



*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;

VISTE le comunicazioni, pervenute in data 27 giugno 2019, così come integrate in data 8 e 28 ottobre 2019, con le quali la Parte ha presentato impegni ai sensi dell’articolo 27, comma 7, del Codice del Consumo e dell’articolo 9 del Regolamento;

VISTO il proprio provvedimento del 3 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 la valutazione degli impegni proposti dai professionisti;

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 sopravvenute esigenze istruttorie;

VISTI gli atti del procedimento;

## **I. LA PARTE**

1. F.lli De Cecco di Filippo - Fara San Martino S.p.A., in qualità di professionista, ai sensi dell'art. 18, lettera *b*), del Codice del Consumo. L'azienda (di seguito anche De Cecco) è attiva nel settore alimentare e produce paste alimentari secche, olio extravergine di oliva, sughi pronti e derivati del pomodoro.

## **II. LA PRATICA COMMERCIALE OGGETTO DEL PROCEDIMENTO**

2. Il procedimento concerne le modalità di presentazione della pasta di semola di grano duro a marchio "De Cecco", attraverso l'etichetta apposta sulle confezioni del prodotto e il sito aziendale *www.dececco.com/it.*, in cui sono presenti richiami all'italianità del prodotto 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 utilizzato anche grano di origine estera.

3. In particolare, 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 sull'origine anche estera della materia prima.

4. Per quanto riguarda il sito *internet*, si è ipotizzato che l'indicazione relativa all'origine del grano potesse risultare collocata in una posizione di minor risalto rispetto ai riferimenti all'italianità del metodo produttivo del professionista.

## **III. LE RISULTANZE DEL PROCEDIMENTO**

### ***III.1 L'iter del procedimento***

5. In data 8 aprile 2019 sono stati realizzati rilievi d'ufficio sul sito *internet* di De Cecco, all'indirizzo *www.dececco.it/com*, e acquisite agli atti del

procedimento le relative pagine *web*. In data 23 aprile 2019 è stato avviato il procedimento istruttorio n. PS11383 nei confronti di F.lli De Cecco di Filippo – Fara San Martino S.p.A.<sup>1</sup>.

**6.** In tale sede è stato ipotizzato che la condotta del professionista fosse suscettibile di integrare una violazione degli articoli 21 e 22 del Codice del Consumo, in quanto, *prima facie*, idonea a falsare in misura apprezzabile il comportamento economico del consumatore medio in ordine alle caratteristiche del prodotto con specifico riferimento all'origine del grano utilizzato. In particolare, l'ipotizzata inadeguatezza informativa circa l'origine della materia prima della pasta, unitamente ai richiami all'italianità presenti nella comunicazione commerciale, sarebbero suscettibili di indurre nei consumatori il convincimento che l'intera filiera produttiva - a partire dalla materia prima - sia italiana, a fronte del fatto che nella lista degli ingredienti si specifica che la provenienza dei grani duri utilizzati nella produzione della pasta è "UE e non UE".

**7.** 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.

Il professionista ha fornito le informazioni richieste nella comunicazione di avvio del procedimento con memoria del 13 maggio 2019<sup>2</sup>.

**8.** In data 25 giugno 2019 la Parte è stata sentita in audizione<sup>3</sup>.

**9.** In data 27 giugno 2019 De Cecco ha presentato una proposta di impegni<sup>4</sup>, ai sensi dell'art. 27, comma 7, del Codice del Consumo e dell'art. 9 del Regolamento, fornendo in data 28 ottobre 2019 una integrazione degli stessi<sup>5</sup> secondo l'invito formulato in data 8 luglio 2019 dall'Autorità ai sensi dell'articolo 9, comma 2, lettera *b*) del Regolamento<sup>6</sup>.

**10.** In data 5 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 Regolamento<sup>7</sup>. In data 4 ottobre 2019 è stata comunicata alla Parte

---

<sup>1</sup> Cfr. rilevazioni effettuate d'ufficio (doc. n. 1 del fascicolo istruttorio) e doc. n. 2 del fascicolo istruttorio.

<sup>2</sup> Cfr. docc. nn. 3 e 4 del fascicolo istruttorio.

<sup>3</sup> Cfr. doc. n.8 del fascicolo istruttorio.

<sup>4</sup> Cfr. doc. n. 9 del fascicolo istruttorio.

