provincia. En este sentido, la proximidad alimentaria administrativa puede considerarse una medida de efecto equivalente que obstaculiza el principio de libre circulación de mercancías en el mercado único de la Unión Europea¹⁰.

La segunda conclusión relevante que se desprende del análisis normativo es que las distintas tipologías de proximidad alimentaria no son excluyentes entre sí. En otras palabras, una definición de proximidad puede albergar simultáneamente la cercanía social y la métrica, como ocurre en el caso de la *filera corta* italiana recogida en el artículo 2.1 b) de la *Legge 17 maggio 2022*, n. 61. Esta combinación de tipologías resulta especialmente significativa, ya que, cuanto mayor sea el número de finalidades de interés general que integre la noción jurídica de proximidad alimentaria, mayor será su solidez y fuerza dentro del ordenamiento jurídico.

Una vez analizadas las distintas definiciones jurídicas de proximidad, emergen dos cuestiones fundamentales: ¿qué entienden los consumidores por proximidad? ¿Están las diversas tipologías de proximidad alimentaria claramente diferenciadas en la información que se ofrece al consumidor final?

Los consumidores pueden tener una variedad de motivos para elegir alimentos de proximidad, que incluyen consideraciones sociales, ambientales, nutricionales y razones de identificación territorial (Aprile et al. 2016). No obstante, no todas las tipologías de proximidad alimentaria responden a estos diversos intereses. Por ejemplo, un consumidor que desea reducir la distancia física al adquirir alimentos dentro de un radio kilométrico específico puede no considerar relevante la reducción de intermediarios en su decisión de compra (Bouwman et al. 2024). Por ello, es fundamental comunicar la

10 Art. 34 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.

proximidad alimentaria de manera precisa y transparente, para evitar inducir a error al consumidor.

Así las cosas, la información sobre la proximidad alimentaria dirigida al consumidor plantea varios desafíos jurídicos. El primero está relacionado con su (3) diferenciación respecto a otras figuras jurídicas, en particular con el origen geográfico de los alimentos. El segundo desafío concierne las (4) diversas formas en que se comunica la proximidad alimentaria, ya sea como marca o como alegación, y los problemas asociados a su transparencia, lealtad comercial y la conveniencia tanto para los productores como para los consumidores.

3. La información de proximidad y el origen geográfico de los alimentos: diferencias y similitudes

La proximidad alimentaria no ha de considerarse necesariamente equivalente al origen geográfico de los productos alimentarios¹¹. Mientras que la mención de origen y las indicaciones geográficas de los alimentos tienen por finalidad comunicar su origen geográfico, la proximidad no constituye ni una mención de origen ni una indicación geográfica.

La mención obligatoria del origen se aplica principalmente a ciertos productos alimentarios o en casos donde exista un riesgo significativo de inducir en error al consumidor. Por su parte, las indicaciones geográficas se emplean para destacar y promover alimentos vinculados a un territorio específico, subrayando sus características distintivas y su relación intrínseca con el *terroir*¹².

De un lado, la mención de origen está regulada en el Reglamento 1169/2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor, y puede ser obligatoria en algunos supuestos. En cuanto a su carácter obligatorio, la mención del origen de los alimentos es exigida en dos situaciones que podrían fácilmente inducir a error al consumidor medio¹³. En primer lugar, cuando la ausencia de esta información pueda llevar al consumidor medio¹⁴

11 La proveniencia de los alimentos es una de las informaciones que más preocupan a los consumidores. Las recientes sentencias europeas sobre el origen de los alimentos provenientes de Palestina/Israel o del Sáhara/Marruecos ilustran la relevancia que los consumidores otorgan al origen geográfico de los alimentos. Sentencias del TJUE, de 4 de octubre de 2024, C-399/22 y, de 12 de noviembre de 2019, C-363/18.

12 Término francés que designa el terruño considerado desde el punto de vista de su potencial agrario (Rey, 2019).

13 Art. 26 del Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 octubre 2011. Dicha norma se aplica de manera horizontal a todos los alimentos.

14 La noción de consumidor medio ha sido desarrollada jurisprudencialmente y se refiere a un consumidor que esté razonablemente bien informado, sea observador y perspi-

a confundirse sobre el verdadero origen del alimento¹⁵. En segundo lugar, es obligatoria cuando se menciona el país de origen o el lugar de procedencia¹⁶ de un alimento, pero dicho lugar coincide con el del ingrediente primario¹⁷. Además de esta regulación horizontal o general, existe numerosa regulación vertical o sectorial de la UE que establece la obligatoriedad de la mención del país de origen para ciertos tipos de alimentos¹⁸. En consecuencia, la obligación de indicar el país de origen o el lugar de procedencia está armonizada en el ámbito de la UE únicamente para ciertos alimentos específicos. La UE se opone a la obligatoriedad de la mención de origen en todos los alimentos, ya que esto podría fragmentar el mercado único al incentivar la compra de alimentos nacionales. De este modo, los Estados miembros disponen de un estrecho margen para imponer la obligatoriedad de indicar el origen geográfico en otros tipos de alimentos¹⁹. No obstante, lo anterior no impide que los operadores económicos opten voluntariamente por incluir dicha información con fines claramente comerciales.

De otro lado, las indicaciones geográficas son siempre voluntarias, ya que son utilizadas para destacar y promover la calidad del alimento vinculada a su origen geográfico. Han sido definidas como *aquellos signos o símbo-*

caz. Sentencias del TJUE: C-51/94, C-470/93, C-210/96, C-220/98, C-465/98, C-446/07, C-195/14.

15 Un ejemplo de ello, relativo a la prohibición de ausencia de la mención del origen geográfico, sería utilizar la denominación “pasta fresca receta típica”, mientras que el trigo utilizado hubiese sido cultivado y transformado en España. En este caso, el consumidor medio podría interpretar erróneamente que el origen del producto “pasta fresca receta típica” es italiano.

16 El lugar de procedencia es más específico que el país de origen; por lo tanto, el lugar de procedencia de un alimento es un territorio necesariamente infra estatal, *ex art.* 2.2 g) del Reglamento (UE) 1169/2011.

17 Los alimentos en cuya producción haya intervenido más de un país o territorio tienen su origen en el lugar donde se haya producido su última transformación sustancial, *ex art.* 60.2 del Código Aduanero de la UE, Reglamento (UE) 952/2013, de 9 de octubre de 2013. Por lo tanto, una salsa boloñesa fabricada en Francia con tomates provenientes de España se considera de origen francés, y así podría ser informado al consumidor; sin embargo, junto con la información sobre el origen geográfico del producto se debe indicar también el origen geográfico de su ingrediente principal, en este caso español.

18 Lista no exhaustiva de dichos alimentos: Reglamento (CE) 1760/2000 relativo a la carne de vacuno; Reglamento (CE) 543/2008 relativo a la carne de aves de corral. Reglamento de Ejecución (UE) 1337/2013 relativo a la carne de cerdo, oveja, cabra y aves de corral. Directiva 2001/110/CE relativa a la miel. Art. 76 del Reglamento (UE) 1308/2013 sobre la indicación obligatoria del país de origen de las frutas y hortalizas. Reglamento (UE) 2022/2104 relativo al aceite de oliva. Art. 35.1 c) del Reglamento (UE) 1379/2013 relativo a los productos de la pesca y acuicultura.

19 STJUE, de 1 de octubre de 2020, C-485/18. Para observar el principio de libre circulación de mercancías, las leyes nacionales deben estar justificadas por razones interés general y el Estado miembro debe demostrar un vínculo entre determinadas cualidades del alimento y su origen geográfico. Otras sentencias del TJUE: C-325/00, C-249/81 y C-222/82.

los que permiten la designación explícita o implícita de un determinado lugar (Martínez Gutiérrez 2008, p. 32). La definición anterior es deliberadamente amplia con el fin de incluir no sólo los topónimos, sino también las menciones más indirectas, como las evocaciones, que permitan asociar un producto con un lugar determinado²⁰. En este sentido, destacan los regímenes de calidad vinculados al origen, en particular las denominaciones de origen protegidas (DOP) y las indicaciones geográficas protegidas (IGP)²¹. Estos regímenes de calidad garantizan el origen de un producto de una zona concreta, demostrando la existencia de un vínculo sustancial entre la calidad y el territorio, lo que les confiere un gran valor en el mercado.

A la luz de lo expuesto, la información sobre la proximidad alimentaria, ya sea entendida como cercanía social o métrica, no debe confundirse con una mención de origen ni con una indicación geográfica. La proximidad, ya sea social o métrica, no señala el lugar específico de producción o transformación del alimento. En el caso de la proximidad social, la diferencia con la mención de origen es más evidente, dado que el criterio determinante es la reducción de intermediarios y no el territorio de procedencia. La distinción entre la proximidad métrica y el origen de los alimentos puede generar más dificultades; sin embargo, la proximidad métrica tampoco señala un lugar de origen concreto del alimento, sino que hace referencia a la reducción de kilómetros dentro de un radio geográfico, el cual puede abarcar múltiples territorios históricos o socialmente reconocidos (Kapała 2024).

