



Maria Teresa Zanola

La terminologia agroalimentare: normatività e comunicazione plurilingue

Parole chiave: Terminologia, Glossari, Agroalimentare, Linguistica applicata

Keywords: Vocabulary, Glossaries, Agro-food, Applied linguistics

Contenuto in: Italiani nel mondo. Una Expo permanente della lingua e della cucina italiana

Curatori: Raffaella Bombi e Vincenzo Orioles

Editore: Forum

Luogo di pubblicazione: Udine

Anno di pubblicazione: 2015

Collana: Convegni e incontri

ISBN: 978-88-8420-931-3

ISBN: 978-88-3283-052-1 (versione digitale)

Pagine: 145-152

DOI: 10.4424/978-88-8420-931-3-15

Per citare: Maria Teresa Zanola, «La terminologia agroalimentare: normatività e comunicazione plurilingue», in Raffaella Bombi e Vincenzo Orioles (a cura di), *Italiani nel mondo. Una Expo permanente della lingua e della cucina italiana*, Udine, Forum, 2015, pp. 145-152

Url: <http://forumeditrice.it/percorsi/lingua-e-letteratura/convegni/italiani-nel-mondo/la-terminologia-agroalimentare-normativita-e>

LA TERMINOLOGIA AGROALIMENTARE: NORMATIVITÀ E COMUNICAZIONE PLURILINGUE

Maria Teresa Zanola

Una proposta alla condivisione di tutti: il primo passo per comunicare la qualità nel settore agroalimentare sta nell'accuratezza e nella chiarezza della sua terminologia, in qualunque sottosettore, in qualunque lingua, in qualunque testo¹.

La terminologia dell'agroalimentare coinvolge molti campi disciplinari, che ruotano a vario titolo intorno a questo grande nucleo tematico. Interseca numerosi interessi che documentano le fasi dalla produzione alla lavorazione, alla trasformazione, alla distribuzione, all'interno di processi di ricerca e di formazione; si apre altresì alla cultura del gusto, fino alle problematiche inerenti la salute del cittadino e la garanzia della sua conservazione per il bene della comunità civile e sociale.

La documentazione terminologica in campo agroalimentare è testimonianza di un dialogo continuo fra studiosi di terminologia, traduttori, specialistici ed esperti delle discipline coinvolte, operatori del settore, divulgatori scientifici, giornalisti, professionisti, tutti osservatori e utenti al tempo stesso di un settore così vario e complesso (Chessa - De Giovanni - Zanola 2014). Sicurezza, tecnologia, tracciabilità, trasformazione agroalimentare, mercato agroalimentare, sistema e qualità agroalimentare, aspetti legali e normativi nell'agroalimentare, tanti ambiti in cui è prioritaria l'accuratezza terminologica, senza trascurare l'importanza dell'appropriatezza nella traduzione, che non è solo linguistica, ma anche culturale, medica e legale in campo agroalimentare.

La sfida è di rendere la terminologia non ambigua rispetto a uno specifico dominio e la riflessione che sottoponiamo all'attenzione è quella dell'interesse per la cura terminologica. Si consideri il seguente esempio: la Toscana è terra

¹ La cura terminologica è fra le principali preoccupazioni dell'EFSA (European Food Safety Authority): si veda, per esempio, di EFSA (2015), *User manual for reporting officers and reporters for mapping Member State standard terminology to EFSA standard terminology*, che annuncia: «This manual is specifically aimed at guiding the mapping of Member State-specific standard terminology to EFSA standard terminology, thus creating a much needed centralised document on mapping of controlled terminology».

di olio extravergine di qualità, che può contare sulla produzione di quattro marchi DOP e undici IGP, su 93.000 ettari coltivati a olivo, 15 milioni di piante e 70.000 imprese attive. Con il crollo dei raccolti nel 2014 si è diffuso il rischio di portare in tavola prodotti con etichette 'Made in Italy', ma provenienti dall'estero, di bassa qualità. Perché non poter identificare il vero 'olio extravergine' e l'extravergine DOP toscano' grazie ad unità terminologica distintiva? Per la comunicazione del prodotto e anche per la qualità del prodotto, il termine identificante il prodotto o il nome del prodotto non è solo uno strumento di marketing, ma è garanzia di unicità e di identità.

