

ALIMENTA

COMMENTARIO TECNICO-GIURIDICO DELLA PRODUZIONE AGRO-ALIMENTARE

N. 4

Anno XIV

Aprile 2006

Mensile

GLI OGM SONO DI DESTRA O DI SINISTRA?

SOMMARIO

F. Capelli

Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agroalimentari nel nuovo Regolamento comunitario n. 510/2006 e nel decreto italiano 19 novembre 2004 n. 297 relativo alle sanzioni applicabili in caso di violazione delle norme contenute nel regolamento predetto (75)

D. Cortassa

L'evoluzione normativa in materia di consorzi volontari di tutela del settore vitivinicolo (91)

LETTERE AL DIRETTORE (84)

Grana padano e Lisozima questione ancora aperta

Giurisprudenza di merito (96)

- Trib. Cuneo, sent. n. 206/06 del 20.03.06. Mangime. Ceneri superiori al dichiarato. Inosservanza delle norme per il campionamento. Influisce sul valore della prova

Gli OGM non sono né di destra né di sinistra - risponde Roberto Defez, IGB (Institute of Genetics and Biophysics) - CNR di Napoli, uno dei relatori al III Convegno Nazionale dell'Associazione Galileo 2001 tenutosi il 28 marzo scorso presso il CNR di Roma. Sono una partita tra innovatori e reazionari affrontata da politici col fiato corto e non da statisti con una visione di prospettiva.

In poche battute si può dire che il convegno sul tema "*I rischi di una scelta disinformata: precludersi l'uso degli OGM in agricoltura*" ha visto la rivolta degli scienziati contro la politica di preconcetta chiusura perseguita dai ministri Pecoraro Scanio, prima, e Alemanno poi, e la sfida al nuovo governo per una gestione del problema che vada oltre il Ministero delle Politiche Agricole e perciò coinvolga anche i Ministeri dell'Ambiente, delle Attività Produttive, della Salute e dell'Economia.

Il principio di precauzione deve essere abolito - sostiene Francesco Battaglia docente di chimica ambientale all'Università di Modena e vice-presidente di Galileo 2001 - perché è un principio ambiguo, che paralizza ogni attività di ricerca e sperimentazione e quindi si trasforma in un paradosso. In Italia le sperimentazioni sul campo degli OGM sono di fatto ferme al 2000 protestano Francesco Sala, ordinario di Botanica e Biotecnologie e direttore degli Orti Botanici dell'Università di Milano e Bruno Mezzetti del Dipartimento delle Produzioni Vegetali dell'Università delle Marche e insieme denunciano questa situazione indegna di un Paese che tuttavia considera la ricerca scientifica uno dei principi fondamentali della Costituzione.

(segue)

a cura di Istituto Bromatologico Italiano

Direttore responsabile: Antonio Neri

E così tutti gli scienziati partecipanti al Convegno del 28 marzo lamentano lo stallo della ricerca che origina nel 2000 per scelta dell'allora Ministro dell'Agricoltura Pecoraro Scanio che bloccò le importazioni di campioni di semi GM per le sperimentazioni in campo. Con la formazione del nuovo Governo nel 2001, la comunità scientifica fu delusa dall'aspettativa di una nuova direzione. Delusione protratta fino ai giorni nostri perpetuandosi la situazione di blocco dovuta ad una serie infinita di impedimenti provocati dal coinvolgimento dei governi regionali. L'Italia ha recepito la Direttiva 2001/18 con il D. L.vo 224 dell'8 luglio 2003 ma con autonomi interventi ne ha vanificato l'applicazione. Questo grazie alle restrizioni volute dal Ministero delle Politiche Agricole strumentalmente intese a preservare la cosiddetta biodiversità. E siccome quando si vuol bloccare il progresso non c'è niente di meglio che farsene tutori con normative speciali, si è pensato bene di emanare due nuovi decreti (il n. 5 del 28 maggio 2005 sulla coesistenza e il n. 72 del 29 marzo 2006 sulla biodiversità) la cui applicazione deve essere preceduta dalla pubblicazione di protocolli tecnici dei quali ad oggi non si è vista traccia. Ecco il modo politically correct per rendere inapplicabile quel che è reso operativo in quasi tutti gli Stati membri della Comunità.

Nella loro battaglia gli scienziati di Galileo 2001 hanno trovato un alleato nell'Ateneo Pontificio Regina Apostolorum che insieme all'Università Europea di Roma ha tenuto proprio il 27 dello stesso mese il suo Seminario Internazionale *"Dieci anni di piante geneticamente modificate: minaccia o speranza?"*. A favore della speranza si sono espressi i convenuti fondandola sul fatto che a distanza di dieci anni a far data dal 1996, quando è iniziata la commercializzazione dei prodotti biotech (soia, mais, cotone e colza), le biotecnologie vegetali hanno preso stanza in 21 Paesi che vedono impegnati 8,5 milioni di agricoltori che coltivano 400 milioni di ettari. La stragrande maggioranza di questi agricoltori vive e lavora nei Paesi in via di sviluppo: 6,4 milioni in Cina, 1 milione in India, 50.000 nelle Filippine e diverse migliaia in Sudafrica. Ma nonostante la grande quantità e salubrità

di questi prodotti, l'enorme riduzione dell'uso degli antiparassitari, l'incremento di produttività e redditività, soprattutto in Europa persistono campagne critiche in rapporto all'uso di piante GM. Al punto che, così lamenta il portavoce dell'Ateneo Pontificio, alcune associazioni ambientaliste continuano a indicare gli OGM come "cibo di Frankenstein".

Lo scenario che si apre davanti agli occhi disattenti dell'opinione pubblica è sconcertante. Sul fondale la libera Scienza che ha lo sguardo libero sul mondo della ricerca e delle sue applicazioni ma con grande stento riesce trovare fondi appena sufficienti per riunirsi a convegno. Al proscenio l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione che, godendo dell'erogazione di 6 milioni e duecentomila euro del Ministero Politiche Agricole, giunto a due terzi del progetto *"Ricerche sugli OGM in Agricoltura"* messo in cantiere nel 2003 e fortemente voluto dal ministro Alemanno, perviene alla provvisoria conclusione che il convegno del 7 marzo *"dimostra l'esistenza di un clima di attenzione nei confronti del cittadino"* e fornisce *"indicazioni attendibili circa i settori sperimentali in cui sviluppare ulteriori ricerche"*.

E dunque, in attesa degli esiti delle immancabili "ulteriori ricerche" è più forte che mai il timore che la questione sia pur sempre dannatamente politica. Perché quando si tenterà di travasare la Scienza nel Diritto, ci aspetta una condanna sistematica degli OGM anche in assenza di qualunque documentazione scientifica contraria.

Per cui, malinconicamente, non ci resta che concludere con quanto ha lasciato scritto Max Planck con il suo prezioso saggio su *"La filosofia della fisica"*.

"Di rado un'importante innovazione scientifica si fa strada convincendo e convertendo gradualmente i suoi oppositori. Quel che accade è che gradualmente gli oppositori scompaiono e la nuova generazione familiarizza con l'idea sin dalla nascita"

Sopravviva chi può!

Antonio Neri

TUTELA DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI NEL NUOVO REGOLAMENTO COMUNITARIO N. 510/2006 E NEL DECRETO ITALIANO 19 NOVEMBRE 2004 N. 297 RELATIVO ALLE SANZIONI APPLICABILI IN CASO DI VIOLAZIONE DELLE NORME CONTENUTE NEL REGOLAMENTO PREDETTO

F. Capelli - Collegio europeo/ Università di Parma

I. Premesse

Il glorioso Regolamento Cee n. 2081/92¹, che in quasi 15 anni di applicazione ha consentito di registrare complessivamente le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche di oltre 700 prodotti agroalimentari europei, è stato abrogato e sostituito dal Regolamento Ce n. 510/2006², entrato in vigore il 31 Marzo 2006.

Il Regolamento Cee n. 2081/92 che, come è noto, aveva già subito diverse modifiche nel corso degli anni³, è stato recentemente sottoposto a precise critiche in sede internazionale, sollevate dall'*Organo di risoluzione delle controversie* dell'Organizzazione Mondiale del Commercio (OMC), per incompatibilità con alcune disposizioni dell'Accordo sulla tutela della proprietà intellettuale (TRIP's) e con altre contenute nell'Accordo GATT⁴.

Di conseguenza, occorrendo introdurre nel testo del regolamento i cambiamenti richiesti dall'OMC, si è deciso di abrogarlo interamente sostituendolo con un nuovo testo, organicamente meglio strutturato, nel quale sono state inserite, oltre alle modifiche in precedenza apportate, anche ulteriori modifiche di carattere procedurale che in prosieguo verranno esaminate.

Dopo l'esame del Regolamento Ce n. 510/2006, si procederà all'analisi critica delle disposizioni più importanti contenute nel cosiddetto decreto "sanzionatorio" (Decreto Legislativo 19 Novembre 2004 n. 297, modificato dal Decreto Legge 10 Gennaio 2006 n. 2)⁵ che sanziona le violazioni alle regole applicabili in materia di denominazioni di origine e di indicazioni geografiche dei prodotti agroalimentari.

II. Il Regolamento Ce n. 510/2006

Le modifiche innovative contenute nel nuovo Regolamento Ce n. 510/2006 sono di carattere procedurale e di carattere sostanziale.

Vediamole separatamente.

1. MODIFICHE INNOVATIVE DI CARATTERE PROCEDURALE

Pur senza intaccare l'impianto generale così come delineato nel precedente Regolamento Cee n. 2081/92, che rimane strutturalmente inalterato, le modifiche introdotte dal nuovo regolamento, sotto il profilo procedurale, riguardano tuttavia alcuni specifici aspetti di rilevante interesse.

a. *Modalità di espletamento della procedura nazionale per la formulazione delle domande di registrazione delle denominazioni (DOP e IGP) da presentare alla Commissione europea*

Secondo l'art. 5 del Regolamento Ce n. 510/2006, la domanda di registrazione di una DOP o di una IGP, che deve essere presentata, unitamente al relativo disciplinare, dall'Associazione richiedente allo Stato membro «sul cui territorio è situata la zona geografica» (art. 5, par. 4), deve ora comprendere un «documento unico» contenente tutte le informazioni essenziali relative alla denominazione o all'indicazione geografica di cui si chiede la registrazione (elementi principali del disciplinare, nome e descrizione del prodotto, delimitazione della zona geografica, legame esistente tra prodotto e territorio di provenienza, etc.) (art. 5, par. 3).

¹ Pubblicato in *Guce* n. L 208/1992.

² Pubblicato in *GuUe* n. L 93/2006.

³ Cfr. regolamento Ce n. 535/97 del Consiglio (*Guce* n. L 83/1997); regolamento Ce n. 1068/97 della Commissione (*Guce* n. L 156/1997); regolamento Ce n. 2796/2000 della Commissione (*Guce* n. L 324/2000); regolamento Ce n. 692/2003 del Consiglio (*Guce* n. L 99/2003); regolamento Ce n. 806/2003 del Consiglio (*Guce* n. L 122/2003). Oltre a tali regolamenti di modifica si può citare il regolamento Ce n. 383/2004 della Commissione (*GuUe* n. L 64/2004) relativo alle modalità di applicazione del regolamento Cee n. 2081/92 con riferimento alla scheda riepilogativa dei disciplinari di produzione.

⁴ Cfr. Relazione alla proposta di regolamento destinato a sostituire il regolamento Cee n. 2081/92, presentata dalla Commissione nel Gennaio 2006, COM(2005) 698 Def, p. 2.

⁵ Pubblicati, rispettivamente, in Guri n. 293 del 15 Dicembre 2004 e in Guri n. 8 dell'11 Gennaio 2006.

Questo «documento unico» ha la funzione di rendere uniformi nell'Unione europea i contenuti delle domande di registrazione, in modo da agevolare l'esame delle stesse sia da parte delle autorità competenti, sia da parte di tutti gli altri soggetti interessati.

In effetti, una delle novità introdotte dal nuovo regolamento riguarda l'obbligo imposto ad ogni Stato membro (art. 5, par. 5) di consentire a tutti gli interessati, stabiliti nel proprio territorio, di fare opposizione in sede nazionale contro le domande di registrazione.

Per permettere l'avvio di tale opposizione, ogni Stato membro deve predisporre una procedura formale che renda possibile l'adozione di una decisione in sede amministrativa, assicurando inoltre l'esperibilità di adeguati mezzi di ricorso in sede giurisdizionale contro la decisione predetta⁶.

Gli Stati membri devono rendere possibile l'esperibilità della procedura appena descritta entro il 31 marzo 2007 (art. 5, par. 8).

In caso di decisione finale favorevole all'accoglimento in sede nazionale della domanda di registrazione (e, quindi, dopo l'esaurimento dei mezzi di ricorso interni eventualmente esperiti), lo Stato membro interessato può trasmettere alla Commissione europea la domanda di registrazione con la documentazione indicata al par. 7 dell'art. 5 del Regolamento Ce n. 510/2006.

La documentazione trasmessa alla Commissione contiene tutte le indicazioni utili per permettere a quest'ultima di adottare la propria decisione. Tra le indicazioni da fornire alla Commissione, vi è anche il riferimento al fatto che il disciplinare di produzione, relativo alla denominazione di cui si chiede la registrazione, è stato reso pubblico per via elettronica⁷.

Con riferimento alla fase nazionale della procedura prevista per la messa a punto delle domande di registrazione delle denominazioni DOP e IGP, si può senz'altro concludere che le modifiche introdotte dal nuovo regolamento consentono di tutelare al meglio i diritti di tutti gli interessati nonché le prerogative delle autorità nazionali competenti.

b. Modalità di espletamento della procedura in sede comunitaria

Una volta in possesso della documentazione trasmessa dallo Stato membro interessato, in conformità a quanto stabilito dal citato art. 5, par. 7 del Regolamento Ce n. 510/2006, la Commissione europea procede all'esame della medesima in base al successivo art. 6.

Si tratta, in sostanza, di un riesame della documentazione trasmessa dallo Stato membro e la Commissione dispone di un periodo di 12 mesi per portarlo a termine.

