

PS11383 - PASTA DE CECCO-ITALIAN SOUNDING
Allegato al provvedimento n. 28056

Allegato alla delibera AGCM 1 aprile 2015, n. 25411 - 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, clausole vessatorie*

FORMULARIO PER LA PRESENTAZIONE DEGLI IMPEGNI AI SENSI DELL'ART. 27, COMMA 7 DEL CODICE DEL CONSUMO, DELL'ART 8 COMMA 7 DEL D.LGS.145/2007 E DELL'ART. 9 DEL PRESENTE REGOLAMENTO

1) Numero del Procedimento, data di ricezione della comunicazione di avvio del procedimento da parte del professionista

Procedimento n. PS/11383, comunicazione di avvio del procedimento ricevuta in data 23.4.2019 ("Procedimento").

2) Professionista che presenta gli impegni

F.LLI DE CECCO DI FILIPPO FARA SAN MARTINO S.P.A., con sede legale in Via Filippo De Cecco, 66015, Fara San Martino (CH).

3) Pubblicità o pratica commerciale oggetto della comunicazione di avvio del procedimento

L'aver dato elevato risalto sul front del packaging della pasta di semola di grano duro e sul sito web della Società al ricorso al metodo di produzione De Cecco e al "Made in Italy" del prodotto a discapito del luogo di coltivazione del grano, la cui provenienza è "UE e non UE", che potrebbe ingenerare nel consumatore "*l'equivoco che l'intera filiera produttiva della pasta, a partire dalla materia prima, sia italiana*".

4) Contenuto testuale degli impegni proposti e eventuale periodo di validità in relazione ai singoli profili oggetto della comunicazione di avvio del procedimento

Il Professionista, nel presupposto del pieno rispetto della rigorosa normativa nazionale ed europea in materia di etichettatura, aveva già approvato internamente nel Febbraio 2019 modifiche al back del packaging della pasta di semola di grano duro accentuando maggiormente l'evidenza grafica del luogo di coltivazione del grano duro, laddove la confezione presa a riferimento dall'AGCM nell'Aprile 2019 faceva parte di un lotto in esaurimento. Inoltre, dall'avvio del procedimento in poi il Professionista si è già autonomamente determinato, per finalità di aggiornamento e restyling delle proprie confezioni, nel senso di eliminare dal front del packaging l'immagine della bandierina tricolore nonché le seguenti diciture: "*metodo De Cecco*", "*ricetta da oltre 130 anni*" e "*Made in Italy*". Come condiviso con l'AGCM in relazione al su menzionato procedimento, il Professionista in aggiunta a quanto su esposto indicherà anche il luogo di provenienza del grano utilizzato al fine di rendere maggiormente edotto il consumatore della elevata qualità dell'alimento. Pertanto, sul front del packaging sarà indicata, entro i quattro mesi successivi rispetto alla chiusura della fase istruttoria del procedimento, la seguente frase: "*I migliori grani italiani, californiani e dell'Arizona*".

Infine, sul sito web www.dececco.it/com, verrà dato risalto al ricorso dei migliori grani duri selezionati in Italia, in California e in Arizona. In particolare, nella sezione dedicata al "metodo De Cecco" e precisamente al capitolo "La Selezione" verranno aggiunte alla frase "i migliori grani" anche le seguenti parole: "italiani, californiani e dell'Arizona". Allo stesso modo, alla frase "I nostri esperti selezionano le materie prime toccando con mano la qualità dei grani duri" verranno aggiunte di seguito le seguenti parole "italiani, californiani e dell'Arizona".

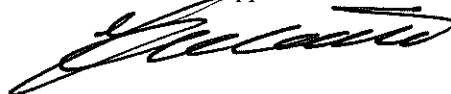
5) Considerazioni circa l'ammissibilità e l'idoneità degli impegni a rimuovere i profili di illegittimità contestati nell'avvio dell'istruttoria

Il Professionista, nel presupposto del rispetto della rigorosa normativa in materia di etichettatura, ritiene che le azioni già intraprese e le ulteriori migliorie che si impegna a realizzare sia sul packaging della pasta di semola di grano duro che sul proprio sito web rappresentino ulteriore garanzia di assoluta trasparenza delle informazioni fornite al consumatore in linea con i principi che ispirano da sempre l'attività di F.Lli De Cecco di Filippo Fara San Martino S.p.a.

6) Eventuale versione non riservata e non confidenziale degli impegni

Non vi è nessuna versione confidenziale

F.Lli De Cecco di Filippo Fara San Martino S.p.a.



PS11384 - PASTA COCCO-ITALIAN SOUNDING
Allegato al provvedimento n. 28057



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

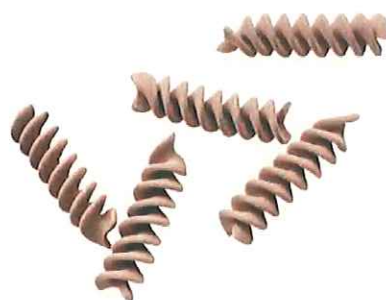


PASTIFICIO ARTIGIANO
Cav. Giuseppe Cocco Srl

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 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

PS11385 - PASTA AUCHAN-ITALIAN SOUNDING
Allegato al provvedimento n. 28058

FORMULARIO PER LA PRESENTAZIONE DEGLI IMPEGNI

VERSIONE CONSOLIDATA

ai sensi dell'art. 27, comma 7, del Codice del Consumo,
e dell'art. 9 del Regolamento (Delibera AGCM 1 aprile 2015, n. 25411)

1) NUMERO DEL PROCEDIMENTO

PS/11385

2) PROFESSIONISTA CHE PRESENTA GLI IMPEGNI

Auchan S.p.A. (di seguito anche "Auchan" o "Società"), con sede legale in Rozzano Milanofiori (Milano), Strada 8 (CAP 20089).

