



Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato

L'AUTORITÀ GARANTE DELLA CONCORRENZA E DEL MERCATO

NELLA SUA ADUNANZA del 20 dicembre 2019;

SENTITO il Relatore Dottoressa Gabriella Muscolo;

VISTA la Parte II, Titolo III, del Decreto Legislativo 6 settembre 2005, n. 206, recante “*Codice del Consumo*” e successive modificazioni (di seguito, Codice del Consumo);

VISTO il “*Regolamento sulle procedure istruttorie in materia di pubblicità ingannevole e comparativa, pratiche commerciali scorrette, violazione dei diritti dei consumatori nei contratti, violazione del divieto di discriminazioni e clausole vessatorie*” (di seguito, Regolamento), adottato dall’Autorità con delibera del 1° aprile 2015;

VISTA la comunicazione pervenuta in data 23 luglio 2019, così come integrata in data 16 settembre, 7 e 28 ottobre e, da ultimo, in data 31 ottobre 2019, con la quale la società ha presentato impegni ai sensi dell’art. 27, comma 7, del Codice del Consumo e dell’art. 9 del Regolamento;

VISTO il proprio provvedimento del 24 luglio 2019, con il quale, ai sensi dell’articolo 7, comma 3, del Regolamento, è stata disposta la proroga del termine di conclusione del procedimento per esigenze istruttorie;

VISTO il proprio provvedimento del 1° ottobre 2019, con il quale, ai sensi dell’articolo 7, comma 3, del Regolamento, è stata disposta l’ulteriore proroga del termine di conclusione del procedimento per esigenze istruttorie;

VISTI gli atti del procedimento;

I. LA PARTE

1. Pastificio Artigiano Cav. Giuseppe Cocco S.r.l., in qualità di professionista, ai sensi dell'art. 18, lettera *b*), del Codice del Consumo.

La società (di seguito Cocco) produce e commercializza nei propri punti vendita italiani e attraverso il proprio sito *internet* (www.pastacocco.com) vari formati di pasta alimentare secca.

II. LA PRATICA COMMERCIALE OGGETTO DEL PROCEDIMENTO

2. Il procedimento concerne le modalità di presentazione della pasta a marchio “*Cav Giuseppe Cocco*”, attraverso l’etichetta apposta sulle confezioni del prodotto e il sito aziendale www.pastacocco.com, in cui sono presenti richiami enfatici all’origine italiana della pasta prodotta, suscettibili di ingenerare nei consumatori l’equivoco che l’intera filiera produttiva della pasta, a partire dalla materia prima, sia italiana, mentre per la relativa produzione viene prevalentemente utilizzato grano di origine estera.

3. Più nello specifico, la presunta ingannevolezza riguarda le indicazioni relative alla provenienza italiana del prodotto apposte nella parte frontale delle confezioni, in assenza di adeguate e contestuali indicazioni sulla materia prima proveniente dall’estero.

4. Per quanto riguarda il sito *internet*, si è ipotizzato che il professionista, nel promuovere e vendere sul suo sito le varie referenze di pasta, sin dall’*home page* si sofferma sulla provenienza della pasta da una specifica area del territorio italiano (Fara S. Martino) senza, tuttavia, dare alcuna informazione in ordine all’origine della materia prima.

III. LE RISULTANZE DEL PROCEDIMENTO

III. 1 L’iter del procedimento

5. In data 23 aprile 2019 è stato comunicato al professionista l’avvio del procedimento istruttorio n. PS11384, ipotizzando che la condotta della società Cocco sopra descritta fosse suscettibile di integrare una violazione degli artt. 21 e 22 del Codice, in quanto l’ipotizzata carenza informativa

circa l'origine della materia prima della pasta, unitamente alle immagini e ai *claim* di italianità utilizzati nella comunicazione commerciale, sarebbe suscettibile di indurre nei consumatori il convincimento che l'intera filiera produttiva – a partire dalla materia prima – sia italiana¹.

6. Contestualmente alla comunicazione di avvio, al fine di acquisire elementi utili alla valutazione della pratica commerciale in esame, è stato chiesto al professionista, ai sensi dell'art. 27, commi 3 e 4, del Codice del Consumo e dell'art. 12, comma 1, del Regolamento, di fornire informazioni e relativa documentazione circa la pratica in esame.

7. La parte ha fornito le informazioni richieste in data 10 maggio e 19 giugno 2019 e ha presentato memorie difensive². Inoltre, in data 4 luglio 2019 si è svolta l'audizione della Parte³.

8. In data 23 luglio 2019 Cocco ha presentato una proposta di impegni⁴, ai sensi dell'art. 27, comma 7, del Codice del Consumo e dell'art. 9 del Regolamento, fornendo in data 31 ottobre una versione consolidata con integrazione degli stessi⁵, secondo l'invito formulato in data 6 settembre 2019 dall'Autorità ai sensi dell'articolo 9, comma 2, lettera *b*) del Regolamento⁶.

9. In data 26 luglio 2019 è stata comunicata alla Parte la proroga di sessanta giorni del termine di conclusione del procedimento ai sensi dell'art. 7, comma 3, del Regolamento⁷. In data 4 ottobre 2019 è stata comunicata alla Parte l'ulteriore proroga di sessanta giorni del termine di conclusione del procedimento⁸.

10. In data 15 novembre 2019 è stato comunicato alla Parte il termine di conclusione della fase istruttoria ai sensi dell'art. 16, comma 1, del Regolamento⁹.

¹ Doc. 3: Comunicazione avvio del procedimento.

² Doc. 4 e 6: Informazioni fornite da Cocco in data 10 maggio e 19 giugno 2019

³ Doc. 7: Verbale audizione del 4 luglio 2019 della Parte.

⁴ Cfr. doc. n.9 del fascicolo istruttorio.

⁵ Cfr. doc. n. 20 del fascicolo istruttorio.

⁶ Cfr. doc. n. 14 del fascicolo istruttorio.

⁷ Cfr. doc. n. 11 del fascicolo istruttorio.

⁸ Cfr. doc. n. 16 del fascicolo istruttorio.

⁹ Doc. 21: Comunicazione termine della fase istruttoria.

