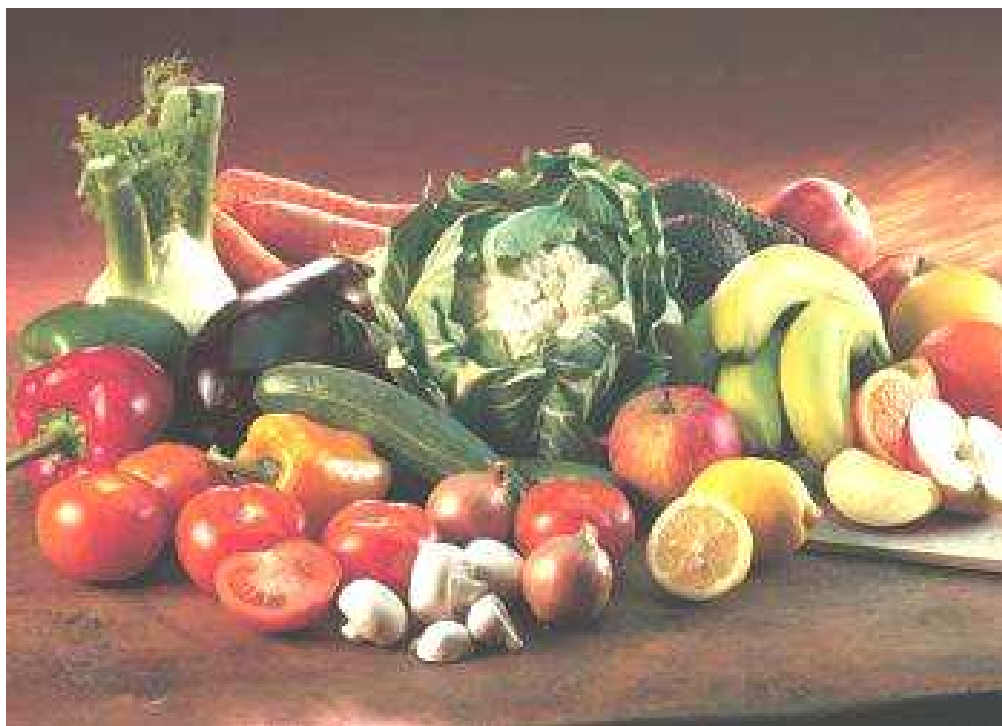


*Prodotti di qualità in territorio di qualità:
proposta di un modello di analisi e
monitoraggio.*

Dott.ssa Laura Scappaticci



Tutor: Dott.ssa Vanna Forconi

INDICE

PREMESSA	4
INTRODUZIONE	6
Capitolo 1	6
QUALITÀ AGRO-ALIMENTARE	6
1.1. Definizione di qualità	6
1.2. Certificazione di qualità agro-alimentare	7
1.3. Indicazioni geografiche e denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari	8
1.4. Distribuzione geografica dei marchi di qualità italiani	11
1.5. Catalogazione dei prodotti di qualità e situazione informativa attuale	16
Capitolo 2	21
RAPPORTO QUALITÀ AGRO-ALIMENTARE/QUALITÀ AMBIENTALE	21
2.1. Prodotti di qualità e territorio	21
2.2. Prodotti di qualità e biodiversità	26
SCOPO DELLA TESI	29
METODOLOGIA	30
Capitolo 3	30
CREAZIONE DELLA BANCA DATI DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI DI QUALITÀ	30
3.1. Reperimento dei dati	30
3.2. Elaborazione dei dati	31
3.3. Organizzazione dei dati	34
CONCLUSIONI	41
BIBLIOGRAFIA	44
WEBGRAFIA	46

ELENCO DELLE FIGURE

Figura 1	Marchi DOP e IGP dei prodotti di qualità	11
Figura 2	Distribuzione geografica delle DOP italiane	12
Figura 3	Distribuzione geografica delle IGP italiane	12
Figura 4	Distribuzione geografica delle DOCG italiane	13
Figura 5	Distribuzione geografica delle DOC italiane	13
Figura 6	Distribuzione geografica delle IGT italiane	14
Figura 7	Distribuzione geografica dei marchi di qualità italiani	15
Figura 8	Database MIPAAF dei marchi DOP e IGP	17
Figura 9	Database MIPAAF dei marchi DOP e IGP della Basilicata	18
Figura 10	Database MIPAAF dei marchi DOC, DOCG e IGT	18
Figura 11	Database MIPAAF dei marchi DOC, DOCG e IGT della Valle d'Aosta	19
Figura 12	Scheda tecnica del prodotto di qualità (da www.naturalmenteitaliano.it/)	20
Figura 13	Prodotti lattiero-caseari di qualità	21
Figura 14	Lardo di Colonnata IGP (da www.slowfood.de/)	22
Figura 15	Vini di qualità (da www.politicheagricole.it/)	24
Figura 16	Illustrazione del concetto di biodiversità (da www.sinab.it/)	27
Figura 17	Schermata della tabella dei dati in formato testo	31
Figura 18	Modulo di impaginazione dei testi di legge	32
Figura 19	Areale geografico di produzione delle Clementine di Calabria IGP	33
Figura 20	Areale geografico dell'olio extravergine di oliva Molise DOP	34
Figura 21	Database in visualizzazione "Tabelle"	35
Figura 22	Tabella "ANAGRAFICA_NORME" (Key_epigrafe)	35
Figura 23	Tabella "ANAGRAFICA_NORME" (riferimenti normativi)	36
Figura 24	Database in visualizzazione "Maschere"	37
Figura 25	Maschera "ANAGRAFICA_NORME"	37
Figura 26	Areale geografico di produzione dello Zafferano dell'Aquila DOP	38
Figura 27	Superfici delle Aree Protette della Calabria	39
Figura 28	Areali geografici di produzione dei marchi DOP, IGP e DOC della Calabria (Dati SINANET)	40

PREMESSA

Il patrimonio agro-alimentare italiano registra una continua evoluzione e frequenti sono i casi di imitazione dei prodotti da parte dei mercati extra-europei: l'Unione Europea ha inteso rimediare a questo rischio rilasciando marchi di qualità a un certo numero di prodotti che, a peculiarità di eccellenza, affianchino uno stretto legame con i luoghi di produzione.

Elemento indispensabile della tipicità di un prodotto di qualità è la presenza di un vincolo tra questo e il territorio destinato a garantire al prodotto caratteristiche costanti e a coinvolgere aspetti specifici della tradizione e della cultura dei territori di origine.

Inoltre la tutela e la promozione dei prodotti di qualità, tenendo conto delle vocazioni e dei problemi specifici dei singoli territori, rappresentano uno strumento utile per la salvaguardia delle varietà vegetali locali e per la tutela degli habitat minacciati dal sottoimpiego o dall'abbandono dei terreni agricoli.

Allo scopo di analizzare il rapporto prodotto/territorio si è provveduto alla creazione e all'impiego del “*database dei prodotti di qualità*”, che ha affrontato e risolto le problematiche di gestione dei cataloghi dei prodotti agro-alimentari di qualità attualmente disponibili a livello nazionale. L'analisi dei disciplinari ha evidenziato come i territori deputati all'ottenimento dei prodotti di qualità debbano possedere caratteristiche pedoclimatiche determinate e specifiche della zona di produzione.

Tuttavia, analizzando le cartografie degli areali di produzione di cui è corredato il database, è da prendere in considerazione il fatto che alcuni prodotti di qualità sono ottenuti in territori molto ampi e comprendenti un elevato numero di Comuni: sebbene tale interpretazione dei dati non tenga conto delle aree deputate effettivamente alla produzione, bisogna concludere che in questi casi il legame tra prodotto di qualità e territorio risulta molto debole.

L'impiego del database è stato finalizzato, inoltre, a una valutazione del rapporto qualità agro-alimentare/qualità ecologico-ambientale, fondata sull'analisi della percentuale di sovrapposizione delle aree di produzione dei marchi e delle Aree Protette. Lo studio ha messo in evidenza come, in alcune regioni italiane, qualità agro-alimentare delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche e qualità ecologico-ambientale possano anche non coincidere.

Di conseguenza si ritiene che, nella istituzione di aree con marchio di qualità, oltre alla salvaguardia di prodotti agro-alimentari e allo sviluppo delle aree rurali, si affianchi anche una regolamentazione relativa alla salvaguardia della qualità naturale dell'area, al fine di valorizzare i prodotti stessi come strumenti utili per la sopravvivenza di molteplici componenti della biodiversità agricola e per la promozione del turismo locale.

INTRODUZIONE

Capitolo 1

QUALITÀ AGRO-ALIMENTARE

1.1. Definizione di qualità

Il termine “qualità” non è di facile definizione e il suo significato può rimandare sia a caratteristiche e proprietà tipiche di un individuo o di una cosa, che li distinguono da individui e cose dello stesso genere, sia a un’idea più ampia e positiva che investa i diversi ambiti della vita, a livello sociale, naturale, fisico.

Le difficoltà incontrate nella spiegazione del concetto di qualità e la varietà delle interpretazioni hanno modificato, nel corso degli anni, l’approccio al problema, con il passaggio da una definizione globale e generica ad una più concreta e dettagliata. Mentre, infatti, dall’autorevole dizionario francese “Petit Larousse” la qualità è intesa come *il modo di essere, buono o cattivo, di qualcosa; uno stato caratteristico*, o, anche, con una non marginale variante, *il valore, la buona riuscita* che trascura ogni accezione negativa del termine, diversa è, invece, la definizione formulata da Kramer e Twigg (1962): secondo questi studiosi, la qualità è *l’insieme delle caratteristiche che differenziano le singole unità del prodotto e determinano il grado di accettabilità di tali unità da parte del compratore*, con la conseguenza che allo studio dell’argomento si dà una differente impostazione e si promuove un innovativo metodo di analisi della qualità, più incentrato sulle aspettative dell’utente.

Seguendo un ordine cronologico, si registrano poi la descrizione sintetica del termine come “*attitudine all’uso*” di Joseph M. Juran (1982) e quella più approfondita dell’AFNOR, Association Française de Normalisation (NF X 50-109), per la quale la qualità è *l’attitudine di un prodotto o di un servizio a soddisfare i bisogni degli utenti*. Per la prima volta, in quest’ultimo caso, al vocabolo “prodotto” si affianca il termine “servizio”, che amplia l’orizzonte del concetto di “qualità”, investendo non solo i beni, ma anche le attività e gli esercizi deputati al loro conseguimento.

Attualmente è in vigore la norma UNI EN ISO 8402, secondo cui *la qualità è l’insieme delle proprietà e caratteristiche di un prodotto o servizio che gli conferiscono l’attitudine a soddisfare bisogni espressi o impliciti*.

1.2. Certificazione di qualità agro-alimentare

In campo agro-alimentare la qualità dei prodotti è tutelata da diversi anni da un copioso quadro normativo di leggi nazionali e internazionali in grado di salvaguardare le peculiarità degli alimenti e garantirne caratteristiche costanti nel tempo, mediante approfonditi e regolari controlli.

In particolare, dal 1992 l'Unione Europea ha provveduto a introdurre una serie di normative in questo settore allo scopo di promuovere le produzioni agricole e proteggere le derrate agroalimentari dall'invasione di merce soprattutto extra-europea, ma talvolta anche interna alla UE, di dubbia provenienza e scarsamente controllata. L'ingresso della Commissione Europea in tale ambito è stato dettato dalla necessità di contrapporsi ad una concorrenza spesso sleale di strategie di mercato spregiudicate, propense all'imitazione di loghi di prodotti agro-alimentari e di tecnologie di produzione prettamente legate ad areali geografici europei ben definiti.

Per dare impulso a tecniche agricole e pratiche di trasformazione alimentare innovative, la promozione di prodotti di qualità concorrenziali a livello internazionale è sostenuta da sussidi economici ai produttori, e investe sia le derrate agro-alimentari che presentano caratteristiche totalmente o parzialmente dipendenti dal territorio di provenienza, sia quelle ottenute mediante l'applicazione di metodi tradizionali o di agricoltura biologica.

Le leggi che tutelano le derrate agro-alimentari mirano, inoltre, a rassicurare il consumatore sulla provenienza del prodotto, applicando il concetto della "rintracciabilità di filiera" (tema molto in voga negli ultimi anni come risposta ad una crescente sfiducia dei compratori nei confronti delle tecnologie di produzione alimentare), e incoraggiano, mediante l'acquisto di alimenti regolamentati, a sostenere questo tipo di politica, allo scopo di favorire i prodotti europei e, quindi, l'economia stessa degli Stati membri di appartenenza dei consumatori.

Agli occhi di questi ultimi, quindi, non si tratta di una semplice certificazione delle derrate agro-alimentari, ossia la garanzia di acquisto di prodotti forniti di determinati standard qualitativi (soprattutto sicurezza e caratteristiche organolettiche), ma di una vera e propria tutela dei prodotti mediante l'emanazione di leggi in grado di salvaguardare sia le loro caratteristiche che la successione delle fasi nei processi impiegati per il loro ottenimento: si parla così di "certificazione di qualità", vale a dire un riconoscimento giuridico da parte di

organismi terzi della disciplina di produzione e di specifici standard qualitativi di un certo prodotto.

1.3. Indicazioni geografiche e denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

I prodotti di qualità si definiscono tali se forniti di certificazione di qualità, e la garanzia dell'acquisto di merce provvista di simili caratteristiche è assicurata, in ambito comunitario, dal Regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992, ripreso dal Reg. (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla *protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari*, e, a livello nazionale, dalla Legge n. 164 del 10 febbraio 1992 (G.U. 26 febbraio 1992, n. 47), riguardante la *Nuova disciplina delle denominazioni di origine* (subentrata al Decreto del Presidente della Repubblica del 12 luglio 1963, n. 930, *Norme per la tutela delle denominazioni di origine dei mosti e dei vini*, G.U. 15 luglio 1963, n. 188).

Mentre le disposizioni comunitarie stabiliscono i principi relativi alla protezione delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti alimentari (birre, bevande a base di estratti di piante, prodotti della panetteria, della pasticceria, della confetteria o della biscotteria, gomme e resine naturali, pasta di mostarda, paste alimentari) e delle derrate agricole destinate o meno all'alimentazione umana (fieno, oli essenziali, sughero, cocciniglia – prodotto grezzo di origine animale, fiori e piante ornamentali, lana, vimini, lino stigliato), le norme nazionali riguardano i prodotti vitivinicoli (mosti e vini).