3) PUBBLICITÀ O PRATICA COMMERCIALE OGGETTO DEL PROVVEDIMENTO DI AVVIO DEL PROCEDIMENTO

Con provvedimento notificato in data 23 aprile 2019 ("Provvedimento di Avvio"), adottato ai sensi degli articoli 27 comma 3 del Decreto Legislativo 6 settembre 2005, n. 206 e successive modificazioni ("Codice del Consumo") e 6 del 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 ("Regolamento"), l'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato ("AGCM" o "Autorità") avviava nei confronti di Auchan il Procedimento istruttorio in oggetto, per l'accertamento della pretesa violazione degli articoli 21 e 22 del Codice del Consumo, consistente nella presunta ingannevolezza dei richiami – presenti nella comunicazione commerciale della Società – all'origine italiana di alcune tipologie di pasta della linea 'Passioni', il cui grano duro impiegato per la relativa produzione non sarebbe solo di origine italiana, ma anche straniera.

Più nello specifico, secondo la ricostruzione contenuta nel Provvedimento di Avvio, Auchan promuoverebbe e commercializzerebbe nei propri punti vendita e attraverso il proprio sito internet (www.auchan.it) diverse tipologie di pasta di semola di grano duro, prodotte per suo conto da diversi produttori locali e aventi marchio 'Passioni', con modalità decettive. E ciò sulla base del fatto che le etichette dei prodotti e – in generale – la comunicazione commerciale presente sul web recherebbero ingannevoli richiami all'origine regionale italiana della pasta, laddove la provenienza dell'assortimento dei grani duri utilizzati nella relativa produzione non sarebbe, in alcuni casi, solamente italiana ma anche europea e/o extra-europea.

In particolare, i *claim* – attribuiti alle tipologie di pasta della linea '*Passioni*' oggetto presente istruttoria – enfatizzerebbero l'origine italiana del prodotto, attraverso l'apposizione in etichetta di elementi grafici rappresentativi dell'Italia e l'impiego di affermazioni suggestive che evocherebbero la provenienza della pasta da un determinato territorio regionale della Penisola, asseritamente senza indicare in modo sufficientemente chiaro e leggibile il luogo di provenienza della materia prima e segnatamente:

- nelle confezioni di pasta '*Mafalde pasta di Gragnano IGP*' e '*Maccheroncini di Campo Filone IGP*' l'informazione sul Paese di coltivazione del grano (Italia e altri Paesi UE e non UE) risulterebbe decontestualizzata rispetto all'etichettatura del prodotto perché apposta sul retro della confezione con l'utilizzo di caratteri di minori dimensioni.
- nella confezione di pasta '*Pizzoccheri delle Valtellina IGP*', non risulta indicata l'indicazione dell'origine della materia prima.

Inoltre, secondo quanto specificato nel Provvedimento di Avvio, nei *claim* presenti nel sito *web* della Società non verrebbe indicata la provenienza della materia prima dei '*Maccheroncini di Campo Filone IGP*', sebbene venga enfatizzata l'eccellenza dei prodotti tipici della tradizione italiana.

In conclusione, secondo quanto descritto nel Provvedimento di Avvio, siffatta mancata esaustività informativa circa l'origine della materia prima della pasta della linea '*Passioni*', unitamente alle immagini ed ai *claim* di italianità utilizzati nella comunicazione commerciale, sarebbe idonea a spingere i consumatori a ritenere che l'intera filiera produttiva della pasta in questione – a partire dalla provenienza del grano duro – sia italiana, così ingannando lo stesso circa le caratteristiche del prodotto e conseguentemente alterandone le scelte commerciali in violazione degli articoli 21 e 22 del Codice del Consumo.

4) CONTENUTO TESTUALE DEGLI IMPEGNI PROPOSTI E EVENTUALE PERIODO DI VALIDITÀ IN RELAZIONE AI SINGOLI PROFILI OGGETTO DEL PROVVEDIMENTO DI AVVIO DEL PROCEDIMENTO

4.1) PREMESSA

Auchan rispettosamente ritiene insussistenti i profili di illegittimità e ingannevolezza rilevati nel Provvedimento di Avvio.

Ciò in quanto, nel caso di specie, le previsioni del Decreto del 26 luglio 2017- *Indicazione dell'origine, in etichetta, del grano duro per paste di semola di grano duro* del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali¹, che ha sancito l'obbligo di apposizione sull'etichetta della pasta della dicitura del nome del Paese nel quale è stato coltivato il grano duro (i.e. Paese di coltivazione del grano) e del nome del Paese nel quale è stata ottenuta la semola di grano duro (i.e. Paese di molitura), sono state rispettate.

Infatti, Auchan – come si è avuto modo di dettagliare nella risposta alla richiesta di informazioni del 24 maggio u.s. – ha provveduto ad aggiornare le etichette della pasta e segnatamente quelle oggetto della presente istruttoria, inserendo opportune voci di richiamo ai luoghi di coltivazione del grano duro e di molitura, eccezion fatta per l'etichetta dei '*Pizzoccheri della Valtellina IGP*', i quali vengono prodotti anche con l'impegno di farina di grano saraceno alla quale non si applica la normativa di cui al sopra citato Decreto ministeriale.

Tanto premesso, alla scrivente preme sottolineare che l'intero processo di molitura che porta all'ottenimento della semola di grano duro impiegata per la produzione della pasta in questione avviene esclusivamente in Italia, secondo le tradizioni regionali italiane.

Di conseguenza la comunicazione commerciale che rivendica l'italianità del prodotto non è – a parere di Auchan – idonea ad indurre in errore il consumatore, in quanto il prodotto pasta '*Passioni*' è in misura sostanziale (quando non lo è totalmente) realizzato in Italia da maestranze artigianali in grado di offrire una garanzia di qualità al prodotto finito.

Pertanto, i *claim* contestati possono essere ragionevolmente intesi dal consumatore come evocativi di un'atmosfera di italianità, in quanto l'intera fase della lavorazione della materia prima ai fini produttivi viene svolta esclusivamente all'interno dei confini nazionali, tanto da consentire di definire residuale l'impatto della coltivazione estera del grano.