A diferencia de lo anterior, la proximidad entendida como límite administrativo puede coincidir con la mención de origen, ya sea el país de origen o el lugar de procedencia, dado que, en este caso, la cercanía alimentaria se define en función de las fronteras administrativas, sean estas nacionales o infra nacionales. En este sentido, la proximidad administrativa debería ser eliminada de los ordenamientos jurídicos por dos razones fundamentales. En primer lugar, porque induce claramente a error al consumidor al tratarse de una proximidad ficticia que no refleja una verdadera cercanía, ni social ni métrica. En segundo lugar, al restringir la proximidad a un territorio ad-

20 Existen innumerables maneras de designar indirectamente un lugar: los colores de una bandera, un monumento típico, una denominación en un idioma específico u otros signos figurativos, como personajes o paisajes. En este sentido, una sentencia del Tribunal de Justicia de la Unión Europea resulta particularmente ilustrativa: la STJUE de 2 de mayo de 2019, C-614/17. Esta sentencia aborda un litigio relacionado con la denominación de origen del queso manchego y el uso de símbolos figurativos y personajes de la novela *El ingenioso hidalgo don Quijote de la Mancha*, para promocionar quesos que no estaban amparados por la mencionada denominación de origen protegida.

21 Reglamento (UE) 2024/1143, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así

ministrativo, sus objetivos son claramente chovinistas, lo que convierte esta figura en una medida discriminatoria y contraria al mercado único²².

Por último, la proximidad ecosistémica, al establecer un vínculo entre la capacidad de producción y las necesidades alimentarias de una población en un territorio reducido, también podría indicar el origen, en este caso infra estatal, de los alimentos²³. No obstante, la proximidad ecosistémica no se refiere exclusivamente al origen geográfico – el cual no necesariamente debería estar delimitado por fronteras administrativas – sino que además abarca otros intereses protegidos por el ordenamiento jurídico²⁴.

4. Diversas manifestaciones de las indicaciones de proximidad alimentaria

La proximidad alimentaria constituye, en todo caso, una información de carácter voluntario utilizada con fines comerciales para resaltar la calidad referida a la cercanía, ya sea social, métrica o ambas, de un producto alimentario. La proximidad alimentaria puede ser comunicada principalmente a través de dos vías: como alegación y como marca.

Una alegación de proximidad es una afirmación relacionada con la cercanía de un alimento, en el caso que nos ocupa, que puede emplearse tanto en el etiquetado como en la publicidad del producto. De este modo, la información puede presentarse en la etiqueta, cartel o cualquier otro soporte que acompañe al alimento²⁵, incluyendo menciones como *circuito corto*, *venta de proximidad*, *km0* o *local*, entre otras.

De acuerdo con el art. 7 del Reglamento 1169/2011, la información alimentaria no debe inducir a error y debe ser precisa, clara y fácil de comprender por el consumidor. El principal desafío de las alegaciones de proximidad alimentaria radica en su falta de claridad, derivada de la ausencia de una

22 La delimitación de la proximidad según límites administrativos es una medida de efecto equivalente contraria al art. 34 del TFUE y no justificada por el art. 36 del mismo tratado, pues no es un criterio eficaz ni de mejor remuneración de los agricultores, ni de protección ambiental pues el mero origen regional o nacional no garantiza una menor huella de carbono. Así lo ha afirmado hasta dos veces la *Corte costituzionale* italiana la cual declaró anticonstitucionales dos preceptos que otorgaban un trato preferente a los productos regionales. Las sentencias 292/2013 de 13 diciembre de 2013, y la 31/2021 del 10 de marzo de 2021.

23 El Ministerio de agricultura francés registró una marca colectiva para informar sobre la existencia de los *projets alimentaires territoriaux* del art. L.111-2-2 del *Code rural et de la pêche maritime*.

24 La proximidad ecosistémica contiene en su seno la cercanía alimentaria social y la métrica, además de promover la democracia alimentaria, la lucha contra el desperdicio alimentario y la precariedad alimentaria.

25 Art. 2.2. a) del Reglamento 1169/2011.

armonización normativa en el marco de la UE. Este problema es aún más acusado en el ordenamiento jurídico español, donde coexisten catorce normas autonómicas que utilizan denominaciones diferentes para referirse a la proximidad alimentaria. Esta fragmentación normativa genera confusión tanto entre los consumidores como entre los operadores económicos del sector, dificultando una comprensión uniforme y precisa de lo realmente designa la proximidad alimentaria. La falta de un criterio unificado incrementa el riesgo de que los consumidores no sólo malinterpreten el tipo de proximidad al que alude la alegación, sino también el verdadero origen geográfico del producto, lo que podría inducirles a error en sus decisiones de compra.

Ante la falta de armonización normativa de la UE respecto a las diferentes definiciones de proximidad²⁶, sería recomendable que cualquier alegación sobre proximidad alimentaria se acompañara de una aclaración que precise si hace referencia a la cercanía social, métrica o ecosistémica. Esta distinción permitiría evitar malentendidos sobre el tipo de proximidad alimentaria que se pretende comunicar, y vender, al consumidor. Asimismo, sería necesario eliminar las definiciones de proximidad basadas en límites administrativos, ya que, como se ha argumentado previamente, pueden inducir a error al consumidor al generar una falsa percepción de cercanía que no se fundamenta en la proximidad física ni métrica. Además, su aplicación resulta claramente discriminatoria.

La segunda forma de comunicar la proximidad es a través de marcas. Una marca es cualquier signo distintivo susceptible de representación gráfica que sirve para distinguir los productos o servicios de un operador económico respecto a los de otros, y que, además, ha de ser apto para ser representado en el registro de marcas²⁷. Existen diferentes tipos de marcas que comunican la proximidad alimentaria. Hasta la fecha, la proximidad ha sido registrada tanto como marca individual como colectiva, pero no se ha registrado como marca de garantía.

Una marca simple otorga a su titular un derecho de uso exclusivo sobre la misma, lo que implica la prohibición de que terceros la utilicen²⁸. Por su parte, una marca colectiva se utiliza para distinguir los productos de los miembros de la asociación titular de la marca de los productos de otras empresas; para ello, debe ir acompañada de un reglamento de uso y de los

26 Esta armonización no se espera pues la Comisión emitió un informe desfavorable hacia la regulación del etiquetado de productos locales en el marco de la UE, ex art. 55 del Reglamento (UE) 1151/2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios. Comisión Europea, (2013), *Informe de la Comisión al Parlamento Europeo y al Consejo sobre la conveniencia de establecer un sistema de etiquetado para la agricultura local y las ventas directas*, COM(2013) 866 final.

27 Art. 4 de la Ley, 17/2001, de Marcas, y art. 3 de la Directiva (UE) 2015/2436, de 16 de diciembre de 2015, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de marcas.

28 Art. 34 de la Ley, 17/2001, de Marcas.

estatutos de la asociación que la solicita²⁹. Por último, las marcas de garantía certifican productos en función de aspectos como sus materiales, el proceso de fabricación, el origen geográfico, la calidad, la precisión u otras características que los diferencian de aquellos productos y servicios que no cuentan con tal certificación. Además de incluir un reglamento de uso, la solicitud de registro de una marca de garantía debe ir acompañada de un informe favorable del organismo competente encargada de la certificación³⁰. En España y en Francia existen numerosas marcas relativas a la proximidad alimentaria registradas como marcas individuales y colectivas. Sin embargo, y salvo error propio, actualmente no existen marcas de garantía registradas en relación con la proximidad alimentaria.

Si bien no son las únicas marcas individuales registradas en España relativas a la proximidad alimentaria, destacan tres que otorgan un derecho exclusivo de uso a sus titulares. La primera de ellas se denomina *De proximidad - Tierra de Pinares*³¹. La segunda corresponde a una marca individual para vinos, denominada *Kilómetro cero*³², mientras que la tercera es *Kilómetro cero - La Salve*³³.

Un ejemplo de marca de garantía es la denominada *Producto fresco y de proximidad - Parque agrario de Fuenlabrada*³⁴. En Francia, destacan dos marcas colectivas: por un lado, *Projet alimentaire territoriale*³⁵ y, por otro, *Ici.C.Local*³⁶.

Ante la creciente tendencia de registrar marcas relacionadas con la proximidad alimentaria, surgen dos cuestiones jurídicas clave en el ámbito del derecho marcario. La primera es el riesgo de confusión derivado de la similitud entre las marcas, lo cual puede resultar en la denegación de nuevos registros, de acuerdo con el ar. 6.1 de la Ley de Marcas. Lo anterior no es un caso hipotético, ya que el Tribunal Superior de Justicia de Galicia denegó la inscripción registral de la marca *Kilómetro cero diputación de Lugo* debido

29 Arts. 62 a 67 de la Ley, 17/2001, de Marcas.

30 Arts. 68 a 73 de la Ley, 17/2001, de Marcas.

31 Marca nacional M4058547(6) registrada en la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) por registrada por un particular en la provincia de Valladolid.

