

Pecorino Toscano e mercato: ruolo e prospettive della denominazione di origine protetta***

I. INTRODUZIONE

La funzione che i nomi geografici svolgono nel processo di valorizzazione dei prodotti agro-alimentari tipici è determinante, in quanto essi condensano un insieme di informazioni relative all'origine del prodotto e all'insieme di attributi (materiali e immateriali, intrinseci ed estrinseci) che sono a essa riconducibili. Il nome geografico emerge spesso come principale, o addirittura unico, elemento di identificazione del prodotto tipico, anche per la difficoltà che le imprese che spesso costituiscono l'ossatura dei sistemi produttivi dei prodotti tipici mostrano nell'affermare la propria marca individuale a causa della loro limitata dimensione.

Quando il nome geografico «identifica un bene come avente origine in un territorio di un Paese membro, o di una regione o località all'interno di quel territorio, e laddove una determinata qualità, reputazione o altra caratteristica del bene è essenzialmente attribuibile alla sua origine geografica» (*Accordo Trips, Art. 22.1*)¹, allora è possibile parlare di “indicazione geografica” (IG).

L'IG è dunque un segno distintivo che evidenzia un'associazione tra il prodotto e un territorio determinato, la quale si basa su un legame funzionale tra origine geografica e una o più caratteristiche intrinseche (qualità) o estrinseche

* Dipartimento di Scienze per l'economia e l'impresa, Università di Firenze

** Università della Tuscia, Viterbo

*** Questo articolo presenta alcuni risultati della ricerca “Valutazione degli effetti della protezione degli effetti delle Indicazioni Geografiche”, responsabili G. Belletti e A. Marescotti, finanziata dalla Regione Toscana. Gli Autori desiderano ringraziare tutte le imprese intervistate e il Consorzio del Pecorino Toscano DOP per le informazioni fornite.

¹ Il testo originale dell'art. 22.1 dell'Accordo Trips recita: «identify a good as originating in the territory of a Member, or a region or locality in that territory, where a given quality, reputation or other characteristic of the good is essentially attributable to its geographical origin».

(reputazione). Alle IG possono essere accordate specifiche forme di tutela basate sul riconoscimento di un diritto di esclusiva nell'impiego del nome a vantaggio di una collettività di produttori operanti nel territorio di origine del prodotto stesso, come accade appunto nell'Unione Europea con la Denominazione di origine protetta (DOP) e l'Indicazione geografica protetta (IGP) istituite nel 1992 con il con Reg. (CEE) 2081/92.

La globalizzazione dei mercati e la crescente competizione internazionale ha reso la protezione delle IG uno strumento sempre più importante per la differenziazione dei prodotti tramite la segnalazione di attributi specifici, offrendo alle imprese agroalimentari l'opportunità di sottrarsi alla pura concorrenza di prezzo. La protezione delle IG può offrire opportunità di sostegno ai sistemi agroalimentari locali e ai processi di sviluppo rurale sostenibile (Belletti e Marescotti, 2011a; Frayssignes, 2005). Infatti, all'ottenimento della protezione sono riconducibili una molteplicità di effetti attesi, prima di tutto la riduzione della concorrenza sleale derivante da contraffazioni o usi impropri dell'IG, e l'opportunità per le imprese di differenziare le proprie produzioni sul mercato e dunque ottenere auspicabilmente prezzi più elevati, maggiori volumi di vendita e / o l'accesso a nuovi canali commerciali. Inoltre, la protezione delle IG è spesso associata alla produzione di beni pubblici, come la conservazione della biodiversità, la tutela del patrimonio culturale, lo sviluppo socio-culturale e rurale di riduzione della povertà (Vandecandeleere et al., 2010; Belletti, Marescotti e Touzard, 2015).

La manifestazione di tali effetti dipende ovviamente dal livello di partecipazione delle imprese alla indicazione geografica protetta (DOP o IGP) e dalla intensità dell'utilizzo della medesima. Il presente lavoro pertanto analizza le motivazioni e il livello di impiego da parte delle imprese della DOP del Pecorino Toscano, una delle storiche e principali indicazioni geografiche italiane. Il paragrafo seguente presenta un inquadramento generale degli effetti della protezione delle IG, mentre il paragrafo 3 analizza la situazione del Pecorino Toscano e il paragrafo 4 discute e interpreta i risultati raggiunti alla luce delle scelte di Disciplinary. Il paragrafo conclusivo propone alcune linee di indirizzo per il rafforzamento della DOP del Pecorino Toscano.

2. LA VALUTAZIONE DEGLI EFFETTI DELLA PROTEZIONE DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE

Nonostante che venga da più parti richiamata una pluralità di effetti positivi che la protezione delle IG può innescare, il numero di IG protette e soprat-

tutto il livello di utilizzazione da parte delle imprese delle IG protette è spesso inferiore alle attese o alle potenzialità. Un utilizzo dell'IG protetta (DOP o IGP) sotto il livello potenziale rappresenta uno dei primi segnali di allarme circa l'efficacia della protezione stessa nel riuscire a generare valore per i sistemi di impresa, e rende opportuna un'attenta analisi per individuare eventuali correttivi o prevedere apposite soluzioni di policy.

La valutazione degli effetti della protezione delle IG è un aspetto di grande importanza, sia dal punto di vista delle imprese che per gli altri attori del sistema, e tra questi in primo luogo le amministrazioni pubbliche regionali e locali. Ciò è particolarmente vero se, oltre agli effetti di tipo economico relativi alle singole imprese e ai sistemi locali di produzione nel loro complesso, si considerano anche i numerosi effetti di tipo ambientale e sociale che sono connessi alla molteplicità di legami che il prodotto tipico ha con tutti gli aspetti del proprio territorio.

