L’etichettatura dei prodotti di qualità. Il caso del Sistema Qualità Nazionale produzione Integrata

written by Rivista di Agraria.org | 14 marzo 2021
di Donato Ferrucci

Introduzione

Il Reg. (UE) n. 1169/2011 è l’atto legislativo che fissa le regole di comunicazione relative alla fornitura di informazioni ai consumatori in materia di alimenti. Forte attenzione è data al soggetto “ricevente”, declinata in termini di chiarezza e trasparenza, finalizzata alla corretta e leale comunicazione.

Vale la pena ricordare che l’etichetta può essere assimilata ad un contratto aperto tra operatore e consumatore. Il contratto/etichetta, per legge, deve riportare una serie di indicazioni minime circa le caratteristiche del prodotto, ritenute sostanziali ai fini di una scelta consapevole. Possono essere inserite eventuali indicazioni accessorie di tipo volontario che non potranno che essere veritiere e oggettive (*dimostrabili*).

Con l’atto di acquisto, il consumatore sottoscrive il contratto e acquisisce il bene, *sulla base di quanto indicato in etichetta* e di eventuali *ulteriori elementi informativi associati al prodotto*.

Immaginiamo quindi la percezione di un consumatore nel caso di informazioni imprecise, poco attendibili, poco corrette o prive di sostanza. Sarebbe come presentare ad un potenziale cliente un contratto con clausole in caratteri microscopici, linguaggio tecnico poco comprensibile e altre velleità o vanterie attribuite senza alcun conforto scientifico. È ovvia conseguenza un’immediata perdita di fiducia.

Obiettivo della norma è quindi di garantire l’informazione corretta al consumatore, in maniera chiara e semplice, nel rispetto delle regole, con sensibilità verso le esigenze, perplessità o timore di vedersi sottratto del diritto all’informazione.

I principi generali

Art. 7, Reg. (UE) n. 1169/2011

I principi interessano gli aspetti legati alla lealtà comunicativa ed alle caratteristiche concrete del prodotto (*oggettive, misurabili e dimostrabili*).

Prima di questi occorre però ricordare che il regolamento pone attenzione anche su aspetti inerenti la disponibilità (art. 12.1), la leggibilità (art. 13.2 e 3), la comprensibilità (art. 15, requisiti linguistici) e la chiarezza (art. 13.1) delle informazioni. Infatti, è disposto che per tutti gli alimenti siano rese disponibili e facilmente accessibili le informazioni obbligatorie.

Inoltre, il regolamento fissa **a)** una dimensione minima dei caratteri pari a 1.2 mm (altezza media riferita alla “x” minuscola) e che, **b)** le indicazioni obbligatorie siano riportate in una lingua facilmente comprensibile da parte dei consumatori degli Stati membri nei quali l’alimento è commercializzato.

In effetti ha poco senso trattare di concetti e principi senza avere attenzione alla possibilità di lettura degli stessi.

Tornando agli aspetti generali, la norma dispone che tutte le informazioni commerciali relative ai prodotti alimentari devono essere “**precise, chiare e facilmente comprensibili** per il consumatore medio” (art. 7.2, principio di non ingannevolezza). **Non devono** perciò **indurre in errore** il consumatore:

1. **a)** per quanto riguarda **le caratteristiche dell'alimento** e, in particolare, la natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d'origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione;
2. **b)** attribuendo al prodotto alimentare **effetti o proprietà che non possiede**;
3. **c) suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari**, mentre tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive;
4. **d)** suggerendo, tramite la denominazione, l'aspetto, la descrizione o le illustrazioni, la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente;
5. **e)** ed infine, fatte salve le deroghe previste dalla legislazione dell'Unione in materia di acque minerali naturali e alimenti destinati a un particolare utilizzo nutrizionale, le informazioni sugli alimenti non devono attribuire a tali prodotti **proprietà di prevenire, trattare o guarire una malattia umana**, né fanno riferimento a tali proprietà (art. 7.3)