¹ GU n.191 del 17-8-2017

Ciononostante, seppur fermamente convinta di aver agito in maniera assolutamente legittima e senza fare acquiescenza alcuna rispetto agli addebiti contestati, in data 7 giugno 2019, la Società ha presentato – ai sensi dell’art. 27, comma 7, del Codice del Consumo e dell’art. 9 del Regolamento – una proposta di impegni (“**Impegni**”) che facessero venir meno i profili di illiceità ipotizzati dagli Uffici dell’Autorità. In breve, Auchan aveva proposto: I. la modifica delle etichette delle referenze ‘*Maccheroncini di Campo Filone IGP*’ e ‘*Pizzoccheri delle Valtellina IGP*’; II. il ritiro dal commercio entro il 31 dicembre 2019, ovvero entro 3 mesi dalla chiusura del Procedimento in caso di proroga dei termini istruttori, delle referenze ‘*Maccheroncini di Campo Filone IGP*’ e ‘*Pizzoccheri delle Valtellina IGP*’; III. l’integrazione delle informazioni presenti nel sito *web* circa le caratteristiche della pasta ‘*Maccheroncini di Campo Filone IGP*’.

Con comunicazione notificata in data 8 luglio 2019, l’Autorità ha considerato che gli impegni proposti risultassero solo parzialmente idonei a rimuovere i profili di pretesa scorrettezza della pratica commerciale oggetto di istruttoria. Auchan ha preso in considerazione le richieste di integrazione dell’AGCM e ha provveduto ad estendere, nei termini che verranno dettagliati nei prossimi paragrafi, le misure già proposte a tutte le referenze di pasta a marchio ‘*Passioni*’ in cui sono impiegati anche grani di provenienza estera.

Ciò posto, come verrà descritto nel prosieguo, il *set* di Impegni proposti ed integrati mira a superare le preoccupazioni degli Uffici *pro futuro*, attraverso la previsione di un complesso di misure volte a migliorare la descrizione delle caratteristiche del prodotto e delle materie prime in etichetta e – in generale – nella comunicazione commerciale delle tipologie di pasta a marchio ‘*Passioni*’.

Resta inteso che i presenti Impegni non possono per alcuna ragione essere interpretati quale riconoscimento di qualsivoglia violazione del Codice del Consumo da parte di Auchan, rappresentando – piuttosto – il frutto tangibile della collaborazione della Società con gli Uffici dell’Autorità, nonché una dimostrazione dell’impegno costantemente profuso dalla stessa per garantire la massima tutela e soddisfazione dei consumatori.

4.2) LE MISURE VOLTE A SUPERARE LE PREOCCUPAZIONI DEGLI UFFICI

La Società intende fugare ogni dubbio circa l'eventuale coincidenza tra il luogo di molitura della materia prima e produzione della pasta 'Passioni' e quello di origine del grano duro, che – in alcuni casi – proviene da Paesi europei diversi dall'Italia e/o da Paesi extraeuropei.

A tal fine, Auchan – anche in considerazione delle richieste di integrazione avanzate dall'Autorità – intende adottare tre misure di carattere comportamentale (e strutturale), consistenti nella:

I. modifica delle etichette non solo degli articoli rilevanti per la presente istruttoria, ma anche delle referenze di pasta 'Passioni' in cui viene impiegato anche grano duro proveniente da Paesi europei diversi dall'Italia e/o da Paesi extraeuropei;

II. ritiro – entro i termini di cui *infra* – degli articoli di pasta 'Maccheroncini di Campo Filone IGP', 'Pizzoccheri della Valtellina IGP' e 'Mafalde Pasta di Gragnano IGP' (i.e. vecchia ricetta) e adozione di un'etichetta adesiva frontale esplicante il luogo di origine della materia prima da applicare sulle referenze che non sono oggetto di istruttoria, ma per la cui produzione viene impiegato grano duro non esclusivamente italiano;

III. integrazione delle informazioni presenti nel sito *web* non solo circa le caratteristiche della pasta 'Maccheroncini di Campo Filone IGP', ma anche per le altre referenze di pasta 'Passioni' pubblicizzate *online* e in generale con riguardo alla sezione dedicata alla linea di pasta 'Passioni' presente sulla *homepage* del sito *web* e alla sezione *e-commerce*.

Nella precedente versione del presente formulario, Auchan si impegnava a implementare le presenti misure in caso di notifica del provvedimento di accoglimento degli impegni e chiusura del Procedimento senza accertamento di infrazione e senza irrogazione di sanzione, entro il 31 dicembre 2019, ovvero entro 3 mesi dalla chiusura del Procedimento medesimo in caso di proroga dei termini istruttori. In considerazione dell'intervenuto differimento del termine di chiusura del Procedimento, la Società si riserva di poter adottare le misure nel prosieguo descritte fino a non oltre 3 mesi dalla chiusura del Procedimento senza l'accertamento dell'infrazione.

Inoltre, si precisa sin d'ora che – come la Società ha avuto modo di dettagliare nella risposta alla richiesta di informazioni depositata in data 24 maggio u.s. – a partire dal gennaio 2019 è stata impiegata esclusivamente semola 100% italiana nella produzione delle tipologia di pasta 'Mafalde Pasta di Gragnano IGP'. Ciononostante, Auchan – anche in considerazione dell'istanza di integrazione formulata dall'AGCM – si impegna ad estendere le misure individuate anche alle ultime referenze 'Mafalde Pasta di Gragnano IGP' (i.e. vecchia ricetta), ancora presenti nei punti vendita (i.e. giacenze), che sono state prodotte con materie prime non esclusivamente italiane.

I. Modifica delle etichette

Auchan s' impegna a modificare le etichette della pasta '*Maccheroncini di Campo Filone IGP*' e della pasta '*Pizzoccheri delle Valtellina IGP*'.

Sebbene l' intero processo di molitura avvenga esclusivamente in Italia, secondo le tradizioni regionali italiane, la Società si impegna rimuovere dall' etichetta le descrizioni frontali echeggianti l' italianità delle menzionate tipologie di pasta (i.e. riferimenti alle regioni Marche / Lombardia e ai tradizionali metodi di produzione della pasta tipici dei citati territori) e le rappresentazioni grafiche recanti l' immagine dell' Italia.

