

Insegnamento di Diritto Agroalimentare

Corso di studi in Scienze e Culture Gastronomiche per la Sostenibilità

A.A. 2022-2023

La food security

a cura del dott. Fabrizio Cesareo



Gli alimenti

- Il 29 giugno 1992 il Consiglio adottava la direttiva 92/59 che impone ai produttori l'obbligo generale di commercializzare soltanto prodotti sicuri. Essa è stata abrogata dalla direttiva 2001/95 del 3 dicembre 2001, che è stata attuata in Italia con il d.lgs. 21 maggio 2004 n. 172 poi trasfuso nel Codice del consumo agli artt. 102-127.
- Per la produzione degli alimenti e dei mangimi vale il Reg. n. 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e che istituisce l'Autorità europea sulla sicurezza alimentare (EFSA).
- Si invita a consultare il Commentario che, a cura dell'Istituto di Diritto Agrario Internazionale e Comparato (IDAIC), è pubblicato sul fascicolo 1-2 della rivista «Le nuove leggi civili commentate» del 2003, pp. 114-490.
- Occorre tenere presente che il mercato alimentare è un mercato di soli cibi sani e sicuri: infatti l'art. 14 Reg. 178/2002 stabilisce che gli alimenti a rischio non possono essere immessi nel mercato.

L'analisi economica del diritto

- La presenza del pericolo, quando è probabile che dia luogo ad un grave effetto nocivo per la salute, determina il rischio, il quale deve essere valutato, gestito e comunicato onde sia assicurato il più alto livello di protezione della salute umana, della sicurezza e dell'interesse dei consumatori a disporre di cibi sicuri e di informazioni precise. Come precisa il punto 9 dell'art. 3 Reg. 178/2002, il rischio è funzione della probabilità e della gravità dell'effetto nocivo per la salute.
- Allora è necessario prendere atto che il rischio debba essere valutato scientificamente da autorità che ne siano capaci e innanzitutto dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA); il rischio va gestito dalla Commissione, soppesando le diverse alternative alla luce dei risultati della valutazione; il rischio va comunicato. Si tratta di esaminare le alternative d'intervento, di tenere in conto oltre alla valutazione del rischio, altri fattori pertinenti e quindi di compiere adeguate scelte di prevenzione e controllo, di assumere interventi efficaci, proporzionati e mirati. Quest'ultimo aspetto costituisce l'essenza della gestione del rischio o *risk management* nel diritto dell'Unione Europea, che è quella ha assunto su se stessa la responsabilità degli interventi di controllo e/o di prevenzione, servendosi del **principio di precauzione**.

Segue. I. Cesareo F., *Principio di precauzione e gestione del rischio*, ..., Edizioni DJSGE, 2021, p. 170

Il fondamento del **principio di precauzione**, citato nell'art. 191 TFUE e nell'art. 301 D.Lgs. n. 152 del 3 aprile 2006, c.d. Codice dell'Ambiente e da non confondere con il **principio di prevenzione**, risiede nella «consapevolezza che le conoscenze dell'uomo nel proprio agire in un determinato momento storico sono per definizione limitate, in quanto l'essere umano non è in grado di prevedere tutte le possibili conseguenze che da esso possono discendere» e «la portata degli effetti delle proprie innovazioni tecnologiche e delle politiche economiche».



Segue. II. Cesareo F. Cesareo F., *Principio di precauzione e gestione del rischio*, ..., Edizioni DJSGE, 2021, p. 170

- Nel **rischio** vi sono due componenti: le conseguenze distruttive già in atto e l'elemento potenziale del rischio. In questo l'analisi economica del diritto ha concesso di sottolineare come anche l'attività economica sia «strettamente collegata al tempo, in quanto essa conosce un momento iniziale e finale ove il tempo intercorrente tra questi due limiti genera incertezza». Il rischio potrebbe, pertanto, definirsi come l'ipotesi che possano ingenerarsi conseguenze sfavorevoli per il soggetto. L'obiettivo resta, quindi, quello di eliminare l'incertezza, quale «assenza, anche parziale, di informazioni rispetto a una situazione futura [...]».
- La tutela della salute è un diritto previsto nella Carta sociale europea del 1961, che prevede un *minimum* nell'ambito della salvaguardia *multilevel* dei diritti economici e sociali, ove l'art. 11 sancisce il diritto alla protezione della salute stabilendo che sia compito degli Stati aderenti di adoperarsi e l'art 13 sancisce poi il diritto all'assistenza sociale e medica.
- Nel 1999 la Raccomandazione del Consiglio del 12 luglio ha fatto per esempio riferimento alla opportunità di porre in essere un *precautionary approach* in merito alla protezione dalle radiazioni non ionizzanti.
- Ma è la Comunicazione della Commissione (COM)2000 1 *final* che definisce il principio in oggetto come assunto di portata generale che trova applicazione in tutti i casi in cui una preliminare valutazione scientifica obiettiva indica che ci sono ragionevoli motivi di temere che i possibili effetti nocivi sull'ambiente e sulla salute degli esseri umani (degli animali e delle piante) possano essere incompatibili con l'elevato livello di protezione prescelto. La COM mette in evidenza le sue due caratteristiche, vale a dire: a) «pervenire a decisioni proporzionate che assicurino il livello di protezione considerato appropriato»⁶; b) ricercare il giusto compromesso corrispondente alla tutela da apprestare.
- Orbene, ciò che emerge è il conflitto tra la decisione politica di agire o di non agire e il come agire, atteso che poi il principio di precauzione deve essere posto in connessione con altri principi, quali: il **principio di proporzionalità**, il **principio di non discrezionalità**, il **principio di coerenza** ed il **principio dell'esame dell'evoluzione scientifica**. In questo le scelte tragiche costituiscono un'estrinsecazione pratica del conflitto anzidetto; ma questo meriterebbe un'analisi di ottimizzazione dei valori posti all'attenzione degli operatori, che si trovano a dover scegliere tra diritto alla salute, ex art. 32, comma 1, Cost. e diritto al libero esercizio di un'attività economica, ex art. 41, comma 2, Cost.