Gli effetti di una DOP-IGP dipendono fortemente dalle caratteristiche e dal funzionamento del quadro giuridico e istituzionale che regola non solo le procedure di riconoscimento, ma anche l'efficacia delle procedure di protezione e sanzione successive alla registrazione, che per i prodotti oggetto di esportazione comprendono anche i Paesi di destinazione.

Tuttavia la reputazione dell'IG associata al prodotto e, quindi, la sua riconoscibilità da parte di clienti e consumatori finali, rappresentano i fattori che più di tutti influenzano il livello di impiego della DOP o IGP, dato che la reputazione del prodotto può essere costruita solo nel tempo attraverso importanti azioni di comunicazione e necessita, comunque, della presenza di un prodotto effettivamente di qualità e con caratteristiche tali da distinguerlo chiaramente da altri analoghi.

Un altro elemento chiave per la determinazione degli effetti della DOP o IGP è rappresentato dai contenuti del Disciplinare di produzione, nel quale sono definite le regole circa le caratteristiche peculiari che il prodotto protetto deve presentare al consumo, gli aspetti chiave del suo processo di produzione e l'area geografica in cui le varie fasi del processo possono aver luogo. Il Disciplinare è il risultato di un complesso processo di negoziazione che coinvolge numerosi portatori di interesse nel prodotto tipico, sia imprese operanti ai vari stadi della filiera che altri soggetti istituzionali e collettivi. Il Disciplinare definisce dunque l'identità di base del prodotto DOP-IGP agli occhi del consumatore, e d'altra parte opera come uno standard per le imprese le quali devono conformarsi a esso per poter utilizzare l'IG protetta.

Dalle caratteristiche del Disciplinare dipende per un'ampia parte il tipo e il livello di uso che le imprese faranno della DOP-IGP stessa in relazione alle

loro caratteristiche dimensionali, tecnologiche, organizzative e alle loro scelte di marketing. Pertanto, oltre al livello di reputazione raggiunto dalla denominazione di origine, anche il grado di coerenza tra le caratteristiche delle imprese (dimensione, tipologia di canale commerciale, livello di imprenditorialità, ecc.) e il contenuto del Disciplinare di Produzione sono requisiti che incidono in modo determinante sul livello di utilizzo da parte delle aziende (Carbone, 2003b; Arfini et al., 2010).

Al fine della valutazione dei benefici e delle criticità è necessario considerare che con la registrazione della DOP-IGP si viene a creare una differenziazione nell'ambito delle imprese che producono il prodotto tipico: da una parte vi è un sottoinsieme più o meno ampio di imprese che, uniformandosi alle norme del Disciplinare e assoggettandosi al sistema dei controlli previsto dalla normativa, utilizzano la DOP-IGP; dall'altra un sottoinsieme di imprese che non utilizzano la DOP-IGP e, pur producendo talvolta un prodotto del tutto simile a quello oggetto di protezione, perdono il diritto a utilizzare l'IG che avevano invece impiegato fino a quel momento. Gli effetti della DOP-IGP riguardano dunque non solo il sottoinsieme delle imprese utilizzatrici, ma anche quello delle imprese non (più) utilizzatrici: si generano così effetti di esclusione, derivanti dal fatto che non tutte le imprese del sistema del prodotto tipico sono di norma in grado di conformarsi al Disciplinare, e anche quelle che sono in grado di farlo scelgono di utilizzare la DOP-IGP in funzione delle aspettative circa gli effetti di questa decisione.

Peraltro il confine tra questi due sottoinsiemi di imprese è spesso labile (la stessa impresa può avvalersi dell'IG protetta solo per una parte soltanto della sua produzione) e mobile nel tempo (l'impresa può entrare e uscire dal sistema di protezione a seconda della convenienza relativa e delle proprie strategie produttive e commerciali).

In sostanza, per la valutazione degli effetti della protezione devono essere attentamente considerati numerosi aspetti specifici dei sistemi produttivi DOP-IGP (Belletti e Marescotti, 2011b), tra cui la complessità di questi sistemi, strettamente legati a numerose tipologie di risorse locali e, di conseguenza, caratterizzati da un legame multidimensionale e molto stretto (*ceteris paribus*, più stretto che altre tipologie di prodotti) con il territorio da cui provengono. Inoltre attorno a questi prodotti si condensano gli interessi di numerosi portatori di interesse, sia imprese che non imprese, ciascuno dei quali caratterizzato da una propria visione del prodotto tipico e che spesso assegnano funzioni diverse alla protezione dell'IG, tenendo anche conto che la registrazione della DOP-IGP può avere impatti su numerosi aspetti sia del sistema produttivo del prodotto tipico che sulle singole imprese, interessando

non solo gli aspetti di mercato, ma anche il funzionamento interno di imprese e sistema.

