

Focus

## Certificazioni di qualità, facciamo chiarezza

Nella produzione di beni e servizi attestano che un processo produttivo o un prodotto risponde a determinate “norme” o specifiche



Data: 14 Dec 2021

Il significato letterale del termine Certificazione è *“Attestazione di rispondenza a verità”*. Nel mondo della produzione di beni e servizi la Certificazione di qualità è l’attestazione rilasciata da un ente terzo che un determinato processo produttivo o un prodotto risponde a determinate “norme” o specifiche di qualità.

Una certificazione di qualità dunque rappresenta sempre l’attestazione di conformità rispetto ad una norma, rilasciata da un ente di certificazione accreditato (soggetto terzo indipendente).

Le norme, cioè i documenti che definiscono le specifiche del processo o del prodotto da certificare, possono derivare da regole volontarie emanate, condivise e accettate da organizzazioni private, oppure

dalla regolamentazione europea o dalla legislazione nazionale. Un elenco sintetico delle diverse norme potrebbe essere il seguente:

1. **Standard di qualità** internazionali, europei, nazionali:

- Norme (ISO), elaborate dall'International Organization for Standardization;
- Norme (EN), elaborate dal Comité Européen de Normalisation;
- Norme (UNI), elaborate dall' Ente Nazionale Italiano di Unificazione.

1. **Regime europeo di qualità dei prodotti agricoli e agroalimentari** (Reg. UE 1151/2012):

- DOP (Denominazione di Origine Protetta);
- IGP (Indicazione Geografica Protetta);
- STG (Specialità Tradizionale Garantita);
- Prodotti di Montagna (indicazione aggiuntiva).

1. **Produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici** (Reg. UE 848/2018)

Esistono poi altri strumenti i quali, piuttosto che norme di qualità come abbiamo inteso sopra, andrebbero più correttamente definiti **sistemi per la “qualificazione” delle produzioni**, idonei per la valorizzazione di prodotti agroalimentari in ambiti molto ristretti. Citiamo:

- Il **regime nazionale per i Prodotti Agricoli Tradizionali** ([Decreto Legislativo n. 173/1998](#) e [Decreto Ministeriale n. 350/1999](#));
- Le **De.Co** (Denominazioni Comunali) che si rifanno alla normativa nazionale dei marchi collettivi;
- I **Presidi Slow Food** (Sistema di valorizzazione ad opera di Associazione privata no profit).

Rispetto alla finalità o all'oggetto della certificazione si possono avere:


- Certificazioni di **Sistema**: conformità della gestione di un'azienda o di una organizzazione ad uno standard (es. norma ISO 9001 “Sistemi di Gestione per la Qualità”);
- Certificazioni di **Processo**: conformità di un processo produttivo definito da un Disciplinare o da un Metodo di produzione (es. Produzione biologica);
- Certificazioni di **Prodotto**: conformità di un prodotto a determinate caratteristiche qualitative (es. composizione chimica, valori nutrizionali, proprietà organolettiche, ecc.);
- Certificazioni di **Processo/prodotto**: attestano la conformità del processo produttivo e di caratteristiche del prodotto che derivano dal processo di produzione (es. disciplinare della DOP che riporta anche parametri di qualità del prodotto).

La certificazione ha lo scopo di posizionare favorevolmente l'azienda e i suoi prodotti sul mercato, evidenziandone la conformità a determinati aspetti di qualità e differenziandoli dagli altri. Il suo successo, inteso come efficacia nella promozione del prodotto, presuppone che il consumatore sia consapevole dell'oggetto della certificazione, delle specificità che questa comunica e gli attribuisca “**valore**”,

riconoscendo anche un prezzo maggiore. In altre parole potremmo dire che un percorso efficace di certificazione assicura un miglior posizionamento del produttore sul mercato a fronte di una maggiore soddisfazione del cliente.

Per il consumatore medio la certificazione di prodotto è sicuramente di più immediata percezione, rispetto alle certificazioni di processo. Le certificazioni di qualità del regime europeo sono fondamentalmente di processo (o miste) e **l'origine** costituisce per tutte un valore importante. Diversamente, la riconoscibilità del prodotto attraverso precisi e costanti elementi di qualità intrinseca è presente certamente nelle DOP, molto meno nelle IGP, ancora meno nella certificazione biologica che attesta solo la conformità del processo. A questo proposito va ricordato che le certificazioni europee sono nate con lo scopo di tutelare a livello comunitario i prodotti che hanno acquisito **notorietà** fuori dalla zona di origine e che trovano o possono trovare nel mercato europeo la concorrenza sleale di prodotti che li imitano utilizzando la stessa denominazione (es. "Prosecco" e *Prošek* in Croazia). Risultano quindi poco efficaci come strumenti di promozione in senso stretto.