32 Marca nacional M3035349 registrada en la OEPM y propiedad de una empresa vinícola de Segovia.

33 Marca nacional M3583677(6) registrada en la OEPM y propiedad de una empresa cervecera alavense.

34 Marca nacional M3646035(4) registrada en la OEPM por el Ayuntamiento de Fuenlabrada.

35 Marca colectiva simple 4341633 registrada por el Ministerio de la agricultura francés en el *Institut national de la propriété industrielle* (INPI).

36 Marca colectiva simple 4075838 registrada por el *Institut national de la recherche agronomique* y el municipio francés de Grabels en el INPI.

a su similitud con la marca previamente registrada *Lalin quilómetro cero de Galicia*³⁷.

En segundo lugar, surge la pregunta de si las marcas registradas podrían resultar engañosas, al inducir al consumidor a creer que se refieren a una tipología específica de proximidad alimentaria. En este caso, la marca no podría ser registrada, ya que podría inducir al público a error, conforme a lo establecido en la letra g) del artículo 5.1 de la Ley de Marcas. Esta prohibición es particularmente relevante cuando el término “proximidad” sugiere una reducción de la distancia métrica recorrida por el alimento o un menor número de intermediarios, sin que el producto cumpla realmente con dichos criterios. Este tipo de alegaciones no sólo vulneraría la normativa marcaria, sino también el derecho a una información alimentaria veraz, tal como establece el Reglamento (UE) 1169/2011.

5. Conclusiones

La información alimentaria destinada al consumidor debe ser precisa, clara y no inducir a error. Sin embargo, la falta de una definición armonizada de la proximidad alimentaria en la normativa de la Unión Europea genera confusión y falta de coherencia, especialmente en España, donde coexisten catorce normativas autonómicas con conceptos de proximidad diversos.

Esta falta de armonización no sólo afecta la claridad de la información, sino que también incrementa el riesgo de confusión en el registro de marcas relacionadas con la proximidad alimentaria. A esto se suma el desafío que plantea el uso de marcas que sugieren una proximidad alimentaria sin estar claramente definida, lo cual podría inducir a error al consumidor, contravieniendo tanto el derecho marcario como el principio de lealtad en la información alimentaria.

En definitiva, la proximidad alimentaria constituye un concepto atractivo y comercialmente potente, pero requiere una regulación más clara y armonizada para garantizar tanto la protección del consumidor como la eficacia del mercado único europeo.

37 STSJ de Galicia 1329/2013, de 28 de febrero de 2013.

Bibliografia

- Aprile, M. et al., (2016), Consumers' preferences and attitudes toward local food products, *Journal of food products marketing*, 22, 1, pp. 19-42.
- Bodiguel, L., (2018), Le développement des projets alimentaires territoriaux en France: quel droit pour quelle relocalisation de l'agriculture et de l'alimentation?, *XVe congrès mondial de l'Union Mondiale des Agraristes Universitaires*, pp. 409-415.
- Bouwman, E. P., Galama, J. y Onwezen, M. C., (2024), Unravelling consumer acceptance of local food: Physical versus social distance and the important role of social identification, *Appetite*, 198, 107331.
- Casino, G., (2022), *La información alimentaria a debate. ¿Qué pide la sociedad?* Generalitat de Catalunya.
- Chen, J. et al., (2024), Divergence and convergence: a cross-generational study on local food consumption, *Nature: Scientific Reports*, 14, 13463.
- Feldmann, C., Hamm, U., (2015), Consumers' perceptions and preferences for local food: A review, *Food Quality and Preference*, 40, pp. 152-164.
- Germanò, A., (2012), Le indicazioni in etichetta (e la loro natura) e i segni degli alimenti, *Rivista di Diritto Agrario*, 1.
- Giansetto, F., (2023), *La prise en compte par le droit des enjeux de l'alimentation durable*, Mare & Martin.
- Kapała, A., (2024), Identifying local food in the context of European system of geographical indications and consumer's right to information, *Revista Catalana de Dret Ambiental*, 15, 1.
- López Moreno, I., (2014), *Labelling the origin of food products. Towards sustainable territorial development?* Tesis, Wageningen University.
- Martínez Gutiérrez, Á., (2008), *La tutela comunitaria de las denominaciones geográficas. Conflictos con otros signos distintivos*, Atelier.
- Martínez Gutiérrez, Á., (2023), Conflicto marcario con figuras de calidad agroalimentaria: ¿resolución mediante la limitación de la lista de productos y servicios? *Actas de derecho industrial y derecho de autor*, 43, pp. 325-340.
- van der Meulen, B. y Wernaart, B., (2020), *EU Food Law Handbook*. Wageningen Academic Publishers.
- Prieto, M. et al., (2008), Concepto de calidad en la industria agroalimentaria, *Interciencia*, 33, 4, pp. 258-264.
- Rey, A., (2019), *Dictionnaire historique de la langue française*, Le Robert.
- Russo, L., (2021), Communication of the origin of food products: legal aspects, *Przegląd Prawa Rolnego*, 2, pp. 405-406.
- Serra, O., Wolikow, S., (2022), *Des appellations d'origine aux indications géographiques*, Presses Universitaires de Rennes.
- Spoto, G., (2018), L'origine dei prodotti agricoli e dei prodotti alimentari, *Revista de derecho agrario y alimentario*, 73, pp. 117-135.

Ma quanto sono nuovi i *novel food*? Pregiudizi e potenzialità sulla sostenibilità alimentare dei “nuovi” cibi: il caso studio degli insetti edibili¹

How new are novel foods? Prejudices and potentials of “new” food sustainability: The case study of edible insects

ROBERTA DAMENO²

Sommario

In Italia parlare di *novel food* e insetti edibili suscita ancora molta preoccupazione sia da una parte del mondo politico sia da una parte del mondo della produzione agroalimentare e più in generale da una parte dell’opinione pubblica. Due elementi contribuiscono sopra tutti a creare disinformazione e confusione. Il primo elemento deriva dal fatto che l’ordinamento giuridico dell’UE inserisce gli insetti edibili nella categoria estremamente eterogenea dei cosiddetti *novel food* insieme, per esempio, alla carne coltivata e ai semi di chia. Il secondo elemento deriva dal fatto che il dibattito politico, non solo in Italia, anziché soffermarsi sulla necessità di intervenire affinché sia garantito un cibo non solo di qualità, ma anche sostenibile, tratta il tema degli insetti edibili e più in generale dei *novel food* come una bandiera per ribadire la superiorità della cultura nazionale ed europea.

Parole chiave: Insetti edibili; *Novel food*; Sostenibilità, *Food security*; Cibo identitario.

1 Il presente articolo è frutto di una ricerca condotta nell’ambito del Progetto finanziato dall’Unione Europea – NextGenerationEU - Piano Nazionale Resistenza 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 degli studi di Milano Bicocca. roberta.dameno@unimib.it

Abstract

In Italy, the issue of insects used in human food is causing disgust and concern among part of the political world, part of the agri-food industry and, more generally, part of the public opinion. Two elements in particular contribute to the misinformation and confusion surrounding this topic. The first stems from the fact that the EU legal system includes edible insects in the extremely heterogeneous category of so-called novel foods along with, for example, synthetic meat and chia seeds. The second element derives from the fact that the political debate, not only in Italy, treats the issue of edible insects and, more generally, novel foods as a flag to reaffirm the superiority of national and European culture, rather than focusing on the need to intervene to ensure that food is not only of high quality but also sustainable.

Keywords: Edibles insects; Novel foods, Sustainability; Food security, Food identity.

1. Introduzione

Questo articolo utilizza il tema dei *novel food* come una sorta di caso studio per mettere in evidenza come gli stili alimentari e più in generale il cibo vengano utilizzati come strumenti di controllo e di potere sulle persone e come elementi determinanti dei percorsi di costruzione delle identità sociali.

Parlare di diritto al cibo, infatti, significa non solo occuparsi di sottolineare come ancora oggi esistano delle diseguali possibilità di accedere al cibo sano, adeguato e di qualità, ma anche soffermarsi sulla retorica del linguaggio e dei termini che solitamente vengono utilizzati per descrivere gli alimenti. Qualità, territorialità, tradizione e bontà, sono tutti aggettivi che qualificano il cibo. La politica e il diritto usano questi aggettivi, da un lato per alimentare il discorso sulla tutela delle identità geografiche, nazionali ed europee e, dall'altro lato, per rafforzare le posizioni di mercato delle realtà economiche interne a ciascun Paese o, nel caso, interne ai confini dell'Unione Europea.

