

ALIMENTA

RIVISTA DI DIRITTO E SCIENZE DELL'AGRICOLTURA
ALIMENTAZIONE E AMBIENTE

N. 1-2/2025

INDICE

PARTE I

SAGGI E APPROFONDIMENTI

Diritto

- Alimenti, integratori alimentari e alimenti a fini medici speciali (e medicinali): logiche e discipline (nazionali e unionali) differenziate in materia di studi e *risk assessment* (e di procedure autorizzatorie) 5
di *Paolo Borghi*
- Rifiuti alimentari: le opportunità di un'integrazione nella legislazione alimentare, oltre la direttiva quadro sui rifiuti 41
di *Andrea Iurato*
- Le specialità tradizionali garantite secondo il Regolamento n. 2024/1143 63
di *Ermenegildo Mario Appiano*
- Green Deal: *an umbrella strategy* 113
di *Gaia Bonini*
- Le avvertenze sanitarie nell'etichettatura delle bevande alcoliche nell'ordinamento statunitense e europeo: ostacolo per i produttori o utile strumento di tutela? 147
di *Gloria Guglielmetti*

Veterinaria

- Monitoraggio e prevenzione di *Listeria monocytogenes* negli impianti di produzione alimentare: dalla normativa al *whole genome sequencing* 179
di *Francesco Chiesa, Davide Pessina, Maria Ausilia Grassi*

PARTE II

NOTE E COMMENTI

L'immediata impugnabilità del provvedimento conclusivo della fase nazionale del procedimento di registrazione delle denominazioni d'origine: problemi risolti e nodi ancora da sciogliere [nota a TAR Lazio, Sez. IV-Quater, 14.3.2025, n. 5358] di <i>Serena Denticò</i>	209
--	-----

PARTE III

DOCUMENTAZIONE

Osservatorio di giurisprudenza alimentare 1-2/25 a cura di <i>Vito Rubino</i> e <i>Giovanni Stangoni</i>	221
Libri	239
Notizie sugli autori	251

LE SPECIALITÀ TRADIZIONALI GARANTITE SECONDO IL REGOLAMENTO N. 2024/1143

SOMMARIO: **1.** Introduzione - **2.** L'abbandono del requisito di «specificità» in favore della mera tradizione, intesa quale valore intrinseco - **3.** Il disciplinare di produzione - **4.** La protezione: oggetto - **5.** (segue): portata - **6.** Il rapporto con le indicazioni geografiche e con i marchi - **7.** Il titolare del diritto sulla STG - **8.** I controlli - **9.** Il soggetto competente alla governance - **10.** La procedura per il riconoscimento delle STG: la fase nazionale - **11.** (segue): la fase unionale - **12.** La procedura per la modifica del disciplinare - **13.** La tradizione nel patrimonio UNESCO. - **14.** In conclusione.

1. Introduzione.

Il recente regolamento europeo sui prodotti di qualità dedica ampia parte alle Specialità Tradizionali Garantite (STG)¹, riformando alcuni aspetti della relativa disciplina, e ciò non solo al fine di armonizzare la procedura per il loro riconoscimento a quella dei prodotti a denominazione di origine (DOP) o indicazione geografica protetta (IGP).

In effetti, pur restando apparentemente immutata, la stessa definizione di STG subisce alcune variazioni, così compiendo un

¹ Titolo III del regolamento (UE) n. 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, in *GUUE* n. L del 23 aprile 2024, a cui è seguito il regolamento delegato (UE) n. 27/2025 della Commissione del 30 ottobre 2024, recante norme integrative sulla registrazione e sulla protezione di detti prodotti di qualità, *ibidem*, n. L del 15 gennaio 2025. EUROPEAN COMMISSION, DIRECTORATE-GENERAL FOR AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT, *Étude de soutien à l'évaluation sur les indications géographiques et les spécialités traditionnelles garanties protégées dans l'UE – Résumé exécutif*, Publications Office, 2021.

ulteriore passo nel cammino evolutivo che ha condotto ad un distanziamento rispetto a quanto era originariamente previsto².

Primo scopo di questo scritto è dunque esaminare la trasformazione di detta definizione, per capire cosa comporta la loro attuale concezione, secondo cui il nome di una STG può accedere alla protezione accordatagli dalla normativa unionale, qualora il prodotto così designato è ottenuto «*con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrispondono a una pratica tradizionale per tale prodotto*» oppure «*da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente*»³.

Come in passato⁴, obiettivo dichiarato dell'attuale riforma alla disciplina sostanziale sulle STG è il tentativo di stimolarne l'attrattiva per gli operatori economici, sino ad oggi rimasta alquanto limitata nella prassi⁵, poiché è nettamente prevalso l'interesse a far

² La disciplina sulle STG è stata introdotta mediante il regolamento n. 1992/2082 del Consiglio del 14 luglio 1992, relativo alle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli ed alimentari, in *GUCE* n. L 208 del 24 luglio 1992, p. 9, esclusivamente dedicato a tale materia (la prima disciplina). Esso è poi stato sostituito dal regolamento n. 2006/509 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari, *ibidem*, n. L 93 del 31 marzo 2006, p. 1 (la seconda disciplina), ove le STG continuavano ad essere trattate separatamente rispetto alle DOP e IGP dei prodotti agroalimentari. L'unificazione in un unico testo è avvenuta mediante il regolamento n. 2012/1151 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, *ibidem*, n. L 343 del 14 dicembre 2012, p. 1, il cui titolo III veniva dedicato alle STG (la terza disciplina), mentre il titolo II trattava le DOP e le IGP. Infine, quest'ultimo è stato abrogato dal citato Regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, il cui titolo III è appunto dedicato alle STG (la quarta disciplina). In dottrina: I. TRAPÈ, *Le specialità tradizionali garantite (STG)*, in (a cura di: P. BORGHI, I. CANFORA, A. DI LAURO, L. RUSSO, *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, parte V, 2024, p. 633; O. CESANA, G. RUSCONI, *Il diritto alimentare*, Kluwer, 2024; M. GIUFFRIDA, *Segni degli alimenti: DOP, IGP, STG*, in (diretto da R. SACCO) *Digesto delle discipline privatistiche*, sezione civile, aggiornamento XI, 2018, p. 435.

³ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 53, par. 1.

⁴ Regolamento n. 2012/1151, *cit.*, considerando n. 34.

⁵ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, considerando n. 64: «*dato il numero esiguo dei nomi registrati, l'attuale regime delle specialità tradizionali garantite non ha sfruttato*

riconoscere i propri prodotti come DOP o IGP⁶, anche qualora tale approccio abbia sollevato qualche perplessità, soprattutto se riferito a denominazioni di scarsa notorietà o pressoché sconosciute⁷.

Agli inizi dell'anno 2025, infatti, il registro europeo⁸ annovera solo 66 STG appartenenti a Stati membri⁹, di cui 4 sono italiane: *Vincigrassi alla Maceratese STG*, coesistente con *Colli Maceratesi DOC* (vino); *Amatriciana Tradizionale STG*, convivente con *Prosciutto Amatriciano DOP*; *Pizza Napoletana STG*, a cui si affianca *Pomodoro Pelato Napoletano DOP*; *Mozzarella Tradizionale STG*, venduta sullo stesso mercato ove sono anche presenti *Mozzarella di Bufala Campana DOP* e *Mozzarella di Gioia del Colle DOP*. Nei primi tre casi, la STG comprende un termine geografico, il quale costituisce la denominazione di origine di un alimento o vino.

Per contro, nello stesso periodo risultano registrate ben 669 DOP degli Stati membri¹⁰ (di cui 174 italiane) e 841 IGP¹¹ (150 italiane) agroalimentari.

appieno tutte le sue potenzialità». A. ZAPPALAGLIO, *Anatomy of Traditional Specialities Guaranteed: analysis of the functioning, limitations and (possible) future of the forgotten EU quality scheme*, in *GRUR international*, 2022-12, vol. 71, pp. 1147-1161

⁶ F. CAPELLI, *La tutela delle denominazioni dei prodotti alimentari di qualità*, in *Dir. com. sc. int.*, 1983, p. 531, nonché ID., *Il Regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agro-alimentari: luci ed ombre*, in *Riv. dir. alim.*, 1, 2014, p. 55) ha criticato il regime giuridico europeo sulle STG, ritenendolo inadatto a soddisfare le esigenze dei produttori di alimenti di qualità, così preannunciando le ragioni dello scarso successo riscosso delle STG sul piano pratico.

⁷ F. CAPELLI, *La tutela dei prodotti agroalimentari di qualità in Italia e in Europa*, Napoli, 2018, p. 306.

⁸ Si rimanda al seguente link: <https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/tsg>.

⁹ Si aggiungono 4 STG registrate dal Regno Unito. Pendono attualmente 3 domande di riconoscimento per STG, di cui 2 depositate dalla Turchia (una per *Denizli Tandır Kebabı* e l'altra per *Türk Kahvesi / Turkish Coffee*) nonché 1 dalla Guinea (*Fleur de sel / Flower of salt / Salt flower / Flor de sal / Fior di sale / Solvni cvet / cvijet Soli / Salzblume / ανθό αλατιού / Zoutbloemen*).

¹⁰ Si aggiungono 62 DOP appartenenti a Stati terzi.

¹¹ Si aggiungono 162 IGP appartenenti a Stati terzi.

Secondo proposito è allora quello illustrare la vigente disciplina sulle STG (al momento ancora in attesa delle integrazioni che la Commissione potrà apportare, avendo ricevuto ampi poteri di regolamentazione delegata¹²), mettendo in evidenza le principali differenze rispetto a quella prevista per le indicazioni di origine.

Infine, il nuovo regolamento valorizza fortemente il ruolo della tradizione, ritenendola – ancor più degli elementi geografici – il fattore centrale e determinante lo sviluppo di quel «*patrimonio culturale e gastronomico vivo*» dell'Unione formato dall'insieme dei prodotti di qualità, frutto del costante lavoro e del *know-how* professionale¹³ dei piccoli produttori, che nei singoli paesi «*hanno saputo preservare le (rispettive) tradizioni e la varietà delle identità culturali*»¹⁴, così creando «*le condizioni di produzione che hanno forgiato la reputazione e l'identità di tali prodotti*»¹⁵.

Sebbene il richiamo al patrimonio culturale fosse già presente in passato¹⁶, adesso ciò avviene con maggiore convinzione ed incisività, sì da segnare probabilmente un momento di svolta: non si tratta solo più di proteggere un settore economico (finalità che ovviamente permane appieno), originatosi per effetto di tale genesi, ma di salvaguardare un vero e proprio elemento di identità europea, definito dalle tradizioni produttive legate al mondo alimentare inteso in senso lato, che si reputa «*possano svolgere un ruolo importante in termini di sostenibilità, anche nel settore dell'economia circolare*»¹⁷.

Terzo proposito è allora indagare come sul piano giuridico la tradizione influisce sulle differenti tipologie di prodotti di qualità. Ciò condurrà anche a vedere che alcune pratiche ed usi consuetudinari, legati a determinati alimenti o bevande, sono stati riconosciuti far parte del patrimonio immateriale dell'umanità tutelato dall'UNESCO.

¹² Regolamento n. 2012/1151, *cit.*, considerando n. 77, secondo trattino.

¹³ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, considerando n. 4, ove si richiamano «*le competenze ed il know-how tradizionali*», sviluppati soprattutto dai piccoli produttori.

¹⁴ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, considerando n. 6.

¹⁵ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, considerando n. 7.

¹⁶ Regolamento n. 2012/1151, *cit.*, considerando n. 1 e 2.

¹⁷ Regolamento n. 2012/1151, *cit.*, considerando n. 3.

2. L'abbandono del requisito di «specificità» in favore della mera tradizione, intesa quale valore intrinseco.

Attualmente, la tradizione – caratterizzante le modalità di produzione o le ricette dei prodotti STG – è l'unico elemento a giustificazione dell'apposita tutela conferita ai loro nomi, avendo ormai perso qualsiasi rilevanza la necessità che detti prodotti presentino una loro «specificità», requisito invece preponderante in passato.

Diversamente detto: oggi la tradizione assume valenza di per sé, mentre in precedenza – almeno sul piano normativo – essa era sì valorizzata, ma solo qualora la sua osservanza consentisse di realizzare prodotti aventi caratteristiche peculiari.

Per effetto delle varie novelle alla normativa in esame, dunque, il requisito della «specificità» si è prima affievolito, per poi sparire completamente.

Vediamo come ciò è accaduto.

Come si evinceva già dalla sua stessa intitolazione, secondo il regolamento (relativo alle «*attestazioni di specificità dei prodotti agricoli ed alimentari*») che introdusse la disciplina sulle STG¹⁸, la loro tutela poteva avvenire solo a due condizioni, e cioè fosse specifico sia il prodotto, sia il suo nome.

Dove per «specificità» si intendeva distinguibilità¹⁹.

Quanto al prodotto, essa doveva consistere nello «*elemento o insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o*

¹⁸ Regolamento n. 2082/1992, *cit.*, nome del regolamento nonché art. 2, par. 1, n. 3 ed art. 3, par. 1, secondo cui: «*la Commissione istituisce e gestisce un albo delle attestazioni di specificità nel quale vengono iscritti i nomi dei prodotti agricoli e di quelli alimentari la cui specificità sia stata riconosciuta a livello comunitario [...]*». Molto critico sull'utilità di tale regolamento è stato F. CAPELLI, *La tutela delle denominazioni dei prodotti alimentari di qualità*, *cit.*, p. 536, che ne profetizzò l'insuccesso.

¹⁹ Regolamento n. 2082/1992, *cit.*: «*considerando che taluni produttori desiderano valorizzare la specificità di un prodotto agricolo od alimentare, che si distingue nettamente da altri prodotti simili per certe caratteristiche peculiari; che, a fini di tutela del consumatore, è opportuno che la specificità così attestata sia soggetta a controllo*».

alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria»²⁰, fermo restando che siffatta caratteristica non doveva essere riconducibile all'origine geografica del prodotto stesso²¹.

Ciò lasciava peraltro perplessi.

Una tradizione si sviluppa necessariamente su un particolare territorio, per cui aveva poco senso pretendere che la specificità di una STG fosse scollegata rispetto alla sua origine geografica.

Sebbene si fosse verosimilmente così cercato di individuare – sul piano della tecnica giuridica – un elemento di netta separazione tra le STG e gli altri prodotti di qualità, ritenendosi che il legame con il territorio fosse una peculiarità propria delle sole DOP e IGP, tale approccio risultava inconsistente.

Infatti, il legame con il territorio discende, oltre che dai fattori geografici e morfologici, anche da quelli umani, tra cui pacificamente rientra la tradizione stessa.

Quanto al nome, il requisito in esame comportava che – per essere registrato con STG – il termine doveva risultare «*di per sé specifico o esprimere la specificità del prodotto agricolo e del prodotto alimentare*»²².