Allo scopo di orientare l'analisi degli effetti potenziali è possibile individuare, sulla base della letteratura e di precedenti esperienze di ricerca, sei aree principali di impatto in cui suddividere le varie tipologie di possibili effetti (Belletti, Marescotti, 2011b):

- Livello di utilizzo della IG protetta² da parte delle imprese: non tutte le imprese registrate utilizzano effettivamente la DOP-IGP nelle proprie pratiche commerciali, e comunque non su tutti i prodotti venduti; ciò dipende dai costi e benefici relativi. Il rapporto tra prodotti venduti con il marchio DOP-IGP e il potenziale di produzione deve essere calcolato tenendo conto delle superfici (o capi di bestiame) iscritti nel sistema DOP-IGP.
- Effetti sulla struttura del sistema DOP-IGP: la registrazione, in funzione del tipo di regole inserite nel Disciplinare, può portare all'esclusione di alcune imprese dall'utilizzo dell'IG e può, inoltre, modificare l'organizzazione del sistema del prodotto tipico, il grado di coordinamento orizzontale e verticale tra le imprese della filiera, i livelli di investimento e le dinamiche di innovazione.
- Effetti sulla performance economica: l'effetto su cui si concentra spesso la gran parte delle aspettative delle imprese è di norma l'aumento dei prezzi del prodotto protetto. Tuttavia l'aumento del prezzo non porta automaticamente a un aumento del reddito dei produttori, né su scala individuale né su scala aggregata di sistema di produzione³. Inoltre, l'utilizzo della IG protetta può aprire l'accesso a nuovi mercati o nuovi tipi di canali commerciali, consentendo una diversificazione della attività e una riduzione dei rischi, oltre all'opportunità di un miglioramento nella stabilità delle vendite, grazie alla stipula di accordi commerciali e all'aumento della reputazione delle imprese. Infine, altro aspetto chiave è quello della distribuzione orizzontale e verticale⁴ dei benefici e dei costi derivanti dall'utilizzo dell'IG protetta.

² Un esempio di livello di utilizzo è rappresentato dal numero di imprese registrate nel sistema DOP-IGP rispetto a quelle registrabili, ovvero che operano nella produzione del prodotto tipico nell'area definita dal Disciplinare.

³ Allargando l'ottica dalla singola impresa al sistema economico generale, devono essere considerati gli effetti negativi sui redditi delle imprese che non possono più utilizzare il nome protetto, in quanto non capaci di conformarsi al Disciplinare.

⁴ Talvolta, i benefici maggiori sono ottenuti più agevolmente dalle imprese di grandi dimensioni e più strutturate, e dalle imprese poste nelle fasi a valle della filiera piuttosto che dagli agricoltori.

- Effetti sul mercato e sui consumatori: derivano dal controllo delle frodi e delle imitazioni, e sono significativi soprattutto nel caso che il prodotto protetto già prima della registrazione fosse dotato di una forte reputazione sul mercato e godesse di un significativo differenziale di prezzo rispetto a prodotti standard. La DOP-IGP può aumentare la disponibilità a pagare dei consumatori o fidelizzarli⁵.
- Effetti economici al di fuori del sistema di produzione del prodotto DOP-IGP: questi effetti possono manifestarsi sia all'interno delle stesse imprese di produzione⁶, che per imprese di altri settori. Gli attori del territorio possono utilizzare il prodotto DOP-IGP, le risorse specifiche locali che sono a esso collegate e in generale la sua reputazione come strumenti per accrescere l'attrattività e la competitività del sistema locale, anche traendo vantaggio dalla sua capacità di attrarre clienti e turisti nella zona di produzione.
- Effetti sugli elementi del capitale territoriale: i sistemi di produzione DOP-IGP sono spesso strettamente legati a numerose risorse specifiche locali, quali biodiversità, suolo, paesaggio, ma anche al capitale culturale e sociale, e, trattandosi di effetti di terzo ordine, è necessaria una fase preliminare di analisi volta a realizzare un'attenta disamina delle relazioni tra processo produttivo a denominazione e capitali territoriali.

3. L'UTILIZZO DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA “PECORINO TOSCANO DOP”

3.1 *Il prodotto e il disciplinare di produzione*

La Toscana vanta un'importante tradizione nella produzione di formaggi di pecora, sviluppata nel corso di secoli nei suoi vari territori. Per questo motivo il pecorino prodotto nella regione, pur caratterizzato dall'utilizzo esclusivo di latte di pecora e da un gusto più dolce rispetto a quello di pecorini di aree vicine, come il Sardo e il Romano, viene realizzato secondo tradizioni e metodi locali abbastanza difforni quanto a dimensioni e stagionatura, che hanno risentito anche dell'immigrazione di pastori provenienti da altre regioni, in particolare dalla Sardegna, che negli anni '60 rivitalizzarono la pastorizia in

⁵ Ciò vale non solo per i consumatori finali, ma anche per i clienti professionali, come dettaglianti o i buyer della grande distribuzione, i quali sono particolarmente interessati alla presenza di sistema di garanzia della qualità e di tracciabilità.

⁶ Un esempio è rappresentato dalla capacità di DOP-IGP di favorire la diversificazione delle imprese stesse (vendita diretta, visite e degustazioni aziendali, agriturismo).

Toscana portando con sé usi e tradizioni dei propri territori. Si consideri che l'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Toscana (Dlgs n. 173/98) censisce ben 16 formaggi pecorini, molti dei quali riferiti ad ambiti geografici specifici, tra cui ad esempio il Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese e quello della provincia di Siena, e i pecorini del Casentino, del Parco di Migliarino-San Rossore, della Costa apuana, della Garfagnana e delle colline lucchesi, della Lunigiana, delle Balze volterrane.

La richiesta della protezione della denominazione d'origine per questo prodotto nacque dall'esigenza di salvaguardia dalla concorrenza dei formaggi provenienti da altre regioni e Paesi, Sardegna in primis, che producevano un pecorino "tipo Toscano" che veniva venduto sugli stessi canali di commercializzazione del prodotto toscano, talvolta in modo ingannevole quanto a reale provenienza e al tipo di latte impiegato. Il Ministero dell'Agricoltura concesse parere favorevole alla denominazione d'origine per il Pecorino Toscano nel 1985, stesso anno in cui fu anche costituito a Grosseto il Consorzio Volontario per la Tutela del Pecorino Toscano DO, mentre per la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale del decreto che rendeva operante la denominazione fu necessario attendere il febbraio del 1987. Successivamente, il giorno 1 luglio 1996 il Pecorino Toscano ha ottenuto il riconoscimento della protezione comunitaria come DOP ai sensi del Regolamento 2081/92 (art. 190), attraverso la procedura semplificata in quanto dotato di una protezione dell'IG già riconosciuta in base alla normativa nazionale.