III. 2 Gli elementi acquisiti

III.2.1 Le evidenze acquisite

11. Sulla base del campione di confezioni analizzato nel corso del procedimento¹⁰, emerge che il professionista produce vari tipi di pasta le cui confezioni, sia pure parzialmente diversificate, sono caratterizzate da vanti relativi ai processi tradizionali di lavorazione e alla provenienza del prodotto da una specifica area del territorio italiano (Abruzzo), mentre la materia prima utilizzata nella produzione della pasta, in termini di volumi, proviene principalmente dall'estero (in via prevalente, dall'Arizona¹¹ e, in alcune produzioni, dal Canada¹²), e non dall'Italia¹³. L'indicazione sulla provenienza del grano risulta generalmente redatta con caratteri piccoli e collocata nel retro o nella parte laterale della confezione dei prodotti¹⁴.

12. In particolare, nella confezione degli spaghetti della linea “*Trafila Ruvida*”, per il quale viene utilizzato il grano a marchio “*Desert Durum*”¹⁵ importato dall'Arizona, viene posta in evidenza, nella parte anteriore, come caratteristica specifica del prodotto, la localizzazione del processo produttivo (“*Fara San Martino – Abruzzi – Italy*”) con l'utilizzo di immagini (rappresentazioni di un antico portale e spighe di grano) e *claim* che insistono sull'elemento tradizionale del processo produttivo (“*Artigiano Pastaio*”) legato ad uno specifico territorio regionale italiano (“... *a Fara San Martino fare la pasta è un'antica tradizione*”)¹⁶. La stessa impostazione

¹⁰ Cfr. informazioni fornite dal professionista con memoria del 10 maggio 2019 ed allegati (doc. 4), nonché nota del 24 giugno 2019 (doc. 6): il campione analizzato concerne il packaging degli spaghetti delle seguenti linee di pasta: Trafila Ruvida, La Pasta di una Volta, Pietra BioFarro, PietraBioKamut, Pietra BioSenatore Cappelli, SemolaFioreBio.

¹¹ In particolare, il produttore utilizza prevalentemente un tipo di grano, il c.d. Desert Durum proveniente dall'Arizona.

¹² Il grano importato dal Canada è il grano KAMUT® khorasan, che il professionista utilizza in alcuni tipi di pasta.

¹³ La pasta prodotta con grani italiani è di minore incidenza: Cfr. doc. 4, allegati n. 2 e 3, elenco dei prodotti venduti nel corso del 2017 e 2018; doc.10: Verbale audizione della Parte del 4 luglio 2019.

¹⁴ Cfr. Campione di confezioni depositate dal professionista, doc. 6, allegati dal 6.3 al 6.8; rilevazione di ufficio: doc. 1.

¹⁵ Tale tipo di grano, identificato dal marchio “Desert Durum”, è coltivato nelle aree desertiche dell'Arizona e della California e, in ragione delle condizioni climatiche ivi presenti, garantisce il raggiungimento di elevati standard qualitativi: cfr. doc. 6.1.: “*Considerazioni CREA sulla qualità del grano italiano, con particolare riferimento al contenuto proteico*”, Audizione XIII Commissione (Agricoltura) del 2 agosto 2016.

¹⁶ Anche nella parte retrostante della confezione sono presenti delle affermazioni di analogo tenore: “*A Fara S. Martino fare la pasta è un'antica tradizione per il clima favorevole, l'acqua pura e l'aria buona. Questa pasta non è quella moderna, perché è fatta scrupolosamente con l'antica ricetta di Fara S. Martino, usando la semola migliore e l'acqua di sorgente, la trafila ruvida di bronzo, con l'asciugamento a temperatura*”.

è rinvenibile in altre linee di pasta¹⁷, ad esempio, nella confezione degli “*Spaghetti a matassa*” della linea “*la Pasta di una volta*”, nella parte anteriore è indicata l’area di provenienza del prodotto (“*Fara San Martino – Abruzzi – Italy*”). Inoltre, nella facciata retrostante della confezione è presente, con caratteri ben visibili, una descrizione molto ampia della localizzazione del processo produttivo e delle risorse ivi presenti¹⁸. In entrambi i campioni, l’informazione sul “*Paese di coltivazione del grano*” (“*Arizona*”) risulta apposta nel retro¹⁹ o nella parte laterale²⁰ delle confezioni, con caratteri molto piccoli.

13. Tra le altre referenze, Cocco vende anche una pasta biologica per la quale utilizza del grano a marchio KAMUT® khorasan²¹, importato dal Canada (es. Linea *Pietra Bio – Kamut*²²) ovvero altro tipo di grano proveniente dall’Italia (es. “*Semola Fiore Bio*”²³, “*Pietra Bio - Senatore Cappelli*”²⁴). Nella parte anteriore delle confezioni di tali prodotti sono evidenziati l’area di provenienza regionale del prodotto da “*Fara San Martino – Abruzzi – Italy*” e la tradizionalità del processo produttivo. Nella linea “*Pietra Bio*” l’indicazione del luogo di provenienza del grano (Italia o Canada) è apposta nel retro, in basso, con caratteri molto piccoli²⁵.

14. Sulla base delle rilevazioni effettuate d’ufficio sul sito www.pastacocco.com in data 7 febbraio²⁶ e 21 agosto 2019²⁷ è risultato che il professionista promuove e vende le varie referenze di pasta anche

solare in essiccatoi statici, e producendone poca. Veramente come si faceva una volta, in maniera artigianale”: Cfr. doc. 6.3: campione confezione spaghetti.

¹⁷ Cfr. doc. 6 ed allegati campioni di pasta.

¹⁸ Inoltre, nella facciata retrostante della confezione è presente, con caratteri ben visibili, la seguente descrizione del prodotto: “*Erano i primi anni del novecento: la semola veniva impastata con l’acqua fredda nella gramola, poi la vite e la madre vite (...). A Fara S. Martino ancora oggi queste matasse di spaghetti vengono prodotte dal Cav. Giuseppe Cocco come allora, proprio come si faceva una volta, usando una semola di corpo, l’acqua fresca di sorgente, la trafila ruvida di bronzo, l’asciugamento a temperatura solare nelle celle statiche. In maniera artigianale, proprio come si faceva agli inizi del secolo. Questa è la pasta di una volta*”. cfr. doc. 6.4: campione confezione Spaghetti a massa.