A tal fine si intende per:

- denominazione d'origine, *il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata;*
- indicazione geografica, *il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare: come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere*

attribuite a tale origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata;

- *denominazione di origine dei vini, il nome geografico di una zona viticola particolarmente vocata utilizzato per designare un prodotto di qualità e rinomato, le cui caratteristiche sono connesse all'ambiente naturale ed ai fattori umani;*
- *indicazione geografica tipica dei vini, il nome geografico di una zona utilizzato per designare il prodotto che ne deriva.*

Tali denominazioni sono legalmente riconosciute come “marchi di qualità” e sono individuate dalle seguenti sigle: DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta) nei primi due casi, DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), DOC (Denominazione di origine controllata) e IGT (Indicazione Geografica Tipica) per quanto riguarda i vini.

Il rilascio dei marchi di qualità è subordinato al rispetto di precise regole di produzione, raggruppate nel cosiddetto “disciplinare”, ossia un elenco di procedure operative alle quali il produttore deve attenersi al fine di ottenere la certificazione. Tali procedure prevedono che, nella domanda di registrazione, siano descritte le seguenti voci: il nome del prodotto, le materie prime impiegate, la delimitazione della zona geografica di produzione, la descrizione del metodo di ottenimento, le caratteristiche chimiche, fisiche, microbiologiche e/o organolettiche del prodotto finale.

La Legge 164/92 classifica i vini in tre categorie: Vini di Qualità Prodotti in Regioni Determinate, vini da tavola e vini speciali (vini spumanti, vini liquorosi, vini aromatizzati, mistelle). In Italia le menzioni DOCG e DOC sono raggruppate sotto la sigla unica VQPRD (Vini di Qualità Prodotti in Regioni Determinate) e possono essere accompagnate anche da denominazioni regolamentate dalla Comunità Europea, aggiuntive e non sostitutive delle menzioni italiane: VSQPRD (Vini Spumanti di Qualità Prodotti in Regioni Determinate), VLQPRD (Vini Liquorosi di Qualità Prodotti in Regioni Determinate) e VFQPRD (Vini Frizzanti di Qualità Prodotti in Regioni Determinate).

La DOC è il riconoscimento di qualità attribuito a vini prodotti in zone limitate particolarmente vocate, in genere di piccole o medie dimensioni, ed è identificata con il loro nome geografico seguito dalla specificazione del vitigno: il disciplinare di produzione è rigido e prevede che i vini siano ammessi al consumo solo dopo accurate analisi chimiche e

sensoriali. È possibile, inoltre, l'aggiunta delle seguenti indicazioni: "classico", per i vini prodotti nella zona di origine più antica, sempre iscritta al territorio delimitato dal disciplinare; "riserva", per i vini che sono stati sottoposti ad un periodo di invecchiamento più lungo del normale e che, quindi, oltre ad aver subito un processo fermentativo più duraturo, sono andati incontro a modificazioni sensoriali che ne hanno favorito un aumento del pregio organolettico; "superiore", per i vini ottenuti in annate particolarmente favorevoli, che ne hanno determinato caratteristiche di spiccata qualità.

La DOCG è un riconoscimento di particolare pregio qualitativo attribuito ad alcuni vini DOC di notorietà nazionale ed internazionale: la disciplina di produzione è più restrittiva di quella prevista per la DOC e prescrive controlli più severi sul prodotto finale, che può essere commercializzato solo in recipienti di capacità inferiore ai cinque litri e deve, all'atto dell'imbottigliamento, essere corredato di un contrassegno dello Stato (sigilli in filigrana stampati dall'Istituto Poligrafico dello Stato e rilasciati dalla Camera di Commercio o dal Consorzio di Tutela) che ne garantisca l'origine e la qualità e consenta la numerazione delle bottiglie prodotte.

La IGT è un riconoscimento di qualità attribuito a vini da tavola caratterizzati da areali geografici di produzione molto estesi: il disciplinare è meno rigido, se confrontato con quello delle DOC e DOCG, e ammette la presenza in etichetta di altre specificazioni, quali quella del vitigno e del colore del vino. Per legge, la sigla IGT può essere sostituita dalla menzione "Vin de pays" per i vini prodotti in Val d'Aosta, a bilinguismo francese, e dalla menzione "Landweine" per quelli prodotti in provincia di Bolzano, a bilinguismo tedesco.

Ogni marchio di qualità è provvisto di un proprio logo distintivo che ne consente un immediato riconoscimento da parte del consumatore e che, nel caso dei prodotti DOP e IGP, è regolamentato a livello europeo da un apposita normativa, il Reg. (CEE) n. 2037/93 della Commissione del 27 luglio 1993 *che stabilisce modalità d'applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari*. I simboli previsti per tali prodotti sono sempre caratterizzati dalla presenza dei colori giallo e blu e delle 12 stelle, emblema dell'Unione Europea.

Figura 1 – Marchi DOP e IGP dei prodotti di qualità



MARCHIO DOP



MARCHIO IGP

1.4. Distribuzione geografica dei marchi di qualità italiani

Secondo le ultime stime del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MIPAAF), il Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, aggiornato all'11 marzo 2006, annovera 155 prodotti di qualità variamente distribuiti su tutto il territorio nazionale italiano: di questi, 105 sono DOP e 50 IGP.

Meno aggiornati, invece, risultano gli elenchi forniti dal medesimo Ministero relativamente ai VQPRD e agli IGT, la cui ultima revisione risale al 31 dicembre 2004: in base ai dati forniti da tali documenti, i vini di qualità, che ammontano a un totale di 453 prodotti, si suddividono in 30 DOCG, 306 DOC e 117 IGT.

I grafici successivi illustrano la distribuzione dei marchi di qualità nelle regioni italiane.

