

GUIDA PER ORIENTARE I RICHIEDENTI NELLA COMPILAZIONE DEL DOCUMENTO UNICO

Si prega di prestare particolare attenzione ai "PUNTI ESSENZIALI"

Nota bene: la presente guida ha lo scopo di aiutare i richiedenti a redigere le domande di registrazione per le indicazioni geografiche protette (IGP) e le denominazioni di origine protette (DOP), in conformità del regolamento (UE) n. 1151/2012, del Parlamento europeo e del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari. La presente guida non ha tuttavia valore giuridico e soltanto le disposizioni del regolamento e le altre normative UE sono vincolanti.

ASPETTI GENERALI

Il documento unico si presenta a parte. Non contiene alcun riferimento ad allegati, legislazione e norme nazionali, normativa UE, disciplinare o altri documenti. Non occorre fornire un'estesa bibliografia. Il documento unico non dev'essere molto lungo (da 3 a 5 pagine al massimo e non oltre 2 500 parole, salvo in casi debitamente giustificati) ma dev'essere preciso e conciso.

Si prega di evitare descrizioni a carattere soggettivo e imprecise come "delizioso", "perfetto", "gustoso", "bello", "favorito delle casalinghe", ecc. nonché le esagerazioni e i superlativi non scientifici: "migliore", "più ricercato", ecc.

Nella compilazione del documento unico, utilizzare i modelli disponibili in tutte le lingue dell'UE sul sito internet della Commissione. Qualora la domanda sia accolta, i modelli hanno il formato necessario per la pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea. I modelli si trovano nel sito all'uopo previsto,

all'indirizzo:

https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/regulations-templates-reports_it

Per il contenuto è possibile ispirarsi ai documenti unici già approvati dalla Commissione e pubblicati nella GUUE (disponibili sul portale DOOR).

In caso di modifiche, le relative domande possono essere presentate anche da associazioni di produttori diverse da quella che ha introdotto la domanda iniziale. Detti produttori devono tuttavia lavorare con il prodotto che reca la denominazione interessata dalla modifica.

1. DENOMINAZIONE/DENOMINAZIONI

PUNTO ESSENZIALE: la denominazione dev'essere impiegata per designare il prodotto specifico. Non sono accettate le denominazioni di fantasia o inventate all'uopo. Analogamente non sono accettate le denominazioni che descrivono un prodotto generico e non fanno riferimento al prodotto specifico.

Prova di utilizzo: la denominazione dev'essere già utilizzata, nel commercio o nel linguaggio corrente, per designare il prodotto specifico prima della presentazione della domanda. A tal fine è utile inserire elementi descrittivi relativi all'uso commerciale o linguistico.

Termini che hanno un carattere eminentemente descrittivo, come "originale", "tradizionale", "di fattoria", "naturale", vanno di norma evitati, a meno che costituiscano una parte indissociabile della denominazione utilizzata per descrivere il prodotto.

Lingua e alfabeto:

– la denominazione dev'essere scritta nella lingua usata nella regione d'origine, che può essere una lingua nazionale, una lingua meno diffusa, un dialetto o una lingua utilizzata in passato in detta regione per descrivere il prodotto;

– se la denominazione non è scritta in caratteri latini, occorre fornire una sua trascrizione in tali caratteri. Si osservi che una siffatta "trascrizione" non consiste in una traduzione né in una traslitterazione: una trascrizione in caratteri latini produce (più o meno) lo stesso suono della parola quale letta nel suo alfabeto d'origine.

Se per lo stesso prodotto viene utilizzata più di una denominazione (ad es. qualora siano usate la lingua nazionale e quella regionale):

– il richiedente può scegliere di registrare solo una denominazione oppure tutte;

– le denominazioni devono essere separate dalla barra obliqua "/"; (non utilizzare "o"): "Lorem-Ipsum"/"Lorus-Ipsus";

– se le denominazioni si riferiscono effettivamente a prodotti diversi, va presentata una domanda distinta per ciascun prodotto con un nome differente. Ogni volta che è indicata come tale, questa duplice denominazione dev'essere interamente ripetuta. Il testo può essere alleggerito impiegando termini come, ad esempio, "il formaggio" e "la mela" quando non vi sono dubbi sul significato.

Qualora interessi diversi prodotti distinti (come il prodotto prima della trasformazione e quello già trasformato), la denominazione dev'essere utilizzata per ciascuna forma del prodotto. Entrambi i prodotti devono essere descritti e devono rispettare tutte le condizioni di registrazione, ad esempio pesce fresco e trasformato. Una sola domanda è sufficiente quando tutte le condizioni per la registrazione sono soddisfatte.

