



FEDERALIMENTARE

Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

RINTRACCIABILITÀ E ORIGINE

A seguito dei recenti dibattiti emersi su rintracciabilità e origine, Federalimentare ha aggiornato la precedente posizione approvata dal Consiglio il 10 luglio 2002.

RINTRACCIABILITÀ, STRUMENTO DI SICUREZZA ALIMENTARE

- **Il regolamento (CE) n. 178/2002**, all'articolo 18, ha introdotto il principio della rintracciabilità, rappresentando la necessità della definizione ed entrata in vigore di regole comunitarie armonizzate entro il termine del 1° gennaio 2005.

Il regolamento 178 indica che gli operatori europei del settore alimentare e dei mangimi dovranno disporre di sistemi e procedure per individuare sia la fonte di approvvigionamento delle materie prime, sia le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti (secondo il criterio “*one step back, one step beyond*”); le informazioni al riguardo dovranno essere a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.

La rintracciabilità è quindi uno “strumento neutro”, che non vale a connotare i prodotti di una particolare **qualità** ma serve invece, agli operatori e alle autorità di controllo, per gestire eventuali problemi di **sicurezza alimentare**.

Qualora infatti, in qualsiasi punto della filiera, venga riscontrata una non-conformità dell'alimento o del mangime, la tracciabilità deve consentire:

- a) a valle, il richiamo il prodotto già uscito dalla disponibilità dell'operatore;
- b) a monte, il “percorso a ritroso” della catena di produzione verso l'origine, per individuare le cause della non-conformità e adottare le opportune misure correttive.

- **A livello europeo**, le Istituzioni della Comunità stanno provvedendo ad attuare i principi sulla tracciabilità previsti dal regolamento (CE) 178/2002, sì da realizzare un sistema di regole uniformi, atto a garantire l'efficacia dello strumento tracciabilità rispetto all'obiettivo di garanzia di un elevato livello di sicurezza alimentare sull'intero territorio del Mercato Unico.

I primi esempi sono rappresentati dalla proposta di regolamento sui criteri microbiologici, in materia igienico-sanitaria, nonché la proposta di regolamento di modifica della disciplina vigente in tema di produzioni biologiche.

- **A livello mondiale**, sia in ambito di *Codex Alimentarius*, sia di ISO (*International Standard Organisation*), sono in via di elaborazione *standard* internazionali atti a uniformare i sistemi di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.

- **L'Industria alimentare italiana**, che ha già attivamente partecipato al processo di elaborazione dello *standard* UNI 10939 concernente i “*Sistemi di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – Principi generali per la progettazione e l'attuazione*”, segue con attenzione e contribuisce allo sviluppo di un sistema armonizzato di regole per la tracciabilità obbligatoria.

Al riguardo, l'Industria alimentare raccomanda:

- una normativa chiara, uniforme, di semplice applicazione;

- la piena corresponsabilità di tutte le componenti della filiera: ogni operatore, dalla produzione agricola primaria alla distribuzione finale, deve essere direttamente responsabile per la propria fase di competenza;
- l'assenza di deroghe ed eccezioni (riferite, a esempio, a prodotti tradizionali, di nicchia, dimensioni d'impresa, figure giuridiche, *etc.*): ogni deroga può limitare l'efficacia dello strumento rispetto all'obiettivo sicurezza;
- l'estensione della tracciabilità alle materie prime e prodotti d'importazione.

Come prescritto dal regolamento CE) n. 178/2002, la rintracciabilità deve essere supportata da idonea documentazione, in ogni segmento della filiera.