<sup>5</sup> Cfr. doc. n. 23 del fascicolo istruttorio.

<sup>6</sup> Cfr. doc. n. 13 del fascicolo istruttorio.

<sup>7</sup> Cfr. doc. n. 12 del fascicolo istruttorio.

l'ulteriore proroga di sessanta giorni del termine di conclusione del procedimento<sup>8</sup>.

**11.** In data 5 novembre 2019 è stato comunicato alla Parte il termine di conclusione della fase istruttoria ai sensi dell'art. 16, comma 1, del Regolamento<sup>9</sup>.

### ***III.2 Gli elementi acquisiti***

#### ***III.2.1 Le evidenze acquisite***

**12.** Sulla base delle rilevazioni effettuate nel corso del procedimento, è emerso che il professionista produce diversi formati di pasta le cui confezioni sono caratterizzate, sulla parte frontale, da vantii relativi alla italianità del prodotto, mentre la materia prima utilizzata nella produzione della pasta proviene anche da Paesi europei ed extra-europei. L'indicazione sull'origine del grano risulta generalmente collocata sul retro o nella parte inferiore della confezione del prodotto.

**13.** In particolare, sulla parte anteriore della confezione, in basso, è presente la dicitura “*METODO DE CECCO*” cui segue il *claim* “*SECONDO LA RICETTA DI OLTRE 130 ANNI*” accostato al vanto “*Made in Italy*” corredato dalla presenza di una bandierina italiana. Sul retro della confezione sono riportate la storia e la descrizione del “*Metodo De Cecco*”, in relazione alle caratteristiche del processo produttivo adottato dal professionista. Inoltre, sempre sul retro della confezione, in basso e con caratteri di minori dimensioni, è riportata la dicitura “*Paese di coltivazione del grano: UE e non UE*”, accompagnata dall'informazione che il Paese di molitura è l'Italia.

**14.** Sul sito aziendale, all'indirizzo [www.dececco.com/it](http://www.dececco.com/it), il professionista utilizza immagini e descrizioni evocative della tradizione italiana, presenti nella *home page* e nelle pagine dedicate alla descrizione del “*Metodo di Cecco*” al cui interno, solo in terza pagina, è presente l'informazione relativa all'origine del grano. Nelle pagine dedicate alla descrizione dei prodotti - i quali possono essere direttamente acquistati sullo stesso sito - sono inseriti ulteriori elementi evocativi della provenienza italiana del prodotto, in assenza di una contestuale e chiara indicazione sull'origine del grano, che viene fornita solo nella fase finale del processo di acquisto.

---

<sup>8</sup> Cfr. doc. n. 20 del fascicolo istruttorio.

<sup>9</sup> Cfr. doc. n. 24 del fascicolo istruttorio.

### *III.2.2 Le argomentazioni difensive del professionista*

**15.** Nelle proprie note difensive, il professionista ha sostenuto la correttezza del proprio operato, precisando di aver puntualmente rispettato la normativa di settore, nazionale e comunitaria, ottemperando agli obblighi di etichettatura dei prodotti alimentari ivi previsti (Regolamento UE n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e D.M. 26 luglio 2017 relativo all'indicazione dell'origine, in etichetta, del grano duro per paste di semola di grano duro). Inoltre, la Parte ha sostenuto che la dicitura "Made in Italy" sarebbe giustificata dall'art. 60 del Codice doganale dell'Unione dal momento che, una volta acquistata la materia prima in paesi UE e NON UE, tutte le fasi di lavorazione - la molitura del grano duro, la produzione della semola e le fasi successive di trasformazione in pasta e imballaggio - si svolgono presso i propri stabilimenti in Italia.

Infine, la Parte ha dichiarato di aver sempre adottato procedure e metodologie, all'interno dell'azienda, volte a garantire la massima qualità dei prodotti e la migliore informazione al consumatore, sottolineando di aver impostato le proprie campagne pubblicitarie sull'impegno profuso nel selezionare i migliori grani del mondo.