¹⁹ Cfr. doc. 6.3: campione di confezione di Spaghetti della linea Trafila di Bronzo.

²⁰ Cfr. doc. 6.4: campione di confezione di Spaghetti a matassa.

²¹ Il KAMUT® khorasan è un marchio registrato della Kamut International, Ltd. e Kamut Enterprises of Europe, BVBA, usato per commercializzare un’antica varietà di grano di grano khorasan (*Triticum turgidum* spp. *Turanicum*), coltivata in biologico secondo un disciplinare di produzione. Il grano Khorasan è geneticamente simile al grano duro moderno con origini che si ritiene siano molto più antiche (in tal senso, cfr. Evaluation of antioxidative and diabets – preventive properties of an ancient grain, KAMUT® khorasan wheat, in healthy volunteers, in European Journal of Nutrition, 2019, 58:151-161).

²² Cfr. doc. 6.7: confezione Pietra Bio, Kamut.

²³ Cfr. doc. 6.8: confezione Semola fiore Bio.

²⁴ Cfr. doc. 6.6.: confezione Pietra Bio - Spaghetti Senatore Cappelli; Informazioni fornite dal professionista, doc. 4 e 6.

²⁵ Cfr. doc. 6.7: confezione Pietra Bio, Kamut.

²⁶ Doc.1: Rilevazione del febbraio 2019.

²⁷ Doc. 13: Rilevazione dell’agosto 2019.

mediante lo strumento del commercio *on line*. In particolare, nella *home page* del sito è presente il marchio del pastificio, nonché una suddivisione in sezioni, denominate “*Indice*”, “*Il Pastificio*”, “*La Pasta*”, “*I pacchi regalo*”, “*La bottega*”, nelle quali si ripercorrono le caratteristiche del processo produttivo e la provenienza della pasta da una specifica area del territorio italiano (Fara S. Martino). In via esemplificativa, nella pagina “*L’artigiano pastaio*”, tra l’altro, si legge: “*Gli antichi Mastri pastai sostenevano che gli ingredienti per una buona pasta erano quattro: il grano, l’acqua, l’aria e la lavorazione. Le ottime caratteristiche organolettiche dell’acqua del fiume Verde, (...) ed il particolare clima asciutto e ventilato, che permette una perfetta essiccazione della pasta, sono i due ingredienti che la natura ha donato a Fara San Martino e che rendono unica la pasta qui prodotta*”. Nella sezione “*La pasta*”, in cui sono descritte le singole referenze (quali, ad esempio, “*Trafila Ruvida*”, “*Pasta Semola Fiore Bio*”, “*La Pasta di una Volta*”), non sono presenti indicazioni sull’origine della materia prima²⁸.

III.2.2 Le argomentazioni difensive del professionista

15. Nel corso dell’istruttoria il professionista ha fornito informazioni e presentato memorie, sostenendo la liceità della propria comunicazione commerciale. In dettaglio, Cocco ha osservato di aver rispettato le previsioni del Decreto del Ministero delle Politiche agricole e forestali del 26 luglio 2017 – *Indicazioni dell’origine, in etichetta, del grano duro per paste di semola di grano duro* che ha sancito l’obbligo di indicare sull’etichetta della pasta il paese di coltivazione del grano duro e il paese di molitura, nonché di aver rispettato le prescrizioni del Regolamento UE n. 1169/2011, anche per quanto concerne la dimensione minima delle indicazioni relative al luogo di origine della materia prima.

16. Inoltre, ha rilevato che le uniche enfattizzazioni presenti nella propria comunicazione attengono alle caratteristiche proprie del pastificio e del proprio processo produttivo. In questo contesto, la presenza di elementi e segni grafici che rimandano alla tradizione italiana dipenderebbero unicamente dalla circostanza per cui il luogo di produzione della pasta è italiano, ma non per questo può assumersi che il messaggio sia volto a disorientare il consumatore. Piuttosto, secondo il professionista, i consumatori sono stati correttamente informati sulle caratteristiche del

²⁸ Cfr. doc. 13.

prodotto e sul grano estero utilizzato al fine di garantire la qualità dei propri prodotti per i quali, in ogni caso, non si è mai fregiato dell'espressione “*made in Italy*”²⁹.

III.2.3 Gli impegni del professionista

17. Con nota pervenuta in data 23 luglio 2019³⁰ e successive integrazioni trasmesse in data 16 settembre³¹, 7³², 28³³ e 31 ottobre 2019³⁴, il professionista ha presentato una proposta di impegni, ai sensi dell'art. 27, comma 7, del Codice del Consumo e dell'art. 9 del Regolamento.

18. In particolare, tali impegni – che nella loro versione definitiva sono allegati al presente provvedimento e ne costituiscono parte integrante – prevedono:

- i)* la modifica delle etichettature di tutte le referenze di pasta in cui è previsto l'impiego di grano duro proveniente dall'estero;
- ii)* il ritiro dal commercio dei formati di pasta con semola KAMUT®;
- iii)* l'integrazione delle informazioni presenti sul sito *web*.

19. Quanto alla misura *sub i)*, ovvero alla variazione grafica di tutte confezioni con materia prima derivante da grano non italiano (*i.e.* Arizona,) il professionista si è impegnato ad effettuare una modifica delle etichette di 99 *packaging* diversi, con le stesse modalità mostrate nell'esempio di confezioni della linea “*Trafila Ruvida*”, ossia nella parte frontale delle confezioni, con adeguata evidenza grafica, nel rispetto delle dimensioni proposte e con carattere leggibile ed adeguato al resto della confezione.

In via esemplificativa, la variazione grafica delle confezioni della linea “*Trafila Ruvida*” avverrà *i)* mediante la rimozione della dicitura “...a Fara San Martino fare la pasta è un'antica tradizione” e *ii)* l'integrazione dell'indicazione di origine del grano nel campo visivo principale, inserendo la dicitura “*Acqua della sorgente di Fara San Martino, semola da grano extra durum Arizona e asciugamento statico a bassa temperatura*”.