Il principio di precauzione

Il principio di precauzione viene sancito dall'art. 7 Reg. 178/2002, stabilendosi che qualora in circostanze specifiche a seguito di una valutazione delle informazioni disponibili venga individuata la possibilità di effetti dannosi per la salute ma permanga una situazione d'incertezza sul piano scientifico possono essere adottate misure provvisorie di gestione del rischio per garantire il livello elevato di tutela della salute che la Comunità persegue in attesa di ulteriori informazioni scientifiche. La disposizione continua nel prescrivere che le misure devono essere provvisorie, necessarie e mirate al fine del livello elevato della tutela della salute e che occorre acquisire ulteriori informazioni scientifiche dirette a dirimere l'incertezza.

L'igiene

- Negli anni precedenti il 2004 quando si trattava di igiene dei prodotti alimentari, si faceva riferimento soprattutto alla direttiva 93/43 del 14 giugno 1993, poi abrogata nel 2004 per l'appunto, che indicava i principi e le regole a cui gli Stati membri dovevano adeguarsi in materia onde aversi nell'ambito comunitario un diritto uniforme.
- Nel corso della discussione delle norme che sono poi divenute il Reg. 178/2002 la Commissione aveva predisposto una proposta di cinque provvedimenti che veniva individuata come «pacchetto igiene», nome che è rimasto quando, negli anni 2004 e 2005, sono stati approvati i Regolamenti nn. 852/2004, 853/2004 e 854/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene degli alimenti, nonché il Reg. n. 183/2005 del 12 gennaio 2005 sull'igiene dei mangimi.

Il sistema HACCP

- La precedente e fondamentale direttiva 93/43 si incentrava sull'applicazione delle norme di igiene in tutte le fasi di preparazione, trasformazione, lavorazione, condizionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura di alimenti al consumatore finale, attraverso il ricorso al sistema dell'analisi, del controllo e della valutazione dei rischi noto come *Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)*. Destinatario delle disposizioni erano le industrie alimentari e quindi restavano esclusi coloro che esercitavano attività di produzione e distribuzione dei prodotti agricoli non trasformati benché si facesse osservare che anche costoro ne restavano in qualche modo coinvolti.
- I regolamenti del 2004, rispettivamente sull'igiene degli alimenti, dell'igiene degli alimenti di origine animale e sull'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, presentano la caratteristica di estendere il sistema HACCP alla produzione e distribuzione di tutti i prodotti alimentari. Il Regolamento del 2005 è sull'igiene dei mangimi.



L'evoluzione storico-normativa

E' opportuno ricordare la direttiva 80/590 che aveva introdotto un simbolo uniforme di accompagnamento dei materiali e degli oggetti destinati a venir a contatto con i prodotti alimentari e poi il Reg. n. 1935/2004 del 27 ottobre 2004 che detta le regole sui materiali e sugli oggetti che consentono di prolungare la conservabilità o di mantenere o migliorare le condizioni dei prodotti alimentari imballati. Per l'art. 3 Reg. 1935/2004 i materiali e gli oggetti che vengono a contatto con gli alimenti devono essere tali da evitare che il loro contatto con gli alimenti possa costituire un pericolo per la salute umana o comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche. Il progresso tecnico oggi consente di ricorrere alla nanotecnologia anche per la produzione di materiali che entrano in contatto con gli alimenti: il Reg. 2015/2283 del 25 novembre 2015 nello stabilire le norme per l'immissione dei nuovi alimenti sul mercato dell'Unione detta la definizione di alimenti costituiti da nanomateriali ingegnerizzati.