In tale contesto, dunque, la tradizione (concetto all'epoca indeterminato) rappresentava semplicemente la causa che – senza alcun automatismo – doveva aver influito sulle peculiari caratteristiche espresse dal prodotto e dal suo nome²³.

Ad ogni modo, per effetto del forte richiamo alla presenza di specificità, le STG presentavano all'epoca una significativa differenza rispetto ai prodotti DOP e IGP, giacché – con riferimento a questi ultimi – nel caso *Torrone di Alicante*²⁴ la Corte di Giustizia aveva invece negato che la protezione fosse loro concedibile solo

²⁰ Regolamento n. 2082/1992, *cit.*, art. 2, par. 1.

²¹ Regolamento n. 2082/1992, *cit.*, art. 4, par. 4, lett. a).

²² Regolamento n. 2082/1992, *cit.*, art. 5, par. 1.

²³ Regolamento n. 2082/1992, *cit.*, art. 4, par. 1.

²⁴ Corte di giustizia, sentenza del 10 novembre 1992, *Torrone di Alicante* (o *Exportur*), causa C-3/91, ECLI:EU:C:1992:420.

qualora essi fossero distinguibili, ritenendola legittima anche solo per tutelare la reputazione acquisita dalla relativa indicazione geografica e così proibendone l'uso in abbinamento ad altri prodotti magari simili sul piano organolettico, ma originari di località diverse.

Pur restando le STG (semplificato il loro nome, ridotto cioè a quello attuale²⁵) ancora oggetto di separata disciplina, nella seconda versione venne mantenuto nella sua interezza il requisito relativo alla «specificità», da un canto²⁶, mentre fu introdotta la definizione di «tradizionale», dall'altro²⁷.

Quest'ultimo concetto era così formulato: *«un uso sul mercato comunitario attestato da un periodo di tempo che denoti un passaggio generazionale; questo periodo di tempo dovrebbe essere quello generalmente attribuito ad una generazione umana, cioè almeno 25 anni»*.

Per effetto della terza riforma²⁸, la disciplina sulle STG entrava

²⁵ Regolamento n. 2006/509, *cit.*, considerando 5: *«per chiarezza appare opportuno non fare più riferimento all'espressione "attestazione di specificità", ma esclusivamente all'espressione più facilmente comprensibile di "specialità tradizionale garantita" e, per rendere più esplicito l'oggetto del presente regolamento agli occhi dei produttori e dei consumatori, occorre precisare la definizione di "specificità" e adottare una definizione del termine "tradizionale"»*. Attestazione che – intesa come un vero e proprio riconoscimento della specificità del prodotto dal parte della Comunità Europea – costituiva invece il punto di arrivo della procedura per la protezione delle STG ai sensi del previgente regolamento n. 2082/1992, *cit.*, come indicato in nota precedente. N. OLSZAK, *Les nouveaux règlements européens sur les appellations d'origine et indications géographiques protégées et les spécialités traditionnelles garanties*, in *Revue de droit rural*, 2006, p. 9-11.

²⁶ Regolamento n. 2006/509, *cit.*, art. 2, par. 1, lett. a) nonché considerando 6, ove si faceva riferimento a *«determinati prodotti agricoli o alimentari tradizionali che si distinguono nettamente da altri prodotti simili per certe caratteristiche peculiari»*.

²⁷ Regolamento n. 2006/509, *cit.*, art. 2, par. 1, lett. b).

²⁸ F. CAPELLI, *Il Regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agro-alimentari: luci ed ombre*, *cit.*, p.52; P. DÉVÉNYI, *The new proposal on agricultural product quality schemes — Quality legislation on quality questions?*, in *European Food and Feed Law Review*, 2011, pp. 159-166; D. DUTFIELD, *Geographical indications and agricultural community development: is the European model appropriate for developing countries?*, in (a cura di C. LAWSON, J. SANDERSON), *The Intellectual Property and Food Project*, London, 2013; G. E. EVANS, *The simplification of European legislation for the protection of geographical indications: the*

a far parte della più ampia regolamentazione unionale sui regimi di qualità dei (soli) prodotti agricoli e alimentari²⁹. Oltre a tale modificazione relativa alla sua collocazione, intervenivano anche altri cambiamenti di più incisa portata.

Con riferimento al prodotto costituente una STG, cessava infatti l'esigenza di ravvisarne la «specificità». Quest'ultima (definita ancora come in passato³⁰) sopravviveva in modo molto più sfumato, poiché semplicemente ricollegata solo più al nome del prodotto, il quale poteva godere di protezione in due differenti situazioni, tra loro alternative. In primo luogo, qualora il nome fosse stato usato per designare «*il carattere tradizionale o la specificità del prodotto*» (nel qual caso una situazione ben poteva escludere l'altra); in secondo luogo, se il nome fosse stato «*utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico*» (e qui la specificità dell'alimento spariva del tutto, grazie ad un gioco di parole)³¹.

Per contro, si allungava leggermente il periodo temporale necessario per ravvisare l'esistenza di una tradizione: pur restando collegato al concetto di trasmissione generazionale del metodo usuale di produzione, il tempo minimo per l'avverarsi di tale fenomeno aumentava a trenta anni³². Forse sempre pochi, siccome – almeno in Europa – si tende a concepire la tradizione come una trasmissione di conoscenze o prassi che si perpetua nel corso di più generazioni, con momenti di continuità e di rottura³³.

proposed regulation on agricultural product quality schemes, in EIPR, 2012, pp. 770-786; M. GRAGNANI, *Le specialità tradizionali garantite (STG) secondo il Regolamento (UE) n. 1151/2012*, in *Dir. com. sc. int.*, 2013, n. 1-2, pp. 207-217; G. STRAMBI, *La tutela delle "specialità tradizionali garantite" alla luce del Regolamento UE n. 1151/2012*, in *Studi in onore di Luigi Costato*, 2, 2014, pp. 365-373; A. TALLON, *Les appellations d'origine*, Bruxelles, 2016; G. TASSONI, *Le specialità tradizionali garantite (STG) nel d. lgs. n. 15 del 2019*, in *Riv. dir. ind.*, 2019, n. 4-5, pt. I, pp. 308-319; A. TOSATO, *The protection of traditional foods in the EU: traditional specialities guaranteed*, in *European law journal*, 2013, pp. 545-576

²⁹ Regolamento n. 2012/1151, *cit.*, titolo III.

³⁰ Regolamento n. 2012/1151, *cit.*, art. 3, par. 1, n. 5).

³¹ Regolamento n. 2012/1151, *cit.*, art. 18, par. 2.

³² Regolamento n. 2012/1151, *cit.*, art. 3, par. 1, n. 3.

³³ A. O. LOVEJOI, *The great chain of being*, Cambridge Mass, in *Harvard University Press*,

Si giunge così alla quarta riforma sulle STG³⁴, oggi vigente, avvenuta nell'ambito del regolamento unionale con cui è stata riunita in un unico testo ed armonizzata la disciplina sulla tutela delle varie tipologie di prodotti di qualità³⁵ – siano essi agricoli, alimenti, vini o bevande spiritose – e sui relativi aspetti procedurali³⁶. Ciò nonostante, il campo di applicazione delle STG resta limitato ai prodotti agricoli (di cui adesso all'Allegato I al TFUE, purché ovviamente destinati al consumo umano) e ad alcuni prodotti alimentari precisamente individuati, tra cui rientra la birra³⁷. Esulano invece vini (fatta però eccezione per gli aceti) e bevande spiritose³⁸.

1936. Con riferimento al mondo gastronomico, si pensi che dal 1891 al 1911 Artusi curava le 15 edizioni della sua opera «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene» e che nel 1960 CARNACINA pubblicava «La grande cucina», ricca di oltre 3700 ricette.

³⁴ O. CESANA, *Il diritto alimentare*, 2014.

³⁵ In seguito all'adozione del regolamento n. 2024/1143, *cit.*, non si è tuttavia pervenuto ad un'unica definizione di indicazione geografica, giacché continuano a sussistere quelle oggi esistenti rispettivamente per prodotti agricoli ed alimenti (traslate però in detto regolamento, art. 46 e ss.), per i vini (art. 93 del regolamento n. 2013/1308 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli (OCM), in *GUUE* n. L 347 del 20 dicembre 2013, p. 671, effettuato il 5 febbraio 2025, così come per tutte le altre versioni consolidate che si indicheranno nelle note successive) e per le bevande spiritose (art. 3, par. 1, n. 4, del regolamento (UE) n. 2019/787 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 aprile 2019, relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione e all'etichettatura delle bevande spiritose, all'uso delle denominazioni di bevande spiritose nella presentazione e nell'etichettatura di altri prodotti alimentari, nonché alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e all'uso dell'alcole etilico e di distillati di origine agricola nelle bevande alcoliche, in *GUUE* n. L 130 del 17 maggio 2019, pp. 1-54, versione consolidata attuale del 13 maggio 2024).

³⁶ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*

³⁷ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 51, primo e secondo paragrafo, oltre ad allegato II. Quest'ultimo menziona i seguenti alimenti: «*piatti pronti, birra, cioccolato e prodotti derivati, prodotti di panetteria, prodotti di pasticceria, prodotti di confetteria, prodotti di biscotteria e altro, bevande a base di estratti di piante, pasta alimentare, sale, acque gassate, sughero*», ampliando l'elenco previsto al medesimo fine dall'allegato I, punto II, al precedente Regolamento n. 2012/1151, *cit.* Sfugge però la ragione dell'inclusione del sughero.

³⁸ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 51, ultimo paragrafo.

Con riferimento alle STG, le intenzioni del legislatore erano decisamente trasparenti: *«al fine di garantire la registrazione di nomi di prodotti tradizionali autentici è opportuno adeguare i criteri e le condizioni per la registrazione di un nome, in particolare eliminando la condizione che le specialità tradizionali garantite debbano avere una specificità»*³⁹.

Di conseguenza, nell'attuale disciplina è stato eliminato ogni richiamo alla «specificità» del prodotto, che nella previgente ancora sopravviveva in modo molto minimale con riferimento al solo suo nome. Quest'ultimo, infatti, è ora oggetto di protezione, se è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto a cui si riferisce oppure ne designa il carattere tradizionale⁴⁰.

Rispetto al passato, la nozione di tradizione resta sostanzialmente la stessa, salvo minimi cambiamenti. Oltre al sottolineare il bisogno di comprovarne la storicità (ritenendo comunque sempre sufficiente un periodo minimo trentennale) e quello di individuare la comunità umana all'origine della tradizione stessa, si consente adesso la sopravvenienza di modificazioni alle modalità di produzione, conseguenti all'evoluzione delle pratiche igieniche e di sicurezza e ad altre non definite «pratiche pertinenti»⁴¹ (alle quali potrebbe ricondursi la sostituzione dell'organismo eventualmente designato per i controlli sul prodotto prima dell'immissione sul mercato).

L'ossequio alla tradizione non vale, comunque, come lascia passare per ignorare le norme in materia di igiene e sicurezza alimentare⁴², oltre a *quelle* sull'etichettatura⁴³: una STG va

³⁹ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, considerando 64.

⁴⁰ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 53, par. 2.

⁴¹ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 2, par. 3.

⁴² Regolamento n. 2002/178 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, in *GUCE* n. L 31 del 1° febbraio 2002, pp. 1-24, oltre ai relativi regolamenti applicativi.

⁴³ Regolamento n. 2011/1169 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25

prodotta in loro conformità⁴⁴, a meno che sussistano specifiche eccezioni⁴⁵.

In effetti, nella sentenza *Pomazánkové máslo* la Corte di giustizia ha sancito il divieto a che il nome di una STG sia formulato in modo da eludere la disciplina unionale sulla denominazione di vendita degli alimenti⁴⁶. Nella fattispecie, infatti, la tradizionalità di un alimento non valse a giustificare la Repubblica Ceca, per aver consentito la commercializzazione di una crema spalmabile qualificata come *máslo* (burro), sebbene il prodotto non avesse le caratteristiche fissate dalla legislazione unionale per rientrare in tale categoria di prodotto, per cui avrebbe invece dovuto recare la denominazione *mléčná pomazánka X%* (grasso lattiero da spalmare X%).

Ricostruita così l'evoluzione storica della nozione di STG, onde meglio comprendere quella attuale, procediamo adesso ad esaminare la restante disciplina, facendo solo più riferimento a quanto oggi in vigore.

3. Il disciplinare di produzione.

Al pari dei prodotti DOP e IGP, anche per le STG il disciplinare di produzione svolge un ruolo fondamentale, giacché consente di definire le caratteristiche che – nell'interesse dei consumatori⁴⁷ – deve possedere il relativo prodotto di qualità, per poter essere commercializzato con il nome protetto⁴⁸.

ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, in *GUUE* n. L 304 del 22.11.2011, pp. 18-63.

⁴⁴ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 52, par. 2.

⁴⁵ G. STRAMBI, *I prodotti tradizionali e la politica di qualità dell'Unione europea*, in *Rivista diritto alimentare*, 1, 2010, p. 1,

⁴⁶ Corte di giustizia, sentenza del 18 ottobre 2012, *Pomazánkové máslo* (che significa: burro spalmabile), causa C-37/11, ECLI:EU:C:2012:640.

⁴⁷ E. M. APPIANO, *La posizione del consumatore nella nuova OCM Vino*, in *Contratto e Impresa / Europa*, II, 2009, p. 993.

⁴⁸ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*: art. 10, par. 2, per DOP e IGP; art. 56, par. 2, per STG.

Quando riferito alle STG, il disciplinare deve contenere almeno il nome e la descrizione del prodotto (comprese le principali sue caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche), oltre quella del relativo metodo di produzione (indicando anche, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e, se pertinenti, la denominazione commerciale della specie vegetale o animale interessata e il suo nome scientifico nonché il metodo di elaborazione del prodotto) ed oltre gli elementi fondamentali attestanti il carattere tradizionale.

È invece facoltativo includere prescrizioni in materia di etichettatura⁴⁹.

La competenza ad elaborare il disciplinare spetta al soggetto avente il diritto di presentare la domanda di protezione per la relativa STG⁵⁰, su cui si dirà *infra*. Lo stesso vale per le sue eventuali successive modificazioni.

Esula invece dal contenuto del disciplinare delle STG l'indicazione di qualsiasi pratica sulla sostenibilità, trattandosi di materia propria solo per quello relativo a DOP e IGP⁵¹.

Il testo del disciplinare va contenuto in 5.000 parole, salvo casi debitamente giustificati⁵².

Nel caso della *Pizza Napoletana STG*, il disciplinare determina alcune significative restrizioni alla commercializzazione del prodotto, prevedendo che vada «preferibilmente consumata immediatamente, appena sfornata, negli stessi locali di produzione; comunque, qualora non sia consumata nel locale di produzione, non può essere congelata o surgelata o posta sottovuoto per una successiva vendita»⁵³. Quanto alle modalità di produzione, esso impone che tutte le fasi di lavorazione vengano eseguite a ciclo continuo nello stesso esercizio,

⁴⁹ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 54.