In caso di esito favorevole, la Commissione pubblica nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea (art. 6 par. 2) il «documento unico», sopra menzionato, contenente i dati essenziali della domanda, nonché il riferimento al fatto che il disciplinare relativo è stato reso pubblico per via elettronica (in modo che ogni interessato sia in grado di prenderne visione).

Entro sei mesi dalla data di pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, ogni Stato membro, come pure ogni Paese terzo, può presentare opposizione contro la registrazione, inoltrandola alla Commissione (art. 7, par. 1).

Anche le persone fisiche o giuridiche stabilite in un Paese membro diverso da quello nel quale è stata presentata la domanda di registrazione, possono inoltrare a tale Stato membro una dichiarazione motivata entro un termine che gli consenta di introdurre l'opposizione nel rispetto della scadenza dei sei mesi dalla pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale di cui sopra (art. 7, par. 2, primo e secondo comma).

Se le persone fisiche o giuridiche, intenzionate ad opporsi, sono stabilite in un Paese terzo, le stesse possono, entro il termine di sei mesi dalla predetta pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale, presentare l'opposizione direttamente alla Commissione europea oppure per il tramite dell'Autorità del Paese terzo nel quale sono stabilite (art. 7, par. 2, terzo comma).

I motivi sui quali l'opposizione deve essere fondata sono indicati nel par. 3 dell'art. 7 del Regolamento Ce n. 510/2006.

⁶ Queste prescrizioni sono state introdotte per tener conto della giurisprudenza della Corte di giustizia (cfr. ordinanza della Corte di giustizia in causa n. 447/98 (*Molkerei Grossbraunshain c. Commissione europea*) pubblicata in Raccolta, I, 2000, p. 9097.

⁷ Anche questa modifica innovativa è stata introdotta soprattutto per ottemperare alla sentenza della Corte di giustizia emessa, in particolare, nella nota causa sul "Prosciutto di Parma" (causa n. 108/01 del 20 Maggio 2003, Raccolta, I, 2003, p. 5163 (spec. punti 97 – 99, p. 5193); v. sul punto il commento di S. Ventura, *Protezione delle denominazioni di origine e libera circolazione dei prodotti alimentari*, in Diritto comunitario e degli scambi internazionali, 2003, p. 333, spec. p. 336.

Trascorso il termine dei sei mesi, la Commissione, in mancanza di opposizioni, procede alla registrazione della denominazione, pubblicandola sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea (art. 7, par. 4).

Nel caso invece in cui siano state introdotte opposizioni, la Commissione invita tutte le parti interessate a trovare un accordo (art. 7, par. 5).

Se l'accordo viene raggiunto, è prevista una procedura che consente, alla Commissione, a determinate condizioni, di pervenire alla pubblicazione definitiva della registrazione sulla Gazzetta ufficiale.

Nel caso invece in cui l'accordo non venga raggiunto, spetta alla Commissione, che si avvale dell'assistenza del Comitato permanente di cui all'art. 15 del Regolamento Ce n. 510/2006, di adottare la decisione finale.

Ovviamente, tale decisione sarà soggetta ai mezzi di ricorso previsti dall'ordinamento comunitario. Potrà quindi essere impugnata con ricorso diretto in base all'art. 230 del Trattato Ce davanti al Tribunale di Primo Grado oppure potrà essere oggetto di una procedura pregiudiziale davanti alla Corte di giustizia su rinvio di un Giudice nazionale sulla base dell'art. 234 dello stesso Trattato Ce.

c. Modalità di espletamento della procedura di modifica del disciplinare di produzione

L'art. 9 del Regolamento Ce n. 510/2006 disciplina la procedura di modifica del disciplinare di produzione relativo ad una denominazione d'origine (o ad una indicazione geografica) protetta, quando l'Associazione interessata ritenga necessario modificare il disciplinare per tener conto dei cambiamenti intervenuti in sede tecnico-scientifica od anche per rivedere i confini dell'area geografica protetta.

Se la modifica richiesta comporta una variazione del documento unico, sopra menzionato, in tal caso deve essere seguita la procedura ordinaria, in precedenza descritta, prevista per ottenere la registrazione della denominazione.

Ciò significa che l'Associazione interessata è tenuta a presentare la domanda di modifica al competente Stato membro il quale, prima di adottare la decisione, dovrà garantire che ogni interessato possa opporsi in osservanza dei criteri sopra indicati. La decisione sarà poi trasmessa alla Commissione la quale procederà alla pubblicazione della modifica sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea secondo la procedura già nota.

Di contro, se la modifica richiesta non comporta alcuna variazione del documento unico, lo Stato membro interessato può procedere a modificare il disciplinare rendendolo pubblico e informandone la Commissione.

Nel caso in cui dovesse trattarsi di una denominazione (o indicazione) relativa ad una zona geografica situata in un Paese terzo, è la stessa Commissione che provvederà alla modifica richiesta.

d. Modalità di espletamento della procedura per ottenere la cancellazione di una denominazione di origine o di un'indicazione geografica

L'art. 12 del Regolamento Ce n. 510/2006 ha disciplinato in modo formale anche la procedura di cancellazione di una denominazione registrata, sulla base degli stessi criteri applicabili alla procedura prevista per ottenerne la registrazione, che sopra abbiamo descritto.

La novità risiede nel fatto che la richiesta di cancellazione potrà essere presentata anche da «ogni persona fisica o giuridica che abbia un interesse legittimo».

La Commissione procederà, sulla base dell'art. 16, *lett. k* del Regolamento Ce n. 510/2006 a fissare le modalità relative alle condizioni di cancellazione delle denominazioni registrate.

2. MODIFICHE INNOVATIVE DI CARATTERE SOSTANZIALE

Anche le modifiche innovative di ordine sostanziale, contenute nel Regolamento Ce n. 510/2006, sono diverse e quelle più importanti verranno in prosieguo singolarmente analizzate.

a. Registrazione di denominazioni di origine e di indicazioni geografiche riferite ad un Paese Terzo

Come più sopra è stato ricordato, per adeguare la normativa europea alle richieste dell'Organizzazione Mondiale del Commercio, è stato riconosciuto anche ad un Paese terzo il diritto di chiedere la registrazione in sede comunitaria di una denominazione di origine (o di una indicazione geografica) che risulti già protetta sul suo territorio.

Ciò significa, pertanto, che, con riferimento ai Paesi terzi, non trova applicazione la procedura comunitaria di registrazione, sopra descritta, che risulta unicamente applicabile alla registrazione di denominazioni (o indicazioni) riferite agli Stati membri.

La denominazione (o indicazione) riferita ad un Paese terzo potrà essere quindi registrata nell'Unione europea soltanto se la stessa già goda di protezione nell'ordinamento di tale Paese.

Occorre segnalare, in particolare, che la domanda di registrazione potrà essere presentata alla Commissione dagli operatori interessati direttamente oppure per il tramite delle Autorità competenti del Paese terzo considerato.

E' opportuno anche notare che, in base all'art. 8, par. 3 del Regolamento Ce n. 510/2006, le menzioni: «denominazione d'origine protetta» e «indicazione geografica protetta» possono essere riportate sull'etichetta dei prodotti originari dei Paesi terzi, se gli stessi vengono commercializzati con una denominazione legittimamente registrata in sede comunitaria in base al predetto regolamento.

b. Obbligo di apposizione delle menzioni: «denominazione di origine protetta» (DOP) e «indicazione geografica protetta» (IGP)

Mentre, come abbiamo appena visto, per la presentazione dei prodotti originari dei Paesi terzi, l'utilizzo delle menzioni DOP o IGP sulle etichette rimane facoltativo, tale utilizzo diventa obbligatorio con il nuovo regolamento, per quanto riguarda le denominazioni e le indicazioni che contraddistinguono i prodotti originari della Comunità europea (cfr. art. 8, par. 2 del Regolamento Ce n. 510/2006).

Ovviamente, per consentire l'eliminazione sia delle scorte esistenti sul mercato sia degli imballaggi stampigliati secondo le norme precedentemente in vigore, l'obbligo predetto dovrà essere osservato a partire dal 1° Maggio 2009 (art. 20, secondo comma, del Regolamento Ce n. 510/2006).⁸

c. Organi di controllo

Secondo l'art. 11, par. 1 del Regolamento Ce n. 510/2006, i controlli per accertare la conformità dei prodotti con DOP o IGP alle prescrizioni dei rispettivi disciplinari di produzione, devono essere effettuati o dalle autorità competenti appositamente incaricate oppure da organismi di controllo designati come organismi di certificazione dei prodotti.

Il par. 2 dello stesso art. 11, qui esaminato, impone regole analoghe anche per il controllo dei prodotti originari dei Paesi terzi che sono commercializzati con denominazioni protette secondo il Regolamento Ce n. 510/2006.

Secondo il successivo par. 3 dell'art. 11, se il controllo viene affidato ad organismi di certificazione, questi devono rispettare la norma europea EN 45011 oppure la guida ISO/CEI 65 (che si riferiscono ai requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti). Inoltre, tali organismi, a partire dal 1° maggio 2010, dovranno essere accreditati in conformità alle stesse norme.

Come si può comprendere, questa imposizione determinerà senz'altro un aumento dei costi, ma, d'altro canto, accrescerà notevolmente l'affidabilità degli organismi di certificazione e la credibilità dei controlli da essi effettuati.

L'art. 11 par. 4 del Regolamento Ce n. 510/2006, stabilisce, infine, che se i controlli vengono affidati alle Autorità competenti, queste devono essere in grado di attuarli in modo appropriato, fornendo tutte le garanzie necessarie sia per quanto riguarda il possesso di personale qualificato e di risorse adeguate, sia per quanto riguarda la capacità di eseguire controlli in modo obiettivo ed imparziale.

d. Esecuzione dei controlli

Il par. 2 dell'art. 10 del Regolamento Ce n. 510/2006 stabilisce che gli operatori sottoposti all'osservanza delle disposizioni del regolamento medesimo (produttori e distributori), devono essere «coperti da un sistema di controlli ufficiali».

Avendo il par. 1 dello stesso art. 10, qui esaminato, fatto riferimento al Regolamento Ce n. 882/2004⁹ relativo ai controlli ufficiali sui prodotti alimentari (e sui mangimi) si comprende meglio il significato della frase contenuta nel par. 2 dell'art. 10 sopra riportata.

⁸ E' stupefacente come sia stato possibile tradurre in modo incomprensibile in lingua italiana la prescrizione, cui ci si riferisce nel testo, che appare così facile da comprendere in tutte le altre versioni linguistiche. Nella versione inglese e francese, infatti, appare evidente che l'obbligo di riportare le menzioni DOP o IGP sui prodotti qui considerati decorre dal 1° Maggio 2009, «without prejudice to products already placed on the market before that date» o «sans préjudice des produits déjà mis sur le marché avant cette date».

Di contro, la versione italiana riporta questo testo: «Tuttavia le disposizioni di cui all'articolo 8, paragrafo 2, si applicano a decorrere dal 1° Maggio 2009, ad eccezione dei prodotti immessi sul mercato prima di tale data».

Così formulata, tale prescrizione dovrebbe pertanto essere intesa nel senso che in Italia l'obbligo di riportare sui prodotti le menzioni DOP e IGP decorre dal 1° Maggio 2009, ad eccezione di tutti i prodotti che sono stati immessi sul mercato prima di tale data! Si dovrebbe quindi concludere che, in Italia, già oggi tutti i prodotti qui considerati dovrebbero riportare obbligatoriamente le menzioni di cui sopra!!

⁹ Pubblicato, nella versione rettificata, in *GuUe* n. L 191/2004.

Come è noto, dopo l'entrata in vigore, nell'Unione europea, a partire dal 1° Gennaio 2006, dei nuovi regolamenti comunitari sull'igiene, la sicurezza e i controlli dei prodotti alimentari (e dei mangimi)¹⁰, tutti gli operatori dell'intera catena alimentare (attivi nelle fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione) sono considerati responsabili per quanto riguarda l'igiene e la sicurezza dei loro prodotti, alla luce dei principi stabiliti nel Regolamento Ce n. 178/2002¹¹, quando applicano le regole ad essi imposte dalla nuova normativa comunitaria appena richiamata.

Orbene, l'osservanza di tali regole viene assicurata da un sistema di controlli ufficiali il cui funzionamento, per quanto riguarda la generalità dei prodotti alimentari, è disciplinato dal Regolamento Ce n. 882/2004 (richiamato, appunto, all'art. 10 del Regolamento Ce n. 510/2006)¹².

In particolare, il Regolamento Ce n. 882/2004, al considerando n. 9, fa espresso riferimento ai controlli previsti dal Regolamento Cee n. 2081/92, ora sostituito dal Regolamento Ce n. 510/2006.

Inoltre l'art. 13, parr. 3 e 4 del Regolamento Ce n. 852/2004¹³ sull'igiene dei prodotti alimentari ai quali si applica il sistema dei controlli ufficiali di cui al Regolamento Ce n. 882/2004, fa espresso riferimento alla possibilità di introdurre deroghe in materia di igiene quando si tratta di garantire la continuità dei metodi tradizionali impiegati per la produzione, la trasformazione o la distribuzione di prodotti alimentari con caratteristiche qualitative particolari.

Dal complesso delle norme appena evocate, si deduce che tutti i prodotti alimentari presi in considerazione dal Regolamento Ce n. 510/2006, qui esaminato, dovranno essere sottoposti tanto ai controlli previsti da tale regolamento al fine di accertare la conformità dei prodotti ai rispettivi disciplinari di produzione, quanto ai controlli ufficiali relativi all'igiene e alla sicurezza dei prodotti alimentari disciplinati dal Regolamento Ce n. 882/2004.

Per quanto riguarda però questi ultimi controlli, dovranno essere osservate le disposizioni sopra menzionate relative alle deroghe previste per i prodotti tradizionali, tra i quali chiaramente rientrano i prodotti con DOP o IGP.

e. Pagamento di un contributo per la copertura delle spese

L'art. 18 del Regolamento Ce n. 510/2006 prevede che gli Stati membri possono pretendere dagli operatori il pagamento di un contributo (chiamato: *tassa*) per la copertura sia delle spese di procedura di registrazione delle domande, sia delle spese sostenute per l'esame delle opposizioni e delle richieste di modifica dei disciplinari sia, infine, delle spese sostenute per la procedura di cancellazione.