Figura 2 – Distribuzione geografica delle DOP italiane

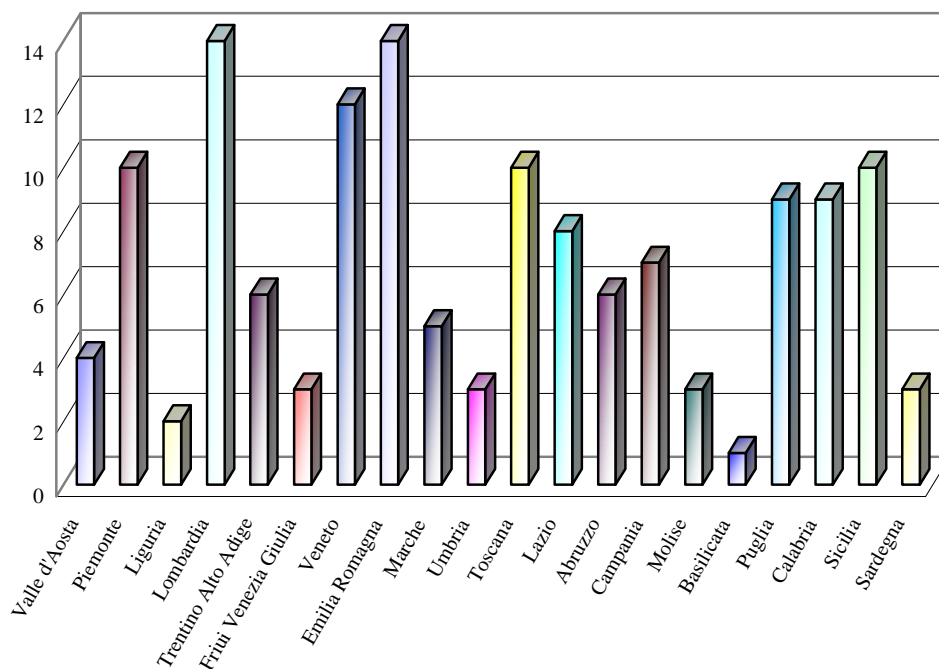


Figura 3 – Distribuzione geografica delle IGP italiane

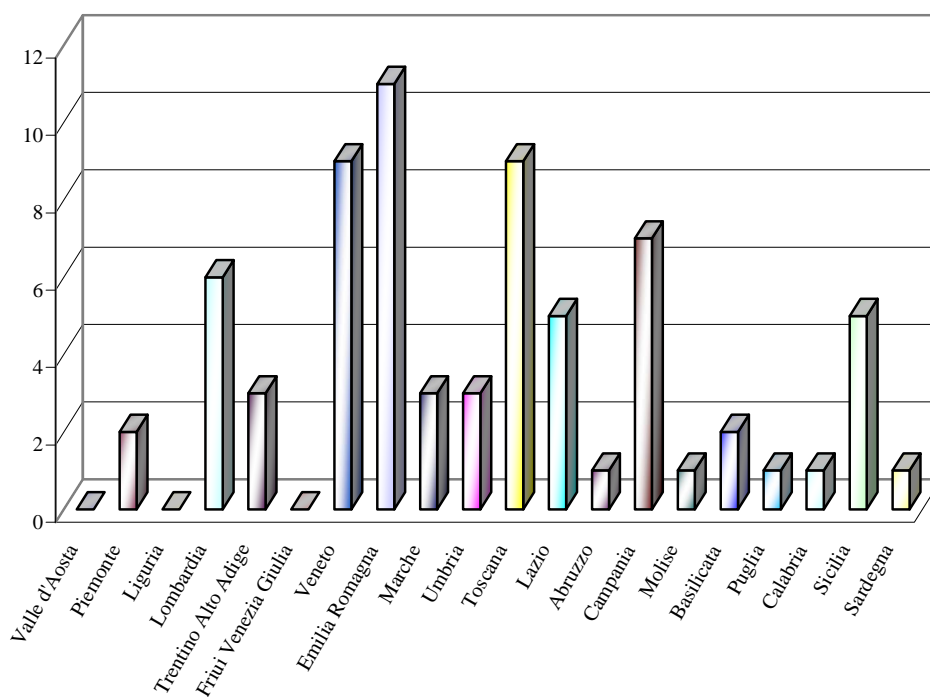


Figura 4 – Distribuzione geografica delle DOCG italiane

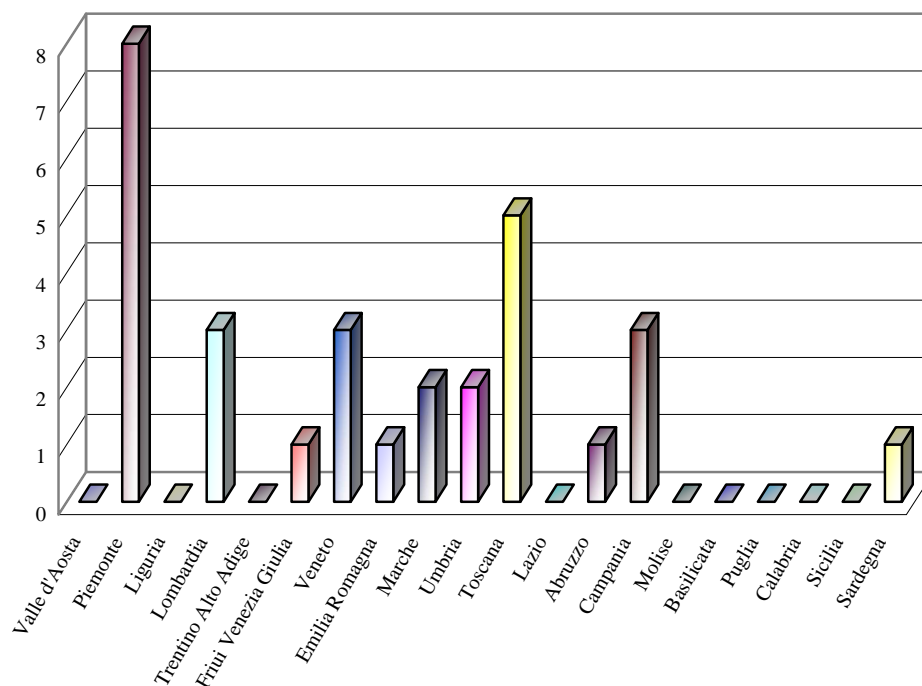


Figura 5 – Distribuzione geografica delle DOC italiane

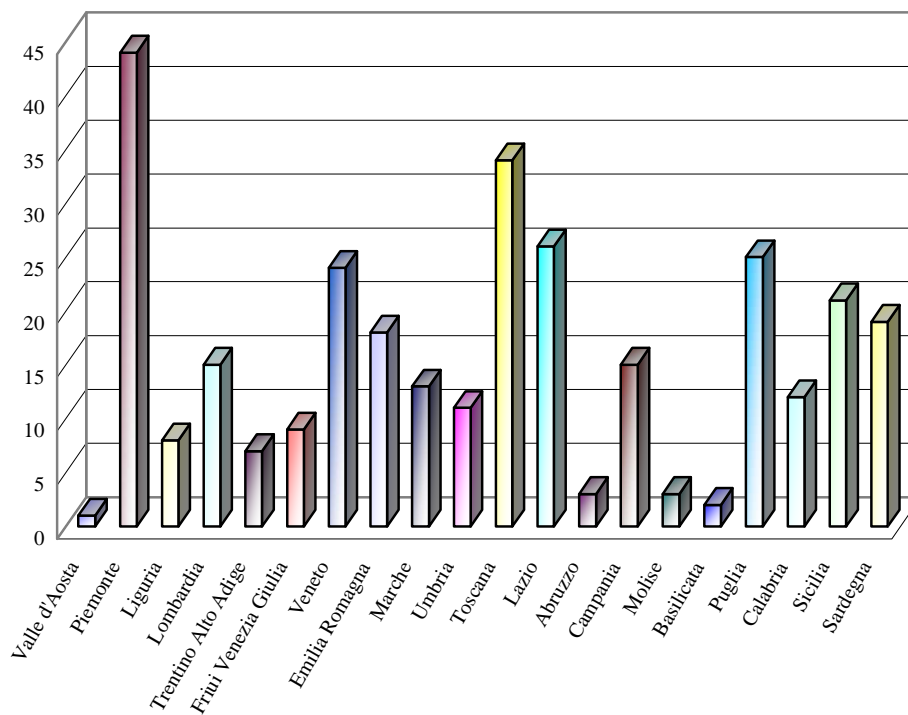
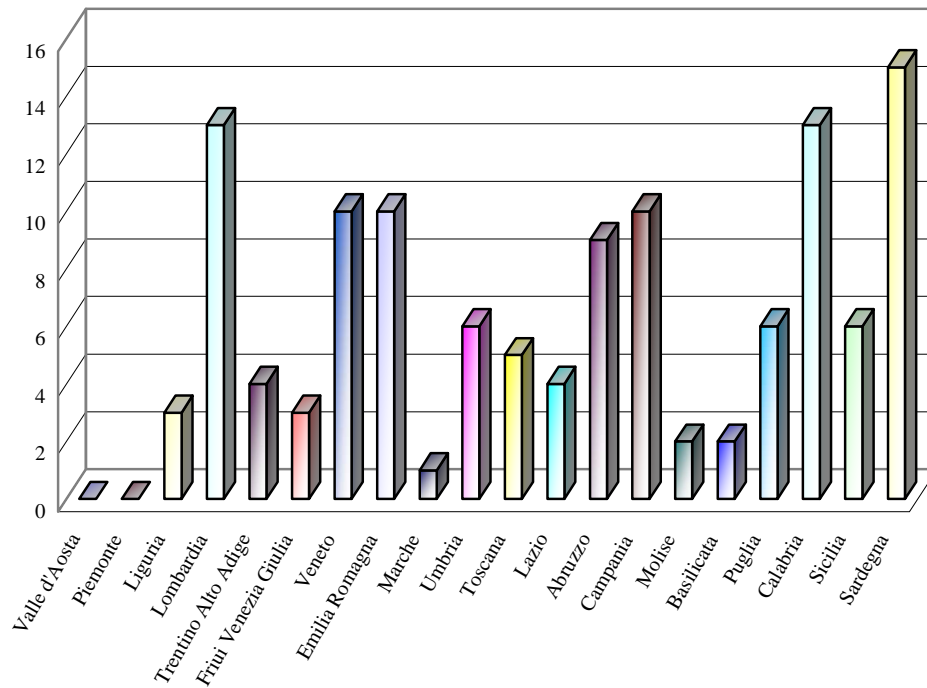
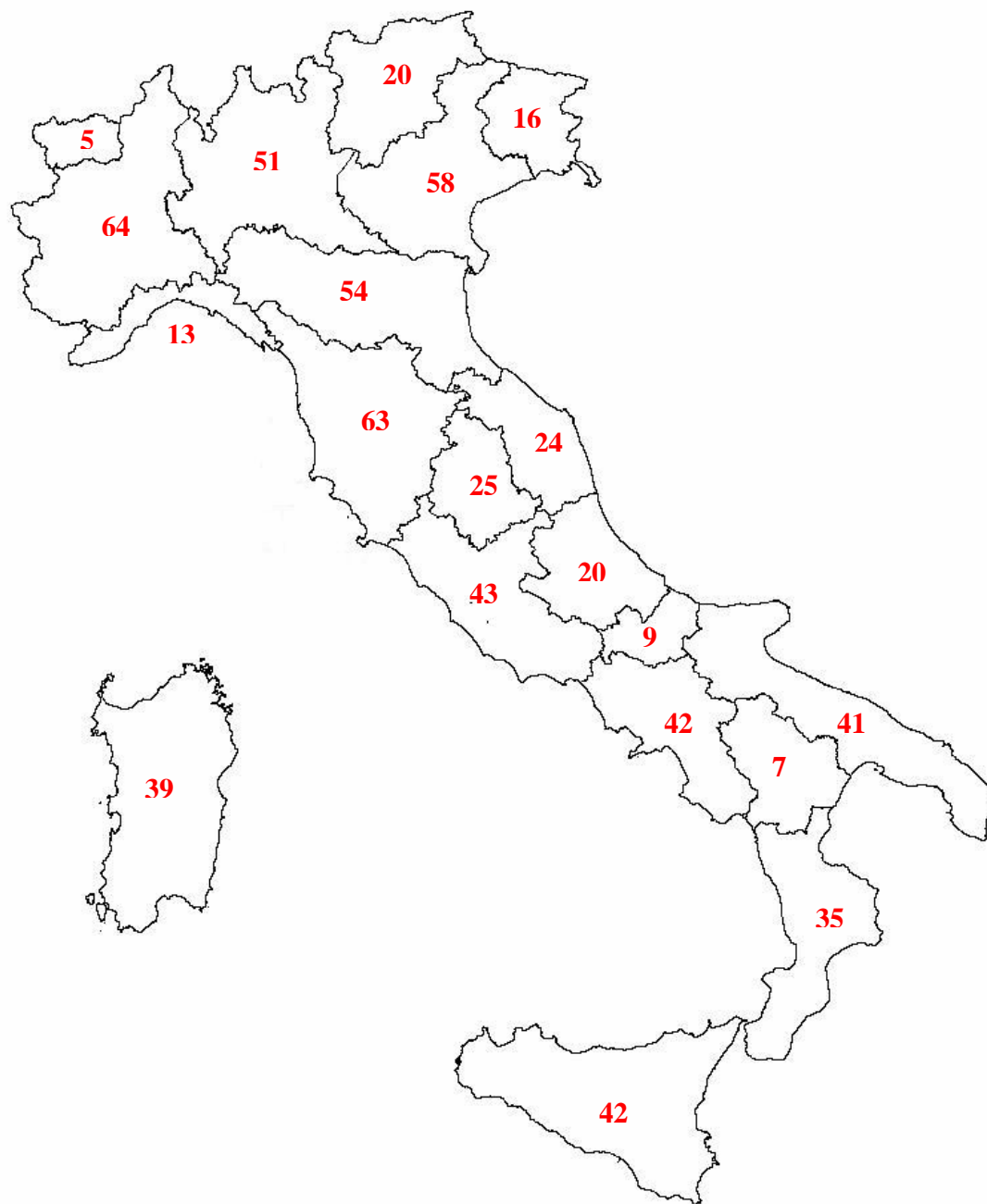


Figura 6 – Distribuzione geografica delle IGT italiane



I dati dei grafici possono essere riassunti nella figura successiva (Figura 7).

Figura 7 – Distribuzione geografica dei marchi di qualità italiani



Dall'analisi dei dati della figura è facile verificare come regioni contraddistinte dalla presenza di condizioni pedoclimatiche particolarmente idonee alla coltivazione e alla pastorizia, quali Veneto, Lombardia, Emilia Romagna e Toscana, siano più ricche di marchi di qualità, rispetto ad altre zone geografiche fortemente circoscritte e prevalentemente montane, come Liguria e Valle d'Aosta.

A questi "fattori naturali" si devono tuttavia abbinare, come prescrivono le leggi disciplinanti, i cosiddetti "fattori umani", quali le metodologie artigianali di produzione tramandate nel tempo e progressivamente arricchite dal bagaglio di esperienza dei produttori, che, nel rispetto della tipicità, rafforzano il legame tra qualità del prodotto e zona di ottenimento.

1.5. Catalogazione dei prodotti di qualità e situazione informativa attuale

È ormai considerevole il numero dei prodotti di qualità regolamentati sia a livello comunitario (DOP e IGP) che nazionale (DOC, DOCG e IGT), e la crescente attenzione delle istituzioni all'esigenza di offrire informazioni adeguate a produttori e consumatori comporta un continuo aggiornamento degli elenchi degli stessi prodotti.

Il sistema informativo attuale mira a catalogare il patrimonio agro-alimentare italiano di qualità attraverso l'impiego di banche dati multimediali ideate da diverse istituzioni, in primis il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, l'Ismea - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare e la Fondazione Qualivita, con l'obiettivo di registrare in maniera ordinata e organizzata l'elevata mole di dati e agevolare la diffusione della cultura gastronomica di qualità con l'ausilio di rapide modalità di ricerca.

Tuttavia il continuo evolversi del panorama agro-alimentare italiano implica un'assidua verifica degli elenchi e un controllo accurato delle revisioni apportate dalla normativa ai prodotti, impegno finora non sempre osservato nei database istituzionali, presumibilmente a causa della vastità e della non facile gestione delle informazioni.

I link attualmente attivi per la visualizzazione delle informazioni relative ai prodotti di qualità sono i seguenti:

- <http://www.politicheagricole.it/ProdottiQualita/ProdottiDop/ricerca.htm>, per i marchi DOP e IGP aggiornati al settembre 2005;
- <http://www.politicheagricole.it/ProdottiQualita/ViniDoc/ricerca.htm>, per i marchi DOCG, DOC e IGT aggiornati al luglio 2003;
- <http://www.naturalmenteitaliano.it/Expages/homepagenewnew.htm>, per tutti i prodotti di qualità aggiornati al dicembre 2005.
- <http://www.qualivita.it/>, per tutti i prodotti DOP e IGP aggiornati al marzo 2006.

I primi due siti sono curati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e le modalità di indagine sono incentrate sulla scelta della regione di provenienza (Figure 8 e 10), o anche, nel caso dei prodotti DOP e IGP, del settore di appartenenza (Figura 8): il risultato della ricerca consente di visualizzare non solo l'elenco dei prodotti, ma anche le norme istitutive del marchio di qualità e gli estremi delle Gazzette Ufficiali sulle quali tali leggi sono state pubblicate (Figure 9 e 11).

Figura 8 – Database MIPAAF dei marchi DOP e IGP

The screenshot shows the web interface of the MIPAAF database. At the top, there is a header with the Italian coat of arms, the European Union flag, and the text "Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali". Below this is a breadcrumb trail: "Home > Prodotti di Qualità > Prodotti DOP, IGP e STG > Banca Dati Prodotti DOP, IGP e STG". The main content area has a title "Banca Dati Prodotti DOP, IGP e STG" and contains two dropdown menus: "Selezionare una regione" and "Selezionare un settore". At the bottom of the form are two buttons: "Esci" and "Conferma".

Figura 9 – Database MIPAAF dei marchi DOP e IGP della Basilicata

The screenshot shows the MIPAAF database interface for Basilicata. The header includes the Italian coat of arms, the European Union flag, and the text "Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali". The breadcrumb trail is "Home > Prodotti di Qualità > Prodotti DOP, IGP e STG > Banca Dati Prodotti DOP, IGP e STG". The main content area is titled "Banca Dati Prodotti DOP, IGP e STG" and "Regione: Basilicata". It lists two categories: "Formaggi" and "Ortofrutticoli e Cereali". Under "Formaggi", there is one entry: "Caciocavallo Silano (DOP) Reg. CE n.1263/96 (GUCE L. 163/96 del 02.07.1996)". Under "Ortofrutticoli e Cereali", there are two entries: "Fagiolo di Sarconi (IGP) Reg. CE n.1263/96 (GUCE L. 163/96 del 02.07.1996)" and "Peperone di Senise (IGP) Reg. CE n.1263/96 (GUCE L. 163/96 del 02.07.1996)". At the bottom, there are two buttons: "Esci" and "Indietro".

Banca Dati Prodotti DOP, IGP e STG	
Regione: Basilicata	
Formaggi	
Caciocavallo Silano (DOP)	Reg. CE n.1263/96 (GUCE L. 163/96 del 02.07.1996)
Ortofrutticoli e Cereali	
Fagiolo di Sarconi (IGP)	Reg. CE n.1263/96 (GUCE L. 163/96 del 02.07.1996)
Peperone di Senise (IGP)	Reg. CE n.1263/96 (GUCE L. 163/96 del 02.07.1996)

Per i vini di qualità è prevista anche una descrizione sintetica del disciplinare di produzione, con particolare riferimento alla zona di ottenimento, alle caratteristiche del vino e, talvolta, alle origini storiche (Figura 11).

Figura 10 – Database MIPAAF dei marchi DOC, DOCG e IGT

The screenshot shows the MIPAAF database interface for Basilicata wines. The header is identical to Figure 9. The breadcrumb trail is "Home > Prodotti di Qualità > Vini DOC, DOCG e IGT > Banca Dati Vini DOC, DOCG e IGT". The main content area is titled "Banca Dati Vini DOC, DOCG e IGT". It features a dropdown menu labeled "Selezionare una regione" with a downward arrow. At the bottom, there are two buttons: "Esci" and "Conferma".

Banca Dati Vini DOC, DOCG e IGT	
Selezionare una regione <input type="text"/>	

Figura 11 – Database MIPAAF dei marchi DOC, DOCG e IGT della Valle d'Aosta

Prodotto	Tipo	Decreto Istituzionale	Descrizione
Valle d'Aosta	DOC	DM del 30/07/1985 (GU n. 73 del 28/03/1986)	Lungo la valle della Dora Baltea, per oltre 80 chilometri, in valli caratterizzate da microclimi particolarmente favorevoli, vengono coltivati i ben 22 vitigni riconosciuti legalmente. Questa DOC regionale comprende le seguenti sottodenominazioni (o dal nome del vitigno o dalla località di produzione): Bianco o Blanc, Rosso o Rouge, Rosato o Rosé, Chardonnay, Fumin, Gamay, Müller Thurgau, Petit Rouge, Petite Arvine, Pinot Grigio o Pinot Gris, Pinot Nero o Pinot Noir (vinificazione in bianco), Pinot Nero o Pinot Noir (vinificazione in rosso), Premetta, Arnad-Montjovet, Blanc de Morgex et de La Salle, Chambave.

La Fondazione Qualivita, costituita con il contributo di una serie di enti promotori, tra i quali il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ha elaborato un database, le cui chiavi di ricerca sono simili a quelle previste dai cataloghi dello stesso Ministero, ma che, in più, fornisce i disciplinari di produzione in formato “pdf”, nonché notizie sugli istituti di certificazione, i consorzi di tutela, le aziende produttrici e gli areali di produzione.

Un altro link istituzionale è “Naturalmente italiano”, il portale dei prodotti tipici curato dall’Ismea più completo allo stato attuale, perché, oltre ai riferimenti normativi e a una breve descrizione del disciplinare, consente di visualizzare tutta una serie di informazioni relative al prodotto, quali menzioni da specificare in etichetta, prezzi all’origine, quantità prodotte, quantità percentuali esportate, tipo di packaging, valori nutrizionali ed altre ancora (Figura 12).