⁵⁰ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 55, par. 3, lett. a).

⁵¹ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 7, facente parte del titolo II, applicabile solo a DOP e IGP.

⁵² Regolamento n. 2025/26, *cit.*, art. 9, par. 1.

⁵³ Disciplinare della *Pizza Napoletana STG*, allegato alla relativa domanda di riconoscimento, punto 3.6 nel finale, in *GUCE* n. C 40 del 14 febbraio 2008, p. 17.

in modo che il carattere specifico dell'alimento (al momento della presentazione della domanda di protezione era richiesta la presenza di tale requisito) sia dovuto «*all'abilità e all'esperienza dell'operatore artigiano*»⁵⁴, così riservando la sua produzione al pizzaiolo – la cui arte culinaria nell'anno 2017 l'UNESCO ha riconosciuto rientrare nel patrimonio culturale immateriale dell'umanità⁵⁵ – ed escludendo qualsiasi processo industriale.

Sempre lo stesso disciplinare richiede – come ingrediente – l'utilizzo esclusivo della *Mozzarella di Bufala Campana DOP* oppure della *Mozzarella Tradizionale STG*. Ciò mette in luce un'interessante potenzialità delle STG: quella di valorizzare ulteriormente altri prodotti di qualità, costituendo così un volano per la loro commercializzazione.

A prescindere da quanto indicato nel disciplinare, applicando per analogia i principi sanciti dalla Corte con riferimento al caso della *Mozzarella di Bufala Campana DOC*, gli Stati dovrebbero avere la facoltà di pretendere che la produzione delle STG avvenga in spazi a ciò esclusivamente destinati (sia pure collocati dentro uno stesso ed unico stabilimento) e nei quali siano vietati la detenzione e lo stoccaggio di materie prime non inserite nel relativo sistema di controllo, purché siffatta normativa costituisca un mezzo necessario e proporzionato per salvaguardare la qualità di una STG o per assicurare il rispetto del disciplinare⁵⁶.

Nella fattispecie, tuttavia, lo Stato italiano omise di imporre analogo precetto⁵⁷ con riferimento alla *Mozzarella Tradizionale STG*: se

⁵⁴ Disciplinare della *Pizza Napoletana STG*, *cit.*, punto 3.6 e 3.7, entrambe al loro inizio.

⁵⁵ UNESCO, iscrizione 12.COM 11.b.17. In dottrina: H. DEACON, *Safeguarding the art of pizza making: parallel use of the Traditional Specialities Guaranteed Scheme and the UNESCO Intangible Heritage Convention*, in *International journal of cultural property*, 2018, pp. 515-542.

⁵⁶ Corte di giustizia, sentenza del 17 ottobre 2019, *Mozzarella di bufala campana (DOC)*, causa C-569/18, ECLI:EU:C:2019:873.

⁵⁷ D. M. del 9 settembre 2014, n. 76262, Modalità per l'attuazione delle disposizioni di cui all'articolo 4 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, recante misure

ciò fosse avvenuto, si sarebbe concretizzato il rischio di una discriminazione alla rovescia ai danni dei suoi produttori nazionali, qualora gli altri Stati non avessero adottato un analogo approccio sul loro territorio.

4. La protezione: oggetto.

Diversamente dalla disciplina in materia di DOP e IGP, ove la protezione concerne il nome geografico del luogo da cui tali prodotti provengono⁵⁸, in quella sulle STG la tutela concerne il nome stesso del prodotto⁵⁹, purché in quest'ultimo caso sussistano le condizioni evidenziate in precedenza, e cioè una tradizione almeno trentennale definisca i requisiti del prodotto e connoti il nome che lo definisce.

È precluso registrare come STG un nome che «*faccia riferimento unicamente ad affermazioni di carattere generale, utilizzate per un insieme di prodotti, ovvero ad affermazioni previste da una particolare normativa dell'Unione*» (nella versione inglese: «*a name shall not be registered if it refers only to claims of a general nature used for a set of products, or to claims provided for in particular Union legislation*»)⁶⁰. Nello stabilire siffatto divieto, il legislatore non ha dunque fatto ricorso alla nozione di nome comune.

Su questo punto, la disciplina in materia di DOP e IGP differisce, giacché non consente di registrare un nome geografico, quando è divenuto un «*termine generico*»⁶¹, e cioè il nome genericamente

per la sicurezza alimentare e la produzione della Mozzarella di bufala Campana DOP, GURI n. 219 del 20 settembre 2014, p. 8.

⁵⁸ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 46.

⁵⁹ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 53, par. 1.

⁶⁰ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 53, par. 4, il quale corrisponde esattamente al contenuto dell'art. 18, par. 4, del previgente regolamento n. 2012/1151, *cit.*, art. 3, par. 1, n. 5.

⁶¹ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 28. La definizione di «*termine generico*» è portata dall'art. 2, par. 1, lett. h) del regolamento n. 2024/1143, *cit.*: «*il nome di un*

usato – e dunque di uso comune – per indicare un certo tipo di prodotto, avendo il toponimo perso la propria capacità distintiva nell'individuare qualcosa di specifico.

Ciò spiega perché a suo tempo (sulla base della prima versione della disciplina in materia di STG, che conteneva una regola sostanzialmente identica a quella attuale⁶²) venne accettata la domanda di protezione per la *Mozzarella STG*⁶³, nonostante la parola mozzarella fosse il nome comune⁶⁴ di un tipo di formaggio molle a pasta filata, da consumarsi fresco⁶⁵, originario sì della centenaria tradizione casearia dell'Italia meridionale, ma ormai prodotto anche all'estero su scala industriale⁶⁶.

prodotto che, pur riferendosi al luogo, alla regione o al paese in cui il prodotto era originariamente prodotto o immesso sul mercato, è diventato il nome comune di un prodotto nell'Unione».

⁶² Regolamento n. 2082/1992, *cit.*, art. 5, par. 2.

⁶³ Regolamento n. 1998/2527 della Commissione del 25 novembre 1998 che completa l'allegato del regolamento n. 2301/97 relativo all'iscrizione di talune denominazioni nell'albo delle attestazioni di specificità previsto dal regolamento n. 1992/2082 del Consiglio relativo alle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli ed alimentari, in *GUCE* n. L 317 del 26 novembre 1998, pp. 14-18.

⁶⁴ F. CAPELLI, *La tutela delle denominazioni dei prodotti alimentari di qualità*, *cit.*, 1983, p. 539.

⁶⁵ Il disciplinare della *Mozzarella STG* indica sì che tale formaggio va consumato fresco, ma nulla specifica al riguardo, sebbene uno dei segreti per apprezzarlo nella pienezza delle sue valenti caratteristiche organolettiche è proprio il mangiarlo il prima possibile dal momento della sua produzione. In effetti il CNR indica che «*la Mozzarella si conserva bene a temperature comprese tra 5 e 10°C per un periodo di 5 giorni dalla data di produzione; successivamente l'aspetto esterno perde di lucentezza e diviene opaco ed il colore passa da bianco a giallo paglierino. Il prodotto inacidisce ed aumenta di consistenza se conservato senza liquido di governo, diviene molle e si sfalda se mantenuto in caso contrario*». Nell'interesse del consumatore, l'indicazione del termine appropriato di conservazione avrebbe forse dovuto essere contenuta nel disciplinare, anche per differenziare il formaggio STG rispetto alla comune mozzarella. Per contro, per entrambe detti prodotti l'indicazione del termine di conservazione è rimessa ai parametri di legge, di cui al regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, in *GUUE* n. L 304 del 22 novembre 2011, pp. 18-63, versione consolidata attuale del 1° gennaio 2018, art. 9, par. 1, lett. f) nonché art. 24.

⁶⁶ Analogamente si giustifica la registrazione come STG del «*Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa*».

Successivamente, il termine protetto venne trasformato nel nome composto *Mozzarella Tradizionale* STG, la cui registrazione fu concessa al termine di una procedura che vedeva la ferma opposizione da parte della Germania⁶⁷. In tale occasione, emerse pure che l'aggettivo «tradizionale» (già usato per comporre il nome di altre STG⁶⁸) può legittimamente essere inserito all'interno di un termine composto, protetto – nella sua interezza – come STG. Nel contempo, fu pure ribadito il libero uso del nome «mozzarella» per i prodotti non conformi al disciplinare di produzione della *Mozzarella Tradizionale* STG, ferma restando l'impossibilità per questi ultimi di utilizzare la dicitura «specialità tradizionale garantita»⁶⁹.

L'uso dei nomi comuni non viene dunque pregiudicato all'interno dell'Unione, anche se essi fanno parte di un nome protetto come STG⁷⁰. Ciò corrisponde – *mutatis mutandis* – al principio enunciato dalla Corte di Giustizia nel caso *Aceto Balsamico di Modena* (IGP), secondo cui la protezione accordata ad una denominazione non si estende all'utilizzo dei singoli termini non geografici della stessa⁷¹. Insegnamento poi recepito nella legislazione europea⁷².

⁶⁷ F. CAPELLI, *La tutela delle denominazioni dei prodotti alimentari di qualità*, in *Dir. com. sc. int.*, 1983, p. 543.

⁶⁸ Regolamento di esecuzione n. 2022/1291, citato nella nota successiva, considerando 17, ove vengono menionate: «*Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork*», «*Traditional Bramley Apple Pie Filling*», «*Traditional Farmfresh Turkey*», «*Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork*», «*Amatriciana tradizionale*», «*Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa*», «*Salată tradițională cu icre de crap*», «*Czwórniak staropolski tradycyjny*», «*Dwójniak staropolski tradycyjny*», «*Olej rydzowy tradycyjny*», «*Półtorak staropolski tradycyjny*».

⁶⁹ Regolamento di esecuzione n. 2022/1291 della Commissione del 22 luglio 2022 recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di un nome iscritto nel registro delle specialità tradizionali garantite [«*Mozzarella*» (STG)], in *GUUE* n. L 196 del 25 luglio 2022, pp. 115–118.

⁷⁰ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 69, lett. a).

⁷¹ Corte di giustizia, sentenza del 4 dicembre 2019, causa C-432/18, *Aceto Balsamico di Modena* (IGP), ECLI:EU:C:2019:1045.

⁷² Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 26, par. 7.

5. (segue): portata.

La portata della protezione attribuita ai termini registrati come STG – valevole anche per le vendite a distanza – concerne «*qualsiasi usurpazione, imitazione o evocazione*» nonché vale «*contro qualsiasi altra pratica tale da indurre in errore il consumatore*», esplicandosi anche qualora il nome protetto venga tradotto e nel caso in cui esso risulti indicato come ingrediente⁷³.

Onde capire quando si integrano tali violazioni, sembra corretto ricorrere ai canoni ermeneutici enunciati della Corte di giustizia nella propria giurisprudenza sulla tutela di DOP e IGP in analoghe situazioni⁷⁴.

Per «*usurpazione*» si intende l'utilizzo completo del termine protetto per prodotti simili⁷⁵, il che tende a riferirsi ai casi in cui il disciplinare non venga rispettato. La nozione di «*evocazione*» (sulla quale in realtà si è sempre incentrata l'attenzione della Corte) si riferisce

⁷³ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 68, par. 1 e 3.

⁷⁴ Corte di giustizia, sentenza del 12 settembre 2007, *Consorzio per la tutela del formaggio Grana Padano/UAMI-Biraghi*, T-291/03, EU:T:2007:255, § 58; sentenza del 4 marzo 1999, *Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola*, C-87/97, EU:C:1999:115, § 25; sentenza del 21 gennaio 2016, *Viiniverla Oy*, C-75/2015, EU:C:2016:35; sentenza del 7 giugno 2018, *Scotch Whisky Association*, C-44/17, EU:C:2018:415, § 51; sentenza del 2 maggio 2019, *Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Protegida Queso Manchego*, C-614/17, EU:C:2019:344; sentenza del 4 dicembre 2019, *Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena*, C-423/2018, EU:C:2019:1045; sentenza del 17 dicembre 2020, *Syndicat interprofessionnel de défense du fromage Morbier*, C-490/2019, EU:C:2020:1043. In dottrina: F. CAPELLI, *La tutela dei prodotti agroalimentari di qualità in Italia ed in Europa*, *cit.*, p. 314; M. BRÜB, "Glen Buchenbach": CJEU further clarifies the system of prohibited acts with regard to geographical indications, in *EIPR*, 2018, p. 746-750; V. RUBINO, *From "Cambozola" to "Toscoro": the difficult distinction between "evocation" of a protected geographical indication, "product affinity" and misleading commercial practices*, in *EFFL*, 2017, pp. 326-334; I. CARREÑO GARCÍA - P. R. VERGANO, *Geographical indications, "Food-fraud" and the fight against "Italian sounding" products*, in *EJPR*, 2016, p. 416.

⁷⁵ Avvocato generale M. Campos Sánchez-Bordona, conclusioni presentate il 20 luglio 2026, *Champagner Sorbet*, C-393/16, ECLI:EU:C:2017:581, punti da 88 a 99.

invece all'ipotesi in cui il nome utilizzato per designare un prodotto simile incorpori solo una parte del termine protetto, in modo da indurre il consumatore a pensare, come immagine di riferimento, alla merce che beneficia di tale denominazione.

Affinché sia ravvisabile una «evocazione», serve tuttavia che un consumatore medio percepisca effettivamente – per effetto di un nesso sufficientemente diretto e univoco⁷⁶ – il richiamo al termine protetto, ma ciò dipende dalla sua notorietà⁷⁷. Al momento non sussistono precedenti in materia, per cui resta dubbio quanto pesi tale giudizio con riferimento alle singole STG.

Sebbene la tutela loro concessa, come sopra individuata, coincida con alcuni aspetti essenziali di quella prevista in favore di DOP e IGP, la portata di quest'ultima è formulata in termini più ampi⁷⁸, comprendendo anche quanto meno tre ulteriori differenti ipotesi di violazioni⁷⁹.

In primo luogo, quelle riconducibili a qualsiasi impiego commerciale diretto o indiretto dell'indicazione geografica per prodotti che non sono oggetto di registrazione, qualora questi ultimi siano «*comparabili*»⁸⁰ ai prodotti registrati con tale nome o qualora l'uso

⁷⁶ Corte di giustizia, sentenza del 9 settembre 2021, *Champanillo*, C-783/19, ECLI:EU:C:2021:713. Si veda anche la conforme nozione di «evocazione» portata dal regolamento n. 2023/2411 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 ottobre 2023, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche per i prodotti artigianali e industriali, in *GUUE* n. L del 27 ottobre 2023, art. 40.

⁷⁷ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, considerando 35: «sulla base della giurisprudenza consolidata della Corte di giustizia dell'Unione europea, l'evocazione di un'indicazione geografica può avere luogo, in particolare, laddove un collegamento con il prodotto designato dall'indicazione geografica registrata, anche con riferimento a un termine, segno o altro aspetto dell'etichettatura o dell'imballaggio, è presente nella mente del consumatore europeo medio ragionevolmente informato, attento e avveduto».