- **L'Italia deve partecipare ai lavori in corso, a livello europeo e internazionale**, affinché regole uniformi per la tracciabilità obbligatoria vengano al più presto definite e attuate, a garanzia della sicurezza di tutti i prodotti –italiani, europei e di Paesi terzi- che vengano immessi nel Mercato Unico.
- **L'industria italiana è invece contraria alla produzione di norme nazionali isolate** dal contesto europeo di riferimento, in ragione dei potenziali, sfavorevoli effetti:
 - b) non applicabilità ai prodotti (legalmente) immessi sul nostro mercato da, o attraverso, altri Paesi della Comunità, in virtù del principio di libera circolazione delle merci;
 - c) rischio, per gli operatori italiani, di dover istituire procedure che potrebbero risultare non conformi con gli *standard* in via di definizione a livello europeo e internazionale; con il conseguente rischio, per le imprese agricole e industriali, di dover riaggiornare dopo breve tempo le costose procedure frattanto istituite.

INDICAZIONE DI ORIGINE COMMERCIALE DELLE MATERIE PRIME: STRATEGIA COMMERCIALE?

- E' anzitutto necessario **sgomberare il campo da equivoci**: preso atto dell'impostazione strumentale data al dibattito sulla "tracciabilità della provenienza geografica", sia ben chiaro che il concetto di "rintracciabilità", così come delineato dal regolamento (CE) n. 178/2002, riguarda esclusivamente la *Sicurezza Alimentare*, e non anche la etichettatura dei prodotti.
Il prodotto è sicuro non in quanto le materie prime provengano da questa o quella località, tantomeno in quanto ciò sia indicato in etichetta; il prodotto può venire meglio garantito, sul piano della sicurezza, quando gli operatori che hanno partecipato alla sua realizzazione siano in grado di fornire con prontezza alle Autorità di controllo i documenti che ne attestino provenienza e destinazione.
- La questione della "*indicazione d'origine geografica della materia prima*" costituisce invece, essenzialmente, una **strategia commerciale**, oggetto di libere scelte che, ove rese obbligatorie, possono determinare un danno alla produzione e al sistema-Paese Italia, in considerazione di quanto segue.
 - a) **La realtà produttiva:**
L'Italia è un grande Paese trasformatore, ricco di imprenditorialità, inventiva, tecnologie di avanguardia, ma non autosufficiente.
L'Industria alimentare italiana, che pure lavora il 70% della produzione agricola nazionale, spesso utilizza:
 - materie prime di varietà non esistenti in Italia (caffè e cacao, a esempio);
 - materie prime che l'agricoltura italiana non offre in quantità sufficiente per coprire il fabbisogno produttivo (tra cui cereali, semi oleosi, latte, olio di oliva, *etc.*).

Non di rado utilizza materie prime di importazione perché di maggior qualità, e ciò anche a prescindere da ragioni di convenienza dei costi, che possono anche essere superiori (per acquisto e trasporto).

Generalizzazioni quali “*materia prima italiana uguale qualità*” devono essere rapportate alla realtà: la qualità delle nostre materie prime, di cui siamo tutti orgogliosi, dev’essere anche fattore concreto, oggettivamente dimostrabile.

- b) **L’immagine del “prodotto italiano”** è legata quindi, anzitutto, alla cultura della produzione di qualità, che non risponde automaticamente all’utilizzo esclusivo di materie prime italiane.

La qualità interessa l’intero ciclo produttivo: approvvigionamento (scelta delle materie prime), progettazione/formulazione, trasformazione, confezionamento/presentazione, controlli.

- c) **L’origine del prodotto trasformato**, infatti, coincide con il Paese ove è avvenuta l’ultima trasformazione sostanziale, tanto nella normativa comunitaria, quanto negli accordi commerciali dell’Organizzazione Mondiale del Commercio¹.

- d) **La realtà normativa:**

La indicazione in etichetta del luogo di origine dei prodotti alimentari – e non, si noti bene, delle loro materie prime - è obbligatoria nella sola ipotesi in cui “*l’omissione possa indurre l’acquirente in errore circa l’origine o la provenienza del prodotto alimentare*” (direttiva 2000/13/CE, articolo 3, comma 8).

La consolidata e uniforme interpretazione della sopra citata regola, già contenuta nella precedente direttiva 79/112/CEE, ne precisa la concreta operatività in quelle sole ipotesi in cui il nome del prodotto possa dare luogo a effettiva confusione sulla sua origine.

