

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 2234

## PROPOSTA DI LEGGE

d'iniziativa del deputato LION

Istituzione e disciplina d'uso della denominazione « autenticità certificata » dei prodotti agroalimentari e disposizioni per lo sviluppo della filiera della pasta di alta qualità, dell'espresso e del cappuccino italiani

*Presentata l'8 febbraio 2007*

ONOREVOLI COLLEGHI! — Se grazie alla recente regolamentazione europea in materia di protezione delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari negli ultimi anni si è riusciti ad invertire un pericoloso processo di abusi e di speculazioni sull'uso commerciale dei nomi geografici che designano i prodotti agricoli e alimentari originari di tali aree geografiche, altrettanto non può affermarsi per le produzioni tipiche e per le preparazioni originali, antesignane di quelle che oggi sono diventate vaste categorie merceologiche che, per assenza di tutele, hanno assunto la qualifica di indicazioni « generiche » (vedi la pasta, la pizza, la mozzarella, l'aceto eccetera).

Non solo a livello europeo, ma anche nel nostro Paese si assiste con preoccupazione ad una generale tendenza alla per-

dità del patrimonio e della cultura agroalimentare ed eno-gastronomica, seguita dalla banalizzazione dell'offerta dei prodotti alimentari.

Alcuni prodotti tipici sono a rischio e non si trovano più nei mercati; la conoscenza di alcuni piatti e ricette rimane spesso limitata a pochissime persone e non si trasmette alle giovani generazioni; si tende a identificare un territorio con alcuni famosi prodotti e ricette sottovalutando l'enorme ricchezza che lo stesso avrebbe invece da offrire; gli operatori della filiera turistico-ricettivo-culturale stanno in parte perdendo i loro saperi; la stessa idea di competenza è legata più agli aspetti tecnici che a quelli della cultura e dell'identità.

Tutto ciò contribuisce alla perdita dell'identità culturale del territorio.

In questo scenario, non certo soddisfacente, è costretto ad operare il consumatore il quale, il più delle volte, nell'incertezza delle qualità o delle concrete specificità dei prodotti che deve acquistare, finisce per scegliere gli alimenti meno autentici e più standardizzati che, seppure omologati, offrono affidabilità costanti in ragione della loro notorietà e della loro presenza costante tra gli alimenti dell'industria alimentare.

In questo caso, però, viene penalizzata enormemente la soddisfazione sensoriale e qualitativa del pubblico, sempre più relegato alla condizione di non poter gustare e sentire i sapori autentici degli alimenti artigianali, realizzati secondo regole e discipline uniche che si tramandano da generazioni, o di non ritrovare nel cibo le essenze particolari dei luoghi di produzione, ma anche di non saper distinguere le differenze variegata che possono avere gli alimenti a seconda della tipicità locale che li caratterizza.

Purtroppo, soprattutto a causa dell'assenza di una vera cultura alimentare e per la progressiva perdita della memoria storica delle nostre più autentiche tradizioni rurali, accade frequentemente di non riuscire a individuare i prodotti alimentari secondo quelle originali forme che essi hanno assunto al momento in cui sono stati inizialmente realizzati.

Capita anche di designare con nomi tradizionali prodotti che non posseggono alcun riferimento con le tradizioni e che sono del tutto diversi da quelli autentici, per i quali le denominazioni classiche sono state originariamente utilizzate. Si assiste, cioè, alla dissociazione delle accezioni merceologiche e si finisce per acquisire come per autentici gusti e caratteri sensoriali assolutamente diversi da quelli posseduti dal prodotto originale.

In altri casi, a causa di periodi estremamente lunghi in cui si è fatto un uso improprio delle denominazioni dei prodotti agroalimentari, è avvenuta la mistificazione naturale degli alimenti, nel senso che, nell'uso comune, si sono consapevolmente e convintamente indicati con nomi autorevoli

e prestigiosi di antiche derrate prodotti del tutto lontani da quelli legittimi.

A tale proposito, come esempio di questa perdita di identità semantica, è interessante citare il caso del cappuccino, bevanda che ai tempi d'oggi consta di una miriade di varietà produttive e di tipologie di presentazione, mentre esiste un unico e autentico alimento che in origine è stato denominato cappuccino, assolutamente unico per bontà, sapore, consistenza, freschezza e qualità, e di cui le preparazioni attuali sono dei malriusciti succedanei.