La sanzione civilistica e l'esigenza del consumatore

- La normativa comunitaria in tema di igiene alimentare si combina strettamente con quella in tema di sicurezza degli alimenti nel momento della sanzione civilistica: trattasi del risarcimento dei danni alla salute e alla vita degli uomini che hanno ingerito alimenti difettosi, perché non sani e non sicuri.
- Nel prendere atto di questo complesso sistema normativo occorre ancora riferire che l'esigenza del consumatore a che il prodotto alimentare sia privo di residui di fitofarmaci, diserbanti, antiparassitari, concimi o prodotti chimici utilizzati nei processi di trasformazione impone che l'ordinamento fissi tempi e modalità di fertirrigazione, disciplini l'uso dei pesticidi, stabilisca i modi di disfarsi, dopo l'uso, dei contenitori dei fitofarmaci quali rifiuti pericolosi, regoli la somministrazione agli animali di sostanze medicinali od ormonali, preveda le cd. «buone pratiche agricole», scriva manuali di corretta prassi igienica in materia di prodotti alimentari, disponga in modo dettagliato le caratteristiche igieniche dei contenitori e dei locali in cui si raccolgono, si trasformano, si vendono i prodotti alimentari.

Gli alimenti tipici

- L'art. 13 del Reg. 852/2004 del 29 aprile 2004 sul «pacchetto igiene» riconosce agli Stati membri la facoltà di adottare misure nazionali per adattare i requisiti di cui all'allegato II del regolamento stesso, al fine di consentire l'utilizzazione ininterrotta di metodi tradizionali in una qualsiasi delle fasi della produzione o trasformazione degli alimenti, ovviamente purché non venga compromesso il raggiungimento degli obiettivi di igiene alimentare.
- Per prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali si intendono, secondo l'art. 7 del Reg. n. 2074/2005 del 5 dicembre 2005, i prodotti alimentari che, nello Stato membro in cui sono tradizionalmente fabbricati, sono: a) storicamente riconosciuti come prodotti tradizionali; o b) fabbricati secondo riferimenti tecnici codificati o registrati al processo tradizionale o secondo metodi di produzione tradizionali; o c) protetti come prodotti alimentari tradizionali della legislazione comunitaria, nazionale, regionale o locale.
- A tale disposizione si collega la normativa italiana sui prodotti tradizionali o prodotti tipici italiani di cui all'art. 8 del d.lgs. 30 aprile 1998, n. 173 diretto alla valorizzazione del patrimonio gastronomico. Lo scopo immediato della nostra normativa è quello di promuovere e diffondere le produzioni agroalimentari tipiche e di qualità italiane e di accrescere le capacità concorrenziali del sistema agroalimentare nazionale, ma il fine mediato è quello di individuare quei prodotti storicamente riconosciuti come prodotti tradizionali, rispetto ai quali è necessario disporre deroghe alla indifferenziata normativa comunitaria sull'igiene dei prodotti alimentari.

La commercializzazione

- L'art. 10.7 della legge 21 dicembre 1999, n. 526 che consentiva e consente la commercializzazione dei prodotti tipici, ancorché i metodi e i locali di produzione non siano conformi alle strette indicazioni HACCP, quando i metodi tradizionali di produzione siano essenziali per attribuire le caratteristiche organolettiche proprie dei prodotti tipici, sempre però che sia assicurato uno stato soddisfacente di igiene e di disinfezione dei materiali di contatto e dei locali nei quali si svolgono le attività produttive.
- Il Reg. 853/2004 sulla disciplina igienica dei prodotti alimentari animali precisa che esso non si applica alla fornitura diretta di piccoli quantitativi primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono direttamente il consumatore finale, nonché alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di carni provenienti da pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola dal produttore al consumatore finale.

La qualità: una considerazione oggettiva

- Nell'ottobre 2008 la Commissione ha pubblicato il Libro Verde sulla qualità dei prodotti agricoli e, nell'aprile 2009, l'*Impact Assessment Report* a seguito delle risposte dei vari gruppi di stakeholders all'inchiesta pubblica sul Libro Verde.
- Non si ritiene possibile trovare una definizione normativa di qualità, per la consapevolezza che non esiste un concetto assoluto. Tuttavia, la politica disegnata dalla Commissione nel Libro Verde è quella di costruire uno strumentario in cui la qualità costituisca un vantaggio competitivo per i prodotti agroalimentari europei. L'individuazione dei requisiti di «qualità» deve avvenire con riferimento a quei requisiti che, per essere propri di alcuni specifici prodotti alimentari e non di tutti, rappresenta una declinazione della qualità al fine della vittoria nella gara concorrenziale. Nella ricerca di tali requisiti ulteriori, la qualità diventa indice di un pregio che l'alimento potrebbe avere o non avere.
- Essendo la qualità sinonimo di caratteristiche particolari, con tale termine si richiamano le doti voluttuarie del bene alimentare: cioè si riconosce che la produzione agricola o perché ottenuta in determinati e specifici luoghi o perché realizzata secondo certi procedimenti è capace di aggiungere al prodotto un «valore» specifico di gustosità o piacevolezza a cui il consumatore «tiene» nel momento della sua scelta.

