

MARIA CRISTINA BALDINI¹

Prodotti trasformati nel Regolamento (UE) 2024/1143. L'importanza di una corretta citazione e uso delle DOP/IG

¹ Studio Torta S.p.A. – UGIVI

Nel settore agroalimentare uno dei mutamenti più interessanti che si è consolidato in questi ultimi anni è una importante “contaminazione” fra il sistema delle IG da una parte e l’industria e artigianato alimentare dall’altro.

Uno studio approfondito divulgato dalla Fondazione Qualivita nel 2021¹ ha rilevato come nel 2020 fossero più di 13.000 i prodotti trasformati con ingredienti italiano DOP/IGP per un valore di 260 milioni di euro per le DOP/IGP destinate alla trasformazione e oltre 1 miliardo per i produttori del comparto agroalimentare, con oltre 1600 imprese coinvolte.

Questi numeri sono aumentati nel corso degli anni successivi ed evidenziano come si tratti di un rapporto sempre più stretto tra i due comparti con vantaggi per entrambi.

Le aziende dell’agroalimentare, infatti, utilizzando come ingrediente prodotti DOP/IGP riescono a caratterizzare il proprio alimento creando una connessione con un territorio, potendo così sfruttare il c.d. “Country of Origin Effect”, ossia quell’appeal che è intrinseco nell’origine italiana di un prodotto e che, soprattutto all’estero, conferisce un rilevante valore aggiunto al prodotto stesso. Si riesce, inoltre, ad attirare segmenti di consumatori sempre più ampi e a imporsi sul mercato con prezzi più elevati.

Anche dal lato dei Consorzi di tutela l’interesse verso questo mercato di sbocco è elevato: si verifica una maggiore conoscenza della DOP/IGP attraverso una più capillare diffusione su scala nazionale e internazionale di prodotti che contengono l’ingrediente DOP/IGP e un rafforzamento della reputazione delle DOP/IGP grazie appunto all’associazione con brand di prestigio. Si ottiene una destagionalizzazione dei prodotti DOP/IGP, si possono attuare

¹ <https://www.qualivita.it/attivita/dop-igp-valore-trasformati/>

interessanti e proficue attività di marketing congiunte e anche in termini di anticontraffazione e di lotta all’Italian sounding, i vantaggi possono essere importanti in quanto si uniscono gli sforzi per il raggiungimento di un obiettivo comune.

I Consorzi di tutela devono, però, evitare che l’utilizzo della DOP/IGP come ingrediente crei una sorta di “banalizzazione” o di “dilution”, per dirla all’inglese, della DOP/IGP stessa. Questo rischio si riesce a evitare nel momento in cui il rapporto fra i due attori di questa “collaborazione” è regolamentato, coordinato ed è in grado di veicolare un’informazione chiara e trasparente al consumatore.

I Consorzi di tutela possono, quindi, essere determinanti nel far nascere esperienze di successo e di riferimento per tutto il settore agroalimentare: certo si devono “attrezzare” al loro interno per gestire l’utilizzo delle DOP/IGP nei trasformati e per garantire il rispetto delle regole previste sia in Italia che in Europa.

Occorre ricordare, con non poco orgoglio, come l’esperienza italiana in termini normativi sia più avanzata rispetto a quella degli altri Paesi europei, che fino ad ora non hanno adottato una regolamentazione così puntuale in fatto di comunicazione ed etichettatura di prodotti trasformati con un ingrediente DOP/IGP, e dell’Unione Europea stessa.

PRODOTTI TRASFORMATI

Il Regolamento (UE) 2024/1143² all’articolo 2, 1° comma lett f), indica cosa si intende per prodotto trasformato «un prodotto trasformato quale definito all’articolo 2, paragrafo 1, lettera o), del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio». Il citato articolo 2 del Reg. 852/2004³ 1° comma lett. o) stabilisce che i prodotti trasformati sono «prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche».

² Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell’11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012.

³ Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull’igiene dei prodotti alimentari.

Nella precedente lett. n) dello stesso articolo di definiscono i prodotti non trasformati come «prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati».

DISCIPLINA EUROPEA

L'esigenza di disciplinare e proteggere le DOP/IGP usate come ingredienti era stata prevista la prima volta nel Libro Verde 2008 del 15 ottobre 2008 sulla qualità dei prodotti agricoli che aveva come scopo quello di garantire un quadro strategico e regolamentato finalizzato a proteggere i prodotti agricoli e a promuoverne la qualità prendendo in considerazione tre settori: i requisiti di produzione e le norme di prodotto, i sistemi di qualità esistenti e i sistemi di certificazione.

Nel 2010 la Commissione europea aveva emanato una comunicazione⁴ concernente l'etichettatura di prodotti alimentari che utilizzano una DOP/IGP come ingrediente.

In particolare, era considerata lecita la menzione delle DOP/IGP come ingrediente se tale riferimento veniva inserito solamente all'interno dell'elenco degli ingredienti del prodotto finale contenente la IG.

Invece, quando gli ingredienti DOP/IGP erano affiancati, accostati o messi in risalto all'interno della denominazione di vendita del prodotto trasformato, e non protetto dalle denominazioni DOP IGP, potevano sorgere problemi legati ad un vantaggio indebito derivante dalla notorietà della IG. In questo caso, affinché la menzione di una DOP/IGP come ingrediente fosse corretta, si dovevano verificare cumulativamente tre condizioni, cioè che:

1. Il prodotto non contenesse altri ingredienti comparabili a quelli protetti come DOP IGP.
2. L'ingrediente tutelato venisse utilizzato in quantità sufficiente a conferire una caratteristica essenziale al prodotto composto.
3. La percentuale di incorporazione venisse "idealmente" indicata in prossimità della denominazione o, almeno, all'interno dell'elenco degli ingredienti.

⁴ Orientamenti sull'etichettatura dei prodotti alimentari che utilizzano come ingredienti prodotti a denominazione di origine protetta (DOP) o a indicazione geografica protetta (IGP) (2010/C 341/03).

Trascorrono gli anni senza arrivare a una disciplina organica e univoca per cui un Regolamento al quale ci si riferiva spesso era il Regolamento (UE) 1169/2011⁵ – noto anche come Food Information Regulation – che enuncia il principio di lealtà negli scambi commerciali (art. 7) includendo anche nella pubblicità e nella presentazione di tali alimenti il divieto esplicito di indurre in errore il consumatore su:

- il riconoscimento delle caratteristiche del prodotto alimentare, comprese la natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il Paese di origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione (art. 7, 1° paragrafo, lett. a);
- la presenza o meno di determinati ingredienti (art. 7, 1° paragrafo, lett. c), anche tramite l'aspetto, la descrizione o le illustrazioni e anche qualora si tratti di un componente naturalmente presente o di un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento che è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente (art. 7, 1° paragrafo, lett. d).

L'art. 22 e l'allegato VIII del citato Regolamento fornivano, inoltre, istruzioni sull'«indicazione quantitativa» di alcuni ingredienti. In particolare, l'art. 22 stabiliva che: 1. «L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento è richiesta quando tale ingrediente o categoria di ingredienti:

- figura nella denominazione dell'alimento o è generalmente associato a tale denominazione dal consumatore;
- è evidenziato nell'etichettatura mediante parole, immagini o una rappresentazione grafica;
- è essenziale per caratterizzare un alimento e distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso a causa della sua denominazione o del suo aspetto».

⁵ Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

Da citare anche il Regolamento (UE) n. 1151/2012⁶, attualmente non più in vigore a seguito del Regolamento (UE) 2024/1143, che estendeva la protezione di cui godono i prodotti DOP/IGP anche ai casi in cui fossero utilizzati come ingredienti.

