



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](http://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](http://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](http://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](http://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

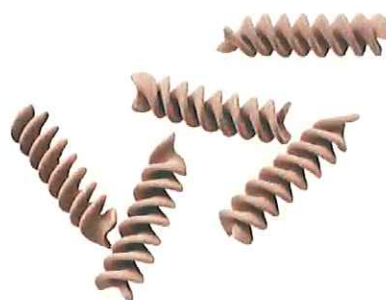
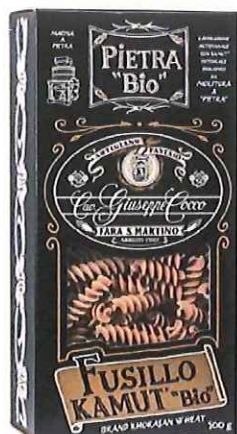


PASTIFICIO ARTIGIANO  
Cav. Giuseppe Cocco Srl

ALLEGATO 3: Integrazione origine grano Kamut sul sito [www.pastacocco.com](http://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](http://www.pastacocco.com) – sezione “Il Pastificio”

LAVORAZIONE ARTIGIANALE  
CON TRAFILA RUVIDA  
DI BRONZO ...

... E ASCIUGAMENTO STATICO  
A TEMPERATURA  
SOLARE

INDICE

IL PASTIFICIO      LA PASTA      I PACCHI REGALO      LA BOTTEGA

L'ARTIGIANO PASTAIO  
GLI INGREDIENTI  
IL CANALE DELLA PASTA  
LE FOTO

FARA SAN MARTINO, PROTETTA DALLA CIMA PIÙ ALTA DELLA  
MAIELLA, SULLE RIVE DEL FIUME VERDE, È UN ANGOLO  
D'ABRUZZO RINGHIATO PER IL SUO FASCINO E PER L'OPERANTITÀ

Proiezione del menù “Il Pastificio” nella pagina di indice del sito [www.pastacocco.com](http://www.pastacocco.com)

ALLEGATO 5: Integrazione informazioni sul sito [www.pastacocco.com](http://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](http://www.pastacocco.com)





PASTIFICIO ARTIGIANO  
Cav. Giuseppe Cocco Srl

ALLEGATO 6: Integrazione informazioni sul sito [www.pastacocco.com](http://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](http://www.pastacocco.com)

ALLEGATO 7: Esempio di rivisitazione della pagina "L'artigiano Pastaio" sul sito [www.pastacocco.com](http://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 Mafella"

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](http://www.pastacocco.com)