Gli organismi geneticamente modificati. Le fonti

Il problema degli ogm risulta affrontato dall'Ue secondo un ordine temporale che dà conto della sua complessità.

Innanzitutto si è trattato di regolamentare gli esperimenti in luoghi chiusi e controllati: e vi provvedeva la direttiva 90/219, sostituita, prima, dalla direttiva 98/81 e, poi, dalla direttiva 2009/41 del 21 maggio 2009 sull'impiego confinato di microorganismi geneticamente modificati.

Quindi si è trattato di regolamentare gli esperimenti in campo aperto e la successiva commercializzazione dei prodotti così ottenuti: e vi provvedeva la direttiva 90/220 sostituita dalla direttiva 2001/18 del 12 marzo 2001 sul controllo dell'emissione deliberata di organismi transgenici nell'ambiente agricolo e sul commercio dei prodotti da essi derivati.

Infine si è trattato di dettare la procedura di valutazione per l'immissione sul mercato e di etichettatura dei «nuovi alimenti»: e vi provvedeva il Reg. 258/97, sostituito dai Regolamenti 1829/2003 e 1830/2003 del 18 ottobre 2003.

Ancora si è trattato di riconoscere la brevettabilità degli ogm: e vi provvedeva la direttiva 98/44 del 6 luglio 1998.

Segue. Il *continuum* in materia

Si ricordano ancora:

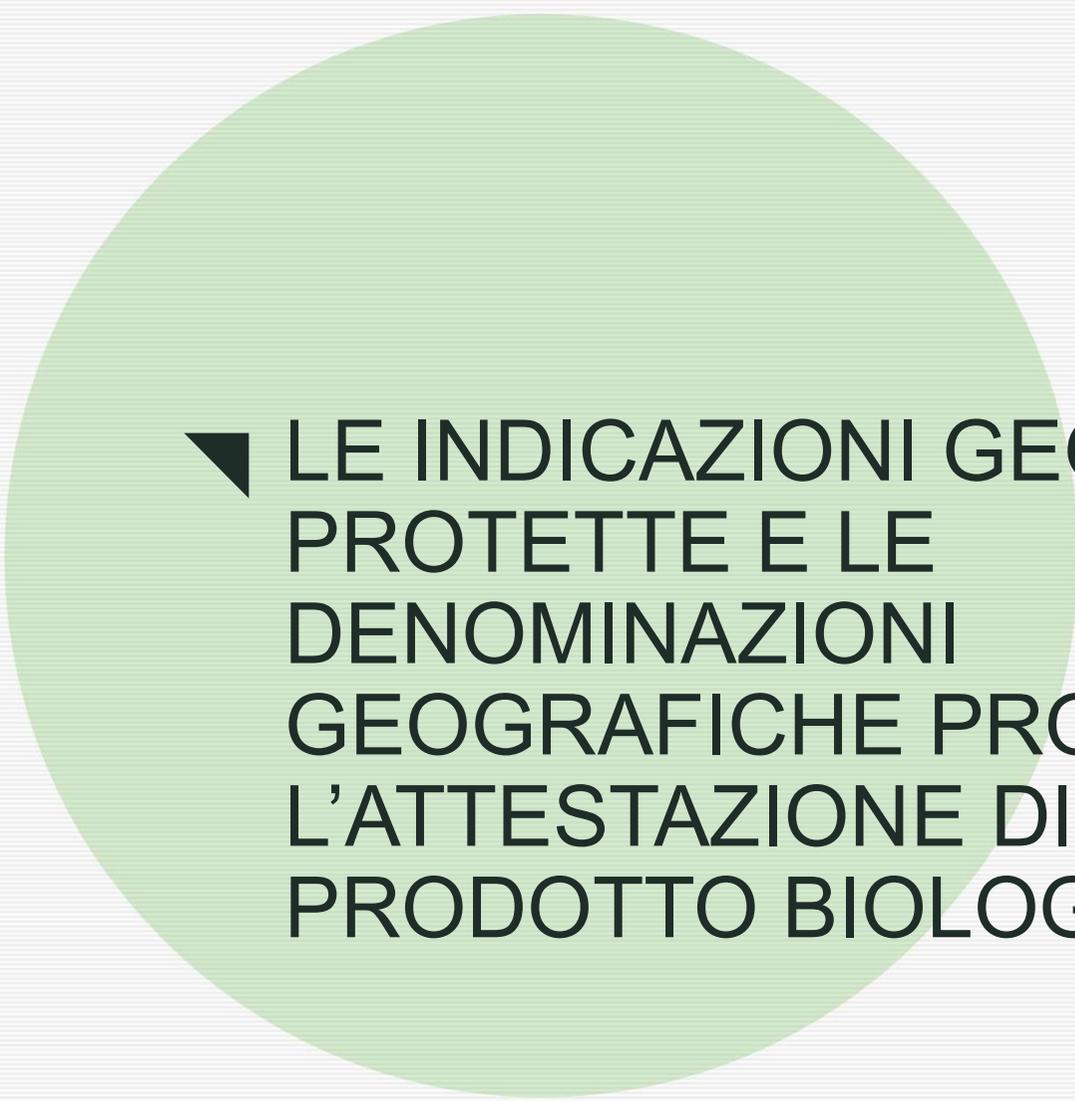
l'art. 7, Reg. 1169/2011, quanto a una etichettatura negativa come «no-ogm» o «ogm free»;