Oltre ai citati Regolamenti, nel corso degli anni antecedenti il Regolamento del 2024, sono state emesse alcune decisioni che hanno cercato di fare chiarezza sulle modalità di uso di ingredienti DOP/IGP all'interno di prodotti alimentari.

La vertenza più importante e sicuramente più nota è il “caso Champagner”⁷ che ha visto coinvolto il Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC) contro Aldi Süd Dienstleistungs-GmbH & Co.OHG (Aldi).

A scatenare la controversia era stato l'utilizzo dello Champagne in una percentuale del 12% all'interno di un sorbetto venduto con la denominazione “Champagner Sorbet”. Ritenendo che la distribuzione di un prodotto con la suddetta denominazione costituisse una violazione della DOP “Champagne”, il CIVC aveva adito in Germania il Landgericht München I al fine di inibire ad Aldi l'utilizzo della citata denominazione. La decisione di accoglimento della domanda da parte del Tribunale di primo grado era stata riformata in sede di appello dall'Oberlandesgericht München il quale aveva ritenuto che non si potessero configurare né un utilizzo sleale della DOP, né una indicazione ingannevole.

La vicenda proseguiva, quindi, dinanzi al Bundesgerichtshof su ricorso del CIVC il quale sospendeva il procedimento per sottoporre alla Corte di Giustizia UE quattro questioni pregiudiziali sull'interpretazione della protezione accordata ai prodotti DOP IGP dal diritto europeo (Reg. UE n. 1308/2013⁸

⁶ Regolamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

⁷ Sentenza Corte di Giustizia UE – Domanda di pronuncia pregiudiziale proposta dal Bundesgerichtshof. Rinvio pregiudiziale – Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli – Tutela delle denominazioni di origine protetta (DOP) – Regolamento (CE) n. 1234/2007 – Articolo 118 quaterdecies, paragrafo 2, lettera a), ii), lettere b) e c) – Regolamento (UE) n. 1308/2013 – Articolo 103, paragrafo 2), lettera a), ii), lettere b) e c) – Ambito di applicazione – Sfruttamento della notorietà di una DOP – Usurpazione, imitazione o evocazione di una DOP – Indicazione falsa o ingannevole – DOP “Champagne” utilizzata nella denominazione di un prodotto alimentare – Denominazione “Champagner Sorbet” – Prodotto alimentare che contiene champagne come ingrediente – Ingrediente che conferisce al prodotto alimentare una caratteristica essenziale. Causa C-393/16.

⁸ Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio. Questo Regolamento è stato riformato dal Regolamento (UE) 1143/2024.

Art. 101, 1^o e art. 103¹⁰; Reg. (CE) n. 1234/2007¹¹, art. 118 quaterdecies, par. 2), lett. a), b), c)).

Alla Corte di Giustizia UE era stato chiesto se

1. i suddetti articoli fossero applicabili anche quando una DOP, come “Champagne”, venisse incorporata in una denominazione, “Champagner Sorbet”, con cui è venduto un prodotto alimentare, non conforme al disciplinare di produzione di tale DOP, ma contenente un ingrediente conforme al disciplinare medesimo, cioè lo “Champagne”.
- La denominazione “Champagner Sorbet” utilizzata per designare un sorbetto contenente Champagne è idonea a ripercuotere su tale prodotto la notorietà della DOP “Champagne”, la quale trasmette immagini di qualità e di prestigio, ed a procurare un vantaggio derivante da tale notorietà. Tuttavia, la Corte ha affermato che, nel caso di specie, tale vantaggio non risulta come un indebito sfruttamento della notorietà della DOP. Questo

⁹ Art. 101, 1° comma Regolamento (UE) 1308/2013: «Ulteriori motivi di rigetto della protezione 1. Il nome diventato generico non è protetto in quanto denominazione di origine o indicazione geografica. Ai fini della presente sezione, per “nome diventato generico” si intende il nome di un vino che, pur riferendosi al luogo o alla regione in cui è stato originariamente prodotto o commercializzato, è diventato il nome comune di un vino nell’Unione. Per stabilire se un nome sia diventato generico si tiene conto di tutti i fattori pertinenti, in particolare: a) della situazione esistente nell’Unione, in particolare nelle zone di consumo; b) del pertinente diritto unionale o nazionale».