Il Disciplinare di produzione del Pecorino Toscano DOP prevede una gamma di tipologie di prodotti piuttosto ampia, rispecchiante le diverse modalità di produzione seguite dai caseifici della regione, influenzate dagli usi e metodi di caseificazione tipici dei diversi luoghi, spesso tramandati di generazione in generazione, oltre che dalla creatività dei casari.

L'obiettivo strategico primario da perseguire con la DOP consisteva nella protezione del nome "Toscano", in considerazione della forte componente evocativa sui mercati nazionali ed esteri, piuttosto che dei nomi dei singoli areali di produzione regionali, seppur molto noti come nel caso di Pienza e, dunque, oggetto di numerose imitazioni all'esterno, ma anche di pratiche scorrette da parte di produttori della Toscana stessa, in particolare attraverso l'uso di latte di provenienza extraregionale o aggiunta di latte vaccino.

Pertanto, era necessario che il Disciplinare consentisse a tutti i caseifici operanti sul territorio regionale di poter utilizzare la denominazione "Toscano" per il loro formaggio pecorino tradizionale, preservando quindi la diversità di tipologie di pecorini già presenti e tutelando allo stesso tempo la produzione ovina regionale, a cui il formaggio era storicamente legato. Il

Disciplinare, dunque, si è basato sull'identificazione di un minimo comune denominatore basato su alcune regole comuni non particolarmente selettive, tra cui soprattutto:

- l'utilizzo esclusivo di latte di pecora intero proveniente da allevamenti che rientrano nella zona di produzione, comprendente l'intero territorio della regione Toscana nonché alcuni comuni del Lazio e dell'Umbria⁷;
- utilizzo di latte crudo o trattato termicamente fino alla eventuale pastorizzazione, ma con l'aggiunta esclusiva di fermenti lattici autoctoni, naturali e selezionati, approvati dal Consorzio;
- due tipologie di prodotto: pasta tenera⁸ e pasta semidura⁹.

3.2 *Il sistema produttivo*

Il sistema produttivo della DOP rappresenta un importante sottoinsieme del sistema di produzione e trasformazione del latte ovino in Toscana.

Gli allevamenti ovinii coinvolti nel sistema DOP sono oggetto di certificazione da parte dell'Organismo di controllo incaricato e hanno visto un leggero incremento rispetto al 2013 passando da 787 a circa 800 nel 2014, i due terzi dei quali ubicati in provincia di Grosseto, il 14% in provincia di Siena e il 12% in provincia di Viterbo. A causa della crisi generale dell'allevamento ovino la dinamica recente del numero degli allevamenti iscritti alla DOP mostra segnali preoccupanti di riduzione, infatti nel periodo 2009-2013 sono usciti dalla denominazione ben 118 allevamenti, a fronte di soli 26 nuovi ingressi.

Il centro propulsore del sistema DOP è rappresentato dai caseifici: sono questi, infatti, a "guidare" la domanda di latte verso la produzione di Pecorino Toscano e a influenzare la qualità del prodotto finale, definendone anche la tipologia.

Il Pecorino Toscano DOP è prodotto da un numero di caseifici relativamente ridotto rispetto al totale di quelli operanti nell'area delimitata dal

⁷ Si tratta dei comuni di Allerona e Castiglione del Lago in Umbria e i comuni di Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Montefiascone, Ischia di Castro, Bolsena e Capodimonte ubicati nella regione Lazio.

⁸ La pasta tenera si presenta con sapore dolce, colore bianco leggermente paglierino con crosta di colore giallo di varie tonalità e periodo di maturazione compreso tra i 20 e 40 giorni.

⁹ La pasta dura ha un colore tendente al paglierino e una struttura compatta e tenace al taglio, sapore leggermente piccante, crosta gialla o di altro colore in base al tipo di trattamento subito, periodo di stagionatura non inferiore a 4 mesi.

Disciplinare: le imprese di trasformazione iscritte alla denominazione sono in totale 20¹⁰, mentre quelle complessivamente presenti in Toscana sono stimabili in circa 150 unità¹¹. Dal 2007 i caseifici aderenti alla denominazione sono aumentati passando da 17 a 20, concentrati in particolare nei territori della Maremma. I caseifici del sistema DOP sono mediamente tra quelli di maggiori dimensioni della regione, anche se si registra una certa eterogeneità sia dal punto di vista della dimensione che dell'orientamento produttivo: alcune imprese sono di grandi dimensioni e dotate di una certa complessità organizzativa, altre sono piccole realtà artigianali a conduzione familiare. Nella generalità dei casi si tratta di aziende multiprodotto, dove la produzione di pecorino in generale e di Pecorino Toscano DOP in particolare riveste un ruolo molto diversificato e talvolta variabile nel tempo.

Nel 2013 i 17 caseifici registrati nel sistema DOP hanno venduto in media 158 tonnellate di prodotto DOP (93 t. di stagionato e 65 t. di fresco), da un massimo di 991 t. a un minimo di appena 0,37 t. Si stima che almeno il 90% del latte prodotto in Toscana sia lavorato dai caseifici che fanno parte della DOP e utilizzato da questi per produrre sia formaggi DOP che non-DOP. La produzione regionale di latte è però insufficiente al fabbisogno toscano, per cui, soprattutto nei mesi autunnali, sono consistenti le importazioni destinate alla produzione di formaggi non-DOP.