Nelle pagine che seguono, quindi, cercherò di mostrare come la tutela del diritto all'accesso al cibo per l'umanità intera possa entrare in conflitto con la tutela delle identità culturali e come queste identità vengano spesso utilizzate dalla politica, e a volte anche dal diritto, per alimentare le disegualianze e conseguentemente aumentare il divario tra le persone che vedono riconosciuti o che comunque possono rivendicare in modo legittimo i loro diritti fondamentali e le persone che non vedono tutelati neppure i loro bisogni primari.

2. Ma cosa sono i *novel food*?

La prima difficoltà che deve essere affrontata quando si ragiona sul tema dei cosiddetti “nuovi cibi” è quella di comprendere e di dare una definizione del concetto di novità legato all'alimentazione.

Nel linguaggio comune, l'affermazione “ho mangiato un cibo nuovo” significa: ho provato per la prima volta a mangiare qualcosa che non avevo mai provato o che comunque non avevo mai visto sulla mia tavola. Per chi consuma, è nuovo qualsiasi cibo che non ha ancora assaggiato: sia perché proveniente da una cultura distante – non necessariamente geograficamente distante – sia perché creato attraverso attività di selezione da parte di agricoltori e di allevatori – pensiamo al mapo³ o, più recentemente, al Pluot (noto come uovo di dinosauro)⁴ – sia perché creato in laboratorio attraverso delle tecniche nuove, o considerate tali – per esempio gli alimenti ogm e, più recentemente, la cosiddetta carne coltivata. I nuovi cibi sono, insomma, un insieme eterogeneo di alimenti che hanno in comune solo il fatto di essere considerati nuovi da parte di chi si avvicina al loro consumo per la prima volta. La novità, infatti, non si misura prendendo solo in considerazione l'alimento in sé, ma si misura in relazione ai contesti in cui le persone, che acquistano e consumano i cibi, vivono.

Anche il linguaggio giuridico utilizza, in pratica, il termine “nuovo” nella medesima accezione.

Il Regolamento (UE) n. 2283 del 2015 – entrato in vigore abrogando il precedente Regolamento (CE) 258/97 – definisce, infatti, come nuovi alimenti tutti i prodotti e tutte le sostanze alimentari che sono privi di *storia di consumo significativo* all'interno dell'Unione Europea alla data del 15 maggio 1997 – data di entrata in vigore del Regolamento n. 258/97.

La novità delle sostanze alimentari è, quindi, non solo legata al fatto che queste sostanze siano create *ex novo* in laboratorio, ma anche al fatto che esse non risultino presenti nel mercato europeo alla data fissata dalla norma. La novità dei cibi risiederebbe, allora, proprio nel fatto di non essere cibi abituali e significativi all'interno del contesto economico e culturale dell'unione Europea, vale a dire, semplificando: per il diritto, è nuovo qualsiasi alimento che le persone non trovano abitualmente nelle vetrine dei negozi europei e sulle loro tavole.

3 Forse sono in pochi a sapere che il mapo è un ibrido ottenuto dall'incrocio tra mandarino e pompelmo realizzato nel Centro di ricerca per l'Agromicoltura e le Colture Mediterranee di Acireale, in provincia di Catania.

4 Il Pluot è uno dei tanti ibridi creati dalla società californiana Zaiger Genetics a fine del secolo scorso. La società è impegnata nella creazione di sempre nuovi ibridi per soddisfare la richiesta di novità nel mercato ortofrutticolo effettuata da una parte di popolazione disposta a spendere cifre importanti pur di portare in tavola alimenti in grado di destare curiosità e di sottolineare l'esclusività dell'accesso al loro consumo.

Le categorie di alimenti identificati dalla norma come *novel food* sono assai varie e differenti tra loro. Esse ricomprendono:

- gli alimenti con una struttura molecolare nuova o modificata;
- gli alimenti costituiti, isolati o prodotti da microorganismi, funghi o alghe;
- gli alimenti costituiti, isolati o prodotti da materiali di origine minerale;
- gli alimenti costituiti, isolati o prodotti da piante (a eccezione degli alimenti che vantano una storia di uso sicuro come alimento nell'Unione prima del 15 maggio 1997);
- gli alimenti costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari (la carne coltivata);
- gli alimenti costituiti da nanomateriali ingegnerizzati;
- gli alimenti costituiti, isolati od ottenuti a partire da animali (a eccezione degli animali che vantano una storia di uso sicuro nell'Unione prima del 15 maggio 1997);
- le vitamine e i minerali; gli alimenti utilizzati prima del 15 maggio 1997 esclusivamente come integratori alimentari.

Rientrano nei *novel food*, quindi, alimenti sintetizzati in laboratorio, come la carne coltivata, ma anche alimenti tradizionali di altri Paesi (non consumati abitualmente all'interno dei confini UE), come per esempio i semi di chia e gli insetti edibili.

Non rientrano nei *novel food*, invece gli OGM, gli alimenti clonati, gli enzimi, gli additivi e gli aromi alimentari per i quali esiste una regolamentazione specifica.

Tutti i *novel food* per poter essere commercializzati all'interno dell'Unione europea devono ottenere un'autorizzazione specifica che certifichi la loro sicurezza, sia per quanto riguarda la composizione dell'alimento sia per quanto riguarda il processo di produzione. Vi è una procedura semplificata e più veloce per quegli alimenti tradizionali in altre culture extra UE, ma in ogni caso è necessario compilare una domanda di autorizzazione che comprenda oltre al nome e alla descrizione dell'alimento tradizionale, la composizione, il Paese di origine e la documentazione relativa alla storia di consumo significativo e sicuro come alimento di Paese terzo.

Il Regolamento fa esplicito riferimento alla necessità di utilizzare il principio di precauzione per garantire la tutela della salute pubblica.

Da questi primi elementi si può fin da subito notare come sia la società sia il diritto europei sposino e alimentino l'idea che tutto ciò che non è cibo della tradizione dei Paesi dell'Unione, per poter avere un accesso al mercato interno, deve dimostrare di essere sicuro e non pericoloso. In pratica, si genera e si rafforza il pensiero che il cibo tradizionale europeo sia superiore per qualità e sicurezza ai cibi che sono tradizione di altri contesti geografici e culturali, l'eurocentrismo risulta senza dubbio evidente.

Una seconda considerazione deve, però, essere fatta: il Regolamento europeo sembra, infatti, alludere all'idea che esista una identità europea per quanto riguarda l'alimentazione, tanto da creare due categorie di alimenti: la prima comprendente tutti i cibi utilizzati in modo significativo all'interno dei confini dell'UE – cibi che in pratica assumono la connotazione di “tradizionali” – la seconda comprendente tutti gli altri cibi che o perché realmente nuovi o perché tradizionali di altre culture extra UE, necessitano di controlli adeguati. Questo fatto è estremamente interessante, poiché, riguarda un contesto, quello dell'alimentazione, dove maggiori sono le differenze e soprattutto le rivendicazioni identitarie nazionali ma anche micro-regionali all'interno dei confini europei⁵.

È utile quindi sottolineare come il Regolamento europeo ponga le basi per la creazione di un discorso protezionistico per quanto riguarda i prodotti alimentari che non riguarda solo l'aspetto economico, ma anche e forse ancora di più l'aspetto culturale. Il messaggio veicolato, infatti, è che i cibi tradizionali europei – e poco importa se la maggior parte dei cibi ormai parte della tradizione provengono da altre aree geografiche o se è estremamente difficile poter distinguere una tradizione europea per quanto riguarda gli stili alimentari – sono migliori e sicuri al contrario dei cibi provenienti da altri contesti culturali.

C'è da osservare, però, che la norma europea non prevede controlli e limitazioni con l'unico fine di tutelare la salute delle persone, ma – ed è la stessa norma ad affermarlo in modo esplicito – anche di perseguire gli obiettivi di carattere economico, quali il buon funzionamento del mercato interno e la promozione della competitività e della capacità d'innovazione dell'industria alimentare europea (Santini 2023). In particolare, il Regolamento considera «opportuno promuovere le nuove tecnologie e le innovazioni nella produzione alimentare poiché ciò potrebbe ridurre l'impatto ambientale della produzione alimentare, migliorare la sicurezza alimentare e apportare benefici ai consumatori, a condizione che sia garantito il livello elevato di tutela del consumatore». E proprio per stimolare l'attività di ricerca e di innovazione

5 Non è questo il luogo per approfondire questo tema, che avrebbe bisogno di una riflessione ampia e di uno spazio adeguato. Il discorso sul cibo e in generale sull'alimentazione come momento di espressione, di rivendicazione e di creazione delle identità è un argomento che viene trattato all'interno del progetto Onfood e che sarà oggetto di una pubblicazione a sé stante. Tale argomento si intreccia poi con il tema dell'identità culturale europea che, anche in relazione alle sentenze n. 156 e n.157 del 2021 della Corte di Giustizia Europea, sembra faticosamente essere posta al centro del dibattito. Secondo chi scrive, lo scontro tra la protezione delle identità nazionali e l'affermazione dell'identità europea si svolge anche nel settore dell'alimentazione: l'importanza data dal legislatore europeo, dalla Commissione Europea e dai legislatori degli Stati appartenenti alla UE ai *novel food*, alle indicazioni di qualità e alle certificazioni dei cibi legati al territorio e/o alle tradizioni di un territorio – prime tra tutte le IGP e le DOP di cui si tratta ampiamente in questo Dossier – ne sono una prova tangibile.

si prevede un diritto esclusivo di commercializzazione per un periodo quinquennale in caso di concessione dell'autorizzazione.