Le Indicazioni obbligatorie

Art. 7, Reg. (UE) n. 1169/2011

Le menzioni obbligatorie previste sono le seguenti:

1. a) denominazione dell'alimento;
2. b) elenco degli ingredienti;
3. c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergie o intolleranze, che sia usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;
4. d) quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
5. e) quantità netta dell'alimento;
6. f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
7. g) condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
8. h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare;
9. i) il paese d'origine o il luogo di provenienza nei seguenti casi in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento, in particolare se le informazioni che accompagnano l'alimento o contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l'alimento abbia un differente paese d'origine o luogo di provenienza;
10. j) istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
11. k) per le bevande che contengono più di 1,2% di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;
12. l) una dichiarazione nutrizionale.

La Comunicazione nel caso dei prodotti di qualità

La qualità consiste nell'**addizione di requisiti** ad un prodotto conforme alla normativa di sistema (cogente). Il fondamento è che il requisito di "qualità" introdotto/addizionato, per essere tale, sia caratterizzato dai seguenti elementi:

- volontarietà;
- assenza di conflitto con le norme cogenti;

La **comunicazione** della qualità resta campo del Reg. (UE) 1169/2011, in particolare, la comunicazione dei **requisiti di qualità** è delineata dall'art. 36 che definisce condizioni d'impiego delle indicazioni volontarie, ed in implicito riconducibili a requisiti volontari inerenti i prodotti alimentari.

Il **primo requisito** è naturalmente, come qualsiasi altra informazione destinata al consumatore, di **veridicità**, associato alla capacità da parte dell'operatore di darne evidenza.

Nello specifico, le indicazioni volontarie e riferite a requisiti di qualità devono rispondere ai principi definiti dall'art. 7 del Regolamento che interessano gli aspetti legati alla lealtà comunicativa ed alle caratteristiche concrete del prodotto (oggettive, misurabili e dimostrabili).

Inoltre, l'art. 36 impone ulteriore specifica a presidio dell'interesse del consumatore indicando che le informazioni:

-) non sono ambigue né confuse per il consumatore;

-) sono, se del caso, basate sui dati scientifici pertinenti. Questo punto implica che l'operatore deve essere in grado di dimostrarne la fondatezza della dichiarazione.

Il caso dei prodotti realizzati in ambito SQNPI

Il "Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata" (SQNPI, di seguito definito "Sistema") è uno standard di produzione di fonte legale. L'adesione consente di porre il corrispondente segno distintivo sui prodotti realizzati. Il sistema è istituito con Legge n. 4 del 3/02/2011. L'obiettivo, dichiarato al comma 3 dell'art. 2, ambizioso, è di garantire una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali correnti; ciò mediante adesione a norme tecniche di "Produzione integrata", la cui verifica sarà compito di Organismi terzi accreditati. La "Produzione Integrata" è definita, nel medesimo atto, come un sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici.

L'adesione è volontaria ed aperta a tutti gli operatori che si impegnano ad applicare la disciplina di produzione integrata e si sottopongono ai relativi controlli. Si configura quindi una valenza pubblicistica del sistema e del segno correlato, bene della collettività, in quanto aperto a tutti i produttori e garantito dalle istituzioni. La funzione sociale è duplice:

– realizzare prodotti di qualità superiore;

– rispettare l'ambiente.

Il Sistema può essere così classificato:

- A struttura complessa (elevato numero di requisiti)
- Regolamentato
- Oggetto della dichiarazione: **il Prodotto**
- Oggetto di applicazione: **il Processo**
- di parte terza (per regola di sistema)
- di filiera
- basato su principi autorizzativi (regole di concessione e utilizzo del marchio)

Il Sistema prevede, come molti simili, il rispetto di tre livelli di conformità

- Processo,
- Struttura,
- Comunicazione (con regole di dettaglio e concessa solo su prodotti che hanno acquisito i primi due gradi di conformità).

