

Sul significato di “genericità” nell’attuale vicenda dei formaggi a pasta dura

Fernando Tateo (*), Monica Bononi (*)

(*) Laboratori di Ricerche Analitiche e Tecnologiche su Alimenti e Ambiente

Di.S.A.A - Università degli Studi di Milano

Sommario

Il testo espone parere sull’opportunità di far chiarezza sulla classificazione del “formaggio di grana”, da considerarsi “tipo” di formaggio a pasta dura. Si argomenta sulle ragioni scientifiche del carattere di genericità della denominazione “formaggio di grana”, atteso che non risulta possibile identificare in modo strettamente e scientificamente univoco tale “tipo” di formaggio a pasta dura. Per sua stessa natura una tipologia di formaggio, pur ottenuta con “dettami formalizzati” non può presentare caratteri analitici che possano escludere l’adozione di lecito giudizio di “genericità” sulla terminologia adottata da sempre per via della parallela genericità di composizione analitica. Le caratteristiche pur “volute” da un elenco di caratteri e da dettami tecnologici non sono di entità scientifica tale da definire dati distintivi che escludano il carattere di genericità nei contenuti e nella relativa denominazione in discussione.

Sul significato scientifico di “genericità”

Questo testo viene redatto con esclusiva finalità di “informazione”, non ha intenzione di provocare ulteriori commenti pro o contro chicchessia e vuole esprimere dati di fatto partendo da una convinzione di principio: *“la scienza non fa sconti”*.

A voler esprimere in termini meno criptici il significato di tale affermazione, si precisa che si intende rispettare una linea di principio incontrovertibilmente utile: **“chi vuol correttamente informare, occorre che assuma posizione consona a quelle che sono le competenze che spettano, a chi scrive, per sua formazione e per diritto acquisito con sua scienza e coscienza”**.

La volontà di “stampare comunque” va dall’uomo di scienza relegata fra le cattive abitudini per non dire fra le cause di “danni perpetrati a carico della società”. Il solo “titolare” in modo eclatante per appagare la curiosità del lettore è operazione primaria da cui chi scrive di scienza dovrebbe prendere giuste distanze, così come dovrebbe essere vezzo da abbandonare da parte di chi scrive di scienza quello di distribuire l’informazione stralciando parti di una notizia che più garantiscono l’effetto shock, facendo in tal modo perdere alla notizia stessa il carattere di verità oggettiva. Ciò è bene fare in onore della “verità scientifica”, che non può soggiacere a vezzi quali ad es. quello di voler comunque primeggiare attraverso affermazioni fra “le più pittoresche”.

A questi malvezi la scienza non fa sconti, nulla perdona e traccia invece la via della mitigazione della deprecabile abitudine di credere che nella gestione della vita esistano “vittorie giuste” distinte da “sconfitte meritate”. Le vittorie umane, diciamo così, non sono sempre conseguenze derivate da verità confortate da scienza.

Le considerazioni che precedono sono quelle scaturite dalla lettura di una nutrita serie di stampati comparsi alcuni giorni fa a seguito di un parere emesso sulla liceità di una denominazione di un alimento e confortato da una sentenza formalizzata: i commenti stampati che ne sono derivati hanno assunto in buona parte carattere inneggiante a presunti vincitori e quella che si credeva potesse costituire occasione di qualificato chiarimento sotto un’egida di democratica e scientifica discussione è divenuta invece un postumo da derby calcistico. Come accade nelle notti che seguono i derby, il folklore primeggia e sopprime il valore di chi spesso meglio dell’altro contendente sa prendere a calci un pallone.

La nostra nota non è dunque finalizzata a contrapporre improduttivo “parere”, fa solo enunciazione di realtà documentali espresse in lingua italiana, si stima spesso accessibile a tutti, per finalità da noi mirate al solo raggiungimento di “notizia corretta scientificamente”. Malgrado le conseguenze umane di vittorie e sconfitte derivate da altrettanto umane attività e convinzioni, le azioni umane non possono avere in nessun senso il crisma della verità e come in chimica analitica, producono dati e conclusioni

su cui grava il macigno della “incertezza”, che neanche la discussione statistica del dato può tramutare in verità incontrovertibile.

Si parte dall’esaminare attentamente il contenuto di un Reg.UE, e ritroviamo parte di testo che spiega *cosa significa “denominazione di origine”*. L’art. 5 comma 1 del Reg. UE n. 1151/2012 spiega che: *“la denominazione di origine è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati; la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata”*.

L’identificazione di un prodotto alimentare con l’acronimo D.O.P. sta quindi ad indicare che il prodotto stesso gode ai fini della sua identità commerciale e del conseguente posizionamento in mercato, dell’indicazione specifica del luogo d’origine. L’apposizione del marchio D.O.P. sulla confezione del prodotto sta ad indicare che fa parte delle sue caratteristiche quella di vantare l’avvenuta produzione **in un definito ambiente geografico delimitato ove hanno anche luogo le fasi tecnologiche di trasformazione.**

Nella sentenza n.1076/2022 pubbl. l’8/06/2022 del Tribunale di Venezia si legge che: *“...a Brazzale non è imputato l’utilizzo per contrassegnare il proprio formaggio di un segno distintivo evocativo della D.O.P., posto che non è affatto sindacata la liceità dell’uso del segno “Gran Moravia” nella commercializzazione e pubblicizzazione del formaggio della convenuta, unicamente controvertendosi sul fatto che il consumatore sia indotto a pensare che “Gran Moravia è un formaggio tipo “grana”*”.