Figura 12 – Scheda tecnica del prodotto di qualità (da www.naturalmenteitaliano.it/)

Asiago Dop	
Tipologia	Formaggio a pasta semidura prodotto da latte vaccino in due tipologie, fresco (con latte intero) e stagionato (con latte parzialmente scremato)
Descrizione	L'Asiago stagionato si presenta in forme alte 9-12 centimetri, con facce piane del diametro di 30-36 centimetri e un peso che varia dai 9 ai 12 chilogrammi; la pasta interna è compatta, granulosa, di colore paglierino e con occhiatura sparsa di piccola o media grandezza; il tipo fresco presenta un colore più chiaro, la crosta più sottile ed elastica e maggiore altezza delle forme (fino a 15 centimetri)
Caratteristiche	Il gusto dell'Asiago stagionato è deciso e variamente saporito a seconda dell'invecchiamento; il tipo fresco invece ha un sapore meno deciso, più morbido, dolce e delicato
Zona di produzione	L'Asiago è prodotto nelle province di Vicenza e Trento e in due zone confinanti delle province di Treviso e Padova
Presenza sul mercato	Tutto l'anno
Riferimenti normativi	Registrazione europea con regolamento CE n. 1107/96 GUCE pubblicato sulla L148/96 del 21 giugno 1996; riconoscimento nazionale con DPR 21 dicembre 1978 pubblicato sulla GURI n. 91 del 1 aprile 1979; incarico di vigilanza con DM 29 settembre 1980 pubblicato sulla GURI n. 290 del 22 ottobre 1980
Completato	

Capitolo 2

RAPPORTO QUALITÀ AGRO-ALIMENTARE/QUALITÀ AMBIENTALE

2.1. Prodotti di qualità e territorio

Elemento indispensabile della tipicità di un prodotto di qualità è la presenza di un legame o di un vincolo tra questo e il territorio (origine geografica delle materie prime, zona di trasformazione e/o elaborazione e/o conservazione), destinato a garantire al prodotto caratteristiche costanti e a coinvolgere aspetti specifici della tradizione e della cultura dei territori di origine.

Le tecniche di produzione sono subordinate, come già detto, al rispetto del disciplinare: fra l'altro quest'ultimo descrive dettagliatamente le caratteristiche pedoclimatiche (generalmente articolo 4) e i limiti geografici (articolo 3) delle aree deputate all'ottenimento del prodotto.

Per gli alimenti di origine animale, quali formaggi, carni preparate e fresche, gli elementi che comprovano il legame con l'ambiente sono dati da fattori geografici e climatici che influiscono sulla vegetazione e, quindi, sui regimi di alimentazione del bestiame.

Di conseguenza, l'“Asiago DOP” si ottiene caseificando latte di allevamenti bovini ubicati all'interno di zone venete e trentine situate a un'altitudine non inferiore ai 600 metri s.l.m., la “Fontina DOP” dal latte di vacche nutrite con fieno e erba verde prodotti in Valle d'Aosta, e il “Grana Padano DOP” da latte di bestiame alimentato con una razione giornaliera di foraggio costituita almeno per un 75% da sostanza secca proveniente dall'areale delimitato dall'art. 3 del disciplinare di riferimento.

Figura 13 – Prodotti lattiero-caseari di qualità



Asiago DOP

(da www.vicenzacity.com/)



Fontina DOP

(da www.atlanteparchi.com/)

Nell'ambito delle tipologie "carni fresche" e "carni preparate" si annoverano rispettivamente l'IGP "Agnello di Sardegna", riservata ad agnelli allevati prevalentemente allo stato brado, in ambienti caratterizzati da vaste aree esposte a forte insolazione, venti e, in generale, al clima della Sardegna, e il "Lardo di Colonnata IGP" (Figura 14) che, ottenuto da tagli di carne (corrispondenti allo strato adiposo) di suini allevati in diverse regioni del disciplinare, viene lavorato esclusivamente a Colonnata, frazione montano-collinare del comune di Carrara. In quest'ultimo caso, il legame con l'ambiente è comprovato dal fatto che sono necessarie tutta una serie di condizioni climatiche particolari (altitudine sufficientemente elevata, marcata umidità ambientale, moderate temperature estive, escursioni termiche giornaliere e annuali ridotte) che, come descrive il disciplinare, *nell'insieme generano un microclima esclusivo particolarmente adatto alla lavorazione e conservazione del prodotto in maniera naturale*¹.

Figura 14 – Lardo di Colonnata IGP (da www.slowfood.de/)



Il "Miele della Lunigiana DOP" è, allo stato attuale, l'unico prodotto di qualità rientrante nella tipologia "altri prodotti di origine animale", e l'attribuzione del marchio è giustificata non solo dalle caratteristiche sensoriali di particolare pregio, in grado di differenziare nettamente il Miele di Castagno e di Acacia prodotti nella Lunigiana da produzioni similari di altre località, ma anche dalla stretta connessione con l'ambiente lungo tutta la filiera: infatti le fasi di produzione, trasformazione, elaborazione e confezionamento devono avvenire, secondo il disciplinare, all'interno di confini geografici quasi totalmente coincidenti con il territorio della Comunità Montana della Lunigiana, in provincia di Massa-Carrara. L'elevata presenza di

¹ COMUNICATO. *Proposta di riconoscimento dell'indicazione geografica protetta "Lardo di Colonnata"*, G.U.R.I. – Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana - n. 127 dell'1 luglio 2002, art. 6.

essenze arboree e coltivate di Castagno e Acacia nella Lunigiana contribuisce all'ottenimento di *produzioni costanti e uniformi e fioriture tali da consentire importanti produzioni sicuramente monofloreali e competitive per caratteristiche organolettiche*², garantite dall'applicazione di un rigido sistema di controllo.

Un discorso a parte meritano i prodotti di origine vegetale (olio, vino, ortofrutticoli ecc.) che, in conseguenza dell'applicazione delle pratiche agricole previste dalla normativa, risultano più fortemente dipendenti dalle specifiche della zona di coltura. Infatti, l'articolo 4 dei disciplinari di produzione, riguardante le caratteristiche di coltivazione, è sempre provvisto delle seguenti affermazioni:

le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti [o di vigneti, aranceti, castagneti ecc.] devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive e all'olio derivato[e, naturalmente, agli altri tipi di prodotti di origine vegetale] le specifiche caratteristiche qualitative.

Pertanto sono da considerarsi idonei alla coltivazione dei prodotti di qualità solo quei terreni provvisti di tutta una serie di peculiarità pedologiche e climatiche in grado di garantire l'applicazione di sesti di impianto, forme di allevamento e sistemi di potatura tradizionali della zona e specifici del prodotto finale.

Per quanto riguarda la tipologia degli oli extravergine di oliva, le caratteristiche ambientali dei terreni olivetati variano a seconda della regione geografica interessata alla produzione: così, per esempio, la denominazione "Valli Trapanesi DOP" è rilasciata al prodotto ottenuto da oliveti i cui terreni, rientranti nelle zone previste dall'art. 3 del disciplinare di riferimento, siano *di origine alluvionale o derivanti da argille scagliose*³; per l'olio DOP "Canino", prodotto in località della provincia di Viterbo, invece, i terreni degli olivi devono essere di origine vulcanica e posti ad un'altimetria inferiore o uguale a 450 metri s.l.m.; l'olio "Garda DOP", infine, è ottenuto dalla coltivazione di terreni situati all'interno dei territori amministrativi di alcuni comuni in provincia di Brescia, Verona, Mantova e Trento, di tipo collinare o pedocollinare e di natura prevalentemente sabbiosa.

² PROVVEDIMENTO 22 novembre 2004. *Iscrizione della denominazione "Miele della Lunigiana" nel Registro delle DOP e IGP*, G.U.R.I. n. 291 del 13 dicembre 2004, art. 6.

³ DECRETO 29 settembre 1998. *Approvazione del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dell'olio extravergine di oliva "Valli Trapanesi"*, GURI n. 250 del 26 luglio 1998, art. 4.

Tra gli ortofrutticoli, il “Pomodoro San Marzano dell’agro sarnese-nocerino DOP”, coltivato in terreni profondi, morbidi e ricchi di sostanze organiche e minerali, trae beneficio da un clima temperato (dovuto all’influenza del mare), che non risente di forti escursioni termiche e che consente di mantenere per tutto l’anno un tasso di umidità relativa (U.R.) piuttosto alto e, quindi, favorevole allo sviluppo di tale coltura.

La DOP “Mela Val di Non”, prodotta in alcuni comuni della provincia autonoma di Trento, presenta elementi di connessione con l’ambiente di coltivazione che garantiscono la *vocazionalità del territorio per la produzione di mele di elevato pregio organolettico-qualitativo*⁴, predisposizione riconducibile a caratteristiche del terreno *non riscontrabili in altre aree a destinazione frutticola*⁴: oltre alla buona dotazione di sostanze minerali e organiche del terreno, il caratteristico clima alpino favorisce escursioni termiche (soprattutto nel periodo autunnale) e un tasso di U.R. in grado di influire positivamente sulle produzioni, e *anche il territorio naturale, inserito in un contesto alpino caratterizzato da tipiche associazioni floristiche e da una peculiare fauna selvatica [...] testimonia l’unicum ambientale e territoriale tra coltivi e natura*⁴.

Nell’ambito della tipologia “vini”, i disciplinari di produzione specificano che sono da ritenersi idonei alla coltivazione delle uve destinate all’ottenimento dei vini DOCG e DOC (per gli IGT il disciplinare è meno restrittivo e non sempre volto ad assicurare uno stretto legame con il territorio) i vigneti ubicati in terreni generalmente collinari, di favorevole giacitura ed esposizione, sufficientemente soleggiati e non umidi, purché situati entro i limiti delle quote altimetriche indicate nei testi di legge⁵.

Figura 15 – Vini di qualità (da www.politicheagricole.it/)



⁴ PROVVEDIMENTO 2 ottobre 2003. *Iscrizione della denominazione “Mela Val di Non” nel registro delle DOP e IGP*, GURI n. 240 del 15 ottobre 2003, art. 6.

⁵ Per esempio, ≤ 500 metri s.l.m. per il “Vermentino di Gallura DOCG”, ≤ 550 metri s.l.m. per il “Montepulciano d’Abruzzo Colline Teramane DOCG” e “Boca DOC”, tra 75 e 600 metri s.l.m. per l’“Atina DOC”, e ≤ 700 metri s.l.m. per la “Vernaccia di Serrapetrona DOCG”.

La tutela e la promozione dei prodotti di qualità, quindi, rappresentano uno strumento per sostenere lo sviluppo ambientale, mediante l'impiego degli spazi aperti, la salvaguardia del territorio e la conservazione del paesaggio: inoltre, tenendo conto delle vocazioni e dei problemi specifici dei singoli territori, costituiscono un valido sistema per rivalutare i patrimoni enogastronomici tipici, al fine di conseguire un nuovo slancio delle economie locali oggi penalizzate per effetto della globalizzazione.

Attualmente le tecniche agricole stabilite per i prodotti di qualità mirano a garantire standard qualitativi delle derrate agro-alimentari quanto più costanti possibili, ma sempre in un'ottica di rispetto ambientale, quale misura per il sostegno allo sviluppo rurale, così come previsto dalla riforma della Politica Agricola Comune (PAC) varata dal commissario Fischler nel giugno 2003. La PAC ha introdotto, infatti, la regola della cosiddetta "condizionalità", secondo la quale *ogni agricoltore beneficiario di pagamenti diretti è tenuto a rispettare i criteri di gestione obbligatori [...] e a mantenere la terra in buone condizioni agronomiche e ambientali*⁶, mediante il rispetto di norme relative ai cosiddetti Criteri di Gestione Obbligatori (CGO) e alle Buone Condizioni Agronomiche e Ambientali (BCAA).

Di conseguenza, gli agricoltori sono maggiormente incentivati ad una produzione non più dettata da speculazioni di tipo economico (motivate dalle sovvenzioni elargite a livello comunitario in relazione alle quantità prodotte), ma dedicata al raggiungimento di una migliore qualità del prodotto e alla tutela dell'ambiente, mediante l'attuazione di tutta una serie di "buone pratiche agricole" (*insieme dei metodi colturali che un agricoltore diligente impiegherebbe nella regione interessata*⁷) che consentiranno di conseguire la riscossione del premio (si è passati, così, da un compenso alla "produzione" a un compenso al "produttore").

Lo scopo che si vuole raggiungere con queste direttive è duplice: il ricorso a pratiche agricole "virtuose" è fondamentale, infatti, per l'ottenimento di prodotti caratterizzati da standard qualitativi elevati e per la valorizzazione del territorio mediante interventi sostenibili e integrati.

⁶ REGOLAMENTO (CE) n. 1782/2003 del Consiglio del 29 settembre 2003 *che stabilisce norme comuni relative ai regimi di sostegno diretto nell'ambito della politica agricola comune e istituisce taluni regimi di sostegno a favore degli agricoltori e che modifica i regolamenti (CEE) n. 2019/93, (CE) n. 1452/2001, (CE) n. 1453/2001, (CE) n. 1454/2001, (CE) n. 1868/94, (CE) n. 1251/1999, (CE) n. 1254/1999, (CE) n. 1673/2000, (CEE) n. 2358/71 e (CE) n. 2529/2001*, Titolo II, Capitolo I, art. 3.

⁷ REGOLAMENTO (CE) n. 1750/1999 del 23 luglio 1999 DELLA COMMISSIONE *recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1257/1999 del Consiglio sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo di orientamento e di garanzia (FEAOG)*, Capo II, Sezione 9, art. 28.

2.2. Prodotti di qualità e biodiversità

La leva costituita dalla qualità e dalla tipicità dei prodotti locali e tradizionali italiani si rivela non solo strumento per un'accorta e qualificante politica di sviluppo delle aree rurali, ma acquisisce, altresì, una valenza primaria nella tutela della biodiversità⁸.

Il concetto di “biodiversità” (o “diversità biologica”) è stato oggetto di tutta una serie di interpretazioni nel corso degli anni, che hanno portato a definirla dapprima come *variabilità tra gli organismi viventi provenienti da qualsiasi origine, inclusi gli ecosistemi terrestri, marini e acquatici, e i complessi ecologici di cui questi sono parte*⁹ (il concetto comprende sia la diversità all'interno della specie che tra le specie e gli ecosistemi), e poi come *varietà della vita e dei suoi processi [...] generalmente presa in considerazione a tre livelli: 1. diversità genetica: la varietà di elementi fondamentali genetici rilevati tra i singoli rappresentanti di una specie; 2. diversità delle specie: la varietà di organismi viventi rilevati in un particolare luogo; 3. diversità degli ecosistemi: la varietà di specie, di processi e di funzioni ecologiche che si osservano in diversi ambiti fisici*¹⁰.