Possiamo allora affermare che per tutelare i marchi ed i prodotti agroalimentari italiani non è sufficiente esercitare solo la funzione normativa per approvare regole di protezione contro le frodi, le imitazioni o le cosiddette «piraterie alimentari», ma è necessario anche intervenire a monte e a valle di tale attività legislativa, segnatamente attraverso l'approvazione di misure che promuovano la conoscenza delle nostre tradizioni e delle relative culture alimentari e di azioni che favoriscano la piena informazione e la distinzione evidenti dei prodotti di qualità, così che il consumatore possa sempre operare scelte consapevoli e corrette. Siamo certi che se il pubblico è messo in condizione di distinguere, prima dell'acquisto, i prodotti autenticamente di qualità da quelli falsi, non solo sarà difeso nelle scelte, ma soprattutto potrà consumare alimenti genuini e di eccellenza, e di seguito sarà egli stesso a richiedere tali prodotti a discapito degli altri di bassa imitazione, contro cui oggi si tenta di difendersi con normative di protezione.

Il lavoro necessario per ripristinare un minimo di lealtà tra prodotti autentici e relative denominazioni specifiche è certamente difficile e lungo, ma non impossibile. Esistono, infatti, metodi di intervento che soddisfano queste necessità. Uno dei principali è la certificazione del processo produttivo applicata a tutte le fasi che caratterizzano la realizzazione di un prodotto autentico che, nel dettaglio, è costituita dalle seguenti fasi:

- 1) l'effettuazione di *test* sul consumatore per individuare i modelli di qualità;

2) la descrizione in laboratorio dei modelli di qualità mediante le regole scientifiche dell'analisi sensoriale;

3) la creazione di un archivio storico per definire i modelli di conformità all'archetipo che più risponde ai desideri dei consumatori;

4) la definizione dei profili di conformità;

5) la certificazione dei profili di conformità.

A corollario di queste cinque fasi metodologiche di lavoro, bisogna necessariamente aggiungere quella inderogabile di prevedere che la certificazione adottata consideri prioritariamente le attese del consumatore, perché la qualità modernamente intesa segue questo approccio. In passato ciò era difficile da attuare, sia perché il consumatore chiedeva di essere garantito soprattutto sotto il profilo della genuinità (intesa nel senso più ampio della parola) e della salubrità, sia perché mancavano i metodi di analisi sensoriale per definire il percepito di un prodotto. Oggi, però, tali limiti sono superati e la certificazione è un valido alleato per valorizzare e proteggere gli autentici prodotti tipici, tradizionali e di qualità.

Alla luce di quanto descritto, al fine di porre un freno e di arrestare l'attuale fenomeno della banalizzazione e della genericizzazione delle nostre più famose produzioni agroalimentari di qualità, si presenta questa proposta di legge che mira a promuovere e a valorizzare le produzioni autenticamente nazionali, di alta qualità e che, soprattutto in un periodo di

globalizzazione quale quello che stiamo vivendo, si pongono come simbolo internazionale dell'alimentazione semplice, sana e genuina. Le norme proposte non contrastano con la vigente normativa comunitaria sulla protezione delle denominazioni di origine e delle specialità tradizionali, ma anzi mirano, *ex ante* ed *ex post*, a completarne l'efficacia, in quanto vogliono fornire al consumatore gli strumenti di riconoscimento più efficaci per identificare e per acquistare prodotti agroalimentari tipici delle tradizioni italiane, evitandogli di subire costosi imbrogli, inganni e truffe di vario genere. Si tratta, in definitiva, di costruire dei segni distintivi, lessicali e grafici, da inserire solo sui prodotti concretamente originali, scrupolosamente controllati e certificati, grazie ai quali i consumatori potranno sia distinguere i veri prodotti agroalimentari di qualità dalle imitazioni e dai falsi, sia effettuare scelte consapevoli e soddisfacenti potendo conoscere ogni informazione che riguarda gli alimenti che acquistano.