Per quanto riguarda gli andamenti produttivi, dopo una significativa diminuzione alla fine degli anni '90 la produzione di Pecorino DOP ha avuto una crescita costante, raggiungendo le 2.680 tonnellate di venduto nel 2013 (+60% circa rispetto all'anno 2000). Lo stesso trend ha riguardato il fatturato alla produzione, arrivato a 22 milioni nel 2012 (+125% rispetto al 2000). Questa prestazione è particolarmente importante tenuto conto che in Italia il settore dei formaggi ovini è stato in calo, sia in termini di volumi che di fatturato.

Tende ad aumentare anche la quota di Pecorino Toscano DOP esportata. In quest'ottica si segnalano interessanti sviluppi anche su alcuni mercati extra-UE, ma, in generale, le opportunità offerte dall'export sono ancora ampiamente sottoutilizzate dalle imprese.

Un elemento importante del sistema DOP è rappresentato dalla presenza del Consorzio di tutela, il quale raccoglie la totalità dei caseifici che impiegano la DOP e svolge funzioni di tutela, rappresentanza degli interessi collettivi e realizzazione di attività di informazione ai consumatori e promozione collettiva.

¹⁰ I 20 caseifici si suddividono in: 17 caseifici/stagionatori, 2 stagionatori, 1 porzionatore.

¹¹ Dati Asl aggiornati al 2010.

3.3 Elementi che influenzano il grado di utilizzo della DOP da parte delle imprese

L'elevata variabilità di tipologie di prodotto resa possibile dal Disciplinare consente a un rilevante numero di caseifici di produrre Pecorino Toscano DOP seguendo proprie motivazioni e strategie talvolta anche molto differenti tra loro, e con livelli qualitativi eterogenei.

Le scelte operate in sede di definizione del Disciplinare di produzione hanno consentito di tutelare le molteplici modalità di produzione seguite dai caseifici toscani e di mantenere una certa variabilità del prodotto finale. La costruzione di un Disciplinare imperniato su norme più "larghe", basato sull'identificazione di poche semplici ed essenziali regole in grado di abbracciare le diverse tradizioni casearie presenti sul territorio regionale, trova la sua spiegazione nella necessità di proteggere soprattutto il nome "Toscana" contro le imitazioni e sfruttarne a pieno gli effetti positivi collegati alla forte componente evocativa. Infatti, numerose erano le contraffazioni di prodotti venduti non soltanto nei mercati esteri, ma anche in quello italiano, che sfruttavano in modo fraudolento la denominazione, in particolare attraverso l'uso di latte di provenienza extraregionale o aggiunta di latte vaccino.

La scelta di un Disciplinare con norme meno restrittive è dipesa anche dalla volontà di tutelare la produzione ovina regionale, settore fortemente in difficoltà e al quale la produzione di questa tipologia di formaggio era storicamente legata. Infatti, consentire con ragionevole certezza a tutti i caseifici regionali di poter utilizzare la denominazione "Toscana" per il loro formaggio tradizionale riusciva ad assicurare una significativa domanda di latte idoneo per la produzione di Pecorino Toscano DOP, tale da garantire un certo livello di stabilità e rappresentare un importante sostegno per gli allevamenti ovinari regionali. Grazie all'affermazione della denominazione la DOP ha contribuito a preservare l'allevamento toscano, anche se la tendenza registrata negli ultimi anni evidenzia un trend negativo nella consistenza di allevamenti iscritti alla denominazione, in parte imputabile alla crisi generale che ha coinvolto l'intero settore dell'allevamento ovino. Tuttavia, dall'analisi dei dati emerge come la riduzione possa essere il risultato di un certo grado di selezione interna, dovuta a un maggior livello organizzativo e di imprenditorialità necessario per appartenere al sistema. Secondo i dati del Censimento 2010 gli allevamenti con capi ovinari DOP presenti nel territorio toscano ammontavano a 624 per circa 203.000 capi, a fronte di un numero complessivo di 1.735 allevamenti presenti con circa 241.000 capi da latte, con un'incidenza rispettivamente del 36% e dell'84%. In base a un'analisi dei record individuali di Censimento le

aziende con ovini DOP hanno una dimensione media di 2,5 volte superiore a quella delle aziende non-DOP e un livello maggiore di imprenditorialità molto più elevato; nonostante le basse soglie di accesso in termini di prescrizioni del disciplinare e i ridotti costi di adesione alla DOP stessa i piccoli allevamenti incontrano ostacoli all'ingresso nel sistema DOP.

La scelta di un Disciplinare con requisiti meno rigidi, insieme a differenziali di costo trascurabili rispetto a prodotti analoghi, perlopiù collegati alle fasi della certificazione, ha contribuito all'affermazione del Pecorino Toscano DOP tra le produzioni più importanti a livello regionale, anche se sono progressivamente emerse alcune significative criticità.

Proprio la scarsa selettività delle norme ha contribuito a creare un'immagine troppo "generica" del Pecorino Toscano DOP, espressione delle diverse strategie perseguite dai singoli caseifici. Infatti, attraverso la medesima denominazione sono commercializzati prodotti piuttosto eterogenei, soprattutto in termini di qualità, e la DOP di per sé, se non accompagnata da altre indicazioni, non riesce a segnalare in modo adeguato le peculiarità e la presenza di caratteristiche superiori rispetto ad altri formaggi. Pertanto, le difficoltà legate alla caratterizzazione del prodotto sono un elemento che limita la crescita nel grado di utilizzo della denominazione nei segmenti di differenziazione più spinti ad alto valore aggiunto e in quello dei prodotti tradizionali. Anche per questo motivo si sono sviluppati negli ultimi anni alcuni tentativi di differenziare e qualificare alcuni pecorini prodotti in Toscana con marchi di qualità riferiti a territori e/o metodi di produzione più specifici, come nel caso delle lavorazioni a latte crudo. Ciò ha dato luogo all'attivazione di iniziative per il riconoscimento di DOP più selettive, quali il "Pecorino delle Balze Volterrane" e il "Pecorino a Latte Crudo della Montagna Pistoiese", mentre in altri reputati territori di produzione si è preferito non procedere a domande di riconoscimento di DOP a causa della complessità delle procedure, ma anche dei limiti che questa avrebbe imposto al processo produttivo.