Nello specifico, Auchan intende fornire al consumatore un' istantanea percezione del riferimento al luogo di provenienza del grano duro, mediante l' apposizione della relativa informazione nella parte frontale dell' etichetta delle predette tipologie di pasta e segnatamente nello stesso campo visivo nel quale vengono rappresentate le altre caratteristiche del prodotto.

Come noto, ai sensi dell' articolo 2, comma 2 lett. k), del Regolamento 1169/2011/UE in materia di fornitura delle informazioni sugli alimenti ai consumatori, si intendono per '*campo visivo*' tutte le superfici di un imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale.

A tal riguardo, si allega al presente formulario un *rendering* delle etichette che Auchan propone quale alternativa a quelle attualmente in commercio (Allegato 1 - proposta di nuova etichetta '*Maccheroncini di Campo Filone IGP*' e Allegato 2 - proposta di nuova etichetta '*Pizzoccheri delle Valtellina IGP*').

In accoglimento delle istanze di integrazione dell' Autorità, Auchan s' impegna a modificare anche l' etichettatura delle altre referenze di pasta prodotte con grano non esclusivamente italiano attualmente in commercio, segnatamente rimuovendo i riferimenti all' italianità dei prodotti e inserendo nella parte frontale dell' etichetta il luogo di provenienza della materia prima. Posto che tra le attuali 38 referenze di pasta '*Passioni*', ben 33 sono prodotte con semola 100% italiana, la misura in parola riguarda le referenze '*Filei*', '*Maccheroni al Ferretto*' e '*Fettuccine Campo Filone*' per le quali la Società propone, in sostituzione delle etichette attuali, le simulazioni di etichetta allegate al presente formulario (Allegato 4 - proposta di nuova etichetta '*Filei*', Allegato 5 - proposta di nuova etichetta '*Maccheroni al Ferretto*' e Allegato 6 - proposta di nuova etichetta '*Fettuccine Campo Filone*').

Si precisa che, sino all' impiego delle nuove etichette, Auchan si impegna a predisporre su di un supporto rigido (da esporre sugli scaffali dei punti vendita) una didascalia informativa che possa sin da subito rendere edotto il consumatore circa il luogo di origine della materia prima delle referenze '*Maccheroncini di Campo*

Legance

AVVOCATI ASSOCIATI

Filone IGP, *'Pizzoccheri delle Valtellina IGP'*, *'Filei'*, *'Maccheroni al Ferretto'*, *'Fettuccine Campo Filone'*.

Siffatta didascalia verrà impiegata dalla chiusura del Procedimento sino alla data a partire dalla quale – come sopra indicato – la Società adotterà per i prodotti in parola le nuove etichette, ossia non oltre lo scadere dei 3 successivi alla chiusura del Procedimento senza l'accertamento dell'infrazione.

Come anticipato, sebbene per le *'Mafalde pasta di Gragnano IGP'* a partire dal gennaio 2019 sia stata impiegata esclusivamente semola 100% italiana, la didascalia informativa sarà impiegata anche con riguardo alle ultime referenze della predetta tipologia di pasta prodotte con miscela di grani provenienti anche da Paesi stranieri (i.e. vecchia ricetta) ed eventualmente ancora presenti presso i punti vendita. Lo stesso vale per la referenza *'Ziti IGP'*, prodotta per gli anni 2017 e 2018 con grani di provenienza estera e che – laddove ancora presente presso alcuni punti vendita – verrà accompagnata dal *display* informativo a scaffale in parola.

Si allega un *rendering* del *display* informativo a scaffale in parola da esporre per ciascuna tipologia di pasta (Allegato 7 - *rendering* del *display* informativo a scaffale).

Si precisa che l'impiego del *display* informativo non riguarderà le referenze *'Calamarata IGP'*, *'Gigantoni IGP'*, *'Lumaconi IGP'* e *'Paccheri IGP'*, prodotte per gli anni 2017 e 2018 con grani di provenienza estera, poiché Auchan garantisce che le stesse non sono più presenti a scaffale nei punti vendita.

Sino all'impiego delle nuove etichette nei termini sopra indicati, per le referenze di *'Filei'* e *'Maccheroni al Ferretto'* in giacenza presso il fornitore e non ancora esposte nei punti vendita, la Società si impegna a posizionare frontalmente l'etichetta adesiva già presente sul retro del *packaging* e riportante l'indicazione dell'origine del grano, nonché - per le referenze di *'Maccheroncini di Campo Filone IGP'*, *'Pizzoccheri delle Valtellina IGP'* e *'Fettuccine Campo Filone'* in giacenza presso il fornitore e non ancora esposte nei punti vendita - di predisporre la medesima etichetta adesiva frontale, così da rendere edotto il consumatore circa l'origine della materia prima impiegata per la molitura (Allegato 8 - simulazione dell'etichetta adesiva per *'Filei'*, Allegato 9 - simulazione dell'etichetta adesiva per *'Maccheroni al Ferretto'*, Allegato 10 - simulazione dell'etichetta adesiva per *'Maccheroncini di Campo Filone IGP'*, Allegato 11 - simulazione dell'etichetta adesiva per *'Pizzoccheri delle Valtellina IGP'*, Allegato 12 - simulazione dell'etichetta adesiva per *'Fettuccine Campo Filone'*).

Auchan garantisce che le referenze *'Mafalde pasta di Gragnano IGP'* (i.e. vecchia ricetta), *'Calamarata IGP'*, *'Gigantoni IGP'*, *'Lumaconi IGP'* e *'Paccheri IGP'* e *'Ziti IGP'*, prodotte per gli anni 2017 e 2018 con grani di provenienza estera, non sono più in giacenza presso il fornitore.