Dall'identificazione normativa alla diffusione al cittadino

In ambito agroalimentare, la terminologia è quindi un fattore centrale nella comunicazione istituzionale al cittadino: a livello nazionale, attraverso i protocolli e i disciplinari di produzione, e a livello internazionale, attraverso i regolamenti della World Trade Organisation. A livello europeo, il Regolamento CE n. 2081/92, successivamente modificato dal Reg. CE n. 510/2006, introduce il sistema di certificazione di qualità, che suddivide i prodotti agroalimentari in:

- DOP, denominazione di origine protetta;
- DOC, denominazione di origine controllata;
- IGP, identificazione geografica protetta.

Considerare la chiarezza della terminologia agroalimentare italiana costituisce una potenzialità di sviluppo economico, nonché una forma di tutela culturale e ambientale. Il panorama enogastronomico italiano si contraddistingue per una vastità e varietà che, insieme alla qualità dei suoi prodotti, lo rendono famoso e desiderato in tutto il mondo. Se da un lato la sua ricchezza contribuisce a costruire il fascino della cucina italiana, dall'altro è trascurata la gestione di tali denominazioni, con conseguenti ripercussioni sul piano legale e commerciale. Una rapida indagine condotta su un campione di portali esteri dedicati alla cucina italiana e alla vendita di prodotti nazionali pone in evidenza la necessità di una maggior cura della comunicazione.

Il progetto AGROTERM

La chiara determinazione del termine e della sua definizione costituisce la base per la maggiore fruibilità del prodotto stesso nella promozione plurilingue e nel panorama internazionale.

Si consideri il trattamento rilevato da siti di varia natura che presentano prodotti DOP e IGP, fra i quali:

- il sito istituzionale del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali riporta l'elenco dei prodotti, senza definizione²;
- in <<http://www.prodottidopigp.it/>> sono descritti i prodotti DOP e IGP, presentati regione per regione, con definizioni molto lunghe e solo in italiano;
- numerosi portali regionali o di consorzi riportano testi molto lunghi, solo in italiano³.

Immediata l'impressione di scarsa efficacia nell'identificazione del prodotto, e ovvia la riflessione sulle perdite economiche generate da questo scarso livello di comprensione dell'identità denominativa. La comunicazione al cittadino dei prodotti DOP e IGP si disperde nella complessità dei disciplinari di produzione: scarsa chiarezza nella definizione del prodotto non aiuta conseguentemente la sua diffusione, soprattutto in contesti di mercato che non conoscono la tradizione italiana.

I casi nei quali non è stato protetto il rapporto fra denominazione e definizione del prodotto hanno determinato confusione identitaria del prodotto stesso, con seguente perdita di mercato. I casi nei quali la denominazione del prodotto non è stata tutelata nella lingua italiana hanno contribuito alla diffusione di equivalenti errati nelle lingue straniere, generando prodotti di emulazione. La descrizione di questa terminologia certificata, comparata e validata da istituzioni competenti (Associazione Italiana per la Terminologia, istituzioni internazionali competenti e con la collaborazione di università estere legate alla Rete panlatina di terminologia Realiter) consentirebbe la corretta diffusione su scala internazionale e la conseguente promozione dei prodotti stessi.

Il progetto AGROTERM, promosso dall'Osservatorio di Terminologie e Politiche Linguistiche (OTPL) dell'Università Cattolica, intende fornire una schedatura normalizzata dei prodotti, al fine di ottenere i seguenti risultati:

- fornire ai cittadini uno strumento immediato, comprensibile e di semplice consultazione;
- semplificare l'accesso alle informazioni principali del prodotto, contribuendo a garantire la comprensione dei prodotti agroalimentari nel territorio nazionale e in ambito internazionale;
- garantire un dialogo più trasparente e immediato fra il cittadino e le istituzioni preposte alla cura alimentare e al presidio della sua qualità;
- diffondere la conoscenza del prodotto enogastronomico mediante definizioni tradotte in varie lingue.

² <<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090>>.

³ Si veda per esempio: <<http://www.regione.veneto.it/web/agricoltura-e-foreste/dop-igp-stg>>.