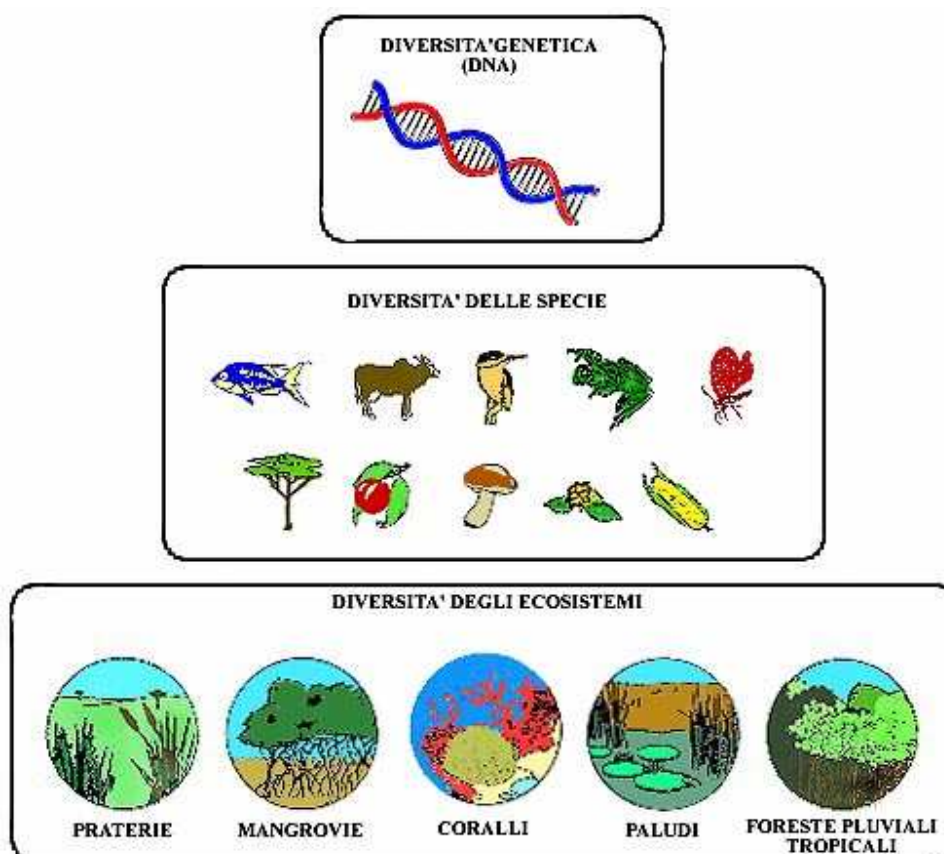
Questo complesso di eterogeneità biologiche risulta, pertanto, di notevole rilevanza in quanto è garanzia di conservazione per i patrimoni genetici, delle specie e degli ecosistemi terrestri (Figura 16).

⁸ L'AGRICOLTURA NELLA RETE ECOLOGICA NAZIONALE – Il repertorio dei prodotti tipici. Rapporto finale, INEA – Istituto Nazionale di Economia Agraria e Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio, Roma, aprile 2004, p. 13.

⁹ OCSE, Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico, 1999c.

¹⁰ COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE AL CONSIGLIO E AL PARLAMENTO EUROPEO. Informazioni statistiche necessarie per gli indicatori intesi a monitorare l'integrazione della problematica ambientale nella politica agricola comune. Bruxelles, 20 marzo 2001, p. 16.

Figura 16 – Illustrazione del concetto di biodiversità (da www.sinab.it/)



Tuttavia la biodiversità è attualmente soggetta a fenomeni di erosione causati da fattori estremamente negativi, quali urbanizzazione, inquinamento, eccessive mutazioni climatiche e atmosferiche e, in ambito agricolo, tecniche di coltura intensive o, nel caso opposto, abbandono delle campagne.

In risposta a quest'ultimo problema l'UE ha messo in atto una serie di norme comunitarie allo scopo di prevenire e/o eliminare le cause di alterazione della diversità biologica: tali disposizioni sono affiancate, inoltre, dalle strategie della PAC e mirano ad una completa integrazione di tematiche ambientali e pratiche agricole, nell'ottica di un più ampio e responsabile sviluppo rurale (impiego degli spazi aperti, salvaguardia del territorio, conservazione del paesaggio ecc.).

In campo agricolo il concetto di biodiversità risulta fortemente legato alle pratiche di coltura del terreno: la diversità genetica, intra e/o interspecifica e degli habitat delle specie vegetali è,

infatti, alla base di tutti quei meccanismi biologici dai quali scaturiscono le diverse tipologie di coltivazione e, di conseguenza, la varietà delle derrate agro-alimentari. Allo stesso tempo l'attuazione delle pratiche agricole riveste una posizione di massimo rilievo per la salvaguardia delle varietà vegetali e per la tutela degli habitat minacciati dal sottoimpiego o dall'abbandono dei terreni agricoli.

È proprio questa interdipendenza tra biodiversità e agricoltura che fa dei prodotti di qualità, comprensivi di conoscenze locali e tradizioni culturali (fattori umani), uno strumento utile per la sopravvivenza di molteplici componenti della biodiversità agricola.

A conferma di ciò, la PAC include la cosiddetta “politica di qualità” tra i mezzi il cui impiego ottimale può essere indirizzato a vantaggio della biodiversità: si prendono in considerazione, infatti, le *componenti ambientali di strumenti basati su una logica di mercato*¹¹, che incentivano all'ottenimento di un prodotto finale le cui specifiche di qualità siano anche il risultato dell'applicazione di misure volte alla tutela delle piante e degli animali e, più in generale, alla salvaguardia ambientale.

Le politiche in materia di qualità danno impulso a tecniche di coltivazione e trasformazione di prodotti ottenuti a partire da materie prime locali e tradizionali, e contribuiscono, di conseguenza, alla conservazione e alla tutela delle risorse naturali, mediante il rilascio dei marchi di qualità. La proposta dell'INEA di introdurre nei disciplinari dei marchi l'obbligo di impiego di soglie minime di prodotti da tutelare (in quanto derivanti da varietà e razze tradizionali in via di estinzione) renderebbe ancor più consistente il legame che intercorre tra una politica agricola incentrata sulla qualità e la salvaguardia della biodiversità.

¹¹ COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE AL CONSIGLIO E AL PARLAMENTO EUROPEO. *Piano d'azione a favore della biodiversità agricoltura*. Bruxelles, 27 marzo 2001.

SCOPO DELLA TESI

Nell'ambito di un programma di studio finalizzato all'analisi e al monitoraggio dei prodotti di qualità, lo Stage di Formazione Ambientale APAT ha avuto come obiettivi principali:

- analizzare il rapporto qualità agro-alimentare/qualità ambientale mediante la verifica delle ricadute, sotto l'aspetto ambientale, delle pratiche agricole impiegate per il conseguimento dei prodotti con marchio di qualità;
- affrontare e risolvere le problematiche di gestione dei cataloghi dei prodotti agro-alimentari di qualità attualmente disponibili a livello nazionale, mediante la creazione preliminare di una banca dati aggiornata e di facile accesso per l'apporto di modifiche e revisioni e corredata di cartografie costruite mediante il Sistema Informativo Geografico - GIS (Geographical Information System).

Uno studio preliminare è stato inoltre condotto per

- valutare se le aree geografiche prescelte per i prodotti di qualità coincidano con aree di pregio naturalistico (Zone di Protezione Speciale - ZPS, Sito di Interesse Comunitario - SIC, Zone Ramsar, Parchi Nazionali, Parchi Regionali).

METODOLOGIA

Capitolo 3

CREAZIONE DELLA BANCA DATI DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI DI QUALITÀ

3.1. Reperimento dei dati

Per la creazione del database dei prodotti agro-alimentari di qualità sono stati impiegati gli elenchi delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche curati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e reperiti sul sito del Ministero stesso: le liste riportano in formato “pdf” le indicazioni relative al prodotto (nome, tipologia, categoria ecc.) e riferimenti normativi (sia comunitari che nazionali).

Successivamente si è passati al reperimento dei testi di legge relativi ai prodotti (norme istitutive del marchio e, per i vini, anche di modifica) attraverso l’esplorazione dei seguenti siti:

- EUR Lex
<http://europa.eu.int/eur-lex/it/>;
- ISMEA
<http://www.ismea.it/FormRLexAlimentare.asp>;
<http://www.ismea.it/FormRLexAgricola.asp>;
- Cultura Gastronomica Italiana
<http://www.culturagastronomicaitaliana.it/pagine/nazionale.htm>;
- La Gazzetta delle Leggi Italiane (a cura della Confindustria di Lecco)
<http://notes.ui.lecco.it/>;
- Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana
<http://www.gazzettaufficiale.it/>;
- Vinealia
<http://www.vinealia.org/>;
- Qualivita
<http://www.qualivita.it/>;

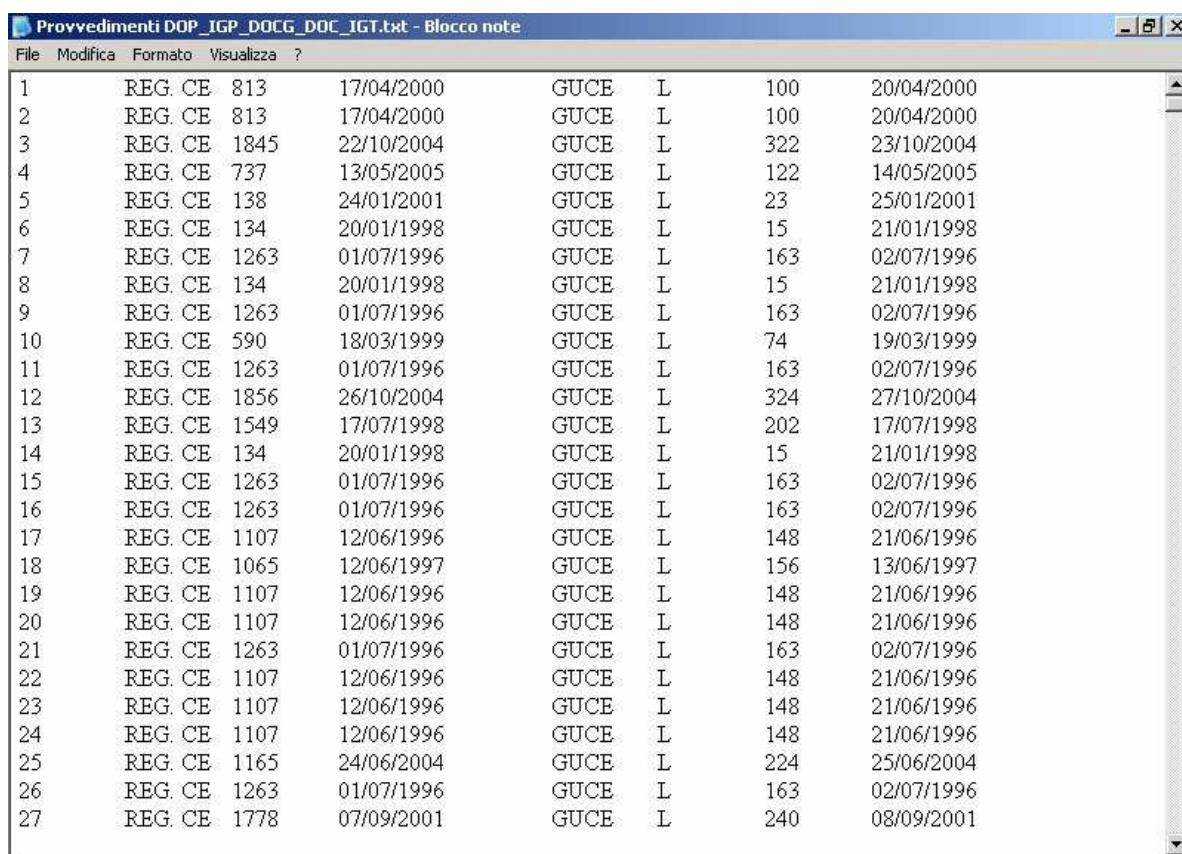
- Siti delle Camere di Commercio italiane.

Per la digitalizzazione degli areali geografici di alcuni marchi di qualità, mediante l'applicazione ArcGIS 9.1, sono state impiegate tavole vettoriali I.G.M. (Istituto Geografico Militare).

3.2. Elaborazione dei dati

Gli elenchi dei prodotti sono stati convertiti dal formato “pdf” (predefinito) in un formato testo (“txt”), al fine di rendere i dati manipolabili e, quindi, organizzabili secondo il seguente schema.