20. In ordine alla misura *sub ii)*, il professionista ha precisato che la modifica delle confezioni non interesserà i formati di pasta con semola KAMUT® in

²⁹ Cfr. doc. 4: Memoria del 10 maggio 2019, nonché doc. 10: verbale audizione del 4 luglio 2019.

³⁰ Doc. 12: Impegni

³¹ Doc. 15: Integrazioni impegni

³² Doc. 16: integrazione impegni

³³ Doc. 18: integrazione impegni

³⁴ Doc. 20: Versione consolidata impegni

quanto, nell'arco di 18 mesi dall'adozione del provvedimento, non produrrà né commercializzerà più i medesimi tipi di pasta.

21. Per quanto concerne le misure *sub iii)* relative al sito, il professionista si è impegnato a divulgare l'informazione sull'origine e le caratteristiche di tutte le tipologie di grano estero utilizzate, compreso il grano KAMUT®, mediante la creazione di una nuova pagina, collocata all'interno di quella dedicata a *“Gli ingredienti”*, sotto la sezione *“Il Pastificio”*.

In tale pagina, l'illustrazione del grano *Desert Durum* proveniente dall'Arizona comprenderà le seguenti informazioni: *“Il grano Extra Durum Arizona è coltivato nell'aria desertica dell'Arizona, zona che si contraddistingue per il clima caldo e secco con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte e scarse precipitazioni. I terreni di coltivazione del grano duro vengono irrigati giornalmente con acqua da condotte interrate. Dal punto di vista qualitativo è considerato dagli esperti del CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria – “uno dei migliori frumenti duri del mondo per l'alto contenuto proteico, la tenacità del glutine ed il colore della semola”. Noi del Pastificio Cocco lo utilizziamo perché riteniamo che sia oggi il migliore grano duro al mondo”*

L'illustrazione sul grano KAMUT®, importato dal Canada, comprenderà le seguenti nozioni: *“Il grano Khorasan Kamut, molto probabilmente originario della Mesopotamia, è coltivato oggi in aziende biologiche certificate nelle grandi praterie del Nord America, dove il clima secco simile a quello delle sue origini, assicura di ottenere continuamente qualità migliore. La semola che otteniamo da questa varietà di grano è integrale, macinata con mulino a Pietra”*.

Inoltre, verrà rivista anche la pagina *“L'artigiano pastaio”*, attraverso l'inserimento di un *link* che rimanda all'illustrazione degli ingredienti

Infine, l'inserimento dell'informazione sull'origine del grano avverrà in corrispondenza della presentazione dei singoli formati di pasta, compresa quella relativa alla linea KAMUT®, per la quale verrà indicato il paese di origine (Canada).

Le misure sopra descritte – per quanto riguarda i formati con semola KAMUT® – saranno mantenute finché tale tipo di referenza verrà commercializzata.

22. Cocco si impegna ad implementare le misure di cui ai punti I e II entro 18 mesi dalla chiusura del procedimento, mentre quelle relative all'integrazione del sito saranno effettuate entro 60 giorni.

23. Il professionista ha sostenuto l'idoneità degli impegni facendo presente che essi sono volti a migliorare la trasparenza delle informazioni fornite sugli alimenti e presentati in vista dell'applicabilità del Regolamento europeo n. 775/2018.

Infatti, secondo il professionista, l'inserimento sul fronte della confezione dell'indicazione di provenienza del grano fornisce al consumatore le informazioni allo stesso necessarie e bilancia il richiamo all'italianità dell'intera filiera produttiva oggetto di contestazione, ferma restando la precisazione, sul retro della confezione, di tutte le informazioni previste dalla normativa vigente in materia di etichettatura alimentare.

Ad analoghe conclusioni deve giungersi anche per gli impegni relativi al sito dell'azienda in cui, oltre all'indicazione della provenienza del grano, ai consumatori verranno fornite informazioni dettagliate sul grano utilizzato per la produzione della pasta.

IV. PARERE DELL'AUTORITÀ PER LE GARANZIE NELLE COMUNICAZIONI

24. Poiché la pratica commerciale oggetto del presente provvedimento è stata diffusa attraverso *internet*, in data 15 novembre 2019 è stato richiesto il parere all'Autorità per le Garanzie nelle Comunicazioni, ai sensi dell'art. 27, comma 6, del Codice del Consumo.

Con parere pervenuto in data 18 dicembre 2019, la suddetta Autorità ha ritenuto che, con riferimento al caso di specie, il consumatore medio, consultato il sito, in conseguenza delle informazioni ivi presenti, potrebbe essere indotto in errore circa l'origine della materia prima utilizzata per la preparazione del prodotto e procedere all'acquisto dei prodotti promossi e commercializzati, sviluppando in concreto la piena potenzialità promozionale della comunicazione *on line*. Nel caso di specie, pertanto, il mezzo *internet* è stato ritenuto uno strumento idoneo a influenzare significativamente la realizzazione della pratica commerciale oggetto del procedimento.

V. VALUTAZIONE DEGLI IMPEGNI

V.1 Premessa

25. Scopo del presente intervento istruttorio è quello di evitare che gli enfatici elementi evocativi dell'italianità del prodotto, apposti sulle confezioni e presenti sul sito *Internet* del produttore, possano ingenerare nei consumatori l'equivoco che l'intera filiera produttiva della pasta, a partire dalla materia prima, sia italiana, mentre tale qualificazione concerne la sola localizzazione dei processi di trasformazione e delle competenze produttive.

26. Diversi studi empirici, condotti a livello europeo ed italiano, hanno fatto emergere l'importanza attribuita dai consumatori italiani all'informazione sull'origine del prodotto e della materia prima.

Una recente indagine europea ha mostrato che l'origine del prodotto alimentare è la variabile di scelta maggiormente considerata dagli italiani al momento dell'acquisto del cibo (è indicata dal 62% dei consumatori italiani, contro il 53% della media UE) e che ha un'importanza ben superiore a quella del prezzo³⁵. Tali risultati appaiono confermare quelli già emersi in uno studio condotto per conto della Commissione Europea³⁶ nel 2014, che aveva mostrato che l'origine è il fattore più frequentemente preso in considerazione nel processo di scelta del prodotto alimentare.