¹⁰ Art. 103 Regolamento (UE) 1308/2013: «1. Le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette possono essere utilizzate da qualsiasi operatore che commercializza vino prodotto in conformità con il relativo disciplinare di produzione. 2. Le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette e i vini che usano tali denominazioni protette in conformità con il relativo disciplinare sono protette contro: a) qualsiasi uso commerciale diretto o indiretto del nome protetto: i) per prodotti comparabili non conformi al disciplinare del nome protetto, o ii) nella misura in cui tale uso sfrutti la notorietà di una denominazione di origine o di una indicazione geografica; b) qualsiasi usurpazione, imitazione o evocazione, anche se l’origine vera del prodotto o servizio è indicata o se il nome protetto è una traduzione, una trascrizione o una traslitterazione o è accompagnato da espressioni quali “genere”, “tipo”, “metodo”, “alla maniera”, “imitazione”, “gusto”, “come” o espressioni simili; c) qualsiasi altra indicazione falsa o ingannevole relativa alla provenienza, all’origine, alla natura o alle qualità essenziali del prodotto usata sulla confezione o sull’imballaggio, nella pubblicità o sui documenti relativi al prodotto vitivinicolo in esame nonché l’impiego, per il condizionamento, di recipienti che possono indurre in errore sulla sua origine; d) qualsiasi altra pratica che possa indurre in errore il consumatore sulla vera origine del prodotto. 3. Le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette non diventano generiche nell’Unione ai sensi dell’articolo 101, paragrafo 1».

¹¹ Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio del 22 ottobre 2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM). Questo Regolamento è stato abrogato dal Regolamento (UE) 1308/2013.

passaggio merita, per le sue ricadute pratiche sulla vita, gestione e protezione quotidiana della IG, un'analisi più attenta.

- Ne deriva che spetta ai giudici nazionali valutare, caso per caso, se un impiego del genere sia volto a sfruttare la notorietà di una IG.
2. L'incorporazione di una DOP nella denominazione di vendita di un prodotto alimentare generico che la contiene come ingrediente, "Champagner Sorbet", costituisce uno sfruttamento della notorietà di una DOP, nel caso in cui la designazione del prodotto alimentare corrisponda alla prassi denominativa del pubblico di riferimento e l'ingrediente sia aggiunto in quantità sufficiente per conferire a tale prodotto una caratteristica essenziale.
- Il riferimento alla IG nella denominazione di vendita integrerà una fattispecie di sfruttamento indebito della notorietà di tale IG qualora l'ingrediente non conferisca al suddetto prodotto una caratteristica essenziale. La quantità di tale ingrediente nella composizione del suddetto alimento costituisce un criterio importante, ma non sufficiente: la valutazione dipenderà dai prodotti interessati e sarà accompagnata da una valutazione qualitativa. Non si tratta di riscontrare in tale prodotto alimentare le caratteristiche essenziali dell'ingrediente che beneficia della IG, bensì di verificare se tale alimento abbia una caratteristica essenziale connessa a tale ingrediente: questa caratteristica è costituita spesso dall'«aroma» e dal «gusto» che l'ingrediente apporta, escludendo quindi che il prodotto finale debba presentare come «gusto» o «aroma» predominante quello dell'ingrediente IG.
 - Pertanto, per valutare se lo Champagne contenuto nel prodotto di cui al procedimento principale conferisca a quest'ultimo una caratteristica essenziale, spetta al giudice nazionale verificare, alla luce degli elementi di prova prodotti, se tale prodotto abbia un «gusto» conferito principalmente dalla presenza di Champagne nella sua composizione.
3. L'incorporazione della DOP/IGP nella denominazione del prodotto costituisce un'usurpazione, un'imitazione o un'evocazione.
- L'utilizzo di una IG nella denominazione di un prodotto alimentare generico non costituisce usurpazione, imitazione o evocazione proprio perché incorpora nella sua denominazione di vendita la IG, facendone un uso diretto al fine di rivendicare apertamente una qualità gustativa connessa alla IG.

