

L'INFORMATORE AGRARIO

www.informatoreagrario.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.



Difficile definire il made in Italy agroalimentare

di **Alessandro Olper**
Università di Milano

La nuova legge «Reguzzoni-Versace-Calearo» intende tutelare il made in Italy nei settori tessile, calzaturiero e delle pelli. Essa potrebbe spianare la strada a una simile normativa per i prodotti agroalimentari. La legge in questione tende a mettere ordine sulle «regole di origine» nei settori citati, definendo ciò che può essere considerato un prodotto realizzato «prevalentemente» nel territorio italiano e come tale etichettabile «made in Italy», da ciò che invece non potrà beneficiare di tale requisito. Tutto sommato appare una legge equilibrata, frutto di un compromesso tra la componente industriale del comparto, che è riuscita a far passare il principio secondo cui potrà essere trattato come made in Italy quel bene in cui parte della produzione è realizzata all'estero, e quella più artigianale, che è riuscita a farsi riconoscere l'obbligo di tracciabilità della materia prima utilizzata, al fine di rendere più trasparente il sistema produttivo.

La trasposizione di simili regole nell'agroalimentare, tuttavia, appare più difficile a causa sia della particolare natura dei prodotti, sia dell'inevitabile contrapposizione tra mondo agricolo e industriale. In sintesi, l'industria alimentare sembra condividere l'approccio «pragmatico» della normativa «Reguzzoni-Versace-Calearo», che nel caso specifico potrebbe tradursi nella semplice indicazione in etichetta del luogo in cui è avvenuta la trasformazione sostanziale del bene. Di contro, la posizione del mondo agricolo, che ha trovato sponda in alcune proposte di legge, è per un made in Italy realizzato interamente in Italia, con l'obbligo di

riportare in etichetta l'origine della materia prima prevalente utilizzata.

Il nodo centrale ruota intorno all'indicazione del Paese di origine della materia prima utilizzata. In un Paese con un consistente deficit commerciale proprio sul fronte della materia prima, ciò rischia di tradursi nella necessità di continue modifiche alle etichette. Inoltre, per molti prodotti alimentari trasformati sarà necessario fissare standard per quantificare che cosa si intende per ingrediente «prevalente» oppure «significativo». Tali standard sono affrontati solo marginalmente dalle proposte di legge, sia per la loro oggettiva delicatezza, sia per il fatto che la materia è di totale competenza europea; vale a dire è necessario raggiungere un non facile compromesso a Bruxelles.

Un percorso difficile

Concretamente, appare utile interrogarsi se vale la pena discriminare fra prodotti interamente ottenuti in Italia e prodotti che, pur realizzati con fasi di lavorazioni svolte parzialmente all'estero, dal punto di vista qualitativo devono il più importante valore aggiunto al sostanziale contributo italiano.

In altre parole, occorre trovare un compromesso ragionevole su che cosa si intende per made in Italy nel settore agroalimentare. Tale compromesso, tuttavia, è reso più difficile dall'attuale organizzazione internazionale della produzione.

Il collegamento tra luogo di produzione e bene finale, infatti, è oggi più complesso che nel passato a causa della progressiva dispersione in più Paesi delle fasi di lavorazione dei beni, dispersione che riguarda anche molte materie prime e semilavorati utilizzati nelle produzioni alimentari. Pertanto, si sono sviluppate nel tempo regole tecniche chiamate appunto «regole di origine», per individuare quali, fra le operazioni di trasformazione, sono fondamentali al fine di attribuire l'origine del prodotto finale.

Ogni Paese presenta regole specifiche che, nel caso italiano, sono di competenza dell'Ue. Tuttavia, il problema di fondo è che le regole di origine non sono armonizzate in sede multilaterale, a causa della difficoltà di trovare un accordo fra Paesi ricchi di materie prime e Paesi trasformatori, sull'individuazione delle fasi di lavorazione rilevanti per l'attribuzione dell'origine stessa.

Per tutte queste ragioni, ammesso e non concesso che il made in Italy nell'alimentare diventi parte integrante della normativa europea, allo stato attuale avrebbe soprattutto la finalità di tutelare i prodotti italiani nei mercati europei. Diversamente, rappresenterebbe un'arma spuntata sul fronte della tutela sui mercati extraeuropei dove, in mancanza di un processo di armonizzazione su scala multilaterale, vige l'obbligo di conformarsi alle norme del Paese importatore.