### *III.2.3 Gli impegni del professionista*

**16.** Come sopra indicato, in data 28 ottobre 2019, De Cecco ha presentato una proposta di impegni che nella loro versione definitiva sono allegati al presente provvedimento e ne costituiscono parte integrante. Essi hanno ad oggetto le seguenti misure:

i) nella nuova confezione di pasta risulteranno eliminate, dalla parte frontale, le diciture "*Metodo De Cecco*", "*ricetta da oltre 130 anni*" e "*Made in Italy*", nonché la bandierina italiana tricolore e sarà inserita, sempre sulla parte frontale, la seguente dicitura: "***I migliori grani italiani, californiani e dell'Arizona***" entro 4 mesi dalla chiusura della fase istruttoria del procedimento;

ii) quanto al sito *web*, De Cecco darà maggior risalto, nella sezione dedicata al "*metodo De Cecco*", al fatto che siano utilizzati grani selezionati in Italia e nel resto del mondo. In particolare, al capitolo "*La Selezione del grano*" alla frase "*i migliori grani*" aggiungerà le parole "***italiani, californiani e***

*dell'Arizona*". Alla frase "I nostri esperti selezionano le materie prime toccando con mano la qualità dei grani duri" aggiungerà di seguito le parole "italiani, californiani e dell'Arizona".

17. Il professionista ha sottolineato come gli impegni presentati garantiscano sia l'equilibrio informativo tra la parte frontale e il retro della confezione che la trasparenza delle informazioni fornite al consumatore.

#### **IV. PARERE DELL'AUTORITÀ PER LE GARANZIE NELLE COMUNICAZIONI**

18. Poiché la pratica commerciale oggetto del presente provvedimento è stata diffusa attraverso mezzi di telecomunicazione, 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***

19. 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.

**20.** 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 prezzo<sup>10</sup>. Tali risultati appaiono confermare quelli già emersi in uno studio condotto per conto della Commissione Europea<sup>11</sup> 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 alimentare<sup>12</sup>.

**21.** 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 etichetta<sup>13</sup>. Tale esigenza informativa riguarda anche la pasta di semola di grano duro. 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 italiani<sup>14</sup>.

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

---

<sup>10</sup> *Food safety in the EU, Special Eurobarometer Wave EB91.3*, Giugno 2019.

<sup>11</sup> “*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.

<sup>12</sup> 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.

<sup>13</sup> Ismea, cit..

<sup>14</sup> Ismea, cit..

2018, dell'11%, a fronte di un lieve decremento delle vendite complessive di pasta di semola di grano duro<sup>15</sup>.

**22.** 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 di semola di grano duro confondano il luogo di produzione della pasta con il luogo di origine del grano impiegato, 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.

**23.** 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)<sup>16</sup>. 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 grano<sup>17</sup>.

## ***V.2 Valutazione degli impegni***

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

---

<sup>15</sup> Ismea, cit..

<sup>16</sup> In tal senso, vedi, *ex multis*, Consiglio di Stato, sez. VI, 30 settembre 2016, n. 4048 e Tar Lazio, 3 gennaio 2017, n. 62.

<sup>17</sup> 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 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”*.

**25.** Infatti, De Cecco si è impegnata ad apportare modifiche alla confezione della pasta volte a indicare l'origine del grano in modo chiaro e immediatamente visibile.

In particolare, l'eliminazione dalla parte frontale della confezione delle diciture “*Metodo de Cecco*”, “*ricetta da oltre 130 anni*” e “*Made in Italy*”, nonché della bandiera italiana e l'inserimento della contestuale precisazione circa l'origine anche estera dei grani impiegati (Italia, California e Arizona) appaiono misure complessivamente idonee a scongiurare la possibile confusorietà tra provenienza della pasta e origine del grano.

**26.** Anche le modifiche proposte per il sito *internet* appaiono pienamente idonee a chiarire immediatamente che l'origine del grano duro è solo in parte italiana e a informare i consumatori circa i Paesi esteri di provenienza (California e Arizona) dei grani selezionati e utilizzati dal professionista.

**27.** 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 F.lli De Cecco di Filippo - Fara San Martino S.p.A., 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 F.lli De Cecco di Filippo - Fara San Martino S.p.A.;

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

## DELIBERA

a) di rendere obbligatori, nei confronti della società F.lli De Cecco di Filippo - Fara San Martino S.p.A., ai sensi dell'art. 27, comma 7, del Codice del Consumo e dell'art. 9, comma 2, lettera *a*), del Regolamento, gli impegni proposti dalla Parte, 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 F.lli De Cecco di Filippo - Fara San Martino S.p.A., entro novanta giorni dalla data di notifica della presente delibera, informi l'Autorità dell'avvenuta attuazione degli impegni.

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

a) i professionisti non diano 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*