La procedura di autorizzazione, quindi, cerca di tutelare interessi differenti tra loro: quelli della ricerca, quelli di chi produce alimenti, quelli di chi coltiva e alleva e quelli delle persone che consumano.

3. Giudizi, atteggiamenti e orientamenti sociali sui nuovi cibi

Come si è visto nel paragrafo precedente la categoria dei *novel food* è ampia ed eterogenea. La prima domanda che ci si deve porre, quindi, è se tutti i *novel food* suscitano la stessa attenzione da parte dell'opinione pubblica e da parte della politica.

La risposta è, ovviamente, scontata. Basta, infatti, osservare lo spazio dedicato al tema nei media e soffermarsi sugli slogan utilizzati dai partiti politici, per verificare che i *novel food* che suscitano maggiore interesse e al contempo maggiore preoccupazione sono senz'altro la carne coltivata da un lato e gli insetti edibili (e le farine di insetto) dall'altro lato.

L'interesse che questi cibi sollevano è sia positivo – vi è molta attenzione per le potenzialità che questi cibi hanno – sia negativo – per parte della popolazione a prevalere sono il rifiuto psicologico e il disgusto (White et al. 2023).

L'attenzione positiva deriva in primo luogo dalla consapevolezza che questi “nuovi” alimenti possano rappresentare una risposta adeguata ai problemi di sostenibilità ambientale. Gli stili alimentari basati sul consumo di proteine animali derivate dalla carne coltivata e/o dagli insetti avrebbero dei vantaggi per l'ecosistema rispetto al consumo di carni da allevamenti di animali “tradizionali”. Si calcola, infatti, che attualmente gli allevamenti animali per la produzione di carne e di latte contribuiscono per circa il 22% delle emissioni totali di gas a effetto serra (FAO 2017) e a questo dato devono aggiungersi anche quelli relativi al consumo di acqua e di suolo⁶ (Bonnet et al. 2020).

L'attuale consumo di carne “tradizionale”⁷ è già oggi insostenibile per il pianeta e si deve considerare, inoltre, che la richiesta di carne è destinata ad aumentare sempre di più sia a causa dell'aumento della popolazione mondiale sia a causa della modificazione delle diete da parte di popolazioni

6 Il 35% del totale delle terre destinate alla coltivazione è dedicata alla produzione di coltivazioni per l'alimentazione animale.

7 Utilizzo il termine tradizionale in un'accezione ampia, indicando sia gli animali da carne che comunemente vengono utilizzati, ovini, bovini, suini, volatili, sia i metodi di allevamento che escludono la carne coltivata.

prima prevalentemente flexitariana⁸ e che oggi si uniformano al modello alimentare occidentale e nordamericano (Damenò 2023). Trovare delle alternative al consumo di proteine di origine animale che abbiano minor impatto ambientale diventa quindi estremamente necessario.

In secondo luogo, vi è la ragionevole speranza che questi cibi possano essere utilizzati in modo vincente per raggiungere l'obiettivo posto dall'Agenda 2030 di sicurezza alimentare e di fame zero, fornendo la possibilità di accedere a un cibo sano, giusto e adeguato all'intera popolazione mondiale.

Allo stato della ricerca, soprattutto gli insetti rappresenterebbero, infatti, sotto il profilo nutrizionale, una risposta adeguata al bisogno sempre crescente di alimenti ricchi di nutrienti e, sotto il profilo ambientale, una soluzione ecosostenibile per il basso impatto ambientale del loro allevamento (FAO 2021). Inoltre, la facilità e il poco spazio necessario alla produzione renderebbero gli insetti una strada facilmente percorribile per i Paesi più poveri e con infrastrutture limitate, consentendo delle produzioni locali e familiari.

In terzo luogo, l'interesse per questi nuovi alimenti deriva sicuramente dalla curiosità e dalla voglia di provare cose nuove ed esclusive e che, al contempo, abbiano un impatto positivo sulla salute.

L'attenzione negativa deriva, invece, da tre ordini di questioni: la prima risiede nella preoccupazione per la salute di chi se ne ciba, la seconda risiede nella difficoltà ad approcciarsi a questi cibi senza essere oggetto di neofobia, e la terza risiede nel paventato rischio che l'introduzione di nuovi alimenti possano danneggiare il cibo "tradizionale europeo".

Se la carne coltivata sembra avere ancora degli ostacoli da superare prima di riuscire a essere considerata un alimento alternativo alla carne tradizionale (Damenò 2023), alcuni insetti hanno già ottenuto l'autorizzazione al consumo da parte della cittadinanza europea: la tarma della farina, la locusta, il grillo domestico, le larve del verme della farina, dal momento che è stata accertata la loro non pericolosità per la salute umana. Il numero di insetti commercializzabili è, sicuramente, destinato ad aumentare velocemente.

La questione che dobbiamo porci è se il consumo di questi nuovi alimenti può davvero essere una valida risposta alla richiesta di proteine di origine animale da parte della popolazione mondiale. Oppure se questi alimenti non siano visti solamente come cibo ludico, destinato, almeno in Europa, a un consumo saltuario, durante le feste e nelle occasioni dove si vuole stupire e creare sorpresa.

Nella parte della popolazione mondiale che non ha problemi economici riguardo all'accesso al cibo sicuro, adeguato e di qualità, esiste, infatti, una vera e propria moda di consumare cose "strane e fuori dal comune", che

8 Il termine, pur essendo un neologismo, si riferisce a comportamenti alimentari tradizionali per la maggior parte della popolazione mondiale, che privilegiano il consumo di alimenti vegetali, non escludendo completamente le proteine di origine animale.

si esprime sia attraverso la richiesta di avere a disposizione prodotti ibridi sempre nuovi, sia attraverso la richiesta di riscoprire cibi antichi, il cui consumo diventa esclusivo, sia attraverso la richiesta di avvicinarsi a cibi lontani dall'ordinario. E, per avere prova di ciò, è sufficiente contare il numero di *influencer* che si occupano di cibo e verificare quali sono i messaggi che vengono veicolati, corredati da foto che mettono in evidenza la stravaganza dei cibi e non le loro qualità e le loro potenzialità (Onorati & Siciliano 2024).

Gli insetti sono parte rilevante di questa cultura dell'eccesso e della stravaganza alimentare.

Per riuscire a creare un consumo "normale" e quotidiano, le società che producono alimenti a base di insetti propongono cibi in cui gli insetti non si vedono e nei quali non si sente neppure il loro sapore. Le farine e i prodotti realizzati a partire dalle farine, come cracker, merendine, burger, preparati per pizza e pane, sono, infatti, gli alimenti che vengono proposti al consumatore europeo, pubblicizzandoli come prodotti più sostenibili non solo sotto il profilo ambientale ma anche sotto il profilo nutrizionale a causa del loro alto contenuto proteico. Il consumo di insetti diventa, quindi, un consumo da preferire soprattutto in un contesto sociale dove le diete proteiche godono di un consenso sociale molto forte. La disponibilità a mangiare insetti è, infatti, associata in modo notevole alla loro preparazione e all'aspetto dei prodotti (Tuccillo et al. 2020).

L'utilizzo degli insetti come cibo stravagante e la commercializzazione di prodotti in cui gli insetti vengono nascosti sono due aspetti della medesima questione: il sentimento di estraneità culturale che fa sì che gli insetti debbano essere "riculturalizzati" per poter soddisfare le esigenze del consumo europeo.

Di fatto ciò rappresenta, a mio avviso, una nuova forma di neocolonialismo alimentare: gli insetti fanno parte dell'alimentazione tradizionale di contesti culturali altri rispetto all'Europa⁹, ma il loro consumo non è "civilizzato". Solo dopo aver ottenuto un'autorizzazione e solo dopo essere stato trasformato e adeguato alle aspettative e ai bisogni europei il loro consumo può diventare parte di un'alimentazione corretta e sana. Gli insetti, in pratica, vengono riproposti all'interno dell'alimentazione europea come alimenti nuovi, trasformati e denaturati. Le domande che è necessario porsi a questo punto sono: ma, quindi, gli insetti sono davvero da considerare come una risposta alla fame nel mondo oppure sono solamente delle nuove forme di alimentazione per quelle persone che, non avendo problemi economici di accesso al cibo, vogliono soddisfare altre esigenze? E, correlata alla domanda precedente: quante persone in Europa, almeno attualmente, sono disposte a sostituire completamente o comunque in misura significativa il consumo

⁹ Secondo i dati della FAO oltre 2100 specie di insetti edibili sono già presenti nelle abitudini alimentari di circa 130 Paesi.

di carne da animali “tradizionalmente” destinati al consumo umano con il consumo di insetti?