Il mezzo con cui si intende perseguire tali scopi è l'istituzione di una denominazione che attesta l'autenticità delle produzioni su cui sarà apposta. La denominazione « autenticità certificata » servirà a distinguere i prodotti tipici, tradizionali e originali autenticamente italiani e sarà utilizzabile solo su quelle produzioni che saranno iscritte in un apposito registro, ottenute osservando disciplinari di produzione che rispettano l'autenticità del prodotto e che, prima di entrare in commercio, avranno superato controlli ufficiali per garantire la loro conformità al relativo disciplinare.

## PROPOSTA DI LEGGE

## ART. 1.

*(Finalità e oggetto).*

1. La presente legge, attraverso la realizzazione di azioni e di operazioni dirette al sostegno, alla produzione, alla diffusione e alla commercializzazione, tutelando gli usi e le tradizioni locali in un contesto di filiera, è volta a promuovere e a valorizzare la rinomanza e la distinzione, nei mercati, dei prodotti agricoli, alimentari ed enogastronomici, di seguito denominati « prodotti agroalimentari », realizzati in Italia attraverso un processo produttivo controllato e certificato secondo norme ufficiali, aventi una riconosciuta tradizionalità a livello nazionale o regionale, o che rispecchiano un prototipo originale e autentico che soddisfa le attese del consumatore e le cui denominazioni godono di una consolidata e diffusa notorietà.

2. I prodotti agroalimentari conformi alle caratteristiche di cui al comma 1 del presente articolo e al relativo disciplinare predisposto ai sensi dell'articolo 3 sono designati con la denominazione « autenticità certificata ».

## ART. 2.

*(Registro).*

1. Per le finalità di cui all'articolo 1, comma 1, è istituito presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali il registro dei prodotti agroalimentari contraddistinti dalla denominazione « autenticità certificata » ai sensi della presente legge.

2. Per essere iscritto nel registro di cui al comma 1, un prodotto agroalimentare deve avere caratteristiche specifiche e, in particolare, deve essere ottenuto con ma-

terie prime selezionate, osservare metodi di produzione distinti e controllati, fare riferimento, se opportuno, ad usi e a tecniche fedeli a un modello originale, ovvero possedere delle specificità tradizionali ai sensi dell'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173, o del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006.

ART. 3.

*(Disciplinare).*

1. Per essere registrato con la denominazione « autenticità certificata », un prodotto agroalimentare, oltre a possedere le caratteristiche previste dagli articoli 1, comma 1, e 2, comma 2, deve essere conforme ad un disciplinare predisposto ai sensi del comma 2 del presente articolo.

2. Il disciplinare deve comprendere i seguenti elementi:

a) il nome originario del prodotto agroalimentare;

b) la descrizione del prodotto agroalimentare, incluse le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche, sensoriali e organolettiche;

c) la descrizione del metodo di produzione che il produttore deve rispettare, compresi, se opportuno, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto agricolo o alimentare;

d) gli elementi principali atti a definire l'autenticità, le particolarità qualificative del prodotto agroalimentare e, eventualmente, le referenze utilizzate;

e) gli elementi fondamentali che attestano la tradizionalità o l'originalità del prodotto agroalimentare;

f) i requisiti minimi e le procedure di controllo del processo produttivo. Tali procedure devono riguardare l'intera filiera del prodotto e, qualora sia costituito da materie prime coltivate in Italia, esten-

dersi dalla produzione agricola alla distribuzione al consumatore;

g) qualora sia prevista l'analisi sensoriale, i metodi e le modalità di controllo per accertare che il profilo sensoriale sia conforme a quello certificato;

h) se opportuno, la prova, ottenuta attraverso appositi *test*, che il profilo sensoriale certificato risponde alle caratteristiche desiderate dal consumatore ovvero che si tratta di un modello di qualità.

#### ART. 4.

*(Domanda di registrazione).*

1. La domanda di registrazione della denominazione « autenticità certificata » può essere presentata esclusivamente da un'associazione. Per associazione si intende qualsiasi organizzazione, a prescindere dalla sua forma giuridica o dalla sua composizione, di produttori o di trasformatori che trattano il medesimo prodotto agroalimentare, comprese le persone fisiche e giuridiche. Dell'associazione possono, comunque, fare parte anche soggetti terzi che sono interessati a partecipare.

2. Un'associazione può presentare domanda di registrazione esclusivamente per i prodotti agroalimentari che essa stessa produce, elabora o fornisce o, in casi eccezionali, rappresenta.