Secondo una recente indagine Ismea, inoltre, l'origine italiana del prodotto rassicura i consumatori, che la percepiscono come garanzia di qualità, di bontà del prodotto e di rispetto di *standard* di sicurezza alimentare³⁷.

27. Con riguardo all'origine delle materie prime dei prodotti alimentari, la citata indagine Ismea evidenzia che i consumatori italiani considerano importante che essa sia facilmente individuabile e leggibile in etichetta³⁸. Tale esigenza informativa riguarda anche la pasta di semola di grano duro.

³⁵ Food safety in the EU, Special Eurobarometer Wave EB91. 3 giugno 2019.

³⁶ “Study on the mandatory indication of country of origin or place of provenance of unprocessed foods, single ingredient products and ingredients that represent more than 50% of a food”, prepared by Food Chain Evaluation Consortium for the Directorate General for Health and Food safety, Final Report, 10/9/2014. Su tale studio è basata la “Relazione della Commissione al Parlamento Europeo e al Consiglio sull'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza degli alimenti non trasformati, dei prodotti a base di un unico ingrediente e degli ingredienti che rappresentano più del 50% di un alimento” del 20/5/2015, COM(2015) 204 final.

³⁷ Ismea, Indagine sull'etichettatura di origine dei prodotti agro-alimentari, Gennaio 2019. Il 78% dei consumatori intervistati si sente rassicurato dall'origine 100% italiana del prodotto, che è percepita da oltre il 90% di essi come assicurazione di qualità e bontà del prodotto e di rispetto di standard di sicurezza alimentare.

³⁸ Ismea, cit..

Dall'indagine emerge che l'indicazione dell'origine della materia prima nel caso della pasta di semola di grano duro è importante per circa due terzi dei consumatori italiani³⁹.

Anche secondo il già citato studio condotto per conto della Commissione Europea, il 57,9% dei consumatori italiani considera “molto importante” l'indicazione in etichetta del luogo di coltivazione del grano duro utilizzato per produrre la pasta, mentre un ulteriore 33,8% la considera “importante”.

Tale attenzione per l'origine della materia prima trova riscontro nei comportamenti concreti di consumo: le vendite di pasta “100% Italiano”, prodotta con grano duro coltivato in Italia, sono aumentate, tra il 2016 e il 2018, dell'11%, a fronte di un lieve decremento delle vendite complessive di pasta di semola di grano duro⁴⁰.

28. Una corretta informazione sull'origine della materia prima è, dunque, un elemento fondamentale per permettere al consumatore di effettuare una scelta d'acquisto consapevole sul mercato della pasta secca. Pertanto, al di là dell'imprescindibile riferimento agli obblighi informativi desumibili dalla normativa di settore, considerata l'importanza attribuita dai consumatori all'indicazione dell'origine della materia prima e del luogo di trasformazione, appare necessario evitare che le modalità di presentazione della pasta alimentare confondano il luogo di produzione della pasta con il luogo di origine del grano utilizzato, ingenerando il convincimento che non solo il primo, ma anche il secondo siano esclusivamente italiani. A tal fine, solo una informativa chiara ed inequivocabile consente al consumatore di determinarsi consapevolmente all'acquisto.

29. Al riguardo, si rileva che gli obblighi di diligenza del professionista non si esauriscono nella mera osservanza delle norme poste dal Regolamento UE n. 1169/2011 (obbligo di indicazione dell'origine del grano duro in etichetta)⁴¹. Nel caso di specie, a fronte della scelta del professionista di esaltare di molto l'italianità del prodotto, si rende necessario controbilanciare tale enfasi con una più evidente e contestuale indicazione dell'origine del grano⁴².

³⁹ Ismea, cit..

⁴⁰ Ismea, cit..

⁴¹ In tal senso, vedi, *ex multis*, Consiglio di Stato, sez. VI, 30 settembre 2016, n. 4048 e Tar Lazio, 3 gennaio 2017, n. 62.

⁴² Si veda, in proposito, Consiglio di Stato, sent. n. 1167/2019: “*Appare oggettivamente ingannevole la pubblicità in merito alla quantità di olio di oliva utilizzato per friggere la patatina, atteso che la presenza di olio di oliva è enfatizzata in modo evidente sulla parte della confezione che, per essere frontale, contiene i claim che subito e più incisivamente colpiscono l'attenzione del consumatore il quale, se non approfondisce la propria indagine visiva ruotando la confezione e andando ad analizzare le specifiche quantità e presenza dei singoli ingredienti fino a scoprire la quantità di olio di oliva presente, peraltro in*

V.2 Valutazione degli impegni

30. Inquadrata la *ratio* sottesa alla valutazione della proposta del professionista, l'Autorità ritiene che gli impegni assunti da Cocco, come da ultimo integrati, siano idonei a rimuovere i possibili profili di scorrettezza della pratica commerciale contestati nella comunicazione di avvio.

31. In dettaglio, si osserva che l'impegno *sub i)* apporta un significativo miglioramento dell'etichettatura del prodotto, con attenuazione dell'enfasi sull'italianità dei prodotti e l'apposizione sul fronte delle confezioni dell'informazione sull'origine estera della materia prima. Tale informazione sarà, dunque, inserita nel principale campo visivo della confezione e con adeguata modalità grafica, idonea a rendere edotto il consumatore sul luogo di origine delle materie prime e sulle caratteristiche del prodotto.

La modifica dell'etichettatura risulterà estesa a tutte le tipologie di pasta in cui il professionista utilizza grano di origine estera, ovvero alla gran parte della propria produzione con la sola eccezione della linea Kamut che non verrà più commercializzata alla scadenza dei 18 mesi entro cui dovrà essere implementata la misura.

32. Inoltre, quanto al sito *internet*, la misura *sub iii)* consentirà al consumatore di comprendere, con la necessaria immediatezza sin dall'*home page*, che la tipicità regionale vantata non investe l'origine del grano. In tal senso, gli impegni del professionista prevedono l'inserimento, nella sezione introduttiva "*Il Pastificio*", di una apposita pagina contenente l'indicazione dell'origine e la descrizione delle caratteristiche dei grani esteri utilizzati (ovvero, del grano *Extra Durum* proveniente dall'Arizona e, sino alla cessazione della commercializzazione del grano *Kamut* proveniente dal Canada). Inoltre, il professionista si è impegnato a fornire l'informazione sulla provenienza straniera dei grani sia aggiungendo un apposito *link* nella pagina "*L'artigiano Pastaio*" sia inserendo delle didascalie sulle singole referenze della pasta.