3. DISPOSIZIONI FONDAMENTALI DEL PRECEDENTE REGOLAMENTO CEE N. 2081/92 CHE RIMANGONO SOSTANZIALMENTE INALTERATE NEL NUOVO REGOLAMENTO CE N. 510/2006

Come precisato all'inizio, l'impianto generale del precedente Regolamento Cee n. 2081/92 non ha subito modifiche nel Regolamento Ce n. 510/2006.

Rimangono pertanto immutate le regole sulla tutela giuridica delle denominazioni d'origine (DOP) e delle indicazioni geografiche (IGP), una volta intervenuta la loro registrazione in sede comunitaria.

Bisogna riconoscere che si tratta di una tutela giuridica di notevole efficacia.

Secondo il Regolamento Ce n. 510/2006, la registrazione di una denominazione può essere impedita soltanto se tale denominazione si scontra con un marchio notorio da tempo utilizzato sul mercato, con il rischio di provocare confusione nei consumatori (art. 3, par. 4).

Nel caso invece in cui il marchio precedentemente registrato od utilizzato non sia notorio e da tempo impiegato, lo stesso non impedisce la registrazione della denominazione DOP o IGP ma può con essa convivere, se, come marchio, non incorre in nullità per motivi di ordine tecnico-giuridico (artt. 14, par. 2).

Ma una volta legittimamente registrata, la denominazione di origine (o la indicazione geografica) impedisce la registrazione di qualsiasi marchio relativo ad un prodotto comparabile, la cui richiesta di registrazione sia stata presentata successivamente alla data di presentazione della domanda di registrazione della denominazione DOP o IGP (art. 14 par. 1).

¹⁰ Si tratta dei regolamenti costituenti il c.d. «Pacchetto igiene», cfr. F. Capelli, *La direttiva "killer" e le sue vittime*, in *Alimenta*, n. 11-12, 2005, p. 223.

¹¹ Pubblicato in *Guce* n. L 31/2002.

¹² Per quanto riguarda i prodotti alimentari di origine animale, il sistema dei controlli ufficiali è disciplinato dal regolamento Ce n. 854/2004 (*GuUe* n. L 226/2004).

¹³ Pubblicato nella versione rettificata, in *GuUe* n. L 226/2004.

Qualora la denominazione sia stata legittimamente registrata, l'art. 13 del Regolamento Ce n. 510/2006 provvede a tutelarla contro ogni contraffazione, imitazione o semplice evocazione da chiunque poste in essere. Contro tali comportamenti i legittimi interessati possono infatti agire in giudizio davanti ai Tribunali di tutti gli Stati membri.

Nel caso in cui sia uno Stato membro a consentire l'imitazione o la contraffazione della denominazione (o indicazione) registrata, in tal caso sarà la Commissione europea ad avviare il procedimento di infrazione contro tale Stato membro in base all'art. 226 del Trattato Ce¹⁴.

Da ultimo, è opportuno ricordare che in base all'art. 3 par. 3 del Regolamento Ce n. 510/2006 possono essere registrate anche denominazioni omonime avendo cura, quando la registrazione è effettuata, di «garantire un trattamento equo ai produttori interessati e di non indurre in errore il consumatore»¹⁵ (art. 3, par. 3, *lett. b.*).

III. Il decreto "sanzionatorio n. 297/2004"

Come ugualmente accennato agli inizi, lo Stato italiano, mediante il Decreto Legislativo 19 Novembre 2004 n. 297, modificato dal Decreto Legge 10 Gennaio 2006 n. 2, ha introdotto la normativa nazionale destinata a sanzionare le violazioni in materia di denominazioni di origine e di indicazioni geografiche registrate in sede comunitaria.

1. STRUTTURA DEL DECRETO "SANZIONATORIO"

Il decreto "sanzionatorio" è diviso in quattro parti.

La prima parte (Capo I, artt. 1 - 3) disciplina l'applicazione delle sanzioni amministrative nei confronti degli operatori economici sia in caso di violazioni da essi commesse in materia di denominazioni di origine o di indicazioni geografiche protette in sede comunitaria, sia in caso di comportamenti da essi tenuti in contrasto con le prescrizioni impartite dalle Autorità di controllo o dai competenti Consorzi di tutela.

La seconda parte (Capo II, artt. 4 - 6) disciplina l'applicazione delle sanzioni amministrative nei confronti delle strutture di controllo o dei Consorzi di tutela in caso di violazioni che siano commesse da tali strutture o dagli stessi Consorzi di tutela.

La terza parte (Capo III, art. 7) riguarda le sanzioni amministrative applicabili agli operatori economici che non osservano le "inibizioni" disposte dall'Autorità competente. Può trattarsi, ad esempio, dell'inibizione ad utilizzare una denominazione protetta (cfr. art. 1, par. 3) oppure dell'inibizione a continuare l'imitazione di una denominazione protetta (cfr. art. 2, par. 7).

La quarta parte (Capo IV, artt. 8 - 11) riguarda sia le competenze degli Agenti vigilatori dei Consorzi di tutela ad accertare le violazioni commesse ai danni delle denominazioni tutelate, sia le competenze del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali ad effettuare accertamenti specifici.

Ovviamente ogni Agente vigilatore potrà accertare le violazioni soltanto con riferimento alle denominazioni dei prodotti sottoposti alla tutela dei Consorzi che gli hanno legittimamente conferito l'incarico. E' infatti possibile che due diversi Consorzi si avvalgano dello stesso agente vigilatore per accertare le violazioni¹⁶.

Per quanto riguarda invece la competenza ad irrogare le sanzioni amministrative, questa viene affidata dall'art. 11 al Ministero per le Politiche Agricole e Forestali¹⁷.

2. VALUTAZIONI CRITICHE DEL DECRETO "SANZIONATORIO"

Per i limitati fini del presente commento, procediamo all'esame della sola prima parte del decreto (Capo I, artt. 1 e 2).

¹⁴ E' quanto sta avvenendo nella vicenda della causa n. 132/05, introdotta davanti alla Corte di giustizia il 21 Marzo 2005 dalla Commissione europea contro la Repubblica tedesca perché in Germania non viene tutelata la denominazione "Parmesan", che risulta utilizzata dai produttori tedeschi di un formaggio di pasta dura che essi da tempo chiamano "Parmesan", ritenendo che tale denominazione sia divenuta generica e, quindi, non tutelabile.

¹⁵ Un caso di omonimia molto interessante riguarderà, fra breve, le due celebri denominazioni "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena" e "Aceto Balsamico di Modena". La prima denominazione è già registrata come DOP mentre per la seconda è in corso la procedura di registrazione come IGP.

¹⁶ Cfr. art. 2, par. 2 del Decreto 12 Aprile 2000 del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali, in Guri n. 97 del 27 Aprile 2000.

¹⁷ Cfr. per le modalità applicative, il DM 1° Dicembre 2005 del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali, in Guri 7 Dicembre 2005 n. 285.

a. *Tutela contro le evocazioni, imitazioni e usurpazioni delle denominazioni protette*

L'art. 2 del decreto "sanzionatorio" prevede l'applicazione di diverse sanzioni amministrative (facendo salva l'eventuale applicazione delle pertinenti norme penali) con riferimento alle diverse ipotesi di violazione elencate nell'art. 13, par. 1, *lett. b, c e d* del Regolamento Cee n. 2081/92 (rimasto immutato, sempre come art. 13, par. 1, *lett. b, c e d* nel Regolamento Ce n. 510/2006).

Si tratta di ipotesi riferibili a violazioni che normalmente si verificano nel settore della proprietà intellettuale.

In particolare l'art. 2, par. 1 del decreto "sanzionatorio" punisce con una sanzione specifica chiunque modifichi le denominazioni protette. A sua volta il par. 2 dello stesso art. 2, punisce con un'altra sanzione chiunque imiti, usurpi ed evochi le denominazioni protette.

Analogamente lo stesso art. 2 ai parr. 3, 4 e 5 punisce chiunque cerchi di ingannare il consumatore circa la provenienza, l'origine, la natura o la qualità del prodotto al quale si riferisce la denominazione protetta.

Come si vede, facendo salva l'applicazione delle pertinenti norme penali, l'art. 2 del decreto "sanzionatorio" qui esaminato, disciplina in modo sostanzialmente corretto il meccanismo di applicazione delle sanzioni amministrative nazionali destinate a proteggere le denominazioni registrate in sede comunitaria.

b. *Tutela delle denominazioni registrate contro il loro utilizzo indebito da parte degli operatori economici*

L'art. 1 del decreto "sanzionatorio" (di faticosa lettura, non solo per il linguaggio impiegato ma anche per il modo in cui la stessa norma è strutturata) intende disciplinare, tra l'altro, l'applicazione di specifiche sanzioni amministrative in caso di utilizzo indebito delle denominazioni protette.

Il primo gruppo si riferisce ad ipotesi di violazioni che risultano di facile identificazione.

In particolare, l'art. 1, par. 1, *lett. a*, punti 1, 2 e 3, punisce chiunque utilizzi una denominazione protetta (DOP o IGP) per commercializzare prodotti comparabili (dello stesso genere) che non hanno titolo di utilizzare la predetta denominazione: (a) o perché il prodotto non è stato sottoposto al controllo da parte dell'autorità di controllo competente; (b) o perché, pur essendo stato sottoposto al controllo, il prodotto non ha ottenuto la certificazione di conformità; (c) o, infine, perché non è stato rispettato il disciplinare durante il processo di produzione del prodotto. Per ognuna delle ipotesi appena indicate, è prevista una sanzione amministrativa specifica.

Ma le ipotesi di violazione che qui principalmente interessano, sono quelle del secondo gruppo previste sia dall'art. 1, par. 1, *lett. b*, che riguarda l'utilizzo di una denominazione protetta per commercializzare un prodotto *non comparabile* con quello che legittimamente reca la denominazione protetta, sia dall'art. 1, par. 1, *lett. c* (punti 1 e 2) che riguarda la commercializzazione di prodotti composti, elaborati o trasformati che presentano nell'etichetta (o nella pubblicità) il riferimento ad una o a più denominazioni protette.

Orbene, se si mettono a confronto le ipotesi di violazione elencate nell'art. 13, par. 1, *lett. a* del Regolamento Ce n. 510/2006 (rimasto invariato nella sua formulazione rispetto alla stessa norma contenuta nel Regolamento Cee n. 2081/92) si comprende subito che la violazione prevista dall'art. 1, par. 1, *lett. b* del decreto "sanzionatorio", riferita ai *prodotti non comparabili*, è la stessa alla quale si riferisce l'ultima frase dell'art. 13, par. 1, *lett. a* del Regolamento Ce n. 510/2006, in cui la violazione viene ipotizzata «nella misura in cui l'uso di tale denominazione consenta di sfruttare la reputazione della denominazione protetta»¹⁸.

Se è esatta questa interpretazione, si comprende subito che, diversamente dall'art. 1, par. 1, *lett. b*, appena esaminato, l'art. 1, par. 1, *lett. c*., introduce una sanzione per una violazione nuova che l'art. 13, par. 1 del regolamento Ce n. 510/2006 non prevede (come non era prevista nel precedente Regolamento Cee n. 2081/92).

Si tratta, in effetti, di un'ipotesi di violazione che potrebbe addirittura non verificarsi nel caso in cui il Consorzio di tutela competente (o il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali) dovesse rilasciare un'apposita autorizzazione oppure nel caso in cui il riferimento alla denominazione protetta fosse soltanto ricavabile dalla lista degli ingredienti riportata sull'etichetta del prodotto composto.

Per comprendere a fondo la portata di questa norma conviene far riferimento ad un esempio concreto che aiuti a chiarire i concetti.

¹⁸ La versione dell'art. 13, par. 1, *lett. a* del regolamento Cee n. 2081/92 era così formulata: «nella misura in cui l'uso di tale denominazione consenta di sfruttare *indebitamente* la reputazione della denominazione protetta». L'avverbio "indebitamente" era però presente nella sola versione italiana dell'art. 13 del regolamento Cee n. 2081/92. Giustamente, pertanto, tale avverbio è stato eliminato nella versione attuale dell'art. 13 del regolamento Ce n. 510/2006.

Ciò non cambia però il senso della norma, in quanto l'espressione "*sfruttare la reputazione*" ha sempre un senso negativo, dato che significa "appropriare indebitamente della reputazione". Se così non fosse, sarebbe stato usato il verbo "usare" o "utilizzare" che, ovviamente, è del tutto neutro.

Se un'impresa che produce tortellini intende utilizzare come ingredienti un prosciutto DOP, evidenziando la denominazione di questo prodotto nell'etichetta dei tortellini, è evidente che tale impresa viene a trovarsi nell'ipotesi prevista dall'art. 1, par. 1, *lett. c* del decreto "sanzionatorio", perché essa intende commercializzare un prodotto finito, composto da tortellini con prosciutto DOP, utilizzando un'etichetta che porta un riferimento ad una denominazione protetta.

Per questo solo fatto, l'art. 1, par. 1, *lett. c*, più volte citato, commina all'impresa una sanzione amministrativa da 2.500 a 16.000 euro.

Come già accennato, l'impresa considerata, per evitare tale sanzione, o chiede ed ottiene un'apposita autorizzazione del Consorzio di tutela (o del Ministero competente), oppure si limita ad indicare la denominazione protetta nella lista degli ingredienti (senza evidenziare la denominazione del prosciutto DOP sull'etichetta dei tortellini).

Da come la norma è strutturata, si comprende immediatamente che il suo obiettivo è quello di consentire al Consorzio di tutela (o al Ministero) di verificare preventivamente se l'eventuale riferimento alla denominazione protetta possa essere ritenuto uno sfruttamento indebito della registrazione della medesima.

Ma un controllo preventivo siffatto non è previsto dall'art. 13, par. 1 del Regolamento Ce n. 510/2006 e neppure appare ammissibile secondo le regole generali del nostro ordinamento giuridico.