Il **processo** è reso conforme dal rispetto dei requisiti inerenti la fase primaria che interessano modalità tecniche da adottare al fine di ridurre l'impatto ambientale della produzione agricola (gestione agrofarmaci, concimi, implementazione buone prassi agronomiche). La fase post primaria è invece interessata da requisiti di natura organizzativa, catena di custodia nello specifico.

La **struttura** risponde alle regole di composizione previste dall'Articolo 10.2.8 ("Trasformazione") dell'attuale Procedura AGC di Sistema (vedi bibliografia), ovvero: i prodotti trasformati, di cui alla specifica nella sezione "definizioni"(1), **possono ammettere uno o più ingredienti non reperibili sul mercato come certificati SQNPI o SQR, nella misura massima non superiore al 5% in peso** riferito al momento della produzione del prodotto trasformato.

Inoltre, per quanto attiene i gradi di libertà concessi ai Disciplinari d Produzione Integrata regionali, si indica che:

- è opportuno che i DPI privilegino gli additivi naturali rispetto a quelli chimici di sintesi,
- possono essere individuate alcune sostanze non computabili nel 5% di ingredienti non conformi utilizzabili per i prodotti trasformati, alla condizione che senza tali prodotti e sostanze sarebbe impossibile produrre o conservare alimenti o rispettare determinati requisiti dietetici previsti sulla base della normativa comunitaria.

La comunicazione al consumatore nel SQNPI

La base legislativa è fissata dal DM 4890/2014 e poi ulteriormente specificata dalla Procedura AGC di Sistema. Nel dettaglio, per quanto attiene il primo atto:

- l'art. 8 definisce il marchio e la correlata menzione;
- l'art. 11 consente equivalenza tra il SQNPI ed i vigenti SQ (I produttori che aderiscono ai SQ regionali hanno la facoltà di contraddistinguere le produzioni certificate, con il marchio del SQNPI in maniera esclusiva o affiancato a quello regionale)
- l'Allegato I, Regolamento d'uso del Marchio collettivo, definisce le regole grafiche di uso e dettaglio, in particolare,
    - 2, il marchio costituito da **logo e denominazione** (congiunti),
    - 4, Il marchio individua i **prodotti agroalimentari certificati** sulla base dello standard definito dalle norme tecniche del "Sistema di qualità nazionale di produzione integrata – SQNPI",
    - 5, perimetra la **natura pubblicistica** del marchio in abbinamento con marchi privati o collettivi che qualificano il prodotto sulla base di standard diversi purché non si ingeneri confusione nel consumatore,
    - 8, definisce la grafica del logo.

Nel caso particolare di utilizzo di **prodotti certificati SQNPI come ingredienti**, ovvero con presenza percentuale di ingredienti certificati inferiore al 95%, interviene l'art. 10.2.9 della citata Procedura AGC. I riferimenti al Sistema potranno essere riportati esclusivamente nell'elenco degli ingredienti (con un richiamo tipo asterisco o equivalente). Dovrà essere indicata la quota percentuale che l'ingrediente da "Produzione Integrata – SQNPI" ricopre sul totale degli ingredienti di origine agricola. Inoltre, la dizione "Produzione Integrata – SQNPI" andrà riportata con colore, dimensioni e tipo di caratteri identici a quelli utilizzati per indicare gli altri ingredienti. Infine, in tal caso, è vietato l'utilizzo del logo nazionale sul prodotto.

La grafica:

Logo



Denominazione
(sotto il logo, art. 8 All. I)

Infine, la Procedura AGC nell'ambito del SQNPI/2020, revisione attuale, identifica i seguenti requisiti inerenti il segno:

- Articolo 11.3. **Divieto di modifica** e **possibilità di utilizzo** del marchio da parte degli operatori (che hanno certificato dei lotti conformi) **su materiale promozionale** e altro materiale attinente (DT, procedure, etc). Il tutto sempre con clausola di salvaguardia di comunicazione non fuorviante nei confronti del consumatore.