Le difficoltà legate alla segnalazione delle diverse caratteristiche tra le diverse tipologie di Pecorino Toscano DOP ha contribuito a creare almeno due sub-sistemi di imprese utilizzatrici della denominazione: da un lato alcuni grandi utilizzatori, dall'altro i piccoli utilizzatori. Come accaduto anche per altre DOP di altri paesi (Barjolle e Jeanneaux, 2012), i grandi utilizzatori della denominazione sono caseifici che destinano la quasi totalità del latte lavorato idoneo a produrre Pecorino Toscano DOP proprio per ottenere questa tipologia di formaggio. Inoltre, queste imprese, grazie ai consistenti volumi prodotti sono in grado di beneficiare a pieno della reputazione del prodotto e del nome Toscana, sfruttando al massimo la possibilità di accedere

ai canali della Moderna Distribuzione regionale ed extraregionale, e talvolta anche estera. Se da un lato la GDO rappresenta un'opportunità in termini di assorbimento di volumi e di grado di sicurezza delle vendite, dall'altro lato il diverso potere contrattuale e l'esigenza stessa di veicolare grandi quantità di prodotto DOP via Moderna Distribuzione espone questi caseifici a una forte pressione sui prezzi praticabili, con notevoli ripercussioni sul livello di qualità del prodotto e di conseguenza sulla sua reputazione complessiva. Infatti, per riuscire a sostenere il livello di prezzo praticato dalla GDO, solitamente scontato per attirare l'interesse dei consumatori sul punto vendita, come accade anche per altri reputati formaggi, quali il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano, i grandi utilizzatori puntano sia sul conseguimento di economie di scala, sia sull'offerta di un Pecorino Toscano DOP di qualità standard.

I piccoli utilizzatori, al contrario, sono caseifici che impiegano soltanto una parte, talvolta marginale, del latte idoneo alla produzione di Pecorino Toscano DOP per ottenere questo tipo di formaggio, preferendo, piuttosto, puntare su altre tipologie a marchio proprio. Per queste imprese l'impossibilità di conseguire economie di scala rappresenta un importante limite, dato che, non riuscendo a competere con gli altri caseifici in termini di prezzo, neanche proponendo un prodotto di qualità standard, preferiscono talvolta non denominare il proprio prodotto come Toscano nel tentativo sia di differenziarlo maggiormente e spuntare prezzi superiori, sia di contenere i costi eliminando quelli connessi alle fasi di certificazione. Non ritenendo, quindi, profittevole utilizzare la DOP in modo consistente in quanto non ritenuta sufficientemente in grado di segnalare la superiore qualità sul mercato, questi caseifici preferiscono adottare strategie diverse, utilizzando il Pecorino Toscano DOP soltanto come chiave di accesso per particolari mercati, tra cui l'export.

4. DISCUSSIONE

Il grado di utilizzo della denominazione risulta molto diversificato tra i vari caseifici, in relazione al diverso inquadramento all'interno delle strategie di business individuali. Infatti, le imprese di trasformazione maggiormente "specializzate" nella produzione del Pecorino Toscano DOP vedono in questo prodotto l'opportunità di instaurare rapporti commerciali piuttosto stabili con la Moderna Distribuzione, sfruttando al meglio le proprie caratteristiche strutturali che consentono di ottenere economie di scala e, quindi, contenere i costi. Il prodotto finale è un Pecorino Toscano DOP di qualità "media",

ottenuto con un livello di costo tale da risultare remunerativo, almeno in parte, ai prezzi praticati dalle imprese della GDO. Di contro, i caseifici appartenenti al gruppo dei piccoli utilizzatori impiegano la denominazione in modo marginale, soprattutto per l'esportazione. In questo caso, il Pecorino Toscano DOP è utilizzato come chiave di accesso ai mercati esteri, vista l'elevata notorietà della Toscana, che lo rende un prodotto ricco di appeal per la clientela estera. Infatti, questo prodotto è solitamente ritenuto uno strumento necessario per riuscire ad allacciare rapporti commerciali con l'estero, vista la domanda specifica degli importatori, a partire dal quale, però, i caseifici tentano, in primo luogo, di stabilire relazioni stabili, fidelizzando il cliente, e, successivamente, proponendo tipologie di prodotto diverse, maggiormente remunerative. La produzione di Pecorino Toscano DOP risulta, quindi, essere funzionale all'apertura di canali commerciali esteri, inizialmente poco remunerativi visti i ridotti margini su questo prodotto, ma potenzialmente molto interessanti con l'aggiunta di altri formaggi a marchio aziendale. Inoltre, il Pecorino Toscano DOP è spesso utilizzato da questi caseifici per completare il proprio assortimento o per rispondere a richieste specifiche da parte di alcuni clienti. Le diverse scelte strategiche in termini di utilizzo sono motivate essenzialmente dalle difficoltà nel riuscire a competere con i caseifici di più grandi dimensioni, che riescono a ottenere il prodotto a costi molto più contenuti. Allo stesso tempo, l'impossibilità di attuare strategie di diversificazione utilizzando la leva della qualità, visto che il prodotto viene commercializzato con la medesima denominazione, riducono al minimo i margini per un recupero di competitività. Anche i canali esteri risultano difficilmente raggiungibili per queste imprese della trasformazione sempre a causa del più alto livello di costo e dell'impossibilità di diversificare i prodotti attraverso la leva della qualità.