In altre parole, il Consorzio (o il Ministero) che in un caso specifico (come quello dell'impresa produttrice dei tortellini al prosciutto DOP dell'esempio sopra citato) considerino un esplicito riferimento ad una denominazione protetta come uno sfruttamento indebito della reputazione della denominazione medesima, possono senz'altro agire in giudizio contro l'impresa in questione, per dimostrare che, effettivamente, sussiste la violazione indicata nell'art. 13, par. 1, *lett. a* del Regolamento Ce n. 510/2006.

In tal caso è da ritenere che l'impresa in questione, pur di non vedersi attaccata dal Consorzio di tutela, farà di tutto per comportarsi in modo corretto e conforme alle norme applicabili.

Ma questo non significa che il riferimento ad una denominazione protetta, in un'ipotesi come quella sopra evocata, debba sempre essere considerata "tout court" una violazione sanzionabile (in mancanza di un'apposita autorizzazione).

E' infatti evidente che l'impresa di cui all'esempio sopra riportato, avendo acquistato il prosciutto DOP ed essendone divenuta proprietaria, può disporre di tale prodotto come meglio crede in base all'art. 832 del Codice civile secondo cui «*Il proprietario ha il diritto di godere e disporre delle cose in modo pieno ed esclusivo entro i limiti e con l'osservanza degli obblighi stabiliti dall'ordinamento giuridico*».

A questa conclusione si perviene, a maggior ragione, prendendo in considerazione la disciplina di situazioni analoghe contenuta nel codice della proprietà industriale approvato con il Decreto Legislativo n. 30 del 10 febbraio 2006, il cui art. 21, concernente le "Limitazioni del diritto di marchio", così recita:

«1. I diritti di marchio d'impresa registrato non permettono al titolare di vietare ai terzi l'uso nell'attività economica:

- a) del loro nome e indirizzo;*
- b) di indicazioni relative alla specie, alla qualità, alla quantità, alla destinazione, al valore, alla provenienza geografica, all'epoca di fabbricazione del prodotto o di prestazione del servizio o ad altre caratteristiche del prodotto o del servizio;*
- c) del marchio d'impresa se esso è necessario per indicare la destinazione di un prodotto o servizio, in particolare come accessori o pezzi di ricambio, purché l'uso sia conforme ai principi della correttezza professionale.»*

Come si vede, neppure il titolare di un marchio registrato può impedire a terzi di utilizzarlo nella loro attività, quando tale utilizzo viene effettuato in modo professionalmente corretto. Analogamente, il Consorzio titolare di una denominazione di origine (DOP o IGP) non potrà impedire l'utilizzo di tale denominazione da parte di terzi se tale utilizzo viene effettuato in modo professionalmente corretto.

E' chiaro che sarà sempre auspicabile la conclusione di accordi tra le imprese interessate ad utilizzare una denominazione protetta e i Consorzi che tali denominazioni tutelano, ma non si può certo non tener conto delle regole vigenti nell'ordinamento giuridico.

Un'ultima notazione sembra opportuna prima di terminare questo paragrafo.

L'art. 1, par. 2 del decreto "sanzionatorio" impone a tutti gli operatori di indicare obbligatoriamente la menzione relativa alla denominazione di origine protetta (DOP) o quella relativa all'indicazione geografica protetta (IGP) sui prodotti che sono stati certificati ad esse conformi. Orbene, tale imposizione era in contrasto con l'art. 8 del precedente Regolamento Cee n. 2081/92, secondo il quale l'indicazione delle predette menzioni era facoltativa e non obbligatoria.

L'obbligatorietà è stata però ora introdotta dal par. 2 dello stesso art. 8 del nuovo Regolamento Ce n. 510/2006.

Ma la disposizione del decreto "sanzionatorio" sopra indicato non può comunque trovare applicazione fino al 1° Maggio 2009, perché l'obbligo previsto dall'art. 8, par. 2, appena richiamato, diventerà efficace a partire da tale data in conformità all'art. 20 secondo comma del Regolamento Ce n. 510/2006¹⁹.

IV. Valutazioni finali e conclusive

Volendo ora trarre alcune rapide conclusioni dalle considerazioni sopra svolte, dobbiamo riconoscere che se le disposizioni dei due provvedimenti in precedenza esaminati avranno, come ci auguriamo, un'applicazione seria e corretta all'interno del nostro Paese, le ricadute sulle produzioni agroalimentari italiane saranno senz'altro positive.

In primo luogo perché, essendo state introdotte procedure più trasparenti che attribuiscono a tutti gli interessati il diritto di intervenire efficacemente sia nella fase della procedura nazionale volta alla formulazione delle domande di registrazione delle denominazioni da proteggere, sia nelle fasi successive, le Autorità competenti, se stimolate in modo adeguato, saranno costrette ad essere maggiormente vigilanti nelle operazioni di controllo e di verifica della conformità dei prodotti alle regole applicabili, contribuendo così a rendere le denominazioni protette più affidabili e credibili agli occhi dei consumatori.

Di riflesso, potrà ottenersi un impatto selettivo benefico sui Consorzi di tutela, penalizzando quelli che non saranno in grado di svolgere adeguatamente il proprio lavoro. Tutto questo non potrà che giovare alla qualità della produzione agroalimentare italiana.

In secondo luogo, le ricadute positive saranno determinate dalla necessità di osservare le prescrizioni del Regolamento Ce n. 882/2004 nell'esecuzione dei controlli sui prodotti con denominazione protetta, garantendo così anche il rispetto delle disposizioni comunitarie in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari. Ciò renderà un ulteriore vantaggio ai prodotti con denominazione protetta, rafforzandone l'immagine sui mercati europei e internazionali anche sotto il profilo salutistico.

L'applicazione seria e corretta delle normative sopra esaminate potrà quindi avere riflessi positivi sul sistema agroalimentare italiano nel suo complesso che riuscirà ad affermarsi con sempre maggior successo sui mercati mondiali se sarà in grado di creare efficaci sinergie tra produttori di prodotti di nicchia e produttori di prodotti di larga diffusione, che godono anch'essi, da tempo, di elevata reputazione su tutti i mercati.

¹⁹ V. *supra*, la nota n. 8.

GRANA PADANO E LISOZIMA QUESTIONE ANCORA APERTA. DISCUSSIONE SUL METODO E SUL MERITO.

Desenzano del Garda, 20 dicembre 2004

OGGETTO: Articolo dal titolo "Il Grana Padano nella trappola del Lisozima", pubblicato sul n. 10 di ottobre 2004 della rivista ALIMENTA.

Egregio Dott. Neri,

faccio seguito al lungo colloquio telefonico di venerdì scorso e alla successiva e-mail con la quale le ho anticipato il promemoria relativo alla questione Lisozima e – come preannunciato – le trasmetto il fascicolo contenente gli allegati richiamati nel documento in questione.

Come avrà modo di constatare direttamente, la documentazione fornita è in grado di dissipare supposizioni, dubbi, perplessità e equivoci di cui il suo articolo dà conto e che invece non hanno alcuna effettiva ragione di essere.

A tale proposito, desidero richiamare la sua attenzione in particolare sui seguenti punti:

1) è assolutamente errato affermare che "*l'uso del lisozima non è indicato nel disciplinare*", come potrà rilevare dall'allegato 1, che conferma quanto testualmente affermato dal Presidente nella sua circolare ai produttori da lei citata; non c'era e non c'è dunque alcuna necessità di modifiche del disciplinare tese ad ottenere la protezione transitoria sul punto.

Infatti, nonostante le storiche accuse dell'estinto Ferruccio Biraghi nei dialoghi con San Pietro, non abbiamo mai ritenuto necessario proporre delle modifiche parziali del disciplinare, tese ad ottenere quantomeno la protezione transitoria, come invece abbiamo fatto a suo tempo per specificare che, oltre a tutti i comuni della provincia di Trento, anche quattro comuni orograficamente siti nelle valli trentine, ma amministrativamente rientranti nella provincia di Bolzano, erano da sempre ricompresi nella zona di origine del GRANA PADANO, conferendo le stalle dei quattro comuni suddetti in caseifici del Trentino.

Orbene, anche questo nostro atteggiamento da solo basterebbe a dimostrare quanto sia fondata la certezza che nel disciplinare è espressamente previsto l'uso del lisozima; altrimenti saremmo a suo tempo, doverosamente, corsi ai ripari.

2) L'equivoco in cui si è incorsi in sede comunitaria è già stato definitivamente chiarito, dietro iniziativa dal Presidente della Commissione Scientifica del

Consorzio, con nota del Direttore Generale J. M. Silva Rodriguez del 29.1.2003 (cfr. allegato 11).

3) Il brano della relazione del Presidente della Commissione Scientifica del Consorzio da lei citato è, con assoluta evidenza, frutto di un mero refuso: chiunque abbia un minimo di pratica della materia, non dovrebbe certo lasciarsi fuorviare da detto refuso, dato che è da considerarsi assolutamente impensabile che una fonte così competente e autorevole possa incorrere in un così macroscopico errore.

4) Il disciplinare del GRANA PADANO, come del resto tutti gli altri disciplinari, saranno presto pubblicati; se ciò non è avvenuto finora è perché non si era fino ad ora fatto mente locale sull'assoluta necessità di tale atto formale. E' profondamente ingiusto e scorretto lasciar maliziosamente intendere che ciò sia frutto di un atteggiamento del Consorzio; è viceversa vero il contrario; è infatti proprio a seguito della sentenza della Corte di Giustizia sul GRANA PADANO grattugiato fuori zona di origine che si è posto il problema dell'opponibilità ai terzi delle norme contenute nel disciplinare e, conseguentemente, il Consorzio si sta attivando in ogni maniera utile ed efficace per garantire la massima pubblicità possibile al disciplinare, non limitandosi ad attendere passivamente la prossima pubblicazione del medesimo, ma viceversa interpellando giuristi dei vari Paesi dell'Unione Europea per avere indicazioni sulle iniziative più opportune da porre in essere, in ciascun singolo paese, per garantire al disciplinare la più ampia pubblicità e la più diffusa conoscenza dei precetti in esso contenuti. Tutto ciò nell'interesse stesso del Consorzio e di una efficace ed effettiva tutela del prodotto!

Quanto infine agli accenni alle possibili conseguenze giudiziarie a carico del Presidente, segnaliamo che, come vedrà all'allegato 15, esiste già un precedente in cui il procedimento avviato dietro querela nel corso del 1999, è stato archiviato a seguito dell'espressa richiesta in questo senso da parte dello stesso Pubblico Ministero.

6) Considerato dunque che, come attestato dalla documentazione che si fornisce, il lisozima:

- risulta regolarmente autorizzato dal D.M. 209 del 27.2.1996 (All. 3);
- è previsto nel Disciplinare di produzione della DOP Grana Padano (All. 1);
- è previsto nel Piano dei Controlli (All. 2);
- è stato riconosciuto pienamente legittimo dal MIPAF per ben due volte (18.2.2002 All. 6 e 6.3.2002, All. 8);

• è stato riconosciuto pienamente legittimo dalla Commissione Europea per ben tre volte (15.5.2001, All. 9; 29.1.2003, All. 11 e 21.1.1998, All. 13);

• ha già superato indenne il vaglio di un'indagine penale, archiviata su richiesta dello stesso magistrato inquirente (All. 15),

ci pare risulti assolutamente evidente come l'articolo in questione offra una visione assolutamente distorta e fuorviante della problematica, oltre a contenere insinuazioni quantomeno poco simpatiche nei riguardi del Presidente del Consorzio, dei suoi collaboratori, del Presidente della Commissione Scientifica, del Ministero, del Commissario Europeo Fischer e chi più ne ha più ne metta.

Precisiamo che tutta la documentazione in questione era disponibile e direttamente ottenibile da parte vostra, come da parte di chiunque altro, se solo ne aveste fatto richiesta e ribadiamo che, considerato il confronto ed il dialogo franco e aperto che avevamo avuto in

precedenza su problematiche affini, ci pare ancor più sorprendente ed inspiegabile che abbiate trascurato di avvalervi di tale opportunità, cosa che vi avrebbe sicuramente consentito di rappresentare un quadro più obiettivo e fedele della situazione reale.

Tutto ciò premesso e precisato, confidiamo che, sia pure tardivamente, non mancherete di emendare, con evidenza adeguata e comunque quantomeno pari a quella dell'articolo in questione, il quadro della situazione prospettato nell'articolo medesimo, per amore di verità e per correttezza deontologica e professionale.

Restiamo dunque in urgente attesa di vostre proposte al riguardo, manifestando nel contempo la più ampia disponibilità a fornire ogni ulteriore elemento o confronto sulla problematica.

Consorzio Tutela GRANA PADANO
Responsabile Affari Legali
Alessandro Chiarini

ALLEGATI

PROMEMORIA SUL LISOZIMA

LEGITTIMAZIONE DELL'UTILIZZO

• Il DISCIPLINARE della DOP Grana Padano (All. 1) fa riferimento al Lisozima sia a pag. 24, dove sotto la rubrica "*Metodo di ottenimento*" si prevede che «*La coagulazione è ottenuta con caglio di vitello, previa aggiunta di siero innesto naturale e/o batteri lattici e/o enzimi*», sia a pag. 21 della relazione tecnica dal titolo "*Breve storia della tecnologia del Grana Padano*", scritta dal Prof. Ottavio Salvatori del Prato ed allegata al dossier depositato in sede comunitaria, dove il riferimento al lisozima è specifico ed esplicito.

• Il PIANO DEI CONTROLLI (All. 2) prevede l'(eventuale) impiego di Lisozima nella fase di produzione «*fino ad un massimo di 2,5 g per quintale*» (pag. 8 di 45).

• Il DECRETO DEL MINISTERO DELLA SANITÀ 27 FEBBRAIO 1996, N. 209 "*Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n. 94/34/CE, n. 94/35 CE, n. 94/36/CE, n. 95/2/CE e n. 95/31/CE*" (All. 3) prevede l'utilizzo di lisozima nel formaggio stagionato senza fissare alcun limite (pag. 53, "*dose massima: quanto basta*").