3. La domanda di registrazione comprende almeno:

a) il nome e l'indirizzo dell'associazione richiedente;

b) il disciplinare predisposto ai sensi dell'articolo 3;

c) il nome e l'indirizzo delle autorità o degli organismi che verificano il rispetto delle disposizioni del disciplinare, e i relativi compiti specifici, ai sensi dell'articolo 7;

d) i documenti che comprovano la tradizionalità, l'autenticità o l'originalità del prodotto.

## ART. 5.

*(Nomi, indicazione e simbolo).*

1. Soltanto i produttori e gli utilizzatori che rispettano il relativo disciplinare predisposto ai sensi dell'articolo 3 possono fare riferimento a un prodotto recante sull'etichetta la denominazione « autenticità certificata » nella pubblicità, nella fornitura e nei documenti relativi al medesimo prodotto.

2. Sull'etichetta di un prodotto agroalimentare, qualora si faccia riferimento all'autenticità, deve figurare il nome registrato, accompagnato dalla denominazione « autenticità certificata » e dall'eventuale marchio di qualità di cui all'articolo 6.

## ART. 6.

*(Marchio di qualità).*

1. Gli imballaggi dei prodotti agroalimentari recanti la denominazione « autenticità certificata » possono essere contraddistinti con un marchio di qualità del prodotto.

2. Il Ministro dello sviluppo economico, di concerto con il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, stabilisce, sulla base delle proposte avanzate dalle associazioni interessate di cui all'articolo 4 o, se disponibili, dei marchi o contrassegni distintivi da esse già posseduti, il modello del marchio di qualità previsto dal comma 1 e le relative caratteristiche, nel rispetto delle norme comunitarie vigenti in materia di marchi e di etichettatura dei prodotti agroalimentari.

## ART. 7.

*(Controlli e verifica  
del rispetto del disciplinare).*

1. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali designa l'autorità o le autorità competenti incaricate dei controlli sull'osservanza degli obblighi stabiliti dalla presente legge ai sensi del regola-

mento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, e provvede affinché gli operatori che ottemperano alle disposizioni della presente legge siano soggetti a un sistema di controlli ufficiali.

2. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali pubblica un elenco recante il nome e l'indirizzo delle autorità e degli organismi di cui ai commi 1 e 3 e provvede al suo aggiornamento periodico.

3. La verifica del rispetto del disciplinare deve essere effettuata, anteriormente all'immissione sul mercato del prodotto agroalimentare, da una o più delle autorità competenti di cui al comma 1 del presente articolo e da uno o più degli organismi di controllo definiti ai sensi dell'articolo 2, secondo paragrafo, numero 5), del citato regolamento (CE) n. 882/2004, che operano come organismi di certificazione dei prodotti agroalimentari. L'associazione di cui all'articolo 4 che richiede la registrazione della denominazione « autenticità certificata » indica gli organismi cui affidare lo svolgimento dei controlli sui propri prodotti agroalimentari registrati.

4. I costi relativi alla verifica del rispetto del disciplinare sono posti a carico dei soggetti sottoposti a tale controllo.

5. Gli organismi di certificazione dei prodotti agroalimentari di cui ai commi 1 e 3 devono essere conformi alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 recante i requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti.

6. Qualora gli organismi di certificazione dei prodotti agroalimentari di cui ai commi 1 e 3 abbiano deciso di verificare il rispetto del disciplinare, essi devono offrire adeguate garanzie di obiettività e di imparzialità e disporre di personale qualificato nonché delle risorse necessarie allo svolgimento delle loro funzioni.

#### ART. 8.

*(Registrazione delle STG, DOP e IGP e misure di promozione).*

1. Entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, il Ministero



delle politiche agricole alimentari e forestali promuove le necessarie procedure affinché i prodotti agroalimentari tradizionali già individuati ai sensi dell'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173, e in possesso dei requisiti stabiliti dal citato regolamento (CE) n. 509/2006, siano registrati con la denominazione di specialità tradizionale garantita (STG).

2. Le regioni, relativamente ai prodotti agroalimentari registrati con la denominazione « autenticità certificata » e con denominazioni geografiche, promuovono le procedure per la registrazione dei medesimi prodotti come a denominazione d'origine protetta (DOP) o a indicazione geografica protetta (IGP) ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006.

3. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e le regioni, nell'ambito delle rispettive competenze e a valere sugli ordinari stanziamenti di bilancio, incentivano, con iniziative mirate di propaganda e di informazione rivolte agli operatori, ai produttori, agli esercenti e ai consumatori, la diffusione e la conoscenza dei prodotti agroalimentari registrati con la denominazione « autenticità certificata ».

#### ART. 9.

##### *(Norme finali).*

1. In sede di prima attuazione della presente legge, la denominazione « autenticità certificata » è attribuita:

*a)* alla pasta di alta qualità prodotta in Italia, ai sensi di quanto stabilito nel disciplinare di cui all'allegato I annesso alla presente legge;

*b)* all'espresso e al cappuccino italiani, ai sensi di quanto stabilito nel disciplinare di cui all'allegato II annesso alla presente legge. Al fine di cui alla presente lettera, l'Istituto nazionale espresso italiano è altresì riconosciuto quale associazione ai sensi dell'articolo 4 e il marchio

del medesimo Istituto è utilizzato quale marchio di qualità dell'espresso e del cappuccino italiani ai sensi dell'articolo 6.

2. Al fine di sviluppare l'intera filiera della produzione della pasta di alta qualità ad « autenticità certificata », contraddistinta dal relativo marchio di qualità, è istituito un apposito fondo di filiera.

3. Il fondo di cui al comma 2 è destinato al finanziamento di interventi volti a favorire, in particolare, la diffusione delle varietà di grano duro aventi i requisiti definiti dal disciplinare di cui all'allegato I annesso alla presente legge, la promozione dei marchi di qualità della pasta di alta qualità ad « autenticità certificata » e la formazione professionale degli operatori della filiera.

4. Il fondo è alimentato da un prelievo, il cui importo è stabilito ogni anno dal consorzio di cui al comma 5, sul prezzo di fabbrica della pasta di semola di grano duro contraddistinta dal marchio di qualità, versato da parte dei produttori di pasta al fondo medesimo. La ripartizione del prelievo tra i componenti della filiera è effettuata con delibera del citato consorzio.

5. Il fondo è amministrato da un consorzio, con personalità giuridica di diritto privato, retto da uno statuto approvato con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, di concerto con il Ministro dello sviluppo economico, da adottare entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge. Il comitato di gestione del consorzio è costituito da rappresentanti delle associazioni riconosciute dei produttori agricoli, degli stoccatore, dei mugnai, dei pastai e della distribuzione.

#### ART. 10.

*(Entrata in vigore).*

1. La presente legge entra in vigore sei mesi dopo la data della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

## Allegato I

Articolo 9, comma 1, lettera a)

## DISCIPLINARE DI FILIERA PER LA PRODUZIONE DELLA PASTA DI ALTA QUALITÀ REGISTRATA CON LA DENOMINAZIONE « AUTENTICITÀ CERTIFICATA ».

1. Per pasta di alta qualità ad « autenticità certificata » si intende il prodotto ottenuto, ai sensi dell'articolo 6, comma 2, del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187, attraverso un procedimento di trafilazione, laminazione e conseguente essiccazione di impasti preparati esclusivamente con acqua e con semola di grani duri coltivati in Italia, rispondenti ai requisiti elencati al punto 3.

2. Tutte le fasi della produzione della pasta di alta qualità ad « autenticità certificata », dalla produzione agricola alla distribuzione al consumatore, sono certificate in conformità con gli *standard* tecnici internazionali adottati in materia.

3. Le varietà di grano duro utilizzate nella produzione finale della pasta di alta qualità ad « autenticità certificata », anche al fine di garantirne la tracciabilità e la rintracciabilità di filiera, devono rispettare i seguenti requisiti tecnici, definiti con le modalità di cui al punto 4:

## a) requisiti di prodotto:

1) di sicurezza: assenza di residui, basso contenuto di metalli pesanti;

2) nutrizionali: contenuto in termini di macronutrienti, di micronutrienti e di composti bioattivi;

3) tecnologici: contenuto proteico, indice di giallo, indice di glutine, peso ettolitrico;

## b) requisiti del contesto produttivo:

1) zona di produzione;

2) usi e tradizioni locali;

3) rispetto dell'ambiente, con particolare riferimento alla produzione integrata o biologica;

## c) requisiti di garanzia:

1) marchio di qualità: DOP, IGP, marchio collettivo;

2) rintracciabilità ai sensi dell'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002.