II. Ritiro dai punti vendita Auchan della pasta 'Maccheroncini di Campo Filone IGP' e 'Pizzoccheri della Valtellina IGP'

Non oltre i 3 mesi dalla chiusura del Procedimento senza l'accertamento dell'infrazione, Auchan si impegna a non esporre presso i punti vendita gli articoli di pasta 'Pizzoccheri della Valtellina IGP' e 'Mafalde pasta di Gragnano IGP' (i.e. vecchia ricetta) nel formato di etichetta attualmente disponibile in commercio e - quindi - non vendere le eventuali rimanenze, impiegando per le predette tipologie di pasta solo ed esclusivamente le nuove etichette sopra descritte.

Sebbene nella precedente versione del presente formulario, la Società si impegnava a ritirare dal commercio - nei termini di cui si è detto - le referenze invendute di 'Maccheroncini di Campo Filone IGP', si precisa che la misura in parola comporterebbe la spedizione al macero del prodotto, in considerazione dello *stock* presente e delle previsioni di smaltimento. La distruzione dei prodotti alimentari (che non sono ancora rifiuto) è un'azione contraria ai principi etici della Società, ragione per cui Auchan propone che le referenze di 'Maccheroncini di Campo Filone IGP', rimaste invendute allo scadere dei 3 mesi successivi alla chiusura del Procedimento senza l'accertamento dell'infrazione, restino in vendita sugli scaffali, ferma restando la presenza dell'etichetta adesiva frontale recante l'origine della materia prima impiegata per la produzione.

Con riguardo alle altre referenze non oggetto di istruttoria, per le quali viene impiegato grano duro non esclusivamente italiano e attualmente commercializzate (i.e. 'Filei', 'Maccheroni al Ferretto', 'Fettuccine Campo Filone'), Auchan propone che le stesse, laddove rimaste invendute, restino in commercio anche allo scadere del termine sopra indicato. La Società, tuttavia, si impegna a posizionare frontalmente sulle referenze invendute di 'Filei' e 'Maccheroni al Ferretto' l'etichetta adesiva già apposta sul retro e riportante l'indicazione dell'origine del grano, nonché di predisporre un'etichetta simile anche per le referenze invendute di 'Fettuccine Campo Filone', così da rendere edotto il consumatore circa l'origine della materia prima impiegata per la molitura fino ad esaurimento scorte (cfr. Allegati 8, 9 e 12).

Auchan garantisce che le referenze 'Calamarata IGP', 'Gigantoni IGP', 'Lumaconi IGP' e 'Paccheri IGP', prodotte per gli anni 2017 e 2018 con grani di provenienza estera, non sono più presenti presso i punti vendita. Per quanto concerne la pasta 'Ziti IGP', prodotta per gli anni 2017 e 2018 con grani di provenienza estera, la Società - laddove dovesse riscontrare la presenza di referenze invendute allo scadere del termine sopra indicato - si impegna ad assicurare la presenza del *display* informativo a scaffale recante la provenienza della materia prima.

III. Integrazioni delle informazioni presenti nel sito internet

La Società, in accoglimento delle istanze di integrazione formulate dall'Autorità, intende modificare la sezione dedicata alla pasta linea 'Passioni' presente nell'*homepage* del sito web (<https://www.auchan.it/it-IT>):

Legance

AVVOCATI ASSOCIATI

[i/static/passioni.aspx](#)) inserendo un'apposita precisazione circa la possibilità che la materia prima impiegata possa essere anche di origine estera, sebbene i processi di molitura avvengano in Italia secondo le tradizioni territoriali (Allegato 13 - proposta di nuova *homepage*).

Auchan intende, altresì, integrare le didascalie informative presenti nel sito *internet* citato in modo tale che l'utente navigatore possa essere edotto del fatto che i prodotti ivi pubblicizzati (e segnatamente i 'Maccheroncini di Campo Filone IGP', 'Pizzoccheri delle Valtellina IGP' e 'Filei'), sebbene prodotti in Italia con farina risultante da processi di molitura tradizionali che conferiscono al prodotto un tipico carattere nostrano, derivino da un grano duro coltivato in Paesi europei diversi dall'Italia e da Paesi extra-europei. In particolare, la Società intende inserire nello spazio *web* i riferimenti relativi all'origine della materia prima nonché al luogo di molitura della farina.

A tal riguardo, si allega al presente formulario un *sample* di pagina *web* che Auchan propone quale alternativa a quella attualmente fruibile e nella quale il richiamo all'origine del grano duro è riportato al seguito della descrizione dei prodotti (Allegato 3 - proposta di nuova pagina *web* con riguardo a 'Maccheroncini di Campo Filone IGP', Allegato 14 - proposta di nuova pagina *web* con riguardo a 'Pizzoccheri delle Valtellina IGP' e 'Filei').

Si precisa che tali modifiche non impatteranno, invece, le didascalie delle referenze 'Paccheri IGP' e 'Cavatelli' per la cui produzione viene impiegata esclusivamente semola italiana al 100%.

Infine, sempre nei termini sopra indicati, Auchan si impegna a riportare nel sito *internet e-commerce* (<https://shop.auchan.it/home>) immagini delle referenze di pasta impattate dai presenti impegni che rechino l'informazione completa circa l'origine della materia prima impiegata. A tal riguardo, si allega a titolo esemplificativo un *rendering* di pagina *web* (Allegato 15 - *rendering* pagina *e-commerce*).

5) CONSIDERAZIONI CIRCA L'AMMISSIBILITÀ E L'IDONEITÀ DEGLI IMPEGNI A RIMUOVERE I PROFILI DI INGANNEVOLEZZA CONTESTATI NEL PROVVEDIMENTO DI AVVIO DEL PROCEDIMENTO

Pur convinta dell'assoluta legittimità delle condotte adottate ed oggetto di contestazione nell'ambito della presente istruttoria, la Società prende atto delle perplessità sollevate dagli Uffici dell'Autorità.

A tal riguardo, Auchan ritiene che le predette preoccupazioni possano essere senz'altro superate dalle misure proposte nella precedente sezione del presente formulario, tanto da consentire la conclusione del Procedimento con una decisione di accoglimento degli impegni e senza l'accertamento di alcuna infrazione nei confronti di Auchan.