Questo prodotto terminologico, relativo al trattamento di definizioni normalizzate di centinaia di prodotti DOP e IGP, si propone di soddisfare i bisogni di conoscenza di chi non domina l'argomento, le necessità di approfondimento di un conoscitore del tema, le urgenze di un traduttore che non rileva con chiarezza i contesti d'uso delle unità terminologiche recensite, fruibile al grande pubblico, tale da consentire una maggiore diffusione dei prodotti stessi e ampliarne la conoscenza nei mercati internazionali.

Un primo corpus dei termini trattati dal progetto AGROTERM rimanda al documento *Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite* (Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 – aggiornato al 15 settembre 2014), arricchito da voci tutelate da certificazione PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali).

Dopo aver analizzato anche il corpus dei prodotti DOP e IGP censiti da altre fonti terminologiche sitografiche, concepite per la diffusione di conoscenza dei prodotti a pubblici indifferenziati, risulta evidente la frammentarietà dell'informazione, che oscilla da schedature molto dettagliate, che confondono definizione terminologica e informazioni enciclopediche, a una descrittività tecnica molto specialistica. La terminologia così censita è di difficile ricezione, non pensata interamente né per il cittadino, né per la sua diffusione all'esterno dei confini nazionali.

È stato quindi stilato l'elenco dei prodotti DOP e IGP con denominazione e provenienza di origine, regione per regione. Ogni prodotto è stato analizzato e studiato sulla base di un più ampio corpus costituito da:

- i documenti istituzionali: i regolamenti dei singoli prodotti;
- i disciplinari di produzione;
- le fonti sitografiche: istituzionali, aziendali, amatoriali.

L'analisi sulla documentazione censita ha confermato la diffusione di schede eccessivamente dettagliate e lunghe e la schedatura con definizioni di tipo enciclopedico. Si è proceduto così alla costruzione della scheda terminologica relativa ai termini trattati e dei relativi campi, come segue:

- termine e marcatura morfologica;
- dominio (trattandosi dell'unico dominio considerato, l'agroalimentare, il dominio non viene indicato) e sottodominio;
- area geografica;
- definizione in italiano;
- note enciclopediche;
- definizioni equivalenti nelle lingue straniere considerate (FR, SP, PT, DE, EN);
- immagini e altre fonti.

La selezione delle informazioni tiene conto delle necessità di un lettore straniero che, appartenendo a una diversa cultura enogastronomica, potrebbe non essere a conoscenza di alcuni concetti di riferimento dell'enogastronomia italiana, ed è finalizzata alla redazione di definizioni terminologiche.

Le definizioni di carattere terminologico devono descrivere un concetto – o una nozione – designato da un termine per caratterizzarlo rispetto ad altri concetti all'interno di un sistema concettuale di riferimento. La definizione più adeguata e più utilizzata in terminologia è la definizione per comprensione, che consiste nel collocare un concetto all'interno di una classe di oggetti e distinguere in seguito dai concetti correlati (Vézina 2013). Il contenuto di una definizione riunisce i seguenti elementi: un dominio (generalmente separato dal resto della definizione), un incipit definitorio (l'elemento lessicale o l'insieme di elementi lessicali con cui inizia la definizione e che consente di situare il concetto oggetto di studio rispetto agli altri concetti all'interno di un sistema concettuale dato), una o più caratteristiche essenziali o distintive.

La descrizione del prodotto compare nel campo 'Definizione', mentre le informazioni aggiuntive di carattere enciclopedico costituiscono il campo 'Note'. La definizione terminologica così individuata si presta a traduzioni efficaci per la migliore comunicazione e diffusione del prodotto stesso. La successiva disponibilità di consultazione del progetto on line consentirà un accesso più immediato ai dati informativi, al fine di contribuire alla migliore diffusione della loro conoscenza.

Alcuni esempi di schedatura terminologica

Si vedano alcuni esempi di trattamento proposti nelle schede terminologiche seguenti (si riporta solo la definizione in lingua inglese): *Culatello di Zibello DOP*, *Abbacchio Romano IGP*, *Carciofo Romanesco del Lazio IGP*, *Pistacchio Verde di Bronte DOP*, *Farro della Garfagnana IGP*, *Nocciola del Piemonte IGP*.

Culatello di Zibello, s.m.

Sottodominio: salumi.

Area geografica: Emilia Romagna.

Definizione. Prodotto di salumeria realizzato con la parte più magra della coscia del maiale, disossata, rifilata, arrotolata, salata, insaccata in budello naturale e legata, lasciata stagionare in apposite celle per almeno 10 mesi.