Il ricorso ai canali della Moderna Distribuzione rappresenta un vero e proprio paradosso per l'evoluzione di questa denominazione: la DOP ha sicuramente favorito l'accesso a questo canale, risultando oggi insostituibile in termini di assorbimento di quantità, ma su di essa il prodotto è per quasi tutto l'anno in promozione, con prezzi molto al di sotto dell'effettivo valore¹². Tutto ciò ha inciso negativamente sulla redditività per la filiera, richiedendo una continua compressione dei costi di produzione, mediante la ricerca di

¹² Il prezzo di vendita in promozione presso la GDO è solitamente attorno ai 9-10 euro/kg, mentre il costo di produzione franco caseificio difficilmente può scendere sotto gli 8 euro anche per i caseifici capaci di lavorare su grandi volumi: per 1 kg di pecorino servono circa 6 l di latte a 0,80 €/l, più costi di trasporto, a cui vanno aggiunti almeno 3€ di costi industriali e di amministrazione.

economie di scala e talvolta a spese della qualità intrinseca del prodotto. Inoltre il prezzo praticato durante le promozioni diventa quello di riferimento del consumatore almeno sul canale della moderna distribuzione, e sono dunque limitati i quantitativi di prodotto vendibili a prezzo pieno così come è difficile collocare Pecorino Toscano DOP di qualità superiore.

La redditività della denominazione, quindi, non rappresenta un incentivo all'adozione per i caseifici visti i bassi prezzi spuntati, mentre, al contrario, gli elevati costi associati e il ridotto differenziale di prezzo rispetto a prodotti simili possono rappresentare un disincentivo, seppur in parte mitigato dall'importanza rivestita dal Pecorino Toscano DOP tanto per accedere ai canali della Moderna Distribuzione, quanto per l'export.

Nel medio lungo termine questo processo potrebbe innescare una "fuga" dalla denominazione, e indurre le imprese meno orientate ai canali della Moderna Distribuzione a fare uso di altri strumenti di qualificazione su base aziendale e/o collettiva per promuovere le proprie produzioni. Questo significa che non solo potrebbe diminuire nel tempo il numero di imprese utilizzatrici (alcune DOP/IGP in Toscana registrano ormai un numero ridottissimo di produttori iscritti e interessati), ma anche ridursi il numero di domande di ottenimento della DOP/IGP a vantaggio di un maggiore ricorso ad altri strumenti quali marchi collettivi geografici, presidi Slow Food, marchi ombrello territoriali. Si tratta di un processo non necessariamente negativo, da valutare attentamente caso per caso, ma rispetto al quale le imprese interessate alla valorizzazione collettiva del proprio prodotto sono spesso poco preparate a decidere. Quello che è assolutamente da evitare è invece l'utilizzazione del riferimento a territori in maniera semplicemente evocativa, cioè senza necessariamente realizzare il prodotto sul territorio richiamato.

5. CONCLUSIONI

La DOP del Pecorino Toscano ha svolto un'importante funzione di tutela dell'allevamento ovino e dell'industria casearia regionali, grazie alla scelta a suo tempo effettuata di avere puntato alla tutela del nome e dell'immagine della Toscana. Il sostegno garantito alla DOP da parte del Consorzio di Tutela del Pecorino Toscano DOP ha certamente contribuito al buon funzionamento della filiera, grazie da un lato all'azione di vigilanza sul mercato, e dall'altro all'azione di supporto alle iniziative di marketing e di assistenza tecnica.

Nella fase attuale sono tuttavia individuabili alcuni punti di criticità che possono ripercuotersi negativamente sul futuro del Pecorino Toscano DOP.

Un primo elemento risiede nell'accentuarsi della pressione competitiva nella fase della distribuzione finale al dettaglio, che può determinare possibili crisi di prezzo al consumo dovute alle politiche aggressive delle imprese della moderna distribuzione, accompagnate da una pressione competitiva esercitata dai formaggi vaccini il cui prezzo presumibilmente tenderà a ridursi a causa degli aumenti produttivi conseguenti all'eliminazione delle quote latte.

Un secondo elemento, collegato al primo, consiste nella conseguente spinta verso una intensificazione della produzione di latte ovino determinata dalla ricerca dell'abbattimento dei costi di produzione; tale processo, se non ben governato e accompagnato da adeguate azioni di assistenza tecnica, può comportare una perdita degli elementi di tipicità del latte e un abbassamento dei suoi livelli qualitativi, oltre che causare pressioni ambientali.

Un terzo elemento consiste nell'aumento delle tendenze centripete derivanti dalla crescente tendenza a segnalare specificità del prodotto riferite a territori particolari, con strumenti di varia natura e spesso in un contesto deregolato.

La soluzione a queste possibili tensioni vanno ricercate a livello di azione collettiva e organizzata da parte degli attori della filiera, accompagnate da opportune azioni di ricerca, relativamente alle seguenti linee:

- sviluppare la produzione di latte ovino, ma nel rispetto delle vocazioni territoriali;
- ricercare una equa partecipazione degli allevatori alla catena del valore, anche mediante ricerca di alleanze basate sul contenuto di valori dei prodotti;
- rafforzare la tipicità del prodotto, enfatizzando anche il ruolo della tradizione e della storia, gli aspetti sociali e gli aspetti ambientali;
- valorizzare le differenze e le eccellenze a livello caseario in modo coordinato ed entro una logica condivisa, valutando l'opportunità di un sistema piramidale di denominazioni dei pecorini toscani in modo coordinato, valorizzando le sinergie tra le diverse possibili denominazioni anche nella prospettiva del contenimento dei costi di conformità e di certificazione;
- migliore conoscenza e monitoraggio del mercato che possa agevolare l'azione di promozione collettiva svolta dal Consorzio di tutela.