Gli Impegni proposti, infatti, sono idonei a superare i presunti profili di ingannevolezza oggetto del presente Procedimento e ad elidere qualsiasi riserva dell'Autorità rispetto alle condotte asseritamente contrarie agli articoli 21 e 22 del Codice del Consumo. Invero, come descritto, le misure proposte consentono fugare ogni perplessità circa l'eventuale coincidenza tra il Paese di molitura (i.e. Italia) e quello di coltivazione della materia prima.

Nello specifico, la Società ritiene che le misure sopra descritte permettono:

- di dare risalto ai contenuti informativi circa la provenienza della materia prima, già enucleati nell'etichettatura degli articoli di pasta 'Maccheroncini di Campo Filone IGP', 'Pizzoccheri della Valtellina IGP', 'Filei', 'Maccheroni al Ferretto' e 'Fettuccine Campo Filone', così assicurando che tutti i consumatori che si accingono ad acquistare la predetta tipologia di pasta possano immediatamente percepire l'informazione completa e corretta circa il luogo di origine del grano duro. Inoltre la rimozione dalle etichette della predette tipologie di pasta dei riferimenti all'italianità dei prodotti impedisce al consumatore di cadere in errore sulla provenienza della materia prima impiegata, sebbene il processo di molitura della farina venga svolto in Italia (impegno *sub I.*);
- di rimediare a qualsivoglia profilo di incompletezza delle informazioni riportate in etichetta, provvedendo a cessare la commercializzazione dei prodotti oggetto di istruttoria nei termini sopra indicati, nonché rimuovere dai punti vendita le eventuali rimanenze, così da eliminare in radice la presenza sugli scaffali di prodotti che possano indurre in confusione il consumatore circa il luogo di provenienza della materia prima (impegno *sub II.*). In ogni caso, si ritiene che il rischio di confusione del consumatore sia da escludersi dal momento che la misura concernente l'impiego di un *display* informativo a scaffale, ovvero di un'etichetta adesiva frontale che indichi il luogo di origine della materia prima, garantisce che sino all'adozione della nuova etichetta (ovvero sino allo smaltimento delle scorte) il consumatore sia comunque adeguatamente informato sul luogo di provenienza del grano duro;
- al consumatore che fruisce del sito *internet* di Auchan, per effettuare l'acquisto o semplicemente consultare la gamma dei prodotti commercializzati dalla Società, di carpire immediatamente l'informazione completa non solo con riguardo ai processi produttivi tradizionali tipici dei diversi territori nazionali, ma anche con riferimento all'origine della materia prima che viene impiegata per la molitura della pasta (impegno *sub III.*).

Alla luce di quanto precede, si auspica dunque che codesta Autorità possa chiudere il procedimento nei confronti di Auchan, così come previsto dall'art. 27, comma 7, del Codice del Consumo.

Si precisa, infine, che le condotte oggetto della presente istruttoria presentano indubbiamente tutte le caratteristiche e gli elementi che rendono ammissibile la presentazione di impegni in quanto le stesse non presentano caratteri di "manifesta scorrettezza e gravità", non rientrando nelle c.d. *per se violations* e cioè

Legance

AVVOCATI ASSOCIATI

nel novero di quelle condotte considerate in ogni caso ingannevoli o scorrette ai sensi degli articoli 23 e 26 del Codice del Consumo.

Resta inteso che la Società si riserva di modificare le misure sopra esposte in caso di eventuale variazione delle scelte della medesima circa l'approvvigionamento delle materie prime, quando ciò comporti un esclusivo utilizzo di semola di grano italiana (come per altro è già accaduto ad esempio nei casi della pasta *'Mafalde pasta di Gragnano IGP'* e *'Paccheri IGP'*).

Con osservanza

Avv. Vito Auricchio

Dott.ssa Gaia Bozzolan

Indice allegati

- Allegato 1 - proposta di nuova etichetta *'Maccheroncini di Campo Filone IGP'*
- Allegato 2 - proposta di nuova etichetta *'Pizzoccheri delle Valtellina IGP'*
- Allegato 3 - proposta di nuova pagina *web* con riguardo a *'Maccheroncini di Campo Filone IGP'*
- Allegato 4 - proposta di nuova etichetta *'Filei'*
- Allegato 5 - proposta di nuova etichetta *'Maccheroni al Ferretto'*
- Allegato 6 - proposta di nuova etichetta *'Fettuccine Campo Filone'*
- Allegato 7 - *rendering* del *display* informativo a scaffale
- Allegato 8 - simulazione dell'etichetta adesiva per *'Filei'*
- Allegato 9 - simulazione dell'etichetta adesiva per *'Maccheroni al Ferretto'*
- Allegato 10 - simulazione dell'etichetta adesiva per *'Maccheroncini di Campo Filone IGP'*
- Allegato 11 - simulazione dell'etichetta adesiva per *'Pizzoccheri delle Valtellina IGP'*
- Allegato 12 - simulazione dell'etichetta adesiva per *'Fettuccine Campo Filone'*

Legance

AVVOCATI ASSOCIATI

Allegato 13 - proposta di nuova *homepage*

Allegato 14 - proposta di nuova pagina *web* con riguardo a 'Pizzoccheri delle Valtellina IGP' e 'Filei'

Allegato 15 - *rendering* pagina *e-commerce*

PS11416 - PASTA DIVELLA-ITALIAN SOUNDING
Allegato al provvedimento n. 28061

**FORMULARIO PER LA PRESENTAZIONE DEGLI IMPEGNI AI SENSI DELL'ART. 27,
COMMA 7 DEL CODICE DEL CONSUMO, DELL'ART 8 COMMA 7 DEL
D.LGS.145/2007 E DELL'ART. 9 DEL PRESENTE REGOLAMENTO**

Roma, 31 ottobre 2019

1) Numero del Procedimento, data di ricezione della comunicazione di avvio del procedimento da parte del professionista

Numero del procedimento: PS/11416

Data di ricezione della comunicazione di avvio del procedimento: 24 aprile 2019

2) Professionista che presenta gli impegni

RAGIONE o DENOMINAZIONE SOCIALE DELL'IMPRESA:

Divella S.p.A.