In Europa, l'accettabilità come cibo nei confronti degli insetti è differente tra Paese e Paese. Come è facilmente immaginabile nelle Nazioni come il Belgio, l'Olanda e la Danimarca le persone sono maggiormente propense a cibarsi in generale di proteine alternative alla carne tradizionale e in particolare di insetti, poiché in questi paesi vi è una ampia sensibilizzazione nei confronti delle questioni ambientali. L'Italia sembrerebbe essere lo Stato dove le persone sono le più diffidenti (Onwezen et al 2021; IPIF 2024) e ciò, nonostante il fatto che proprio l'Italia vanta degli antichi alimenti tradizionali in cui gli insetti sono l'ingrediente fondamentale: il sardo casu marzu e l'abruzzese cacio marcatto.

In tutte le ricerche effettuate finora (Merlino et al. 2023) emerge che, in Europa e nel nord America, gli insetti non sono considerati un alimento normale e, almeno per ora, non possono aspirare a sostituire in misura significativa il consumo di carne tradizionale.

Almeno per il momento, quindi, gli insetti non rappresentano ancora la risposta alla necessità di creare un consumo critico e sostenibile per quella parte di popolazione mondiale che consuma di più e che ha uno stile di vita, non solo alimentare, che impatta maggiormente sull'ecosistema.

Vi è poi un altro elemento che deve essere tenuto in considerazione: il costo degli alimenti che contengono insetti. Ad oggi, i prodotti che contengono le farine di insetti sono prodotti di fascia alta, proprio perché, come si diceva in precedenza, sono pensati per un pubblico attento alla propria salute e disposto a spendere per avere degli alimenti sicuri, biologici e di qualità. Questo fatto rende questi prodotti alimenti da consumare saltuariamente e non prodotti a largo consumo. quanto meno per una fetta della popolazione. Almeno fino a quando non si ridurranno i costi, sarà impossibile che questi alimenti possano rappresentare una strada per la riduzione e l'azzerramento della fame, ma saranno solo un'ulteriore possibilità alimentare sulle tavole di chi è più “ricco”.

4. Dieta mediterranea vs insetti: uno scontro di civiltà?

Gli insetti edibili insieme alla carne coltivata sono stati utilizzati in Italia nella campagna elettorale per le votazioni europee del 2024 da parte di una precisa area politica per mettere in evidenza la necessità di proteggere la cultura alimentare e culinaria italiana dalle invasioni straniere. In particolare la Lega guidata da Matteo Salvini e Fratelli d'Italia hanno veicolato sia attraverso i manifesti sia attraverso gli spot elettorali e soprattutto all'interno degli spazi di comunicazione tradizionali e dei social network l'idea che l'Unione europea fosse maggiormente a favore del consumo alimentare degli

insetti rispetto all'alimentazione basata sulla nostrana dieta mediterranea, presentandosi così come paladini non solo delle tradizionali culinarie e più in generale culturali italiane, ma anche degli interessi economici che il comparto alimentazione rappresenta.

La dieta mediterranea è stata rappresentata, in pratica, come un baluardo a difesa della cultura "occidentale" e contro tutti gli altri stili alimentari, colpevoli di snaturare non solo la cultura, ma di mettere a rischio i valori e i simboli che sono a fondamento dell'identità italiana ed europea. Due erano i messaggi che venivano continuamente ribaditi. Da un lato, il fatto che l'Europa, consentendo il consumo di insetti e consentendo la ricerca sulla carne coltivata, è, di fatto, colpevole di penalizzare gli agricoltori e gli allevatori italiani, che per tradizione forniscono prodotti di qualità, sani e sicuri. Dall'altro lato, il fatto che l'apertura nei confronti di cibi appartenenti ad altre culture mina i prodotti e gli usi alimentari della tradizione italiana, che sono migliori per qualità e sicurezza rispetto a quelli di tutti gli altri Paesi.

In un post del 3 giugno, solo per fare un esempio della retorica dei messaggi, l'on. Salvini pubblicava la frase seguente: «Stomachevoli pietanze a base di vermi, grilli e cavallette, tanto amate dai burocrati di Bruxelles? No grazie, se le mangino loro! Sì a un buon panino con prodotti italiani, magari accompagnato da un ottimo bicchiere di vino rosso». Credo che il post si commenta da solo. L'unico elemento da mettere in evidenza è il fatto che il cibo è diventato l'oggetto di scontro con l'Europa e, quindi, con i partiti europeisti definiti «al servizio di pochi miliardari che vogliono imporre bistecche sintetiche, latte finto, formaggio finto, vino finto e farina di insetti».

Il cibo sarebbe in grado di distrarre l'attenzione di una parte dell'opinione pubblica dai problemi economici e sociali italiani e ciò dimostra il fatto che l'idea che la dieta mediterranea e i prodotti agricoli e di allevamento italiani siano superiori sia ampiamente diffusa e condivisa e che sulla loro difesa si possano ottenere consensi e voti.

Non solo la politica, però, sposa e fa proprio il messaggio dello scontro tra civiltà alimentari. A fine 2023, la catena di supermercati *Naturasi*, specializzata nella vendita di prodotti biologici e naturali, per esempio, ha effettuato una vera e propria campagna contro gli insetti edibili, attraverso manifesti che veicolavano, ancora una volta, il fatto che cibarsi di insetti e di carne coltivata non sia sano e non rispetti i valori della "Natura". Gli slogan che si potevano leggere erano i seguenti: "gli insetti lasciamoli nel loro mondo, nei nostri negozi la salute", e ancora: "cibo a base di insetti e cibo sintetico non rientrano nei nostri principi di vita e salute. Porremmo la massima attenzione affinché non arrivino nei nostri negozi".

Ancora una volta si può osservare come esista una vera e propria retorica del cibo sano e sicuro. Il cibo assume dei valori che vanno ben al di là dei principi di salute e di salubrità, ma ricomprendono e delinano i valori dell'identità culturale italiana ed europea.

Gli stili alimentari, quindi, sono stati utilizzati e vengono ancora oggi utilizzati per discriminare e per mettere in condizione di inferiorità tutte quelle persone che, per le loro tradizioni culturali, si cibano in modo differente dal nostro. Il cibo reca con sé sicuramente forti ed importanti elementi di distinzione e di rappresentazioni identitarie, ma anziché diventare un tavolo su cui generare il confronto per assicurare i diritti a un cibo culturalmente adeguato a tutte le persone, diventa elemento di chiusura e strumento di sopraffazione delle identità altre.

E con questa chiusura nei confronti dei nuovi cibi si chiude anche l'obiettivo del perseguimento della sostenibilità dell'alimentazione e della tutela dei diritti delle future generazioni e della sicurezza e dell'accesso al cibo per tutte le persone già esistenti sul nostro pianeta. In pratica, infatti, viene ribadito con forza il proprio diritto al cibo culturale come se questo diritto non debba, però, essere bilanciato con gli altri diritti – primo fra tutti il diritto alla sostenibilità ambientale – e con gli interessi delle altre persone – ovvero con il diritto a non essere affamate e ad accedere a cibi di qualità.

5. Gli insetti: cibo del futuro?

Per rispondere a questo interrogativo, è necessario allargare l'analisi avendo un approccio multidisciplinare e interdisciplinare. Il tema dei *novel food* deve essere affrontato senza pregiudizi e tenendo in considerazione non solo gli aspetti nutritivi, non solo gli aspetti culturali e di innovazione gastronomica, non solo i possibili rischi per la salute, ma anche gli aspetti che riguardano la sostenibilità ambientale e i diritti delle generazioni future. Non basta, quindi, rispondere a questo interrogativo, facendo ricerche sulla percezione e sulle attitudini di consumo delle persone, ma, se i *novel food* rappresentano realmente una strada per un'alimentazione adeguata e sostenibile sia economicamente sia socialmente sia sotto il profilo ambientale per l'intera popolazione mondiale, ci si deve domandare se le istituzioni pubbliche sono in grado di proporre politiche che agevolino l'ingresso di questi alimenti nell'alimentazione di tutte le persone, nel pieno rispetto della loro salute e dell'autonomia delle loro scelte.

Come si è messo in evidenza nel corso di questo articolo, le persone che vivono nei contesti europei e nord americani considerano il consumo di insetti per lo più come un consumo curioso spinto dalla voglia di provare novità. Sono ancora poche le persone così attente alle tematiche di sostenibilità ambientali da adottare stili alimentari consapevoli e, tra queste, sono ancora meno le persone che scelgono di sostituire la carne tradizionale con le proteine derivanti dagli insetti. Per il momento solo una parte dell'opinione pubblica è attenta ai messaggi che le agenzie internazionali veicolano sulla necessità di modificare gli stili alimentari per vivere in modo più sostenibile.