la Raccomandazione 2003/556 del 23 luglio 2003 della Commissione;

la direttiva 2015/412 dell'11 marzo 2015 a modifica della direttiva 2001/18;

il d.l. 22 novembre 2004 n. 279, convertito, con modifiche, dalla legge 28 gennaio 2005 n. 5, di cui molte disposizioni sono state dichiarate illegittime, per invasione delle competenze delle Regioni, dalla Corte costituzionale con sentenza 17 marzo 2006 n. 116;

il caso «Fidenato» («MON810»).



▼ LE INDICAZIONI GEOGRAFICHE
PROTETTE E LE
DENOMINAZIONI
GEOGRAFICHE PROTETTE E
L'ATTESTAZIONE DI
PRODOTTO BIOLOGICO



L'evoluzione normativa

- L'indicazione geografica collega al prodotto la bellezza e la rinomanza che un particolare luogo suggerisce nel consumatore. Nell'ipotesi di prodotti agricoli l'indicazione geografica collega ad essi le proprietà organolettiche impresse al prodotto dal terreno e dal clima e che il consumatore si aspetta di ritrovare nei prodotti indicati con quel nome geografico.
 - In questo quadro assumono rilievo tanto l'indicazione generica di provenienza, quanto l'indicazione geografica protetta (igp) o la denominazione di origine protetta (dop).
 - L'Unione Europea è stata indotta ad emanare, prima, il Reg. 2081/92 del 14 luglio 1992, poi il Reg. 510/2006 del 20 marzo 2006 e, quindi, il Reg. 1151/2012 del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, ed infine il Reg n. 1308/2013 sull'OCM unica, ora modificato dal Reg. 2021/2117 del 2 dicembre 2021 dettante la disciplina delle dop e delle igp, al fine di avere nel mercato interno un'unica normativa che garantisca a produttori e consumatori europei di intendersi.
- 

Definizioni

- Con indicazione geografica protetta si intende il nome che identifica un prodotto originario di un luogo, di una regione o di un paese, alla cui origine geografica sono attribuibili le qualità, la notorietà o altre caratteristiche specifiche e la cui produzione avviene, per almeno una delle sue fasi, in detta zona geografica (art. 93.1, lett. b, Reg. 2021/2117).
- Con denominazione di origine protetta si intende il nome che designa un prodotto originario di un luogo, di una regione o, in casi eccezionali, di un paese determinato, la cui qualità e le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico e ai suoi fattori naturali e umani, e la cui produzione avviene in detta zona geografica (art. 93.1, lett. a).

Differenza

La differenza tra la igp e la dop sta nel fatto che con la dop viene indicato il prodotto agricolo il cui intero ciclo produttivo, dalla produzione della materia prima fino all'ottenimento del prodotto finito, sia localizzato in una determinata area geografica alla quale siano attribuibili le qualità o le caratteristiche del prodotto; mentre con la igp viene designato un prodotto agricolo il cui processo produttivo non è necessario che si svolga tutto all'interno di una determinata area geografica alla quale, tuttavia, possa farsi risalire la reputazione o una delle qualità o delle caratteristiche del prodotto stesso. Ma con riguardo alla dop, il Reg. 2021/2117 ora precisa che i dettagli riguardanti i fattori umani dell'ambiente geografico possono, se del caso, limitarsi a una descrizione del suolo, del materiale vegetale e della gestione del paesaggio, delle pratiche di coltivazione o di qualunque contributo umano volto al mantenimento dei fattori naturali dell'ambiente geografico (art. 94.2, nuova lett. i).