⁷⁸ F. GUALTIERI, S. VACCARI, B. CATIZZONE, *La protezione delle indicazioni geografiche: la nozione di evocazione*, in *Riv. dir. al.*, 2, 2017, p. 15.

⁷⁹ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 26.

⁸⁰ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, considerando 34: «per stabilire se i prodotti sono comparabili ai prodotti designati da un'indicazione geografica è opportuno tenere conto di tutti i fattori pertinenti. Questi fattori dovrebbero includere se i prodotti

dell'indicazione geografica per un qualunque prodotto – ma anche per un servizio – sfrutti, indebolisca, svigorisca (la versione inglese usa la parola «*dilutes*») o ancora danneggi la reputazione del nome protetto. Ciò colpisce situazioni ben più ampie rispetto alla mera usurpazione.

In secondo luogo, quelle commesse mediante l'uso di trascrizioni e traslitterazioni nonché quello di espressioni quali «*stile*», «*tipo*», «*metodo*», «*alla maniera*», «*imitazione*» o di analogo significato, abbinati al termine protetto.

In terzo luogo, quelle discendenti dalla presenza di 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, nel materiale pubblicitario, sui documenti o nelle informazioni fornite su interfacce *online* relative al prodotto considerato, nonché l'impiego, per il confezionamento, di recipienti che possano indurre in errore sulla sua origine.

Tale discrasia significa che la tutela per le STG non vale in casi analoghi alle tre precedenti ipotesi.

Mancando poi un obbligo generale internazionale per il riconoscimento dei regimi relativi alle STG (gli Accordi TRIPS dicono nulla in materia, giacché proteggono unicamente le indicazioni geografiche⁸¹), la loro tutela si limita necessariamente al territorio dell'Unione ed a considerare solo le pratiche tradizioni ivi esistenti⁸².

Tuttavia, anche i nomi di STG originarie di Stati terzi possono accedere alla disciplina unionale, purché essi siano protetti nel loro paese ed il prodotto soddisfi i relativi requisiti qualitativi⁸³.

presentano caratteristiche oggettive comuni, quali il metodo di produzione, l'aspetto fisico o l'impiego della stessa materia prima; in quali circostanze i prodotti sono utilizzati dal punto di vista del pubblico di riferimento; se sono spesso distribuiti attraverso gli stessi canali; e se sono soggetti a norme di commercializzazione analoghe».

⁸¹ L. DI COSTANZO, *La tutela internazionale delle tradizioni agro-alimentari*, in *Riv. Dir. Alim.*, 1, 2014, p. 441. Per quanto concerne gli accordi internazionali sulla tutela delle indicazioni geografiche per il vino, E. M. APPIANO, *Oenological practices and geographical indications protection in main international EU Agreements*, in *Jus Vini*, 1, 2021, p. 11.

⁸² Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, considerando 63.

⁸³ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, considerando 70.

Ai nomi, utilizzati a livello nazionale per designare i prodotti agricoli e alimentari, è infine fatto divieto di generare confusione con le STG⁸⁴.

6. Il rapporto con le indicazioni geografiche e con i marchi.

La registrazione di un nome come STG non osta all'applicazione di norme – europee o nazionali⁸⁵ – in materia di proprietà intellettuale ed ai diritti concessi sulla loro base⁸⁶.

Ciò consente la convivenza tra la STG *Mozzarella Tradizionale*, da un canto, e le DOP *Mozzarella di Bufala Campana* e *Mozzarella di Gioia del Colle*, dall'altro. La presenza della prima non preclude l'esistenza delle seconde.

A sua volta, tale coesistenza è permessa anche dalla circostanza che nei confronti delle STG non si applica la regola volta ad evitare la confusione tra indicazioni geografiche in caso di loro omonimia, secondo cui è preclusa la registrazione di una indicazione geografica omonima (totalmente o parzialmente) di una già esistente, qualora la loro compresenza possa fuorviare il consumatore⁸⁷.

La coesistenza dovrebbe pure caratterizzare il rapporto tra STG e marchi. Non si direbbero infatti valere le regole relative al conflitto tra i marchi e le indicazioni geografiche, che rendono generalmente nulli o non registrabili i primi, quando sussiste una situazione tale da integrare una violazione ai danni di antecedenti indicazioni⁸⁸.

⁸⁴ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 68, par. 2.

⁸⁵ F. ALBISINNI, *Continuiamo a farci del male: la Corte costituzionale e il made in Lazio*, in *Diritto e giurisprudenza agraria, alimentare e dell'ambiente*, 2012, p. 532 ss; C. LOSAVIO, *Marchi regionali di qualità e origine per la tutela*, in *Italian papers on federalism*, 1-2, 2015, p. 1; F. CAPELLI, *Il Regolamento n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agro-alimentari: luci ed ombre*, *cit.*, p. 54.

⁸⁶ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 69.

⁸⁷ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 29, par. 2, il quale corrisponde all'art. 6, paragrafo 3, del previgente regolamento n. 2012/1151. In materia di è espressa la Commissione nel regolamento di esecuzione 1291/2022, *cit.*, punto 19.

⁸⁸ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 31, nonché regolamento n. 2017/1001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 14 giugno 2017, sul marchio dell'Unione

Per la verità, la situazione appare al momento piuttosto confusa.

Con riferimento al campo delle denominazioni di origine, l'Ufficio Europeo per la Proprietà Intellettuale (EUIPO) ha instaurato la prassi di ammettere la registrazione di marchi europei con riferimento ad espressioni contenenti anche integralmente il nome di una antecedente DOP o IGP, a condizione che la relativa rivendicazione venga strettamente limitata a prodotti conformi al relativo disciplinare⁸⁹ (registrazioni che altrimenti verrebbero rigettate, non di per sé, ma in presenza di pregiudizio alla tutela attribuita alle indicazioni geografiche⁹⁰).

Tale prassi – la cui legittimità è attualmente sottoposta al vaglio del Tribunale UE nel caso del marchio *Nero Champagne*⁹¹ – viene giustificata richiamando la norma⁹² secondo cui chiunque realizza un prodotto in conformità al disciplinare di una determinata indicazione geografica, ha diritto

europea (codificazione), in *GUUE* n. L 154 del 16 giugno 2017, pp. 1-99, versione consolidata del 16 giugno 2017, art. 8, par. 6. In dottrina: F. ALBISINNI, *Quality and origin between GIs and TMs: a difficult relationship*, Mare et Martin (ed), *Les marques vitivinicoles et appellations d'origine: Conflits, mimétismes et nouveaux paradigmes*, 2019, p. 59; O. VRINS, *The new grounds for refusal based on designations of origin and geographical indications in the "trade mark package": revolution or status quo?*, in *JIPLP*, 2016, pp. 752-761; B. GOEBEL, M. GROESCHL, *Learning to love my PET: the long road to resolving conflicts between trademarks and geographical indications*, Elgar (ed), *Research handbook on intellectual property and geographical indications*, 2016, pp. 361-395.

⁸⁹ EUIPO, *Guidelines on EU trademarks*, adottate dal direttore esecutivo il 28 marzo 2024 (Decisione No EX-24-2) ed entrate in vigore il 31 marzo 2024, p. 680, punto 5.3: «According to Article 36 of Regulation (EU) 2024/1143, GIs may be used by any operator marketing a product that complies with the corresponding product specification. Objections raised due to conflicts with GIs may be waived if the relevant goods are restricted so as to comply with the specifications of the GI in question».

⁹⁰ EUIPO, *Guidelines on EU trademarks*, cit., p. 648, punto 4.

⁹¹ Ricorso proposto il 7 maggio 2023, *Comité interprofessionnel du vin de Champagne e INAO / EUIPO – Nero Hotels (NERO CHAMPAGNE)*, T-239/23, ove viene contestata la legittimità della decisione adottata dalla seconda commissione di ricorso dell'EUIPO il 17 febbraio 2023 nel procedimento R 531/2022-2, con cui è stata ammessa la legittimità della registrazione del marchio dell'Unione europea denominativo «NERO CHAMPAGNE» (Domanda di registrazione n. 18 024 731).

⁹² Regolamento n. 2024/1143, cit., art. 36.

di farne uso: ciò comprenderebbe anche l'inserimento di tale termine geografico all'interno di un proprio marchio europeo. Questa interpretazione contraddice peraltro quanto si pensava in passato, e cioè che l'uso di una denominazione di origine fosse invece possibile solo all'interno di un marchio collettivo, a disposizione di tutti coloro che rispettassero le relative condizioni d'impiego (tra cui il disciplinare di produzione).

Ritenendo di poter applicare in via sistemica⁹³ – come invece non pare il regolamento n. 2024/1143 consenta⁹⁴ – le norme, a presidio del rapporto tra marchi europei e denominazioni di origine, anche a quello tra i primi e le STG (purché riconosciute in epoca antecedente), EUIPO respinge la registrazione dei marchi denominativi che contengono o richiamano le STG, ma solo a due condizioni: innanzitutto, qualora in tale situazione venga ravvisata una «*usurpazione*» o una «*evocazione*» di queste ultime oppure ciò possa confondere il consumatore⁹⁵; inoltre, qualora la domanda di registrazione si riferisca a prodotti coperti dalla STG oppure quando essi sono utilizzati come ingredienti rilevanti sul piano commerciale⁹⁶.

Tuttavia, EUIPO ammette siffatte registrazioni in presenza di limitazioni alla rivendicazione dei marchi denominativi, in modo tale che la privativa vada a concernere solo prodotti conformi al disciplinare della stessa STG⁹⁷.

⁹³ EUIPO, *Guidelines on EU trademarks*, cit., p. 710, punto 2.2: «*the Office considers that a systematic approach should be followed and draws an analogy with Article 7(1)(j) EUTMR: the registration of an EUTM application should be refused or the registration of an EUTM invalidated if there is conflict with a TSG*».

⁹⁴ Regolamento n. 2024/1143, cit., art. 5, par. 1 (il quale esclude che alle STG, disciplinate nel titolo III, si applichino i principi fissati nel titolo II). *Contra* l'interpretazione di EUIPO dovrebbe valere anche l'osservazione che, dove il legislatore ha voluto estendere alle STG i mezzi di protezione concessi alle indicazioni geografiche, lo ha espressamente previsto, come nel caso delle contraffazioni nel commercio *online* (su cui si dirà più oltre nel testo).

⁹⁵ EUIPO, *Guidelines on EU trademarks*, cit., p. 711, punto 4.

⁹⁶ EUIPO, *Guidelines on EU trademarks*, cit., p. 712, punto 5.

⁹⁷ EUIPO, *Guidelines on EU trademarks*, cit., p. 712, punto 5.1: «*therefore, objections should be waived if the relevant goods are restricted to comply with the product specification of the TSG. The wording that the Office recommends is "[TSG name]"*

In definitiva: l'uso del diritto collettivo ad una denominazione⁹⁸ ovvero al nome di una STG comprende anche il suo inserimento all'interno di una privativa di natura prettamente individuale, a condizione che il disciplinare venga rispettato, oppure il consentire tale incorporazione configura di per sé una violazione del diritto fondamentale alla proprietà tutelato dalla Carta di Nizza⁹⁹, perpetrata ai danni di tutti gli altri co-titolari?

A livello pratico, accogliere la prima ipotesi comporta rilevanti conseguenze negative. Una volta assorbita la denominazione all'interno di un marchio individuale, molto probabilmente qualunque contraffazione di quest'ultimo rilevarebbe solo più sul piano privatistico, per cui risulterebbe perseguibile unicamente con le azioni all'uopo previste¹⁰⁰, il cui esperimento verrebbe per di più rimesso alla piena discrezionalità del titolare del marchio stesso, il quale godrebbe piena libertà di non proporle, transarle ovvero rinunciarvi, decidendo in base a considerazioni di natura economica basate sui propri esclusivi interessi. In tali circostanze, la denominazione inglobata nel marchio patirebbe un sicuro pregiudizio.

Per capire quale è la soluzione effettivamente corretta, occorrerà tuttavia leggere come i giudici si pronunceranno nel caso in discussione.

Ad ogni modo, siccome sovente i termini costituenti STG presentano molta affinità con i nomi comuni, sembra forse più probabile pensare che il rigetto delle domande di registrazione relative a marchi denominativi europei – potenzialmente confliggenti con i nomi di tali prodotti di qualità – possa invece discendere dalla

(TSG) [product covered by the TSG]'. Other wordings are, however, acceptable as long as the applicant clearly identifies the TSG and use thereof».

⁹⁸ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, considerando 18: «Le indicazioni geografiche costituiscono un diritto collettivo detenuto da tutti i produttori ammissibili di una zona designata che intendono rispettare un disciplinare».

⁹⁹ Carte dei diritti fondamentali dell'Unione europea, art. 17.

¹⁰⁰ Regolamento n. 2017/1001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 14 giugno 2017, sul marchio dell'Unione europea, in *GUUE* n. L 154 del 16 giugno 2017, pp. 1-99, versione consolidata del 16 giugno 2017, art. 9.

manca dei presupposti per la loro registrazione (da verificarsi caso per caso), perché carenti di capacità distintiva oppure perché appunto riferiti ad espressioni divenute di uso comune¹⁰¹.

Infine, la registrazione di un nome come STG non osta nemmeno all'immissione in commercio di prodotti la cui etichettatura contiene o comprende la denominazione di una varietà vegetale¹⁰² o di una razza animale¹⁰³, se usata in buona fede.

7. Il titolare del diritto sulla STG.

Ha diritto ad utilizzare il nome di una STG chiunque la produce rispettandone il relativo disciplinare, e ciò a prescindere dal luogo ove egli è situato ovvero da quello di origine del prodotto stesso¹⁰⁴, al contrario di quanto invece avviene per le DOP e IGP.

Dunque, siffatto diritto spetta anche agli operatori che non hanno alcun legame di sorta con il territorio ove si è sviluppata la tradizione che ha generato la STG. Ciò vale anche quando il nome della STG comprende un indicatore geografico.

Né sussistono limitazioni al numero dei suoi potenziali titolari, se non quelle discendenti dalla legge economica del mercato, in grado di contenerlo in base al quantitativo della domanda di acquisto.

Insomma: chiunque produce conformemente alla tradizione (e si sottopone ai controlli, come si dirà), ha diritto ad usare la relativa STG¹⁰⁵.

¹⁰¹ Regolamento n. 2017/1001, *cit.*, art. 7, par. 1, lett. b) e d).

¹⁰² La definizione di «*denominazione di varietà vegetale*» è portata dall'art. 2, par. 1, lett. i) del regolamento n. 2024/1143, *cit.*

¹⁰³ La definizione di «*denominazione di razza animale*» è portata dall'art. 2, par. 1, lett. j) del regolamento n. 2024/1143, *cit.* La regola in esame dovrebbe interessare casi come *Bœuf traditionnel de race Normande* STG.

¹⁰⁴ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 71, par. 1.