È importante essere precisi: la denominazione dev'essere esattamente la stessa (stessi termini, stessi caratteri) in tutte le occorrenze in cui appare nel testo del documento unico.

Se la denominazione di origine fa riferimento a un paese o ne include il nome, va fornita una giustificazione.

Nel caso di una denominazione che contiene o costituisce il nome di una varietà vegetale o di una razza animale, è d'uopo allegare una descrizione intesa a dimostrare le modalità con cui sono soddisfatte le condizioni di cui all'articolo 42 del regolamento (UE) n. 1151/2012.

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Indicare il nome del paese di produzione. Se ve ne sono diversi, ad esempio quando la zona geografica è transfrontaliera, elencare tutti i paesi.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di prodotto

Utilizzare la classificazione dei prodotti di cui all'allegato XI del regolamento (UE) n. 668/2014.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

PUNTO ESSENZIALE: il prodotto dev'essere specifico; non può trattarsi di un prodotto che non ha caratteristiche proprie che consentano di differenziarlo dagli altri prodotti. La domanda fondamentale in questo caso è: cosa rende speciale questo prodotto? Quale è la differenza rispetto a un altro prodotto della stessa categoria? Non si insiste sulla necessità che un prodotto sia unico ma se non vi è nulla che lo distingue da un prodotto di base, la domanda di DOP o IGP non può essere accettata.

Iniziare la descrizione con il tipo dettagliato di prodotto, anche se sembra ripetitivo nell'originale. Un buon modo di iniziare è: "La "Lorem-Ipsum apple" è una mela della varietà...".

Nelle pubblicazioni nella Gazzetta ufficiale, la denominazione "*Lorem-Ipsum apple*" non è tradotta. Questo consente al lettore di accertare immediatamente nella propria lingua in cosa consista il prodotto: "La Lorem-Ipsum apple è una mela ...".

PUNTO ESSENZIALE: la descrizione deve contenere informazioni tecniche e scientifiche per descrivere il prodotto specifico. Vanno quindi inseriti i dati fisici, microbiologici, chimici e organolettici peculiari al prodotto. I dati di questo genere già intrinseci al tipo, alla varietà e alla razza cui appartiene il prodotto non vanno menzionati. È necessario essere precisi e utilizzare il linguaggio che impiegherebbe un agronomo o un tecnico alimentare per descrivere il prodotto. È necessario ricorrere a definizioni e norme comunemente utilizzate per questo prodotto. Si consiglia di utilizzare unità di misura ed elementi di confronto o tecniche di uso comune.

PUNTO ESSENZIALE: questo punto deve concordare con il punto 5 per quanto riguarda le specificità del prodotto.

Per i prodotti di origine animale ottenuti da animali allevati nei pascoli, è utile menzionare il periodo minimo di pascolo (mesi o periodo totale nel corso dell'anno).

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Per prodotti non trasformati, lasciare in bianco questa sezione.

Per le DOP:

Tutti i mangimi per gli animali devono provenire dalla zona geografica (articolo 5, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (UE) n. 1151/2012). Va quindi allegata la conferma relativa al fatto che tutti i mangimi per animali sono originari della zona geografica in oggetto.

Si ammette tuttavia una deroga se non è tecnicamente possibile produrre tutti i mangimi per gli animali nella zona geografica (articolo 1 del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione). Alla luce di tale disposizione, è possibile aggiungere i mangimi per animali non originari della zona geografica in questione ma unicamente nella misura in cui i mangimi prodotti nella zona geografica non sono sufficienti e a condizione che non sia alterato il legame fra la zona geografica e il prodotto. Inoltre, i mangimi aggiunti non possono costituire oltre il 50% (di materia secca su base annua) del totale dell'alimentazione animale.

Se è necessario stabilire la possibilità di aggiungere al regime alimentare degli animali mangimi non originari della zona geografica, vanno allegate una descrizione dettagliata di tali eccezioni nonché le giustificazioni coerenti con l'articolo 1 del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione. Indicare la percentuale di alimenti (materia prima su base annua) di provenienza esterna alla zona geografica, illustrando i motivi per cui non è tecnicamente possibile disporre del 100% degli alimenti provenienti dalla zona geografica, dimostrando che la qualità o le caratteristiche del prodotto dovute essenzialmente alle condizioni ambientali della zona geografica non sono alterate.

Tutte le materie prime devono provenire dalla zona geografica (articolo 5, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (UE) n. 1151/2012). Va quindi allegata la conferma relativa al fatto che tutte le materie prime sono originarie della zona geografica in oggetto.