Figura 17 – Schermata della tabella dei dati in formato testo



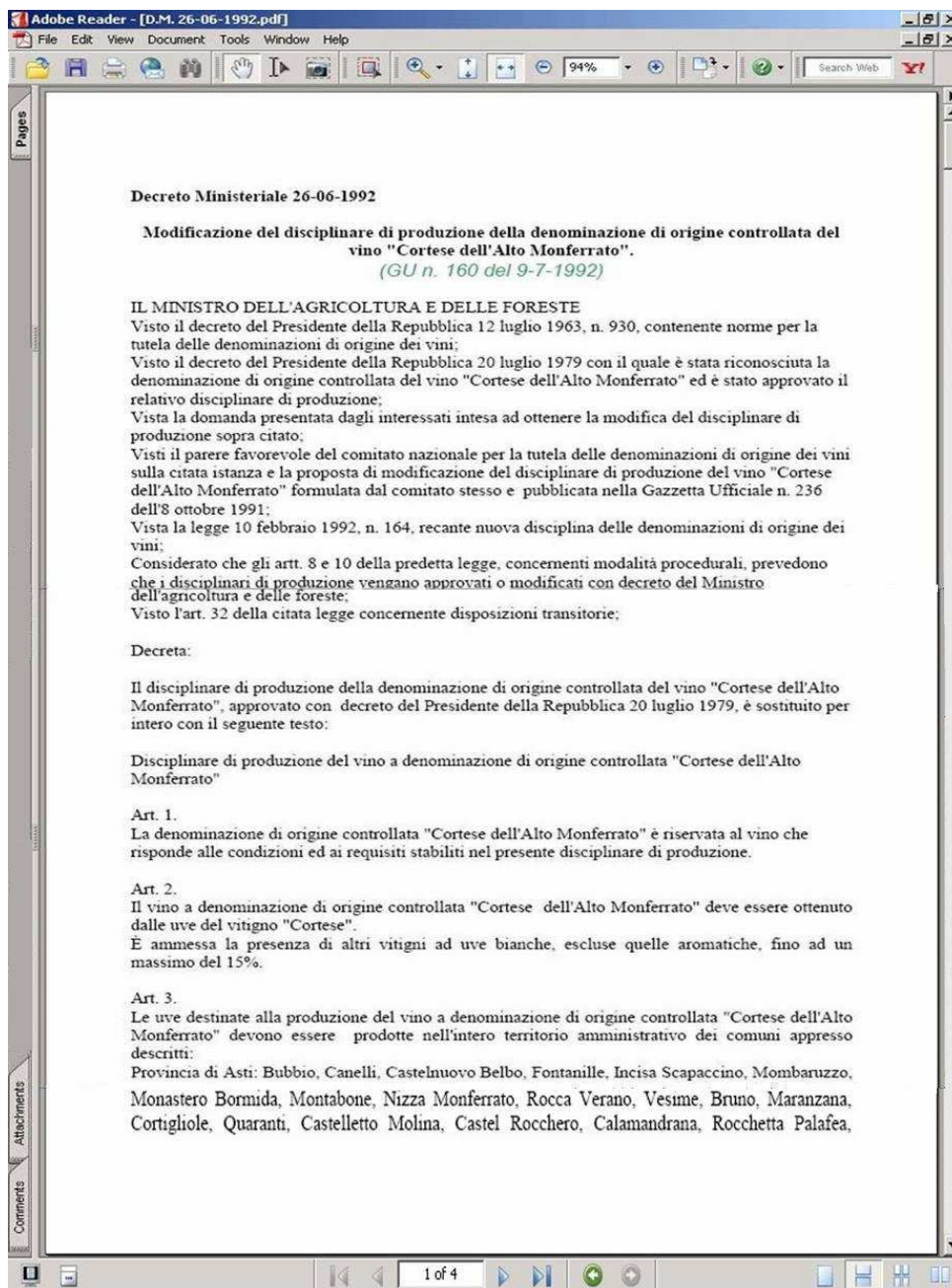
Index	REG. CE	Number	Date	GUCE	Letter	Number	Date
1	REG. CE	813	17/04/2000	GUCE	L	100	20/04/2000
2	REG. CE	813	17/04/2000	GUCE	L	100	20/04/2000
3	REG. CE	1845	22/10/2004	GUCE	L	322	23/10/2004
4	REG. CE	737	13/05/2005	GUCE	L	122	14/05/2005
5	REG. CE	138	24/01/2001	GUCE	L	23	25/01/2001
6	REG. CE	134	20/01/1998	GUCE	L	15	21/01/1998
7	REG. CE	1263	01/07/1996	GUCE	L	163	02/07/1996
8	REG. CE	134	20/01/1998	GUCE	L	15	21/01/1998
9	REG. CE	1263	01/07/1996	GUCE	L	163	02/07/1996
10	REG. CE	590	18/03/1999	GUCE	L	74	19/03/1999
11	REG. CE	1263	01/07/1996	GUCE	L	163	02/07/1996
12	REG. CE	1856	26/10/2004	GUCE	L	324	27/10/2004
13	REG. CE	1549	17/07/1998	GUCE	L	202	17/07/1998
14	REG. CE	134	20/01/1998	GUCE	L	15	21/01/1998
15	REG. CE	1263	01/07/1996	GUCE	L	163	02/07/1996
16	REG. CE	1263	01/07/1996	GUCE	L	163	02/07/1996
17	REG. CE	1107	12/06/1996	GUCE	L	148	21/06/1996
18	REG. CE	1065	12/06/1997	GUCE	L	156	13/06/1997
19	REG. CE	1107	12/06/1996	GUCE	L	148	21/06/1996
20	REG. CE	1107	12/06/1996	GUCE	L	148	21/06/1996
21	REG. CE	1263	01/07/1996	GUCE	L	163	02/07/1996
22	REG. CE	1107	12/06/1996	GUCE	L	148	21/06/1996
23	REG. CE	1107	12/06/1996	GUCE	L	148	21/06/1996
24	REG. CE	1107	12/06/1996	GUCE	L	148	21/06/1996
25	REG. CE	1165	24/06/2004	GUCE	L	224	25/06/2004
26	REG. CE	1263	01/07/1996	GUCE	L	163	02/07/1996
27	REG. CE	1778	07/09/2001	GUCE	L	240	08/09/2001

Dove la sigla GUCE sta per Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

I dati sono così pronti per essere caricati sul database.

I testi di legge reperiti in internet sono stati salvati come documenti Word e, dopo una serie di modifiche che hanno consentito di impostarli secondo uno stesso modulo di impaginazione, sono stati convertiti in files "pdf" (Figura 18).

Figura 18 – Modulo di impaginazione dei testi di legge



Infine, seguendo le istruzioni dei disciplinari (in particolare gli articoli riguardanti la zona di ottenimento del prodotto di qualità), si è passati, mediante l'applicazione ArcGIS 9.1, alla digitalizzazione dei poligoni relativi agli areali geografici di produzione sulle tavole I.G.M. e alla successiva esportazione delle mappe costruite in formato "pdf" (Figure 19 e 20).

Figura 19 – Areale geografico di produzione delle Clementine di Calabria IGP

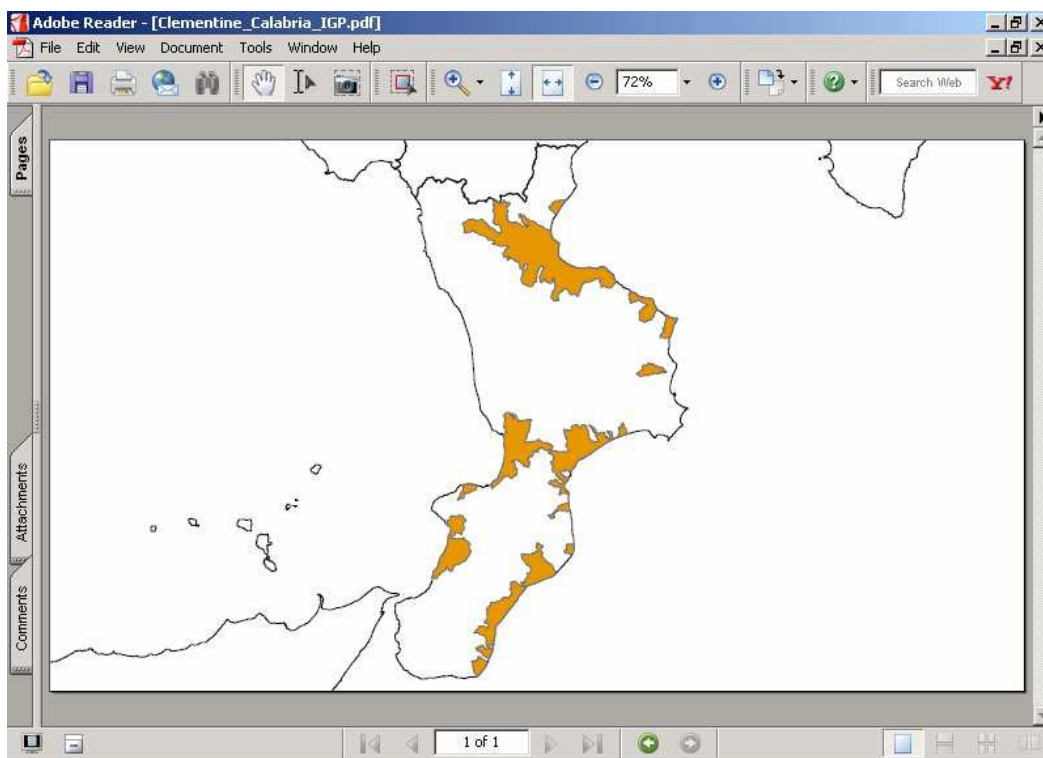
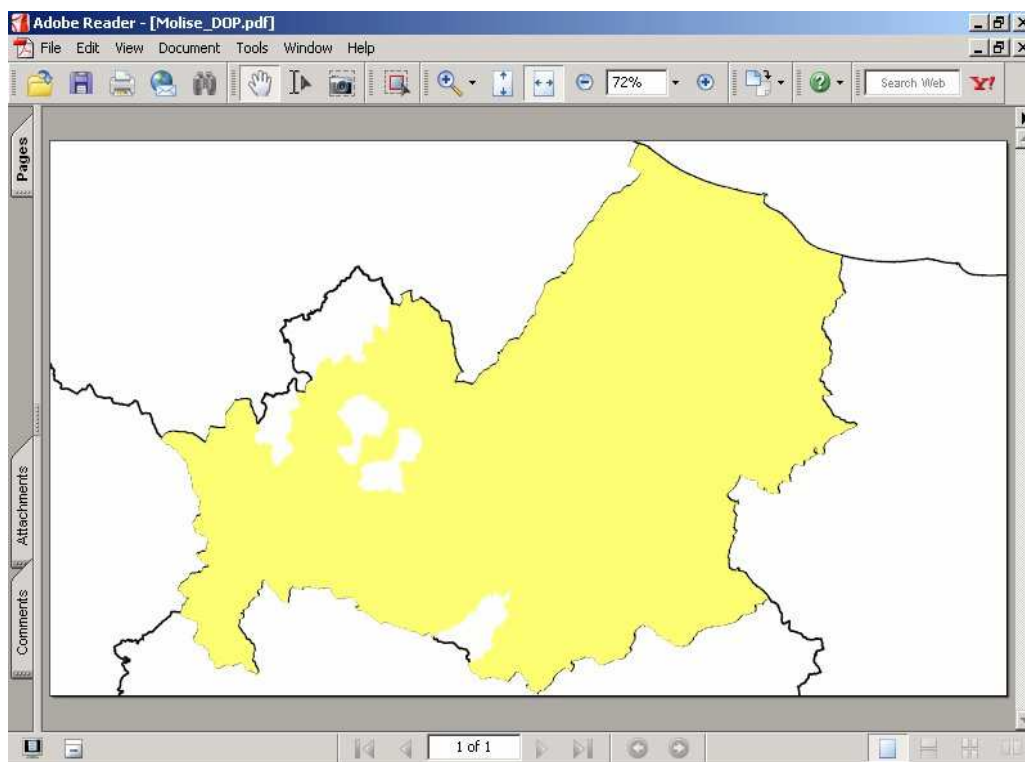


Figura 20 – Areale geografico di produzione dell’olio extravergine di oliva Molise DOP



3.3. Organizzazione dei dati

Attraverso l'applicazione Microsoft Access gli elenchi dei dati in formato "txt" sono stati caricati sul database in visualizzazione "Tabelle" (Figura 21), e a questa tabella, chiamata "ANAGRAFICA_NORME", sono stati poi aggiunti altri tre campi indicanti l'epigrafe della legge, il testo del provvedimento e la cartografia degli areali (Figure 22 e 23).

Figura 21 – Database in visualizzazione “Tabelle”

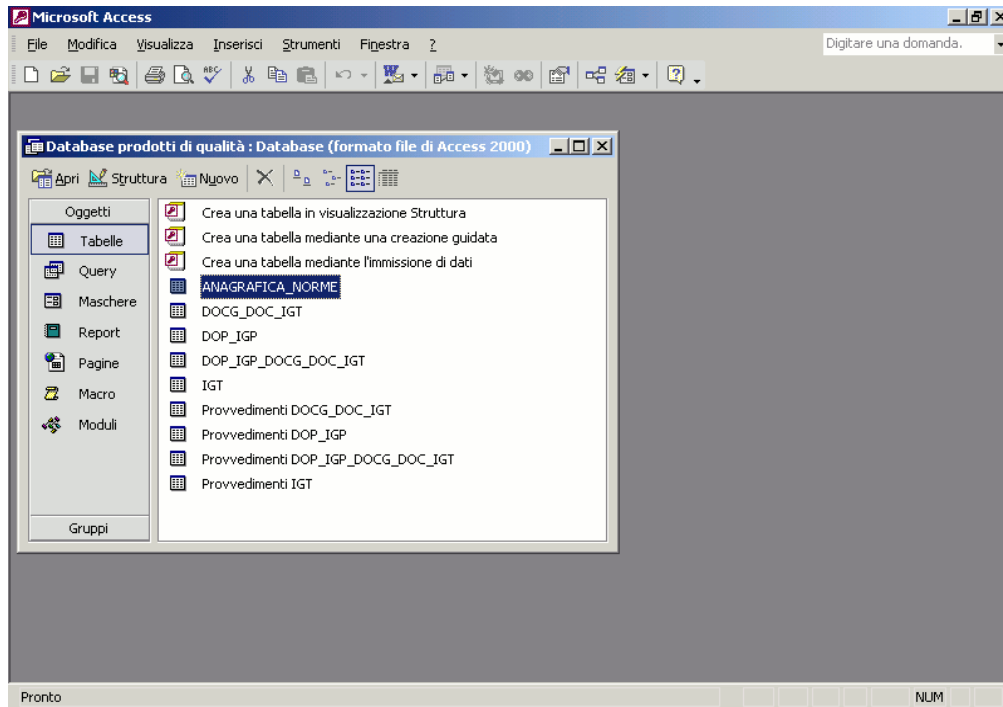


Figura 22 – Tabella “ANAGRAFICA_NORME” (Key_epigrafe)

Microsoft Access

File Modifica Visualizza Inserisci Formato Record Strumenti Finestra ?

Digitare una domanda.