¹⁰⁵ F. CAPELLI, *La tutela delle denominazioni dei prodotti alimentari di qualità*, *cit.*, p. 542, secondo cui questo è il punto critico della disciplina sulle STG, causa del suo scarso successo.

8. I controlli.

I controlli consistono nel verificare che le STG siano conformi al proprio disciplinare, da un canto, e che il loro uso sul mercato avvenga in modo corretto (concetto nel quale, oltre a far riferimento al contrasto di ogni violazione ai danni della protezione accordata ai nomi delle STG ed al relativo simbolo¹⁰⁶, viene nuovamente compreso il rispetto del disciplinare¹⁰⁷), dall'altro¹⁰⁸.

L'uso sul mercato si riferisce a operazioni quali deposito, trasporto, distribuzione o offerta in vendita, anche nel settore del commercio elettronico¹⁰⁹. Questo tipo di verifiche vanno condotte sulla base di un'analisi dei rischi¹¹⁰ (criterio adottato anche per le analoghe verifiche relative a DOP e IGP¹¹¹).

I produttori devono inserirsi in tale sistema di controllo, notificando la propria attività alle autorità competenti¹¹².

L'accertamento relativo all'osservanza del disciplinare è strutturato in modo da tenere conto del momento in cui una STG viene immessa sul mercato¹¹³.

Antecedentemente a tale evento, in prima battuta la responsabilità sul rispetto del disciplinare grava – sotto forma di autocontrollo («*controlli propri*» nella versione italiana, «*autocontrôles*» in quella francese) – in capo ai produttori¹¹⁴. In seconda battuta, deve intervenire una ulteriore verifica con la medesima finalità¹¹⁵, eseguita da un'autorità competente in materia di controlli ufficiali¹¹⁶ ovvero da

¹⁰⁶ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 74, par. 2.

¹⁰⁷ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 74, par. 2.

¹⁰⁸ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 72, par. 1.

¹⁰⁹ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 74.

¹¹⁰ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 74, par. 1.

¹¹¹ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 42, par. 2.

¹¹² Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 74, par. 4.

¹¹³ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 72, par. 1.

¹¹⁴ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 72, par. 5.

¹¹⁵ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 72, par. 6.

¹¹⁶ Deve trattarsi di «una o più autorità competenti ai sensi dell'articolo 3, punto 3, del regolamento (UE) 2017/625», adottato dal Parlamento europeo e del Consiglio,

un organismo a cui questi compiti siano stati delegati¹¹⁷ e sia stato debitamente accreditato (secondo la norma EN ISO/IEC 17065 ovvero norma EN ISO/IEC 17020, in base alla funzione svolta)¹¹⁸. Qualora si tratti di una STG prodotta in uno Stato terzo, ciò compete alle autorità designate dal paese di origine oppure ad un organismo di certificazione dei prodotti¹¹⁹, anch'esso accreditato.

Se le predette verifiche danno esito positivo, il soggetto esaminato ha diritto di ottenere – a seconda di quanto prevede lo Stato di riferimento – una certificazione di conformità al disciplinare per il proprio prodotto ovvero l'inserimento nell'elenco degli operatori approvati¹²⁰. Tali attestazioni non sono definitive, ma sottoposte ad aggiornamenti, sempre in base ad una valutazione del rischio.

Dopo l'immissione in commercio, il controllo sul rispetto del disciplinare compete a pubbliche autorità designate dagli Stati membri, le quali possono anche coincidere con quelle incaricate di analogo compito nei confronti dei produttori, citate poco prima.

Alle medesime autorità spettano anche i controlli sul mercato finalizzati a salvaguardare la protezione accordata ai nomi ed al simbolo delle STG. Tale azione è volta a contrastare ogni loro uso riferito a prodotti o servizi che non hanno titolo ad impiegarli¹²¹.

A siffatte verifiche deve dunque sottostare anche il pizzaiolo che nel proprio locale desidera somministrare al pubblico la *Pizza Napoletana STG*¹²², presentandola come tale. Vi è però da chiedersi se il

del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari (regolamento sui controlli ufficiali, in *GUUE* n. L 95 del 7 aprile 2017, pp. 1-142).

¹¹⁷ Deve trattarsi di «uno o più organismi delegati o persone fisiche cui siano stati delegati determinati compiti relativi ai controlli ufficiali ai sensi del titolo II, capo III, del regolamento (UE) 2017/625», di cui alla nota precedente.

¹¹⁸ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 73.

¹¹⁹ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 72, par. 7.

¹²⁰ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 72, par. 77.

¹²¹ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 74, par. 3.

¹²² Disciplinare della Pizza Napoletana STG, *cit.*, punto 3.9.

relativo organismo di controllo, indicato nel disciplinare, sia strutturato per operare su tutto il territorio europeo, se del caso.

Agli Stati è fatto obbligo di adottare le misure amministrative e giudiziarie adeguate per prevenire o far cessare qualsiasi violazione perpetrata sul loro territorio, anche se concerne prodotti destinati all'esportazione verso paesi terzi¹²³.

A ciò si aggiunge il dovere in capo agli Stati di prestarsi reciproca assistenza nell'attività di controllo e tutela¹²⁴.

Inoltre, le autorità pubbliche designate ai controlli sono tenute a facilitare lo scambio di informazioni tra dipartimenti, agenzie e organismi pertinenti, quali: la polizia, le agenzie anticontraffazione, le dogane, gli uffici per la proprietà intellettuale, le autorità per la sicurezza alimentare e gli ispettori competenti per l'attività di vendita al dettaglio¹²⁵.

Vengono infine qualificate come «*contenuti illegali*»¹²⁶ tutte le informazioni – cui hanno accesso le persone stabilite nell'Unione – collegate alla pubblicità, alla promozione e alla vendita di prodotti, se violano la protezione attribuita alle STG. Ciò consente alle competenti autorità giudiziarie o amministrative nazionali di emettere l'ordine di contrastare tali contenuti illegali¹²⁷ a carico dei «*prestatori di servizi intermediari*», tra cui rientrano coloro che offrono l'*hosting* al sito internet ove avviene la violazione.¹²⁸

¹²³ C. GERNONE, *La protezione contro l'impiego illecito di una DOP e IGP si estende ai prodotti fabbricati nell'Unione ma esportati in Paesi terzi: l'ultimo arresto della Corte di giustizia sulla «Feta danese»*, in DGAAA, 6, 2022, p. 1.

¹²⁴ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 76.

¹²⁵ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 74, par. 4.

¹²⁶ Regolamento n. 2022/2065 del Parlamento europeo e del Consiglio del 19 ottobre 2022 relativo a un mercato unico dei servizi digitali (regolamento sui servizi digitali), in GUUE n. L 277 del 27 ottobre 2022, pp. 1-102.

¹²⁷ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 75.

¹²⁸ Regolamento n. 2022/2065, *cit.*, art. 9 ed art. 3, lett. g).

9. Il soggetto competente alla *governance*.

Tutte le principali decisioni sulla gestione di una STG competono al relativo «*gruppo di produttori*», che – a prescindere dalla forma giuridica adottata – si riuniscono per loro libera iniziativa¹²⁹.

Esattamente come avviene nel settore delle DOP e IGP¹³⁰, il «*gruppo di produttori*» di una STG è tenuto ad operare in maniera trasparente e non discriminatoria, da un canto, e deve essere organizzato democraticamente nonché controllato dai suoi membri, dall'altro.

Sempre analogamente a quanto sancito per il settore delle DOP e IGP¹³¹, agli Stati è data facoltà di decidere che al «*gruppo di produttori*» di una determinata STG possono partecipare – senza però assumere poteri di controllo – anche altri soggetti, attivi nelle attività economiche connesse a una delle fasi della catena di approvvigionamento della STG in questione, purché la loro presenza sia giustificata dalla sussistenza di uno specifico interesse.

In forza di detto legame economico, vengono così eventualmente coinvolti nel «*gruppo di produttori*» anche gli operatori delle citate attività (in altre parole, i fornitori) nonché i rappresentanti delle loro associazioni e quelli delle organizzazioni interprofessionali esistenti nella catena di approvvigionamento a cui attingono i produttori della stessa STG¹³².

Rispetto al settore delle DOP e IGP, i compiti del «*gruppo di produttori*» di una STG sono invece più limitati, consistendo unicamente in queste attività¹³³.

In primo luogo, elaborare il disciplinare, passo prodromico al deposito della domanda di riconoscimento della relativa STG.

In secondo luogo, promuoverne appunto il riconoscimento,

¹²⁹ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 55.

¹³⁰ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 32, par. 1.

¹³¹ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 32, par. 1.

¹³² Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 55, par. 2.

¹³³ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 55, par. 3.

presentando la relativa istanza alle autorità competenti (su cui si dirà).

In terzo luogo, intervenire – nei limiti delle proprie competenze e capacità economiche – quando sia necessario modificare il disciplinare oppure per migliorare il prodotto ovvero valorizzarlo sul mercato tramite azioni comunicative e di difesa dell'immagine.

In quarto luogo, «*gérer les autocontrôles de ses membres*» (così il testo francese del regolamento, identico a quello spagnolo, mentre quello italiano usa l'espressione «*gestire i controlli propri dei suoi membri*», vicina a quella inglese «*manage the own controls of its members*»¹³⁴). Tale competenza è così formulata, perché in funzione a come il legislatore ha concepito i controlli sulle STG: si è infatti visto che quelli relativi al rispetto del disciplinare prevedono una prima verifica da parte degli stessi produttori, da eseguirsi mediante le modalità di autocontrollo.

Il potere di supervisione conferito al «*gruppo di produttori*» di una DOP o IGP è formulato in modo simile: «*apporter à ses membres un soutien concernant leurs systèmes d'autocontrôle à des fins de vérification et de garantie du respect du cahier des charges concerné*» (sempre la versione francese)¹³⁵. Tuttavia, quando un gruppo di produttori di DOP o IGP è riconosciuto, può essere l'unico autorizzato a esercitare tale compito per conto di tutti i produttori¹³⁶.

Al contrario, il «*gruppo di produttori*» di una STG non può mai essere riconosciuto, in assenza della relativa disciplina. È quindi sempre precluso l'accesso ai poteri che invece spettano esclusivamente ai gruppi riconosciuti nel settore DOP e IGP¹³⁷ (che in Italia si traducono nella cosiddetta attività *erga omnes* dei consorzi di tutela).

Ci si può infine domandare se il «*gruppo di produttori*» di una

¹³⁴ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 55, par. 3, lett. b).

¹³⁵ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 32, par. 4, lett. a). La versione italiana appare meno chiara al riguardo.

¹³⁶ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 33, par. 3, lett. a).

¹³⁷ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 33.

STG possa elaborare pratiche sulla sostenibilità. La risposta potrebbe discendere dall'interpretazione sulla natura della norma individuante le loro competenze, e cioè se essa abbia senso esaustivo (il che lo escluderebbe) o solo meramente indicativo (il che lo permetterebbe). In favore di quest'ultima soluzione, si potrebbe rinvenire innanzitutto un appiglio letterale nella locuzione «*in particolare*», posta subito prima l'elenco dei compiti attribuiti al «gruppo»¹³⁸. Inoltre, l'elaborazione delle pratiche di sostenibilità parrebbe forse riconducibile nell'alveo della competenza ad intervenire «*per migliorare le prestazioni delle specialità tradizionali garantite*». Resta comunque fermo che, qualora si volesse dare risposta positiva a detta questione, le pratiche elaborate non sarebbero inseribili nel disciplinare (come osservato in precedenza¹³⁹).

10. La procedura per il riconoscimento delle STG: la fase nazionale.

La procedura per addivenire al riconoscimento di una STG, in modo da conseguire la relativa tutela, si articola su due fasi: una prima nazionale, affidata allo Stato membro sul cui territorio è stabilito il richiedente¹⁴⁰; una seconda a livello europeo, la cui gestione spetta alla Commissione UE¹⁴¹.

Legittimato a presentare la domanda iniziale in sede nazionale è solo un «*gruppo di produttori*». Qualora ne esistano più di uno e siano collocati in differenti Stati membri o paesi terzi, tali soggetti possono presentare una domanda di registrazione comune¹⁴². Emerge così che – quanto meno in via teorica – l'istante (e, di conseguenza, lo Stato competente) ben può avere sede in

¹³⁸ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 55, par. 3.

¹³⁹ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 55, par. 3, lett. b).

¹⁴⁰ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 56.

¹⁴¹ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 58.

¹⁴² Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 56.

un luogo diverso dal territorio ove è nata la tradizione alla base della STG.

Agli enti pubblici ed alle altre parti interessate è solo consentito prestare assistenza per la preparazione della domanda e nella relativa procedura.

La domanda di protezione va corredata dal relativo disciplinare¹⁴³.

Allo Stato membro richiesto spetta l'iniziale valutazione della domanda, incentrata sulla verifica dei requisiti di ammissibilità, e cioè se il prodotto ed il relativo nome hanno il necessario collegamento con la tradizione di riferimento.

Qualora si ravvisi la sussistenza di detti requisiti, lo Stato può decidere di sottoporre alla Commissione la domanda di protezione, così aprendo la seconda fase. In tale ipotesi, non è però concesso allo Stato il concedere una protezione nazionale provvisoria al nome della STG (al contrario di quanto avviene in analoghe circostanze per DOP e IGP).

Durante la fase nazionale, sullo Stato interessato grava l'obbligo di garantire l'esistenza di una procedura interna di opposizione, aperta a tutti gli interessati e debitamente pubblicizzata¹⁴⁴, il cui esito – se il conflitto non viene composto – in definitiva condiziona l'intera procedura.

Infatti, quest'ultima può anche avanzare, ma la fase a livello europeo rischia comunque di bloccarsi, se la decisione dello Stato di presentare la domanda di registrazione viene invalidata a livello nazionale da una decisione amministrativa o giudiziaria immediatamente applicabile, ma non definitiva ovvero se è lo Stato stesso a richiederlo, ritenendo l'opposizione fondata su validi motivi. Ad ogni modo, qualora la procedura prosegua e l'autorità giudiziaria nazionale competente invalidi infine la decisione dello Stato di richiedere la protezione, quest'ultimo è tenuto a prendere in considerazione misure opportune, come il

¹⁴³ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 56, par. 2.

¹⁴⁴ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 56, par. 3.

ritiro o la modifica della domanda di registrazione nella fase a livello di Unione¹⁴⁵.

Siffatte regole rappresentano la risposta del legislatore a quanto accaduto nel caso della *Piadina Romagnola IGP*, deciso qualche anno prima dal Tribunale UE¹⁴⁶.

Esso verteva sui seguenti fatti. Le autorità amministrative italiane avevano presentato domanda per la registrazione del nome di tale alimento alla Commissione ed avevano nel frattempo concesso protezione transitoria sul territorio nazionale¹⁴⁷. In pendenza della fase europea, il relativo decreto era stato però impugnato e conseguentemente annullato dal TAR del Lazio, mediante una sentenza immediatamente esecutiva¹⁴⁸, di cui la Commissione era stata tempestivamente informata. Le autorità amministrative italiane avevano però insistito, affinché la Commissione procedesse nel proprio esame sulla domanda di registrazione. Nel frattempo, la citata sentenza del TAR era stata sottoposta al vaglio del Consiglio di Stato. In siffatto contesto, la Commissione non aveva sospeso la procedura, giungendo così a concedere protezione a detta indicazione geografica¹⁴⁹. Solo in un momento successivo, era intervenuta la sentenza con cui il Consiglio di Stato aveva annullato a sua volta la decisione del

¹⁴⁵ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 60.