Il consumatore viene dunque adeguatamente informato del fatto che la pasta venduta dal professionista può essere fatta con grano non italiano, eliminando l'equivoco generato dagli elementi altamente evocativi dell'italianità del prodotto. Inoltre, il consumatore che fruisce del sito

entità non significativa e rappresentata graficamente con dimensioni del carattere molto diverse rispetto a quelli utilizzati sul fronte della confezione e recanti il richiamo alla presenza di olio di oliva, portando a credere il consumatore che la friggitura avvenga esclusivamente con utilizzo dell'olio di oliva".

internet del professionista sarà posto in condizione di comprendere compiutamente le caratteristiche del prodotto e dei grani prima di procedere all'acquisto, avendo a propria disposizione apposite informazioni non solo sulla tipicità del processo produttivo ma anche sull'origine e le caratteristiche del grano.

33. Pertanto, gli impegni del professionista, nel loro complesso, appaiono idonei a rimediare alle criticità ipotizzate nell'atto di avvio con riferimento all'informazione sull'origine della materia prima e alle caratteristiche del prodotto, rimuovendo, sin dal primo contatto, il possibile equivoco tra il luogo della produzione della pasta ed il luogo di origine della materia prima impiegata.

34. Alla luce delle suesposte considerazioni, si ritiene che gli impegni presentati soddisfino i requisiti previsti dall'art. 27, comma 7, del Codice del Consumo.

RITENUTO, pertanto, che gli impegni presentati dalla società Pastificio Artigiano Cav. Giuseppe Cocco S.r.l., nei termini sopra esposti, siano idonei a far venir meno i possibili profili di scorrettezza della pratica commerciale oggetto di istruttoria;

RITENUTO di disporre l'obbligatorietà dei suddetti impegni nei confronti della società Pastificio Artigiano Cav. Giuseppe Cocco S.r.l.;

RITENUTO, pertanto, di poter chiudere il procedimento senza accertare l'infrazione;

DELIBERA

a) di rendere obbligatori, nei confronti della società Pastificio Artigiano Cav. Giuseppe Cocco S.r.l., ai sensi dell'art. 27, comma 7, del Codice del Consumo e dell'art. 9, comma 2, lettera a), del Regolamento, gli impegni dalla stessa società proposti, come descritti nel formulario allegato al presente provvedimento;

b) di chiudere il procedimento senza accertare l'infrazione, ai sensi dell'art. 27, comma 7, del Codice del Consumo e dell'art. 9, comma 2, lettera a), del Regolamento;

c) che la società Pastificio Artigiano Cav. Giuseppe Cocco S.r.l., entro sessanta giorni dalla data di notifica della presente delibera, informi l'Autorità dell'avvenuta attuazione degli impegni.

Ai sensi dell'articolo 9, comma 3, del Regolamento, il procedimento potrà essere riaperto d'ufficio, laddove:

a) il professionista non dia attuazione agli impegni;

b) si modifichi la situazione di fatto rispetto ad uno o più elementi su cui si fonda la decisione;

c) la decisione di accettazione di impegni si fondi su informazioni trasmesse dalle Parti che siano incomplete, inesatte o fuorvianti.

Ai sensi dell'art. 27, comma 12, del Codice del Consumo, in caso di inottemperanza alla presente delibera l'Autorità applica la sanzione amministrativa pecuniaria da 10.000 a 5.000.000 euro. Nei casi di reiterata inottemperanza l'Autorità può disporre la sospensione dell'attività di impresa per un periodo non superiore a trenta giorni.

Il presente provvedimento sarà notificato ai soggetti interessati e pubblicato nel Bollettino dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato.

IL SEGRETARIO GENERALE

Filippo Arena

IL PRESIDENTE

Roberto Rustichelli



PASTIFICIO ARTIGIANO
Cav. Giuseppe Cocco Srl

**FORMULARIO PER LA PRESENTAZIONE DEGLI IMPEGNI AI SENSI DELL'ART. 14 TER
DELLA LEGGE N.287/90**

Numero del Procedimento: PS/11384

Parte del Procedimento: Pastificio Artigiano Cav. Giuseppe Cocco S.r.l.

Fattispecie contestata: L'A.G.C.M. ha contestato al Pastificio Artigiano Cav. Giuseppe Cocco S.r.l. la violazione degli artt. 21 e 22 del Codice del Consumo, dal momento che "gli elementi evocativi dell'italianità della pasta a marchio "Cav. Giuseppe Cocco" ... in assenza di indicazioni contestuali e di pari evidenza grafica sulla provenienza non italiana del grano duro dal quale si ricava la semola che viene trasformata in pasta, appaiono idonei a ingenerare nei consumatori l'equivoco che l'intera filiera produttiva della pasta, a partire dalla materia prima, sia italiana" e che "le complessive modalità di presentazione dei prodotti, attraverso i segni grafici, le immagini, i claim di italianità utilizzati e connotati da un'accessibilità e leggibilità decisamente maggiore rispetto a quella, eventuale, dedicata all'indicazione dell'origine della materia prima, determinano ... una presentazione della provenienza del prodotto che risulta al "primo contatto" parziale ed insufficiente e, dunque, ingannevole." (si veda pag. 3 della comunicazione di avvio del procedimento).

Mercati interessati: Italia

Descrizione degli impegni proposti:

Impegni strutturali:

1) Variazione grafica sulle confezioni con:

- Eliminazione della dicitura: "...a Fara San Martino fare la pasta è un'antica tradizione"
- Integrazione dell'indicazione di origine del grano nel campo visivo principale, inserendo la dicitura "...ACQUA DELLA SORGENTE DI FARA SAN MARTINO, SEMOLA DA GRANO EXTRA DURUM ARIZONA E ASCIUGAMENTO STATICO A BASSA TEMPERATURA" (Allegato 1)

La misura proposta verrà messa in atto per tutte le tipologie di pasta con materia prima derivante da grano dell'Arizona con le stesse modalità mostrate nell'esempio dell'Allegato 1 ossia nella parte frontale della confezione, con adeguata evidenza grafica, nel rispetto delle dimensioni proposte e con carattere leggibile ed adeguato al resto della confezione.