Chi si accinge a capire dov’è che risiede il fulcro della discussione ha voglia di “intravedere” i contorni chiari del delitto: a questo proposito, sotto il profilo del rispetto per la scienza, diciamo subito che quanto riportato in testi pubblicati a finalità didattica superiore e considerati dal mondo accademico “guide in tecnologia e in classificazione merceologica” non c’è ragione valida perché venga considerato degno di disattenzione.

Il lessico e le argomentazioni esposte da molti anni da “esperti” del settore hanno condotto alla classificazione formalizzata dei formaggi d’ogni genere e dal punto di vista scientifico nulla di meglio si è potuto fare se non creare “classi” sulla scorta di caratteri posseduti dai diversi formaggi in ragione di tecnologie produttive differenti. Nella classe dei “formaggi duri” G è stata compresa la “famiglia” G1 caratterizzata da “pasta pressata” e come prototipo italiano è stato esposto il “formaggio di grana” mentre come prototipo estero è stato esposto lo “sbrinz”. La classificazione è stata pubblicata, sulla scorta di analoghe considerazioni scientifiche precedenti redatte da studiosi della tecnologia lattiero-casearia, da Giorgio Ottogalli, titolare da sempre di “scienza e tecnologia lattiero-casearia” nell’Università degli Studi di Milano, e più precisamente professore ordinario di questa disciplina per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Poiché non esistono documenti di valenza scientifica accreditata che contestino la logica “scientifica” e in specie tecnologica di tale classificazione, il formaggio di grana resta di fatto e di diritto un “tipo” di formaggio a pasta dura.

Non risulta, dalla letteratura scientifica, che il termine “tipo” sia stato fatto oggetto di esclusività di utilizzo da parte di chicchessia, costituendo mezzo lessicale comune che serva ad approssimare caratteri “indefiniti” di un’entità a quelli di un’entità considerata “riferimento”. Inoltre, a meno che non sia stato emesso recente decreto di esclusione della classificazione dell’Ottogalli dal novero delle classificazioni merceologiche d’uso scientifico, il termine “formaggio di grana” resta termine genericamente rappresentativo di una tecnologia ben nota, che si perde nella notte dei tempi quanto ad utilizzo di alcuni fondamenti operativi e a caratteristiche macroscopiche dell’immagine.

Sul significato di genericità di una terminologia, la scienza non fa sconti: se più esemplari di una preparazione alimentare presentano composizione simile ma non “identica” dal punto di vista analitico, quella tipologia di preparazione alimentare ha uno strutturale indiscutibile carattere di genericità e la sua denominazione può considerarsi unificatrice ma deve “scientificamente considerarsi generica”. Nel caso

dei formaggi a pasta dura non si può prescindere da quanto discrimina la scienza analitica (identico o non identico) almeno da parte di chi in questa scienza crede: i formaggi di grana, pur quelli nati in Padania, sono ben lungi da potersi considerare fra loro analiticamente identici, neanche per le loro caratteristiche sensoriali, perché derivati da non identico latte, e prodotti in caseifici che pur rispettando un mandato tecnologico unificatore non possono non soggiacere a una diversificata serie di interventi microbici dettati dalla microbiologia delle microzone, peraltro diversificate dall'operatività umana. Pertanto neanche il superpotere di un mandato unificatore può vanificare la biodiversità. La conseguenza diretta, in ambito scientifico, è quella della ammissione incontrovertibile della genericità di denominazione di un termine adottato dalla tecnologia di sempre, che si identifica con quella che precede l'unica denominazione specifica, quella del grande areale di produzione, il termine "padano". In questa sede non si vuole entrare in merito alle argomentazioni decisionali della sentenza, considerato che ogni argomentazione nel merito risulta improduttiva alla luce delle convenzioni statutarie umane. Si è soltanto voluto esprimere ciò che la scienza può garantire circa il significato di genericità "scientifica", dimostrabile con le tecniche di più oggettivo significato possibile ad oggi, anche per una "entità" alimentare per la quale il termine di "specificità" è - forse - solo sostantivo reperibile nel mondo platoniano delle "idee".

Si fa salva, nonostante ciò, la realtà di una volontà protezionistica sulla quale non si ha competenza per discutere sul merito, ma tale "decisione" nulla ha a che vedere con il richiamo alla specificità o alla genericità di una denominazione merceologica.

Dal punto di vista scientifico, alla luce di una esistente competenza sui mezzi disponibili di significato incontrovertibile, non è lecito parlare di univocità di composizione di due o molti formaggi di grana, e qualsiasi dettato che voglia cozzare contro la "genericità" scientifica di tale denominazione troverà l'unica soluzione nell'uso di termini aggiuntivi che vorranno riferirsi alla "zona di più diffusa produzione" o "stabilimento di produzione" o "denominazione di proprietà", ed altri.

In altre parole, la “somiglianza” di composizione” fra due formaggi di grana può solo consentire di confermare che trattasi di formaggi di uno stesso “tipo”, **ma non risultando possibile dimostrarne l’identità, la scienza afferma trattarsi di “genericità” di composizione e di conseguenza di significato scientifico “generico” associato alla denominazione generica “formaggio di grana”.**

La scienza, almeno la scienza, non fa sconti.

Milano, 15 giugno 2022