ANAGRAFICA_NORME : Tabella

ID1	Epigrafe	Key_epigrafe_01	Key_epigrafe_02	Key_epigrafe_03	Key_epigrafe_04	Key_epigrafe_05	Key_epigrafe_06	Key_e
1	REGOLA	DOP	ACETO	BALSAMICO	TRADIZIONALE	MODENA		
2	REGOLA	DOP	ACETO	BALSAMICO	TRADIZIONALE	REGGIO	EMILIA	
3	REGOLA	DOP	MIELE	LUNIGIANA	ORIGINE	ANIMALE		
4	REGOLA	LATTIERO	CASEARI	DOP	RICOTTA	ROMANA	ORIGINE	ANIMA
5	REGOLA	IGP	CARNI	OVINE	AGNELLO	SARDEGNA		
6	REGOLA	IGP	VITELLONE	BIANCO	APPENNINO	CENTRALE	CARNI	FRATI
7	REGOLA	IGP	CARNE	BRESAOLA	VALTELLINA			
8	REGOLA	DOP	CARNE	CAPOCOLLO	CALABRIA			
9	REGOLA	DOP	COPPA	PIACENTINA	CARNE			
10	REGOLA	IGP	CARNE	COTECHINO	MODENA			
11	REGOLA	DOP	CARNE	CULATELLO	ZIBELLO			
12	REGOLA	IGP	CARNI	SCALDATE	SALATE	AFFUMICATE	LARDO	COLO
13	REGOLA	IGP	MORTADELLA	BOLOGNA	ITALIA	CARNE		
14	REGOLA	DOP	CARNE	PANCETTA	CALABRIA			
15	REGOLA	DOP	CARNE	PANCETTA	PIACENTINA			
16	REGOLA	DOP	CARNE	PROSCIUTTO	CARPEGNA			
17	REGOLA	DOP	PREPARAZIONI	CARNI	PROSCIUTTO	MODENA		
18	REGOLA	IGP	CARNE	PROSCIUTTO	NORCIA			
19	REGOLA	DOP	PREPARAZIONI	CARNI	PROSCIUTTO	PARMA		
20	REGOLA	DOP	PREPARAZIONI	CARNI	PROSCIUTTO	S. DANIELE		
21	REGOLA	DOP	CARNE	PROSCIUTTO	TOSCANO			
22	REGOLA	DOP	PREPARAZIONI	CARNI	PROSCIUTTO	VENETO	BERICO	EUGA

Record: 1 di 1208

Visualizzazione Foglio dati

MA NUM

Figura 23 – Tabella “ANAGRAFICA_NORME” (riferimenti normativi)

Tipologia_Prov	Numero_Prov	Data_Prov	Gazzet	Serie	Numero_Serie	Data_Gazzetta	Testo_prowedimento	Cartografia
REG. CE	813	17/04/2000	GUCE	L	100	20/04/2000	Pacchetto	
REG. CE	813	17/04/2000	GUCE	L	100	20/04/2000	Pacchetto	
REG. CE	1845	22/10/2004	GUCE	L	322	23/10/2004	Pacchetto	
REG. CE	737	13/05/2005	GUCE	L	122	14/05/2005	Pacchetto	
REG. CE	138	24/01/2001	GUCE	L	23	25/01/2001	Pacchetto	
REG. CE	134	20/01/1998	GUCE	L	15	21/01/1998	Pacchetto	
REG. CE	1263	01/07/1996	GUCE	L	163	02/07/1996	Pacchetto	
REG. CE	134	20/01/1998	GUCE	L	15	21/01/1998	Pacchetto	
REG. CE	1263	01/07/1996	GUCE	L	163	02/07/1996	Pacchetto	
REG. CE	590	18/03/1999	GUCE	L	74	19/03/1999	Pacchetto	
REG. CE	1263	01/07/1996	GUCE	L	163	02/07/1996	Pacchetto	
REG. CE	1856	26/10/2004	GUCE	L	324	27/10/2004	Pacchetto	
REG. CE	1549	17/07/1998	GUCE	L	202	17/07/1998	Pacchetto	
REG. CE	134	20/01/1998	GUCE	L	15	21/01/1998	Pacchetto	
REG. CE	1263	01/07/1996	GUCE	L	163	02/07/1996	Pacchetto	
REG. CE	1263	01/07/1996	GUCE	L	163	02/07/1996	Pacchetto	
REG. CE	1107	12/06/1996	GUCE	L	148	21/06/1996	Pacchetto	
REG. CE	1065	12/06/1997	GUCE	L	156	13/06/1997	Pacchetto	
REG. CE	1107	12/06/1996	GUCE	L	148	21/06/1996	Pacchetto	
REG. CE	1107	12/06/1996	GUCE	L	148	21/06/1996	Pacchetto	
REG. CE	1263	01/07/1996	GUCE	L	163	02/07/1996	Pacchetto	
REG. CE	1107	12/06/1996	GUCE	L	148	21/06/1996	Pacchetto	

Le voci “Key_epigrafe_01”, “Key_epigrafe_02” ecc. indicano le parole chiave attraverso le quali potrà successivamente essere impostata la ricerca delle informazioni relative al prodotto di qualità.

I testi di legge e le cartografie (in formato “pdf”) sono stati inseriti nella tabella in campi di tipo “Oggetto OLE” (Object Linking and Embedding), che consentono di memorizzare i dati multimediali (documenti Word, fogli Excel ecc.): quando si visualizza un record contenente campi di tipo “Oggetto OLE”, con il doppio click del mouse si attiva il relativo programma di gestione che elabora le informazioni multimediali del campo stesso.

Si è passati, così, in visualizzazione “Maschere”, per cui, caricando i dati della tabella ANAGRAFICA_NORME, la maschera è stata impostata secondo una struttura di facile comprensione e semplice utilizzo: a tal fine, per quanto riguarda i testi di legge, è stata associata all’oggetto OLE l’icona del formato pdf (Figure 24, 25 e 26).

Figura 24 – Database in visualizzazione “Maschere”

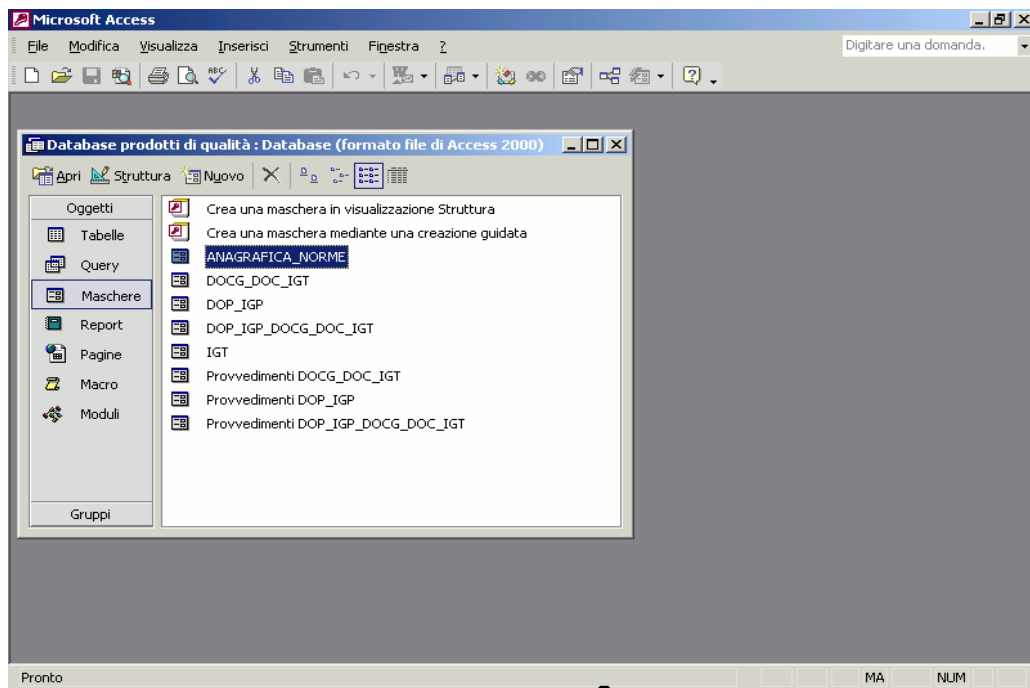


Figura 25 – Maschera “ANAGRAFICA_NORME”

ANAGRAFICA_NORME

Epigrafe

REGOLAMENTO (CE) N. 205/2005 DELLA COMMISSIONE del 4 febbraio 2005
che completa l'allegato del regolamento (CE) n. 2400/96 per quanto riguarda l'iscrizione di alcune
denominazioni nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche
protette (Valdemone - DOP, Queso Ibores - DOP, Pera de Jumilla - DOP, Aceite de Terra Alta
od Oli de Terra Alta - DOP, Sierra de Cádiz - DOP, Requeijão Serra da Estrela - DOP, Zafferano
dell'Aquila - DOP, Zafferano di San Gimignano - DOP, Mantecadas de Astorqa - IGP e Pan de

Key_epigrafe_01	Key_epigrafe_02	Key_epigrafe_03	Key_epigrafe_04	Key_epigrafe_05
DOP	SPEZIE	ZAFFERANO	AQUILA	
Key_epigrafe_06	Key_epigrafe_07	Key_epigrafe_08	Key_epigrafe_09	Key_epigrafe_10

Tipologia_Provvedimento
Reg_CE

Numero Provvedimento	Data Provvedimento	Gazzetta	Serie	Numero Serie	Data Gazzetta
205	04/02/2005	GUCE	L	33	05/02/2005

Testo_provvedimento

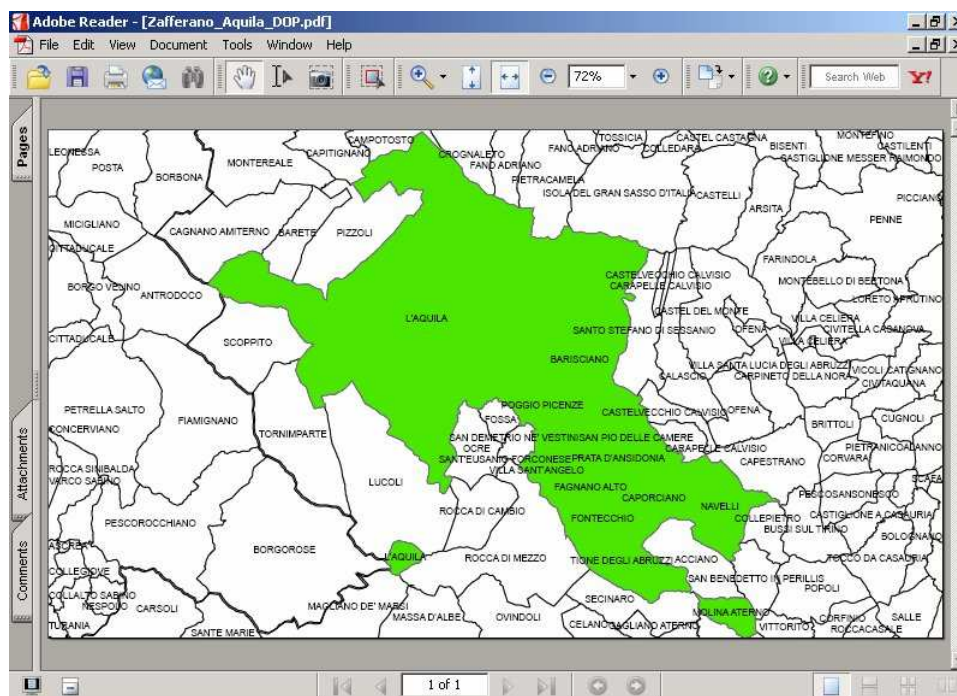
Reg. (CE) n. 205 del 04-02-2005.pdf

Cartografia

Zafferano_Aquila_DOP.pdf

Record: 153 di 1247

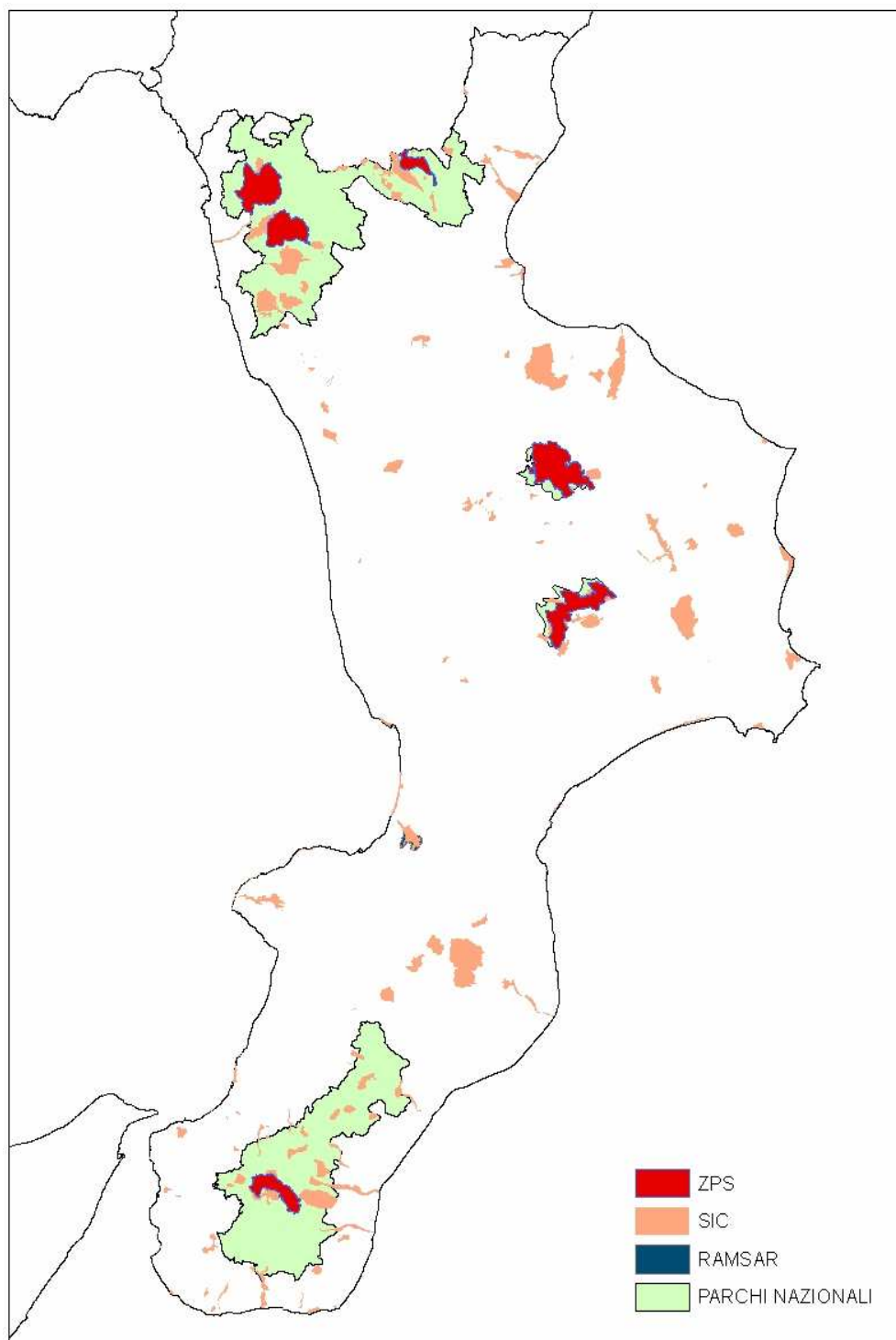
Figura 26 – Areale geografico di produzione dello Zafferano dell'Aquila DOP



Le aree DOP, IGP (delle produzioni vegetali) e DOC di alcune regioni italiane sono state messe in relazione con le superfici delle Aree Protette (ZPS, SIC, Zone Ramsar, Parchi Nazionali e Parchi Regionali) e, mediante il calcolo della percentuale di sovrapposizione, è stato possibile dare una prima valutazione della qualità naturalistica dell'ambiente interessato all'ottenimento dei prodotti di qualità.