4. I requisiti previsti dal punto 3 sono definiti dal consorzio di cui all'articolo 9, comma 5, della presente legge, sentiti l'Istituto sperimentale per la cerealicoltura e i rappresentanti delle organizzazioni di categoria maggiormente rappresentative della filiera.

Allegato II  
Articolo 9, comma 1, lettera b)

DISCIPLINARE TECNICO PER LA REGISTRAZIONE DELLA DENOMINAZIONE  
« AUTENTICITÀ CERTIFICATA » DELL'ESPRESSO E DEL CAPPUCCINO ITALIANI

1. *Motivazioni e obiettivi della denominazione « autenticità certificata ».*

L'esigenza di attribuire la denominazione « autenticità certificata » all'espresso e al cappuccino italiani nasce dall'opportunità di assicurare al consumatore la qualità del caffè espresso e del cappuccino italiani serviti nei pubblici esercizi.

La qualità percepita dal consumatore è di fatto quella che ne determina il livello di soddisfazione e nei prodotti agroalimentari tipici è strettamente correlata con la percezione sensoriale. Gli obiettivi specifici di tale registrazione sono i seguenti:

a) certificare attraverso un organismo terzo indipendente operante secondo la norma EN 45011 che il caffè espresso dotato del marchio di qualità dell'Istituto nazionale espresso italiano è prodotto secondo miscele e attrezzature conformi al presente disciplinare;

b) certificare attraverso un organismo terzo indipendente operante secondo la norma EN 45011 che l'intera filiera di produzione del caffè espresso dotato del marchio di qualità dell'Istituto nazionale espresso italiano è costantemente monitorata per assicurare la conformità a quanto previsto dal presente disciplinare;

c) certificare attraverso un organismo terzo indipendente operante secondo la norma EN 45011 che il caffè espresso dotato del marchio di qualità dell'Istituto nazionale espresso italiano mantiene costante una determinata fisionomia organolettica delineata secondo le regole scientifiche dell'analisi sensoriale e controllata attraverso le medesime;

d) certificare attraverso un organismo terzo indipendente operante secondo la norma EN 45011 che il cappuccino somministrato in locali abilitati è prodotto con espresso italiano ad « autenticità certificata » e con latte vaccino fresco intero.

La registrazione della denominazione « autenticità certificata » dell'espresso italiano dotato del marchio di qualità dell'Istituto nazionale espresso italiano è soggetta a periodiche verifiche per accertare il grado di soddisfazione del consumatore e le caratteristiche sensoriali del cappuccino italiano da esso derivato.

## 2. Espresso italiano ad « autenticità certificata ».

### 2.1. Oggetto.

L'espresso italiano registrato con la denominazione « autenticità certificata » è il caffè dotato del marchio di qualità dell'Istituto nazionale espresso italiano e rispondente ai seguenti requisiti:

a) miscele: devono essere utilizzate miscele di caffè in grani indirizzate al canale professionale, prodotte in Italia, macinate direttamente nel punto vendita e sottoposte a trattamento di infusione sotto pressione, che originino un caffè espresso di 25 millilitri (ml) avente le caratteristiche sensoriali indicate al punto 2.2;

b) attrezzature (macchine e macinadosatori): le attrezzature per la produzione di caffè espresso, utilizzando miscele conformi alla certificazione, devono essere in grado di dare un caffè espresso di 25 ml avente le caratteristiche sensoriali indicate al punto 2.2;

c) personale abilitato e modalità di preparazione: gli esercizi pubblici devono utilizzare miscele e macchine qualificate con personale che ha ottenuto l'abilitazione alla preparazione dell'espresso italiano ad « autenticità certificata » e del cappuccino italiano ad « autenticità certificata ». L'abilitazione è conseguita con le modalità stabilite dall'Istituto nazionale espresso italiano e in conformità a quanto prescritto dal presente disciplinare.