A tal proposito è stata fatta una valutazione accurata dei tempi di realizzazione considerando lo studio grafico da mettere in atto, le giacenze di magazzino e le giacenze derivanti dagli acquisti degli ultimi mesi.



PASTIFICIO ARTIGIANO
Cav. Giuseppe Cocco Srl

Da tale valutazione si conclude quanto segue: considerando che le variazioni grafiche da effettuare interesseranno n.99 tipi di packaging diversi, considerando inoltre la complessità grafica delle stesse, attentamente studiata al momento della creazione, affinché i contenuti proposti siano presentati con un'adeguata evidenza grafica, saranno necessari n.18 mesi per la commercializzazione di tutta la pasta con le nuove confezioni variate. Tale periodo decorrerà dalla data di accettazione degli impegni presentati.

La variazione grafica non interesserà i formati di pasta di Kamut ® in quanto entro n.18 mesi dall'accettazione degli impegni, ossia il termine ultimo proposto per la commercializzazione delle altre tipologie di pasta con confezione variata, la pasta con semola di Kamut non verrà più prodotta, né commercializzata dal Pastificio.

2) Integrazione dell'indicazione di origine del grano sul sito www.pastacocco.com per tutti i formati di pasta (Allegati 2 – 3)

La misura proposta verrà messa in atto per tutte le tipologie di pasta con materia prima derivante da grano dell'Arizona con le stesse modalità mostrate nell'esempio dell'Allegato 2. Tale misura, nelle sopracitate modalità, verrà messa in atto anche per la pasta di Kamut (Allegato 3); l'indicazione di origine del grano Kamut sarà presente sul sito solo finché detta tipologia di pasta verrà commercializzata dal Pastificio.

Le suddette integrazioni verranno messe in atto entro 60 giorni dalla data di accettazione degli impegni presentati.

3) Inserimento di una pagina sul sito www.pastacocco.com con spiegazione delle materie prime utilizzate tra cui la semola di grano dell'Arizona. (Allegati 4 -5 -6 -7)

La nuova pagina che verrà inserita nel sito www.pastacocco.com con spiegazione e indicazione di origine di tutte le tipologie di grano utilizzato per la pasta verrà collocata all'interno della pagina "Gli Ingredienti" sotto la sezione "Il Pastificio". (Posizionamento della pagina: Allegato 4).

Nella pagina sopracitata, riguardo il grano proveniente dall'Arizona verranno integrate le informazioni menzionate nell'Allegato 5.

Riguardo il grano Khorasan Kamut ® verranno integrate le informazioni menzionate nell'Allegato 6 e saranno presenti sul sito solo finché detta tipologia di pasta verrà commercializzata dal Pastificio.

Sotto la sezione "Il Pastificio" inoltre verrà rivista la pagina "L'artigiano pastaio" al fine di inserire



PASTIFICIO ARTIGIANO
Cav. Giuseppe Cocco Srl

informazioni sul grano, attraverso link alla pagina dedicata, nei testi in cui vengono citate le materie prime. (Esempio: Allegato 7)

Le suddette integrazioni verranno messe in atto entro 60 giorni dalla data di accettazione degli impegni presentati.

Considerazioni circa l'idoneità degli impegni a far venire meno i profili anticoncorrenziali oggetto dell'istruttoria:

Preliminarmente, deve essere precisato che il Pastificio contesta integralmente le violazioni che ad esso sono state ascritte dall'Autorità ma che, tuttavia, per spirito collaborativo, per favorire la trasparenza delle informazioni fornite sugli alimenti a cui da sempre l'azienda pone particolare attenzione e in vista della prossima entrata in vigore del Regolamento Europeo n. 775/2018, ha deciso di proporre i suddetti impegni, così come previsto dalla normativa.

E' del tutto evidente che tali impegni siano idonei a far venir meno i profili anticoncorrenziali ravvisati dall'Autorità.

Infatti, l'inserimento sul fronte della confezione dell'esatta indicazione di provenienza del grano fornisce immediatamente al consumatore le informazioni allo stesso necessarie e controbilancia il richiamo all'italianità dell'intera filiera produttiva che, secondo l'Autorità, sarebbe procurato sulla confezione da *"l'area di provenienza del prodotto da "Fara San Martino – Abruzzi – Italy", accostata ad elementi grafici (rappresentazioni di un antico portale e spighe di grano) e ad affermazioni che enfatizzano l'elemento tradizionale del processo produttivo e la provenienza della pasta da un territorio regionale italiano ("... a Fara San Martino fare la pasta è un'antica tradizione")"*.

Gli impegni con ogni evidenza mirano a sanare l'assenza sul fronte della confezione di indicazione grafica sulla provenienza non italiana del grano duro dal quale si ricava la semola che viene trasformata in pasta, precisando che sul retro sono invece fornite tutte le informazioni previste dalla normativa vigente in materia di etichettatura alimentare.

Il Pastificio, infatti, indicherà chiaramente sul fronte della confezione il paese di origine del grano utilizzato. Ad analoghe conclusioni deve giungersi anche per gli impegni relativi alla pagina internet dell'azienda in cui, oltre all'indicazione della provenienza del grano, verranno fornite dettagliate informazioni sul grano utilizzato per la produzione della pasta. Ciò contribuirà a rendere edotto e consapevole il consumatore sia sul prodotto acquistato, sia sulla qualità delle materie prime.

Come poc'anzi osservato, tra l'altro, l'indicazione degli ingredienti da parte del Pastificio rientra nel processo di continuo miglioramento della trasparenza delle informazioni fornite ai consumatori, della capacità e volontà di comunicare la costante ricerca delle migliori materie prime con cui produrre la pasta.