Bisogna, sicuramente, tenere in considerazione che l'alimentazione ha davvero una forte connotazione identitaria e ciò vale per tutte le popolazioni e non solo per chi vive in Italia e in Europa. I tempi per modificare le proprie abitudini alimentari e per far entrare all'interno del nostro stile alimentare cibi nuovi sono lunghissimi. E, infatti, le società che commercializzano cibi contenenti insetti cercano di predisporre cibi simili a quelli che rientrano all'interno delle diete culturali: pensiamo alla farina di insetti nella panificazione e nella preparazione della pizza. Così facendo cercano di proporre ingredienti nuovi, ma che possano essere utilizzati nella preparazione di cibi tradizionali.

Bisognerà vedere se questa strategia funzionerà e soprattutto se non porterà con sé dei rischi per la salute delle persone. Infatti, se è sicuramente vero che gli insetti rappresentano un'alimentazione tradizionale in alcuni Paesi del mondo e che una tale alimentazione è sicura per le popolazioni che la utilizzano, ci si deve chiedere, però, come questi alimenti possano inserirsi in modo corretto negli stili alimentari che tradizionalmente non li prevedono. Bisogna, cioè, mettere in evidenza il fatto che gli insetti hanno un apporto proteico importante e che le farine di insetti sono prodotti proteici e non andrebbero utilizzate, quindi, allo stesso modo delle farine di cereali. Allo stato attuale, il consumo di insetti è ben lontano dal rappresentare una corretta alimentazione: cracker e barrette sono prodotti che svolgono una funzione ricreativa e le farine per preparare pizza e pane vengono per lo più utilizzate senza tenere conto del loro contenuto proteico. È necessario, quindi, far comprendere a chi li consuma che tali prodotti non possono essere inseriti nelle diete così come i normali prodotti da forno.

Attualmente grilli e larve sono consumati come alimenti da degustazione e si aggiungono agli alimenti più tradizionalmente utilizzati, anziché sostituirli. Potremmo quindi trovarci in una situazione di iperalimentazione con tutti i conseguenti problemi a livello di salute che una dieta iperproteica comporta.

Vi sono poi delle questioni che riguardano le allergie alimentari. Dai dati disponibili in letteratura (De Marchi 2021), le persone allergiche ai crostacei e agli acari della polvere sono potenzialmente a rischio di allergie derivate dall'ingestione di insetti a causa della presenza di due molecole allergeniche: la Tropomiosina – il principale allergene cross-reattivo tra acari, crostacei e insetti – e l'Arginina kinasi. Si rende quindi necessaria un'attenzione all'etichettatura di tali prodotti che consenta alle persone che li vogliono consumare di farlo in piena sicurezza. Attualmente la normativa europea è estremamente attenta e prevede l'obbligo di un'informazione corretta e chiara su tutte le etichette presenti sugli alimenti e conseguentemente anche sui prodotti a base di insetti. Ciò che sarebbe necessario fare è di sensibilizzare le persone a leggere le informazioni presenti sugli imballaggi e a chiedere i dati dei prodotti sfusi a chi li vende, in modo da aumentare la consapevolezza del

consumo. Una maggiore sensibilizzazione di chi consuma è, infatti, importante per tutelare non solo la salute, ma anche per realizzare degli acquisti e dei consumi attenti e rispettosi per l'ambiente.

Non bisogna poi scordarsi delle implicazioni etiche che il consumo di insetti o di parti di essi solleva. Certamente sarebbe interessante studiare se nei confronti degli insetti esista una uguale sensibilità a quella mostrata nei confronti di animali più grandi, più antropomorfi o con i quali gli esseri umani hanno un rapporto di affettività. Ma, in ogni caso, è necessario sottolineare che le norme che tutelano il benessere degli animali da allevamento devono essere applicate anche nei confronti degli insetti allevati.

Oltre a ciò, si deve sempre considerare che anche gli insetti sono animali e pertanto è necessario tutelare i diritti delle persone che per per i loro principi etici e morali non intendano alimentarsi con essi. Anche se una parte del mondo vegetariano e vegano che basa questa scelta per tutelare l'ambiente si dice favorevole al consumo di insetti, bisogna comunque fare in modo che la loro presenza venga segnalata nei cibi all'interno delle mense e nei menù dei ristoranti per consentire a tutte le persone che non vogliono che gli animali siano soppressi e soffrano di non rischiare un consumo contrario ai propri principi.

Come si è visto, quindi, la risposta alla domanda se gli insetti saranno il cibo del futuro è estremamente complessa, dal momento che vi sono molte variabili da tenere in considerazione. Un ulteriore fattore da tenere presente è il costo degli insetti e delle farine di insetto. Al momento, infatti, come già si evidenziava nelle pagine precedenti, i costi di tali prodotti sono elevati e, almeno, fino a quando non diminuiranno, fanno sì che questi prodotti non possono essere alla portata di tutte le persone. Così come è estremamente difficile l'accesso a cibi di qualità per le persone che hanno delle difficoltà economiche, anche acquistare insetti per il consumo alimentare è estremamente gravoso e al momento quasi impossibile. Anche per questo elemento il consumo "normale" – che sostituisca le proteine animali più tradizionali – è ben lontano da essere raggiunto.

6. Cibo, potere e discriminazioni

La FAO (2022) considera i nuovi alimenti come una reale possibilità per consentire a tutte le popolazioni di avere accesso a un'alimentazione adeguata, limitando allo stesso tempo il consumo delle risorse ambientali. Senza dubbio la popolazione mondiale in continua crescita avrà sempre maggior bisogno di risorse per potersi alimentare. Inoltre, la modificazione degli stili alimentari di interi gruppi sociali, che fanno rientrare in misura sempre crescente i prodotti di origine animale all'interno delle loro diete, comporta ulteriori rischi per il pianeta. I benefici del consumo degli insetti commestibili

deriverebbero dal fatto che essi sono ricchi di proteine, di micronutrienti, di grassi e di aminoacidi e allo stesso tempo sostenibili sotto il profilo ambientale. L'allevamento di questi animali, infatti, produce minori emissioni di gas effetto serra, minore inquinamento delle acque, e un molto minore consumo di suolo sia perché gli allevamenti di insetti hanno necessità di uno spazio decisamente inferiore rispetto a quelli degli animali di allevamento tradizionali sia perché non sarebbe necessario utilizzare grandi spazi agricoli per coltivare cibi da mangime.

Ciò che dobbiamo chiederci è se gli insetti possano realmente rappresentare una soluzione sia per ridurre l'impatto ambientale dell'alimentazione umana sia per sconfiggere la denutrizione e la cattiva alimentazione. Il consumo di insetti edibili, se e nel momento in cui sostituirà in misura prevalente il consumo di carne proveniente da animali da allevamento tradizionali, potrà raggiungere l'obiettivo di rendere l'alimentazione delle persone che consumano proteine animali più sostenibile, non per questo, però, si attuerà anche il traguardo di ridurre e di azzerare il numero delle persone che vivono senza avere accesso a un cibo adeguato.

Esistono enormi differenze per quanto riguarda il consumo di risorse per l'alimentazione umana tra i Paesi più ricchi e quelli dove la povertà è maggiore. Ma anche all'interno dei Paesi ricchi vi è una fascia di popolazione che non ha accesso a un cibo adeguato e di qualità. Se questo sbilanciamento non sarà azzerato e il cibo non sarà reso disponibile a tutte le persone indipendentemente da dove esse vivano e dalle loro condizioni economiche e sociali, allora non si può pensare di raggiungere l'obiettivo 2 dell'Agenda 2030, vale a dire “porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile”. Fino a quando l'accesso a un cibo di qualità non diventerà un reale diritto per tutte le persone e fino a quando ci sarà chi consuma troppo e spreca molto sarà impossibile, infatti, intervenire, combattere e vincere la malnutrizione e la denutrizione. Fino a quando il cibo sarà, in molte parti del mondo, strumento di controllo sociale e di supremazia, sarà impossibile garantire in modo pieno il diritto a non essere affamati.

Sono ancora molte le regioni al mondo, infatti, dove le risorse alimentari vengono utilizzate come uno strumento di controllo e di potere esercitato in modo discriminatorio nei confronti delle persone o a causa della loro etnia – per fare un esempio: in Afghanistan la popolazione Azara viene emarginata dai Talebani al potere tanto da non aver accesso agli aiuti umanitari e conseguentemente patisce una condizione di crisi alimentare ancora peggiore rispetto al resto della popolazione afgana (Concas 2024) – o a causa delle differenze di genere – per esempio, in molte parti del mondo le donne e le bambine si cibano solo dopo che gli uomini e i bambini hanno avuto la loro parte e con alimenti più poveri di nutrienti (Dameno 2024) – o a causa delle differenze di status – per esempio, le persone che accedono alle cosiddette

mense dei poveri non hanno la possibilità di scegliere il cibo: essere poveri comporta l'impossibilità di avere delle preferenze e di avere accesso a un cibo culturalmente adeguato e conseguentemente comporta l'impossibilità di pretendere il riconoscimento della propria identità culturale.