RIASSUNTO

Le indicazioni geografiche (IG) sono strumenti impiegati dalle imprese per evidenziare e comunicare che la reputazione, le qualità e le caratteristiche di un prodotto sono strettamente legate alla sua origine geografica. La protezione garantita dalle IG protette può esercitare forti

effetti sulla redditività delle imprese. Il livello di utilizzo effettivo della IG protetta da parte delle imprese dipende da molti fattori, tra cui i benefici attesi e i costi, la strategia di marketing adottata, e le caratteristiche del Disciplinare di produzione. Nonostante la grande enfasi spesso attribuita agli effetti positivi della protezione delle IG, molto spesso le imprese fanno uso delle IG a un livello molto inferiore rispetto alle potenzialità. L'obiettivo di questo lavoro è quello di analizzare le decisioni strategiche che portano le imprese a decidere se e in che misura utilizzare la DOP "Pecorino Toscano" per la commercializzazione dei loro prodotti. I risultati mostrano che le imprese utilizzano la DOP per raggiungere molteplici scopi, che spesso vanno al di là di quelli normalmente attesi (aumento prezzi e volumi). I contenuti del disciplinare influiscono notevolmente sugli effetti generati dalla protezione delle IG. Il livello di impiego effettivo della DOP da parte delle imprese non dipende dalla presenza di barriere all'entrata determinate dall'entità dei costi per conformarsi al Disciplinare, ma soprattutto dal livello di coerenza tra le caratteristiche e le strategie delle imprese e il disciplinare di produzione. Alla luce dell'analisi svolta vengono individuati alcuni fattori di criticità e proposte alcune possibili linee di indirizzo per il rafforzamento della DOP del Pecorino Toscano.

ABSTRACT

Pecorino toscano and the market: the role and the future of the protected designation of origin. Geographical Indications (GIs) are tools adopted by firms to underline that reputation, qualities and characteristics of a product are strictly linked to its geographical origin. The protection granted to GIs by the law may exert strong effects on firms' profitability. The extent by which firms use the protected GI for marketing their products depends on many factors, among which the expected benefits and costs, the marketing strategy pursued by firms, and the characteristics of the Product specification (PS). Notwithstanding the great emphasis often put on the positive effects of the GI protection, the use firms make of the protected GI is in many cases far away from its potentiality. The aim of the paper is to analyze the strategic decisions that lead firms to decide whether and to what extent to use the protected PDO "Pecorino Toscano DOP" (Tuscan Sheep-milk cheese PDO) for marketing of their products. Results show that firms use the protected GI to attain a wide spectrum of results that are often far away from the expected ones. Besides, the way PS has been drawn greatly affects the effects generated by the GI protection. Much of the real use of protected GIs by firms relies on the coherence between firms' characteristics and strategies, and PS, while the different use of the protected GI by firms seems not to depend by entry-barriers linked to costs needed to comply with the PS. Taking in consideration the results of our analysis, some critical factors are identified and some possible guidelines for the strengthening of the DOP Pecorino Toscano are proposed.

BIBLIOGRAFIA

ARFINI F., BELLETTI G., MARESCOTTI A. (2010): *Prodotti tipici e denominazioni geografiche. Strumenti di tutela e valorizzazione*, Gruppo 2013, Quaderni. Edizioni Tellus, Roma.

- BARJOLLE D., JEANNEAUX P. (2012): *Raising Rivals Costs Strategy and Localised Agro-Food Systems in Europe*, «International Journal on Food System Dynamics», 3 (1), pp. 11-21.
- BELLETTI G., MARESCOTTI A. (2011a): *Origin Products, Geographical Indications and Rural Development*, in Barham E., Sylvander B. (Eds.), *Labels of origin for food. Local development, global recognition*, Cambridge (USA), CABI International, pp. 75-91.
- BELLETTI G., MARESCOTTI A. (2011b): *Monitoring and evaluating the effects of the protection of Geographical Indications. A methodological proposal*, in Swiss Federal Institute of Intellectual Property (Ed.), «The effects of protecting Geographical Indications. Ways and Means of their evaluation», Berne, Publication n. 7 (07.11), pp. 31-121.
- BELLETTI G., MARESCOTTI A., TOUZARD J.M. (2015): *Geographical Indications, Public Goods and Sustainable Development: The roles of actors' strategies and public policies*, «World Development», <http://dx.doi.org/10.1016/j.worlddev.2015.05.004>.
- CARBONE A. (2003): *The role of designation of origin in the Italian food system*, in Gatti S., Giraud-Héraud E., and Mili S. (Eds.), *Wine in the old world. New risks and opportunities*, Milano, Franco Angeli, pp. 29-39.
- FRAYSSIGNES J. (2005): *Les AOC dans le développement territorial, une analyse en termes d'ancrage appliquée aux cas français des filières fromagères*, Thèse présentée pour obtenir le titre de docteur de l'Institut National Polytechnique de Toulouse. Soutenue le 12 décembre 2005.
- VANDECANDELAERE E., ARFINI F., BELLETTI G., MARESCOTTI A. (Eds.) (2009): *Linking people, places and products. A guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable geographical indications*, FAO-SINERGI, Rome.