Fara San Martino, lì 31 Ottobre 2019

PASTIFICIO ARTIGIANO
Cav. GIUSEPPE COCCO srl
FARA S. MARTINO (CH)
L'AMMINISTRATORE
Elisabetta COCCO

PASTIFICIO ARTIGIANO
Cav. GIUSEPPE COCCO srl
FARA S. MARTINO (CH)
L'AMMINISTRATORE
Lorenzo COCCO



PASTIFICIO ARTIGIANO
Cav. Giuseppe Cocco Srl

ALLEGATO 1: Variazione grafica delle confezioni



Immagine 1. Foto confezioni con indicazione di origine del grano



**...ACQUA DELLA SORGENTE
DI FARA SAN MARTINO,
SEMOLA DA GRANO
EXTRA DURUM ARIZONA
E ASCIUGAMENTO STATICO
A BASSA TEMPERATURA**

Immagine 2. Ingrandimento indicazione di origine del grano



PASTIFICIO ARTIGIANO
Cav. Giuseppe Cocco Srl

ALLEGATO 2: Integrazione origine del grano sul sito www.pastacocco.com – sezione “La Pasta”

N°42 PENNE RIGATE



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI per 100 g

ENERGIA	1507 kJ - 360 kcal
GRASSI	1,5 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,3 g
CARBOIDRATI	70,2 g
DI CUI ZUCCHERI	3,4 g
FIBRE	3,0 g
PROTEINE	13,0 g
SALE	0,01 g

DESCRIZIONE PRODOTTO



INGREDIENTI

Semola di grano duro e acqua.

Allergeni: grano duro.

Paese di origine del grano: Arizona

Paese di molitura: Italia



TEMPO DI COTTURA

11 Minuti



PESO CONFEZIONE

500 g

Proiezione della pagina relativa al formato Penne rigate – Trafila ruvida

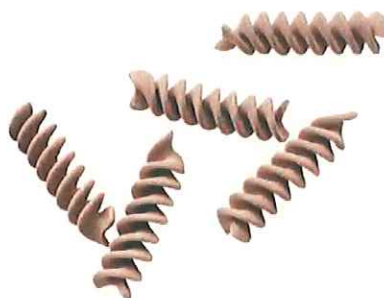


PASTIFICIO ARTIGIANO
Cav. Giuseppe Cocco Srl

ALLEGATO 3: Integrazione origine grano Kamut sul sito www.pastacocco.com – sezione “La Pasta”

la SFOGLIA di KAMUT® BIO

N°192 FUSILLO



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI per 100 g

ENERGIA	1436 kJ – 343 kcal
GRASSI	2,3 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,4 g
CARBOIDRATI	62,5 g
DI CUI ZUCCHERI	2,8 g
FIBRE	7,6 g
PROTEINE	14,6 g
SALE	0,0 g

DESCRIZIONE PRODOTTO



INGREDIENTI

Semola integrale di grano Khorasan Kamut® da agricoltura biologica, acqua.

Allergeni: grano duro.

Paese di coltivazione del grano: Canada

Paese di molitura: Italia



TEMPO DI COTTURA

10 Minuti

Proiezione della pagina relativa al formato Fusillo – Sfoglia di Kamut



PASTIFICIO ARTIGIANO
Cav. Giuseppe Cocco Srl

ALLEGATO 4: Posizionamento delle informazioni sulle materie prime sul sito www.pastacocco.com – sezione “Il Pastificio”



Proiezione del menù “Il Pastificio” nella pagina di indice del sito www.pastacocco.com

ALLEGATO 5: Integrazione informazioni sul sito www.pastacocco.com riguardo il grano proveniente dall' Arizona

La Semola di Grano Extra Durum Arizona

Il grano Extra Durum Arizona è coltivato nell'area desertica dell'Arizona, zona che si contraddistingue per il clima caldo e secco con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte e scarse precipitazioni. I terreni di coltivazione del grano duro vengono irrigati giornalmente con acqua da condotte interrate. Dal punto di vista qualitativo è considerato dagli esperti del CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria – “uno dei migliori frumenti duri del mondo per l'alto contenuto proteico, la tenacità del glutine ed il colore della semola.” Noi del Pastificio Cocco lo utilizziamo perché riteniamo che sia oggi il migliore grano duro al mondo.

Informazioni sul grano dell'Arizona da inserire nel sito www.pastacocco.com



PASTIFICIO ARTIGIANO
Cav. Giuseppe Cocco Srl

ALLEGATO 6: Integrazione informazioni sul sito www.pastacocco.com riguardo il grano Khorasan Kamut®

La semola di Grano Duro Biologico "Khorasan Kamut®"

Il grano Khorasan Kamut®, molto probabilmente originario della Mesopotamia, è coltivato oggi in aziende biologiche certificate nelle grandi praterie del Nord America, dove il clima secco simile a quello delle sue origini, assicura di ottenere continuamente la qualità migliore. La semola che otteniamo da questa varietà di grano è integrale, macinata con il mulino a Pietra.

Informazioni sul grano Kamut da inserire nel sito www.pastacocco.com

ALLEGATO 7: Esempio di rivisitazione della pagina "L'artigiano Pastaio" sul sito www.pastacocco.com

Giuseppe Cocco, nel 1944, intraprese il mestiere del padre. Fu messo alla prova con il difficile compito di cercare, tra le macerie dei bombardamenti, i pezzi delle macchine utilizzate dai pastai di allora. Le macchine vennero ricostruite e rimesse in funzione. Con quel tipo di macchine, con quei ricordi, con quei segreti il Cav. Giuseppe Cocco oggi produce a Fara S. Martino la pasta di quei tempi lontani, buona come allora.



Gli antichi "Mastri" pastai sostenevano che gli ingredienti per una buona pasta erano quattro: il grano, l'acqua, l'aria e la lavorazione. (Link: [Gli ingredienti](#))

"Le sorgenti di Fara S. Martino"



"La famosa Valle di Fara S. Martino ai piedi dei monti della Maiella"

Gli antichi "Mastri" pastai sostenevano che gli ingredienti per una buona pasta erano quattro: il grano, l'acqua, l'aria e la lavorazione. Le ottime caratteristiche organolettiche dell'acqua del fiume Verde, alimentato esclusivamente da sorgenti naturali, ed il particolare clima asciutto e ventilato, che permette una perfetta essiccazione della pasta, sono i due ingredienti che la natura ha donato a Fara S. Martino e che rendono unica la pasta qui prodotta.

Proiezione della pagina "L'Artigiano Pastaio" sul sito www.pastacocco.com