¹⁴⁶ Tribunale UE, (Seconda Sezione), sentenza del 23 aprile 2018, *Piadina romagnola IGP*, T-43/15, ECLI:EU:T:2018:208,

¹⁴⁷ Decreto direttoriale MIPAAF del 27 dicembre 2012 avente ad oggetto «Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione “*Piadina Romagnola/Piada Romagnola*” per la quale è stata inviata istanza alla Commissione Europea per la registrazione come indicazione geografica protetta», in *Guri* n. 13, 16 gennaio 2013. Si ricorda che la protezione provvisoria non è invece prevista in favore delle STG.

¹⁴⁸ TAR del Lazio, Sezione II ter, sentenza del 15 maggio 2014, n. 5148/2014, ECLI:IT:TARLAZ:2014:5148SENT.

¹⁴⁹ Regolamento di esecuzione n. 2014/1174, del 24 ottobre 2014, recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [*Piadina Romagnola/Piada Romagnola (IGP)*], in *GUUE* n. L 316 del 2014, p. 3.

TAR¹⁵⁰, così confermando in via definitiva la validità della domanda di protezione a suo tempo presentata dallo Stato italiano.

Al riguardo, il Tribunale UE ha ritenuto irregolare la condotta tenuta dalla Commissione, avendo quest'ultima accordato la registrazione all'IGP controversa in base ad una domanda di protezione che – al momento di adottare il relativo regolamento esecutivo – risultava invalida, per effetto della pronuncia resa dal giudice nazionale di prima istanza.

Secondo il Tribunale, tale modo di operare comportava una violazione del principio di buona amministrazione, il quale invece esigeva che la Commissione avesse almeno atteso l'esito dei procedimenti giurisdizionali nazionali prima di riconoscere l'IGP, per assicurarsi che la controversa registrazione si basasse effettivamente su atti nazionali validi. Per il Tribunale, infine, era stato violato anche il dovere di adeguata istruzione, giacché la Commissione avrebbe dovuto valutare autonomamente le conseguenze dell'assenza di un disciplinare valido, così addivenendo ad una delle seguenti soluzioni: la domanda andava considerata inammissibile (perché incompleta) oppure la decisione finale doveva essere rinviata, fino alla conclusione dei procedimenti giurisdizionali nazionali in questione.

Ciò nonostante, il Tribunale non annullò la decisione di protezione, proprio perché era infine risultata valida la relativa domanda presentata dalle autorità amministrative italiane, da un canto, e fu considerato esaudiente l'esame condotto dalla Commissione sulla sussistenza dei requisiti sostanziali per la concessione della protezione stessa¹⁵¹, dall'altro.

Per contro, la mancanza anche solo di uno di tali elementi

¹⁵⁰ Consiglio di Stato, Sezione III, sentenza del 13 maggio 2015, 2405/2015 Regolamento Prov. Coll., ECLI:IT:CDS:2015:2405SENT.

¹⁵¹ La Corte esaminò dunque anche il merito delle valutazioni che avevano condotto la Commissione a concedere il riconoscimento in favore della IGP: ciò consentì ai giudici di escludere la sussistenza di una violazione del diritto ad un equo processo ai danni dei ricorrenti.

avrebbe invece dovuto verosimilmente portare il Tribunale a pronunciare l'annullamento della contestata decisione.

La fase nazionale può invece mancare, qualora la domanda di protezione pervenga da un paese terzo, nel qual caso essa va presentata alla Commissione direttamente dall'interessato lì stabilito ovvero per mezzo delle sue autorità nazionali¹⁵².

11. (segue): la fase unionale.

A parte l'eccezione a cui si è appena accennato, la fase europea non può dunque aprirsi in assenza di apposita richiesta avanzata da uno Stato membro¹⁵³.

La giurisprudenza della Corte di giustizia nel recente *Consortium des Charcutiers Corse*¹⁵⁴, conferma che – nella fase unionale – la Commissione ha pieno potere nel valutare una domanda di

¹⁵² Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 58, par. 2.

¹⁵³ Corte di giustizia, sentenza del 29 gennaio 2020, *GAEC Jeanningros*, C-785/18, ECLI:EU:C:2020:46, punto 36.

¹⁵⁴ Corte di giustizia, sentenza del 4 ottobre 2024, *Consortium des Charcutiers Corse*, C-579/23 P, ECLI:EU:C:2024:832. La controversa decisione della Commissione era portata dal regolamento di esecuzione n. 2021/1879, del 26 ottobre 2021, adottato in epoca successiva al momento (19 dicembre 2019) in cui il Consiglio di Stato francese aveva respinto in via definitiva tre ricorsi presentati contro i decreti con cui (il 20 aprile 2018) il Ministero dell'agricoltura francese aveva omologato i disciplinari dei prodotti di cui veniva richiesta la protezione come prodotti IGP. Viene così ribadito espresso dal Tribunale UE nella precedente sentenza sul caso *Piadina romagnola IGP*, *cit.*, punto 89: «l'interpretazione del sistema di ripartizione delle competenze in materia di registrazione delle IGP sostenuta dalla Commissione, secondo cui spetta alle sole autorità nazionali valutare le conseguenze dell'annullamento di un disciplinare da parte di un giudice nazionale e alla Commissione seguire tali autorità basandosi sulla fiducia che essa accorda allo Stato membro riguardo al fatto che la domanda che le è presentata è quella su cui quest'ultimo desidera che essa si pronunci, sfocia in un risultato contrario allo spirito di tale sistema in cui la Commissione è vincolata alle «valutazioni» o agli «auspici» delle autorità nazionali, mentre essa riveste un ruolo autonomo nel procedimento di registrazione di un'IGP avente l'effetto di sancire un diritto a livello dell'Unione mediante l'adozione di un atto dell'Unione».

registrazione (nella fattispecie concernente prodotti IGP), così potendo respingerla per mancanza delle relative condizioni, senza essere vincolata dal giudizio invece positivo dato al riguardo dalle autorità amministrative e gli organi giurisdizionali nazionali.

Però, la Commissione può basare la sua valutazione su quella preventivamente effettuata dalle autorità nazionali, qualora quest'ultima non sia viziata da un errore manifesto¹⁵⁵.

Nella fase di propria competenza, dunque, la Commissione svolge inizialmente un esame preliminare sull'ammissibilità della richiesta di registrazione, che ne investe sia la completezza formale, sia il merito, la cui disamina avviene con la stessa ampiezza di quella precedentemente svolta dallo Stato richiedente¹⁵⁶.

Se questo passaggio è superato, la domanda viene pubblicizzata a livello europeo, aprendo così lo spazio per eventuali opposizioni dinanzi alla Commissione, esperibili – senza limitazioni alla loro portata – sia dagli altri Stati¹⁵⁷, sia da chi non ha potuto agire in sede nazionale¹⁵⁸, purché sussista un «*interesse legittimo*» al ricorso¹⁵⁹.

¹⁵⁵ Corte di giustizia, sentenze del 6 dicembre 2001, *Carl Kühne e a.*, C-269/99, EU:C:2001:659, punto 60, nonché del 2 luglio 2009, *Bavaria e Bavaria Italia*, C-343/07, EU:C:2009:415, punti 90, 93 e 99.

¹⁵⁶ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 59.

¹⁵⁷ F. CAPELLI, *La tutela delle denominazioni dei prodotti alimentari di qualità*, *cit.*, 1983, p. 543: «Dato che per ottenere l'attestazione di specificità occorre il consenso (diretto e indiretto) degli Stati membri, è evidente che questi ultimi opporranno ogni sorta di resistenza quando la domanda di attestazione di specificità comportasse limitazioni sensibili nella produzione di prodotti alimentari molto noti che anche i produttori comunitari sono in grado di fabbricare. Più sono rigorosi gli standard di produzione che si vogliono imporre, più difficile sarà rispettarli e più costosa ne risulterà la produzione. Per questo gli operatori comunitari faranno pressione sui loro governi per impedire l'approvazione di standard troppo restrittivi».

¹⁵⁸ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 61, nonché regolamento n. 26/2025, *cit.*, art. 10. In dottrina: M. MAURO, *La legittimazione a proporre opposizione alle richieste di registrazione di una DOP o IGP o modifica del disciplinare: la nozione europea di interesse legittimo*, in *Riv. dir. alim.*, 4, 2022, p. 58.

¹⁵⁹ Corte di giustizia, sentenza del 15 aprile 2012, *Spreewälder Gurken (IGP)*, causa C-53/20, ECLI:EU:C:2021:279, secondo cui sussiste un «*interesse legittimo*», qualora l'accoglimento della domanda di protezione per un termine geografico (ma la

L'opposizione può vertere su due temi, da valutarsi con riferimento all'intero territorio dell'Unione: la carenza dei requisiti nel prodotto per ottenere la protezione come STG ovvero il fatto che la registrazione del nome in questione danneggerebbe l'esistenza di un termine totalmente o parzialmente identico¹⁶⁰.

In assenza di opposizioni, la Commissione accoglie la domanda e conferisce protezione al nome della STG¹⁶¹.

In loro presenza, qualora non si pervenga ad una amichevole composizione, la Commissione deve invece tenerne conto e rivalutare la situazione. Qualora durante la fase di opposizione a livello unionale sia stato dimostrato che il nome, oggetto della domanda di protezione, è usato anche in un altro Stato membro o in un paese terzo, la Commissione può decidere sì di conferire tutela, ma introducendo un correttivo per distinguere la STG dai prodotti comparabili o da quelli che condividono un nome identico o analogo. Tale rimedio consiste nell'affiancare al nome della STG la dicitura «*fatto secondo la tradizione di*», immediatamente seguita dall'indicazione di un paese o di una sua regione¹⁶².

Ad ogni modo, la decisione finale – rigetto o concessione della protezione valevole per l'intero territorio dell'Unione – adottata dalla Commissione è a sua volta passibile di ricorso dinanzi al Tribunale dell'Unione in prima istanza.

Pervenendosi alla protezione, la nuova registrazione potrebbe però trovarsi in conflitto con la denominazione di vendita usata per prodotti in precedenza legalmente commercializzati nell'Unione, pregiudicandone così l'esistenza. Per ovviare temporaneamente a tale problema, se detti prodotti erano stati commercializzati per

situazione è analoga nel caso si tratti del nome di un prodotto da proteggere come STG) ovvero quella per la modifica di un disciplinare possa comportare il rischio di pregiudizio agli interessi del ricorrente, discendente dall'eventuale non sia puramente improbabile o ipotetico, circostanza che va verificata dal giudice del rinvio.

¹⁶⁰ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 62.

¹⁶¹ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 64.

¹⁶² Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 53, par. 3.

almeno cinque anni prima del riconoscimento della nuova STG, la Commissione può autorizzare che ciò prosegua per un periodo transitorio, con durata massima di 5 anni¹⁶³.

Alla decisione finale favorevole consegue una nuova pubblicazione del disciplinare definitivo¹⁶⁴ e l'iscrizione della STG nel relativo registro unionale, accessibile al pubblico¹⁶⁵.

Scaturisce così il diritto all'uso del simbolo unionale e della sigla «STG» sull'etichetta del prodotto conforme al disciplinare¹⁶⁶.

12. La procedura per le modifiche al disciplinare.

Qualora si debba successivamente cambiare il contenuto del disciplinare di una STG, è necessario ripercorrere – *mutatis mutandis* – le due fasi della procedura¹⁶⁷, non essendo prevista la distinzione tra modificazioni nazionali e quelle unionali, come accade invece nel campo delle DOP e IGP¹⁶⁸.

La relativa domanda va contenuta entro le 7.500 parole, le quali comprendono anche il testo del disciplinare¹⁶⁹.

Salvi i casi in cui sopravvenute esigenze – conseguenti all'evoluzione delle pratiche igieniche e di sicurezza – impongano di variare le modalità di produzione, ci si domanda se queste ultime siano in realtà suscettibili di cambiamenti, quando riferite ad una STG.

In effetti, sembra lecito pensare che ciò possa avvenire solo quando la modificazione alle modalità di produzione si sia consolidata nella tradizione, cosa da ravvisarsi con riferimento allo stesso periodo di tempo necessario affinché possa dirsi esistente una STG (e cioè 30 anni).

¹⁶³ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 63.

¹⁶⁴ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 64, par. 4.

¹⁶⁵ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 65.

¹⁶⁶ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 70.

¹⁶⁷ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 66.

¹⁶⁸ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 24.

¹⁶⁹ Regolamento n. 26/2025, *cit.*, art. 9, par. 2.

Tuttavia, una volta riconosciuta una STG, essa va necessariamente realizzata in modo conforme al relativo disciplinare, il che impedisce di variarne il metodo produttivo, pena proprio il divieto di etichettare il prodotto come STG.

Insomma, si assisterebbe ad una sorta di cortocircuito: solo i soggetti che producessero l'alimento protetto come STG, ma non lo etichettassero come tale, sarebbero capaci di influire sulla tradizione alla base del relativo disciplinare, sì da rendere poi possibile un'eventuale modificazione di quest'ultimo su istanza del relativo «*gruppo di produttori*», e cioè di chi invece ha sempre rispettato alla lettera le modalità produttive, sancite dalla pratica tradizionale recepita nel disciplinare stesso.

Alla luce di ciò, la tradizione – assioma o dogma sulla presenza di qualità? – diventa verosimilmente qualcosa di granitico, al cui presidio si pone la disciplina giuridica sulle STG: qui non vi è dunque spazio per l'innovazione fantasiosa dell'arte culinaria, che rappresenta il fondamento stesso della nostra ricchissima cultura gastronomica.

Potrebbe forse così ulteriormente spiegarsi la freddezza mostrata sino ad oggi dagli operatori economici verso le STG, unitamente alla circostanza che la loro produzione è totalmente svincolata rispetto al luogo ove la tradizione gastronomica si è sviluppata, sebbene il relativo riferimento geografico venga talora usato nella denominazione dell'alimento così protetto (ciò accade infatti per ben 3 delle 4 citate specialità italiane attualmente registrate).

Si staglia così un'altra significativa differenza rispetto alle DOP ed alle IGP, i cui disciplinari sono spesso oggetto di modificazioni, anche relative agli aspetti più salienti della loro produzione, quali l'individuazione della zona di produzione ovvero le modalità di lavorazione, elementi capaci di incidere sulle relative qualità organolettiche.

Sotto questo punto di vista, allora, la disciplina su DOP e IGP è

verosimilmente l'unica capace di lasciare spazio all'innovazione¹⁷⁰, la quale costituisce uno dei componenti il fattore umano contraddistinguente il territorio di riferimento delle singole indicazioni geografiche.