La registrazione. Il procedimento

- La registrazione, a livello comunitario, dei nomi dell'una e dell'altra categoria è compiuta sempre sulla base di un disciplinare (art. 94) a cui i produttori devono adeguarsi per potersi fregiare del segno corrispondente alla igp o alla dop; disciplinare che deve descrivere il metodo di ottenimento del prodotto e i relativi metodi locali, leali e costanti, sicché tanto per le dop quanto per le igp è richiesta una specifica condotta di produzione o di trasformazione o di elaborazione, che è capace di far risaltare il fattore umano che, oltre a quello naturale, è ritenuto necessario per la determinazione dei requisiti del prodotto legati a un determinato territorio.
- Quanto al procedimento per ottenere dall'Ue la registrazione, la domanda (art. 95) è inviata, unitamente al disciplinare di produzione, dai gruppi di produttori interessati o, in casi eccezionali e debitamente giustificati, da singoli produttori, allo Stato membro territorialmente competente. Nel disciplinare, oltre all'indicazione del nome del prodotto, della zona geografica e degli elementi che comprovano il legame del prodotto con l'ambiente geografico nonché il metodo di ottenimento del prodotto e i metodi locali, leali e costanti possono essere fornite altre motivazioni giustificanti il fatto che il confezionamento del prodotto debba avvenire nella zona geografica delimitata e ciò al fine di salvaguardarne la qualità, garantirne l'origine, assicurarne il controllo, tenendo però conto del diritto dell'Ue sulla libera circolazione dei prodotti e della libera prestazione dei servizi.

Segue. Il ruolo della Commissione

- Lo Stato destinatario della domanda è tenuto a verificarla e, qualora ritenga che siano soddisfatti i requisiti di diritto comunitario e abbia esaminato e risolto le eventuali opposizioni, la trasmette alla Commissione (art. 95), dopo aver concesso, se è il caso, una protezione nazionale transitoria all'indicazione geografica domandata (art. 9, Reg. n. 1151/2021).
- La Commissione torna a verificare la domanda e, qualora giunga alla conclusione che la denominazione ha i requisiti necessari per ottenere la protezione, pubblica la domanda di registrazione nella Gazzetta Ufficiale dell'Ue (art. 97), per dare la possibilità agli interessati di proporre opposizione (art. 98).
- Qualora non siano state proposte opposizioni o la Commissione le abbia respinte, la denominazione è iscritta nel Registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette che è tenuto dalla Commissione (art. 104), il che consentirà al produttore di fregiare i suoi prodotti con l'indicazione di dop o igp (art. 103) e con il logo comunitario di dop o igp (art. 160 *bis*).

Le indicazioni geografiche semplici

E' possibile che un produttore qualifichi i propri prodotti servendosi del nome geografico della località in cui opera, senza che il richiamo dell'area sia in stretta relazione con la qualità del prodotto, come nei casi di dop e igp; e ciò avviene ogni volta la reputazione del luogo di produzione si estende ai prodotti che al produttore conviene «marcare» con il toponimo famoso. Tal indicazione geografica può solo significare che il prodotto è stato ottenuto nel territorio conosciuto con quel nome per l'opportunità di utilizzare il toponimo, da parte degli operatori economici della zona, sfruttando la reputazione che l'operato dei produttori di quel luogo geografico ha già acquisito nel mercato alimentare. Una tale indicazione ha l'unica condizione della veridicità.

Le denominazioni merceologiche legali

Vi sono cose (prodotti agricoli trasformati) il cui nome è espressione di una specifica disciplina legislativa e si parla di denominazioni merceologiche legali. Il nome «vino», ad esempio, è riservato al prodotto della fermentazione alcolica del mosto di uva fresca o leggermente appassita; il nome «cioccolato» è riservato al prodotto ottenuto da prodotti di cacao e zuccheri che presenta un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 35%, di cui non meno del 18% di burro di cacao e non meno del 14% di cacao secco sgrassato.

La specialità tradizionale garantita

- Nel 1992, con l'intento di sostituire, in taluni casi, alle denominazioni merceologiche nazionali un nuovo tipo di denominazione merceologica comunitaria con cui designare un prodotto che, dovunque realizzato nel territorio dell'Unione, fosse «fatto» con i medesimi ingredienti e «commercializzato» sotto lo stesso nome, la Comunità ha emanato il Reg. 2082/92 del 14 luglio 1992, poi sostituito dal Reg. 509/2006 del 20 marzo 2006 e, infine, sostituito dal Reg. 1151/2012 del 21 novembre 2012.
- Esso ha introdotto un sistema per il quale determinati prodotti agricoli e alimentari possono fregiarsi di un'attestazione di specificità, ovvero avere una denominazione merceologica legale secondo il diritto comunitario. In sostanza, il prodotto assume un nome legale di tipo comunitario, che si ottiene aggiungendo al nome comune del prodotto il segno «stg» che sta per specialità tradizionale garantita, garantita appunto dall'Unione, che ne attesta la specialità e il rispetto della tradizione e che la inserisce in un apposito registro, appunto il Registro delle specialità tradizionali garantite (artt. 17-24, Reg. 1151/2012).