Il Piano dei Controlli della DOP Grana Padano risulta dunque, sul punto, più restrittivo di quanto previsto dalla normativa.

LA PETIZIONE DI BIRAGHI AL PARLAMENTO EUROPEO

• 20 ottobre 2000: Ferruccio Biraghi indirizza al Parlamento Europeo una missiva (All. 4) nella quale, al punto 3, afferma che il lisozima non è ammesso in quanto non previsto dal Disciplinare della DOP Grana Padano e che tale «*additivo permette di utilizzare latte non conforme ai requisiti igienico-sanitari*».

• 30 gennaio 2002: il Presidente della Commissione per le Petizioni trasmette a Biraghi la risposta alla petizione n. 902/2000 (All. 5), affermando, al punto 3, che «*Poiché il lisozima non ha la funzione di coagulante, il suo utilizzo nella produzione del Grana Padano non è consentito*».

• 18 febbraio 2002: con raccomandata prot. 60853 il Direttore Generale del MIPAF evidenzia alla Direzione Generale Agricoltura della Commissione Europea l'equivoco in cui è incorsa la Commissione per le Petizioni sul punto, chiarendo quella che è la realtà dei fatti (All. 6).

• 22 febbraio 2002: con raccomandata a.r. indirizzata a Ministeri, Commissione Europea, CSQA, Repressione Frodi, NAS e Procure della repubblica varie, Biraghi diffonde la petizione da lui presentata e la risposta a lui fornita dalla Commissione per le Petizioni (All. 7) (sul lisozima, vedi punto 3), chiedendo l'intervento degli enti in indirizzo per quanto di loro competenza.

E' verosimile che l'indagine avviata da Guariniello origini da tale documento.

- 6 marzo 2002: con raccomandata prot. 61176 indirizzata alla Biraghi e per conoscenza agli enti destinatari della missiva di Biraghi del 22 febbraio 2002 il Direttore Generale del MIPAF replica alle asserzioni della Biraghi evidenziandone, punto per punto, l'infondatezza e strumentalità (All. 8). Relativamente al lisozima (punto 3), la missiva in questione rinvia alla comunicazione già inviata in data 18 febbraio 2002 alla Commissione Europea, che viene allegata in copia, ribadendone così di fatto il contenuto.

L'INTERROGAZIONE SCRITTA P-1 157/01 DI FRANCESCO SPERONI ALLA COMMISSIONE

- 3 aprile 2001: Francesco Speroni rivolge alla Commissione un'interrogazione scritta avente ad oggetto "*Prodotti DOP – utilizzazione di additivi e conservanti nei processi di caseificazione*" (All. 9) riprende sostanzialmente le tesi di Biraghi, chiedendo alla Commissione chiarimenti e precisazioni sul lisozima.
- 15 maggio 2001: risposta di Fischler a nome della Commissione (All. 9) riprende sostanzialmente le argomentazioni contenute nella risposta della Commissione per le Petizioni, confermando la legittimità dell'impiego di lisozima nella produzione di Grana Padano.
- 28 novembre 2002: il Prof. Resmini scrive a Fischler e alla Commissione per le Petizioni (All. 10) facendo rilevare la contraddittorietà delle due prese di posizione della Commissione per le Petizioni e della Commissione Europea e come essa sia presumibilmente dovuta ad un involontario difetto di traduzione, chiarendo nel contempo quale sia la vera funzione esplicata dal lisozima nella produzione del Grana Padano e sollecitando una presa di posizione ufficiale da parte della Commissione Europea per chiarire definitivamente l'equivoco.
- 29 gennaio 2003: Silva Rodriguez, Direttore Generale della Direzione Generale Agricoltura della Commissione Europea risponde alla lettera del Prof. Resmini (All. 11), chiarendo definitivamente la situazione e ribadendo che l'utilizzo del lisozima nella produzione di Grana Padano è legittimo.

IL QUESITO DEL CONSORZIO

- 18 novembre 1997: il Consorzio sottopone alla Commissione Europea alcuni quesiti (All. 12). uno dei quali (punto 2) riguarda l'eventuale presunta incompatibilità del lisozima col riconoscimento della DOP al formaggio Grana Padano.
- 21 gennaio 1998: rispondendo ai quesiti in questione, il Direttore Generale della Direzione Generale Agricoltura della Commissione Europea nulla obietta riguardo a detta presunta incompatibilità (All. 13), confermando pertanto indirettamente la piena legittimità dell'utilizzo del lisozima.
- 22 gennaio 1998: il commento del Prof. Resmini alla risposta della Commissione Europea (All. 14) conferma l'esattezza di tale assunto.

IL PROCEDIMENTO PENALE N. 4038/99 R.G.N.R. AVANTI LA PROCURA DELLA REPUBBLICA DEL TRIBUNALE DI PADOVA

Il procedimento in questione, avviato nel corso del 1999 a seguito di querela, è stato archiviato con decreto di archiviazione del Giudice per le Indagini Preliminari in data 23 marzo 2004, a seguito dell'espressa richiesta in questo senso da parte dello stesso Pubblico Ministero, datata 24 novembre 2003 (All. 15)

RIEPILOGO

Sulla base dei documenti che precedono, relativamente al lisozima occorre dunque tenere presente che:

- risulta regolarmente autorizzato dal D.M. 209 del 27.2.1996 (All. 3);
- è previsto nel Disciplinare di produzione della DOP Grana Padano (All.1);
- è previsto nel Piano dei Controlli (All. 2);
- è stato riconosciuto pienamente legittimo dal MIPAF per ben due volte (18.2.2002, All. 6 e 6.3.2002, All. 8);
- è stato riconosciuto pienamente legittimo dalla Commissione Europea per ben tre volte (15.5.2001, All. 9; 29.1.2003, All. 11 e 21.1.1998, All. 13);
- ha già superato indenne il vaglio di un'indagine penale, archiviata su richiesta dello stesso magistrato inquirente (All. 15).

Desenzano del Garda, 26 gennaio 2005

Egregio Dott. Neri,

faccio seguito alla sua e-mail del 27.12.2004 ed al colloquio telefonico odierno per trasmetterle la documentazione richiesta e qui sotto elencata:

Relazione tecnica del Prof. Ottavio Salvadori del Prato dal titolo "*Breve storia della tecnologia del Grana Padano*", allegata al dossier depositato in sede comunitaria e dunque parte integrante del disciplinare di produzione del Grana Padano. Come segnalato, il documento in questione prevede espressamente il lisozima nelle pagine (20 e 21) già fornite con la documentazione in precedenza inviata.

Decreto di archiviazione e conforme richiesta del Pubblico Ministero nel provvedimento penale a carico del Consorzio e di singoli consorziati avanti la Procura della Repubblica del Tribunale di Padova (già inviato in precedenza per estratto).

Verbale di conferimento di incarico al consulente tecnico nel procedimento di cui al punto 2), nel quale, come segnalato, si dà atto del fatto che era stata fatta constare la posizione del Prof. Resmini.

Consulenze tecniche elaborate dai consulenti del Pubblico Ministero Prof. Resmini, Dott. Giangiacomo e Dott. Vittozzi nel procedimento di cui al punto 2).

Relazione tecnica dei consulenti tecnici di parte del Consorzio, Dott. Disegna e Dott. Neviani, nel procedimento di cui al punto 2).

Nel rinnovarle la più ampia disponibilità a fornire ogni ulteriore elemento sulla problematica, resto in attesa di suoi commenti al riguardo e soprattutto di proposte per consentire ai lettori della prestigiosa rivista da lei diretta di formarsi una più obbiettiva e fedele rappresentazione della realtà dei fatti.

Consorzio Tutela GRANA PADANO
Responsabile Affari Legali
Alessandro Chiarini

* * *

Egregio Dottor Chiarini,

l'obbligo deontologico di pubblicare entrambe le Sue lettere mi solleva, almeno in parte, dall'impegno di puntuali riscontri perché non ho dubbi che i lettori della "prestigiosa rivista", come Lei ha l'amabilità di definire ALIMENTA, hanno già tratto, per virtù propria, l'impressione di trovarsi davanti ad un bel guazzabuglio. In particolare quei lettori, che per specifica professionalità fanno parte degli "addetti ai lavori", avranno potuto rendersi conto di quanti brandelli di credibilità siano stati lasciati dal Consorzio nello sforzo di uscire dal cespuglio di rovi nel quale si è cacciato.

Né a migliorare l'impressione concorre il recente intervento (e dato il tono ultimativo da considerarsi conclusivo) del direttore Dott. Berni che, anzi, ritirando gli stessi fatti, dati e argomenti, non riesce ad altro che confermarci della precarietà della situazione in cui versate entrambi nel tentativo (quanto mai tardivo e insufficiente) di legittimare il lisozima attraverso lo strumento della modifica del disciplinare di cui alla fresca proposta. E allora si rende necessario, onde argomentare con voce unica, prevedere risposte cumulative riportando, com'è conveniente, il testo della recente e-mail (10 marzo scorso) inviatami dallo stesso direttore Dott. Berni. Eccone il testo:

"Egregio Dott. Neri,

ho visto la sua email e devo dire che siamo stati reciprocamente sfortunati nei due tentativi telefonici che anche io ho effettuato senza successo. Circa il nuovo disciplinare, è certamente una proposta di modifica, come è ovvio e normale che sia qualsiasi proposta di modifica e/o di integrazione del disciplinare che, una volta pubblicato e recepito o meno le osservazioni, va in "protezione transitoria" sino a quando la Comunità non adotta definitivamente le modificazioni e/o integrazioni. La "protezione transitoria", come Lei certamente sa, è il meccanismo che consente, nel periodo che precede l'accettazione definitiva da parte della UE, ai soggetti interessati alla D.O.P. di scegliere di rimanere aderenti al disciplinare vigente o di adeguarsi, da subito, alla novità in attesa di approvazione definitiva da parte della Comunità Europea. Io non so da dove lei possa derivare che non è condiviso dalla generalità dei consorziati, dal momento che è stato approvato dall'Assemblea dei soci e che al Ministero, nel periodo concesso per le osservazioni, sono arrivate osservazioni solamente da due produttori, oltre ad alcune ulteriori piccole specificazioni sui

parametri analitici prodotte dal Consorzio stesso. Oltretutto, le due osservazioni pervenute riguardano esclusivamente i paragrafi relativi al "divieto di conti lavorazione e/o affitto" e dichiarate dalle autorità preposte fuori dal sistema comunitario delle quote latte.

Abbiamo ragione di ritenere che nel giro di pochi giorni il Ministero lo invierà a Bruxelles, attivando quindi la "protezione transitoria". Infine, non abbiamo ritenuto necessario riportare, direttamente nel disciplinare pubblicato, le motivazioni alle modifiche e/o integrazioni perché non è previsto che nell'atto pubblicato in Gazzetta ufficiale, che deve essere una semplificazione operativa per gli attori del sistema (C.S.Q.A., Consorzio, stalle, caseifici, impianti di grattugia, Nas, Repressione Frodi, Mipaf, ecc), ci siano le spiegazioni tecniche, operative e scientifiche che stanno alla base delle integrazioni e/o modificazioni.

Relativamente poi al lisozima, già presente nel dossier di Bruxelles e regolarmente utilizzato da molti anni, per eccesso di zelo lo abbiamo meglio precisato, ma certo non potevamo e né volevamo trattarlo come una novità o una modificazione che meritasse giustificazione, proprio perché in uso, segnalato e conosciuto da tutti

gli interlocutori (Mipaf, UE, Nas, etc.), oltreché dai consumatori, perché visibilmente indicato in tutte le confezioni sul mercato. Credo quindi che questo atto incontestabilmente dovrebbe spegnere qualsiasi tipo di obiezione quale quella che lei aveva avanzato e confido possa essere convincente.

La ringrazio della "tregua" che era finalizzata a dimostrarle, come poi è avvenuto, che nel nuovo disciplinare era palesemente e direttamente previsto il lisozima senza bisogno di ricorrere agli allegati, ma direttamente nel testo base, che in precedenza parlava di "enzimi", per poi esplicitare negli allegati che tale enzima specifico era proprio il lisozima.

Come ebbi modo di dirle telefonicamente, il formaggio grana potrebbe ricevere un grandissimo danno da una polemica mediatica sul lisozima che qualche competitore potrebbe strumentalizzare e questo il Consorzio Grana Padano non potrebbe accettarlo perché, mentre le diatribe cattedratiche possono

rivelarsi un utile confronto e un esercizio tra esperti del settore che aiuta a modificare o a confermare le proprie convinzioni, purtroppo il trasferimento sui media, che vengono letti dai consumatori in maniera non sempre approfondita, si potrebbe tradurre in un'azione di concorrenza sleale che ci causerebbe ingenti danni, dei quali non potremmo che chiedere conto, a ovvia e doverosa tutela della più importante (in termini quantitativi) DOP oggi presente non solo in Italia ma in tutto il mondo.

Per salutarla cordialmente, pronto a qualsiasi confronto telefonico, – scavando nei miei ormai lontani ricordi liceali – mutuo il suo simpatico latino "sic stantibus rebus" ricordando che "errare humanum est, perseverare autem diabolicum".

Dott. Stefano Berni

Direttore Generale Consorzio
Tutela Formaggio Grana Padano

* * *

A me pare, già a prima lettura, che il direttore Dott. Berni argomenti in una condizione priva di ordine e chiarezza. Sono questi gli elementi che mi sforzerò di recuperare ai fini di una discussione proficua.

Il mio approccio sarà discorsivo, per non annoiare i lettori, e comincerò con il far notare che il lungo periodo di tempo intercorso (oltre un anno) fra la data delle Sue lettere e la pubblicazione delle stesse, è dovuto al confronto (civilissimo) che ci ha visto competere in questo lasso di tempo, fino all'incontro di fine anno, conclusosi senza concordare su nulla. Un insuccesso, dunque, che mi ha confermato nell'impressione, coltivata per tutto questo tempo, che la Sua disponibilità a fornire documentazione a suffragio della limpidezza della posizione del Consorzio era più conclamata che voluta.