4. I sopra citati articoli sono applicabili soltanto nel caso di indicazioni false o ingannevoli atte a indurre in errore sull'origine geografica del prodotto interessato o anche nel caso di indicazioni false o ingannevoli riguardanti la natura o le qualità essenziali di tale prodotto.
- La Corte precisa che le norme che tutelano le IG permettono di vietare sia le indicazioni false o ingannevoli sia sull'origine geografica del prodotto interessato che sulla natura o sulle qualità essenziali di tale prodotto, come, ad esempio, il suo sapore.

Interessante rilevare come le affermazioni della Corte in merito alla questione pregiudiziale 2), siano state oggetto di un successivo accesso dibattito in quanto la Corte, anziché conferire certezza di diritto e colmare le lacune esistenti nella normativa allora vigente utilizzando parametri oggettivi per definire «caratteristica essenziale» (per esempio la modalità di definizione della quantità minima richiesta), abbia usato parametri arbitrari e aleatori, quali il concetto di «gusto», «aroma», «sapore» che, per loro stessa natura non possono avere una connotazione oggettiva ed univoca ma suscettibile di percezioni differenti.

Come specificato nella sentenza “Levola”¹², non è possibile procedere a un'identificazione precisa e obiettiva per quanto riguarda il «sapore» di un alimento poiché, la sua definizione si basa essenzialmente su sensazioni ed esperienze gustative soggettive e variabili, che dipendono da fattori connessi alla persona che assapora il prodotto quali età, preferenze alimentari e abitudini di consumo, ambiente o contesto di assaggio. Anche l'adozione di mezzi tecnici non consente di procedere ad un'identificazione precisa e obiettiva del sapore di un alimento.

Articolo 27 Regolamento 1143/2024

1° comma

«1. Fatti salvi l'articolo 26¹³ e l'articolo 37, paragrafo 7¹⁴, del presente regolamento e gli articoli 7 e 17 del regolamento (UE) n. 1169/2011¹⁵, l'indicazione

¹² Sentenza Corte di Giustizia UE C-310/17 13 novembre 2018.

¹³ L'articolo 26 del Regolamento 1143/2024 è quello relativo alla «protezione delle indicazioni geografiche».

¹⁴ Articolo 37, paragrafo 7 del Regolamento 1143/2024 «Indicazioni e abbreviazioni possono essere utilizzati nell'etichettatura e sul materiale pubblicitario di prodotti trasformati qualora l'indicazione geografica si riferisca a un ingrediente di tali prodotti. In tal caso l'indicazione o l'abbreviazione sono collocate accanto al nome dell'ingrediente che è chiaramente identificato come ingrediente. Il simbolo dell'Unione non appare in gruppo alla denominazione dell'alimento ai sensi dell'articolo 17 del regolamento (UE) n. 1169/2011».

¹⁵ Regolamento (UE) n. 1169/2011: cfr. nota 5. Articolo 7: Pratiche leali di informazione; articolo 17: Denominazione dell'alimento.

geografica che designa un prodotto utilizzato come ingrediente in un prodotto trasformato può essere usata nel nome di tale prodotto trasformato, nella relativa etichettatura o nel relativo materiale pubblicitario se:

a) il prodotto trasformato non contiene alcun altro prodotto comparabile all'ingrediente designato dall'indicazione geografica;

b) l'ingrediente designato dall'indicazione geografica è utilizzato in quantità sufficienti a conferire una caratteristica essenziale al prodotto trasformato in questione; e

c) la percentuale dell'ingrediente designato dall'indicazione geografica nel prodotto trasformato è indicata in etichetta».