Tuttavia, in talune circostanze opportunamente giustificate, per alcune denominazioni riconosciute nel paese d'origine prima del 1° maggio 2004, le materie prime possono provenire da una zona geografica più ampia o diversa (articolo 5, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1151/2012). Consultare le autorità nazionali competenti se si ritiene di poter usufruire della deroga.

Se è possibile autorizzare l'uso di materie prime non originarie della zona geografica, vanno allegate una descrizione dettagliata di tali eccezioni nonché le giustificazioni coerenti con l'articolo 5, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

Si consiglia di indicare i mangimi per animali e le materie prime impiegate e gli eventuali criteri applicabili, come categoria, classe di carcassa, varietà o razza, tenore di grasso ecc.

Per le IGP

Descrivere e giustificare tutte le restrizioni imposte all'approvvigionamento in materie prime. Tali restrizioni sono suscettibili di ostacolare il mercato unico e vanno giustificate in relazione al legame (per es. mediante criteri qualitativi connessi alla specificità del prodotto). In linea di massima si esclude che una restrizione alla fornitura di materie prime di origine nazionale sia giustificabile. Può essere ammessa la restrizione alla zona geografica per la fornitura di materie prime.

Indicare le materie prime impiegate e gli eventuali criteri qualitativi, come categoria, classe di carcassa, varietà o razza, tenore di grasso ecc.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica delimitata

Per le DOP

Tutte le fasi della produzione devono avere luogo nella zona geografica (articolo 5, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (UE) n. 1151/2012). Va quindi allegata la conferma relativa al fatto che tutte le fasi della produzione hanno luogo nella zona geografica in oggetto.

L'unica deroga possibile riguarda l'origine delle materie prime (cfr. punto 3.3). In talune circostanze opportunamente giustificate, per alcune denominazioni riconosciute nel paese d'origine prima del 1° maggio 2004, le materie prime possono provenire da una zona geografica più ampia o diversa (articolo 5, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1151/2012). In tal caso le fasi della produzione avrebbero legalmente luogo al di fuori della zona geografica delimitata. Poiché la descrizione e la giustificazione a una siffatta deroga sono già parte della sezione 3.3, è opportuno inserire in questa sede un mero rinvio a detto punto.

Per le IGP

Almeno una delle fasi della produzione deve avere luogo nella zona geografica (articolo 5, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) n. 1151/2012).

Citare senza descrizione particolareggiata tutte le fasi, dall'approvvigionamento in materie prime fino al prodotto finito, che devono avere luogo nella zona geografica. Ad esempio, per le carni, le fasi di macellazione e sezionamento sono parte del processo di produzione. Affettatura, grattugiatura e confezionamento non rientrano invece nel processo di produzione e vanno descritti nella sezione 3.6.

Per quanto attiene a restrizioni e deroghe è necessario allegare una descrizione corredata di una giustificazione. Se le restrizioni riguardano casi già trattati alla sezione 3.3, è sufficiente inserire un semplice rinvio a tale sezione.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Questa sezione è facoltativa. Indicare eventuali norme e restrizioni riguardo a tali attività, cioè le fasi che hanno luogo una volta ottenuto il prodotto finito e le relative giustificazioni.

PUNTO ESSENZIALE: eventuali restrizioni geografiche devono essere pienamente giustificate con riferimento al prodotto specifico.

Il divieto di confezionamento al di fuori della zona geografica deve costituire un'eccezione, in quanto è una restrizione delle libertà garantite dal mercato unico. Chiarire se le restrizioni impediscono a un acquirente (ad esempio un supermercato di un altro Stato membro) di confezionare nuovamente, affettare, ecc. il prodotto, e giustificare dette restrizioni.

3.6 Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Tale punto è facoltativo. Si possono indicare eventuali requisiti specifici concernenti l'etichettatura, ad esempio l'obbligo di apporre un logo del prodotto sull'etichetta. Il documento unico può recare una riproduzione in bianco e nero del logo. Ciò può risultare utile per gli ispettori di altri Stati membri che tutelano i diritti del produttore. Se è richiesta la riproduzione di un logo sull'etichetta, esso dev'essere accessibile a tutti i produttori.

È inutile ripetere le disposizioni in materia di etichettatura imposte dalla legislazione nazionale o unionale: tali disposizioni si applicano indipendentemente dalla registrazione della DOP o dell'IGP e, in caso di modifica, è possibile che i produttori dei prodotti DOP/IGP debbano presentare una domanda di modifica.

Non è necessario includere un'etichettatura facoltativa.