Accanto al prodotto, l'essenza di queste certificazioni è l'origine, elemento per il quale il consumatore poco informato riesce meno facilmente ad attribuire "valore", decisione che potrebbe derivare ad esempio da fattori identitari o motivazioni di tipo etico-sociale che spingono a voler favorire con l'acquisto il territorio di origine del prodotto. Questo spiega in parte perché, dopo circa 30 anni dalla loro introduzione nel 1992, moltissime certificazioni europee abbiano ancora poco appeal sul mercato. Infatti, non a caso le più note e "riconosciute" sono proprio le DOP, che più delle altre si caratterizzano per le proprietà qualitative del prodotto già di grande notorietà (es. Parmigiano reggiano DOP, Grana Padano DOP, Prosciutto di Parma DOP, Prosciutto San Daniele DOP).

	<p><b>Denominazione di origine protetta (DOP)</b></p> <p>Può essere riconosciuta ad un prodotto <i>"la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani"</i>. Vale a dire che le caratteristiche qualitative del prodotto derivano direttamente dal legame con il territorio di origine.</p> <p>Ogni parte del processo di produzione, trasformazione e preparazione deve avvenire nella zona geografica delimitata.</p> <p>E' la certificazione in cui è più stretta ed evidente la relazione tra zona di origine e qualità del prodotto.</p>
---	---

	<p><b>Indicazione geografica protetta (IGP)</b></p>
--	---



L'IGP identifica un prodotto *“alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche”*.

La correlazione tra la zona di origine e la qualità del prodotto è molto meno evidente, tanto che l'IGP può essere riconosciuta anche solo sulla reputazione, cioè dimostrando l'uso consolidato nel tempo del nome del prodotto così come se ne chiede la protezione (es. “Olio lucano”).

Almeno una delle fasi di produzione, lavorazione o preparazione deve aver luogo nella zona di origine.



**Specialità tradizionale garantita (STG)**

La specialità tradizionale garantita evidenzia aspetti tradizionali quali il modo in cui il prodotto viene ottenuto o la sua composizione, senza essere collegata a una zona geografica di origine. La certificazione tutela il metodo di ottenimento o la ricetta ma la produzione può avvenire ovunque.

In tutta Italia sono registrate solo 3 STG: la Pizza napoletana, l'Amatriciana tradizionale e la Mozzarella.




**Prodotto di montagna**

L'indicazione “Prodotto di montagna” è una indicazione facoltativa di qualità istituita a livello comunitario con lo stesso Regolamento 1151/2012 che regola DOP e IGP (art. 31) a cui sono seguite successive norme europee e nazionali.

E' una ulteriore possibilità di valorizzare i prodotti di qualità provenienti da zone di montagna, quindi realizzati in condizioni naturali difficili.


Per i vini va ricordato che i marchi di qualità nazionali DOC, DOCG, e IGT sono transitati nel regime europeo delle DOP e IGP. Infatti l'Unione Europea ha previsto un quadro omogeneo a livello comunitario per la protezione delle denominazioni di origine dei vini a livello nazionale.

	<p><b>Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)</b></p> <p>Il sistema è stato istituito come strumento di valorizzazione dei prodotti agroalimentari tradizionali a diffusione strettamente locale. Si definiscono tradizionali i prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano omogenee e consolidate in un territorio da almeno 25 anni.</p> <p>Le Regioni e Province autonome provvedono ad aggiornare periodicamente gli elenchi dei PAT (<a href="#">Elenco al 2021</a>).</p> <p>Per i PAT esiste la possibilità di richiedere deroghe alla regolamentazione comunitaria in materia di igiene degli alimenti al fine di facilitare le piccole attività che vendono sui mercati locali.</p>
---	---

### Denominazione Comunale (De.Co)

La Denominazione Comunale non è una certificazione, ma un marchio di garanzia comunale che attesta solo il carattere identitario e quindi la provenienza di un determinato prodotto dal territorio comunale. La De.Co è regolamentata dalla legislazione sui marchi collettivi.

Per i Comuni la De.Co rappresenta uno strumento di valorizzazione dei propri prodotti tipici e di promozione all'esterno delle specificità culturali e gastronomiche del proprio territorio. Non esiste un logo predefinito per questa certificazione.

	<p>Slow Food è un'associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi.</p> <p>Il progetto sui Presidi Slow Food, che nasce nel 1999 come evoluzione de "L'Arca del Gusto", sostiene le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, recuperando antichi mestieri e tecniche di lavorazione, contribuendo a preservare dall'estinzione prodotti tradizionali, razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta.</p> <p>Si tratta di un sistema di certificazione non ufficiale, gestito da un comitato scientifico di Slow Food secondo le regole dell'Associazione. In Basilicata ci sono 6 Presidi Slow Food.</p>
---	---



*Nicola Liuzzi*

Funzionario ALSIA

*Ippazio Ferrari*

Funzionario ALSIA

AGRIFOGLIO  
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile: Sergio Gallo  
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004  
ISSN 2421- 3268  
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera  
[www.alsia.it](http://www.alsia.it) - [urp@alsia.it](mailto:urp@alsia.it)