Documentazione per certi versi incompleta e per altri sovrabbondante come quella relativa al processo penale presso la Procura di Padova che prendo come esempio di depistaggio dal tema oggetto di nostro interesse. Infatti gli illustri cultori della scienza casearia impegnati nel ruolo di consulenti d'ufficio, chiamati a rispondere a quesiti tutti riguardanti le proprietà e gli effetti del lisozima sul latte per caseificazione a grana e sul prodotto finito, non potevano che concludere cantandone le lodi. Ignorato il quesito base (la legittimità dell'uso non sancita nel disciplinare) la via dell'archiviazione era già segnata.

Né ricorre il caso, quale prova di buona volontà di rendere pubblico il disciplinare, (rimasto fino ai giorni nostri nel buio degli armadi della Commissione Ue) di citare l'attivismo esercitato a difesa del Grana Padano grattugiato fuori zona dappoiché anche qui vi siete serviti (è logico arguirlo perché è nell'elenco delle "disposizioni nazionali da rispettare" depositato a Bruxelles in allegato al disciplinare) vi siete serviti, dicevo, di un atto (il D.P.C.M. 4 novembre 1991) che mentre estende la denominazione di origine alla "tipologia grattugiato" alla voce additivi anodinamente dispone "secondo legge". Ora, poiché alla data del 1991 non avevate ancora ottenuto la DOP, gli "additivi di legge" erano appunto il lisozima (nelle due forme cloridrato e lattato) nonché l'aldeide formica. Ma allora c'è da domandarsi: che ci faceva questo D.P.C.M. fra i documenti presentati in sede di richiesta della DOP? Oppure la ragione c'era perché, secondo il Suo curioso argomentare che conduce alla legittimazione del lisozima in virtù della sua presenza nel D.M. 209/96 (voce conservanti. n. E 1105, campo d'impiego "formaggio stagionato") vi sentite oggi autorizzati ad impiegare la nutrita serie di additivi concessi per il "formaggio grattugiato" così genericamente definito dallo stesso D. M. 209/96?

Ecco il metodo che brutalizza il merito. Ma non lasciamoci distrarre da questi sotterfugi e veniamo al nocciolo: nei brani di disciplinare da Lei inviati non c'è traccia di lisozima. Ne troviamo citazione nel "Piano dei Controlli" attrezzato dall'ente certificatore CSQA, alla fase 6 "Trasformazione" punto 19 dei "Requisiti" con l'espressione: "Eventuale impiego di lisozima fino ad un massimo di 2,5 g per quintale di latte".

Questo il dato documentale fermo e incontrovertibile che ci porta al primo punto della Sua doglianza in relazione al mio articolo "Il Grana Padano nella trappola del lisozima". Per sciogliere il nodo niente di meglio che rivolgermi alla Commissione Ue, Direzione Generale Agricoltura chiedendo copia autentica del disciplinare depositato dal Consorzio in data 25 agosto 1993. Ottenuta la quale ed esaminata a dritto e rovescio, ho avuto la conferma che il lisozima non compare nel disciplinare e del Piano dei controlli del CSQA (che Lei pretendeva allegato) neppure l'ombra. Ne consegue che la DOP (il Grana Padano compare nell'allegato al Regolamento n. 1197/96) era stata concessa su tutti gli elementi indicati nel disciplinare allora depositato (e ancora vigente) ma non sull'elemento lisozima. E allora, per logica e documentale conseguenza, ne deriva che il direttore Dott. Berni versa in flagrante contraddizione quando racconta che

il "lisozima era già presente nel dossier a Bruxelles". Bugia officiosa, non certo fra quelle figurate da S. Agostino ma che possiamo giustificare quando usate per procurarsi vantaggi oppure, come nel caso nostro, per sostenere situazioni scricchiolanti. Salvo il rischio di essere smentiti dalla verità storica, come succede con questo discusso disciplinare, rimasto sconosciuto (*et pour cause*) fino ai giorni nostri. Per cui tutti i dubbi ci siano concessi sulla "regolamentarietà" dell'impiego, da sempre, del lisozima se oggi, e solo oggi si è obbligati alla pubblicazione (altro che eccesso di zelo!) per disposizione del Ministero delle Politiche Agricole "di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della DOP "Grana Padano" comprensivo delle modifiche richieste" (sic!). E fra queste, naturalmente, l'impiego del lisozima che fa capolino per la prima ed unica volta, nella storia del disciplinare. Come a dire che fino ad oggi il Consorzio ha agito *contra* o *extra legem*.

Tant'è che oggi, e solo oggi, con il disciplinare proposto (nel testo pubblicato in GURI n. 298 del 23.12.2005) si spazza il terreno dall'indecorosa commistione fra enzimi ad azione coagulante ed enzima ad azione antimicrobica. Tentativo scoperto, come ho già scritto, per rendere ammissibile quel che non era ammissibile né per Scienza né per Diritto. Scempio cui si era tentato di dare riparo, (mi ripeto dott. Chiarini dato che Lei pretende da me un emendamento a quel che emendabile non è), con la relazione affidata al presidente della commissione scientifica del Consorzio nella quale è scritto, testualmente, che "l'uso degli enzimi nella produzione di Grana Padano è, fra l'altro, espressamente previsto dal Reg. CEE 2081/92 che ne ha recepito il disciplinare produttivo e ne ha sancito la Denominazione di Origine Protetta". Altro che refuso! Di questi refusi si può anche morire dott. Chiarini, perché a questa stregua dovremmo accettare anche il Suo svarione in grazia del quale Lei pretende la legittimazione del lisozima facendola discendere dal D.M. 209/96 che lo classifica additivo ad azione conservante (sigla E 1105 Allegato XI, parte C, campo d'impiego "formaggio stagionato" dose massima "quanto basta"). Ancora lo stupro del merito con la violenza del metodo.

E come se, prendendo a paragone il caso a noi più vicino, il Consorzio del Provolone Valpadana DOP si fosse sentito autorizzato a impiegare l'esamina perché questa è già considerato additivo ammesso per la produzione del provolone comune. E allora perché avrebbe chiesto la protezione transitoria?

Ho l'impressione che i massimi responsabili del Consorzio si siano avvalsi del buon ingegno per usarlo male. Cioè a dire sono ricorsi a metodi arbitrari per influire surrettiziamente su un merito di per sé abbastanza semplice. Ne è sortito un viluppo laocoontico dal quale liberare verità e chiarezza è un'impresa. E infatti nel disciplinare di fresco proposto, il lisozima è inserito nell'art. 5 contestualmente ad una altra serie di adempimenti con questa disposizione: "E' ammesso l'uso di lisozima, tranne che per il Trentingrana, fino ad un massimo di 2,5 g per 100 chilogrammi di latte". Ma sul punto ho ancora un'eccezione da sollevare che è quella già prospettata al Dott. Berni e cioè: l'uso del lisozima è letteralmente buttato dentro senza una *ratio* che ne qualifichi la funzione. La circostanza è importante per due motivi. Il primo risiede nel punto che, *strictu iure*, ciò che è codificato in un disciplinare è sottratto all'obbligo di una specifica informazione essendo già il disciplinare un atto pubblico (anche se ciò fino ad oggi è stato bellamente ignorato da tutti i Consorzi). Il secondo motivo consiste nel dubbio che sottraendo il lisozima ad una classificazione purchessia (additivo ad azione conservante no, coadiuvante tecnologico sì, afferma il presidente del vostro comitato scientifico) ne deriva l'esenzione dall'obbligo di indicarlo venendo meno al principio dell'informazione del consumatore. Principio tanto conclamato dal Dott. Berni che si spinge al punto di affermare che esso lisozima è "visibilmente indicato in tutte le confezioni sul mercato". Circostanza questa, vera solo da poco tempo e solo in parte perché è sufficiente una breve sosta agli scaffali di un supermercato per accertarci della confusa pluralità di queste indicazioni del tipo: "contiene lisozima proteina naturale"; "conservante lisozima"; "lisozima da proteina naturale dell'uovo" restando in ansiosa attesa di quanto sarà escogitato per obbedire alle disposizioni della direttiva allergeni.

Ad colorandum aggiungo che, sempre nel disciplinare di recentissima proposizione, la voce "lisozima" è priva della specificazione della forma (lattato o cloridrato?) per il che, considerati i precorsi comportamenti del Consorzio, è da temere che ci si vuol lasciare le mani libere per scegliere quella forma (il lattato) che non è compresa nella lista degli additivi legittimandone così la non menzione sulle confezioni destinate al consumatore finale. Indifferenti al fatto che le caratteristiche di purezza sono stabilite solo per la forma cloridrato. Si tenga ben presente che un disciplinare, per definizione, è sciolto dall'obbligo del rispetto della "disciplina speciale". Ci piacerebbe essere tranquillizzati anche su questo dubbio così come aneliamo di conoscere il motivo per cui si è ritenuto di imporre un limite minimo come residuo di lisozima nel prodotto finito (200 mg per Kg di formaggio, art. 2 comma quarto del proposto disciplinare).

Ma penso che, a questo punto, sia l'ora delle considerazioni finali. Si potrebbe ampliare il raggio della polemica toccando altri argomenti che per il momento preferisco tenere di riserva perché riguardano entrambi i consorzi del formaggio grana.

E allora perché angustiarsi per il lisozima, sostanza di origine naturale che non reca con sé problema alcuno né igienico né sanitario? Domanda banale per noi ma non ovvia per altri (giornalisti, politici, magistrati, consumatori) alla quale si può rispondere anche in modo secco: perché costituisce una scorciatoia (come nel caso dell'esamina nel provolone Valpadana) per produrre con la salvezza dei temuti problemi di gonfiore sì, ma nella totale indifferenza sulla qualità igienica del latte posto in opera. Sembra ormai che i consorzi non tengano più conto dei principi ispiratori del Regolamento 2081/92 (li mantiene sempre anche se traslati nel Reg. 510/06 abrogatore!) fra i quali emergono, in considerazione della preferenza accordata dai consumatori ai prodotti di qualità, la promozione di quelli che, nel rispetto della tradizione, possono garantire al mondo rurale il miglioramento dei redditi. Questa è la contropartita per lo sforzo sostenuto per fornire ai consumatori quel che essi si attendono a fronte di un esborso incidente, eccome! sulla

loro tasca e cioè: serie garanzie sia sull'origine sia sul metodo di fabbricazione. La produzione consortile deve distinguersi per la sua alta specificità, affidandola alle risorse umane affinate secondo usi leali e costanti. Se il consortile rinuncia alla sua specificità rinuncia alla ragione stessa della sua esistenza. Sono ammesse le cosiddette innovazioni tecnologiche ma considerare fra queste l'impiego del lisozima o, peggio, quello dell'esamina, non significa innovare. Significa dequalificare le nostre DOP con tutte le conseguenze d'immagine sui mercati mondiali. E allora si comprende bene la ragione degli sforzi per tenere il lisozima fuori dalla classifica degli additivi perché è criterio consolidato che gli additivi possono essere concessi quando e solo quando si sia in grado di dimostrare che l'obiettivo non possa essere raggiunto con altri metodi praticabili sul piano economico e tecnologico. I margini ci sono, eccome, per raggiungere l'obiettivo principe, quello di impedire il gonfiore tardivo così come già detto per il provolone Valpadana per il gonfiore precoce. Certo, è necessario tenere sotto controllo tutti i punti critici che sicuramente avete già individuato. Solo che questo controllo di processo costa come certamente costa al Trentingrana che della rinuncia al lisozima si fa, legittimamente, un blasono.

Come si vede, e qui mi rivolgo al Dott. Berni, certo non difettano gli argomenti per un confronto ma non "telefonico" come Lei sembra preferire perché se confronto deve essere che sia pubblico ed in sede idonea. Dobbiamo creare l'occasione per cui le "diatribe cattedratiche" come le chiama Lei trovino sfogo in un attento e compiuto esame della situazione scientifica e giuridica in cui ancora versa il Consorzio per il disciplinare in essere e verserebbe in futuro per il disciplinare di fresca proposizione.

Fino ad allora sarà "tregua", per usare il Suo termine con il quale simpaticamente mi gratifica di poteri mediatici certamente superiori ai miei meriti di comunicatore. Meno scherzoso mi pare il messaggio trasversale per il quale Lei mi identificherebbe come responsabile per danni che potrebbero derivare "alla più importante DOP" per effetto di ipotetiche male intese informazioni eventualmente fornite dalla grande stampa. Guarda un po' che giro di parole per esplicitare una diffida! Una specie di transfert a carica libidica per una rivalsa neppure ipotizzabile.

E siccome mi ammonisce con Sant'Agostino a non perseverare nell'errore, io La esorto, con Gandhi, a confessare i propri errori. Ci si ritrova più forti.

Antonio Neri

RECENSIONI

VITIGNI D'ITALIA – Le varietà tradizionali per la produzione di vini moderni

di Antonio Calò, Attilio Scienza, Angelo Costacurta

Edagricole, Bologna (928 pagg., 1083 illustrazioni, prezzo euro 99,00)

Questa monumentale opera, in pregevole veste grafica, erede dell'importante lavoro di catalogazione e di descrizione fatta negli anni Sessanta da eminenti studiosi, descrive tutti i vitigni iscritti al Catalogo Nazionale delle Varietà, da Abbuoto a Zibibbo. Nella parte introduttiva sono riportati i risultati degli studi più recenti relativi all'origine delle varietà di vite coltivate sui metodi di descrizione ampelografica e sul comportamento delle varietà nei diversi ambienti di coltivazione italiani. Non mancano indicazioni sulle frequenti omonimie e sinonimie che caratterizzano i

vitigni del nostro Paese, sulle loro origini e sui vini che dalle loro uve vengono elaborati.

Ogni scheda varietale, (sono 371), oltre a tre foto per identificare grappolo, foglia e germoglio, riporta cenni storici, principali caratteri ampelografici, fenologia, attitudini agronomiche e colturali, esigenze ambientali e colturali, sensibilità alle malattie e avversità, caratteristiche chimiche e sensoriali del vino, concludendo con l'utilizzo enologico delle uve. Meritevoli di segnalazione alcuni elenchi, in particolare quello dei Cloni omologati in Italia e quello dei vini Doc suddivisi per vitigno.