### 2.2. Descrizione del prodotto.

#### 2.2.1. Definizione di caffè espresso ad « autenticità certificata ».

Il caffè espresso è la bevanda in tazza ottenuta facendo attraversare la polvere di caffè da acqua calda sottoposta a idonea pressione. Il caffè per la preparazione dell'espresso italiano ad « autenticità certificata » è una miscela di grani tostati di diversa origine e la polvere è ottenuta dall'operatore al momento della preparazione della bevanda attraverso la macinatura o la comminazione. Il caffè per la preparazione dell'espresso italiano ad « autenticità certificata » non deve contenere additivi e deve essere esente da acqua aggiunta artificialmente, fatta eccezione per una piccola quantità di acqua da ascrivere all'igroscopicità del prodotto.

L'espresso italiano ad « autenticità certificata » ha le seguenti caratteristiche sensoriali:

*Sensazioni visive (aspetto della crema).*

**Colore.** Crema di tonalità nocciola tendente alla testa di moro con riflessi rossicci ornati e striature chiare che creano una tigratura uniforme.

**Consistenza.** Crema a maglie strette con occhiatura molto fine o assente, altezza di 2-4 millimetri.

Persistenza. Crema che permane a lungo sulla superficie del liquido senza screziarsi o aprirsi nella parte centrale; è consentito che la crema formi una corona sulla tazzina al termine del consumo della bevanda.

*Sensazioni olfattive* (per via diretta e per via retronasale).

Intensità. Ha un aroma potente, prestante, forte, generoso, espanso.

Finezza. È aristocratico, elegante, nobile, sensuale, soave, godibile, rigoroso, pulito, schietto, netto, sincero. Sul fondale aromatico creato dal tostato si stagliano note di cioccolato, fiori, pantostato.

Ricchezza. È ampio, ricco, vivido, valoroso, fragrante, progressivo nell'esprimere in successione note di gusto sempre differenti che portano il fruitore alla ricerca di sempre nuove emozioni sensoriali.

Persistenza. Durevole, consistente, nutrito e lineare nei toni fragranti, floreali e speziati.

*Sensazioni gustative.*

Equilibrio dei sapori. I sapori sono fusi con l'unica eccezione di una sensazione caratteristica amara, equilibrata, netta e pulita.

Equilibrio tattile. È strutturato, ha un corpo consistente, rotondo, composto. Risulta morbido e vellutato.

#### *2.2.2. Caratteristiche regolamentari e normative non certificabili (implicita).*

Sono le caratteristiche richieste dalla vigente normativa nazionale e comunitaria in materia di miscele e di attrezzature per la preparazione del caffè espresso.

#### *2.2.3. Caratteristiche del caffè espresso certificate e oggetto di comunicazione.*

Esse sono: il mantenimento costante, dell'espresso italiano ad « autenticità certificata » di una determinata fisionomia sensoriale, delineata secondo le regole scientifiche dell'analisi sensoriale e controllata attraverso le medesime.

L'obiettivo viene raggiunto attraverso:

a) la verifica del profilo di conformità sensoriale delle miscele sottoposte a infusione in condizioni standardizzate;

b) la verifica delle prestazioni delle attrezzature per la preparazione dell'espresso mediante *test* su caffè ottenuti da miscele con accertata conformità sensoriale;

c) la verifica delle conoscenze e della capacità degli operatori addetti alla preparazione dell'espresso italiano.

### 3. Cappuccino italiano ad « autenticità certificata ».

#### 3.1. Definizione di cappuccino.

Il cappuccino è la bevanda in tazza prodotta con un caffè espresso sul quale viene versato del latte montato mediante acqua surriscaldata erogata da una macchina per espresso attraverso apposito dispositivo fino a ottenere una montatura cremosa in cui in 100 ml di latte sono inglobati circa 25 ml di aria.

Secondo la sperimentazione condotta dall'Istituto nazionale espresso italiano il cappuccino ad « autenticità certificata », rispettoso della tradizione, è composto da 25 ml di espresso e da 125 ml di latte montato con vapore partendo da latte freddo (3-5°C) e portato attraverso il processo a una temperatura di circa 55°C per essere poi versato sull'espresso in una tazza della capacità di 150-160 ml.

Il cappuccino così realizzato può essere di due tipi, classico o decorato, ed evidenzia le seguenti caratteristiche sensoriali:

*Sensazioni visive* (aspetto della crema).