SEDE LEGALE:

Rutigliano (BA), Largo D. Divella 1 70018 P.IVA 00257660720.

3) Pubblicità o pratica commerciale oggetto della comunicazione di avvio del procedimento

La Società promuove e commercializza, anche attraverso il sito *internet* www.divella.it, pasta di semola di grano duro a marchio "Divella" in confezioni che richiamano l'italianità del prodotto, *"mentre nella lista degli ingredienti si specifica che la provenienza dei grani duri utilizzati nella produzione della pasta è «Italia e Paesi UE e non UE»"*.

Il marchio "Divella" è posizionato al centro sulla confezione, con ambedue i lati affiancati dalla immagine di una coccarda con i colori della bandiera italiana, e sovrastato da spighe di grano e dall'immagine di un trullo. Più in basso è riportata, in caratteri di colore blu su fondo bianco, l'indicazione *"Prodotto in Italia – Product of Italy"*;

Sul retro della confezione è riportata, sotto ai riferimenti del produttore, *"con caratteri più grandi rispetto a quanto previsto dalla vigente normativa di riferimento e in una posizione non immediatamente visibile, «Pasta di semola di grano duro coltivato in Italia e Paesi UE e non UE Macinato in Italia»"*.

Nella *home page* del sito *internet* della Società si enfatizza la provenienza della pasta da un territorio regionale italiano con affermazioni del tipo *"Da oltre 125 anni, Divella produce pasta di semola di grano duro condividendo da sempre i valori della bontà e della genuinità tipicamente pugliesi"* e, nella presentazione dei diversi formati di pasta, è inoltre posto in risalto il logo della Società accompagnato da una foto di spaghetti con i tre colori della bandiera italiana ed il *claim* *"Passione Mediterranea nel Mondo"*.

Inoltre, nelle varie pagine del sito dedicate al negozio virtuale, viene riportata la foto del lato anteriore della confezione di pasta ove compare il *claim* *"Product of Italy"* e l'informazione nutrizionale del prodotto concernente l'ingrediente principale (semola di grano duro) senza specificazione della provenienza.

4) Contenuto testuale degli impegni proposti e eventuale periodo di validità in relazione ai singoli profili oggetto della comunicazione di avvio del procedimento

Con il presente formulario Divella, pur ribadendo la legittimità della propria condotta e la rispondenza delle indicazioni riportate sulle etichette dei prodotti, nel marchio e nelle comunicazioni al pubblico alla regolazione comunitaria di settore, alla normativa italiana vigente e alle migliori prassi del settore, al solo fine di eliminare in radice ogni dubbio di codesta Autorità in merito alla pratica oggetto di istruttoria, stabilire un rapporto costruttivo e di fiducia con la stessa Autorità, a riprova della sua attenzione alle tematiche in materia di tutela del consumatore e in un'ottica di continuo miglioramento dei propri processi interni, sottopone i seguenti impegni:

1. Con riguardo alle confezioni di pasta:

- sul fronte della confezione di pasta, collocato sulla parte sinistra della stessa, inserire la dicitura “*Pasta di semola di grano duro coltivato in Italia e Paesi UE e non UE. Macinato in Italia*”.

La misura di cui al punto 1, laddove resa vincolante nei confronti della Società, sarà attuata dalla fine del mese di aprile 2020.

2. Con riguardo al sito *internet*, al negozio virtuale e alle vendite *online*:

- inserire nell'*home page* una chiara indicazione sulla provenienza della materia prima, collocata in basso a destra rispetto all'apertura della pagina;
- fornire una formazione specifica al personale interno o esterno all'azienda dedicato al *call center*/numero verde con riguardo alle informazioni da fornire con riguardo alla provenienza delle materie prime.

Le misure di cui al punto 2 saranno attuate entro 20 giorni dalla data in cui gli impegni saranno eventualmente resi vincolanti nei confronti della Società.

5) Considerazioni circa l'ammissibilità e l'idoneità degli impegni a rimuovere i profili di illegittimità contestati nell'avvio dell'istruttoria

In primo luogo, Divella ribadisce la legittimità e la buona fede della propria condotta e la rispondenza delle indicazioni riportate sulle etichette dei prodotti, nel marchio e nelle comunicazioni al pubblico (con riguardo sia ai *claim* pubblicitari utilizzati sia al testo del sito *internet*) alla regolazione comunitaria di settore, alla normativa italiana vigente e alle migliori prassi del settore, come ampiamente argomentato nella Memoria in atti.

Come noto, il marchio “DIVELLA”, regolarmente registrato e apposto sulla confezione della pasta, non può determinare alcun tipo di ingannevolezza, in quanto è **pacifico che il prodotto/alimento interessato dal presente procedimento sia italiano**. Il marchio, riportato sulle confezioni di **pasta**, è infatti, sì, caratterizzato dalla presenza di elementi di italianità quali il tricolore e il trullo, ma (i) è stato in tal modo regolarmente registrato come marchio europeo sin dal 8.3.1988, a seguito della domanda di registrazione presentata in data 8.3.1988 No. 520434 (*cf. doc. E, F della memoria della Società del 27 maggio 2019*) e (ii) è riferito al prodotto, cioè la pasta, da considerarsi pacificamente

italiana (come noto, il paese di origine del prodotto coincide con il luogo ove il prodotto è integralmente fabbricato o con quello ove avviene l'ultima trasformazione).

Fermo restando quanto appena detto, si ricorda, con riguardo all'**ingrediente primario**, che, a **differenza dei prodotti di alcuni concorrenti**, Divella produce un alimento il cui ingrediente primario, **il grano duro impiegato nella produzione della pasta secca Divella**, è coltivato nella percentuale di circa il 55-60% in Italia, e di quest'ultimo oltre il 93% in Puglia e il restante 7% in Basilicata, avendo sottoscritto numerosi "contratti di filiera" negli ultimi tre anni.