Antonio Calò, libero docente in Viticoltura, direttore del CRA Istituto Sperimentale di Viticoltura

Attilio Scienza, ordinario di Viticoltura all'Università degli Studi di Milano

Angelo Costacurta, direttore della Sezione di Ampelografia e Miglioramento genetico del CRA dell'IVS di Conegliano

Schede ampelografiche a cura di **Moreno Molina, Luca Aggio, Mirella Giust e Roberto Carraro**

L'EVOLUZIONE NORMATIVA IN MATERIA DI CONSORZI VOLONTARI DI TUTELA NEL SETTORE VITIVINICOLO.

D. Cortassa, Avvocato - Tosetto, Weigmann e Associati, Roma

L'organizzazione comune del mercato vitivinicolo trova la propria normativa di riferimento nel Regolamento (CE) 1493 del 17 maggio 1999 che ha introdotto importanti novità al regolamento (CEE) 822/87, poi modificato dal regolamento (CE) 1627/98; alla luce dell'esperienza acquisita il legislatore comunitario ritenne di dovere innovare alla normativa allora vigente per far fronte ad una situazione del settore vitivinicolo caratterizzata da una minore frequenza di eccedenze strutturali ma anche dalla persistente possibilità di eccedenze su base pluriennale, in particolare a causa delle notevoli fluttuazioni della produzione da un raccolto all'altro.

Uno dei principi ispiratori della norma prevedeva che la classificazione delle varietà di viti per la produzione di vino dovesse essere effettuata al livello più vicino possibile al produttore, quindi piuttosto a livello di stati membri che non a livello comunitario.

L'organizzazione comune del mercato vitivinicolo comprende norme relative al potenziale produttivo del vino, ai meccanismi di mercato, alle organizzazioni di produttori e agli organismi di filiera, alle pratiche ed ai trattamenti enologici, alla designazione, denominazione, presentazione e protezione dei prodotti, ai vini di qualità prodotti in regioni determinate (v.q.p.r.d.) e al commercio con i paesi terzi.

La classificazione dei vini è come noto regolamentata dalla legge 10 febbraio 1992, n. 164 (*Nuova disciplina delle denominazioni d'origine dei vini*), che ha sostituito la precedente legge 930/63. La classificazione parte dai vini "comuni da tavola" e prosegue con i vini *IGT*, i *DOC* ed i *DOCG*. A livello comunitario queste due ultime categorie di classificazione sono denominate *V.Q.P.R.D.* (vini di qualità prodotti in regioni determinate) ai sensi del regolamento 1622/2000.

La denominazione di qualità è attribuita a vini prodotti in zone delimitate e di norma il nome del vitigno segue quello della *DO*. La disciplina di produzione di tali vini è rigida come pure le analisi chimiche e sensoriali sui prodotti prima che vengano ammessi al consumo.

La *D.O.C.* (Denominazione di Origine Controllata) contraddistingue i vini che rispettano la normativa istituita con il D.P.R. 930 del 12

luglio 1963, il quale stabilisce una serie di limiti, come la zona geografica da cui possono provenire le uve, le caratteristiche dei terreni dei vigneti, le tecniche di coltivazione, i vitigni che possono essere impiegati e le relative percentuali, la resa massima di uva per ettaro, la resa di uva in vino, l'acidità, l'estratto secco la gradazione alcolica minima, la eventuale possibilità e relativa regolamentazione della vinificazione e dell'imbottigliamento fuori dalla zona di origine, la tecnica e i tempi di invecchiamento.

La *D.O.C.G.* (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), sempre regolata dal D.P.R. 930/63, riconosce un particolare pregio qualitativo attribuito ad

alcuni vini *DOC* introducendo ulteriori restrizioni per cui le singole partite sono sottoposte, prima della commercializzazione, a un esame organolettico effettuato da apposite commissioni per verificarne i requisiti stabiliti nei rispettivi disciplinari di produzione. Superato questo esame, vengono rilasciati ai produttori dei contrassegni siglati e numerati dal Ministero dell'Agricoltura (le cosiddette "fascette"), che saranno poi posti sulla capsula di ogni bottiglia in modo tale da dover essere necessariamente infranti al momento dell'apertura.

L'Indicazione Geografica Tipica (*IGT*) è infine una denominazione di qualità attribuita ai vini da tavola caratterizzati da aree di produzione generalmente ampie e con disciplinare produttivo poco restrittivo. L'indicazione può essere accompagnata da altre menzioni, quali ad esempio quella del vitigno.

L'articolo 15 della legge 164/1992 prevede che per ciascun vino a denominazione di origine i rispettivi terreni vitati siano iscritti in un apposito albo dei vigneti per vini a denominazione di origine, contraddistinto dalla rispettiva denominazione di origine e dalla sottozona, se prevista dal disciplinare di produzione, dal vitigno o dalle altre tipologie disciplinate, mentre i terreni vitati destinati alla produzione di vini ad indicazione geografica tipica siano iscritti negli speciali elenchi delle vigne per vini ad indicazione geografica tipica.

L'articolo 19 della medesima legge prevede poi che per ciascuna denominazione d'origine o indicazione geografica tipica possano essere costituiti consorzi volontari di tutela con l'incarico della tutela, valorizzazione e cura generale degli interessi relativi alle *DOCG*, *DOC* e *IGT*. Per consorzio volontario di tutela di una denominazione d'origine o di una indicazione geografica tipica si intende un organismo di carattere associativo senza scopo di lucro, avente per oggetto la organizzazione delle funzioni indicate dalla legge 164/1992, la protezione, la corretta applicazione delle norme, nonché la valorizzazione della relativa denominazione d'origine (*D.O.*) o indicazione geografica tipica (*I.G.T.*).

I consorzi, oltre naturalmente ad essere regolati da statuti che consentano l'ammissione, senza discriminazione, di viticoltori, singoli o associati, vinificatori e imbottiglieri autorizzati e che garantiscano la loro rappresentanza nel consiglio di amministrazione, non possono gestire né direttamente né indirettamente attività di tipo commerciale o promozionale concernenti i soli associati.

E' sempre l'articolo 19 a porre un divieto di ordine generale alla gestione di marchi concernenti i soli associati, anche se la norma deve correttamente essere intesa nel senso di non vietare ai consorzi la gestione di marchi collettivi, il cui uso dovrà però essere permesso a qualunque produttore che rispetti il disciplinare e che

quindi impieghi legittimamente la DO sulla propria etichetta.

La questione della tutela delle DO è diventata in questi anni un argomento cruciale, alla luce delle proposte di modifiche della normativa comunitaria in tema di riconoscimento di denominazioni di origine straniera. Del tutto legittimamente quindi nel settembre dello scorso anno il Consorzio del Vino Brunello di Montalcino ha depositato in sede comunitaria il marchio verbale *Brunello di Montalcino*, analogamente a quanto fatto sin dal 1964 dal Consorzio del Vino Chianti con il marchio figurativo del *putto* e poi nel 1967 dal Consorzio del Vino Chianti Classico con il celeberrimo *gallo nero*, o più recentemente nel 1985 dal Consorzio Tutela dell'Asti con il marchio figurativo *Consorzio dell'Asti*, parzialmente modificato nel 1996.

E' opportuno ricordare che ai sensi dell'articolo 20 della legge 164 qualora per una DOCG, una DOC o una IGT non sia costituito un consorzio volontario di tutela, presso ciascuna camera di commercio detentrica di uno o più vigneti ed elenchi delle vigne deve essere istituito, per ciascuna DO o IGT, il consiglio interprofessionale per la denominazione di origine o l'indicazione geografica tipica.

L'esistenza in vita, per così dire, di un consorzio volontario è certificata dal decreto di approvazione del suo statuto e dal conseguente conferimento dell'incarico da parte del MIPAF, su parere del Comitato nazionale vini, a svolgere le funzioni di tutela, di valorizzazione e di cura generale degli interessi connessi alla DO, ai sensi dell'articolo 19, comma 1, della legge 164/1992. E' da rilevare che, con una norma di non agile lettura, il decreto di attuazione della legge 164, il DM 256/97, all'art. 3 prevede che i consorzi di nuova costituzione si intendano regolarmente costituiti qualora raggiungano temporaneamente il 20 per cento di rappresentatività ed in tali casi, per i successivi due anni, non si proceda alla nomina dei consigli interprofessionali. La prassi vuole che ove il consorzio non raggiunga una rappresentatività superiore al 40 per cento entro i due anni successivi, il Ministero revochi l'incarico.

E' opportuno ricordare che la rappresentatività di un consorzio nei confronti della denominazione, ai sensi dell'art. 19, comma 1, lettera a), della legge n. 64 del 1992, si calcola verificando, da un lato, il rapporto percentuale tra il numero dei viticoltori associati che hanno effettuato la denuncia delle uve ai fini dell'utilizzo della denominazione ed il totale dei viticoltori conduttori di vigneti che hanno rivendicato la denominazione stessa e, dall'altro, il rapporto percentuale tra la superficie vitata rappresentata dagli stessi associati, iscritta all'albo dei vigneti ed oggetto di denunce delle uve ai fini dell'utilizzo della denominazione, ed il totale della superficie vitata iscritta all'albo dei vigneti ed oggetto di rivendicazione delle uve.

La fase successiva della vita di un consorzio, a condizione che questo sia o diventi rappresentativo di almeno il 40 per cento dei produttori e della superficie iscritta all'albo dei vigneti, ovvero, nel caso di DOC riguardanti esclusivamente vini spumanti o liquorosi, di almeno il 50 per cento della produzione, è invece costituita dall'affidamento da parte del MIPAF, su

parere del Comitato nazionale vini, dell'incarico di organizzare e coordinare le attività delle categorie interessate alla produzione e alla commercializzazione di ciascuna DO o IGT, ai fini della tutela e della valorizzazione delle denominazioni o indicazioni stesse. L'attività del consorzio si svolgerà a livello tecnico, per assicurare corrispondenza tra gli adempimenti operativi cui sono tenuti i produttori e le norme dei disciplinari di produzione e, a livello amministrativo, per assicurare la tutela della denominazione o indicazione dal plagio, dalla sleale concorrenza, dall'usurpazione e da altri illeciti, anche costituendosi parte civile nei procedimenti penali, d'intesa con le regioni.

In questa fase dell'esistenza del consorzio allo stesso è conferito il compito di collaborare con le regioni nel settore della viticoltura nonché di attuare le misure per valorizzare le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche tipiche, sotto il profilo tecnico e dell'immagine. Qualora in ipotesi si dovessero costituire due consorzi per la stessa denominazione, l'eventuale autorizzazione allo svolgimento delle funzioni indicate sarà rilasciata soltanto al consorzio che esprime la maggiore rappresentatività.

Infine, la fase conclusiva dell'esistenza di un consorzio volontario dovrebbe essere quella prevista dal D.M. 15659 del 29 maggio 2001, firmato (forse l'ultimo atto del suo dicastero) dall'allora Ministro Pecoraio Scanio, il cosiddetto decreto "*erga omnes*". All'articolo 2 il decreto prevede che i consorzi di tutela, muniti dell'incarico di vigilanza ai sensi dell'art. 19 della legge 164, possano presentare istanza al MIPAF al fine di ottenere l'incarico per l'attività di controllo su tutte le fasi di produzioni dell'uva e della sua trasformazione in vino e della presentazione al consumo dei vini D.O.C e D.O.C.G., anche al fine di garantire la tracciabilità, nei confronti di tutti i partecipanti alla filiera produttiva, dimostrando di possedere una rappresentatività della produzione di competenza dei vigneti della zona delimitata, rivendicata a D.O.C. o a D.O.C.G., pari almeno al 66 per cento, riferita all'anno precedente la presentazione della istanza medesima.

Ho detto dovrebbe essere in quanto il decreto *erga omnes* è ben lontano dall'aver trovato una pacifica attuazione, anche perché alcune regioni, Piemonte in testa, rivendicano per se (forse con più arroganza che ragione) l'attività di controllo nei confronti della filiera sulla produzione e trasformazione dell'uva.

Per tornare invece alla fase di riconoscimento del consorzio, l'assenza di chiarezza che nasce dal D.M. 256/97 ha portato in passato all'approvazione ministeriale di un secondo consorzio per le DO "*Cirò*" e "*Salice Salentino*", consorzi che peraltro hanno avuto vita breve non avendo raggiunto la rappresentatività minima del 40 per cento entro il biennio seguente. Da ultimo lo scorso 3 febbraio è stato pubblicato il decreto del 26 gennaio 2006 con il quale il Ministero ha approvato lo statuto di un Consorzio volontario per la tutela del vino D.O.C.G. Gavi, su istanza dell'associazione Terre Cortesi del Gavi. Si tratta di un caso curioso in quanto, avendo il Gavi ottenuto la DOC sin dal 1974 e la DOCG nel 1998, un *Consorzio Tutela del Gavi* esiste già dal 1993; tra l'altro le aziende iscritte

al Consorzio Tutela del Gavi hanno prodotto o imbottigliato una percentuale del 76,75% sul totale della produzione di Cortese di Gavi della vendemmia 2004.

Il caso del Gavi dimostra la complessità della normativa in materia di consorzi; la Camera di Commercio di Alessandria, nel calcolare la rappresentatività relativa alla vendemmia 2004 dei produttori iscritti al *Consorzio volontario per la tutela del vino D.O.C.G. Gavi*, aveva erroneamente calcolato anche produttori che in quella vendemmia risultavano regolarmente iscritti al Consorzio Tutela del Gavi e non potevano quindi essere calcolati, ai fini della rappresentatività, tra quelli iscritti al secondo Consorzio. Sulla base di tale errore materiale il MIPAF ha dovuto revocare per carenza assoluta dei presupposti il D.M. 26 gennaio 2004 con un decreto *ad hoc* del 31 marzo successivo, pubblicato sulla G.U. 78 del 3 aprile.