Fatte queste considerazioni, possiamo davvero pensare che sia sufficiente introdurre nuovi alimenti per garantire un accesso al cibo per tutte le persone, senza agire anche sui meccanismi che generano e perpetuano le discriminazioni? La domanda è, ovviamente, retorica: se il cibo viene utilizzato come strumento per ribadire il potere di poche persone sulle altre e come fonte per mantenere vive le discriminazioni economiche, etniche, religiose, culturali e di genere, introdurre nuovi cibi significa solamente offrire maggiori possibilità di scelta per chi la fame non la soffre e non ampliare le possibilità e i diritti al cibo di chi al momento non riesce a sfamarsi.

Compito delle istituzioni nazionali, europee e internazionali è quello di intervenire su due fronti: aumentare la sensibilità ambientale per ridurre gli sprechi e per sostenere un'alimentazione più sostenibile da un lato e dall'altro lato mettere in atto programmi e politiche antidiscriminatorie volte a garantire a tutte le persone il diritto umano ad accedere a un cibo adeguato, sano e di qualità.

Bibliografia

- Arena, E. et al., (2020), Exploring Consumer's Propensity to Consume Insect-Based Foods. Empirical Evidence from a Study in Southern Italy, *Appl. Syst. Innov.*, 3, p. 38, doi.org/10.3390/asi3030038.
- Biscotti, B., Dall'Ò, E., Dameno, R., (2020), Antropocene e cibo del futuro: uno sguardo agli insetti tra storia, immaginari, normative e sostenibilità, *Dada Rivista di Antropologia post-globale*, n.1, pp. 31-56.
- Bodenheimer, F.S., (1951), Insects as Human Food: A Chapter of the Ecology of Man, The Hague, W. Junk.
- Bonnet C., Bouamra-Mechemache Z., Réquillart V. and Treich N., (2020), Viewpoint: Regulating meat consumption to improve health, the environment and animal welfare, *Food Policy*, 97, doi.org/10.1016/j.foodpol.2020.101847.
- Cappelli, A., Cini, E., Lorini, C., Oliva, N. & Bonaccorsi, G. (2020), Insects as food: A review on risks assessments of Tenebrionidae and Gryllidae in relation to a first machines and plants development, *Food Control*, 108.
- Concas, C., (2024), Inequalities and inaccessibility to sources of food and livelihood: the case of the Hazaras of Afghanistan between ethnocentric polities, secular ethnoregional conflicts and unfair distribution of humanitarian aid, Annual Workshop Ciseps *The World as One: The*

- Unavoidable Interdependencies of Globalization*, Università Milano – Bicocca.
- Dameno, R., (2024), *Genere e Cibo*. Perché è necessaria una lettura orientata al genere sul tema del diritto al cibo, *Diritto e Società*, 1, pp. 97-106.
- Dameno, R., (2023), La carne coltivata. Riflessioni e spunti per una ricerca socio-giuridica, *Sociologia del diritto*, 2, doi.org/10.54103/1972-5760/21815.
- Dameno, R. (2022), *Le regole del corpo*. Milano, Franco Angeli.
- De Marchi, L., Wangorsch, A., Zoccatelli, G., (2021), Allergens from Edible Insects: Cross-reactivity and Effects of Processing, *Current Allergy and Asthma Reports*, 21, May doi.org/10.1007/s11882-021-01012-z.
- Eurispes, (2023), *Rapporto Italia 2023*, www.eurispes.eu.
- Fakhri, M., (2023), Report: Conflict and the right to food, GE.22-28682(E), Human Rights Council, General Assembly, United Nations.
- FAO, (2017), *The future of food and agriculture – Trends and challenges*. Roma, FAO, www.fao.org/3/i6583e/i6583e.pdf (consultato il 10 settembre 2024).
- FAO, (2021) Looking at edible insects from a food safety perspective. Challenges and opportunities for the sector, in www.fao.org/policy-support/tools-and-publications/resources-details/en/c/1394684/ (consultato il 2 settembre 2024).
- FAO, (2022), *Edible insects: a solution for food and feed security*, www.fao.org/edible-insects/en/ (consultato il 5 settembre 2024).
- FAO, IFAD, UNICEF, WFP & WHO, (2023), *The State of Food Security and Nutrition in the World 2023. Urbanization, agrifood systems transformation and healthy diets across the rural–urban continuum*, Roma, FAO., www.fao.org/documents/card/en/c/cc3017en (consultato il 12 giugno 2024).
- González, C.M., Garzón, R. & Rosell, C.M., (2019), Insects as ingredients for bakery goods. A comparison study of *H. illucens*, *A. domestica* and *T. molitor* flours, *Innov. Food Sci. Emerg. Technol.*, 51, pp. 205–210.
- Grimaldi, P., (2012), *Cibo e rito : il gesto e la parola nell'alimentazione tradizionale*, Palermo, Sellerio.
- Guidobaldi, S., (2021), *Cibo e identità*, Torino, Eris.
- IPIFF, (2024), EU Consumer acceptance survey: European edible insects report, https://ipiff.org/wp-content/uploads/2024/03/Report_Survey_Results_12Mar2024.pdf&ved=2ahUKEwiblceroqm JAxXm_7sIHYNB9UQFnoECBUQAQ&usq=AOvVaw3qq9U-yXLwKk1GODxeobof (consultato il 3 settembre 2024).
- Levy-Strauss, C., (2008), *Il crudo e il cotto*, Milano, Il Saggiatore.
- Mascarello, G., Pinto, A., Parise, N., Crovato, S., Ravarotto, L., (2015), The perception of food quality. Profiling Italian consumers, *Appetite*, June, pp. 175-182, doi.org/10.1016/j.appet.2015.02.014, www.sciencedirect.

- com/science/article/pii/S0195666315000616 (consultato il 13 dicembre 2023).
- Meglio, L., (2012), *Sociologia del cibo e dell'alimentazione : un'introduzione*, Milano, franco Angeli, 2012.
- Merlino, V.M., Mosca, O., Fornara, F., Roma, R., Bonerba, E., Schiavone, A., Passaro, R.L., Tarantola, M., (2023), Which factors affect the Italian consumer's intention to insect-eating? An application of an integrated attitude-intention-eating model, *Food Quality Preference*, november.
- Montanari, M., (2021), *Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*, Bari, Laterza.
- Montanari, M., (2011), *Il cibo come cultura*, Bari, Laterza.
- Notarnicola, B., Tassielli ,G., Renzulli ,P.A., Castellano, V. & Sala, S., (2016), Environmental impacts of food consumption in Europe, *Journal of Cleaner Production*, doi.org/10.1016/j.jclepro.2016.06.080.
- OECD, FAO, (2021), *Agricultural Outlook 2021-2030*, www.oecd-ilibrary.org/agriculture-and-food/oecd-fao-agricultural-outlook-2021-2030_19428846-en, doi.org/10.1787/19428846-en (consultato il 9 marzo 2023).
- Onorati, M.G., Siciliano, S., (2024), "100% Italiano": contraddizioni del consumatore sull'origine del cibo, tra coscienza ecologica e istanze identitarie, *Sociologia. Rivista quadrimestrale di scienze storiche e sociali*, n. 2.
- Onwezen, M.C., Bouwman, E.P., Reinders, M.J., Dagevos, H., (2021), A systematic review on consumer acceptance of alternative proteins: Pulses, algae, insects, plant-based meat alternatives, and cultured meat, *Appetite*, 1, doi: 10.1016/j.appet.2020.105058.
- Patel, S., Suleria, H.A.R. & Rauf, A., (2019), Edible insects as innovative foods: Nutritional and functional assessments, *Trends Food Sci. Technol.*, 86, pp. 352–359.
- Régnier, F., (2022), L'art de bien manger: une question sociale ?, *Servir*, n. 7, p. 37-39, <https://www.cairn.info/revue-servir-2022-7-page-37.htm>.
- Santini, A., (2023), Sicurezza alimentare e innovazione tecnologica: il caso dei novel foods, *Rivista.eurojus.it*3 n. 1
- Sen, A.K., (1981), *Povert  e carestie*, Edizioni di Comunit .
- Simmel, G., (2006), *Eстетica e sociologia : lo stile della vita moderna*, Roma, Armando Editore.
- Sogari, G., (2015), Entomophagy and Italian consumers: an exploratory analysis, *Progr Nutr*, 17(4), pp.311-316.
- Tuccillo, F., Gianfranco Marino, M., Torri, L., (2020), Italian consumers' attitudes towards entomophagy: Influence of human factors and properties of insects and insect-based food, *Food Research International*, November, <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109619>.

White, K.P., Al-Shawaf, L., Lewis, D.M.G., Wehbe, Y.Z., (2023), Food neophobia and disgust, but not hunger, predict willingness to eat insect protein, *Personality and Individual Differences*, February, doi.org/10.1016/j.paid.2022.11194.