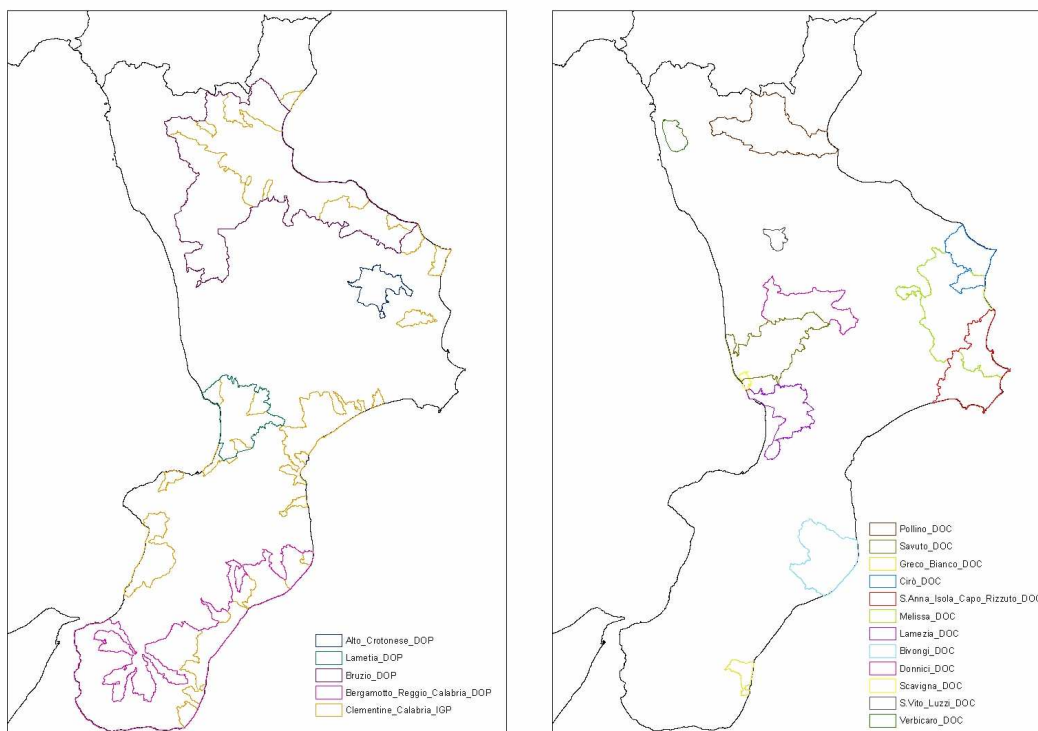
Nelle seguenti figure sono illustrate le superfici delle Aree Protette della Calabria (Figura 27) e gli areali di produzione dei marchi di qualità calabresi (Figura 28).

Figura 27 – Superfici delle Aree Protette della Calabria (Dati SINANET¹²)



¹² Sistema Informativo Nazionale Ambientale

Figura 28 – Areali geografici di produzione dei marchi DOP, IGP e DOC della Calabria



DOP e IGP

DOC

Dai calcoli effettuati sono stati valutati i seguenti risultati:

- Media % Superficie AP/Superficie provinciale = $15,7 \pm 4,6$
- Media % Superficie AP /Superficie areale marchi = $12 \pm 4,2$

CONCLUSIONI

L'analisi dei disciplinari catalogati nel database ha evidenziato come i territori deputati all'ottenimento dei prodotti di qualità debbano possedere caratteristiche pedoclimatiche determinate e specifiche della zona di produzione.

Tuttavia è da prendere in considerazione il fatto che alcuni prodotti di qualità sono ottenuti in territori molto ampi e comprendenti un elevato numero di Comuni: è il caso, per esempio, dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP e del Taleggio DOP che vengono prodotti in un'area geografica che coinvolge più di 1200 Comuni.

Sebbene tale interpretazione dei dati non tenga conto delle aree deputate effettivamente alla produzione, bisogna concludere che in questi casi il legame tra prodotto di qualità e territorio risulta molto debole.

Un discorso diverso va fatto, invece, per altri tipi di prodotti, come l'olio extravergine di oliva Lametia DOP e l'oliva La Bella della Daunia DOP ottenuti in aree geografiche composte da meno di 10 comuni e che, quindi, testimoniano la stretta dipendenza dai fattori locali e culturali tipici della zona.

Non è da sottovalutare, inoltre, il ruolo svolto dalle pratiche agricole attuate per l'ottenimento dei prodotti di qualità e comprensive dei fattori naturali e umani locali nella salvaguardia di molteplici componenti della biodiversità agricola e nella tutela di habitat minacciati dal sottoimpiego o dall'abbandono dei terreni.

La costruzione del database ha consentito di organizzare in maniera chiara e ordinata diverse informazioni relative ai prodotti di qualità e di avere una visione di insieme della distribuzione geografica di tali prodotti sul territorio italiano, anche con l'ausilio delle cartografie degli areali di produzione. Inoltre, mediante la creazione di una banca dati dei prodotti di qualità aggiornata e di facile accesso per l'apporto di modifiche e revisioni, si è cercato di affrontare e risolvere le problematiche di gestione registrate nei databases istituzionali.

Si è trattato di un lavoro lungo ed impegnativo e ci si rende conto della opportunità di estendere la digitalizzazione delle cartografie delle aree dei marchi a tutte le regioni italiane: tuttavia, pur essendo un lavoro preliminare, ci si propone di mettere in rete il database sul sito dell'APAT e consentirne l'accesso pubblico, soprattutto per quanto riguarda la visualizzazione dei testi di legge relativi ai prodotti, quasi mai riscontrata nei databases multimediali

attualmente presenti in internet.

Tra gli obiettivi futuri, oltre all'impegno di aggiornamento e completamento della banca dati, è da registrare la possibilità di creare una rete informatica organizzata con le Camere di Commercio, al fine di diffondere e promuovere la cultura gastronomica italiana di qualità.

L'impiego del database potrà essere finalizzato, inoltre, a una valutazione completa del rapporto qualità agro-alimentare/qualità ecologico-ambientale mediante l'analisi di parametri geografici indicanti "qualità naturalistica dell'ambiente", quali gli indici per la valutazione degli habitat di Carta della Natura (valore ecologico-ambientale, sensibilità ecologico-ambientale, pressione antropica e fragilità), al fine di testare le differenze tra il valore dei singoli indici negli areali di produzione e nelle aree contigue, alle stesse altimetrie (T-test accoppiato), e le superfici delle Aree Protette (% aree sovrapposte sul totale).

Per quanto riguarda la Calabria, i risultati finora ottenuti dimostrano che la superficie di sovrapposizione con le Aree Protette non è molto rilevante se paragonata (T-test accoppiato), su base provinciale, con le superfici di tali Aree non incluse negli areali di produzione: c'è da tener conto, comunque, del fatto che tali aree sono caratterizzate dalla presenza di rilievi montuosi che non consentono un impiego ottimale delle pratiche di coltura.

In altre regioni, invece, le superfici deputate all'ottenimento dei prodotti di qualità sono talmente ampie da ricoprire l'intero territorio regionale: è il caso dell'olio extravergine di oliva "Molise DOP", il cui disciplinare esclude dall'area di produzione solo 10 comuni del Molise.

In una situazione del genere è superfluo valutare la sovrapposizione delle aree di qualità agro-alimentare e ambientale in quanto la delimitazione geografica del marchio risulta rispondente più a criteri politici di mercato che ad un effettivo legame con le caratteristiche del territorio: i numerosi comuni interessati sono inclusi totalmente all'interno dei loro perimetri e non è posto alcun accento sulla varietà delle situazioni ecologico-ambientali proprie di una regione caratterizzata da un entroterra e da superfici di contatto con il mare.

Lo studio ha messo in evidenza come, in alcune regioni italiane, qualità agro-alimentare delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche e qualità ecologico-ambientale possano anche non coincidere.

Di conseguenza si ritiene che, nella istituzione di aree con marchio di qualità, oltre alla salvaguardia di prodotti agro-alimentari e allo sviluppo delle aree rurali, si affianchi anche una regolamentazione relativa alla tutela della qualità naturale dell'area, al fine di valorizzare i

prodotti stessi come strumenti utili per la sopravvivenza di molteplici componenti della biodiversità agricola e la promozione del turismo locale.

BIBLIOGRAFIA

- COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE AL CONSIGLIO E AL PARLAMENTO EUROPEO. *Informazioni statistiche necessarie per gli indicatori intesi a monitorare l'integrazione della problematica ambientale nella politica agricola comune*. Bruxelles, 20 marzo 2001.
- COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE AL CONSIGLIO E AL PARLAMENTO EUROPEO. *Piani d'azione a favore della biodiversità* (Volume I, II e III). Bruxelles, 27 marzo 2001.
- *L'AGRICOLTURA NELLA RETE ECOLOGICA NAZIONALE – Il repertorio dei prodotti tipici. Rapporto finale* (Rapporto finale), INEA – Istituto Nazionale di Economia Agraria e Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio, Roma, aprile 2004.
- Angelo Frascarelli, *La riforma della PAC*, Supplemento al numero 29 di "Lazio Informazione" della Regione Lazio – Assessorato all'agricoltura, Roma, 30 novembre 2004.
- Geremia Gios, *Strategie per la biodiversità in Biodiversità e tipicità. Paradigmi economici e strategie competitive*, XLII Convegno SIDEA – Società Italiana di Economia Agraria, Pisa, 22-24 settembre 2005.
- *PROGRAMMAZIONE SVILUPPO RURALE 2007-2013 – Contributo tematico alla stesura del Piano Strategico Nazionale*. Gruppo di lavoro "Biodiversità e sviluppo rurale", Documento di sintesi, MiPAF – Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Roma, 21 dicembre 2005.
- DECRETO 29 settembre 1998. *Approvazione del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dell'olio extravergine di oliva "Valli Trapanesi"*, GURI n. 250 del 26 luglio 1998.
- REGOLAMENTO (CE) n. 1750/1999 del 23 luglio 1999 DELLA COMMISSIONE recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1257/1999 del Consiglio sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo di orientamento e di garanzia (FEAOG).

- COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE AL CONSIGLIO E AL PARLAMENTO EUROPEO. Piano d'azione a favore della biodiversità agricoltura. Bruxelles, 27 marzo 2001.
- COMUNICATO. *Proposta di riconoscimento dell'indicazione geografica protetta "Lardo di Colonnata"*, G.U.R.I. n. 127 dell'1 luglio 2002.
- REGOLAMENTO (CE) n. 1782/2003 del Consiglio del 29 settembre 2003 che stabilisce norme comuni relative ai regimi di sostegno diretto nell'ambito della politica agricola comune e istituisce taluni regimi di sostegno a favore degli agricoltori e che modifica i regolamenti (CEE) n. 2019/93, (CE) n. 1452/2001, (CE) n. 1453/2001, (CE) n. 1454/2001, (CE) n. 1868/94, (CE) n. 1251/1999, (CE) n. 1254/1999, (CE) n. 1673/2000, (CEE) n. 2358/71 e (CE) n. 2529/2001.
- PROVVEDIMENTO 2 ottobre 2003. *Iscrizione della denominazione "Mela Val di Non" nel registro delle DOP e IGP*, GURI n. 240 del 15 ottobre 2003.
- PROVVEDIMENTO 22 novembre 2004. *Iscrizione della denominazione "Miele della Lunigiana" nel Registro delle DOP e IGP*, G.U.R.I. n. 291 del 13 dicembre 2004.

WEBGRAFIA

- <http://www.apat.gov.it/>
- <http://www.sinanet.apat.it/it>
- <http://www.politicheagricole.it/>
- <http://www.naturalmenteitaliano.it/>
- <http://www.qualivita.it/>
- <http://www.parks.it/>
- <http://www.sinab.it/>
- <http://europa.eu.int/eur-lex/it/>
- <http://www.ismea.it/>
- <http://www.culturagastronomicaitaliana.it/>
- <http://notes.ui.lecco.it/>
- <http://www.gazzettaufficiale.it/>
- <http://www.vinealia.org/>
- <http://www.qualivita.it/>
- www.vicenzacity.com/

RINGRAZIAMENTI

A conclusione di questo lavoro, sento il dovere di ringraziare quanti, in vario modo, hanno contribuito alla sua realizzazione.

In particolare un sincero ed affettuoso ringraziamento va alla dott.ssa Vanna Forconi per la fiducia avuta nei miei confronti e per le innumerevoli occasioni in cui ha dimostrato il suo vivo interesse ad un progetto la cui riuscita va attribuita anche al suo costante sostegno.

La mia gratitudine va anche ai dottori Luca Campana e Alberto Cardillo che hanno avuto la pazienza di insegnarmi l'utilizzo di strumenti informatici necessari alla realizzazione dello studio, dedicando non poco del loro tempo alla risoluzione di problemi incontrati durante il lavoro.

Un vivo ringraziamento al dott. Roberto Crosti per la sua costante presenza e per il grande conforto morale (ma anche operativo) con cui ha seguito lo svolgersi del mio stage.