La indicazione d’origine è rimessa alla libera scelta degli operatori, che possono decidere di valorizzare in etichetta la provenienza delle materie prime, così attribuendo un *plus* commerciale a determinati prodotti.

Gli operatori possono altresì richiedere la registrazione di DOP, IGP, STG, strumenti esclusivi di tutela legale, a livello europeo, di alimenti legati a particolari tradizioni produttive.

Una normativa nazionale difforme dalle regole comunitarie, oltre a non rispondere ad alcuna effettiva esigenza di sicurezza, esporrebbe l’Italia al concreto rischio di venire coinvolta in una procedura comunitaria d’infrazione delle regole comuni: la Corte di Giustizia della Comunità europea ha infatti più volte statuito l’illegittimità di normative nazionali e regionali istitutive di denominazioni d’origine ulteriori rispetto al regime comunitario esclusivo di tutela (DOP, IGP, STG).

- e) **Gli effetti economici** del proposto divieto di indicare come “italiano” il prodotto italiano, in quanto trasformato in Italia:

- vanificazione degli sforzi commerciali delle imprese che hanno investito per diversificare le proprie linee di prodotti;
- dequalificazione di molti prodotti italiani dell’immagine loro propria, già affermata e consolidata sui mercati mondiali;
- nel medio periodo, delocalizzazione delle industrie che lavorano - anche in parte - materia prima d’importazione, verso Paesi ove le condizioni d’esercizio siano più vantaggiose, soprattutto verso i Paesi candidati all’allargamento dell’UE.

¹ World Trade Organisation, WTO

FEDERALIMENTARE SOSTIENE CHE:

- la sicurezza alimentare non è garantita dalla etichettatura di origine ma dagli autocontrolli dell'impresa e dalle stringenti normative sulla produzione e sulla vigilanza.
- l'origine delle materie prime assume valore rilevante per il consumatore e può essere comunicata quando ha un significato in termini di legame ad un territorio definito, di caratterizzazione del prodotto, con norme specifiche di produzione ed adeguati controlli;
- Peraltro la produzione industriale italiana è qualificata dalla cultura e tradizione della ricetta, dalla scelta sapiente delle materie prime, dalla tecnologia di trasformazione.
- l'Italia non produce affatto o in quantità sufficiente, le materie prime necessarie alla realizzazione di prodotti simbolo quali ad esempio il caffè, il cacao, i cereali, l'olio di oliva, eccetera.
- le etichette mosaico non danno garanzie ulteriori ma disorientano il consumatore, distogliendolo dalle informazioni essenziali;
- quando è in gioco la sicurezza del consumatore l'industria anticipa le norme europee (v. rintracciabilità).
- la vera difesa del prodotto italiano consiste nel combattere la contraffazione sui mercati esteri, valorizzandone la qualità.

CONCLUSIONI

- L'Industria alimentare italiana è in prima linea affinché i consumatori siano garantiti della sicurezza dei cibi, e a tal fine si adoperava mediante l'adozione e lo sviluppo dei migliori strumenti e procedure all'uopo indicati.
- L'Industria alimentare afferma il principio di un'informazione al consumatore chiara, comprensibile, veritiera, in linea con la normativa vigente.
- Gli operatori sono - e devono rimanere - liberi di scegliere, su base volontaria, l'opportunità di promuovere commercialmente l'origine della materia prima di alcuni loro prodotti, fatte salve le prescrizioni normative che interessano determinate categorie di materie prime agricole (ortofrutta, prodotti della pesca, carni bovine).
- Gli sforzi dovranno venire concentrati per contrastare, sul mercato globale, il diffuso e fuorviante utilizzo di nomi e immagini legate all'Italia per alimenti che nulla abbiano a che vedere con le nostre imprese e i nostri marchi; anziché logorarsi in dibattiti, tra gli operatori di filiera, di vocazione autarchico-protezionistica e assai incerto risultato.

Roma, 6 maggio 2003