Note. Il prodotto è ricavato da suini allevati in Lombardia ed Emilia esclusivamente nelle seguenti aree geografiche: nelle zone intorno alle rive del Po nei paesi di Busseto, Polesine Parmense, Zibello, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa e Colorno.

Def. EN. Delicatessen product made with the leanest part of pork leg, boned, trimmed, rolled, salted, put into natural bowel and tied up, aged in special cells for at least 10 months.

Fonti: <treccani.it>, <coldiretti.it>, <consorziodelculatellodizibello.it>.

Abbacchio Romano IGP, s.m.

Sottodominio: carne fresca.

Area geografica: Lazio.

Definizione. Carne fresca che deriva da agnelli maschi e femmine appartenenti alle razze Sarda, Comisana, Sopravvissana, Massese, Merinizzata Italiana e loro relativi incroci.

Note. La zona di produzione (nascita, allevamento e operazioni di macellazione) comprende l'intero territorio del Lazio.

Def. EN. Fresh meat derived from males and female lambs of the Sarda, Comisana, Sopravvissana, Massese, Merinizzata Italiana breeds and their respective intersections.

Fonte: <www.unioncamere.gov.it/P42A563C305S144/Guida-prodotti-DOP-e-IGP.htm>.

Pistacchio Verde di Bronte DOP, s.m.

Sottodominio: ortofruccicolo

Area geografica: Sicilia. Territorio dei comuni di Bronte, Adrano, Biancavilla (CT).

Definizione. Seme, in guscio, sgusciato o pelato, delle piante della specie botanica *Pistacia vera*, innestata su *Pistacia terebinthus*, da consumare fresco o secco.

Def. EN. Shell, shelled or peeled seed of *Pistacia vera*, drafted into a *Pistacia terebinthus*, to be eaten fresh or dry.

Note. Per il suo delicato sapore, è usato nella confezione di dolci, gelati, salse. All'atto dell'immissione al consumo deve rispondere, oltre alle comuni norme di qualità, alle seguenti caratteristiche fisiche ed organolettiche:

- colore cotiledoni: verde intenso, rapporto di clorofilla a/b compreso tra 1,3 e 1,5;
- sapore: aromatico forte, senza inflessione di muffa o sapori estranei;
- contenuto di umidità compreso tra 4% e 6%;
- rapporto lunghezza/larghezza del gheriglio compreso tra 1,5 e 1,9;
- alto contenuto di grassi monoinsaturi nei frutti (presenza predominante dell'acido oleico con il 72%, seguito dal 15% del linoleico e dal 10% del palmitico).

Fonte: <https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/d/0/D.07573ba630f4b86ab5ed/Disciplinare_Pistacchio_Verde_di_Bronte_DOP.pdf>.

Farro della Garfagnana IGP, s.m.

Sottodominio: cereali freschi o trasformati.

Area geografica: Garfagnana (LU)

Definizione. Cereale appartenente alla specie di frumento vestito, usato nella panificazione, pasticceria e pasticceria.

Def. EN. Cereal belonging to spelt wheat, used in bread-making, pasta manufacturing and bakery.

Note. Le principali caratteristiche morfo-biologiche sono le seguenti:

- altezza pianta (in centimetri) dai 110 ai 170;
- spighe aristate, mutiche o mucronate - Peso ettolitrico del seme vestito (minimo 40,0 Kg);
- Peso ettolitrico del seme nudo brillato (minimo 70,0 Kg);
- caratteristiche dell'endosperma: prevalente struttura farinosa, con evidenti striature biancastre a seguito della brillatura;
- spiccata autunnalità, ovvero un ciclo che per compiersi adeguatamente deve partire da un semina autunnale fino alla raccolta nell'estate successiva.

Fonti: <<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3343>>; <<http://www.farrodellegarfagnana.it/>>.

Nocciola del Piemonte, s.f.

Sottodominio: ortofrutticolo.

Area geografica: Piemonte.

Definizione. Frutto della varietà di nocciolo ‘Tonda Gentile Trilobata’, la cui nucula presenta una forma sub-sferoidale, guscio di medio spessore color nocciola e seme di forma variabile, più scuro del guscio.