Per contro, nel momento in cui i loro disciplinari vengono modificati allargando i confini della zona di produzione (per rispondere al successo sul mercato ovvero per fronteggiare la crisi climatica ormai purtroppo ineluttabile), tende ad indebolirsi l'influenza dei fattori legati alla conformazione geografica e morfologica del territorio sulle qualità del prodotto che da lì proviene¹⁷¹.

13. La tradizione nel patrimonio UNESCO.

La tradizione è anche alla base del patrimonio immateriale dell'umanità, oggetto di riconoscimento in sede UNESCO¹⁷².

Decisamente numerose sono le tradizioni collegate al cibo – inteso nella sua accezione più lata, comprendente cioè anche bevande fermentate ed alcoliche – ove le relative conoscenze e tecniche di preparazione si intrecciano spesso inscindibilmente con altri fondamentali valori umani, quali la convivialità, i rituali, le festività, le cerimonie, l'ospitalità, la famiglia ed anche la risoluzione dei conflitti.

Rientrano così nel patrimonio dell'umanità le seguenti tradizioni sviluppatesi in determinati Stati dell'Unione europea: in Italia, l'arte del pizzaiolo napoletano¹⁷³, oltre la cerca e cavatura del tartufo con i cani¹⁷⁴ ed oltre la pratica pantesca della coltivazione della vite ad

¹⁷⁰ AA.VV, *Innovation in agri-food law between technology and comparison*, 2019.

¹⁷¹ A. ZAPPALAGLIO, *The transformation of EU geographical indications law: the present, past and future of the origin link*, 2021.

¹⁷² UNESCO, Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale, conclusa a Parigi il 17 ottobre 2003.

¹⁷³ UNESCO 2017 (12.COM).

¹⁷⁴ UNESCO 2021 (16.COM). La l. 16 dicembre 1985, n. 752 (in *GURI* n. 300 del 21 dicembre 1985) porta la normativa quadro in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo. Essa riconosce

alberello¹⁷⁵ (che consente di ottenere poi il vino portante la relativa denominazione); in Francia, l'universo delle conoscenze a base della gastronomia nazionale¹⁷⁶ e del pane *baguette*¹⁷⁷; in Estonia, il rito di cucinare e mangiare il *mulgi puder* (purè di patate con orzo, tipico della regione di Mulgimaa)¹⁷⁸; in Svezia, gli usi e le pratiche legate al pascolo nelle terre periferiche e alla produzione alimentare artigianale (agricoltura estiva a Fäbod e Seter)¹⁷⁹; in Belgio, la cultura legata alla birra¹⁸⁰; in Spagna, quella sviluppata nella regione delle Asturie connessa alla preparazione del sidro¹⁸¹; a Malta, *Il-Ftira*, arte culinaria e cultura del pane a lievitazione naturale appiattito¹⁸²; Croazia (zona nord), l'artigianato del pan di zenzero¹⁸³.

Cipro, Croazia, Spagna, Grecia, Italia e Portogallo condividono poi con il Marocco la Dieta Mediterranea¹⁸⁴, un regime alimentare ritenuto non solo sano, ma anche sostenibile.

il diritto alla libera raccolta dei tartufi (di cui viene permessa la vendita per uso alimentare di sole nove specie, espressamente indicate: art. 2) nei boschi e nei terreni non coltivati, permettendo quindi ai cercatori di accedere liberamente ai fondi agricoli appartenenti a terzi che abbiano tali caratteristiche, così garantendo il perpetuarsi della pratica tradizionale tutelata in sede UNESCO (art. 3, comma 1). Per contro, nelle tartufaie coltivate (e cioè quelle impiantate *ex novo*) o controllate (quelle naturali migliorate ed incrementate con la messa a dimora di un congruo numero di piante tartufigene), spetta a chi le conduce il diritto di proprietà sui tartufi che lì crescono (art. 3, comma 2). Compete alle Regioni autorizzare i cercatori (art. 5), tutelare e valorizzare il patrimonio tartufigeno pubblico, disciplinare gli orari, i calendari e le modalità di raccolta – nel rispetto però degli stringenti principi fissati dalla normativa quadro nazionale – nonché la relativa vigilanza (art. 6). È vietata ogni forma di commercio delle varie specie di tartufo fresco, ammesse per il consumo, nei periodi in cui non è consentita la relativa raccolta (art. 6, ultimo comma).

¹⁷⁵ UNESCO 2014 (9.COM).

¹⁷⁶ UNESCO 2010 (5.COM).

¹⁷⁷ UNESCO 2022 (17.COM).

¹⁷⁸ UNESCO 2024 (19.COM).

¹⁷⁹ UNESCO 2024 (19.COM).

¹⁸⁰ UNESCO 2016 (11.COM).

¹⁸¹ UNESCO 2024 (19.COM).

¹⁸² UNESCO 2020 (15.COM).

¹⁸³ UNESCO 2010 (5.COM).

¹⁸⁴ UNESCO 2013 (8.COM).

Parimenti ricche e profonde sono le tradizioni culturali legate al cibo sviluppate in altri paesi terzi¹⁸⁵.

¹⁸⁵ Caffè arabo, simbolo di generosità (Emirati Arabi Uniti, Oman, Qatar, Arabia Saudita e Giordania); cultura della colazione, intesa come esperienza culinaria in una società multietnica (Malesia); artigianato *Tandir* e panificazione (Azerbaijan); conoscenza e pratiche tradizionali per la preparazione e il consumo del pane di manioca (Cuba, Repubblica Dominicana, Haiti, Honduras e Venezuela); competenze legate alla produzione di *Attieké*, un piatto fatto con tuberi di manioca cotti al vapore (Costa d'Avorio); arte di produrre il *Sake* (Giappone); antico metodo *qvevri* per la vinificazione (Georgia); conoscenze dei maestri produttori di *Light rum* (Cuba); i costumi sociali e le abilità legate alla preparazione ed all'uso della *Šljivovica*, bevanda alcolica ricavata dalle prugne (Serbia); conoscenza, metodi e pratiche tradizionali riguardanti la coltivazione dell'olivo (Turchia); tradizione dello *Xeedho*, piatto offerto a Gibuti da una suocera al genero, per celebrare la prima settimana di matrimonio della figlia (Gibuti); *Al-Man'ouché*, una pratica culinaria emblematica (Libano); piatto *Harees*, a base di grano, carne e burro chiarificato, unitamente alle relative abilità e pratiche (Emirati Arabi Uniti, Oman, Arabia Saudita); *Iftar/Eftari/Iftar/Iftor*, osservanza legata al mese del Ramadan, con le relative tradizioni socio-culturali e culinarie (Azerbaijan, Iran, Turchia, Uzbekistan); cultura della cucina del *Borscht*, piatto tradizionale cucinato con brodo combinato con barbabietola, barbabietola da zucchero o succo di barbabietola fermentato (Ucraina); *Al-Mansaf*, un banchetto festivo carico di significati sociali e culturali (Giordania); *Harissa*, un condimento fatto con pasta di peperoncino, legato a conoscenze, abilità, pratiche culinarie e consuetudini sociali (Tunisia); usanza del *Raengmyon* di Pyongyang, spaghetti freddi fatti principalmente di grano saraceno (Corea del Nord); tecniche tradizionali di lavorazione del tè e pratiche sociali associate (Cina); *Ceebu Jën*, un'arte culinaria (Senegal); zuppa *Joumou* (Haiti); cultura degli ambulanti, pranzi comunitari e pratiche culinarie in un contesto urbano multiculturale (Singapore); conoscenza e pratiche relative alla produzione e al consumo di *couscous* (Algeria, Mauritania, Marocco e Tunisia); *Nar Bayrami*, festa tradizionale del melograno e suo contesto culturale (Azerbaijan); pratiche e conoscenze tradizionali di Terere nella cultura di Pohã Ñana, bevanda ancestrale *Guaraní* (Paraguay); tecnica tradizionale di preparazione dell'*Airag*, una bevanda fermentata ricavata dal latte di cavalla e l'attrezzatura correlata, come il *khokhuur* (vaso di pelle di mucca), il *buluur* (pagaia) e il *khovoo* (crocchette), a Khokhuur e le sue usanze associate (Mongolia); raccolta dell'erba Iva sul monte Ozren (Bosnia ed Erzegovina); tradizione relativa alla preparazione e condivisione di *Dolma* (che si presenta sotto forma di piccoli ripieni, contenenti carne, cipolla, riso, piselli e spezie) avvolti in foglie fresche o precotte o farciti con frutta e verdura, un segno di identità culturale (Azerbaijan); *Nsima*, tradizione culinaria, di cui uno dei componenti è una forma di *porridge* denso preparato con farina di mais (Malawi);

L'esercizio di pratiche agricole tradizionali, collegate alla produzione di cibo, ha anche comportato incisivi interventi materiali sul territorio, dando origine a pregevoli paesaggi, ove spesso gli elementi agrari si intrecciano con quelli urbani, caratterizzanti le comunità insediate nei medesimi luoghi.

Rientrano così nel patrimonio materiale dell'umanità riconosciuto dall'UNESCO¹⁸⁶: la valle di *Madriu-Perafita-Claror* (Andorra); il paesaggio culturale delle risaie coltivate su terrazzamenti di *Honghe Hani* (Cina) e quello delle antiche foreste del tè sito sulla montagna di *Jingmai a Pu'er* (Cina); il paesaggio culturale delle coltivazioni di caffè (Colombia); la *Valle di Viñales* (Cuba); il territorio di *Saint-Emilion* e quello di *Burgundy*, la Valle della Loire tra *Sully-sur-Loire* e *Chalonnnes*, le colline e le cantine dello *champagne* (Francia, tutti collegati anche alla produzione di vino); la Val d'Orcia, i paesaggi viticoli di Langhe Roero e Monferrato, siti in Piemonte nonché le colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene (Italia); le risaie terrazzate sulla *Cordilleras* (Filippine); la regione vitivinicola dell'Alto Douro (Portogallo, zona vitivinicola).

cultura di preparazione e condivisione di focacce dette *Lavash*, *Katyrma*, *Jupka*, *Yufka* (Azerbaijan, Iran, Kazakistan, Kirghizistan, Turchia); *Oshi Palav*, un pasto tradizionale consumato in specifici contesti sociali e culturali (Tagikistan); cultura e tradizione del *Palov*, un piatto tradizionale preparato e condiviso tra le comunità rurali e urbane, preparato con ingredienti come riso, carne, spezie e verdure a (Uzbekistan); *Oshituthi shomagongo*, festa del frutto di marula, alla base di una bevanda fermentata chiamata *omagongo* e della relativa (Namibia); pratiche e conoscenze riguardanti l'albero di *Argan* (Marocco); *Lavash*, preparazione, significato e aspetto del pane tradizionale come espressione culturale (Armenia); *Kimjang*, preparazione e condivisione del *kimchi*, un piatto di verdure preparato condendo varie verdure o verdure selvatiche commestibili con spezie, frutta, carne, pesce o frutti di mare fermentati prima che subiscano quella lattica (Corea del Nord); tradizione del caffè (Turchia); *Washoku*, culture alimentari tradizionali, in particolare per la celebrazione del capodanno (Giappone); cucina tradizionale messicana, intesa come cultura comunitaria ancestrale e continua, costituente un modello culturale completo che comprende agricoltura, pratiche rituali, abilità secolari, tecniche culinarie e costumi e usanze della comunità ancestrale (Messico).

¹⁸⁶ UNESCO, Convention concerning the protection of the world cultural and natural heritage, Parigi, 16 novembre 1972.

Nel contesto UNESCO, dunque, la tradizione vive inscindibilmente legata al proprio territorio di origine, ma viene valorizzata grazie al diverso meccanismo del mero riconoscimento, che conferisce notorietà mondiale ad una pratica locale, così attribuendo in modo inequivocabile la paternità su quanto ne deriva.

14. In conclusione.

La disciplina sulle STG sembra principalmente strutturata per conferire riconoscimento – adesso quale patrimonio dell’Unione europea¹⁸⁷ – e conseguente protezione a situazioni che difficilmente riuscirebbero ad ottenerla sotto l’ombrello delle norme sulle indicazioni geografiche, soprattutto perché concerne prodotti il cui nome è divenuto d’uso comune ovvero vengono realizzati anche in zone esterne al territorio ove sono stati ideati.

Di conseguenza, il legislatore ha dovuto concedere alle STG una protezione più limitata rispetto alle indicazioni geografiche ed ha dovuto rendere accessibile il suo uso a chiunque ne rispetti il disciplinare.

Per tali ragioni, gli operatori economici hanno mostrato sino ad oggi poco interesse nei confronti delle STG, giacché risulta forse più premiante spendere risorse economiche per promuovere il proprio marchio oppure commercializzare alimenti a denominazione di origine.

Pertanto, la tradizione si perpetua oggi – non cristallizzata, ma in forma dinamica – prevalentemente grazie a questi ultimi, rappresentando spesso l’elemento che nei rispettivi loro disciplinari

¹⁸⁷ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, considerando 6 e 8. L. BERTELLO, *Piccola storia dei Tjarin – Viaggio affettuoso di un piatto povero diventato ricco*, Slow Food Editore, 2022, offre un esempio di come cultura e tradizione culinaria sono strettamente correlate. Così anche G. GORIA, *Cucina del Piemonte collinare e vignaiolo*, Franco Muzzio Editore, 1990. In controtendenza, A. GRANDI, *Denominazione di origine inventata - Le bugie del marketing sui prodotti tipici italiani*, 2018.

suffraga il legame tra i fattori umani presenti nel territorio di origine di un prodotto DOP e le sue caratteristiche qualitative¹⁸⁸.

Sussistendo competenza concorrente tra Unione europea e Stati membri in materia di proprietà intellettuale (tra cui rientrano i termini indicanti i prodotti di qualità¹⁸⁹), per valorizzare il patrimonio gastronomico italiano il nostro legislatore ha da tempo istituito l'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT)¹⁹⁰, che ne

¹⁸⁸ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 49, par. 1, lett. f), punto i). Ad esempio, il documento unico del Parmigiano Reggiano DOP, in *GUUE* n. C 132 del 13 aprile 2018, p. 17, specifica al riguardo: «Per i fattori umani, oltre alla storica rilevanza del formaggio nell'economia locale, si sottolinea che le complesse operazioni cui viene sottoposto il «Parmigiano Reggiano» sono frutto della tradizionale arte casearia, invalsa nei secoli nella relativa zona di produzione, tramandata nel rispetto degli usi locali, leali e costanti». L'uso della tradizione quale elemento giustificativo dell'interazione causale tra le caratteristiche del territorio e quelle qualitative del prodotto emerge in modo significativo nel disciplinare del Barolo DOCG, ove se ne evince anche il dinamismo evolutivo: «Il Nebbiolo viene coltivato nella zona del Barolo da tempo immemorabile, ma è grazie alla caparbia di Camillo Benso Conte di Cavour e di Giulia Colbert Falletti, ultima marchesa di Barolo, che si cominciò a produrre, a metà dell'ottocento un vino eccezionalmente ricco ed armonioso, destinato a diventare l'ambasciatore del Piemonte dei Savoia nelle corti di tutta Europa» (DPR 23 aprile 1966, in *Guri* n. 146 del 15 giugno 1966).