Segue. La finalità

- Con il segno stg si vogliono salvaguardare metodi di produzione e ricette tradizionali, aiutando i produttori di prodotti tradizionali a commercializzarli e a comunicare ai consumatori le proprietà che conferiscono un valore aggiunto alle loro ricette e ai loro prodotti tradizionali. Più in particolare, con tale segno si valorizzano quei prodotti e quegli alimenti che, a) per le materie prime tradizionali, b) per il metodo tradizionale di produzione o di trasformazione già utilizzato per un periodo significativo e c) per il nome utilizzato tradizionalmente e consacrato dall'uso e designante il carattere tradizionale o la specificità del prodotto, meritano di essere distinti, per il loro valore differenziale conferito da una tradizionale tecnologia alimentare, da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria.
- Ciò che è necessario mettere in evidenza è che non si pretende che la produzione avvenga nel luogo geografico tradizionalmente produttore di quel prodotto avente quel nome specifico (art. 23, par. 1): ciò che si richiede è che chiunque voglia avvalersi, per i suoi prodotti, del segno stg deve produrli secondo il disciplinare che il «gruppo di produttori» ha allegato alla domanda di registrazione della stg (artt. 19 e 20).
- Il Reg. 1151/2012 stabilisce che il regime delle stg deve prevedere sempre la riserva d'uso del nome nell'intera Unione. Con l'ulteriore conseguenza che siffatti nomi registrati vengono protetti contro qualsiasi usurpazione, imitazione o evocazione e contro qualsiasi altra pratica che induca in errore il consumatore (art. 24).

I prodotti alimentari tipici

E' opportuno ricordare la normativa sui prodotti tradizionali o prodotti tipici italiani di cui all'art. 8, d.lgs. 30 aprile 1998 n. 173 diretto alla valorizzazione del patrimonio gastronomico. Lo scopo immediato è quello di promuovere e diffondere le produzioni agroalimentari tipiche e di qualità italiane e di accrescere le capacità concorrenziali del sistema agroalimentare nazionale, il fine mediato è quello di individuare quei prodotti tradizionali rispetto ai quali è necessario disporre deroghe all'indifferenziata normativa sull'igiene dei prodotti alimentari.

L'attestazione di prodotto biologico. Le fonti

- Allo stesso genere di certificazione di qualità appartiene l'attestazione di biologicità dei prodotti agricoli.
- Nel quadro di una politica diretta a garantire i consumatori dai residui che fertilizzanti e antiparassitari lasciano nei prodotti agricoli e, nello stesso tempo, a favorire un sistema di produzione che, escludendo i concimi chimici e i fitofarmaci, comporti minori quantità di prodotti, è stato emanato il Reg. 2092/91 del 24 giugno 1991 a cui si è aggiunto, successivamente, il Reg. 1804/99 del 19 luglio 1999 per le produzioni animali con il metodo biologico, poi sostituiti dal Reg. 834/2007 del 28 giugno 2007, ora abrogato dal Reg. 2018/848 del 30 maggio 2018.



▼ **LEGISLAZIONE
VITIVINICOLA.
LE FONTI**

Normativa principale (regolamento “base”)

Regolamento UE/1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio sulla “OCM Unica” (all’interno del testo, bisogna individuare le norme applicabili ai prodotti vitivinicoli), come modificato dal regolamento UE/2127/2021 per effetto della riforma della PAC 2023/2027 (“PAC post-2020”): tra le precedenti sue modificazioni, vanno ricordate quelle intervenute per effetto della riforma della PAC avvenuta nel 2013, che ha interessato anche la OCM Vino, nonché per effetto del “Regolamento Omnibus – Parte Agricola”.

Regolamento UE/2126/2021 sul finanziamento, sulla gestione e sul monitoraggio della politica agricola comune, che dal 1/1/2023 abroga e sostituisce il Regolamento UE/1306/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio sulla medesima materia.

Regolamento UE/2125/2021 sul sostegno ai piani strategici che gli Stati membri devono redigere nell’ambito della politica agricola comune (piani strategici della PAC) e finanziati dal Fondo europeo agricolo di garanzia (FEAGA) e dal Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) (il quale abroga e sostituisce i Regolamenti UE/1305/2013 e UE/1307/2013 sulla medesima materia).

Norme di attuazione per la OCM Vino

Regolamento UE/555/2008 della Commissione, concernente i programmi di sostegno, agli scambi con i paesi terzi, il potenziale produttivo ed i controlli nel settore vitivinicolo.

Regolamento delegato UE/273/2018, concernente (anche) lo schedario viticolo, le dichiarazioni obbligatorie e le informazioni per il controllo del mercato, i documenti che scortano il trasporto dei prodotti e la tenuta dei registri nel settore vitivinicolo. Tale regolamento fra l'altro abroga il previgente regolamento UE/436/2009 della Commissione.

Regolamento 934/2019 della Commissione, recante il Codice Enologico (che abroga il precedente Regolamento UE/606/2009).

Regolamento delegato UE/2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il Regolamento UE/1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione. Tale regolamento abroga il Regolamento UE/607/2009 della Commissione.