Il disposto di questo primo comma è sostanzialmente in linea con ciò che era stato previsto, sebbene in maniera frammentata, nei diversi Regolamenti europei sopra citati e negli Orientamenti della Commissione Europa del 2010.

Comma 2 e 3

«2. Inoltre, i produttori di un alimento preimballato, quale definito all'articolo 2, paragrafo 2, lettera e)¹⁶, del regolamento(UE) n. 1169/2011, che contiene come ingrediente un prodotto designato da un'indicazione geografica, che desiderano utilizzare tale indicazione geografica nel nome di tale alimento preimballato, compreso nel materiale pubblicitario, forniscono una notifica preventiva scritta al gruppo di produttori riconosciuto, se tale gruppo esiste, per l'indicazione geografica in questione. Tali produttori includono in detta notifica le informazioni che dimostrano che le condizioni elencate al paragrafo 1 del presente articolo sono soddisfatte e agiscono di conseguenza. Il gruppo di produttori riconosciuto conferma il ricevimento di tale notifica per iscritto entro quattro mesi. Il produttore dell'alimento preimballato può iniziare a utilizzare l'indicazione geografica nel nome dell'alimento preimballato dopo il ricevimento di tale conferma o dopo la scadenza del termine, se precedente. Il gruppo di produttori riconosciuto può allegare a tale conferma informazioni non vincolanti sull'uso dell'indicazione geografica in questione.

Gli Stati membri possono prevedere, in linea con i trattati, norme procedurali supplementari relative ai produttori di alimenti preimballati stabiliti sul loro territorio.

¹⁶ Regolamento (UE) n. 1169/2011: cfr. nota 5. Articolo 2, paragrafo 2, lettera e «alimento preimballato»: l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio; "alimento preimballato" non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta».

3. Fatto salvo il paragrafo 1, il gruppo di produttori riconosciuto e il produttore dell'alimento preimballato possono concludere un accordo contrattuale sugli aspetti tecnici e visivi specifici del modo in cui l'indicazione geografica dell'ingrediente è presentata nel nome dell'alimento preimballato nell'etichettatura, al di fuori dell'elenco degli ingredienti, o nel materiale pubblicitario».

Anche quando un alimento preimballato contiene come ingrediente un prodotto designato da una IG e si desidera utilizzare tale IG nel nome del prodotto stesso è opportuno garantire che tale uso sia conforme a pratiche commerciali leali e non indebolisca, svigorisca o pregiudichi in alcun modo la reputazione del prodotto recante l'Indicazione Geografica.

Dunque, è stato previsto un meccanismo di comunicazione dei produttori dell'alimento preimballato al gruppo di produttori riconosciuto, se tale gruppo esiste, per l'Indicazione Geografica che a sua volta dovrà effettuare le opportune verifiche ed autorizzare o meno l'utilizzo. Questa procedura è in linea con gli obiettivi del Regolamento di rafforzare la protezione delle Indicazioni Geografiche da una parte e di potenziare il ruolo del gruppo di produttori riconosciuti dall'altra, sempre in una ottica di tutela dei diritti dei consumatori.

Inoltre, nel rispetto del principio della libertà contrattuale, il gruppo di produttori riconosciuto e il produttore di alimenti preconfezionati possono concludere tra loro un accordo su specifici elementi tecnici e visivi relativi alla presentazione dell'Indicazione Geografica dell'ingrediente nel nome dell'alimento preconfezionato: questo accordo può essere molto utile quale ulteriore garanzia per evitare che un produttore possa trarre indebito vantaggio dallo sfruttamento della notorietà di una IG con la conseguenza che il consumatore venga indotto in errore confidando nell'indicazione riportata.