¹⁸⁹ Corte di giustizia, sentenza 10 novembre 1992, *Torrone di Alicante (o Exportur)*, *cit.* In dottrina: V. RUBINO, *The exhaustive character of the EU regulation on geographical indication of wines following the European Court of Justice judgment Port Charlotte II*, in *EFFL*, 2018, p. 134; B. CALABRESE, *L'assetto delle competenze europee e nazionali in materia di proprietà industriale e intellettuale con particolare riferimento alle indicazioni geografiche*, in *Dir. Comun. & Scambi Intern.*, 2017, pp. 539-591; V. DI CATALDO, *Denominazioni e indicazioni geografiche tra registrazione comunitaria e protezione nazionale: made in, IGP e DOP*, in *Annali italiani del diritto d'autore, della cultura e dello spettacolo*, 2016, pp. 31-50; N. COPPOLA, *Lo stato attuale della legislazione e della giurisprudenza europea sul tema della competenza con riferimento alle indicazioni geografiche*, in *Dir. Comun. & Scambi Intern.*, 2016, pp. 353-367.

¹⁹⁰ D.lgs. 30 aprile 1998, n. 173, art. 8, nonché l. 12 dicembre 2016, n. 238, art. 12, par. 1, e relativi decreti ministeriali, con cui viene aggiornato l'elenco dei PAT. L'inserimento di un prodotto nell'elenco nazionale non è costitutivo di alcun diritto e l'eventuale riferimento ad un nome geografico non comporta alcun riconoscimento di origine o provenienza del prodotto dal territorio stesso. Tuttavia, una volta registrato, il nome di un PAT (ivi compreso il suo eventuale sinonimo o

individua i metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura, il cui uso risulta consolidato dal tempo.

In base alla sua ultima revisione¹⁹¹, risultano registrati come PAT ben 5.639 prodotti. Ciò denota dunque attenzione all'esistenza di un sistema per il riconoscimento dei prodotti tradizionali.

Sebbene la tipologia dei prodotti PAT sia più ben ampia di quelli STG, la macroscopica differenza numerica conferma però i pesanti interrogativi¹⁹² su quale interesse nutrano effettivamente gli operatori economici verso quest'ultima disciplina.

Continuare allora a puntare su tali soggetti per far decollare le STG, allora, non rappresenta forse la soluzione, tenuto pure conto che essi possono ricorrere al diverso strumento del marchio collettivo europeo¹⁹³, al fine di evidenziare ai consumatori la qualità del proprio prodotto legata al rispetto di un disciplinare¹⁹⁴.

In effetti, le STG appaiono uno strumento più consono per finalità di carattere pubblico, e cioè proteggere un patrimonio comune¹⁹⁵, costituito da nomi di prodotti alimentari che spesso hanno comunque una valenza geografica e, per quanto almeno concerne il

termine dialettale) non può costituire oggetto di deposito o di richiesta di registrazione, ai sensi della vigente normativa comunitaria e nazionale sulla proprietà intellettuale e industriale, a meno che la ventura giurisprudenza sul citato caso *NERO Champagne* imponga di riconsiderare tale quadro giuridico.

¹⁹¹ D. M. MASAF n. 101363 del 29 febbraio 2024, portante la ventiquattresima revisione dell'elenco dei PAT.

¹⁹² F. CAPELLI, *La tutela delle denominazioni dei prodotti alimentari di qualità*, cit., p. 542.

¹⁹³ Regolamento n. 2017/1001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 14 giugno 2017, sul marchio dell'Unione europea (codificazione), cit., art. 74 e ss.

¹⁹⁴ F. CAPELLI, *La tutela delle denominazioni dei prodotti alimentari di qualità*, cit., p. 538.

¹⁹⁵ Corte di giustizia, sentenza del 13 novembre 2018, «*Heksenkaas*», C-310/2017, ECLI:EU:C:2018:899, ha escluso che il sapore di un alimento sia tutelato dal diritto d'autore ai sensi della direttiva n. 2001/29 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 maggio 2001, sull'armonizzazione di taluni aspetti del diritto d'autore e dei diritti connessi nella società dell'informazione, in *GUCE* n. L 167 del 22 giugno 2001, p. 10. Ad ogni modo, nel caso di un alimento tradizionale, sarebbe peraltro spirato il periodo di protezione del diritto.

nostro paese, portano con sé il cosiddetto *Italian sounding*. Inoltre, quando tra gli ingredienti viene prescritto l'uso di prodotti DOP o IGP, i disciplinari delle STG hanno anche la potenzialità di valorizzare indirettamente tali indicazioni geografiche, ma ciò non avvantaggia chi realizza l'alimento finale.

Di conseguenza, nel caso delle STG dovrebbe competere anche alle autorità pubbliche promuoverne – quando utile – il riconoscimento (oltre il curare tutti i relativi controlli¹⁹⁶, per la verità già in buona parte affidati o affidabili ai pubblici poteri), magari intervenendo solo in via di mancanza o di supplenza al «gruppo dei produttori», lasciando comunque a questi ultimi definire il contenuto del disciplinare.

Simile ipotesi risulterebbe in linea con quanto già previsto per il settore delle bevande spiritose, dove la domanda di riconoscimento per le relative indicazioni geografiche può appunto essere presentata da un'autorità nazionale, qualora i produttori interessati siano in difficoltà a costituire un gruppo per motivi legati al loro numero, ubicazione geografica o caratteristiche organizzative¹⁹⁷.

In un'ottica idealizzata, poi, la tradizione – sacralizzata sul piano giuridico nei disciplinari delle STG e messa a disposizione di tutti i produttori, senza limiti territoriali – sembrerebbe porsi come l'antagonista dei *novel foods*¹⁹⁸.

Siffatta dicotomia, apparentemente netta e dotata di forte suggestione, verrebbe però forse messa in discussione, qualora

¹⁹⁶ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 56, par. 1, legittima invece solo il «gruppo di produttori» a presentare la domanda di riconoscimento per le STG, come già illustrato in precedenza nel testo.

¹⁹⁷ Regolamento n. 2024/1143, *cit.*, art. 9, par. 2.

¹⁹⁸ Regolamento n. 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti, in *GUUE* n. L 327 dell'11 dicembre 2015, pp. 1-22. In dottrina: I. CANFORA, *Alimenti, nuovi alimenti e alimenti tradizionali nel mercato dell'Unione europea dopo il regolamento 2015/2283*, in *Dir. Agoral.*, 1, 2016, p. 29. In dottrina: S. MASINI, I «Prodotti agroalimentari tradizionali», in *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, *cit.*, parte V, 2024, p. 703; A. TOMMASINI, *Il divieto di produzione e commercializzazione di carne coltivata: tra questioni di sicurezza e limiti alla libera circolazione*, in *Alimenta*, 2024, p. 633,

nell'etichettatura¹⁹⁹ comparissero indicazioni salutistiche – attualmente molto controverse – quali il *nutriscore* (su cui si discute anche su come vada eventualmente strutturato, e cioè se sotto forma di semaforo o batteria o altro)²⁰⁰ ovvero i cosiddetti NOVA, che invece si propongono di classificare gli alimenti in base all'entità e allo scopo della lavorazione applicata loro²⁰¹.

Quest'ultimo criterio suddivide appunto gli alimenti in quattro categorie: *unprocessed or minimally processed foods*, *processed culinary ingredients*, *processed foods* e, infine, *ultra-processed foods*, suggerendo al consumatore di preferire quelli più semplici.

Avverso siffatto approccio, le critiche evidenziano invece che l'innovazione tecnologica e l'adozione di processi blandi – esclusi quindi quelli comportanti eccessiva manipolazione – mirano a valorizzare gli aspetti positivi degli alimenti (valore nutrizionale, sicurezza, accettabilità sensoriale) ed a ridurre contestualmente potenziali effetti negativi (perdita di nutrienti e sviluppo di sostanze neofornative indesiderate)²⁰².

Recenti studi si sono invece proposti di valutare gli effetti sulla salute discendenti dall'assunzione di alimenti ultra-processati nonché negativamente qualificati in base a criteri di *nutriscore*²⁰³.

¹⁹⁹ F. GARINELLI, *Le certificazioni alimentari tra fantasia e diritto: il caso del biodinamico*, in *Diritto e giurisprudenza agraria alimentare e dell'ambiente*, 2, 2022, p. 1.

²⁰⁰ ACCADEMIA DEI GEORGOFILI, Posizione sulla etichettatura fronte pacco degli alimenti, rinvenibile al seguente link: <https://www.georgofili.it/contenuti/dettaglio/12409>, nonché P. FANTOZZI, “Nutriscore” o “Nutrinform Battery”? – Il punto sul dibattito in corso relativo ad alcune nuove etichettature facoltative degli alimenti, rinvenibile al seguente link: <https://www.georgofili.info/contenuti/risultato/14827>.

²⁰¹ C. A. MONTEIRO, *Nutrition and health. The issue is not food, nor nutrients, so much processing*, in *Public Health Nutrition*, 12, 5, 2009, p. 729.

²⁰² P. FANTOZZI - S. GARATTINI, *Product labels and advertising: are consumers protected or misled?*, in *Italian Journal of Food Science*, 2025, p. 37.

²⁰³ M. BONACCIO - A. DI CASTELNUOVO - E. RUGGIERO - S. COSTANZO - G. GROSSO - A. DE CURTIS - C. CERLETTI - M. B. DONATI - G. DE GAETANO - L. IACOVIELLO, *Joint association of food nutritional profile by Nutri-Score front-of-pack label and ultra-processed food intake with mortality: Moli-sani prospective cohort study*, in *BMJ*, 2022.

Non è certo questa la sede per tentare nemmeno in via larvata alcuna risposta, salvo osservare che – ferma restando l'importanza di una buona e diffusa educazione alimentare – in futuro sembra profilarsi la necessità di non eludere *tout court* sul piano giuridico il rapporto tra salute e qualità alimentare (decisamente delicato per vini e bevande spiritose²⁰⁴), in modo da presentare quando possibile tali tematiche come alleate, capaci di forti sinergie positive a vantaggio dei consumatori.

Siccome la Dieta Mediterranea rappresenta un indiscusso buon regime alimentare²⁰⁵, potrebbe allora risultare utile prevedere indicazioni su come un determinato prodotto di qualità concorre tradizionalmente a comporla²⁰⁶, così fornendo utili informazioni salutistiche ai consumatori, in uno spirito di naturale coerenza con l'identità culturale dell'Unione.

Lo stesso dicasi con riferimento ad altri regimi alimentari parimenti validi.

La tradizione è dunque un valore, presidiato dall'ordinamento dell'Unione europea e dalle due convenzioni UNESCO con strumenti e modalità diverse.

Nel primo caso, l'approccio è orientato a riservare la produzione degli alimenti tradizionali ai soggetti che ne rispettano le ricette elaborate e demandante nel tempo, la cui pubblicizzazione risponde prevalentemente ad esigenze di natura commerciale. Alle istituzioni è soprattutto affidato il compito di reprimere le violazioni ovvero promuovere il commercio dei prodotti di qualità.

²⁰⁴ K. MUKAMAL - E. B. RIMM, *Is alcohol good or bad for you? Yes. It's all more nuanced than headlines (including this one) suggest*, in *Harvard Public Health*, 22 agosto 2024.

²⁰⁵ La dieta mediterranea viene infatti ritenuta (non solo dall'UNESCO, ma anche dalla FAO e dall'OMS) uno strumento per una agricoltura sostenibile ed elemento irrinunciabile per una dieta alimentare che aiuti a prevenire le malattie cardio-cerebrovascolari. Si veda anche il lavoro del TAVOLO TECNICO SULLA SICUREZZA NUTRIZIONALE, *Razionale scientifico di sintesi EBP-EBM sull'importanza del consumo di frutta e verdura*, 2022, punto 7 e relative note bibliografiche.

²⁰⁶ M. A. MARTÍNEZ-GONZALEZ, *Should we remove wine from the Mediterranean diet?: a narrative review*, in *The American journal of clinical nutrition*, 2024, pp. 262-270.

Nel secondo caso, invece, la tutela della tradizione legata al cibo è riposta nella volontaria condivisione della sua conoscenza e del suo significato culturale, che trascende il mero prodotto ed i confini del suo territorio di origine, divenendo patrimonio comune. Agli Stati è affidata la missione di salvaguardare i presupposti ed i contesti in cui le diverse tradizioni sono nate, unitamente alle trasformazioni del territorio a cui esse hanno condotto.

Ermenegildo Mario Appiano

ABSTRACT:

IT: Il nuovo regolamento europeo sui prodotti di qualità (UE/2024/1143) cerca di rilanciare le Specialità Tradizionali Garantite (STG), non tanto riformando la loro definizione, che è già stata stravolta in passato, ma soprattutto modellandone tutela sostanziale e relative regole procedurali sulla scorta di quanto stabilito per le indicazioni geografiche. Ciò nonostante, permangono significative differenze. Ci si propone pertanto di capire come si sia pervenuti all'odierna nozione di STG nonché di compararne la disciplina con quella in materia di denominazioni di origine. Emergerà così fra l'altro che la tradizione è patrimonio comune a tutti i prodotti di qualità, ma viene cristallizzata nei disciplinari delle prime (il che presenta alcune affinità con il riconoscimento in sede UNESCO di determinate conoscenze ed usi culturali legati a cibo e bevande come patrimonio immateriale dell'umanità), mentre essa vive in forma dinamica nei disciplinari delle seconde.

EN: *The new European regulation on quality products (EU/2024/1143) seeks to revitalize Traditional Specialities Guaranteed (TSG), not so much by reforming their definition—already significantly altered in the past—but mainly by shaping their substantive protection and procedural rules based on the framework established*

for geographical indications. Nevertheless, significant differences remain. The aim is therefore to understand how the current notion of TSG has evolved and to compare its regulation with that of designations of origin. This analysis will reveal, among other things, that tradition is a common heritage of all quality products, but it is crystallized in TSGs' product specifications (this aspect bears some resemblance to UNESCO's recognition of certain cultural knowledge and practices related to food and drinks as intangible cultural heritage), whereas tradition remains dynamically embedded within PDOs' product specifications.

PAROLE CHIAVE:

Specialità Tradizionali Garantite – STG – tradizione – disciplinare – titolarità – protezione – procedura – indicazioni geografiche – marchi – prodotti alimentari tradizionali italiani – *nutriscore* – NOVA – UNESCO.

Traditional Specialities Guaranteed – STG – tradition – product specification – ownership – protection – procedure – geographical indications – trademarks – Italian traditional food products – nutriscore – NOVA – UNESCO.