- Articolo 11.4. Coesistenza del marchio con altri segni distintivi, con i seguenti dettami,

- Ribadito il regime di equivalenza con marchi regionali
- Il marchio SQNPI può essere usato anche in abbinamento con marchi privati o collettivi che qualifichino il prodotto sulla base di standard diversi **purché non si ingeneri confusione nel consumatore**;
- **Nel caso di abbinamenti** o riproduzioni particolari sulle etichette o sugli imballaggi, l'operatore **deve essere preventivamente autorizzato dall'ODC** (a ribadire il necessario monitoraggio nella comunicazione corretta al mercato);
- L'Organismo di controllo che certifica la conformità del prodotto ha facoltà di far apporre il proprio marchio in abbinamento a quello del SQNPI .

Alcune ipotesi di etichettatura

A questo punto è sembrato opportuno ipotizzare dei casi studio che permettono di prendere confidenza con il sistema di comunicazione. Questo, nel tentativo di dare sostanza a casi che altrimenti rimarrebbero teorici fino alla loro manifestazione mercantile, mentre è opportuno immaginare prodotti, sviluppi ed eventuali criticità, così da poterle gestire in via preventiva.

Di seguito si riportano alcuni esempi, passando da prodotti freschi a trasformati. Rimane possibile fare alcune considerazioni preliminari, le regole di «Comunicazione» dei Prodotti certificati SQNPI non evidenziano particolari criticità, infatti **denominazione e segno qualificano il prodotto e non intervengono sulla denominazione commerciale**, e ciò rende più lineare la comunicazione del segno.

Per i prodotti freschi ed i trasformati mono-ingrediente non si rilevano dubbi di sorta. Sul prodotto trasformato multi-ingrediente, in casi specifici, si manifestano alcune perplessità che si sicuro troveranno chiarezza e soluzione con il tempo e la "maturazione" del Sistema.

Caso 1: Pomodoro fresco



Non ci sono considerazioni significative. Il prodotto non è trasformato e quindi l'etichetta risulta di facile costruzione. Si è ipotizzata l'applicazione del logo dell'Organismo di controllo

Caso 2. Nocciole sgusciate e tostate

Nocciola di Fattoria

Nocciole sgusciate e tostate

Var. Tonda gentile Romana

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA

Origine Italia
Calibro XYZ



LOGO ODC

0.750 kg

Prodotto, distribuito e confezionato da: Az. Agr. La Fattoria – Loc. Il Boschetto (VT)

Non disperdere il contenitore nell'ambiente

L. 125

Analogo al precedente. La denominazione resta la medesima del prodotto fresco. Sgusciatura e tostatura non si configurano come trasformazione ma piuttosto valorizzazione o predisposizione all'immissione sul mercato.

Caso 3. Sugo al basilico

Antichi Campi

Sugo al basilico



Ingredienti: Pomodori pelati, Olio extravergine di oliva, concentrato di pomodoro, cipolle, pepe, basilico (1,5%)

Conservare in frigo a 4 °C dopo l'apertura e consumare entro 72 ore

da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE
SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA

LOGO ODC

280 g

da Pomodori coltivati da Azienda Agricola Dario
Prodotto trasformato e confezionato presso lo stabilimento in .....Viterbo

Non disperdere il contenitore nell'ambiente

L. 125

Prodotto trasformato. La composizione presuppone che almeno il 95% degli ingredienti sia certificato SQNPI. In ipotesi, il basilico, potrebbe anche non essere certificato, come pure eventuali ingredienti "secondari", purché nel rispetto del requisito "5% sul totale". Su questo aspetto si potrebbero fare alcune riflessioni. Non aver imposto l'indicazione del sistema sugli ingredienti (requisito previsto solo nel caso di prodotto certificato per gli ingredienti) non permette di distinguere tra prodotti 100% SQNPI e prodotti "parzialmente" SQNPI (con ingredienti SQNPI >95% ma minori del 100%). Questo aspetto consentirebbe, di fatto, di avvalersi della dizione 100% ingredienti SQNPI, non essendo requisito vincolante all'uso del marchio.