Comma 4 e 5

«4. Il presente articolo non si applica alle bevande spiritose.

5. Alla Commissione è conferito il potere di adottare atti delegati conformemente all'articolo 87 per integrare il presente regolamento stabilendo norme supplementari sull'utilizzo di prodotti comparabili come ingredienti e i criteri per conferire caratteristiche essenziali ai prodotti trasformati di cui al paragrafo 1 del presente articolo».

L'etichettatura delle bevande spiritose, tenuto conto della loro natura specifica, dovrebbe essere soggetta alle norme generali stabilite nel regolamento (UE) n. 1169/2011¹⁷, in particolare, alle disposizioni volte a evitare

¹⁷ Cfr. Nota 5.

ogni etichettatura che possa generare confusione o indurre in errore i consumatori¹⁸.

Molto importante quanto previsto al paragrafo 5: viene infatti richiesto alla Commissione di intervenire per definire norme supplementari sull'utilizzo di «prodotti comparabili» come ingrediente e sul concetto di «caratteristica essenziale» conferita al prodotto trasformato dall'Ingrediente che include una IG. Si auspica che venga data una definizione univoca di “prodotto comparabile”: su questo concetto si sono espresse diverse decisioni tra le quali quella della Corte di Giustizia dell'Unione europea del 2011¹⁹ che ha indicato che i prodotti sono comparabili se i prodotti presentano caratteristiche oggettive comuni quali metodo di elaborazione, aspetto fisico del prodotto o utilizzo delle stesse materie prime.

Anche sui criteri per conferire *caratteristiche essenziali* ai prodotti trasformati si attendono delucidazioni e concetti univoci.

DISCIPLINA NAZIONALE

L'analisi dell'uso di DOP/IGP nei prodotti trasformati non può non considerare quanto previsto dalla legislazione nazionale italiana, al momento un unicum a livello europeo, che è il risultato di anni di lavoro e di collaborazione tra i Consorzi di tutela, il mondo dell'industria alimentare e il Ministero dell'Agricoltura. La presenza di un sistema di Consorzi di tutela organizzato a rete con funzioni di promozione, tutela, valorizzazione e gestione delle DOP/IGP giustifica la soluzione normativa italiana che demanda ai Consorzi riconosciuti, o in assenza al Ministero dell'Agricoltura, il processo di autorizzazione a utilizzare una DOP/IGP come ingrediente in un prodotto.

Di utilizzo di DOP/IGP nei prodotti trasformati si parla nel Decreto Legislativo 19 novembre 2004, n. 297²⁰ che all'art 1) comma 1) lettera c) prevede le sanzioni pecuniarie da applicare quando il riferimento alla Denominazione protetta nella etichettatura, presentazione o pubblicità avviene senza l'autorizzazione del pertinente Consorzio di tutela, e le ipotesi nelle quali il riferimento alla Denominazione non costituisce violazione²¹.

¹⁸ Considerando 48 del regolamento 1143/2024.

¹⁹ Corte di giustizia dell'Unione europea (14/07/2011, C-4/10 e C-27/10, BNI Cognac, EU:C:2011:484, § 54).

²⁰ Decreto Legislativo 19 novembre 2004, n. 297 Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.

²¹ Articolo 1, 1° comma lett. c) Non costituisce violazione di cui alla presente lettera il riferimen-

Riferimenti anche nel Testo Unico²² Vino: sebbene siano norme specificatamente riferite al “mondo vino”, di fatto i concetti in esso espressi sono applicabili a tutti i comparti dell’agroalimentare.