Di colore bianco, ornato da bordo marrone più o meno spesso nel cappuccino classico, con disegni che vanno dal marrone al nocciola nel cappuccino decorato.

La crema ha maglie strette con occhiatura molto fine o assente.

*Sensazioni olfattive* (per via diretta e per via retronasale).

Ha un aroma intenso in cui ai soffici sentori di fiori e di frutta si aggiungono quelli più prestanti di latte, di tostato (cereali, caramello), cioccolato (cacao, vaniglia) e frutta secca. Sono assenti odori empireumatici e biochimici negativi.

*Sensazioni gustative.*

Il corpo è importante e si esprime con una sensazione suadente, di panna e di elevata percezione sferica, supportato da un sapore amaro tenue e da una bilanciata acidità, quasi impercettibile. L'astringenza è praticamente assente.

#### 3.2. Caratteristiche regolamentari e normative non certificabili (impliciti).

Sono le caratteristiche richieste dalla vigente normativa nazionale e comunitaria in materia di miscele e di attrezzature per la preparazione del caffè espresso.

#### 3.3. Caratteristiche del cappuccino certificate e oggetto di comunicazione.

Consistono nella preparazione:

a) con espresso italiano ad « autenticità certificata »;

b) con aggiunta di latte vaccino fresco avente un contenuto di proteine minimo del 3,2 per cento e di grassi del 3,5 per cento montato con vapore;

c) eseguita da personale abilitato.

#### 4. Verifiche ispettive e soddisfazione del consumatore.

Le verifiche ispettive si estrinsecano in:

a) visite ispettive annuali compiute dall'ente di certificazione all'Istituto nazionale caffè espresso;

b) visite ispettive annuali interne compiute dal responsabile assicurazione qualità all'Istituto nazionale caffè espresso;

c) visite ispettive annuali rivolte ai soci produttori compiute dall'Istituto nazionale caffè espresso congiuntamente all'ente di certificazione;

d) verifica annuale, nel corso della visita di sorveglianza dell'Istituto nazionale caffè espresso e dell'ente di certificazione, dei prodotti qualificati, quando possibile di tutti o comunque di un numero non inferiore a un terzo, della rispondenza sensoriale al profilo di conformità attraverso il *panel* del socio produttore;

e) visite ispettive ai pubblici esercizi da parte del socio produttore responsabile con cadenza minima annuale o comunque in caso di variazione di uno degli elementi portanti della qualificazione;

f) visite ispettive straordinarie dell'Istituto nazionale caffè espresso e dell'ente di certificazione, anche disgiuntamente, a tutti i livelli della filiera. L'Istituto può inoltre eseguire *test* sui prodotti in qualsiasi momento sia per verificare il mantenimento della conformità, sia per rilevare che ci sia ancora la rispondenza alle attese del consumatore;

g) le visite ispettive e le altre misure di sorveglianza sono finalizzate a garantire una sempre maggiore soddisfazione del consumatore verso l'espresso italiano ad « autenticità certificata », nonché ad assicurare un generale miglioramento della qualità dei soci produttori e dei prodotti. Alle medesime finalità rispondono le specifiche competenze richieste agli ispettori dell'Istituto nazionale caffè espresso e dell'ente di certificazione.

#### 5. Non conformità e reclami, azioni correttive.

##### 5.1. Non conformità.

La non conformità può essere segnalata da un ispettore dell'Istituto nazionale caffè espresso o dell'ente di certificazione durante le visite ispettive e può riguardare:

a) il prodotto;

b) il pubblico esercizio;

c) la documentazione.



Inoltre la non conformità può essere segnalata da qualunque operatore durante lo svolgimento delle proprie attività di competenza.

### 5.2. *Reclami.*

I reclami possono provenire dall'utente finale dell'espresso italiano ad « autenticità certificata », nel caso non sia soddisfatto del prodotto che gli è stato servito. Il segretario generale dell'Istituto nazionale caffè espresso deve registrare il reclamo nell'apposito modulo e, accertata l'attendibilità del reclamo, provvedere alle relative azioni correttive nei modi e nei tempi stabiliti.

### 5.3. *Azioni correttive.*

A seguito di non conformità o di reclami sono intraprese le relative azioni correttive.

PAGINA BIANCA

PAGINA BIANCA

€ 0,60



\*15PDL0021920\*