4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

Occorre precisione. Nel disciplinare, descrivere la zona geografica facendo riferimento, per quanto possibile, a delimitazioni fisiche (come strade e fiumi) o a confini amministrativi. Dev'essere chiaro per un agricoltore o un ispettore se un determinato campo è all'interno o al di fuori della zona. Evitare termini generici.

Nel documento unico, è necessario essere concisi: se in una provincia di 55 comuni la zona ne include 50, non elencare questi ultimi ma indicare: "La provincia di Lorem-Ipsum, eccetto i comuni di Dolor, Sit, Amet, Magna and Adipiscing."

PUNTO ESSENZIALE: la zona geografica dev'essere delimitata tenendo presente il legame tra il luogo e il prodotto.

Indicare se la zona è limitata a particolari settori (ad esempio stagni per i pesci) o tipi di suolo nella zona delimitata. È preferibile una zona continua e omogenea anche per quanto riguarda le caratteristiche specifiche dell'ambiente, il che è un elemento fondamentale per provare il legame.

Si consiglia di aggiungere una mappa della zona geografica.

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

PUNTO ESSENZIALE: il legame con la zona geografica costituisce l'elemento basilare del documento unico. Dimostrare come le caratteristiche del prodotto siano dovute alla

zona geografica e quali siano gli elementi naturali, umani e di altro tipo che conferiscono al prodotto la sua specificità.

In questa sezione si descrivono le specificità del prodotto e le specificità della zona geografica che generano o influenzano quelle del prodotto e si illustra in che modo le specificità della zona geografica riescano a generare e a influenzare quelle del prodotto. Si tratta del "legame" fra l'ambiente geografico e la qualità del prodotto.

La descrizione deve inoltre mettere in rilievo i motivi per i quali i metodi di produzione sono superiori ad altri e contribuiscono alle peculiarità del prodotto.

Domanda di IGP: indicare chiaramente se il legame causale è fondato su una qualità specifica o sulla reputazione o su altre caratteristiche del prodotto attribuibili alla sua origine geografica.

Specificità del prodotto

La descrizione delle specificità del prodotto dev'essere coerente con la sezione 3.2; evitare le ripetizioni per quanto possibile.

Individuare e descrivere i fattori che rendono speciale il prodotto, rispetto a prodotti simili. Indicare unicamente le caratteristiche precipue del prodotto dovute o riconducibili alle specificità della zona geografica.

PUNTO ESSENZIALE: non includere caratteristiche del prodotto che non hanno alcun rapporto con la zona geografica o le competenze oppure, per la reputazione, che non hanno alcun effetto sulla reputazione del prodotto. Esporre elementi concreti e precisi che giustificano le competenze.

Fornire esempi concreti dell'utilizzazione reale del nome, in passato e di recente, di preferenza elementi ripresi dall'effettiva commercializzazione del prodotto.

Specificità della zona geografica

PUNTO ESSENZIALE: individuare e descrivere le caratteristiche della zona geografica delimitata che sono rilevanti per il legame. Può trattarsi delle caratteristiche pedoclimatiche, della topografia, del clima, del suolo, delle precipitazioni, dell'esposizione, dell'altitudine, ecc. Non vanno incluse le caratteristiche della zona geografica che non incidono sulla specificità del prodotto. Non inserire frasi generiche come "bel panorama".

In questa sezione è possibile descrivere anche le competenze dei produttori locali. Deve trattarsi di una competenza speciale e particolare: la produzione normale non è sufficiente.

Come le specificità della zona geografica influenzano le specificità del prodotto (legame)

PUNTO ESSENZIALE: dimostrare come le caratteristiche del prodotto siano dovute ai fattori presenti nella zona. Presentare un ragionamento obiettivo inteso a dimostrare ogni correlazione fra le specificità della zona geografica e quelle del prodotto.

Per le domande di IGP basate sulla reputazione, indicare in questa sezione i motivi, eventualmente storici, per cui il prodotto specifico è associato alla zona geografica.

Indicare la specificità del prodotto che gode di reputazione e presentare informazioni ed elementi precisi che giustifichino tale reputazione. Dei ritagli di stampa possono costituire un mezzo assolutamente utile per dimostrare il legame.

Mostrare che la reputazione del prodotto è legata alla denominazione e riconducibile alla zona geografica. È possibile provare la reputazione grazie a elementi come premi, riferimenti in libri o riviste professionali, menzioni speciali in pubblicazioni culinarie, ecc.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012)

Allegare infine il disciplinare. Le autorità nazionali lo pubblicano su internet e includono il link, alla fine del documento unico.