L’articolo 44, comma 9 espressamente prevede:

«È consentito l’utilizzo del riferimento a una DOP o IGP nell’etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità di prodotti composti, elaborati o trasformati a partire dal relativo vino a DOP o IGP, purché gli utilizzatori del prodotto composto, elaborato o trasformato siano stati autorizzati dal Consorzio di tutela della relativa DOP o IGP riconosciuto ai sensi dell’articolo 41, comma 4. In mancanza del riconoscimento del Consorzio di tutela, la predetta autorizzazione deve essere richiesta al Ministero».

Al successivo comma 10 è, inoltre, stabilito

«10. Non è necessaria l’autorizzazione di cui al comma 9 nei seguenti casi:

- a) qualora i prodotti derivati in questione non siano preimballati e siano preparati in laboratori annessi ad esercizi di somministrazione e vendita diretta al consumatore finale;
- b) qualora il riferimento ad una DOP o ad una IGP sia riportato:
 1. nell’etichettatura e presentazione delle bevande spiritose che ne abbiano diritto ai sensi del regolamento (CE) n. 110/2008 e degli aceti di vino in conformità all’articolo 56 della presente legge;
 2. esclusivamente fra gli ingredienti del prodotto confezionato che lo contiene o in cui è elaborato o trasformato, purché tutti gli ingredienti figurino in caratteri delle stesse dimensioni, tonalità e intensità cromatiche, nonché su sfondo uniforme».

L’articolo 74 prevede poi le sanzioni amministrative pecuniarie da applicare nell’ipotesi di un uso del riferimento ad una DOP/IGP in prodotti composti, elaborati o trasformati a partire dal relativo vino a DOP o IGP senza l’autorizzazione del relativo Consorzio di tutela riconosciuto ovvero del Ministero.

to alla denominazione protetta: 1) quando la denominazione è il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza e gli utilizzatori del prodotto composto, elaborato o trasformato sono autorizzati dal Consorzio di tutela della denominazione protetta riconosciuto ai sensi dell’articolo 53 della legge 24 aprile 1998, n. 128, come sostituito dall’articolo 14 della legge 21 dicembre 1999, n. 526, e risultano inseriti in apposito registro attivato, tenuto e aggiornato dal Consorzio stesso. In mancanza del provvedimento di riconoscimento del Consorzio la predetta autorizzazione può essere concessa dal Ministero delle politiche agricole e forestali – Direzione generale per la qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore, che provvede anche alla gestione del citato registro; 2) o quando il riferimento alla denominazione protetta è riportato soltanto tra gli ingredienti del prodotto confezionato che lo contiene o in cui è elaborato o trasformato.

²² Legge 12 dicembre 2016, n. 238 Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino (Testo Unico Vino).

Nel rispetto dei concetti sopra espressi, il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle foreste al link <<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9795>> ha previsto sia i dettagliati criteri l'utilizzati dal Ministero per concedere l'autorizzazione al riferimento di una DOP/IGP nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità di un prodotto composto, elaborato o trasformato, che il modulo per richiedere al Consorzio o, in sua assenza al Ministero, la necessaria autorizzazione.

L'utilizzo della denominazione tutelata esclusivamente nella lista degli ingredienti non è sottoposto ad autorizzazione ministeriale.

CONCLUSIONI

Quanto indicato nei paragrafi precedenti rende evidente come i "gruppi di produttori/Consorzi", soprattutto se piccoli (i grandi Consorzi Italiani sono già organizzati in merito), dovrebbero attuare tutte le misure necessarie per poter correttamente disciplinare l'iter di concessione e di regolamentazione della propria DOP/IGP come ingrediente di prodotti trasformati citata nella denominazione commerciale del prodotto stesso.

Si tratta, dunque, di redigere un regolamento per l'autorizzazione all'uso alla denominazione gestita per i prodotti composti, elaborati o trasformati in linea con quanto stabilito dal Ministero Italiano e a quanto specificato dal Regolamento europeo.

Si attuerà così una collaborazione con le varie aziende produttrici che può rilevarsi particolarmente proficua ed interessante dal punto di vista di marketing e commerciale.