Caso 4. Bevanda a base di frutta con ingredienti certificati SQNPI

I frutti del Bosco

Azienda Agricola Il Frutteto

Bevanda a base di frutta
(mirtillo e mela)
Ingredienti: succo di mirtillo* (55%), succo di mela* (25%), Zucchero, acqua
*** Ingredienti da Produzione Integrata SQNPI**

Conservare in frigo a 4 °C dopo l'apertura e consumare entro 72 ore

da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa



LOGO ODC

750 ml

Prodotto e confezionato da Az. Agr. Il Frutteto – Loc. Il Boschetto (VT) www.ilfrutteto.it

Non disperdere il contenitore nell'ambiente L. 125

Nessuna riflessione particolare. Il caso appare lineare. Solo gli ingredienti succo di mirtilli e di mela sono certificati. Non si utilizza il logo ed il metodo trova riferimento per i singoli ingredienti.

Caso 5. Bevanda a base di frutta

I frutti del Bosco

Azienda Agricola Il Frutteto

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA

Bevanda a base di frutta (mirtillo e mela)
Ingredienti: succo di mirtillo (55%), succo di mela (25%), Succo d'uva, acqua



LOGO ODC

750 ml

Conservare in frigo a 4 °C dopo l'apertura e consumare entro 72 ore

da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa

Solo con gli zuccheri della frutta

Prodotto e confezionato da Az. Agr. Il Frutteto – Loc. Il Boschetto (VT) www.ilfrutteto.it

Non disperdere il contenitore nell'ambiente L. 125

Il caso è volutamente creato per generare una anomalia partendo dalle regole di sistema. Infatti la norma indica che per prodotti trasformati, possono ammettere uno o più **ingredienti** non reperibili sul mercato come certificati SQNPI o SQR, nella misura massima non superiore al 5% in peso riferito al momento della produzione del prodotto trasformato.

Se nel caso di specie si ipotizza l'ingrediente "acqua" superiore al 5% questo prodotto non risulta conforme alle regole di struttura e quindi non potrà essere certificato dome SQNPI se non per gli ingredienti. L'anomalia è creata utilizzando l'ingrediente acqua che è fuori del campo di applicazione dello standard.

La soluzione ipotizzata può essere declinata in diverse modalità:

- Cambiare le regole di struttura escludendo gli ingredienti non agricoli (acqua e sale i più diffusi nel modello agroalimentare),
- A livello di DPI regionali individuare tra le sostanze non computabili nel 5% di ingredienti non conformi utilizzabili per i prodotti trasformati l'ingrediente "acqua", che di certo rientra tra gli ingredienti che, per prodotti specifici come quello ipotizzato, sarebbe impossibile produrre (Art. 10.2.8 Procedura AGC nell'ambito del SQNPI/2020)

Note

(1) Prodotto trasformato da PI: prodotto ottenuto dalla trasformazione di una o più materie prime certificate in regime SQNPI o dei SQRPI

Bibliografia

– Regolamento (UE) N. 1169/2011 del parlamento europeo e del consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

– Legge n. 4, 3 Febbraio 2011. Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari

– Decreto MiPAAF n. 4890, 8 Maggio 2014. Attuazione dell'articolo 2, comma 6, della legge 3 febbraio 2011, n. 4 recante «Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari», che disciplina il Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI).

– Procedura di adesione, gestione e controllo nell'ambito del SQNPI/2020. Rev. 09.3 del 29.10.2020

Donato Ferrucci, Dottore agronomo libero professionista, riveste attualmente l'incarico di Responsabile di Bioagricert Lazio e di Cultore della materia presso la cattedra di Gestione e Comunicazione d'Impresa" – Facoltà di Scienze della Comunicazione, Università degli Studi della Tuscia. E-mail: donatoferrucci@alice.it