La Società opera, dunque, nel pieno rispetto della normativa attualmente applicabile: il decreto interministeriale del 26/07/2017 (pubblicato su Gazzetta Ufficiale n.191 del 17/08/2017) prevede che **sull'etichetta della pasta devono essere indicate le informazioni relative al luogo di coltivazione del grano e di molitura**, stampate in caratteri la cui parte mediana (altezza della x) non può essere inferiore a 1,2 mm. Tale decreto, come noto, e come espressamente previsto dal Decreto 7 maggio 2018, pubblicato in G.U. n. 132 del 9 giugno 2018, **perderà efficacia soltanto nel momento in cui sarà applicabile il Regolamento (UE) 2018/775, ossia dal 1° aprile 2020**. Quest'ultimo Regolamento altro non è che un atto di esecuzione di quanto previsto all'art. 26, par. 3, del Regolamento UE 1169/11, che prevede che *"Quando il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato e non è lo stesso di quello del suo ingrediente primario: a) è indicato anche il paese d'origine o il luogo di provenienza di tale ingrediente primario; oppure b) il paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario è indicato come diverso da quello dell'alimento"*. Nell'integrare tale ultima previsione, il Regolamento UE 2018/775 dispone che, qualora il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento sia indicato con parole (o in altro modo), le informazioni sulla provenienza dell'ingrediente primario devono apparire nello stesso campo visivo dell'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'alimento. **Tuttavia, il Regolamento UE 2018/775 non si applicherà al marchio "DIVELLA"**, in quanto l'art. 1, par. 2, esclude espressamente dal suo ambito applicativo le *"indicazioni geografiche protette a norma dei regolamenti (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 1308/2013, (CE) n. 110/2008 o (UE) n. 251/2014, o protette in virtù di accordi internazionali, [e i] marchi d'impresa, registrati, laddove questi ultimi costituiscono un'indicazione dell'origine, in attesa dell'adozione di norme specifiche riguardanti l'applicazione dell'articolo 26, paragrafo 3, [del Regolamento UE 1169/11], a tali indicazioni"*.

Ebbene, come già ribadito sopra, **il marchio "DIVELLA", regolarmente registrato, indica, con segnali grafici, già di per sé l'origine del prodotto e, pertanto, sarà comunque escluso dall'ambito di applicazione del Regolamento (UE) 2018/775 e nemmeno a decorrere dal 1° aprile 2020 dovrà necessariamente essere accompagnato nello stesso campo visivo dall'indicazione dell'origine dell'ingrediente primario.**

A tal proposito, si ricorda che, secondo la normativa italiana ed europea, non possono essere oggetto di registrazione i marchi che siano idonei ad ingannare il consumatore sulla provenienza geografica, sulla natura o qualità dei prodotti. Tale principio è posto dall'art. 14, comma 1, lett. b) del vigente Codice della Proprietà Industriale (D. Lgs. n. 30/2015), che prevede espressamente che non possano costituire oggetto di registrazione come marchio d'impresa *"i segni idonei ad ingannare il pubblico, in particolare sulla provenienza geografica, sulla natura o sulla qualità dei prodotti o servizi, ovvero sulla tipologia di marchio"* e dall'art. 7, comma 1, lett. g) del Regolamento del Parlamento Europeo sul marchio dell'Unione europea (Reg. (CE) 14-6-2017 n. 2017/1001/UE), che ha abrogato l'art. 7, comma 1, lett. g), del Reg. (CE) 26-2-2009 n. 207/2009 dello stesso tenore e che indica l'esclusione dalla registrazione dei *"marchi che possono indurre in errore il pubblico, per esempio circa la natura, la qualità o la provenienza geografica del prodotto o del servizio"*.

Il marchio “DIVELLA” non può pertanto essere considerato come ingannevole per il consumatore, in quanto è stato regolarmente registrato come marchio europeo secondo la normativa di riferimento e, di conseguenza, ha superato con successo il “test di ingannevolezza” prodromico alla registrazione.

A dimostrazione dell’assenza di ingannevolezza del marchio “DIVELLA”, rileva anche la recente comunicazione del Ministero dello sviluppo economico, che informa la Società di emettere, nell’anno 2020, un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica “Le eccellenze del sistema produttivo ed economico” dedicato a F. DIVELLA S.p.A., nel 130° anniversario della fondazione (*si veda Allegato I*).

Nonostante ciò, Divella ha ritenuto, in uno spirito di piena collaborazione con codesta Autorità, di non attenersi soltanto a quanto espressamente previsto e richiesto dalla normativa di riferimento, peraltro anche di stampo europeo, ma di apportare ulteriori e più incisive cautele, modificando le confezioni di pasta. In particolare, **tutte le misure proposte** da Divella, anche alla luce dell’ultima integrazione degli impegni, **risultano idonee a rimuovere la totalità dei profili contestati** nella comunicazione di avvio del procedimento, evitando qualsiasi tipo di ingannevolezza verso il consumatore e garantendo a quest’ultimo una immediata visibilità circa l’origine sia del prodotto sia dell’ingrediente primario, grazie alla previsione, oltre alle modifiche apportate al sito *internet*, al negozio virtuale e alle vendite *online*:

- dell’inserimento sul fronte della confezione di pasta, sulla parte sinistra della stessa, della dicitura “*Pasta di semola di grano duro coltivato in Italia e Paesi UE e non UE. Macinato in Italia*”.

Si precisa, infine, che, qualora venissero accolti gli impegni, come sopra indicati, e dovesse al contempo subentrare una normativa europea e/o nazionale ovvero previsioni interpretative (incluse Circolari Ministeriali) volte a disciplinare o interpretare la materia, potrebbero essere inevitabilmente effettuate, rispetto alle misure dalla Società proposte, modifiche necessarie ad evitare di procedere a ripetuti cambiamenti nella produzione e messa in commercio dei prodotti interessati con un pesante aggravio di costi.

Eventuale versione non riservata e non confidenziale degli impegni

N/A