Def. EN. Fruit belonging to ‘Tonda Gentile Trilobata’ hazelnut, with a spheroidal nucule, a medium thickness, brown shell and a variable shape seed, darker than the shell.

Note. Corrisponde alle seguenti caratteristiche merceologiche: nocciola intera o in guscio; nocciola sgusciata; nocciola tostata; granella di nocciole; farina di nocciole; pasta di nocciole.

Fonte: <<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3343>>.

Conclusioni

Fornire ai cittadini uno strumento immediato e di facile consultazione, semplificare l’accesso alle informazioni in ambito agroalimentare, garantire un dialogo più trasparente e immediato fra il cittadino e le istituzioni preposte alla cura alimentare e al presidio della sua qualità costituiscono mete di sicura utilità per diffondere la conoscenza del prodotto enogastronomico italiano in Italia e nel mondo.

Il primo passo per la qualità di una comunicazione al cittadino in questo ambito è senz’altro l’uso corretto della terminologia e la divulgazione di una terminologia chiara e precisa, un bene in sé, con valore economico e giuridico (Zanola 2015). La terminologia e il suo uso corretto possono essere altresì strumento di diffusione dei prodotti italiani dell’agroalimentare e accrescere la diffusione del prodotto agroalimentare italiano in Italia e all’estero.

Riferimenti bibliografici

- Canfora 2011 = I. CANFORA, *Le ‘specialità tradizionali garantite’*, in L. Costato, A. Germanò, E. Rook Basile (a cura di), *Trattato di diritto agrario*, vol. III, *Diritto agroalimentare*, Torino, Utet giuridica, 2011, pp. 73-80.
- Chessa - De Giovanni - Zanola (a cura di) 2014 = F. CHESSA - C. DE GIOVANNI - M.T. ZANOLA (a cura di), *La terminologia dell’agroalimentare*, Milano, Carocci, 2014.
- Covino - Boccia 2008 = D. COVINO - F. BOCCIA, *Qualità dei prodotti agroalimentari e consumatori: approccio pubblico, schemi di assicurazione e metodi di valutazione*, Milano, Franco Angeli, 2008.
- Frosini 2012 = G. FROSINI, *La cucina degli Italiani. Tradizione e lingua dall’Italia al mondo*, in M. Biffi, V. Coletti, P. D’Achille, G. Frosini, P. Manni, G. Mattarucco (a cura di), *Italiano per il mondo. Banca, commerci, cultura, arti, tradizioni*, Firenze, Accademia della Crusca, 2012, pp. 85-107.

- Mariani - Viganò 2011 = A. MARIANI - E. VIGANÒ (a cura di), *Il sistema agroalimentare dell'Unione Europea. Economia e politiche*, Roma, Carocci, 2011.
- Masini 2003 = S. MASINI, *Dal 'mistero' dell'origine al diritto all'informazione nella presentazione dei prodotti agro-alimentari*, «Diritto e giurisprudenza agraria alimentare e dell'ambiente», 2 (2003), pp. 72-83.
- Montanari 2015 = A. CAPPATTI - M. MONTANARI, *L'Italia del cibo*, in M. Montanari (a cura di), *Cultura del cibo*, vol. III, Torino, UTET, 2015 e M. MONTANARI, *Il cibo nelle arti e nella cultura*, in *Ibid.*, vol. IV, Torino, UTET, 2015.
- Strambi 2010 = G. STRAMBI, *I prodotti tradizionali e la politica di qualità dell'Unione Europea*, «Rivista di diritto alimentare», 1 (2010), pp. 17-25.
- Vézina 2013 = R. VÉZINA, *La redazione di definizioni terminologiche*, versione ridotta e adattata da J. Bédard e X. Darras, trad. it. a cura di M.F. Bonadonna, P. Guasco, Montréal, Office québécois de la langue française, 2013.
- Zanola 2015 = M.T. ZANOLA, *La terminologia, una galleria della lingua: arti, mestieri e saperi per la trasmissione della conoscenza*, «La Crusca per voi», (2015) (c.d.s.).

Sitografia

Associazione Italiana per la Terminologia ASS.I.TERM: <<http://www.assiterm91.it>>.

Rete panlatina di terminologia REALITER: <<http://www.realiter.net>>.

Osservatorio di Terminologie e Politiche Linguistiche OTPL: <<http://centridiricerca.unicatt.it/otpl>>.