Né sembra peraltro chiaro, anche se questa è la prassi ministeriale, se per il riconoscimento sia necessario dimostrare la rappresentatività calcolata sull'ultima vendemmia, mentre per la vigilanza sia necessario invece dimostrare la rappresentatività calcolata sulle ultime due vendemmie. Un'interpretazione letterale della norma sembrerebbe invero richiedere una rappresentatività calcolata sempre su due vendemmie, tranne nel caso di un "*consorzio di nuova costituzione*" che disponga dei dati di una sola vendemmia.

Come si vede la materia necessita di urgente, complessiva revisione ed anche per ovviare all'incertezza in merito alla rappresentatività è stato presentato nella passata legislatura un disegno di legge "*Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini*", destinato a modificare profondamente la legge 164/92, assegnato alla Commissione Agricoltura della Camera il 20 aprile 2005. La legge avrebbe avuto la finalità di "*tutelare e valorizzare le produzioni, denominazione di origine e ad indicazione geografica, da patrimonio economico, culturale e dell'ingegno nazionale come tali protette nell'ambito degli accordi internazionali concernenti i diritti di proprietà intellettuale*".

La proposta di legge identificava il concetto di denominazione di origine dei vini dal nome geografico di una zona viticola particolarmente vocata per designare un prodotto di qualità e rinomato, le cui caratteristiche siano connesse all'ambiente naturale, ai vitigni ed ai fattori ambientali. Le DO devono indicare in etichetta l'annata di produzione delle uve.

Tra l'altro, è da ricordare che le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche decadono in assenza di rivendicazioni per almeno cinque anni consecutivi.

La nuova normativa sarebbe stata innovativa soprattutto in merito al riconoscimento dei consorzi volontari di tutela; l'art. 17 del disegno di legge, pur non in modo esplicito, prevede che per ciascuna denominazione di

origine o indicazione geografica possa essere costituito un solo consorzio.

Sul punto la norma non presenta dubbi interpretativi, tanto che al comma terzo del medesimo art. 17 è previsto che l'autorizzazione a svolgere le attività di cui al comma primo sia concessa dal Ministero al consorzio che ne presenta richiesta e che sia rappresentativo di almeno il 35 per cento dei viticoltori e di almeno il 51 per cento della superficie all'albo dei vigneti o all'elenco delle vigne, ovvero, nel caso di DO riguardanti esclusivamente vini spumanti o liquorosi, di almeno il 51 per cento della produzione.

Il quinto comma dell'art. 17 conferma la possibilità che sia consentita eccezionalmente la costituzione di un consorzio per una sottozona, purché specificamente disciplinata (è il caso del Chianti, dove troviamo il Consorzio Chianti Classico, il Consorzio Chianti dei Colli Fiorentini e quello dei Colli Senesi, il Consorzio del Vino Chianti).

Infine, in merito all'argomento sempre di grande attualità anche per il pubblico dei non specialisti, cioè la questione della delimitazione della zona di imbottigliamento, è bene ricordare che questa non deve necessariamente coincidere con la zona tipica di produzione, a meno che ragioni di opportunità non portino la maggioranza dei produttori e degli imbottiglieri a scegliere tale alternativa, con le sue indubbe implicazioni commerciali.

Né a contrario vale citare la seconda sentenza della Corte di giustizia del 16 maggio 2000 sul vino spagnolo Rioja, che ha affrontato (per la seconda volta e sempre con riferimento all'imbottigliamento in Belgio del Rioja) il tema dell'obbligo dell'imbottigliamento in zona. In tema di controlli, la Corte si limita infatti a fissare un criterio di preferenza per le verifiche effettuate sotto la responsabilità dei produttori della zona di origine rispetto a quelli effettuati in altre regioni, cioè esattamente il principio ispiratore dell'*erga omnes*, che permette di delegare i controlli, che rimangono sotto la responsabilità del consorzio della zona di origine, il quale infatti è preposto a rilasciare i contrassegni di Stato (le "fascette" appunto) che saranno apposti sulla bottiglia.

A tal proposito l'articolo 9, n. 10, lett. b) della proposta di legge di riforma (riprendendo quanto previsto dall'articolo 3, n. 1 lett. b) del D.M. 31 luglio 2003, pubblicato sulla G.U. n. 193 del 21 agosto) prevedeva che per le D.O. per le quali è consentito l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione o di vinificazione delle uve, la zona di imbottigliamento possa essere delimitata, a condizione che sia inoltrata istanza rappresentativa di almeno il 66% della produzione rivendicata dell'intera denominazione, calcolata sulla base delle rivendicazioni dell'ultimo biennio, nonché di almeno il 51% della produzione imbottigliata complessivamente.



REGIONE LOMBARDIA

AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI MANTOVA
via Trento, 6 - 46100 Mantova

UFFICIO FORMAZIONE

EVENTO 04/2006

ANNO 2006 – Corso
d'aggiornamento
obbligatorio per
Operatori dell'A.S.L. di
Mantova

**"I NUOVI REGOLAMENTI COMUNITARI SULL'IGIENE E LA
SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI E IL CONTROLLO UFFICIALE "**

PROGRAMMA

Prima giornata: Giovedì 8 giugno 2006					
Dalle ore	Alle ore	Argomento	Metodologia	Docente	Sostituto
09.00 oppure 14.00	11.00 16.00	Il processo tecnico-politico di Analisi del Rischio nel diritto comunitario	Lezione/discussione	Dott. G. Liuzzo	
11.00 oppure 16.00	13.00 18.00	Il "pacchetto igiene" e le relative norme di attuazione – Aspetti generali	Lezione/discussione	Avv. V. Rubino	

Seconda giornata: Martedì 13 giugno 2006					
Dalle ore	Alle ore	Argomento	Metodologia	Docente	Sostituto
09.00 oppure 14.00	11.00 16.00	Aspetti applicativi del "pacchetto igiene" in materia di controllo ufficiale	Lezione/discussione	Dott. S. Bentley	
11.00 oppure 16.00	13.00 18.00	La rintracciabilità	Lezione/discussione	Dott. G. Liuzzo	

Terza giornata: Giovedì 21 settembre 2006					
Dalle ore	Alle ore	Argomento	Metodologia	Docente	Sostituto
09.00 oppure 14.00	11.00 16.00	L'autocontrollo nell'industria alimentare ed i profili sanzionatori	Lezione/discussione	Avv. V. Rubino Dott. A. Clerici	

11.00 oppure 16.00	13.00 18.00	- Rischi chimici e biologici nella produzione cerealicola per l'alimentazione umana e piani di autocontrollo - Tecniche di campionamento ed analisi nella produzione cerealicola	Lezione/discussione	Prof. A. Quarantelli	
--------------------------	--------------------	---	---------------------	----------------------	--

Quarta giornata: Giovedì 28 settembre 2006					
Dalle ore	Alle ore	Argomento	Metodologia	Docente	Sostituto
09.00 oppure 14.00	11.00 16.00	Il controllo nella ristorazione pubblica e collettiva	Lezione/discussione	Dott. S. Bentley	
11.00 oppure 16.00	13.00 18.00	Il nuovo regolamento sui contaminanti microbiologici	Lezione/discussione	Dott. G. Liuzzo	

RECENSIONI

SALUMI E SALUTE

Autore: G. Ballarini – Edagricole Bologna – www.edagricole.it/libri.html

Vol. X 180 pagg. – Euro 14,50

I salumi come fonte di benessere. Il vero e il falso su un cibo che entra tutti i giorni nella dieta degli italiani e tra questi i giovani. Ogni anno gli italiani consumano venti chilogrammi di prodotti di salumeria prevalentemente costituiti da carni suine. La varietà di prodotti che rientrano in questa tipologia è assai vasta e vede primeggiare i prosciutti crudi e cotti, tanto che ogni anno ne viene consumato uno procapite. Come ricorda l'Autore, le carni conservate con il sale (da cui il nome di salumi) hanno origini antichissime, tanto che si può risalire a 3400 anni fa per trovare nell'antica Mesopotamia le prime indicazioni sulla carne conservata con il sale. Anche nella Pianura Padana le prime segnalazioni di conservazione della carne di suino con il sale risalgono ad oltre 2500 anni. Nell'area

mediterranea oltre il sale c'è a disposizione anche il sole, gli aromi, le spezie, il fumo, tutti i mezzi per conservare le carni e che ci hanno regalato mille prodotti dalle caratteristiche diverse e straordinarie.

I salumi possono essere considerati a pieno diritto non solo degli alimenti, destinati a soddisfare le esigenze nutritive dell'uomo ma anche un cibo socializzante tanto da essere preferito dal 98% dei giovani, secondo i dati di una ricerca promossa da ISVI e dall'Unione Nazionale Consumatori. La nostra penisola costituisce una patria ideale di queste produzioni tipiche che rappresentano un bene di inestimabile importanza e al contempo una testimonianza che il consumo di salumi, in corretto uso, ha in sé una forte componente salutare.

Giovanni Ballarini, professore universitario e antropologo, si interessa da anni di alimentazione, molto attivo nel campo della divulgazione scientifica, ha pubblicato numerosi libri.

Trib. Pen. Cuneo

Sent. n. 206/06 del 20.03.06; est. Perlo, dif. Leone, imp. Rivoira

Massima

Mangime composto. Contenuto in ceneri superiore al dichiarato. Mancata osservanza delle norme prescritte per il prelevamento dei campioni. Incide sul valore della prova. Reato di cui all'art. 18 c. 13, legge 281/63. Insussistenza.

MOTIVAZIONE

In data 28/5/03, in Carcere, ispettori dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi di Genova, effettuavano un controllo qualitativo su di una partita di "Mangime completo per suini Ristallo SR 50" prodotto dalla ditta 4 Torri Mangimi di Fossano di cui l'imputato è il legale rappresentante.

La partita, costituita da tre sacchi di carta da 30 Kg ciascuno, si trovava presso la rivenditrice ditta Agricola Carcatese. Gli ispettori effettuavano il prelievo da uno solo dei sacchi di mangime, servendosi di una sonda, e con il materiale prelevato, dopo avere costituito il campione globale, formavano poi 5 campioni finali da 500 gr. ciascuno. In esito alla analisi sia di prima istanza che di revisione, il contenuto in ceneri, dichiarato in etichetta nella misura del 5,5%, risultava rispettivamente in misura di 8,8% e di 8,6% donde l'attuale contestazione.

Il difensore, nel corso della escussione testimoniale dell'ispettore Sindoni, richiedeva per quale motivo non si fossero osservate le modalità di prelevamento dei campioni, per il controllo ufficiale degli alimenti per animali, prescritte con DM 20/4/1978, che nel caso in oggetto imponevano di effettuare il prelievo su tutte le confezioni disponibili al fine di formare un campione rappresentativo della partita (cfr. DM cit. punto 5.A.2.2.1.1.); e quindi su tutti e tre i sacchi invece che soltanto su di uno. Il teste non contestava il rilievo ma dichiarava che nel caso l'accertamento "era mirato soprattutto alla verifica che non ci fosse farina di carne e per questo motivo ci siamo limitati al prelievo da un'unica confezione. Non so dire se con riferimento al contenuto in ceneri sia stato rilevante o meno quella modalità di prelievo, difforme da quanto previsto dal DM, che abbiamo seguito" (cfr. verb. ud.).

A tale quesito rispondeva il ct di parte, che spiegava che la quantità di ceneri è indicativa della quantità di minerali contenuta nei mangimi; e che la granulometria dei primi nella parte aggiunta in sede industriale, è inferiore rispetto a quella della soia e del mais, per quanto macinati, che il mangime compongono. Donde la difficoltà della realizzazione e soprattutto del mantenimento di una equilibrata miscelazione poichè "il

trasporto o comunque la movimentazione del prodotto favorisce una disaggregazione delle sostanze minerali rispetto agli altri componenti" (v. verb.). Dunque, nel caso in oggetto e con riferimento alla attuale contestazione, il rispetto della normativa sopra indicata acquisiva un rilievo sostanziale.

Ritiene questo giudice fondata la tesi difensiva del difetto di prova della sussistenza del fatto, con riferimento alla irregolare formazione del campione. Il DM sopra citato, che costituisce applicazione della Prima Direttiva della Commissione della Comunità Europea del 1/3/1976 stabilisce, come scritto, con quale modalità debbano essere effettuati i prelievi, per la formazione dei campioni rappresentativi di una partita di mangime per animali, destinati ai controlli ufficiali.

Al punto 5.A.2.1.1. stabilisce che il campione elementare, per alimenti in confezione di contenuto superiore ad 1 Kg per partite da 1 a 4 confezioni, debba essere prelevato da tutte le confezioni, e non da una soltanto, e con esso si sarebbero poi realizzati i campioni finali. Come scritto, essendo l'indagine mirata alla ricerca di farine di carne, vietate, non si diede attuazione alle disposizioni ministeriali, che hanno invece acquisito rilievo sostanziale alla luce delle contestazioni qui mosse dal pm. Difetta pertanto la prova della sussistenza del fatto, in quanto il campione prelevato in difformità dal DM citato non è rappresentativo della partita, e non può escludersi dunque la corrispondenza tra il contenuto in ceneri dichiarato e quello effettivo.

P.q.m.

In Nome Del Popolo Italiano

Il Tribunale di Cuneo ha pronunciato la seguente sentenza nel proc. pen. contro: Rivoira Giovenale
Visto l'art. 530 c.p.p.,
assolve l'imputato dal reato ascritto perchè il fatto non sussiste.

Cuneo, 20/3/2006

Il giudice
dr. Paolo Perlo

Redazione e Amministrazione: EDIZIONI SCIENZA E DIRITTO S.a.s.

20129 MILANO - Via Ramazzini, 4 - Tel. 02/29.51.11.32 - Fax 29.40.80.03 - info@scienzaediritto.com -

www.scienzaediritto.com

Abbonamento annuale 10 numeri euro 52 - Estero il doppio - Un numero separato euro 8

Registrazione del Trib. di Milano n. 128 del 13.3.1993 - Stampato in proprio -

Garanzia di riservatezza per gli abbonati. L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di rettificarli o di cancellarli a semplice richiesta. Le informazioni custodite saranno utilizzate al solo scopo di sottoporre agli abbonati proposte commerciali (L. 675/96 Tutela dati personali)