Regolamento di esecuzione UE/2019/34 della Commissione, del 17 ottobre 2018, recante modalità di applicazione del Regolamento UE/1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del Regolamento UE/1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli.

Si tenga conto che detti regolamenti subiscono modificazioni con una certa frequenza, per cui ne va preso in considerazione il testo consolidato, vigente nel momento che interessa.



Dalla riforma della PAC del 2013

Per effetto dei poteri che le sono stati delegati mediante la riforma della PAC nel 2013, la Commissione ha quindi adottato i regolamenti delegati ed esecutivi per l'attuazione delle norme previste dal regolamento sulla OCM Unica.

Cronologicamente, ciò è avvenuto nel seguente modo:

Nel 2015 sono stati pubblicati i due regolamenti concernenti il regime delle autorizzazioni agli impianti viticoli: il 560/2015 (regolamento delegato) ed il 561/2015 (regolamento esecutivo). Essi sono poi stati abrogati a fine 2017, venendo rispettivamente sostituiti dal regolamento delegato 273/2018 e dal regolamento di esecuzione 274/2018.

Nel 2016 ha invece fatto seguito l'emanazione di altri due regolamenti, aventi ad oggetto i programmi di sostegno al settore vitivinicolo:

- il Regolamento di esecuzione UE/2016/1150 della Commissione, del 15 aprile 2016, recante modalità di applicazione del Regolamento UE/1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i programmi nazionali di sostegno al settore vitivinicolo;
- il Regolamento delegato UE/2016/1149 della Commissione, del 15 aprile 2016, che integra il Regolamento UE/1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i programmi nazionali di sostegno al settore vitivinicolo e che modifica il Regolamento (CE) n. 555/2008 della Commissione.



Segue. La cronistoria

A fine 2017 sono intervenute nuove modificazioni alla legislazione attuativa del regolamento base, portate dai già citati Regolamento delegato 273/2018 e dal Regolamento di esecuzione 274/2018.

Agli inizi del 2019 sono stati pubblicati i seguenti regolamenti:

- Regolamento delegato UE/2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il Regolamento UE/1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;
- Regolamento di esecuzione UE/2019/34 della Commissione, del 17 ottobre 2018, recante modalità di applicazione del regolamento UE/1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del Regolamento UE/1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli.

Norme apposite vigono per il vino biologico (Regolamento di Parlamento e Consiglio n. 848/2018, artt. 18 e 35 nonché Allegato II, Parte VI, la cui disciplina è andata a sostituire quella contenuta nel Regolamento della Commissione n. 203/2012) ed i vini aromatizzati (Regolamento del Consiglio e del Parlamento Europeo n. 251/2014).



Diritto italiano. Leggi ed atti equivalenti

“Testo Unico Vino“, nel quale sono confluiti i seguenti provvedimenti, ora abrogati di conseguenza:

- d.lgs. 10 agosto 2000, n.260, Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento UE relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (si applica adesso alle violazioni del regolamento sulla OCM Unica)
- D.lgs. 8 aprile 2010, n. 61, Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88.
- L. 20 febbraio 2006, n. 82, Disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente l'Organizzazione comune di mercato del vino (da leggersi in modo coordinato alla nuova disciplina comunitaria, definisce e disciplina il commercio di vini, mosti e aceti).

Per quanto concerne i prelievi dei campioni da analizzare, la disciplina è quella portata dal D.P.R. del 26 marzo 1989, n. 327.

Segue. Decreti del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Mipaaf)

Per orientarsi, è bene distinguere tra:

- a) quelli emanati per dare attuazione al Testo Unico Vino ;
- b) quelli attuativi di altre disposizioni o su cui il Testo Unico Vino non ha influito (in appresso indicati i principali):
 - 30 novembre 2011, Approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati e dei relativi fascicoli tecnici.
 - 13 agosto 2012, Disposizioni nazionali applicative del Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio e del Regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della Commissione, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo.
 - 7 novembre 2012, Procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010. (Gazz. Uff. 24 novembre 2012, n. 275).
 - 26 ottobre 2015, Disposizioni nazionali di attuazione del Regolamento (UE) della Commissione n. 436/2009, inerenti la dichiarazione vendemmia e produzione vinicola.
 - 19 febbraio 2015, n.1213, Conversione in autorizzazione dei diritti reimpianto vigneto.
 - 15 dicembre 2015, n.12272, Sistema di autorizzazione per gli impianti viticoli, poi modificato dal D.M. del 13 febbraio 2018, n. 935 (che, fra l'altro, ha introdotto un quarto comma all'art.10, per evitare speculazioni nell'uso delle autorizzazioni stesse, in particolare i trasferimenti tra Regioni).
 - 23 dicembre 2015, Aspetti procedurali per il rilascio dell'autorizzazione per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP.